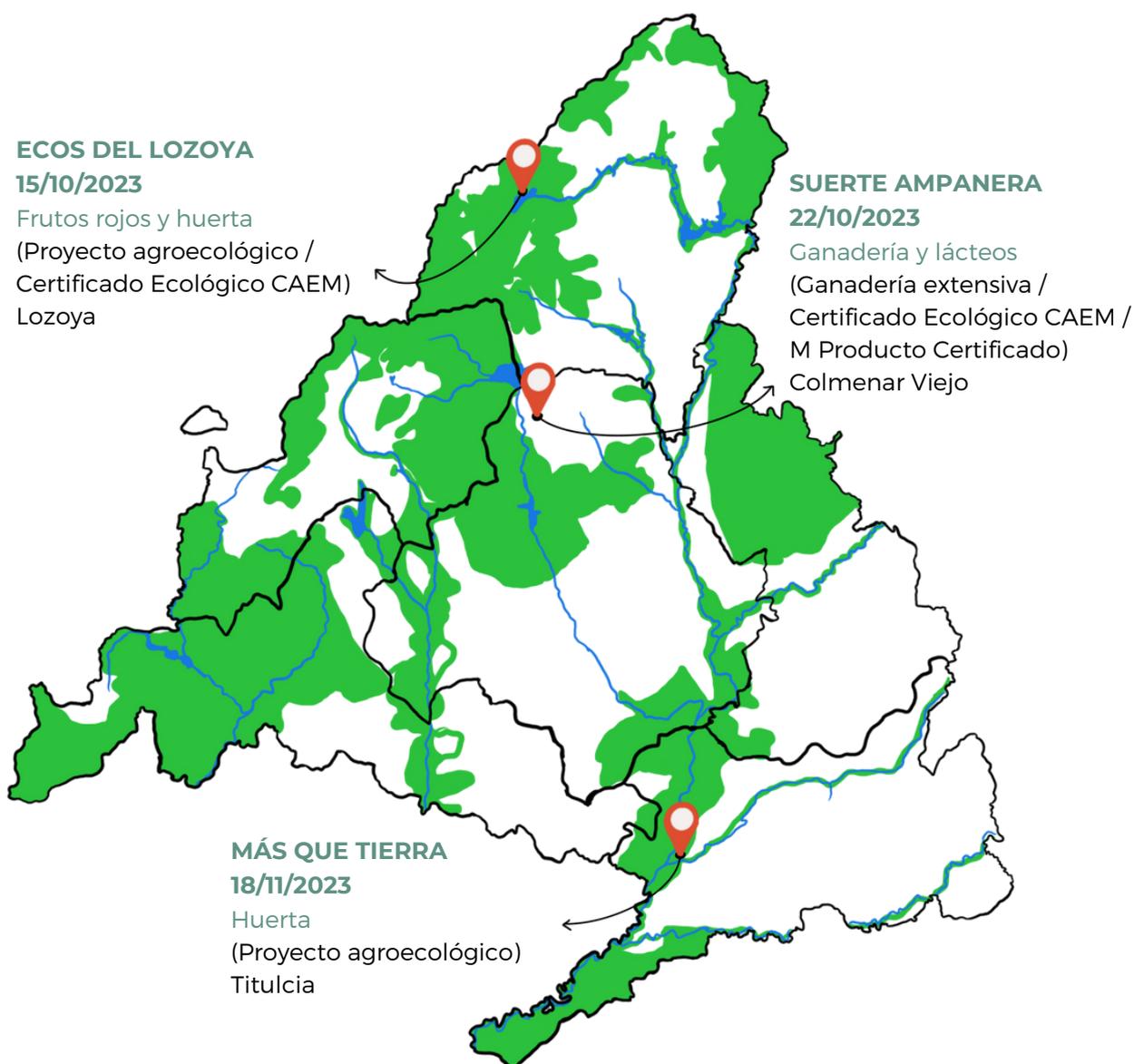


Descubre a los productores y productoras de la Comunidad de Madrid y los alimentos que cuidadosamente cultivan, crían y elaboran

Iniciamos las rutas agroturísticas de este otoño. 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, agroecológicos, de pastoreo... contribuyen a mantener un medio rural vivo, conservar estos paisajes y su biodiversidad.

¡Ven con **En Madrid, cada plato es un paisaje** a conocer a los productores y productoras de la Comunidad de Madrid!



OCTUBRE



Domingo 15/10/2023 | 11:30 - 13:30 h

Proyecto agroecológico Ecos del Lozoya: huerta y frutos del bosque (Lozoya)

ECOS del Lozoya es un proyecto agroecológico en el que Jorge López y Anneleen Crabbé cultivan frutos del bosque ecológicos (frambuesas, arándanos, grosellas, uva espigas y moras), así como verduras y hortalizas en el maravilloso entorno, rodeado de montañas, bosques, prados y agua que es el valle del Lozoya.

Si bien **ECOS del Lozoya** es una finca abierta a todas aquellas personas que quieran recoger su propia cosecha de frutos rojos, en nuestra ruta tendremos la posibilidad de hacer nuestra propia autocosecha, además de conocer más de cerca su trabajo, los cultivos y las técnicas agroecológicas que llevan a cabo.

Dirigida a: +6 años | 20 participantes | **Inscripciones abiertas a partir del 3 de octubre**



Domingo 22/10/2023 | 10 - 13 h

Granja Suerte Ampanera: lácteos ecológicos (Colmenar Viejo)

Rafa González nos recibe de nuevo en **Suerte Ampanera** para descubrirnos el día a día de su granja, el manejo en extensivo del rebaño de cabras Murciano-Granadinas, y hablarnos de aquellas prácticas e iniciativas que llevan a cabo para producir lácteos de calidad ecológicos, promover la biodiversidad y cuidar el paisaje.

La granja y quesería **Suerte Ampanera** es un proyecto con una experiencia de 25 años en la elaboración de lácteos de certificación ecológica, ubicada en Colmenar Viejo en pleno Parque Regional de la Cuenca Alta del Manzanares, Reserva de la Biosfera Cuencas altas de los ríos Manzanares, Lozoya y Guadarrama, y ZEPAS Monte de El Pardo y Soto de Viñuelas.

¡Acompáñanos en esta mañana de campo en la que también probaremos algunos de sus quesos y yogures!

Dirigida a: +6 años | 20 participantes | **Inscripciones abiertas a partir del 9 de octubre**

NOVIEMBRE



Sábado 18/11/2023 | 10:30 - 13 h

Más que tierra, una huerta agroecológica (Titulcia)

En esta ruta agroturística a **Más que tierra** os proponemos visitar la vega del Tajuña donde Sergio y Jorge nos darán a conocer cómo llevan a cabo su trabajo en la huerta, el cultivo de hortalizas en cada temporada, sus herramientas y maquinaria, sus invernaderos e instalaciones, la importancia de un uso consciente del agua, así como los beneficios para la fauna y flora del entorno en que se ubica la huerta, y los beneficios sociales de su proyecto. Además, podremos cosechar algún producto de la huerta de otoño-invierno.

¡Ven a descubrir la huerta de otoño **Más que tierra** y sus plantas hortícolas!

Dirigida a: +6 años | 20 participantes | **Inscripciones abiertas a partir del 26 de octubre**

Las rutas agroturísticas son una de las acciones de **En Madrid, cada plato es un paisaje**, una iniciativa de la **Fundación Vida Sostenible** que se desarrolla con el apoyo de la Fundación Montemadrid y CaixaBank, #ConvocatoriaMADS.

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 17 h)

Una iniciativa de



Con el apoyo de



CaixaBank

**fundación
montemadrid**