

ACTIVIDADES MADRID, COMUNIDAD INVITADA

—ACTIVITIES OF
MADRID, GUEST
COMMUNITY

LUNES 17 A MIÉRCOLES 19
10.00-19.00 H
PABELLÓN 5
5G40
ESCENARIO CAM

LUNES 17

10.00-11.00 H

Presentación y degustación de Chocolates 1902

11.00-12.00 H

Presentación de los aceites M Producto Certificado 2023

12.00-13.00 H

Show cooking de Juan Pozuelo Talavera, embajador de M Producto Certificado con Alimentos de Madrid y vinos de la DO Vinos de Madrid

13.00-14.00 H

Show cooking de Celeste García de la Banda con base de Vermut Zecchini y cata de vermut

14.00-15.00 H

Presentación del Comité de Agricultura Ecológica de La Comunidad de Madrid (CAEM) y show cooking del ecochef Miguel Ángel Mateos



PRODUCTO
CERTIFICADO

MONDAY 17 TO WEDNESDAY 19
10.00 AM-7.00 PM
HALL 5
5G40
CAM STAGE

MONDAY 17TH

15.00-16.00 H

Presentación de productos de Madrid Miel con quesos Albe, dirigida por el chef Rubén Amro

16.00-17.00 H

Masterclass y cata interactiva de Chocolates Maykhel

17.00-18.00 H

Los expertos queseros Ignacio González y Jesús Vázquez elaboran en directo mozzarella de Lácteas del Jarama-Albe

18.00-18.30 H

Productos Jesús, degustación de pastelería

10.00-11.00 AM

Presentation and tasting of Chocolates 1902

11.00 AM-12.00 PM

Presentation of the oils M Producto Certificado 2023

12.00-1.00 PM

Show cooking by Juan Pozuelo Talavera, ambassador of M Producto Certificado with Alimentos de Madrid and wines from the DO Vinos de Madrid

1.00-2.00 PM

Show cooking by Celeste García de la Banda with Zecchini Vermouth base and vermouth tasting

2.00-3.00 PM

Presentation of the Organic Agriculture Committee of the Community of Madrid (CAEM) and show cooking by the ecochef Miguel Ángel Mateos

3.00-4.00 PM

Presentation of Madrid Miel products with Albe cheeses, led by chef Rubén Amro

4.00-5.00 PM

Masterclass and interactive tasting by Chocolates Maykhel

5.00-6.00 PM

Expert cheesemakers Ignacio González and Jesús Vázquez prepare mozzarella from Lácteas del Jarama-Albe

6.00-6.30 PM

Productos Jesús, pastry tasting

MARTES 18

10.00-10.45 H

Miguel Ángel Mateos elabora Teja de chocolate y polen fresco con productos de Madrid Miel y Chocolates Maykhel

10.45-11.15 H

Presentación y degustación de Pasta Gourmet y Bizcocho Integral de García Leñero

11.15-12.00 H

El chef Eduardo Casquero elabora recetas de catering con productos de Lácteas del Jarama-Albe

12.00-12.45 H

Ecochef del CAEM, Miguel Ángel Mateos conduce una cata de trigo sarraceno, migas de quinoa y tiramisú de matcha

12.45-13.30 H

La sumiller Ana María Lahiguera conduce una cata de DO Vinos de Madrid

13.30-14.30 H

Show cooking de bocartes de Casa Santoña con vino de Las Moradas de San Martín, de la DO Vinos de Madrid guiada por la enóloga Isabel Galind.

14.30-15.30 H

Show cooking de María Jiménez Latorre con Vinos y Aceites Laguna

15.30-16.30 H

El chef ejecutivo de Arotell, José López, presenta sus platos V Gama línea Gourmet

16.30-17.30 H

Presentación del Consorcio de Exportación, elaboración y degustación de Canelón de Madrid a cargo del ecochef Miguel Ángel Mateos

17.30-18.00 H

Presentación y degustación de Licores Trampero

TUESDAY 18TH

10.00 AM-10.45 AM

Miguel Ángel Mateos prepares chocolate and fresh pollen tile with products from Madrid Miel and Chocolates Maykhel

10.45-11.15 AM

Presentation and tasting of Gourmet Pasta and García Leñero's Wholemeal Sponge Cake

11.15 AM-12.00 PM

Chef Eduardo Casquero prepares catering recipes with products from Lácteas del Jarama-Albe

12.00-12.45 PM

CAEM Ecochef, Miguel Ángel Mateos leads a tasting of buckwheat, quinoa migas and matcha tiramisu

12.45-13.30 PM

Sommelier Ana María Lahiguera leads a tasting of DO Wines of Madrid

1.30-2.30 PM

Show cooking of anchovies from Casa Santoña with wine from Las Moradas de San Martín, DO Vinos de Madrid, guided by the winemaker Madrid guided by the winemaker Isabel Galind

2.30-3.30 PM

Show cooking by María Jiménez Latorre with Laguna Wines and Oils.

3.30-4.30 PM

Arotell's executive chef, José López, presents his V Gama Gourmet line dishes

4.30-5.30 PM

Presentation of the Export Consortium, preparation and tasting of Canelón de Madrid by the ecochef Miguel Ángel Mateos

5.30-6.00 PM

Presentation and tasting of Trampero Liqueurs

MIÉRCOLES 19

10.00-13.30 H

II Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid, Organizado por Hostelería de Madrid

14.00-15.00 H

Show cooking de chef Julio Miralles, recuperación de técnicas clásicas aplicadas a la hostelería actual

15.00-16.00 H

Show cooking con productos Rogusa, buñuelo de callos, oreja en pepitoria y pad thai de albóndiga de rabo de toro en tempura

16.00-17.00 H

Show cooking del chef Víctor Manuel Sánchez con productos de la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas - Ganademad, Eco Reces y Recespaña-

17.00-17.30 H

Cata de 3 Vermuts Zecchini

17.30-18.30 H

Show cooking con productos de Euroambrosías a cargo de sus chefs Francisco de Miguel y Antonio Núñez.

18.00-19.00 H

Cata de empanadas madrileñas de Empanadas Azcaray