

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 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.



OCTUBRE



Sábado 19/10/2024 | 10:30 - 13:00 h

La huerta agroecológica Más Que Tierra (Titulcia)

En esta visita os proponemos conocer la vega del Tajuña, en concreto el proyecto de huerta agroecológica de [Más Que Tierra](#) en Titulcia.

Sergio y Jorge nos darán a conocer cómo llevan a cabo el trabajo en la huerta, el cultivo de hortalizas en cada 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.

¡Ven a descubrir las ricas verduras y hortalizas de la huerta [Más Que Tierra](#)!

Dirigida a: +6 años | 20 participantes | [Inscripciones abiertas a partir del 8 de octubre](#)

NOVIEMBRE



Domingo 10/11/2023 | 10:30 - 13:00 h

Bodega Ecológica Andrés Morate (Belmonte de Tajo)

Descubre con esta ruta la [Bodega Ecológica Andrés Morate](#), primera bodega ecológica de la Comunidad de Madrid, fundada por Andrés Morate en 1999.

De la mano de su fundador y Marta Morate, su hija, podremos conocer mejor el trabajo que llevan a cabo en esta bodega familiar para producir y elaborar sus vinos, los cuales cuentan con certificación ecológica del [CAEM](#) y [DO Vinos de Madrid](#).

En nuestra ruta visitaremos el viñedo y la bodega, y disfrutaremos de una cata de sus vinos. Todos ellos momentos propicios para hablar y aprender con Andrés y Marta sobre el manejo del viñedo, el suelo, el paisaje y la biodiversidad.

Dirigida a: +18 años | 20 participantes | [Inscripciones abiertas a partir del 22 de octubre](#)



Domingo 24/11/2024 | 10:30 - 13:00 h

Lácteos ecológicos Suerte Ampanera (Colmenar Viejo)

La granja y quesería [Suerte Ampanera](#) es un proyecto con una experiencia de 25 años en la elaboración de lácteos de leche de cabra de [certificación ecológica](#), que ha sido galardonado por sus deliciosos quesos y buenas prácticas sostenibles dentro del ámbito medioambiental, así como por el impulso del entorno rural, el relevo generacional y la inclusión social.

En esta visita a [Suerte Ampanera](#) realizaremos un recorrido por la finca e instalaciones, descubriendo el día a día de la granja y el manejo del rebaño, lo acompañaremos en su pastoreo, y hablaremos de algunas de las iniciativas que llevan a cabo para producir lácteos ecológicos, promover la biodiversidad y cuidar el paisaje. Finalizaremos nuestra ruta con una rica degustación de quesos.

Dirigida a: +6 años | 20 participantes | [Inscripciones abiertas a partir del 5 de noviembre](#)

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 15 h)

Una iniciativa de



Con el apoyo de

