

## Cafetería ETSIAAB: Edificio de Agrónomos



Puedes ver toda la información del proyecto y sus actividades escaneando este código

## Origen de los alimentos en RED NATURA

**CEBOLLA, ZANAHORIAS, AJOS**  
Huerta Clarita  
VILLA DEL PRADO  
ZEPA "Encinares del río Alberche y río Cofio"

En Villa del Prado, ubicado en la cuenca del río Alberche, la actividad agrícola tiene un gran peso en la economía local. Los cultivos mayoritarios son la vid, el olivar y las hortalizas, cuya alta producción le ha permitido ganarse un hueco en la denominada "huerta de Madrid".

**GARBANZOS**

Garbanzos de Daganzo Godín Fernández  
**DAGANZO DE ARRIBA**  
ZEC "Cuenca de los ríos Jarama y Henares" y de la ZEPA "Estepas Cerealistas de los ríos Jarama y Henares"

Zona de Madrid dedicada tradicionalmente al cultivo de cereal, garbanzo y lenteja. En la actualidad la agricultura ha perdido gran parte de su peso en la economía local, y ha evolucionado mayoritariamente hacia el cultivo del cereal. Este municipio alberga lugares de gran riqueza natural, con alta diversidad de especies vegetales y animales.

**CEBOLLA, CALABAZA, ACELGAS**  
La Huerta de Leo  
**PARQUE AGROECOLÓGICO SOTO DEL GRILLO**  
RIVAS VACIAMADRID  
ZEPAS "Cortados y Cantiles de los ríos Jarama y Manzanares" y "Carrizales y Sotos de Aranjuez"

Rivas Vaciamadrid tuvo un gran papel en el abastecimiento agroalimentario de la población de Madrid en época andalusí, de donde se cree procede su nombre ("Fahs Ma'yrit", o "campo de Madrid"). Además, este municipio se ubica en un paraje de alto valor ecológico, atravesado por los ríos Jarama y Manzanares, habitado por numerosas anátidas que anidan en sus lagunas y cantiles yesíferos de gran valor paisajístico. El "Parque Agroecológico Soto del Grillo", creado en Rivas Vaciamadrid con la finalidad de fomentar la producción agrícola local con criterios de producción ecológica, ha servido para generar varios proyectos de autoempleo y cooperativos. Además de contribuir a mejorar la oferta de alimentos locales y de temporada, este parque ha servido para poner en valor este espacio de gran valor paisajístico.

**ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN**  
Aceites y Vinos PINCELADA  
**MORATA DE TAJUÑA**  
ZEPAS "Cortados y Cantiles de los ríos Jarama y Manzanares" y "Carrizales y Sotos de Aranjuez"

La producción agraria tiene gran importancia económica en el valle del río Tajuña, manteniendo prácticas compatibles con la conservación de la riqueza natural de la zona. Este valle alberga ecosistemas de gran singularidad, asociados a suelos de yesos y caliza y una biodiversidad muy especial adaptada a hábitats extremos.

**GARBANZOS**  
Riet Vell- SEO Birdlife  
**LAGUNAS ENDORRÉICAS llanuras de Toledo.**  
ZEC-ZEPA "Humedales de la Mancha"

Dentro de la región natural de La Mancha, destacan sus humedales entre los valores naturales de mayor significación. Conforman un paisaje acuático inmerso en las llanuras secas castellano-manchegas. A sus valores paisajísticos se suma la diversidad biológica del entorno lagunar. La enorme riqueza vegetal y faunística se debe tanto a su localización, pues se trata de una zona de acogida de aves migratorias y criadero de aves acuáticas, como por ser un espacio de vital importancia para las aves indígenas. Todo ello hace del conjunto endorreico manchego una de las zonas palustres más importantes de la Península Ibérica.

**ESPINACAS, PUERRO, ACELGAS**  
Huerta de Madre Vieja  
**CIEMPOZUELOS**

ZEPAS "Cortados y Cantiles de los ríos Jarama y Manzanares" y "Carrizales y Sotos de Aranjuez"

La huerta de la comarca de Las Vegas, donde se ubica Ciempozuelos, se asienta sobre los aluviones de los ríos Tajo, Jarama y Tajuña. Las fértiles tierras de la comarca han hecho de ella una zona de gran tradición agrícola, con algunos productos emblemáticos. Los cultivos de regadío son la actividad económica principal en el municipio de Ciempozuelos.

- Lugares de Importancia Comunitaria (LIC) espacios que contribuyen de forma apreciable al mantenimiento o al restablecimiento del estado de conservación de los tipos de hábitat natural y de las especies de interés comunitario.
- Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA) son aquellos territorios designados para la conservación de las especies de aves silvestres.
- LIC y ZEPA

Las Zonas Especiales de Conservación (ZEC) son Lugares de Importancia comunitaria (LIC) designados por las Comunidades Autónomas, en los cuales se aplican las medidas de conservación necesarias para el mantenimiento o el restablecimiento, de los hábitats naturales y/o de las poblaciones de las especies para las cuales se hayan designados los lugares.

miércoles

## Garbanzos con verduras

# 25

**GARBANZOS PEDROSILLANO** (*Cicer arietinum*)  
Origen: Daganzo de Arriba y Lagunas de Toledo  
Temporada: Consumo todo el año

El cultivo del garbanzo en la península Ibérica se remonta al siglo III a.C., tal vez introducido por los cartagineses. Si bien esta leguminosa estuvo muy presente en la dieta de los españoles hasta el siglo XVII, a partir de ese momento su consumo se disparó. Sin embargo, a partir de los años 50 el icónico cocido comenzó a relacionarse con la pobreza y la ordinariéz, y su presencia fue relegada a los hogares y las "casas de comidas", excluyéndose de los restaurantes de postín. La drástica caída de la demanda de garbanzos produjo la bajada de su precio, en un contexto en el que la Revolución Verde avanzó por el mundo. No fue hasta comienzos de los años 90 que su consumo volvió a aumentar: y en la actualidad la demanda supera a la producción nacional.

Productores:  
Garbanzo de Daganzo Godín Fernández.  
Riet Vell- SEO Birdlife

**CEBOLLA** (*Allium cepa* L)

Origen: Rivas Vaciamadrid y Villa del Prado  
Temporada: Consumo todo el año

La cebolla llegó a España, procedente de Asia central, entorno al 3.200 a.C. Es una de las hortalizas actuales cuyo consumo es más antiguo, considerada "planta pura" por la civilización egipcia. Las variedades modernas en los países mediterráneos descienden de las producidas en la Edad Media, donde se seleccionaron aquellas de bulbo de mayor tamaño.

Productores:  
La Huerta de Leo  
Huerta Clarita

**CALABAZA** (*Cucurbita*)  
Origen: Rivas Vaciamadrid  
Temporada: Todo el año excepto Junio-Agosto

El origen del género *Cucurbita* se atribuye a México, América Central y América del Sur, datándose el inicio de su cultivo alrededor del 7.000 a.C. en Mesoamérica, siendo posiblemente el de mayor antigüedad en el continente americano. Además de la pulpa de sus frutos, son muy apreciadas las semillas y las flores.

Productor:  
La huerta de Leo



**PUERRO** (*Allium porrum* L)  
Origen: Ciempozuelos (Madrid)  
Temporada: Consumo todo el año

El origen de esta antigua especie hortícola se encuentra en Europa y Asia Occidental, y su cultivo se extendió por toda Europa en torno a la Edad Media. Su origen exacto no ha sido definido, ya que no se han encontrado variedades silvestres en ningún lugar. Desde muy antiguo ha sido empleada para usos alimentarios y medicinales, y su nombre ha sido asociado como "ajo de oriente".

Productor:  
Huerta la Madre Vieja



**ZANAHORIAS** (*Daucus carota* L)  
Origen: Villa del Prado  
Temporada: Consumo todo el año

La zanahoria es una especie originaria de Afganistán, desde donde se habría expandido a Asia central y la zona este del Mediterráneo. Ya se consumía en la antigüedad por griegos y romanos, aunque en la Roma Antigua no era considerada una hortaliza muy saludable. La introdujeron los árabes, expandiéndose así desde el norte de África a toda Europa. Sus colores naturales fueron el morado, blanco y amarillo hasta el siglo XVII, momento en el que fue creada la variedad anaranjada, con gran cantidad de carotenos, precursora de las zanahorias actuales.

Productor:  
Huerta Clarita



**ESPINACAS** (*Spinacia oleracea* L)  
Origen: Ciempozuelos  
Temporada: Todo el año excepto Julio y Agosto

Las espinacas tienen un alto contenido en proteínas, sales minerales y vitaminas, lo que hace de ellas una especie hortícola de destacado peso en la gastronomía madrileña. Procedente de algún lugar entre el Cáucaso, Irán, Afganistán u Oriente Medio, o incluso el sudeste asiático, la espinaca se ha adaptado sin problemas a los suelos y clima de la biorregión. Su cultivo en la península se remonta al siglo XI.

Productor:  
Huerta la Madre Vieja



jueves

## Acelgas rehogadas

# 26

**ACELGAS** (*Beta vulgaris* L. var. *cyclas*)  
Origen: Ciempozuelos y Rivas Vaciamadrid  
Temporada: Consumo todo el año

La acelga es una planta de origen mediterráneo, y su consumo humano se remonta al Neolítico. Tras su auge inicial y habiendo sido un alimento altamente apreciado en Egipto, Grecia, Roma y el mundo árabe, la acelga cayó en desgracia por considerarse alimento para pobres. En la actualidad ha recuperado notoriedad en las mesas mediterráneas, e incluso es consumida en grandes cantidades en países del norte de Europa, Norteamérica y Asia. Pese a esta importancia culinaria y nutricional, su producción en la Península Ibérica es reducida.

Productores:  
Huerta la Madre Vieja  
Gneis Sociedad Cooperativa Madrileña, ECOSECHA



**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CORNICABRA**  
(*Olea Europea* L)  
Origen: Morata de Tajuña  
Temporada: Todo el año

La variedad cornicabra, cuyo nombre se debe a la curvatura característica del fruto, es originaria de la provincia de Toledo. Desde allí se ha extendido a otras provincias, como Madrid, siguiendo el valle del Tajo, siendo la segunda variedad española más extendida en la península. La aceituna cornicabra y el aceite que de ella se extrae se hallan amparados por la denominación de origen Montes de Toledo. De floración y maduración tardías, esta variedad presenta un alto rendimiento graso (alrededor del 19%), sus aceites son afrutados y aromáticos, con tonos amargos y picantes. Se adapta con facilidad a suelos pobres y zonas frías.

Productor:  
Aceites y Vinos Pincelada



**AJOS** (*Allium sativum* L)  
Origen: Villa del Prado  
Temporada: Todo el año

El origen del ajo se atribuye a Asia central y occidental, siendo una de las plantas conocidas y utilizadas por el ser humano desde hace más tiempo. En el Imperio Antiguo de Egipto era considerada una planta impura, pero su uso era ampliamente extendido, principalmente con finalidades curativas.

Productor:  
Huerta Clarita

