Productos típicos de km 0 en MadRural

Quesos artesanos, aceites de oliva, vinos, miel, frutas y verduras de temporada, carnes de ganadería local, lácteos artesanos, dulces y productos de la huerta tradicional.



El precio del km 0

Aunque puedan tener un precio ligeramente superior, ofrecen mayor calidad, frescura y apoyan directamente a la economía local. Además, eliminas costes de intermediación y transporte.

Consumir km 0: sí importa

Apoyas la economía local, reduces la huella de carbono, mantienes vivas las tradiciones agrícolas, garantizas mayor frescura y calidad, y contribuyes a la sostenibilidad de pequeños productores y ecosistemas rurales.



El km 0 y el medio ambiente

Reduce significativamente las emisiones de CO_2 por transporte, preserva la biodiversidad, mantiene paisajes agrícolas tradicionales, promueve prácticas agrícolas sostenibles y contribuye a la conservación de ecosistemas rurales.

Cómo identificar un km 0

Busca sellos de origen, información sobre el productor, procedencia clara, variedades locales, temporalidad y, si es posible, visita directa al lugar de producción para conocer su origen.



Visita los lugares de producción

En MadRural organizamos experiencias que permiten conocer directamente los procesos de producción: granjas, bodegas, queserías, olivares y huertas donde podrás ver, aprender y degustar productos en su origen.

Sierra de Guadarrama

Carnes de vacuno con Indicación Geográfica Protegida, setas y hongos del entorno, plantas aromáticas y especias convierten cada plato en una expresión directa de la sierra. Nuestra gastronomía de kilómetro 0 nace del respeto por la naturaleza y de una cultura culinaria profundamente ligada al paisaje.







Los quesos elaborados con leche de la Cabra del Guadarrama conservan una tradición ganadera arraigada, mientras que las mieles aportan identidad y carácter a una mesa que celebra el origen. Todo se completa con postres caseros que evocan recetas transmitidas de padres a hijos.

Acércate a degustar el queso artesano Alimentos Miraflores, que recupera la tradición de la elaboración quesera del siglo XIX y los quesos de Peña Rubia; la cerveza artesana y ecológica Gabarrera; la de Maltacarballar; la ginebra Gin Monti, con agua de la Sierra de Guadarrama de baja mineralización y de tipo London Dry Gin; o las mieles La Abeja Viajera, Tía Pili, Miel de Navacerrada y Miel Daillo que acompañan a la leche de yegua ecológica Ecolactis, con la que se elaboran jabones, cosméticos, alimentos y complementos alimenticios.

Vegas & Alcarria Madrileña

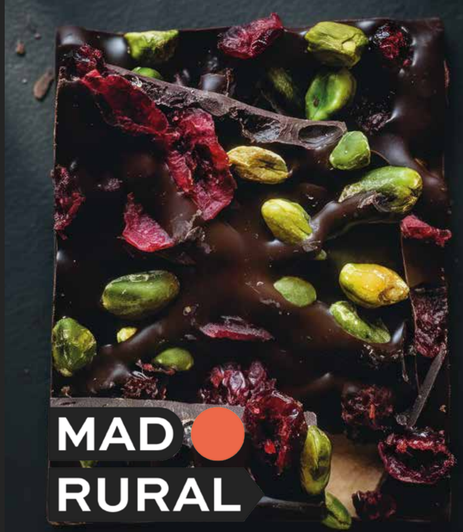
Las Vegas & Alcarria Madrileña invitan a saborear un territorio donde la gastronomía de kilómetro 0 es una experiencia inolvidable. A través de rutas gastronómicas y de enoturismo, pueblos como Chinchón, Colmenar de Oreja, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán o Villarejo de Salvanés despliegan una despensa rica, auténtica y llena de matices.





El vino marca una de las grandes paradas del camino, pero no es el único protagonista. Los aceites cuentan la historia de los campos, mientras las rutas por olivares y almazaras permiten descubrir y saborear sus distintas variedades. Los quesos artesanos, el anís elaborado con ingredientes naturales, las frutas y verduras de temporada, las legumbres y frutos secos cultivados con cuidado y dedicación ponen el broche de oro a nuestro kilómetro 0.

Cada pueblo aporta su identidad a la mesa: aceitunas y quesos de Campo Real, judías y sopa de ajo de Chinchón, dulces conventuales, platos tradicionales como las pozas, la ternera al desarreglo o los guisos de caza. Postres, mieles, mermeladas, tomates de intenso sabor, cocidos y recetas de siempre conforman un seductor mosaico gastronómico.



MAD RURAL

GASTRONOMÍA EN MADRURAL

KILÓMETRO 0

PRODUCTO LOCAL Y SABORES CON ORIGEN

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
MAD RURAL

¿Qué es la gastronomía de kilómetro 0 en MadRural?

Es un gesto íntimo: el de volver a lo cercano, a lo auténtico, a lo que nace despacio. Es la distancia mínima entre la tierra y el plato, entre quien cultiva y quien se sienta a la mesa. Cada alimento guarda una historia viva, escrita con manos que conocen el campo, con miradas que entienden el ritmo de la naturaleza.

kilómetro 0 es compromiso y cuidado. Es sostener a los pequeños productores, proteger los pueblos y preservar saberes que no se aprenden en los libros, sino que nacen de la cuna del tiempo. Cada producto es una defensa del territorio, de la identidad y de una manera de vivir que se expresa a través del sabor.





Huerta y temporada

En MadRural, la naturaleza decide y nosotros la escuchamos. Los productos llegan a la mesa cuando están listos, sin prisas ni artificios. Comer de temporada es reconciliarse con el tiempo. El invierno pide platos reconfortantes; el verano, hortalizas llenas de frescura. Comer de temporada es reconectar con los ciclos naturales y recordar que la comida es un encuentro entre la tierra y quienes la cuidan.

Vinos que cuentan historias

Cada vino es una historia embotellada. Trabajamos con pequeños viticultores que conocen sus viñas al detalle y elaboran vinos que cobijan el paisaje, el clima y la memoria. Son vinos honestos, ligados a la tierra que los ve nacer, fruto de técnicas tradicionales y del respeto por un cultivo ancestral.



Aceites, quesos y lácteos artesanos

Los grandes sabores se esconden en pequeñas producciones. Aceites elaborados con mimo, quesos y lácteos que nacen de rebaños cuidados y recetas transmitidas durante generaciones. Cada producto es un legado vivo, una forma de entender los oficios como un arte cotidiano que conserva el alma del territorio en cada bocado.



Miel y repostería tradicional

La miel es pura vida: cada panal alberga un mundo de biodiversidad cuidado con el mimo de los apicultores. La repostería tradicional es memoria dulce: recetas familiares y sabores que cuentan historias. No son solo postres, son relatos comestibles que alimentan el cuerpo y mantienen vivas las tradiciones.



Sierra Norte de Madrid

Te invitamos a saborear despacio los productos locales que hablan de paisaje, tradición y cuidado. Nuestra gastronomía de kilómetro 0 ofrece una experiencia auténtica, donde la cercanía entre quienes producen y disfrutan otorga frescura, calidad y un sabor profundamente ligado a la tierra.





Quesos artesanales elaborados con leche de cabra y oveja, mieles de flores silvestres, aceites de oliva virgen extra procedentes de pequeños olivares y vinos con denominación de origen conforman una despensa rica y diversa. Estos productos destacan por su excelencia y su papel en el impulso de una economía circular, que beneficia tanto a la población local como a quienes visitan la zona.

La experiencia se completa con panes artesanos, ahumados tradicionales, cervezas elaboradas de forma artesanal y dulces que conservan recetas y sabores de siempre. Desde la miel y los quesos hasta el chocolate natural, cada bocado invita a conocer la Sierra Norte de Madrid a través del paladar.

Sierra Oeste de Madrid

Nuestra gastronomía de kilómetro 0 nace de la tierra y del trabajo paciente de pequeños productores que conservan tradiciones y cuidan el entorno. Cada producto es una expresión del paisaje: el aceite de oliva virgen extra con D. O. Aceite de Madrid, intenso y aromático; y los vinos de San Martín de Valdeiglesias, llenos de carácter.





La marca de garantía «Huerta de Villa del Prado» certifica la excelencia de las hortalizas de la comarca, que protagonizan platos tradicionales como guisos y ensaladas. La miel de romero y brezo guarda el perfume del campo, mientras que los quesos artesanales de leche de cabra autóctona hablan de siglos de buen hacer. En las cocinas locales, estos ingredientes se convierten en recetas que emocionan: potajes, platos de caza y dulces tradicionales que mantienen viva la memoria gastronómica.

Elegir la gastronomía de la Sierra Oeste es mucho más que comer bien: es apoyar a quienes sostienen el territorio y dejarse llevar por una experiencia auténtica, donde tradición y sostenibilidad se unen para crear recuerdos que permanecen en cada bocado.