



en **MADRID**
Cada plato es un paisaje

Rutas agroturísticas 2022

Marzo - Junio

¿Quieres conocer a los productores y productoras de la Comunidad de Madrid y los alimentos que cuidadosamente cultivan, crían y elaboran?

Te proponemos un viaje por la diversidad de paisajes madrileños para conocer, de la mano de sus productores y productoras, los alimentos de la Comunidad de Madrid y cómo el consumo de alimentos locales, de temporada, ecológicos, de pastoreo... contribuye a mantener un medio rural vivo, así como a conservar estos paisajes y su biodiversidad.

Quesería La Caperuza **02/04/2022**

Ganadería y quesería
(Ganadería de pastoreo / Raza autóctona 100% Malagueña)
Bustarviejo

Trashumancia y pastoreo en la Casa de Campo **Coop. Los Apisquillos** **19/03/2022**

Pastoreo y productos lácteos
(Ganadería de trashumancia y pastoreo)
Madrid

Temporada de fresas en Finca Monjarama **04/06/2022**

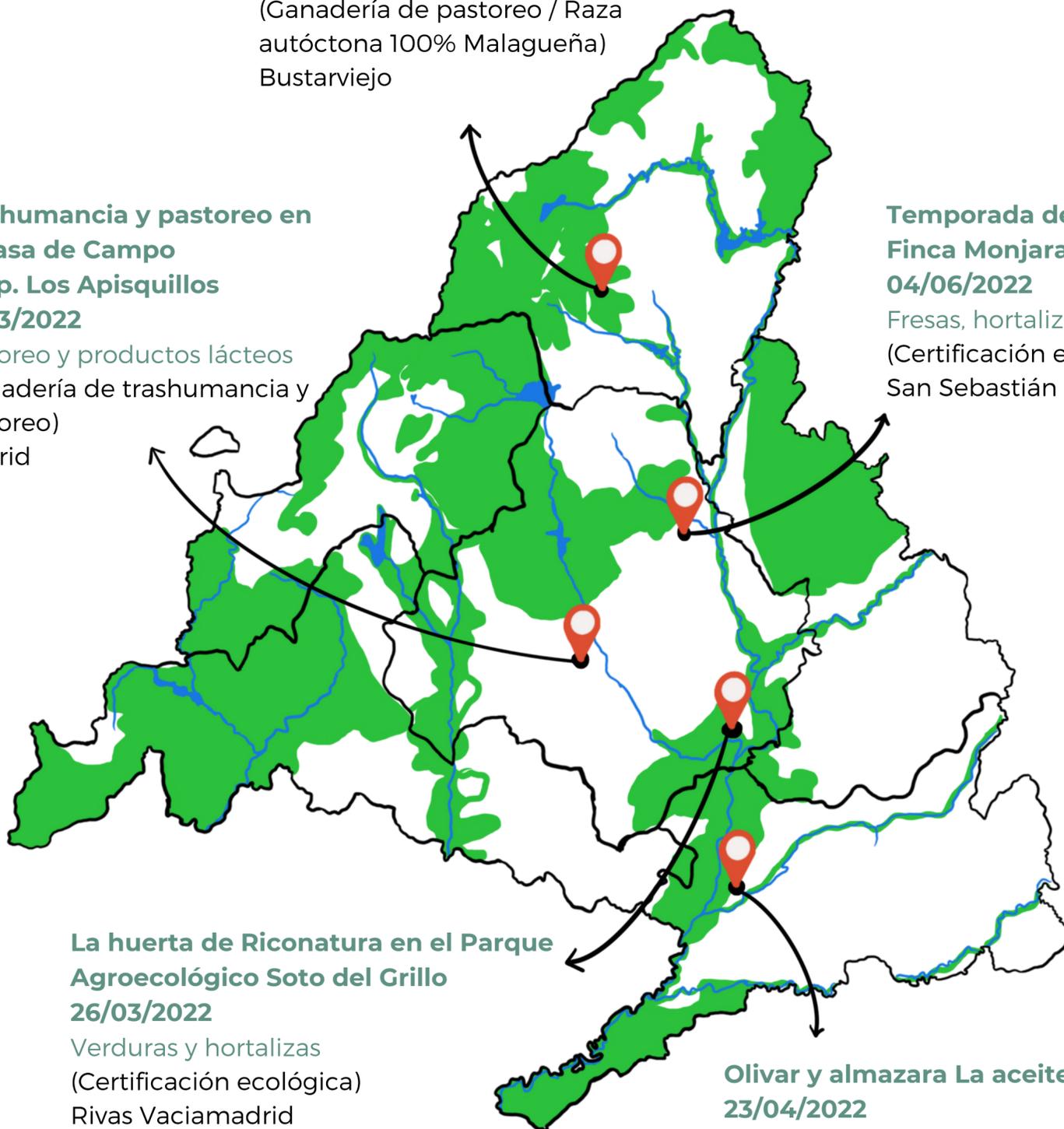
Fresas, hortalizas y verduras
(Certificación ecológica)
San Sebastián de los Reyes

La huerta de Riconatura en el Parque Agroecológico Soto del Grillo **26/03/2022**

Verduras y hortalizas
(Certificación ecológica)
Rivas Vaciamadrid

Olivar y almazara La aceitera de la abuela **23/04/2022**

AOVE ecológicos
(Certificación ecológica / M Producto Certificado / M.G. Aceite de Madrid)
Titulcia





en **MADRID**
Cada plato es un paisaje

Rutas agroturísticas 2022

Marzo - Junio

MARZO



Sábado 19 de marzo | De 10 a 13 h

Trashumancia y pastoreo en la Casa de Campo

Nos acercaremos a la majada en la que pasa la invernada el rebaño de ovejas -de razas negra castellana y rubia de El Molar- de la Coop. Los Apisquillos. Allí Álvaro y Julia compartirán con nosotros esta experiencia de pastoreo urbano con la que contribuyen a mantener el medio rural, la cultura de la trashumancia y esta forma de vida para el futuro.

Dirigido a: + 6 años | 20 participantes | Inscripciones a partir del 3 de marzo de 2022



Sábado 26 de marzo | De 10:30 a 12:30 h

La huerta de Riconatura en el Parque Agroecológico Soto del Grillo

La huerta ecológica de Riconatura de Félix y David nos proporciona la oportunidad de conocer algunos de los retos a los se enfrentan los productores locales de la Comunidad de Madrid, los últimos productos de la huerta de invierno (coliflores, remolacha roja, cebolletas, acelga roja, repollos, col kale, espinaca...) y la preparación de la huerta de primavera-verano, su manejo y cómo comercializan sus productos.

¡Finalizaremos la ruta con una rica tapa de paella de verduras!

Dirigido a: + 6 años | 20 participantes | Inscripciones a partir del 3 de marzo de 2022

ABRIL



Sábado 2 de abril | De 10:30 a 13 h

Quesería La Caperuza

Concha y Laura apuestan por un mundo rural más vivo, y elaboran quesos y yogur de forma artesanal, natural y sin conservantes. La leche que utilizan es de su propia ganadería, en la que crían cabras de raza malagueña de forma extensiva en el valle de Bustarviejo.

En nuestra ruta, si bien conoceremos el manejo que hacen del rebaño y sus beneficios, nuestro destino será la quesería: elaboraremos queso y, por supuesto, degustaremos sus ricos quesos.

Dirigido a: + 6 años | 20 participantes | Inscripciones a partir del 14 de marzo de 2022



Sábado 23 de abril | De 10:30 a 13 h

Olivar y almazara La aceitera de la abuela

En esta visita y cata, Pedro Andrés y Pedro Álvarez nos mostrarán las prácticas que permiten producir un AOVE ecológico de calidad, visitaremos el olivar y la almazara para conocer cómo elaboran sus aceites de arbequina, cornicabra, picual y coupage, y realizaremos una cata para diferenciar las variedades de aceites que elaboran y distinguir sus sabores y aromas.

Dirigido a: + 15 años | 12 participantes | Inscripciones a partir del 14 de marzo de 2022

JUNIO



Sábado 4 de junio | De 9:30 a 11:30 h

Temporada de fresas en Finca Monjarama

En Finca Monjarama tendremos la ocasión de descubrir, de la mano de Hugo Vela, el secreto de las fresas Mara de Bois y otros productos de esta huerta ecológica. Hablaremos sobre los retos hacia la sostenibilidad en el quehacer cotidiano -desde el uso del agua o la utilización del suelo al etiquetado y el uso de la energía- y, por supuesto, realizaremos alguna degustación, porque estaremos en una huerta que nos permite hacer "autocosecha".

Dirigido a: + 6 años | 20 participantes | Inscripciones a partir del 10 de mayo de 2022

Las rutas agroturísticas son una de las acciones del proyecto **En Madrid, cada plato es un paisaje**, una iniciativa de Fundación Vida Sostenible con la colaboración de Fundación Montemadrid y CaixaBank.

Información e inscripción

Actividades gratuitas | Edades y número de plazas en función de cada ruta

Inscripciones en: www.platoypaisaje.org/actividades/.

Más información en: www.platoypaisaje.org o llamando al 601 254 794 (de 10 a 14 h)