



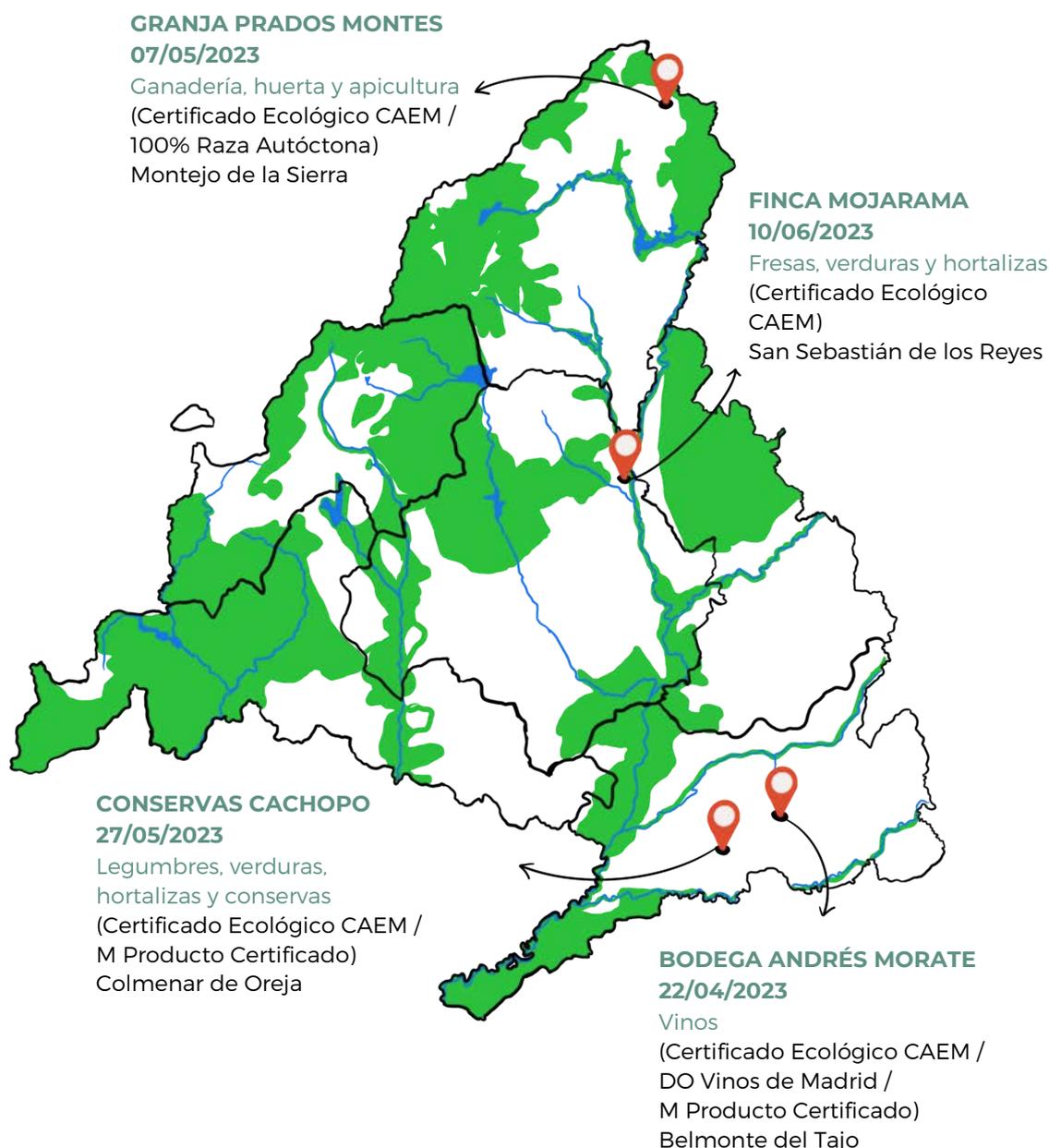
en**MADRID**
Cada plato es un paisaje

Rutas agroturísticas
Abril - Junio

Te proponemos conocer a los productores y productoras de la Comunidad de Madrid y los alimentos que cuidadosamente cultivan, crían y elaboran

Ya está cerca el comienzo de las rutas agroturísticas de esta primavera. En ellas te invitamos a disfrutar de los paisajes madrileños para conocer -de la mano de viticultores, agricultores, agricultoras, ganaderas, conserveros...-, los alimentos que producen y elaboran, 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.

Estas son las rutas que te proponemos para los meses de abril, mayo y junio.



ABRIL



Sábado 22/04/2023 | 10:30 - 13:00 h

Bodega Ecológica Andrés Morate (Belmonte del Tajo)

Esta bodega lleva desde 1999 produciendo y elaborando vinos con certificación del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid y la DO Vinos de Madrid (subzona Arganda). En nuestra ruta visitaremos los viñedos y la bodega, y disfrutaremos de una cata acompañados por Andrés y Marta Morate, con los que aprenderemos sobre el manejo del viñedo, el suelo, el paisaje y la biodiversidad, así como las características y propiedades de sus vinos.

Dirigida a: +18 años | 20 participantes | Inscripciones abiertas a partir del 29 de marzo

MAYO



Domingo 07/05/2023 | 11:00 - 14:00 h

Granja Padros Montes (Montejo de la Sierra)

Granja Prados Montes es un proyecto agroecológico de Ana Ruiz y Guillermo Ceresuela, en el que cultivan frutas, verduras y hortalizas ecológicas, crían ovejas colmenareñas y cabras del Guadarrama y producen miel con certificación ecológica.

En esta visita descubriremos algunos de los secretos del manejo que hacen de la granja y, si el tiempo lo permite, participaremos en algunas de las tareas.

Dirigida a: +6 años | 20 participantes | Inscripciones abiertas a partir del 11 de abril



Sábado 27/05/2023 | 10:30 - 12:30 h

Conservas Cachopo (Colmenar de Oreja)

En Conservas Cachopo están convencidos de que la alimentación es la base de nuestra salud y que con métodos ecológicos se consigue cuidar la tierra y obtener materias primas de altísima calidad.

Pedro y Laura Martínez nos abrirán las puertas de su conservera, nos llevarán a los campos de garbanzos en flor, nos darán a conocer sus diferentes cultivos y valores, y lo que hay detrás de sus ajos, verduras, legumbres, conservas vegetales y recetas tradicionales en conserva.

Dirigida a: +6 años | 20 participantes | Inscripciones abiertas a partir del 27 de abril

JUNIO



Sábado 10/06/2023 | 9:30 - 11:30 h

Temporada de fresas en Finca Monjarama (San Sebastián de los Reyes)

Os proponemos acompañarnos en esta ruta para disfrutar de una mañana de huerta, cautivadores olores y sabores en la Finca Monjarama. Tendremos la ocasión de descubrir, de la mano de Hugo Vela, sus ricas fresas Mara des Bois, además de conocer otros productos y actividades. Hablaremos sobre los retos hacia la sostenibilidad en el quehacer cotidiano y, por supuesto, realizaremos una "autocosecha".

Dirigida a: +6 años | 20 participantes | Inscripciones abiertas a partir del 10 de mayo

Las rutas agroturísticas son una de las acciones de **En Madrid, cada plato es un paisaje**, una iniciativa de **Fundación Vida Sostenible** que se desarrolla con el apoyo de Fundación Montemadrid y CaixaBank (**IV Convocatoria Medioambiente y Desarrollo Sostenible**).

Con estas acciones se quiere responder a la necesidad de información por parte de personas que desean adquirir alimentos "buenos, justos y limpios".

Información e inscripciones

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)

Una iniciativa de:

fvs

Con el apoyo de:

 **CaixaBank**

**fundación
montemadrid**