



Comer local y de temporada en la Comunidad de Madrid

Guía para comprar directamente a quienes producen y nos proveen
de alimentos frescos, sanos y de calidad cerca de nuestra casa

Las fincas de Madrid abren sus puertas

Este año 2019 se celebra la primera edición de **Visita la Finca** de la Red de fincas visitables de la Comunidad de Madrid. **Visita la Finca** es otra manera de conseguir productos frescos locales, que ofrece la posibilidad de conocer en persona a productores y productoras de tu entorno y poder comprar directamente en las fincas los alimentos que producen.

Encuentra las fincas que quieres visitar en este listado, y las fechas y forma de contacto:

Granja Prado Montes

Montejo de la Sierra, c/ Casa del Agua

Domingo 1 de diciembre

Guillermo y Ana / Tel. 654 946 542
proyectopradosmontes@gmail.com

Cordero en primavera* / Fresas y frutos rojos en verano / Manzanas en otoño / Miel en invierno

* Para la compra de corderos, se apalabra el pedido durante la visita. La miel ya estará cosechada y a la venta.

Los Apisquillos

Puebla de la Sierra, c/ Mayor, 50 / Casa de Campo

Sábado 30 de noviembre en Puebla de la Sierra y domingo 15 de diciembre en Casa de Campo

Álvaro / Tél. 918 696 004 / 669 439 648
losapisquillos@hotmail.com

Cabrito y cordero desde mediados de noviembre hasta finales de diciembre y de final de marzo-abril hasta junio / Queso, de enero a junio

*Para la compra de corderos, se apalabra el pedido durante la visita. Reservar hora de visita.

Tómate la Huerta

Torremocha de Jarama, c/ Torrearte

Domingo 1 de diciembre

Simón / Tél. 656 830 943 / 655 914 759
tomatelaHuerta@gmail.com

Huerta de verano, otoño, invierno y primavera**

Huerta del Chorrillo

Paracuellos de Jarama, Camino de las Huertas

Domingo 1 de diciembre

Luis / Tél. 622 476 681
huertadelchorrillo@gmail.com

Huerta de verano, otoño, invierno y primavera**

Nuestras Huertas

Bustarviejo, c/ de Maruste, 18

Sábado 14 de diciembre (10:00 - 14:00)

Carlos / Tel. 669 493 412
nuestrashuertas@gmail.com

Huerta de verano, otoño, invierno y primavera**

Te Traigo la Huerta

Fuentidueña del Tajo, ctra. de Fuentidueña a Villamanrique (km 2,2)

Sábado 14 de diciembre (10:00 - 14:00)

Carlos / Tél. 678 718 849
tetraiolahuerta@hotmail.com

Huerta de verano, otoño, invierno y primavera**

** **Huerta de otoño-principios de invierno:** acelgas, escarola, lechuga, puerro, coles variadas (repollo, coliflor, romanescu, lombarda, brócoli, col cale) / **Primavera:** Habas, guisantes, lechuga, pak choi, espinaca, calçot, ajetes / **Verano:** Tomates, calabacines, pepinos, berenjenas, pimientos, pepinos, diferentes variedades de lechuga...

Para mayor precisión sobre la dirección exacta y confirmar el horario de apertura de la finca que tienes pensado visitar, contacta directamente con el productor

Las siguientes visitas se anunciarán en la página Web : <http://madridkmregion.es/>

Los mercados de pequeños/as productores/as en la Comunidad de Madrid

Otra manera de conseguir productos frescos a la vez de conocer al/a productor/a.

<p>Mercado Agroecológico de Malasaña Solar Antonio Grilo, c/ Antonio Grilo, 8 Sábados de 11:00 - 14:00</p>	<p>Galería de productores del Mercado de Vallehermoso c/ de Vallehermoso, 36, Madrid De martes a sábado de 9:00 - 23:00 Domingo y lunes de 11:00 - 16:30</p>	SEMANAL / QUINCENAL
<p>Mercado Agroecológico de Rivas-Vaciamadrid Recinto multifuncional, c/ Alcalde Marciano Rivas, 4 2º y último domingo de cada mes, 10:00 - 14:00</p>	<p>Puestos ambulantes de venta de productos del Parque Agrario de Fuenlabrada En diferentes puntos del municipio de Fuenlabrada Itinerante: lunes a viernes, de 9 o 10 a 14:00</p>	
<p>Día de Mercado de la Cámara Agraria Pº de la Puerta del Ángel, 4 - Recinto ferial Casa de Campo, Madrid 1º sábado de cada mes 10:00 – 15:00</p>	<p>Mercado municipal de productores del Planetario Av. del Planetario, esquina a Calle Meneses, Madrid 3º domingo de cada mes 10:00 – 16:00</p>	MENSUAL
<p>Mercadillo Sostenible, La Moradita de Hortaleza c/ Pegaso, 20, Madrid 3º sábado de cada mes 11:00 – 14:00</p>	<p>Mercado Agroecológico de Puerta de Toledo Puerta de Toledo, Madrid 2º sábado de cada mes 10:00 - 14:00</p>	
<p>Mercado Agroecológico de la Plaza de Ópera Plaza de Isabel II, Madrid 3º sábado de cada mes 10:00 - 14:00</p>	<p>Mercado de productores del Matadero Plaza de Legazpi, 8, Madrid Último fin de semana de cada mes Sábado 11:00 - 19:00 / Domingo 11:00 - 17:00</p>	
<p>Comete las Ventas Plaza de Toros de Las Ventas, c/ Alcalá, 237, Madrid Septiembre</p>	<p>Mercadillo agroecológico y artesano - Fiesta de la Cosecha Quinta de Torre Arias, c/ Alcalá, 551, Madrid Sept.-Octubre ---</p>	ANUAL
<p>Feria Agroecológica de Fuenlabrada Fuenlabrada Octubre</p>	<p>Mercados organizados por diferentes colectivos de Madrid. Información en sus respectivas páginas Web:</p> <p>Plataforma Madrid Agroecológico (Faro Agroecológico) / Red Agroecológica de Lavapiés / Bajo el Asfalto la Huerta (BAH), Surco a Surco, etc.</p>	
<p>La Despensa de Madrid Mercado itinerante de la Cámara Agraria que pasa por 20 municipios de Madrid fines de semana 10:30 - 15:00 de mayo a octubre</p>	<p>Mercado Agrolab del Escorial El Escorial</p>	OTROS
<p>Mercado Ecológico y Artesano de Hoyo de Manzanares Plaza Mayor, Hoyo de Manzanares Segundo domingo de cada mes 11:00 – 14:30</p>	<p>Feria del campo de Bustarviejo Bustarviejo Agosto</p>	

¿Porqué comer local y de temporada?

¡Recuerda que cada fruta y verdura tiene su momento!

Comiendo de temporada, eliges alimentos producidos y cosechados en la época del año más adecuada:

- Más frescos, nutritivos, jugosos y sabrosos.
- Que respetan el ritmo de producción de la tierra, la fertilidad del suelo, y limitan los desgastes de recursos naturales como el agua y la energía.

Averigua la temporada de los alimentos en : <https://soydetemporada.es/>

Consumiendo de cercanía, es decir, reduciendo distancias y número de intermediarios del campo a tu mesa, garantizas:

- Mayor frescura.
- Bajos niveles de emisiones de CO2 y desgastes energéticos.
- Una compra basada en una relación de confianza.
- Una remuneración justa para quien produce y un precio razonable para quien compra.
- La recuperación de variedades y razas autóctonas.
- Que se mantenga la vida en el mundo rural.

En resumen, consumiendo local y de temporada, cuidas tu salud, el entorno natural, la dignidad de las personas y el mundo rural.

Para más información:
madridkmregion.es/
info@madridkmregion.es

Proyecto del Grupo Operativo Madrid-KmRegión de promoción e impulso de los
"Canales cortos de comercialización como oportunidad para la agricultura
familiar y social de la Comunidad de Madrid"

Socios del Grupo Operativo:



Asociación Intermunicipal:
RED TERRAE



Proyecto financiado por:

