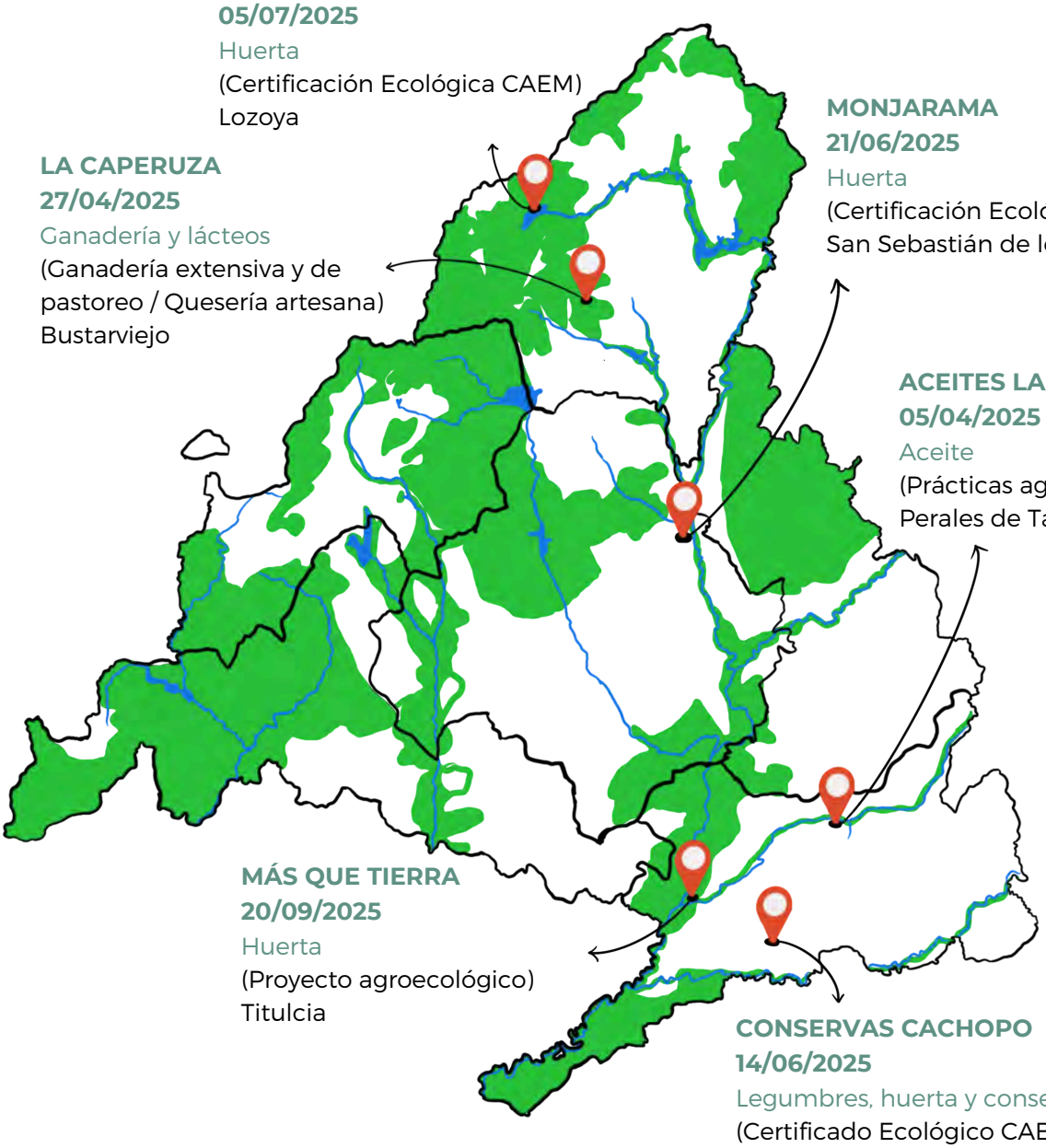
enMADRID
Cada plato es un paisaje

Rutas agroturísticas

Primavera - Verano 2025

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 primavera-verano y con ellas te invitamos a disfrutar de los paisajes madrileños para conocer –de la mano de 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 la conservación del paisaje y la biodiversidad.



ECOS DEL LOZOYA
05/07/2025
Huerta
(Certificación Ecológica CAEM)
Lozoya

LA CAPERUZA
27/04/2025
Ganadería y lácteos
(Ganadería extensiva y de pastoreo / Quesería artesana)
Bustarviejo

MONJARAMA
21/06/2025
Huerta
(Certificación Ecológica CAEM)
San Sebastián de los Reyes

ACEITES LA PERALEÑA
05/04/2025
Aceite
(Prácticas agroecológicas)
Perales de Tajuña

MÁS QUE TIERRA
20/09/2025
Huerta
(Proyecto agroecológico)
Titulcia

CONSERVAS CACHOPO
14/06/2025
Legumbres, huerta y conservas
(Certificado Ecológico CAEM / M Producto Certificado)
Colmenar de Oreja

Sábado 5 de abril de 2025 | 10:00 – 14:00 h

Aceites La Peraleña (Perales de Tajuña)

En esta visita nos acercaremos a los olivares de La Peraleña, una cooperativa que lleva a cabo un manejo agroecológico del olivar. Conoceremos gracias a Gloria el proceso de elaboración del aceite y entraremos a la nueva y antigua almazara. Para terminar probaremos sus deliciosos aceites.
Dirigida a: +6 años I 20 participantes I **Inscripciones abiertas**

Domingo 27 de abril de 2025 | 11:15 – 14:00 h

Quesería artesana y ganadería de pastoreo La Caperuza (Bustarviejo)

Esta primavera descubriremos el manejo que hacen en La Caperuza de sus animales (cabras, ovejas y vacas) y de los pastos; aprenderemos a ordeñar a mano y veremos cómo trabajan los perros pastores. La ruta se iniciará en la finca La Dehesa del Valle y finalizará con una cata en la quesería La Caperuza.
Dirigida a: +6 años I 20 participantes I **Inscripciones abiertas**

Sábado 14 de junio de 2025 | 10:30 – 12:30 h

Conservas de cultivo ecológico Cachopo (Colmenar de Oreja)

Conservas Cachopo es uno de los primeros productores y elaboradores registrados en el CAEM. Pedro y Laura Martínez nos abrirán las puertas de la conservera, para contarnos qué hay detrás de sus ajos, verduras, legumbres, conservas vegetales y preparados de recetas tradicionales en conserva.
Dirigida a: +6 años I 20 participantes I **Inscripciones abiertas**

Sábado 21 de junio de 2025 | 9:45 – 12:00 h

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

Tenemos una nueva cita con Monjarama y sus fresas Mara des Bois. Recorreremos la huerta junto a Hugo Vela, donde descubriremos el secreto de sus ricas fresitas, verduras, frutas y hortalizas ecológicas. Además, conoceremos otros productos con mucha fresa (mieles, mermeladas, zumos…), el manejo y características de la huerta, y realizaremos una autocosecha de fresas.
Dirigida a: +6 años I 20 participantes I **Inscripciones abiertas a partir del 3 de junio**

Sábado 5 de julio de 2025 | 10:30 – 12:30 h

Cosecha de frutos del bosque en Ecos del Lozoya (Lozoya)

A finales de junio comienza la recolección de frutos del bosque en ECOS del Lozoya. Un proyecto agroecológico en el que Jorge López y Anneleen Crabbé cultivan frambuesas, arándanos, grosellas y moras, así como verduras y hortalizas. En esta ruta, a parte de realizar una autocosecha, conoceremos de cerca el proyecto, cómo favorecen la biodiversidad o las mermeladas y tartas que preparan.
Dirigida a: +6 años I 20 participantes I **Inscripciones abiertas a partir del 16 de junio**

Sábado 20 de septiembre de 2025 | 10:30 – 12:30 h

La huerta agroecológica Más Que Tierra (Titulcia)

En esta ruta descubriremos una joven huerta de la vega del Tajuña: la huerta agroecológica Más Que Tierra. Sergio y Jorge nos darán a conocer el cultivo de hortalizas de temporada, sus herramientas y maquinaria, el proceso de vermicompostaje, la importancia de un uso consciente del agua, así como los beneficios de este proyecto en su entorno.
Dirigida a: +6 años I 20 participantes I **Inscripciones abiertas a partir del 1 de septiembre**

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

Actividades gratuitas
Información e inscripciones:
www.platoypaisaje.org/actividades/
Teléfono: 601 254 794 (de 10 a 17 h)

Una iniciativa de

Con el apoyo de