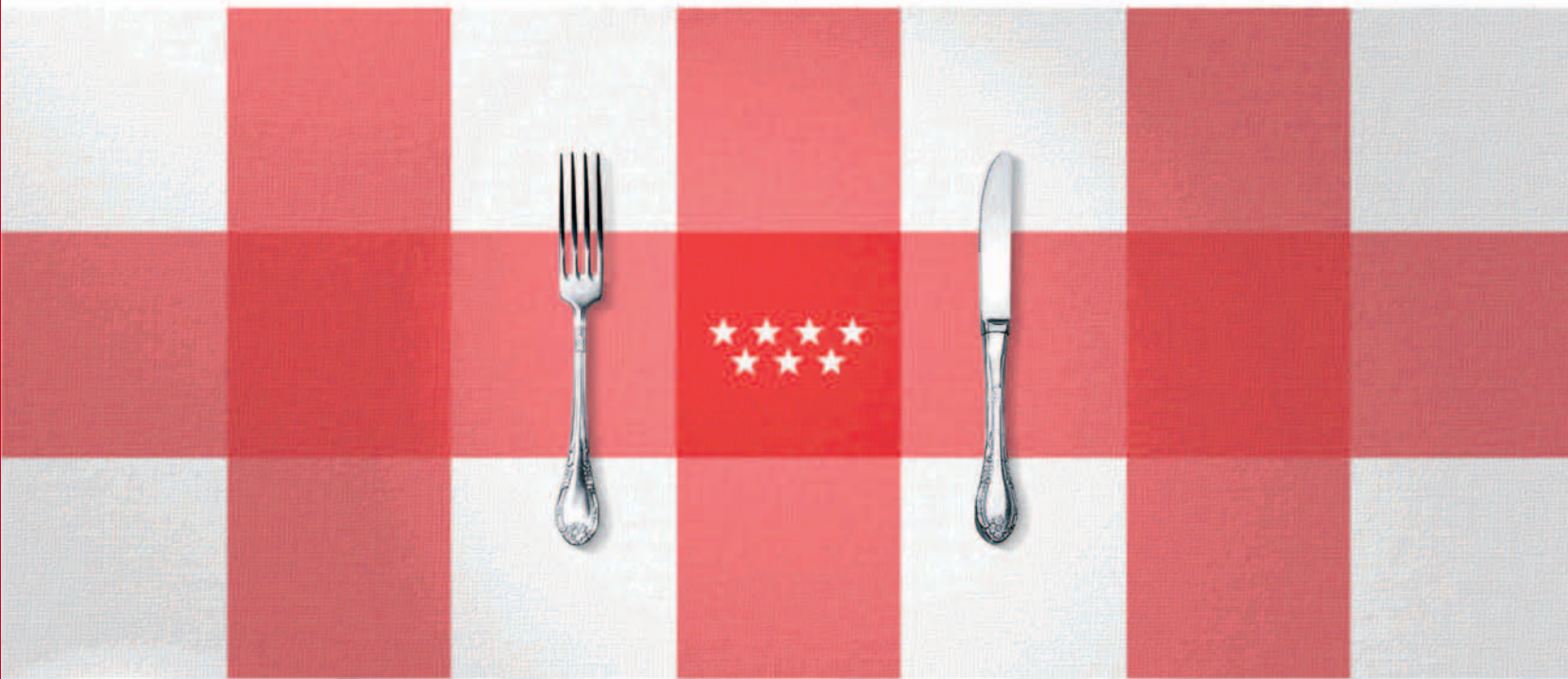


RUTAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC ROUTES



Madrid





La Comunidad de Madrid centro geográfico y político de España es un destino privilegiado para el turismo de cultura, de ocio y de negocios. Pero en los últimos años ha surgido un tipo de turismo que está interesado en conocer también los productos típicos que se elaboran y producen en nuestra región y sus aplicaciones gastronómicas, que derivan en maravillosos platos que fomentan su consumo y mantienen vivos los sabores tradicionales.

Su clima, que abarca todos los ecosistemas y un esfuerzo por mejorar las infraestructuras está permitiendo ofrecer al mercado productos tradicionales madrileños de elevada calidad, conservando intactas las características de sus lugares de origen. Se trata de productos con un reconocido prestigio tanto a nivel nacional como internacional.

Madrid cuenta con una Denominación de Origen Vinos de Madrid, Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, indicación protegida Carne de la Sierra de Guadarrama, un Comité de Agricultura Ecológica y una Denominación Geográfica Anís de Chinchón, además de otros once productos típicos de nuestra comunidad.

Hemos querido con esta guía destacar los magníficos productos de nuestra comunidad, encuadrándolos en sus lugares de procedencia con sus maravillosos enclaves geográficos.

The Community of Madrid, geographic centre and political heartland of Spain, is a location with a great deal to offer in terms of culture, leisure and business. However in recent years a kind of tourism has emerged with a focus on sampling produce typical of each region and its use in local cuisine, with sumptuous dishes which promote the consumption of said produce and keep traditional flavours alive.

Its climate, which covers a full range of ecosystems, and a drive towards improving infrastructure are making traditional high-quality produce from Madrid available to buy, retaining the characteristics of its place of origin. The produce is widely acclaimed both within Spain and abroad.

Madrid has the Madrid Wine Guarantee of Origin and Quality, the Campo Real Olive Guarantee of Quality, Sierra de Guadarrama protected Meat, and Ecological Farming Committee and a Chinchón Anisette Geographical Guarantee, as well as another 11 kinds of produce typical of our community.

This guide has endeavoured to highlight the great produce from our Community, in the context of place of origin and the wonderful places contained in those areas.



n



ruta norte

north route





ruta norte

La zona norte de la Comunidad de Madrid dispone de una gran cantidad de recursos, muy buena comunicación con sus poblaciones, una oferta de alojamiento y restauración de buena calidad y multitud de ofertas de ocio complementarias.

Entre fresnos, robles, tejos, pinos y acebos asoma una gran reserva natural, agreste e intensa en colores, con paisajes espectaculares donde se dan productos de gran calidad. Son tierras con abundancia de plantas aromáticas, extensos pastos, serpenteantes arroyos, magníficos bosques y unas condiciones climáticas y orográficas que la convierten en algo especial.

The northern part of the Community of Madrid has a great deal to offer, with all towns enjoying first-rate communications, a quality selection of accommodation and places to eat as well as a whole host of leisure attractions.

A rugged nature reserve of varied colours and landscapes rises up amongst ash, oak, yew, pine and holly trees, with spectacular scenery amongst which high quality products are on offer. This land abounds in aromatic, extensive pastures, meandering streams, magnificent woodland and a climate and topography which make it something special.

north route







ruta norte
n
north route



Sierra de Guadarrama



ruta norte

Empezamos nuestra ruta con la miel. Es un exquisito alimento con grandes propiedades energéticas y naturales, que en la Comunidad de Madrid se recolecta en colmenas enclavadas en tierras de pastos y arbolado. La flora de la Sierra de Madrid es rica en romero, jara, cantueso, brezo, fiesco, encina, roble, tomillo y espliego, que determinan las características propias de la miel de Madrid, variando del color pardo rojizo al amarillo oro, pasando por el ámbar. De distintos matices; intensos y persistentes, dulce o amarga, muy perfumada, pero todas ellas exquisitas y de un sabor muy agradable.

Continuaremos con la



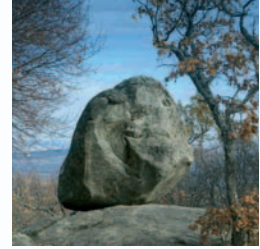
ganadería ya que en estos parajes naturales se dan las condiciones óptimas para alimentar una tradicional cabaña ganadera, que después de una cuidada selección produce una excelente carne de color rojo brillante que procede de las razas Avileña, Limusin, Avileña Negra Ibérica, Charolais y sus cruces.

Se producen tres tipos de carne según la edad y el peso del animal: Ternera, hembras con no más de 14 meses; Añojo, machos de menos de 16 meses; y Cebón, machos sacrificados como máximo a los 18 meses.

Existen excelentes ganaderías registradas y controladas que

north route

We begin with the honey trail. A delicious food product with natural, energy-giving properties, which is harvested in the Community of Madrid in beehives found on pastures and in wooded areas with different aromatic plants. Madrid's mountain flora abounds in rosemary, rockrose, French lavender, heather, fiesco, holm oak, oak, thyme and lavender, which make up the properties of Madrid honey, which ranges in colour from reddish-brown to golden yellow, to amber. In different shades, short and lingering, sweet or bitter, highly scented, all delicious with a very pleasant flavour.



We will now look at livestock, since these untouched areas provide perfect grazing for traditional livestock, carefully selected to produce bright-red meat, from breeds such as Avileña, Limousin, Avileña Negra Ibérica, Charolais and cross-breeds.

Three types of meat are produced depending on the age and weight of the animal: Veal, from cows less than 14 months old; "Añojo", from bullocks less than 16 months old; and "Cebón", bullocks slaughtered at an age of 18 months or less. There are excellent registered and monitored dairy herds whose milk undergoes a process of



Rascafría



producen leche de gran calidad que se somete a pasteurización. Este proceso no altera en absoluto el sabor y las propiedades de la leche y se completa con el envasado en recipientes higienizados cerrados herméticamente que protegen y conservan el producto.

Para el queso, se cría con gran éxito en la Comunidad de Madrid, ovejas destinadas al ordeño para la elaboración de este producto. Los rebaños están formados por ovejas autóctonas de Madrid: Colmenareña y Rubia del Molar junto a las de raza Manchega. De estos rebaños clasificados procede la leche entera, ordeñada mecánicamente que junto a la refrigeración y la recogida diaria se garantiza su pureza y máxima calidad, que servirá para la

pasteurization. This process which has no effect whatsoever on the taste or properties of the milk ends with sterilized bottling and hermetic sealing to protect and preserve the milk.

For cheese sheep are successfully reared in the Community of Madrid for producing milk used in making cheese. Flocks are made up of sheep native to Madrid: Colmenareña and Rubia del Molar along with the Manchego breed. These classified flocks yield full-fat milk, extracted mechanically, which along with refrigeration and daily milking, ensures its purity and top quality, for it to be used in cheese-making.





Manzanares el Real



elaboración de quesos.

El siguiente paso es el cuajado que se realiza coagulando la leche entera con cuajo natural. El resultado son quesos de gran poder nutritivo y con un intenso gusto propio de su maduración.

Otro tipo de queso muy apreciado y que ha experimentado un gran impulso en los últimos años es el queso de cabra. El área de producción está ligada al hábitat natural de las cabras de Madrid, Guadarrama y Sierra Norte. Los rebaños pertenecen a la raza autóctona Cabra del Guadarrama que dan una leche de gran calidad transformándose tras una producción artesanal en quesos de



textura y consistencia equilibradas, pasta de color uniforme y brillante; aromas intensos, profundos y sabores delicados.

Esta zona también ofrece las condiciones climáticas y orográficas óptimas para la producción de un excelente judión, base principal de guisos contundentes y con grandes cualidades nutritivas. Se desarrolla en terrenos situados a mil metros de altitud y dispuestos en terrazas para proteger a las plantas del frío y regados con aguas de gran calidad. El producto tiene una carne tersa, mantecosa y fina, con buena consistencia, gran jugosidad y un sabor característico.

Todos estos productos se dan en

It is then curdled by clotting full-fat milk with natural rennet. This results in highly-nutritious cheeses, with a sharp taste from their aging. Another acclaimed type of cheese which has seen an upturn in recent years is goats' cheese. It is produced in the goats' natural habitat in Madrid, Guadarrama and Sierra Norte. The herds belong to the native Cabra del Guadarrama breed which yield milk of a high quality, resulting in hand-made cheeses balanced in texture and consistency, and consistent and light in colour; sharp, deep and delicate in flavour.

This area also provides the ideal climate and topography for producing excellent beans, which are the main ingredient of fine and

highly-nutritious stews. They are grown on plots a thousand metres up and set out in terraces to protect the plants from the cold and irrigated with the purest water. This product is smooth, creamy and of high-quality, with good consistency, juicy and with a distinctive flavour.

All these products are found among places of great beauty such as Manzanares el Real, birthplace of Madrid's Autonomy, its Castle being chosen in 1982 as the setting for putting together the Madrid Parliamentary Assembly and giving its name to the drafting of the Statute of Autonomy.





Santa María de la Alameda



espacios geográficos de gran belleza como Manzanares el Real, cuna de la Autonomía Madrileña, siendo su Castillo el emplazamiento elegido en 1982 para la celebración del acto de constitución de la Asamblea de Parlamentarios de Madrid y para el nombramiento de la ponencia redactora del Estatuto de Autonomía.

En Torrelaguna podremos encontrar, además de un paisaje variado y frondoso, con cultivos intensivos de secano y pastos para el ganado, una población que conserva su pasado medieval. Podremos admirar la Ermita de la Virgen de la Soledad, patrona de Torrelaguna, la Ermita de San Sebastián o sus curiosas murallas que fueron levantadas por los vecinos, utilizando como fosos dos arroyos.

Siguiendo hacia el norte haremos nuestra siguiente parada en Buitrago, situado en mitad del Valle de Lozoya. En Buitrago del Lozoya es visita obligada el Museo Picasso, que consta de 60 obras pictóricas; la Parroquia de Santa María y su Recinto Defensivo, formado por un castillo y un recinto amurallado.

En Montejo de la Sierra la mayor potencialidad turística de la zona, se debe a sus espacios naturales, destacando el Hayedo de

Montejo. En cuanto al núcleo urbano hay que destacar la Iglesia Parroquial de San Pedro y la Ermita de la Soledad.

Todavía en plena Sierra y regresando por el noroeste de la región llegaremos a Rascafría. Zona de alto valor paisajístico, es bellísima, encontrándose poblada de espesos bosques de robles y pinares que alternan con prados, con una fauna rica y variada, sin olvidar las estaciones de esquí de Cotos y Valdesquí.

En la zona urbana hay que destacar dependencias agropecuarias y viviendas rurales dispersas por su



In Torrelaguna we find a varied and lush landscape, with intensive cultivation of non-irrigated land and pastures for livestock, as well as a population with origins dating back to medieval times. We can admire the Ermita de la Virgen de la Soledad, patron saint of Torrelaguna, the Ermita de San Sebastian or its interesting walls which were erected by the townsfolk, using two streams as moats.

Heading north we come next to Buitrago, in the middle of the Lozoya valley. You can't visit Buitrago del Lozoya without stopping by the Picasso Museum, which houses 60 of his paintings; the Parroquia de Santa María and its Defensive Enclosure, made up of a castle and walled enclosure.

The area Montejo de la Sierra owes its popularity with tourists to its unspoilt areas, in particular Hayedo de Montejo. As for the town itself the renaissance-style Iglesia Parroquial de San Pedro is of particular importance, and the Ermita de la Soledad.

Coming back through the mountains to the north west of the region we come to Rascafría. The area has breathtaking scenery occupied





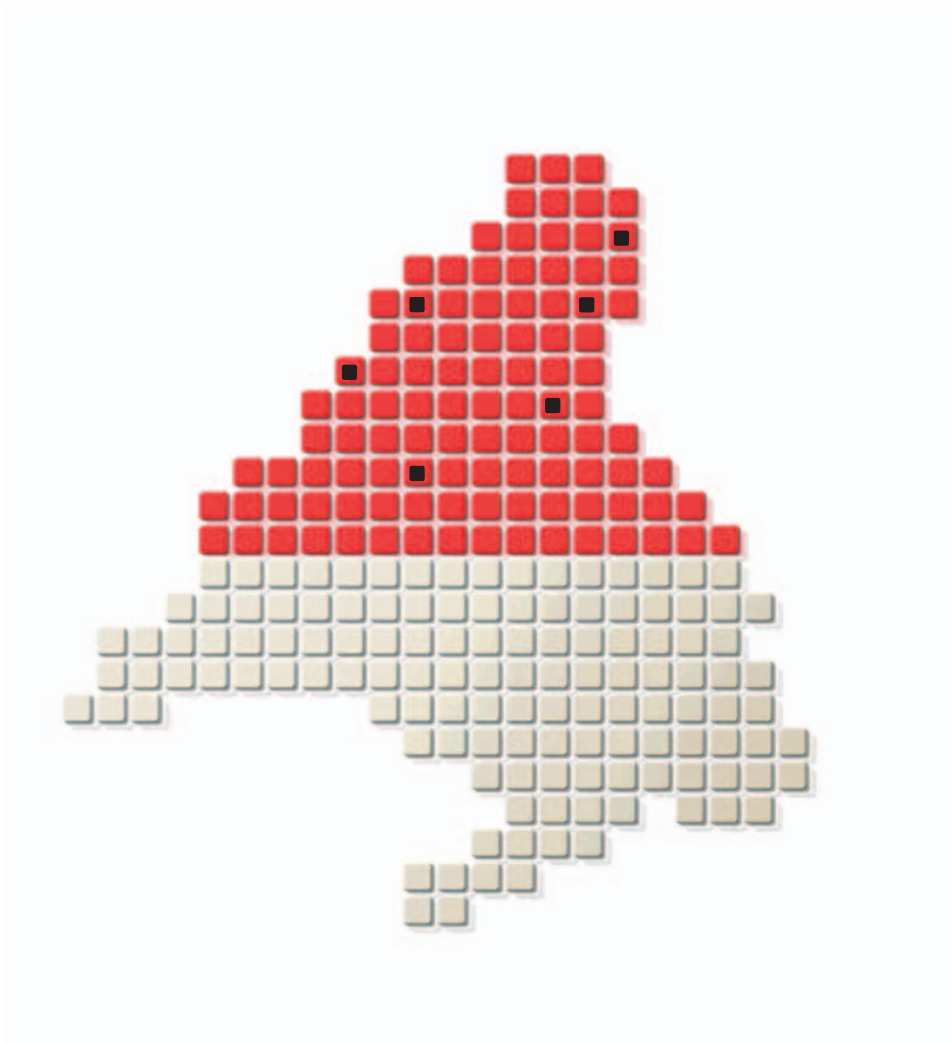
entramado, con distintos edificios y conjuntos de interés como la Iglesia Parroquial de San Andrés Apóstol, La Antigua Casa de Postas, el Ayuntamiento o La Casona.

Acabaremos nuestra ruta norte en Navacerrada cuyo eje turístico y económico se centra en la estación de esquí. Inmersa en bosque de pino y roble no hay que despreciar su casco histórico, donde podremos admirar la Iglesia de Nuestra Señora de la Natividad, la Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de las Nieves y la Fuente de los Poetas.

by thick oak and pine woodland, interspersed with meadows, with abundant and varied wildlife, and not forgetting the Cotos and Valdesquí ski resorts.

In town the farm buildings and rustic dwellings scattered around it deserve a mention, with different buildings and complexes of interest such as the Iglesia Parroquial de San Andrés Apóstol, La Antigua Casa de Postas, and the Ayuntamiento or La Casona.

We end our northern route in Navacerrada whose tourist and commercial hub is the ski resort. Located among pine and oak trees, not forgetting its old quarter, where we can take in the Iglesia de Nuestra Señora de la Natividad, the Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de las Nieves and the Fuente de los Poetas.



Área Ruta Norte
North Route Area

CASTILLA LEÓN

Somosierra

PROVINCIA DE SEGOVIA

A-6

A-1

Rascafría

Montejo de la Sierra

Embalse de Pinilla

Lozoya

Navacerrada

Buitrago del Lozoya

A-1

Manzanares el Real

Miraflores de la Sierra

A-6

Embalse de Valmayor

Embalse del Atazar

San Lorenzo de El Escorial

Collado Villalba

Embalse de Santillana

Colmenar Viejo

Embalse de Pedrezuela

Torrelaguna

PROVINCIA DE GUADALAJARA

A-6

Río Manzanares

Autovía de Colmenar

A-1





n



ruta norte

north route

S



ruta sur

south route





ruta sur

Desde paisajes secos y solitarios hasta pueblos de cultivo de regadío pasando por villas escondidas entre la vegetación o municipios con un riquísimo patrimonio histórico, la parte sur de Madrid nos ofrece múltiples posibilidades paisajísticas.

Su clima y orografía hace posible el cultivo de productos de altísima calidad.

From arid and empty landscapes to towns with irrigated crops, passing through estates hidden by the vegetation or towns steeped in history, the southern area of Madrid offers a whole host of landscapes to enjoy.

Its climate and topography enable cultivation of produce of the finest quality.

south route







ruta sur
south route





Chinchón



ruta sur

Uno de los lugares interesantes de esta zona de Madrid es el Municipio de Campo Real, lugar que merece la pena ser conocido paseando. Su mayor atractivo reside en su Iglesia de Santa María del Castillo, sus ermitas y sus rincones, parajes y fuentes.

Así mismo, Campo Real produce unas extraordinarias aceitunas que pertenecen a la variedad de Manzanilla de Campo Real y Manzanilla Cacereña, que se caracterizan por su intenso color verdopardo y su gran calibre. El secreto de las aceitunas de Campo Real radica en la excelente calidad de la materia prima y en su particular aderezo artesanal, que cuenta con más de 200 años de tradición, preparado con productos naturales, que les proporcionan su exquisito sabor y su aroma inconfundible.

La temporada de recolección empieza



en octubre, mes en el que las aceitunas alcanzan su punto justo de madurez y color. Una vez recolectada rama por rama a mano se conserva en depósitos de salmuera manteniéndose allí hasta el momento de su aderezo.

Los olivares de la Comunidad de Madrid que se concentran en la mitad sur producen un aceite de oliva virgen de baja acidez, color amarillo brillante, con ribetes verdosos y con un fragante aroma. Son productos sanos y naturales, de larga conservación, al mantener íntegras todas sus características sensoriales y dietéticas.

Los términos municipales que destacan en esta actividad son Villacañete, Chinchón, San Martín de Valdeiglesias, Villarejo de Salvanés y Morata de Tajuña.

south route

One of the places of interest in this area of Madrid is the Town of Campo Real, which is worth a stop-off. Its main attraction is the Iglesia de Santa María of the Castle, its chapels and in its nooks and crannies and fountains. Campo Real also produces remarkable olives of the Manzanilla de Campo Real and Manzanilla Cacereña varieties, characterised by their intense greenish-brown colour and high quality. The secret of the Campo real olives lies in the excellent quality of the raw material and their special preparation in the traditional way, dating back over 200 years, and using natural products, giving them their wonderful taste and unmistakable smell.

Arvesting begins in October, which is when the olives reach just the right level of ripeness and colour. Once harvested, which is done by hand a branch at a



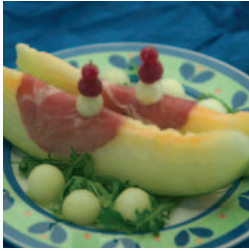
time, each branch is preserved in vats of brine until they are ready. The Community of Madrid's olive groves, centred around the mid-south, create virgin olive oil low in acidity, bright yellow in colour, with a hint of green and a fragrant aroma. They are healthy, natural products, with a long shelf-life, retaining all their taste as well as nutritional properties.

The towns excelling at this are Villacañete, Chinchón, and San Martín de Valdeiglesias, Villarejo de Salvanés and Morata de Tajuña.

Aranjuez, located 47 km from Madrid is of great interest to the tourist and is also an important producer of two of the most typical products of the Community of Madrid, asparagus and strawberries. Since the days of Felipe II it has held the title of "Real Sitio".



Aranjuez



Aranjuez, situada a 47 km de Madrid tiene un alto valor como lugar turístico y como productor de dos de los productos más típicos de la Comunidad de Madrid, el espárrago y las fresas. Desde los tiempos de Felipe II fue denominado Real Sitio. Visita obligada para cualquiera que haga turismo por Madrid es el Real Palacio, la Casita del Labrador o el Jardín del Príncipe. Es también un enclave natural de primer orden para la práctica del remo y el piragüismo; no en vano ha sido elegida sede de estos dos deportes en el proyecto Madrid 2012.

La fresa de Aranjuez es superior en aroma y sabor a cualquier otra variedad. Pertenece a la especie *Fragaria Vesca*, de carne rosada y frutos pequeños y muy aromáticos, variedad llamada "Tradicional de Aranjuez". Se adapta con facilidad a diferentes terrenos y

A must-see for any tourist visiting Madrid is the Real Palacio, as are the Casita del Labrador and the Jardín del Príncipe.

It also provides first-rate rowing and canoeing in a natural setting, so it is no surprise that it was chosen as the venue of said sports for Madrid 2012. Aranjuez strawberries are superior in aroma and taste to any other variety.

It belongs to the *Fragaria Vesca* species, with pink flesh and small and fragrant berries, a variety known as "Tradicional de Aranjuez". It adapts easily to different terrain, as well as to temperate or cold climates. The only problem it poses is harvesting, since it has to be done by hand between May and June. Aranjuez asparagus has been famous since the Golden Age. They are distinguished by their intense green colour,







superficies, así como a climas templados y fríos. El único problema que plantea es su recolección, ya que debe ser necesariamente manual, realizándose entre los meses de mayo y junio.

Desde el Siglo de Oro se habla de los espárragos de Aranjuez. Estos se caracterizan por un color verde intenso, gran frescura y ternura reconocida. Tienen un contenido muy alto en fibra, siendo su yema terminal cerrada, carnosa y cubierta de escamitas triangulares.

Los suelos óptimos para el desarrollo y crecimiento de estas plantas son fértiles, profundos y bien drenados y en nuestra comunidad se dan, además de en Aranjuez, en Ciempozuelos y en Titulcia. Ciempozuelos, ciudad reconquistada por Alfonso VI, tiene interés monumental



por su Plaza Mayor con soportales, así como por la iglesia de la Magdalena, donde se conservan dos lienzos atribuidos a Claudio Coello. También Titulcia, cruce de caminos en la antigüedad, guarda entre sus tesoros un cuadro del hijo del Greco en la iglesia del mismo nombre de estilo gótico.

La Comarca de Las Vegas produce toneladas de melones que invaden el mercado en la época estival. Es una zona de producción con condiciones ecológicas óptimas para su perfecto desarrollo tanto en regadío como en secano.

El melón es una planta anual sensible a las bajas temperaturas y cuyos frutos son jugosos y perfumados. Las variedades cultivadas en la Comunidad de Madrid son autóctonas: Mochuelo,

freshness and well-known tenderness. They are very high in fibre, their end leaf bud being closed, fleshy and covered with triangular scales.

These plants flourish best in fertile, deep and well-drained soils, which are found not only in Aranjuez but also in other parts of the community of Madrid such as Ciempozuelos and Titulcia. Among the interesting sights in Ciempozuelos, re-taken from the Muslims by Alfonso VI, are its Plaza Mayor with colonnades and a bustling commercial activity as well as the Iglesia de la Magdalena which houses two paintings by Claudio Coello. Also Titulcia, an ancient crossroads, has among other treasures a painting of the son of El Greco in its eponymous Gothic church.

The Las Vegas region produces tons of melons which flood the market in summertime. The area has the ideal ecological conditions for growing them

with or without irrigation.

Melons are yearly plants, susceptible to low temperatures and bearing juicy and fragrant fruit. The following native varieties are cultivated in the Community of Madrid: Mochuelo, Piel de Sapo, Puchero and Largo Negro. They are distinguished by their sweet flavour, resulting from the variety and careful harvesting to guarantee its perfect ripeness when eaten. Its special cultivation, skill in cutting and its quality is the job of the Villaconejos "meloneros", who enjoy well-deserved national fame. A typical town of La Mancha in appearance which enjoys a central location in the region, close to the meadows. No visit would be complete without taking in the Iglesia de San Nicolás de Bari from the 16th century.





Alcalá de Henares



Piel de Sapo, Puchero y Largo Negro. Se caracterizan por su sabor dulce, fruto de la variedad y de la cuidadosa recolección que garantiza su consumo en el punto justo de maduración. Su especial cultivo, su acierto en la corta y su calidad corresponde a los meloneros de Villaconejos, los cuales gozan de merecida fama nacional. En este pueblo de trazas manchegas que se beneficia de su centralidad en la comarca y de su proximidad a las vegas, no se puede dejar de visitar la Iglesia de San Nicolás de Bari, del siglo XVI.

Terminaremos nuestra ruta sur visitando Chinchón, municipio que coloniza un pequeño monte, configurando un callejero con forma de herradura, "chincho", en cuyo centro, en la parte más baja, se encuentra su curiosa Plaza Mayor. En 1502 se celebró allí la primera corrida de toros en honor del monarca Felipe el Hermoso y Felipe V le otorgó el título del Real Coso Taurino. En su iglesia parroquial de la Asunción, se venera el cuadro de la Asunción de la Virgen de Goya.

Los campos de la zona de Chinchón poseen condiciones climatológicas y edafológicas excelentes para el cultivo del ajo blanco. Sus tierras son muy fértiles, ricas en azufre, sueltas, calizas, bien drenadas, lo que permite obtener un ajo blanco de pequeño tamaño, prieto



We will conclude our southern route with a visit to the town of Chinchón which occupies a low hill, its street layout forming a horse-shoe pattern, "chincho", in the centre of which, at its lowest point, is to be found its interesting Plaza Mayor. In 1502 the first bullfight was held there to honour the monarch, Felipe el Hermoso and Felipe V bestowed upon it the title of Real Coso Taurino. In its Goya's painting of the Asunción of the Virgin takes pride of place.

The Chinchón area's fields enjoy the perfect climatic and pedological conditions for cultivating white garlic. Its sulphur-rich, loose, limy, well-drained soil yields small, black and regular white garlic, with an intense smell. In addition, the special nature of its land, irrigated or not, allows the build-up of sulphur compounds which give Chinchón garlic its distinctive smell and flavour. nowadays the community of Madrid sets aside 452 hectares for cultivating garlic, the production of which is limited to the areas of Campiña and Las Vegas, in other words, Chinchón, Colmenar de Oreja, Valdelaguna and Titulcia.

But Chinchón is perhaps best known for its aniseed. Known since ancient times and on several occasions reportedly having had soothing effects on aches and pains and effective against





y regular, con un aroma muy intenso. Además, la singularidad de sus tierras que permiten la formación de compuestos sulfurados, imprimen al ajo de Chinchón su peculiar aroma y sabor.

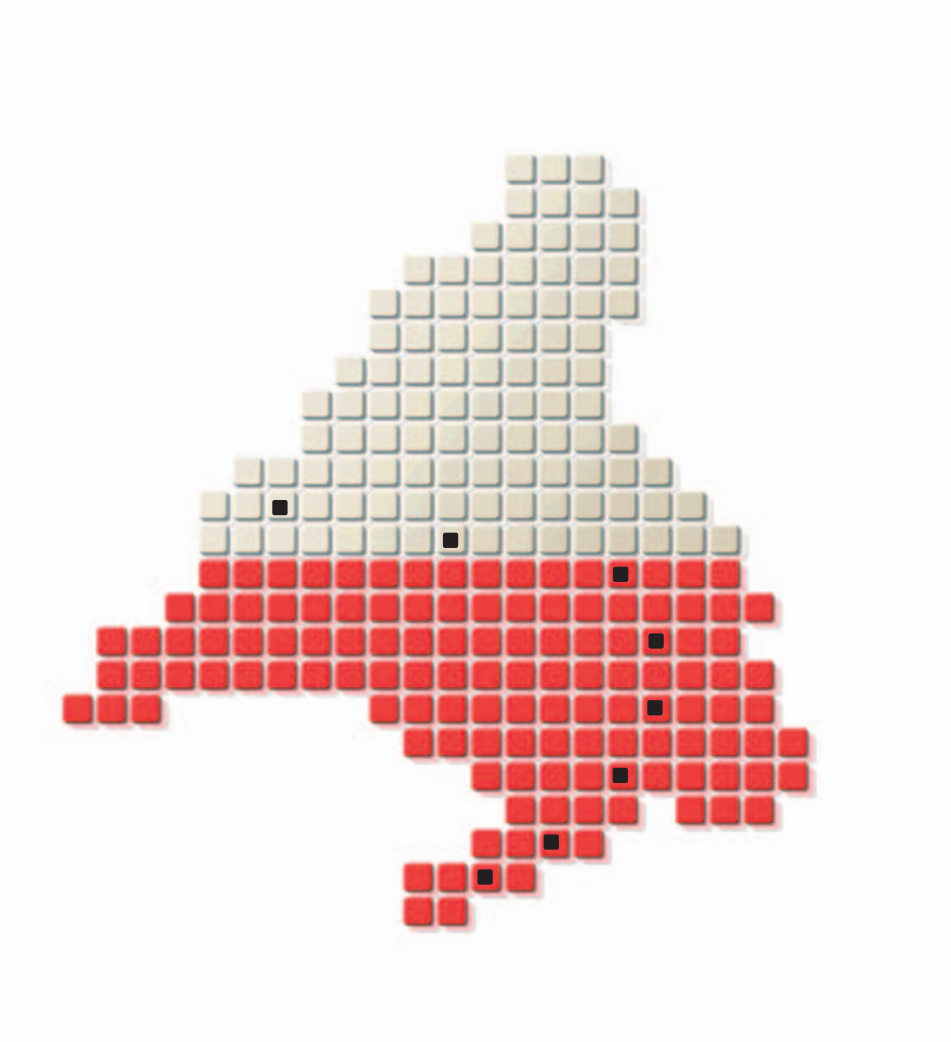
En la actualidad, la Comunidad de Madrid dedica 452 hectáreas a este cultivo, quedando la zona de producción limitada a las comarcas de la Campiña y las Vegas, específicamente a los municipios de Chinchón, Colmenar de Oreja, Valdelaguna y Titulcia.

Pero quizá lo más conocido de Chinchón sea su anís. Fue muy conocido en la antigüedad siendo citado en numerosas ocasiones como alivio de dolores y beneficioso para afecciones estomacales. Sin embargo, habría que esperar hasta el siglo XVII para que empiece a elaborarse en el municipio de Chinchón. La obtención del anís comienza con la maceración del grano de anís en alcohol y agua entre doce y catorce horas. Después se procede a la elaborada y cuidadosa destilación en alambiques de cobre, donde radica la calidad del afamado anís.

La Denominación Geográfica de Chinchón contempla los siguientes tipos de anís: Seco Especial, Extra Seco, Seco y Dulce.

stomach complaints. However, it was not made into anisette in the town of Chinchón until the 17th century. Extracting the aniseed begins with soaking its seeds in alcohol and water for between 12 and 14 hours. This is followed by the intricate distilling in copper stills, resulting in the anisette famed for its quality.

The Chinchón Geographical Guarantee covers the following types of anisette: Special Dry, Extra Dry, Dry and Sweet.



Área Ruta Sur
South Route Area



CASTILLA LEÓN

PROVINCIA DE ÁVILA

PROVINCIA DE GUADALAJARA

San Lorenzo de El Escorial

El Pardo

Torrejón de Ardoz

Alcalá de Henares

Embalse de San Juan

Navalcarnero

Villaviciosa de Odón

Alcorcón

Leganés

Coslada

San Martín de Valdeiglesias

Mostoles

Fuenlabrada

Getafe

Campo Real

Nuevo Baztán

Griñón

Autovía de Toledo

A-4

Chinchón

PROVINCIA DE TOLEDO

A-5

Aranjuez

Alejandro

Colmenar de Oreja

CASTILLA LA MANCHA

Río Guadarrama

Río Jarama

Río Tajuña

Río Alberche

Río Tajo

Villaconejos

A-6

A-1

A-2

A-3

S



ruta sur

south route



V



ruta del vino

wine route





ruta del vino

Los primeros documentos escritos sobre la existencia de los vinos de Madrid son del siglo XIII y sin embargo es fácil suponer que los antiguos pobladores de la zona, íberos, cartagineses y romanos, que ya conocían las técnicas vinícolas, las pusieran en práctica en las tierras de la Comunidad de Madrid mucho antes de esta fecha, llegando ya al siglo XV con un halo de prestigio. Madrid entra en el siglo XX con más de 60.000 ha. de viñedo, pero en 1914 una plaga de filoxera asola el viñedo madrileño no empezando su recuperación hasta bien entrados los años cincuenta. La transformación y adaptación del panorama vinícola a los nuevos gustos se ve premiada en 1984 con el reconocimiento de la Denominación Específica Vinos de Madrid y culminada en 1990 con la Denominación de Origen Vinos de Madrid, convirtiéndose así Madrid en la única capital del mundo que da su nombre a una denominación de origen.

The existence of Madrid's wines was first documented in the 13th century. However, it is easy to imagine that early settlers in the area, Iberians, Carthaginians and Romans, already acquainted with wine-producing techniques, practised them in the land what would become the Community of Madrid long before this date. The wines of Madrid were already held in esteem by the 15th century. Wines drunk during the reign of Philip IV came mostly from around Madrid. By the 20th century Madrid had over 60,000 ha. of vineyards, but in 1914 an outbreak of phylloxera ravaged Madrid's vineyards, which did not begin to recover until well into the 1950s. The wine's transformation to suit new tastes was awarded the title "Denominación Específica Vinos de Madrid" in 1984 and in 1990 the Madrid Wine Guarantee of Origin and Quality, making Madrid the world's only capital to give its name to a guarantee of origin and quality.

wine route







ruta del vino
wine route





Navalcarnero



ruta del vino

Se pueden diferenciar tres subzonas con diferentes características.

Subzona de Arganda: Esta zona se ubica en el extremo sudeste de Madrid y es la más grande de las tres. Las precipitaciones en esta subzona son escasas, concentrándose en primavera y otoño unido a la particular situación de los viñedos asentados en terrazas arcillosas, permite unas condiciones óptimas para producir excelentes uvas de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha, dando como resultado unos vinos de gran calidad.

Esta zona vinícola la forman un conjunto de pueblos pequeñitos pero



cada uno de ellos con un encanto especial. Titulcia desde la antigüedad fue cruce de caminos y su iglesia gótica de la Magdalena es una parada obligada al visitar este pueblo. Si seguimos hacia el este nos encontraremos con Colmenar de Oreja. Su castillo fue reconquistado por los árabes para el rey Alfonso VII en 1139. Su gran Plaza Mayor se asienta sobre el Arco de Zacatín, un colosal túnel de piedra. Las canteras de este municipio abastecieron la construcción de los Palacios Reales de Madrid y Aranjuez, la Catedral de la Almudena y el Teatro Real.

Siguiendo en dirección norte hacia la capital es interesante visitar Perales de Tajuña para admirar la iglesia barroca de Santa María del Castillo. Desde este emplazamiento hay unas excelentes vistas del valle. El risco de las Cuevas, está declarado Monumento Nacional desde 1931 y lo podemos encontrar camino de Tielmes, ciudad que ya estuvo referenciada en tiempos de los romanos.

Ya en plena Alcarria y muy cerca de Madrid capital nos encontramos con la que fue paso de la calzada romana entre Titulcia y Complutum: Arganda del Rey. De especial interés la Dehesa del Carrascal, una senda ecológica entre sauces, pinos y encinas.

Subzona de Navacarnero: Situada al sur de la Comunidad en una zona



wine route

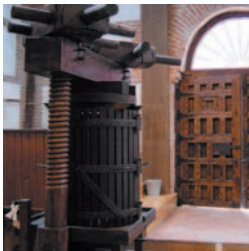
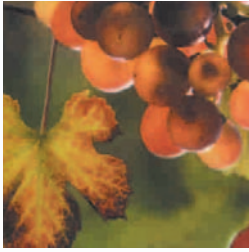
The area can be further sub-divided into three areas with different characteristics.

Arganda: This area is located to the far south east of Madrid and is the largest of the three. Rainfall is infrequent in this area, mainly in Spring and Autumn. This combined with the particular location of vineyards in clay terraces provides the perfect conditions for producing excellent Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot and Garnacha grape varieties, which result in high-quality wines.

This wine-producing area is dotted



San Martín de Valdeiglesias



muy llana, flanqueada en norte y sur por el río Guadarrama. Con un clima continental de veranos calurosos e inviernos fríos, mucho sol, poca lluvia y un suelo que permite el buen cultivo de la vid, esta zona produce unos magníficos caldos. Las variedades de uva predominantes son blanca Malvar, y la tinta Garnacha.

El núcleo central de nuestra andadura será la Villa de Navalcarnero. Muy interesante ha sido la creación del Museo del Vino alojado en un edificio que se utilizó como bodega a finales del siglo XIX. La cueva excavada a mano hace más de trescientos años, cuenta con numerosas bóvedas, muros y arcos de ladrillo de estilo tradicional castellano, conservando también los enseres propios de una bodega.

with a series of small towns, each with its own particular charm. Titulcia has been a crossroads since ancient times and its Gothic church of Magdalena is a must-see for visitors to the town. Heading east we come to Colmenar de Oreja. Its castle was re-captured from the Arabs for king Alfonso VII in 1139. Its large Plaza Mayor, in the usual square pattern with colonnades and arcades, is by the “Arco de Zacatín” an enormous stone tunnel. Stone came from town’s quarries to build the Palacio Real of Madrid and Aranjuez, the Catedral de la Almodena and the Teatro Real.

Continuing north towards the capital, Perales de Tajuña is worth a visit to take in the Baroque Iglesia de Santa María of del Castillo. This spot gives







La Plaza de Segovia y la Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de la Asunción son dos paradas obligadas, sin olvidar la Plaza de San José y la Puerta del Sol.

Siguiendo camino hacia el norte nos encontraremos con Villanueva de la Cañada y su Castillo de Aulencia. Aunque actualmente se encuentre en ruinas, el Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada está negociando con los propietarios la posibilidad de que dicha propiedad pase a formar parte de los bienes municipales.

Subzona de San Martín: Ubicada en el extremo sudoeste de la Comunidad de Madrid con un relieve accidentado



debido a la proximidad del Sistema Central que sirve de protección de los vientos fríos del norte. Esto permite un clima continental, en un ambiente más húmedo, dando paso a dehesas, montes y pinares con suelos de buena aptitud para producir vinos de calidad. La variedad predominante es la Garnacha, aunque también son importantes los viñedos dedicados a la vinífera blanca Albillo.

Centraremos nuestro recorrido sobre todo en San Martín de Valdeiglesias con un patrimonio artístico y natural impresionante. El Castillo de la Coracera es uno de los símbolos de San Martín. De su arquitectura destaca por su singularidad la torre

fantastic views over the valley. The “Las Cuevas” crag, with 60 caves dating from the dawn of history, has been a National Monument since 1931, and is on the way to Tielmes, a town documented in Roman times. In the heart of Alcarria and very close to the city of Madrid we come to what was a Roman road between Titulcia and Complutum: Of particular interest is the “Dehesa del Carrascal”, an ecological trail among willow, pine and holm oaks.

Navalcarnero: To the south of the Community in a very flat area, flanked to the north and south by the Guadarrama river where the Malvar and Airen varieties are mostly grown. With a continental climate with hot

summers and cold winters, long hours of sunshine, little rainfall and a soil ideal for growing vines due to the retention of water, this area produces excellent wines. Predominant grape varieties are white Malvar, and red Garnacha.

Central to our journey is the Villa de Navalcarnero which gives its name to this wine trail. The setting up of the Wine Museum is of particular interest. This is housed in a building used as a winery until the end of the 19th century. The cave which was dug out by hand over 300 years ago has several brick vaults, walls and arches in traditional Castilian style.







del Homenaje mucho más gruesa de lo habitual.

La Iglesia de San Martín Obispo es junto al Castillo de la Coracera, uno de los edificios más emblemáticos de este municipio. Merece una especial atención del retablo barroco del altar mayor en cuyo centro hay una imagen del Patrón, San Martín de Tours.

La proliferación de las ermitas a lo largo de todo el término municipal es el origen del nombre de la localidad que llegó a ser conocida como el valle de las iglesias. En la actualidad aún se conservan seis: Ermita del Cristo, Ermita del Ecce Homo, Ermita de la Sangre, Ermita de la Salud, Ermita de la Virgen de la Nueva y la Ermita del Rosario.

Muy cerca de la localidad se encuentra el Pantano de San Juan, considerado como la Playa de Madrid, construido para abastecer de agua y electricidad el suroeste de Madrid y que constituye uno de los recursos recreativos y turísticos más importantes del municipio.

También es muy interesante pasar por Navas del Rey para admirar su Castillo y por el municipio de Chapinería donde podremos encontrar el Palacio de la Sagra, Ermita del Santo Ángel de la Guarda y su famoso Vía Crucis.

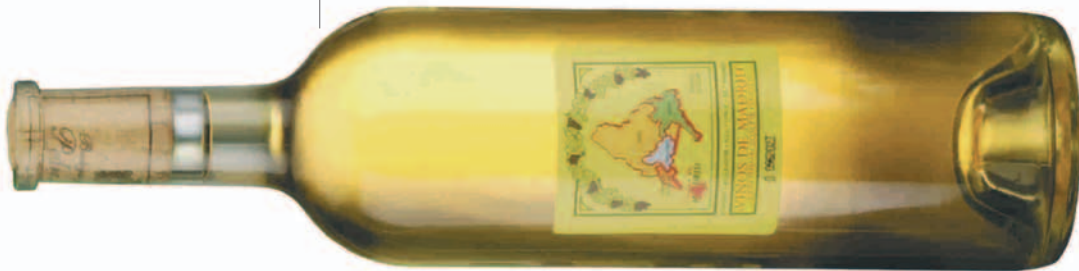


La Plaza de Segovia and the Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de la Asunción are two sights not to be missed, not forgetting the Plaza de San José and Puerta del Sol.

Continuing northwards we come to Villanueva de la Cañada and Aulencia Castle. Although today only ruins remain, Villanueva de la Cañada Town Council is in talks with the owners over the possibility of the town taking ownership of the site.

San Martín: Situated in the far south east of the Community of Madrid with a rugged landscape due to the nearby Sistema Central mountains, which shelter the growing areas from cold, northerly winds. This creates a continental climate with more temperate temperatures, in a moister environment like that of less arid landscapes such as meadows, woodland and pine forests with soil ideal for producing quality wine. The main variety is Garnacha, although the vineyards dedicated to producing white Albillo are also of significance.

We will concentrate our tour on San Martín de Valdeiglesias which has an impressive artistic and natural heritage. The Castle of "La Coracera" is one of the symbols of San Martín. Its architecture stands out due to its unusual Homage tower which is much



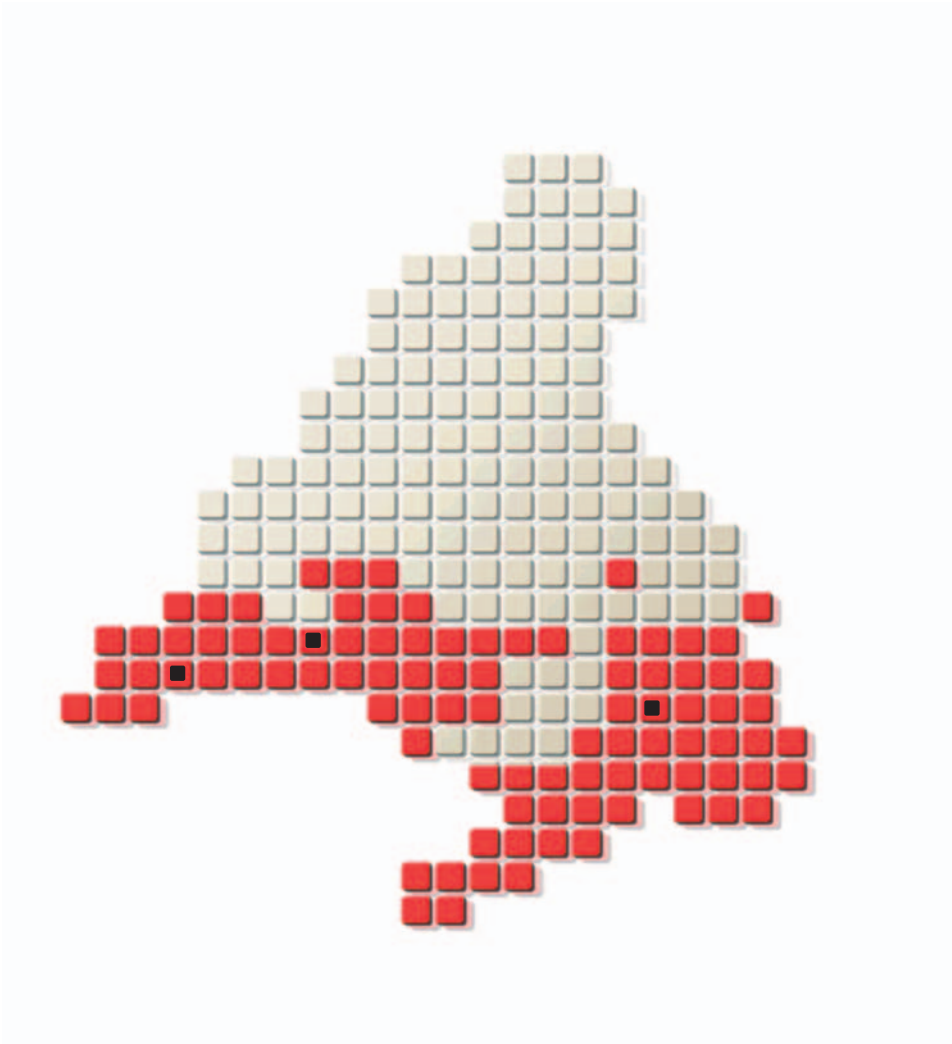


thicker than usual. The Iglesia de San Martín Obispo is next to the Castle of "La Coracera", one of the most representative buildings of this town. The Baroque main altarpiece in which there is an image of the Patron Saint, San Martín de Tours, deserves a special mention.

The large number of chapels in the town gave the area its name of valley of the churches. Six of them have been preserved up to the present: Ermita del Cristo, Ermita del Ecce Homo, Ermita de la Sangre, Ermita de la Salud, Ermita de la Virgen de la Nueva and Ermita del Rosario.

Close by is the Pantano de San Juan, considered to be Madrid's Beach, constructed to supply water and electricity to the south east of Madrid and forming one of the town's most significant leisure and tourist attractions.

Navas del Rey is also worth a visit to take in its Castle, as is the town of Chapinería where we can find the Palacio de la Sagra, Ermita del Santo Ángel de la Guarda and its famous Vía Crucis.



Área ruta del vino
Area wine route

PROVINCIA DE ÁVILA

Torrejón de Ardoz

San Martín de Valdeiglesias

Coslada

A-3

Móstoles Alcorcón

Leganés

Getafe

Arganda del Rey

Navalcarnero

Fuenlabrada

A-4

Río Jarama

Río Tajo

Río Alberche

A-5

Río Guadarrama

Autovía de Toledo

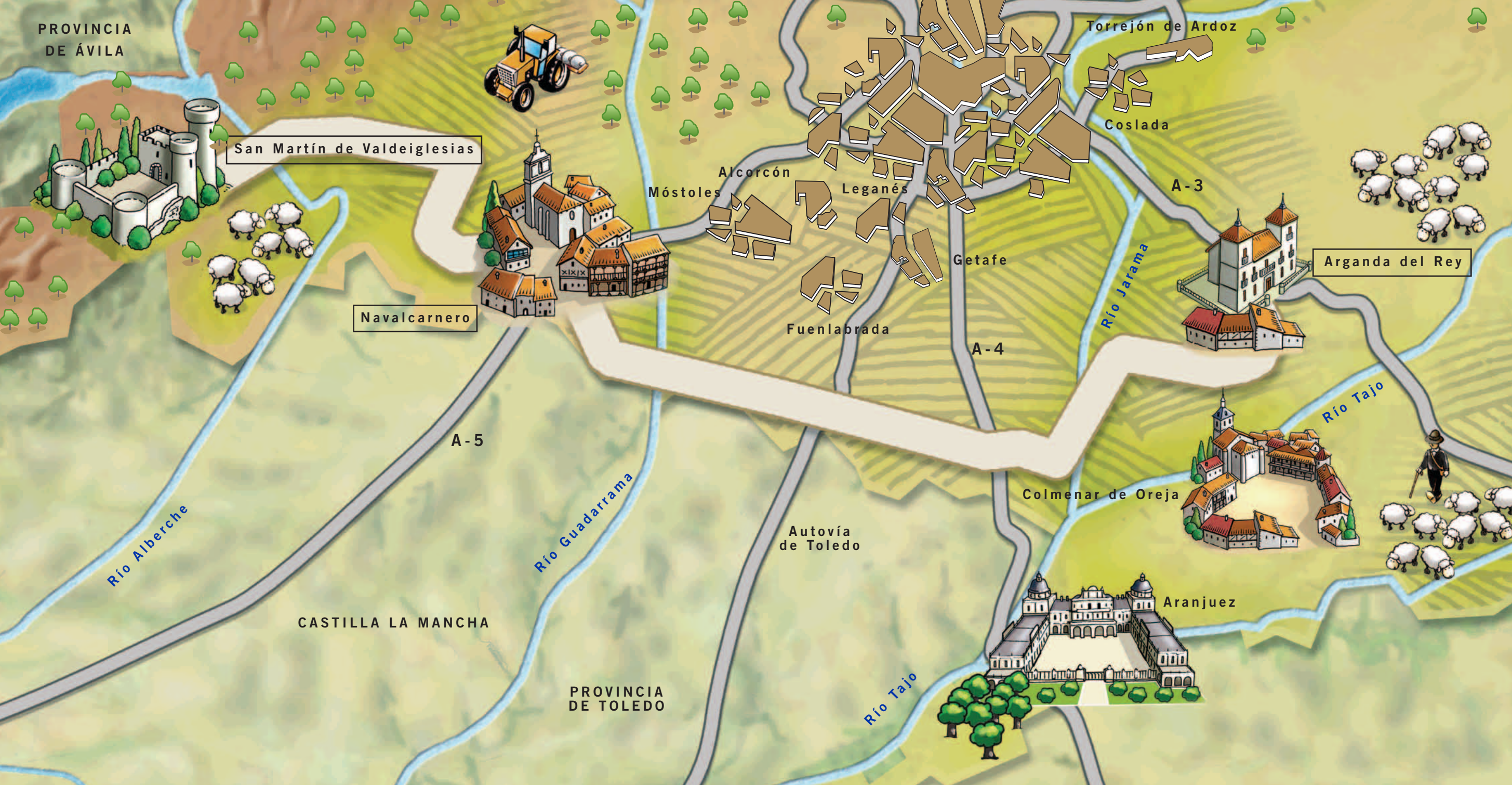
Colmenar de Oreja

CASTILLA LA MANCHA

PROVINCIA DE TOLEDO

Aranjuez

Río Tajo





V



ruta del vino

wine route

e



ruta ecológica

ecologic route





ruta ecológica

La Agricultura Ecológica tiene como objetivo la producción agraria basada en el respeto al entorno y la producción de alimentos sanos, de máxima calidad. Así, su forma de actuar consiste en respetar los ciclos naturales de los cultivos sin degradar y contaminar los ecosistemas. Este planteamiento va encaminado a favorecer la biodiversidad y el equilibrio ecológico utilizando diferentes prácticas como las rotaciones, asociaciones, abonos, abonos verdes, ganaderías extensivas, etc.

Ecological Farming is aimed at the production of crops based on respect for the environment and the production of healthy, top-quality foodstuffs. This is therefore done with regard for natural cultivation cycles without depleting or contaminating the ecosystems. This approach is aimed at promoting biodiversity and a balanced ecology using different practices such as rotation, association, fertilizers, organic fertilizers, extensive livestock farming, etc.

ecologic route







ruta ecológica
ecologic route







ruta ecológica

La Comunidad de Madrid cuenta en toda su extensión con un buen número de fincas productoras e industrias elaboradoras y de envasado que nos brindan la posibilidad de poder disfrutar de infinidad de productos ecológicos. Para la agricultura se reciclan los nutrientes volviendo a incorporarlos de nuevo al suelo como compost, lo que permite la fertilidad natural de los suelos y su capacidad productiva. Los recursos naturales son utilizados de una manera óptima y no se incorporan a los alimentos sustancias o residuos que resulten perjudiciales para la salud o limiten su capacidad alimenticia.



Si se trata de ganado, se aporta a los animales unas condiciones de vida adecuadas. No se manipula artificialmente para conseguir mayor producción, ni ejemplares mejores. El ganado se cría en un ambiente propio y natural, alimentándose de forma equilibrada y además, se potencian las variedades autóctonas, que son las mejores adaptadas a las condiciones de cada zona.

La mejora en el contenido de nutrientes, la menor proporción de agua que contienen y la ausencia de sustancias tóxicas hacen de los productos de la Agricultura

ecologic route

Across the Community of Madrid there are a significant number of farms, and processing and packaging industries allowing for the possibility of enjoying a vast array of ecological products. In farming nutrients are recycled by introducing them back into the soil as compost, which enables the soil to maintain its natural fertility and productivity.

Natural resource use is optimised and no foodstuffs, substances or waste products are



introduced which could be harmful to health or limit food productivity. Where livestock are concerned, animals are provided with suitable living conditions. No artificial means are used to boost production, or to create better breeds. Livestock are reared in a suitable and natural environment, being fed a balanced diet. In addition, native varieties are promoted, being the best-adapted to each area.

Its improved nutrient content, reduced water content and absence of toxins mean that Ecological Farming produce is healthy.



Sierra de Guadarrama



Ecológica una fuente de salud. Son muchos los productos ecológicos que podemos disfrutar en la Comunidad de Madrid: hortalizas, vino, cereales, ajos, leche de vaca, legumbres, pan, quesos, yogures, etc.

Estos productos, se comercializan en las propias fincas de producción, tiendas especializadas en alimentos ecológicos, herbolarios y grandes superficies. Actualmente se producen 895.900 Kg. de productos ecológicos certificados por el Comité de Agricultura Ecológica.

There are many ecological products to be enjoyed in the Community of Madrid: vegetables, wine, cereals, garlic, cow's milk, pulses, bread, cheeses, yoghurts, etc.

These products are sold straight from the farm, in specialist ecological food shops, herbalists and shopping centres. Currently 895.900 Kg. of ecological products certified by the Ecological Farming Committee.





CASTILLA LEÓN

CASTILLA LA MANCHA

PROVINCIA DE SEGOVIA

PROVINCIA DE GUADALAJARA

A-6

Navacerrada

Montejo de la Sierra

Buitrago del Lozoya

Rascafría

Torrelaguna

San Lorenzo de El Escorial

Manzanares el Real

A-1

A-2

PROVINCIA DE ÁVILA

El Pardo

Torrejón de Ardoz

Alcalá de Henares

A-6

A-2

Rio Tajuña

San Martín de Valdeiglesias

Alcorcón

Leganés

Coslada

Nuevo Baztán

Navalcarnero

Móstoles

Getafe

A-3

Chinchón

San Martín de Valdeiglesias

A-5

A-4

Rio Tajo

Rio Alberche

A-5

PROVINCIA DE TOLEDO

Aranjuez

Colmenar de Oreja

CASTILLA LA MANCHA

Autovía de Toledo

A-3

Rio Guadarrama

A-4





e



ruta ecológica

ecologic route

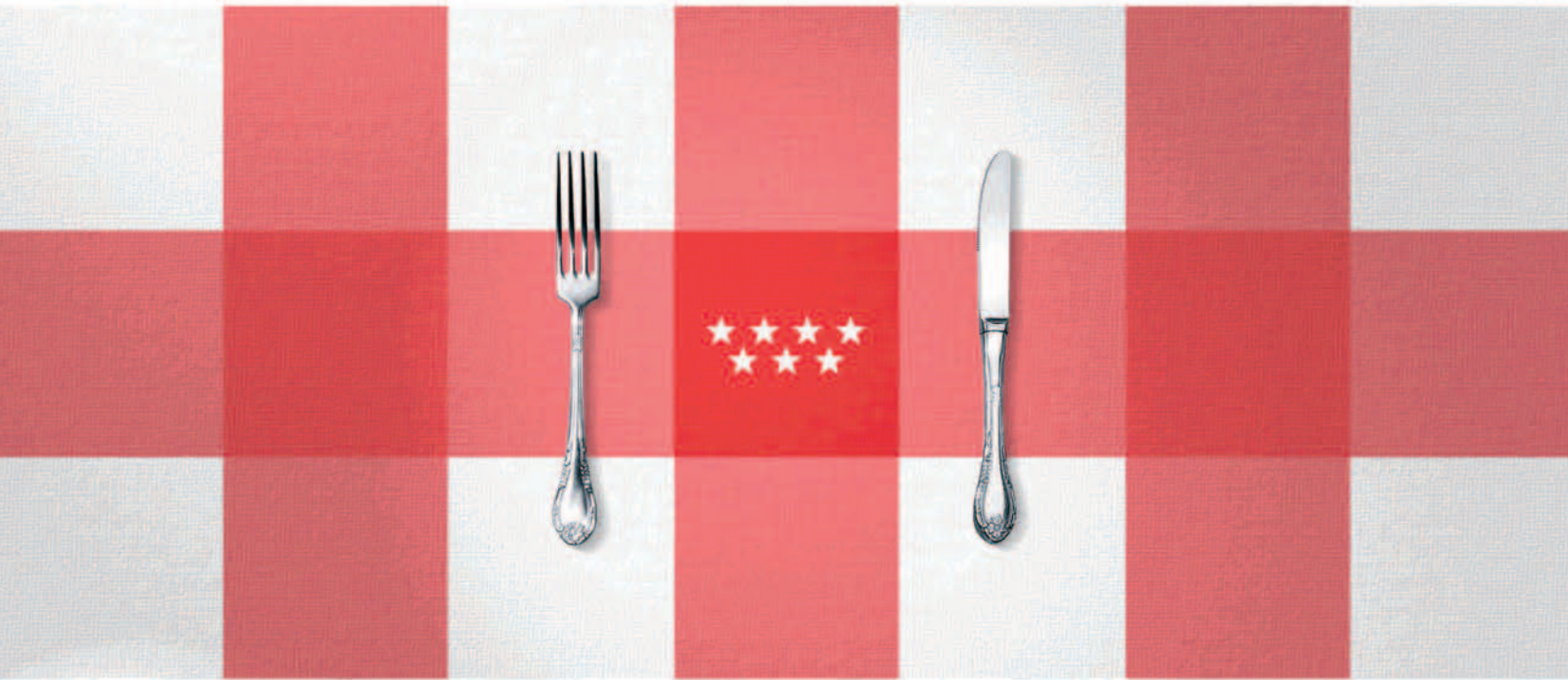
Edita:

La Comunidad de Madrid
Consejería de Economía e Innovación Tecnológica
Dirección General de Turismo
con la colaboración de la Dirección General de Agricultura

Información Turística 902 100 007
www.madrid.org

Depósito legal: M-3588-2005
Tirada: 5.000 ejemplares. Coste por ejemplar 11,90 euros.





Madrid