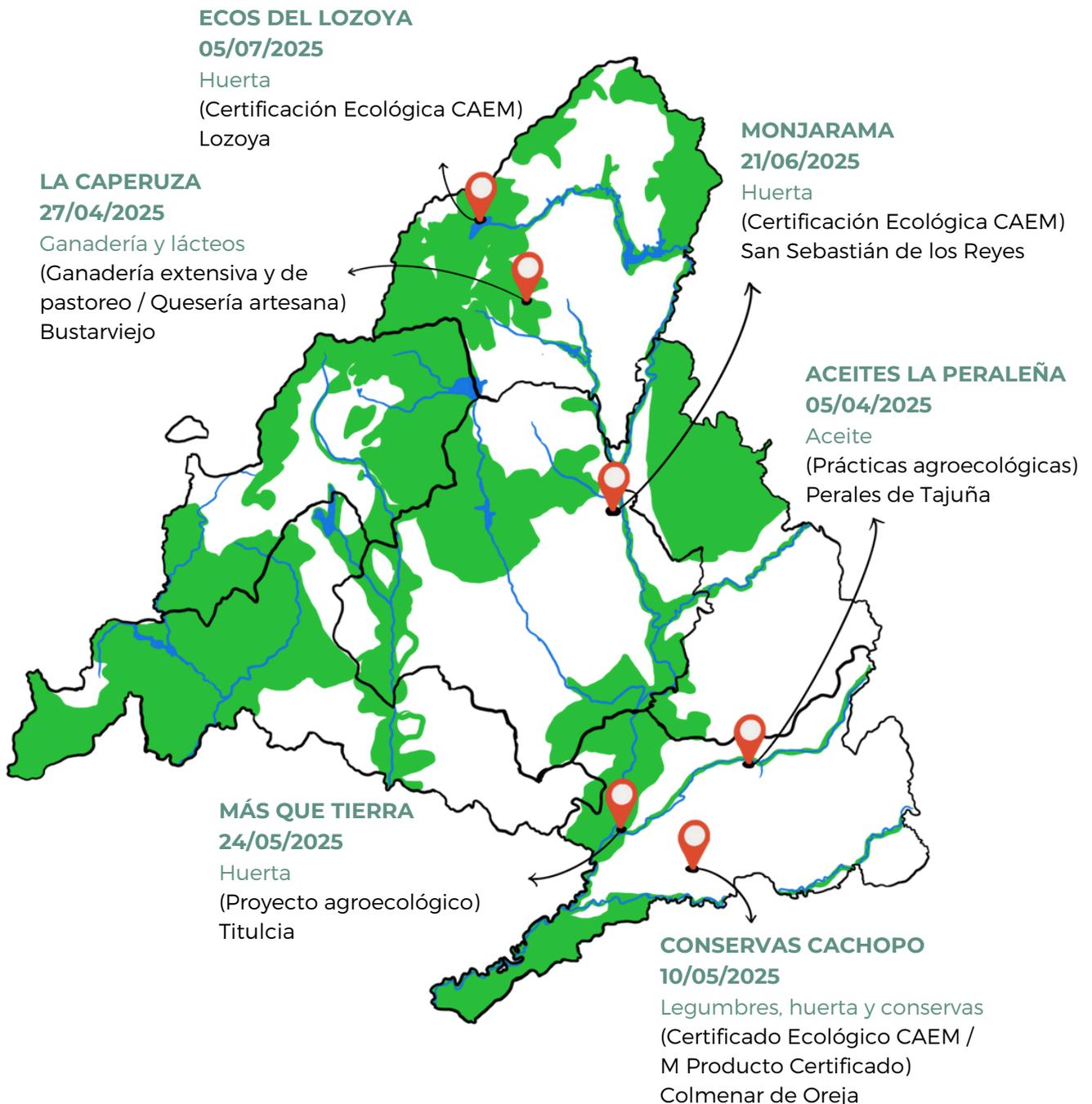


**Descubre a los productores y productoras de la Comunidad de Madrid y los alimentos que cuidadosamente cultivan, crían y elaboran**

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.





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 | 20 participantes | **Inscripciones ya 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 | 20 participantes | **Inscripciones ya abiertas**



Sábado 10 de mayo 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 | 20 participantes | **Inscripciones abiertas a partir del 21 de abril**



Sábado 24 de mayo 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 | 20 participantes | **Inscripciones abiertas a partir del 5 de mayo**



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 | 20 participantes | **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 | 20 participantes | **Inscripciones abiertas a partir del 16 de junio**

**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/](http://www.platoypaisaje.org/actividades/)

Teléfono: 601 254 794 (de 10 a 17 h)

Una iniciativa de



Con el apoyo de

