MAD RURAL

Sabores
de Madrid



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

UN VIAJE POR LOS PRODUCTOS QUE NACEN DEL TERRITORIO

La Comunidad de Madrid también se descubre a través de lo que cultiva, cría, elabora y comparte en sus mesas. Más allá de la ciudad, el territorio se despliega en viñedos, olivares, dehesas, huertas históricas y sierras donde la gastronomía nace de una relación estrecha con el paisaje. En esos escenarios, el producto local no es un simple acompañamiento del viaje, sino una forma de leer el carácter de cada comarca y de acercarse a una cultura rural que sigue viva.

En los cuatro territorios de MadRural —Sierra Norte, Sierra Oeste, Sierra de Guadarrama y Las Vegas y Alcarria Madrileña— la despensa madrileña adopta matices distintos, pero mantiene un mismo hilo conductor: autenticidad, proximidad y vínculo con el lugar de origen. Aceites, vinos, carnes, mieles, frutas, legumbres, quesos y dulces tradicionales componen un mapa de sabores que habla de estaciones, oficios y saberes transmitidos con paciencia. Son productos que condensan el clima, los suelos, la memoria agrícola y la capacidad de cada pueblo para conservar su identidad a través de la cocina.



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

Este recorrido propone mirar Madrid desde esa dimensión más serena y esencial, en la que gastronomía, territorio y patrimonio avanzan de la mano. Aquí conviven figuras oficiales de calidad, como la D.O.P. Aceite de Madrid, la D.O.P. Vinos de Madrid o la I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama, con cultivos, elaboraciones y especialidades locales que forman parte del imaginario gastronómico regional. Saborear estos productos es, en el fondo, otra manera de recorrer el paisaje y reconocer la riqueza de un mundo rural cercano, diverso y profundamente ligado a su tierra.

SIERRA DE GUADARRAMA

I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

GANADERÍA EXTENSIVA

Amparada por una Indicación Geográfica Protegida (IGP), esta carne procede de ganado vacuno criado en un sistema ligado al territorio y al aprovechamiento extensivo. La I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama constituye uno de los grandes referentes de calidad diferenciada de la región y expresa, a través de la ganadería, una forma de habitar y conservar el paisaje serrano.

En ella confluyen pastos, manejo tradicional y una cultura ganadera que ha modelado durante décadas el aspecto de la sierra y su despensa. Su presencia, además, sigue viva en la mesa: puede degustarse en numerosos restaurantes de los pueblos serranos y adquirirse en carnicerías de confianza de la sierra, donde continúa siendo un producto apreciado por su calidad y su vínculo con el territorio.





MIEL DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

APICULTURA

La miel ocupa un lugar destacado en la despensa madrileña y encuentra en los entornos serranos algunos de sus perfiles más singulares. Las floraciones de romero, tomillo, encina o roble dan lugar a mieles de carácter diverso, mientras la apicultura mantiene una relación estrecha con la biodiversidad, la polinización y el conocimiento paciente del territorio.



¿Sabías que...?

En distintos municipios de la sierra es posible acercarse, además, a experiencias divulgativas que permiten comprender mejor el trabajo de las colmenas y el valor ambiental de este oficio. En este contexto, el Aula Apícola de Hoyo de Manzanares constituye una referencia para descubrir, desde una perspectiva educativa, el universo de las abejas y la importancia ecológica y cultural de la apicultura.

CERVEZAS ARTESANAS

CERVEZA ARTESANA

Gabarrera, primera cerveza artesana ecológica de la Comunidad de Madrid, nace en honor al Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama y a la tradición ancestral de los "gabarreros", quienes trabajaban transportando madera con mulas. Desde 2014, este proyecto combina la elaboración artesanal de cerveza con un firme compromiso con la producción ecológica y la responsabilidad social. Su fábrica, situada en Becerril de la Sierra, ofrece degustaciones, visitas guiadas con reserva previa, cursos y catas para grupos, convirtiéndose en una propuesta muy atractiva para quienes buscan conocer el territorio a través de sus sabores.

A esta oferta se suma **Maltacaballar Cerveza Artesana,** en Alpedrete, otra referencia cervecera vinculada al territorio de la Sierra de Guadarrama. Elabora sus cervezas con ingredientes naturales y agua de la sierra, sin filtrar ni pasteurizar, y mantiene además un enfoque sostenible al reutilizar los sobrantes del proceso para alimentación ganadera local. En su obrador cuentan con zona de degustación y organizan visitas guiadas con cata incluida, además de conciertos, concursos y otras actividades que acercan la cultura cervecera al visitante.

En conjunto, Gabarrera y Maltacaballar muestran dos maneras complementarias de entender la cerveza artesana, ligadas al paisaje, a la sostenibilidad y a una experiencia turística auténtica que une producto local, tradición y entorno natural. Ambas permiten, además, comprar sus cervezas directamente para llevar o disfrutar en casa, prolongando el vínculo con el destino más allá de la visita.



QUESOS DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

La Sierra de Guadarrama conserva una sabrosa tradición quesera, con especialidades artesanas de cabra y oveja: quesos frescos, semicurados y curados, cremosos de coagulación láctica y originales variedades con trufa o hierbas aromáticas.

GINEBRA

GINEBRA PREMIUM ARTESANAL

Gin Monti es una ginebra premium artesanal elaborada en una pequeña destilería en el centro de Los Molinos, en plena Sierra de Guadarrama. Se trata de una London Dry Gin clásica y seca, con un perfil aromático complejo donde el alcohol está perfectamente equilibrado, ofreciendo un paso por boca elegante y agradable.

Su elaboración destaca por la cuidadosa destilación en alambique de cobre, la maceración en frío con 15 botánicos naturales y el uso del agua de la Sierra de Guadarrama, conocida por su baja mineralización y considerada de las mejores de Europa.

A todo ello se suma la posibilidad de vivir la experiencia de cerca, ya que la destilería ofrece visitas y degustaciones, permitiendo al visitante conocer de primera mano el proceso de elaboración y descubrir los matices de esta ginebra en el propio lugar donde nace.

Gin Monti ha recibido importantes reconocimientos, como el premio a la "Mejor Ginebra de España" en la categoría London Dry en los World Gin Awards 2018 de Londres, además de su inclusión en la Guía Repsol de los Mejores Alimentos y Bebidas de España.

FRANCISQUITOS

REPOSTERÍA TRADICIONAL

Los francisquitos son el dulce emblema del pueblo de Guadarrama, creados en honor a San Francisco de Asís. Elaborados artesanalmente, consisten en una base de hojaldre con crema pastelera, nata montada, y una cobertura de chocolate blanco y negro. Estos dulces han terminado por convertirse en emblema de la localidad.

PIEDRAS DE LA MALICIOSA

REPOSTERÍA ARTESANAL

Las Piedras de La Maliciosa son una especialidad repostera de Becerril de la Sierra inspirada en el perfil rocoso de la montaña que les da nombre. Su elaboración artesanal y su apariencia pétrea convierten este bocado en una propuesta singular de la confitería Domca, estrechamente unida al paisaje de la Sierra de Guadarrama.



SIERRA NORTE

EL PERO DE LA HIRUELA

AGRICULTURA TRADICIONAL

El Pero de La Hiruela es una variedad de manzana tradicional de la Sierra Norte de Madrid, cultivada en los huertos del municipio con métodos artesanales. Su fruto, de tamaño medio y piel rugosa, combina un sabor dulce y ligeramente ácido, con una textura firme que la hace ideal tanto para consumo en fresco como para cocinar. Esta manzana refleja la riqueza agrícola y la biodiversidad de la zona, preservando variedades autóctonas frente a la estandarización. Cada ejemplar es testigo de la tradición local, el cuidado de los huertos y la estrecha relación entre los vecinos de La Hiruela y su entorno natural.

MIELES DE MONTAÑA

APICULTURA

En la Sierra Norte, la apicultura sigue siendo una actividad estrechamente vinculada al medio natural. La diversidad floral de la montaña se traduce en mieles de gran personalidad, mientras municipios y productores mantienen vivo un oficio que forma parte del paisaje productivo y cultural de la comarca.

ACEITES DE LA SIERRA NORTE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

La Sierra Norte conserva también una discreta pero valiosa tradición olivarera, especialmente en sus zonas más meridionales y de transición. Sus aceites, de producción limitada, expresan otra cara del paisaje serrano y recuerdan que la cultura del olivo forma parte, aunque a menor escala, de la diversidad agrícola madrileña.



GANADERÍA EXTENSIVA

Respaldada por una **Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)**, esta carne proviene de ganado vacuno criado siguiendo un sistema estrechamente vinculado al territorio y al aprovechamiento extensivo de sus recursos. La **I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama** se ha convertido en un referente de calidad diferenciada en la región, reflejando, a través de la ganadería, una manera de habitar y preservar el paisaje serrano.

En su producción se combinan los pastos naturales, las prácticas tradicionales de manejo y una cultura ganadera que, a lo largo de décadas, ha configurado tanto la fisonomía de la sierra como los sabores que ofrece su despensa.



BUSTARVIEJO Y CABANILLAS DE LA SIERRA – CULTURA CERVECERA EN ENTORNO DE MONTAÑA

Paisajística | Artesanal | Familiar

La Sierra Norte madrileña combina robledales, dehesas y horizontes abiertos con una creciente tradición cervecera artesanal, arraigada en la pureza del entorno y en el gusto por lo auténtico.

CERVEZA ARTESANA BAILANDERA BUSTARVIEJO

Artesanal

Elaborada con agua de la Sierra Norte y mediante procesos tradicionales.
Visitas guiadas con explicación del proceso de elaboración y degustación final.

VAMOS A BEER – CABANILLAS DE LA SIERRA

Artesanal

Proyecto cervecero independiente, de producción limitada y variedades innovadoras.
Experiencias con cata y maridaje de proximidad.



ACEITE DE MADRID (D.O.P.)

OLIVAR





La Comarca de Las Vegas y la Alcarria madrileña ofrece una experiencia única para los amantes del aceite de oliva. Su Ruta del Aceite permite visitar almazaras tradicionales, donde podrás descubrir de primera mano el proceso de elaboración, degustar aceites de alta calidad con D.O.P. Aceite de Madrid y adquirirlos directamente de los productores. Además, la ruta de la aceituna ofrece la oportunidad de probar las excepcionales aceitunas de la zona, con su característico sabor a manzanilla.

Tu recorrido puede completarse con visitas a los Museos del Aceite, auténticos testimonios del pasado que conservan los antiguos oficios relacionados con la cultura del olivo. Los paseos entre extensos olivares te conectarán con el paisaje, la historia y la autenticidad rural de la región, ofreciendo un contacto directo con su tradición. Esta propuesta invita a saborear, aprender y vivir la cultura del aceite con todos los sentidos, combinando gastronomía, naturaleza e historia en una experiencia inolvidable.





AJO FINO DE CHINCHÓN

El ajo de Chinchón es una joya gastronómica de este municipio. Se trata de una variedad autóctona conocida como ajo fino, de cabeza blanca, con un ligero tono rosado y dientes pequeños y prietos, valorada por su aroma intenso y sabor picante elegante que realza sopas, guisos y salsas. Destaca por su buena conservación y su uso histórico en la cocina mediterránea, aunque su cultivo es laborioso y hoy está en proceso de recuperación como producto gourmet local.

ANÍS IGP

La localidad madrileña de Chinchón es también célebre por su anís, una bebida espirituosa elaborada mediante la maceración de anís verde en destilados de origen agrícola, con alambiques de cobre. Se presenta en cuatro variedades: dulce, seco, seco especial y extraseco. La tradición del anís de Chinchón se remonta a siglos atrás, consolidándose en 1911 con la creación de la Sociedad Cooperativa Alcoholera de Chinchón, que impulsó su producción industrial. Su calidad está garantizada por la Denominación Geográfica Chinchón desde 1991, y en 2019 obtuvo la *Indicación Geográfica Chinchón* según la normativa europea, protegiendo su autenticidad.





CARACOLES DE LA VEGA DEL TAJUÑA

Caracoles de la Vega del Tajuña es una propuesta gastronómica única

En pleno corazón de la vega del río Tajuña, en Tielmes, se puede encontrar una propuesta gastronómica única**.** Vega Naturalis cría y selecciona caracoles con métodos respetuosos con la naturaleza para ofrecer productos frescos y de alta calidad.

Su entorno natural favorece la helicicultura tradicional, y es una parada ideal para quienes visitan la región y quieren probar sabores locales con personalidad. Aquí se pueden descubrir caracoles limpios listos para cocinar, variedades vivas y platos tradicionales como los caracoles a la madrileña, preparados con recetas auténticas.

EL TOMATE DE CARABAÑA

El tomate de Carabaña es un tesoro gastronómico de la Comunidad de Madrid, conocido por su sabor intenso, dulce y ligeramente ácido. Su piel fina y carne jugosa lo hacen ideal para ensaladas, gazpachos o simplemente para degustarlo al natural. Este tomate, cultivado con métodos tradicionales, mantiene una textura firme y un aroma inconfundible que refleja el clima y la tierra de Carabaña. Cada verano, los visitantes pueden disfrutar de ferias locales donde se celebra su cosecha, aprender sobre su cultivo y saborear recetas auténticas que resaltan la riqueza de este producto único.

VINOS - SUBZONA ARGANDA (D.O.P. VINOS DE MADRID)

VIÑEDO

La subzona de Arganda es uno de los núcleos históricos de la D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) Vinos de Madrid. Sus viñedos, asentados sobre suelos diversos del sureste regional, dan lugar a una tradición vitivinícola de largo recorrido en la que conviven cooperativas, bodegas familiares y proyectos contemporáneos que invitan a conocer el territorio a través de la copa.









ACEITUNAS Y QUESOS DE CAMPO REAL (D.O.)

OLIVAR

Las aceitunas de Campo Real son uno de los productos más reconocibles de la gastronomía madrileña. Su personalidad se asienta en el aliño tradicional —con tomillo, hinojo, orégano y ajo, entre otros matices— y en una fama consolidada a lo largo de más de dos siglos, hasta convertirse en una de las grandes señas de identidad del municipio.

Junto a ellas, los quesos elaborados en la zona amplían la experiencia con una nota pastoril y cercana, muy en sintonía con una comarca donde el producto local sigue siendo una forma de contar el territorio.

SIERRA OESTE

VINOS DE LA SIERRA OESTE

VIÑEDO DE MONTAÑA · TRADICIÓN RURAL

Los viñedos de la Sierra Oeste, asociados a suelos graníticos y a un paisaje de marcada personalidad, han contribuido a dar prestigio a esta subzona de la D.O.P. Vinos de Madrid, hoy impulsada por bodegas que combinan tradición, recuperación varietal y mirada contemporánea.

Entrar en una bodega de la Sierra Oeste es entender cómo el viñedo forma parte del relieve, del clima y de una cultura local que ha sabido traducir el carácter del entorno en vinos con identidad propia.



GARBANZOS DE LA SIERRA OESTE

AGRICULTURA TRADICIONAL

El garbanzo forma parte de la tradición agrícola y culinaria de la Sierra Oeste y hoy se reconoce como uno de sus productos emblemáticos. El territorio lo presenta como un cultivo histórico de secano, apreciado por su piel fina, su delicadeza en boca y su afinidad con la cocina de cuchara, desde los potajes hasta los cocidos que forman parte del recetario serrano.

QUESOS DE LA SIERRA OESTE

PRODUCTO LOCAL

La Sierra Oeste cuenta con queserías artesanas que trabajan con leche de cabra y oveja y elaboran piezas de marcada vocación local. Son quesos que remiten al paisaje de dehesas, pastos y monte bajo, y que encuentran en la cercanía, el pequeño formato productivo y la especialización artesanal buena parte de su atractivo.





QUESOS DE MADRID

PRODUCTO LOCAL

La comarca reúne queserías artesanas de cabra y oveja que trabajan a pequeña escala y con una marcada vinculación territorial. En estos quesos se perciben la vocación pastoril de la sierra, el peso de la elaboración artesanal y una manera de entender el producto desde la cercanía y el respeto por el entorno.

Quesos con identidad comarcal

- Las Vegas & Alcarria Madrileña — tradición quesera ligada al sureste y al maridaje con vinos y aceites del territorio.
- Sierra Oeste — quesos artesanos de cabra y oveja, vinculados a dehesas, monte bajo y producciones de proximidad.
- Sierra de Guadarrama — elaboraciones de montaña, frescas y curadas, nacidas de una cultura ganadera muy arraigada.
- Sierra Norte — piezas de carácter artesanal, asociadas a la tradición pastoril y al paisaje serrano.



MAD RURAL

Un viaje por los productos que nacen del territorio

https://www.madrural.com/gastronomia-kilometro-0/

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