MAD RURAL

Oficios
con alma



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA Y TURISMO

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Comunidad de Madrid

MAD RURAL

La Comunidad de Madrid custodia un valioso legado de oficios tradicionales que aún perdura gracias a artesanos, maestras y creadores que han sabido conservar técnicas transmitidas de generación en generación. Madera, barro, piedra, fibras vegetales, vidrio, lana o metal se convierten, en sus manos, en piezas únicas que hablan del territorio, de su memoria y de quienes lo habitan.

En los talleres rurales madrileños, cada herramienta parece guardar una historia, y cada gesto conserva la huella de un aprendizaje acumulado durante siglos. Allí donde el tiempo industrial impuso la rapidez y la uniformidad, la artesanía sigue defendiendo otro ritmo: el de la precisión, la experiencia y la singularidad. Muchos de estos talleres forman parte del Registro de Artesanos y Empresas Artesanas de la Comunidad de Madrid, que protege y promueve el saber hacer tradicional y su adaptación a los nuevos tiempos, favoreciendo la continuidad de prácticas que, lejos de pertenecer solo al pasado, siguen dialogando con el presente.



MADRID DESTINO RURAL

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA Y TURISMO
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Comunidad de Madrid
MAD RURAL

Los oficios madrileños nacen, además, de una relación íntima entre el ser humano y el paisaje. La trashumancia y la vida pastoril impulsaron el trabajo de la lana y la artesanía textil; los bosques serranos alimentaron la carpintería y la talla en madera; el granito de Guadarrama y la piedra caliza de las comarcas del sureste consolidaron la tradición cantera; el barro de las vegas dio forma a la alfarería; el vidrio de Cadalso dejó una huella singular en la Sierra Oeste; y la gastronomía tradicional —miel, pan, dulces, aceite o vino— sigue siendo hoy una expresión viva de ese saber hacer ligado al territorio. En Sierra Norte se puede ser «pastor por un día» o descubrir la artesanía viva de la cerámica, experiencias para conocer en familia los saberes tradicionales y los recursos del entorno.

Más que un inventario de técnicas, este recorrido invita a descubrir los oficios tradicionales como una forma de habitar el territorio y de acercarse, a través de la materia, a la identidad rural de la Comunidad de Madrid.

TRADICIÓN VIVA EN LA SIERRA DE GUADARRAMA

Descubre la esencia de la Sierra de Guadarrama a través de sus oficios tradicionales, un legado que sigue dando forma a sus paisajes y a su identidad. La cantería, impulsada por la riqueza de granito, convirtió a muchos pueblos en auténticos talleres al aire libre. De aquí salieron piedras que hoy forman parte de grandes edificios históricos, dejando tras de sí canteras y rutas que invitan a ser exploradas.

El pastoreo te acerca a una forma de vida íntimamente ligada a la naturaleza. Durante siglos, los pastores recorrieron montes y praderas con sus rebaños, creando un paisaje vivo donde aún es posible sentir la calma, observar la fauna y entender el ritmo pausado de la sierra.

La vaquería, por su parte, muestra la evolución de la ganadería en la zona. Entre amplios pastos y dehesas, el ganado vacuno ha sido protagonista de la economía local, primero como apoyo en las labores del campo y después como fuente de productos de gran calidad.

Recorrer esta comarca es adentrarse en una historia de tradición, naturaleza y cultura, donde cada sendero y cada pueblo guardan la huella de estos oficios ancestrales.

La apicultura completa este vínculo ancestral con el entorno. Entre jaras, tomillos y otras flores serranas, las abejas elaboran mieles de aromas singulares y desempeñan una labor esencial en la polinización. El cuidado de las colmenas conserva un saber transmitido entre generaciones y contribuye a mantener la biodiversidad de la sierra.



EL LEGADO CANTERO

La Sierra de Guadarrama guarda entre sus montes y dehesas una de las historias más singulares: la tradición de la cantería. Durante generaciones, el granito extraído de estas tierras sirvió para construir calles, edificios y monumentos de Madrid, convirtiendo a los pueblos serranos en referencia del oficio cantero. Hoy, gran parte de aquellas explotaciones han quedado en desuso, pero lejos de desaparecer, las antiguas canteras han dejado una huella imborrable en el paisaje y se han transformado en espacios de gran valor ambiental y patrimonial.

Uno de los mejores lugares para descubrir esta historia es el Museo Cantero de Alpedrete, dedicado a conservar la memoria de los hombres y mujeres que trabajaron la piedra y dieron forma a la identidad de esta localidad. Allí se pueden conocer herramientas, técnicas tradicionales y testimonios que acercan al visitante a un oficio profundamente ligado a la Sierra de Guadarrama. También pervive el recuerdo de grandes canteros y personajes vinculados a esta tradición, como Cándido Muñoz, cuya memoria sigue formando parte del patrimonio cultural del municipio.

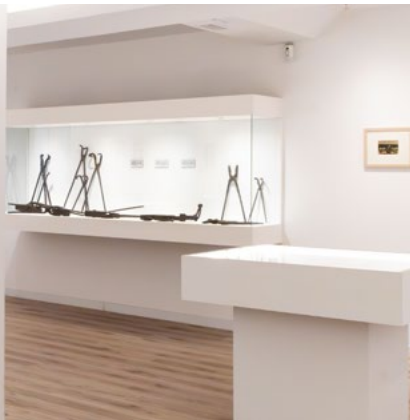
Las diferentes rutas senderistas por las canteras y dehesas dede pueblos como Alpedrete, El Boalo, Cerceda y Mataelpino, Moralzarzal, Becerril de la Sierra, Collado Mediano, Hoyo de Manzanares o Navacerrada y permiten comprender la importancia histórica y económica que tuvo la extracción de granito para estos pueblos. Son paseos llenos de patrimonio, ideales para quienes buscan combinar naturaleza, memoria y tradición en un mismo recorrido.





Museo Cantero
Plaza de la Constitución 5, Alpedrete.





La Ruta de la Dehesa Boyal permite adentrarse en este paisaje único donde naturaleza e historia se entrelazan. El recorrido atraviesa encinares, fresnedas y antiguas canteras hoy convertidas en humedales naturales y refugios de biodiversidad. Muchas de estas lagunas surgidas de la actividad extractiva albergan anfibios, aves y flora de gran interés ecológico, hasta el punto de haberse convertido en uno de los enclaves ambientales más valiosos del entorno serrano.

Tipo: circular.
Longitud: 1,6 Km.
Dificultad: baja.
Señalización: flechas de color.

A través de su recorrido, apoyándose en cuatro paneles informativos, se podrán conocer diferentes aspectos que han marcado el paisaje granítico y la cantería en la Sierra de Guadarrama.

Esta senda más que un simple paseo por la naturaleza, es una oportunidad para conectar con la historia, el patrimonio y la importancia ambiental de este fascinante entorno, y para reflexionar sobre nuestro papel como guardianes responsables de este legado natural.

MUSEOS ETNOGRÁFICOS: LA MEMORIA DE LA SIERRA

El Museo Etnográfico de Becerril de la Sierra permite descubrir las tradiciones y formas de vida ligadas a la Sierra de Guadarrama. Situado en la avenida Calvo Sotelo, reúne objetos, herramientas y testimonios que muestran la estrecha relación entre sus habitantes y los recursos naturales del entorno.

La visita puede completarse con una ruta urbana que recorre plazas, fuentes, rincones, edificios y monumentos vinculados al agua, la piedra y la ganadería, tres elementos esenciales que han marcado la historia, la economía y el paisaje de la sierra.



PASTORES Y VAQUEROS DE LA SIERRA

La Sierra de Guadarrama conserva una profunda tradición ganadera ligada a pastores y vaqueros que, desde hace siglos, recorren dehesas y pastizales de montaña. Hoy, la ganadería sigue siendo una actividad esencial y uno de los grandes valores del territorio.

Especial protagonismo tiene la carne con Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama, reconocida por su excelente calidad y por una crianza tradicional en extensivo, donde el ganado pasta libremente en los prados serranos. Esta forma de vida contribuye además a conservar el paisaje y la biodiversidad de la sierra.

La cultura pastoril continúa viva gracias a las actividades de pastoreo en familia. Estas experiencias permiten acompañar a los rebaños de cabras guadarrameñas, aprender el oficio de los pastores y conocer sus tradiciones.

Durante el recorrido descubrirás también la importante labor de conservación de la naturaleza que realizan los rebaños de cabras trashumantes, esenciales para cuidar el paisaje y mantener el equilibrio de los ecosistemas serranos.



SIERRA NORTE

OFICIOS DE MONTAÑA: MADERA, LANA, FIBRAS Y SABER PASTORIL

La Sierra Norte conserva una poderosa tradición vinculada a la vida pastoril, al aprovechamiento forestal y a una antigua economía de autosuficiencia en la que cada recurso del entorno encontraba su uso y su sentido. Muchos de aquellos oficios han evolucionado con el tiempo, pero su memoria pervive hoy en talleres, productores, experiencias y saberes heredados que siguen otorgando a la comarca una personalidad inconfundible.

PASTOR Y QUESERO POR UN DÍA

Vive una auténtica jornada rural en Bustarviejo de la mano de la quesería artesanal La Caperuza. Conocerás de cerca vacas, cabras, terneros y cabritos, aprenderás a ordeñar, participarás en tareas de pastoreo junto a perros carea y descubrirás cómo se elaboran los quesos artesanos de la Sierra Norte.



RUTA DE LOS OFICIOS

En Pinilla del Valle, esta ruta circular de 7 kilómetros permite descubrir cómo era la vida tradicional en la Sierra Norte. A lo largo del recorrido aparecen antiguos elementos ligados a oficios ya desaparecidos, como la fragua, el potro de herrar, la calera, el molino del Navazo, la tejera o las carboneras. El camino discurre junto al arroyo de los Hoyos y ofrece magníficas vistas del Valle del Lozoya, combinando naturaleza, patrimonio y etnografía en una de las rutas más singulares de la comarca.



OFICIOS INMATERIALES TRADICIONES VIVAS DE LA SIERRA NORTE

La trashumancia, el ancestral desplazamiento del ganado entre pastos, sigue marcando el ritmo del paisaje y la cultura serrana. A su lado, la música conserva la memoria colectiva y acompaña celebraciones y encuentros. Y en los hornos de leña, la panade¬ría rural mantiene el sabor de siempre: panes artesanos elabo¬rados con paciencia, saber antiguo y el calor de la tradición.

SENDA DE LOS OFICIOS DE LA VIDA

La Hiruela conserva la memoria de los antiguos trabajos que dieron forma a la vida en la Sierra del Rincón. Esta agradable senda recorre algunos de sus enclaves más emblemáticos, como el Colmenar Tradicional, donde se elaboraba la miel en troncos huecos de roble; el Molino Harinero, que aprovechaba las aguas del río Jarama para moler cereal; y la Carbonera, testimonio de uno de los oficios más duros de la montaña. El recorrido atraviesa huertos, praderas y bosques de roble melojo, ofreciendo una auténtica inmersión en el paisaje y las tradiciones serranas.



MAPA EMOCIONAL DE VILLAVIEJA DEL LOZOYA

Descubre Villavieja del Lozoya a través de los recuerdos y vivencias de sus habitantes. Este singular recorrido invita a conocer algunos de los lugares más representativos del municipio, como la fragua, el lavadero, el horno comunal, el potro de herrar, las casonas tradicionales, la corte del verraco o el arco mudéjar. En cada parada, las historias y testimonios de los vecinos permiten acercarse a la vida cotidiana, las tradiciones y la memoria colectiva de uno de los pueblos con más encanto del Valle del Lozoya, convirtiendo la visita en una experiencia única para comprender su pasado y su identidad.

MUSEOS ETNOGRÁFICOS

La Sierra Norte conserva una valiosa muestra de su patrimonio tradicional en los museos etnográficos de Horcajuelo de la Sierra, Lozoyuela y La Hiruela. Estos espacios permiten descubrir cómo era la vida cotidiana en los pueblos serranos a través de antiguas viviendas, herramientas, enseres domésticos y oficios tradicionales. Un recorrido por la historia y las costumbres de la comarca que acerca al visitante a la cultura rural y a las formas de vida que durante siglos dieron carácter a estas montañas.



APICULTOR POR UN DÍA

Descubre el fascinante mundo de las abejas de la mano de los apicultores de la Sierra Norte. En Robledillo de la Jara, la SAT El Jabardo abre las puertas de sus colmenares para mostrar cómo viven las abejas y cómo se produce la miel artesanal. En Braojos, Miel El Bardal ofrece experiencias de turismo apícola que permiten conocer de cerca uno de los oficios más tradicionales de la comarca. Una actividad para toda la familia que combina naturaleza, aprendizaje y degustación de productos locales.

Más información y reservas

- SAT El Jabardo (Robledillo de la Jara)
- Miel El Bardal (Braojos de la Sierra)



SIERRA OESTE

CULTURA DEL VINO Y HUERTA

La Sierra Oeste reúne tradición artesanal y reinterpretación contemporánea de oficios históricos en un territorio donde la materia conserva aún una memoria muy viva. Aquí, paisaje, cultura del vino y oficios vinculados a la vida cotidiana componen un mosaico en el que la experiencia rural se expresa a través de los materiales, de los gestos heredados y de la relación profunda entre trabajo y territorio.

La viticultura tradicional está presente en prácticamente toda la comarca, al igual que la agricultura, que tiene especial relevancia en **Villa del Prado** y que forma parte esencial del paisaje cultural de la comarca. La elaboración del vino combina métodos heredados y técnicas actuales bajo la **Denominación de Origen Vinos de Madrid**, manteniendo viva una tradición que pertenece tanto a la gastronomía como a la manera de ordenar el territorio y de leer el paso de las estaciones.

En este contexto, la apicultura ocupa también un lugar significativo como práctica estrechamente vinculada al equilibrio ecológico y a los ciclos del paisaje. Más allá de la producción de miel, constituye un saber ligado al conocimiento del territorio, de la floración y de las condiciones ambientales, y participa de forma silenciosa pero decisiva en la conservación de la biodiversidad y en la polinización de cultivos y especies silvestres. Como otros oficios rurales, combina observación, experiencia y transmisión intergeneracional, y revela una manera de habitar el medio desde la atención constante a sus ritmos y transformaciones.

OFICIOS INMATERIALES

ELABORACIÓN DE QUESO · PANADERÍA TRADICIONAL · APICULTURA

EL OFICIO DE MOLER

La Ruta de los Molinos de Navalagamella permite descubrir el antiguo oficio de harinero, fundamental en la vida rural de la Sierra Oeste. Estos molinos hidráulicos aprovechaban la fuerza del agua del río Perales para convertir el cereal en harina, imprescindible para el trabajo del oficio de panadero y para abastecer a los pueblos de la comarca durante siglos.



BARRO, CALIZA Y TRADICIÓN GASTRONÓMICA

Las vegas del Tajo y del Tajuña han sido históricamente tierra de artesanos del barro, de la piedra y de la gastronomía. En esta comarca, la relación con los recursos del territorio ha dado lugar a un conjunto de oficios en los que la materia prima se transforma en cultura material, en paisaje construido y en sabor. Aquí, la herencia artesanal no se entiende sin la vida cotidiana, sin la tradición agrícola y sin la memoria de los productos que han dado fama a estos pueblos.

La alfarería y la cerámica, presentes en lugares como **Chinchón, Colmenar de Oreja y Campo Real**, nacen del barro rojizo de la comarca, profundamente vinculado a la vida doméstica y agrícola. De él han surgido durante generaciones recipientes, utensilios y piezas que acompañaban el día a día del campo y del hogar. En **Campo Real**, el **Museo de Alfarería y Productos Típicos**, hoy cerrado, recuerda precisamente esa antigua industria local y la pone en relación con otros productos identitarios del municipio, como la aceituna y el queso.



La cantería en **piedra caliza**, especialmente en **Colmenar de Oreja**, constituye otro de los grandes oficios del territorio. La piedra local ha dado forma a fachadas históricas, esculturas y elementos decorativos, y la cantería mantiene técnicas transmitidas de generación en generación. Esa tradición puede conocerse hoy en el **Museo de la Piedra** de Colmenar de Oreja, abierto al público y dedicado a preservar la memoria de un material decisivo en la construcción y en la identidad arquitectónica de la comarca.



La destilación tradicional, representada en el **Anís de Chinchón**, es también un oficio histórico que conserva métodos artesanales en la elaboración de uno de los productos más reconocidos de la región. La marca mantiene el uso de la **matalahúva** y el método tradicional de destilación de Chinchón, y la propia destilería permite acercarse a este legado: una referencia de González Byass describe la visita a **La Alcoholera de Chinchón** como un recorrido por más de cien años de historia, desde los almacenes aromáticos hasta los alambiques y la degustación final.



La repostería y panadería tradicional prolongan esa misma herencia en el ámbito gastronómico. **Rosquillas, pan de anís, dulces de aceite y recetas familiares** forman parte de un patrimonio culinario en el que la memoria sigue latiendo con fuerza. En **Morata de Tajuña**, esa tradición encuentra una de sus expresiones más populares en las célebres **palmeritas**, convertidas en uno de los grandes iconos dulces de la comarca y muy ligadas a la identidad local.





Junto a ello perviven también los oficios agrícolas, ligados a la huerta, la miel y el cultivo tradicional en las vegas fluviales. En esta comarca esa identidad se reconoce en productos como el **ajo fino de Chinchón**, cultivo emblemático de la zona; el **tomate de Carabaña**, especialmente asociado a la **variedad moruna** cultivada en Las Vegas; y el **melón de Villaconejos**, tan unido a la localidad que el propio ayuntamiento destaca sus "deliciosos melones", recuerda que su cultivo comenzó a extenderse a finales del siglo XIX y le dedica incluso un **Museo del Melón** y una **Fiesta del Melón**.

La **cultura olivarera** ocupa asimismo un lugar esencial en la identidad de Las Vegas y la Alcarria madrileña. El territorio forma parte de la nueva ruta oleoturística impulsada en la comarca y conserva espacios donde esa memoria sigue viva. En **Brea de Tajo**, el **Museo Oleico "La Almazara"** recuerda un mundo ligado al aceite desde hace siglos: el ayuntamiento subraya que Brea se enclava en la comarca con mayor número de olivos de la Comunidad de Madrid y que esta almazara, en funcionamiento desde el siglo XIX, es la única que pervive de los varios molinos de aceite que hubo en la localidad.





OFICIOS INMATERIALES

ESPARTO · DULCES TRADICIONALES · OBRADORES · TÉCNICAS AGRÍCOLAS HEREDADAS

MICROEXPERIENCIA

El trabajo del esparto pertenece a ese universo de oficios tradicionales que transformaron los recursos del entorno en objetos esenciales para la vida cotidiana. De esta fibra vegetal, resistente y flexible, surgieron durante siglos piezas vinculadas al ámbito doméstico, al transporte y a las labores del campo, configurando una cultura material profundamente enraizada en el medio rural. En Villarejo de Salvanés, este saber se mantiene vivo gracias a los talleres de hilado de esparto que tienen lugar los sábados, de 11.00 a 13.00 horas, en la Casa de la Tercia, de manera gratuita. Impulsada por la Escuela de Hiladores de Villarejo de Salvanés, la actividad permite descubrir un oficio que reúne conocimiento técnico, tradición heredada y una relación atenta con los materiales y sus posibilidades.



MUSEOS Y ESPACIOS DE INTERPRETACIÓN DEL MUNDO RURAL

La identidad de las comarcas rurales madrileñas también se conserva en museos y espacios de interpretación que reúnen herramientas, objetos cotidianos, aperos, testimonios y memorias vinculadas a la vida agrícola, ganadera y artesanal. Estos lugares permiten comprender cómo los oficios tradicionales han modelado el paisaje, la cultura material y la forma de habitar el territorio.

Sierra Norte.
Museo Etnográfico de Lozoyuela.

Sierra de Guadarrama.
Museo Cantero de Alpedrete, Museo Etnológico y Arqueológico de Manzanares el Real.

Sierra Oeste.
Museo Etnográfico de Navas del Rey, Casa Museo del Tío Breva (Villamanta).

Las Vegas y Alcarria Madrileña.
Casa de la Tercia (Villarejo de Salvanés), Museo de la Piedra (Colmenar de Oreja), Museo Oleico La Almazara (Brea de Tajo).





MAD RURAL

Rutas sencillas y experiencias para disfrutar juntos

https://www.madrural.com/

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Gobierno de España · Ministerio de Industria y Turismo

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Comunidad de Madrid

MAD RURAL