

## Riscos Altos – Cocinas de la Tierra

Responsable	Ricardo Sánchez
Referencia	<a href="mailto:cocinasdelatierra@riscosaltos.com">cocinasdelatierra@riscosaltos.com</a> / <a href="mailto:info@riscosaltos.com">info@riscosaltos.com</a> Tfnos. 955954116 / 669861636
Web	<a href="http://www.riscosaltos.com">www.riscosaltos.com</a>



### Qué te da Riscos Altos

Ofrecemos productos autóctonos, un huerto ecológico, ganado que vive en libertad, alojamiento para disfrutar de la naturaleza y conocer las actividades del campo y la vida rural... Recetas tradicionales de tantas cocinas de la Madre Tierra... una cocina para elaborar conservas, mermeladas, quesos, chacinas, dulces...

Tenemos como objetivo hacer un aprovechamiento integral de nuestra finca, a la vez que incrementar sus valores naturales que son muchos. Y además transmitir esto a nuestros visitantes; para ello, organizamos "matanza" o hacemos con ellos nuestros productos artesanales.

Comercializamos conectando por internet con nuestra lista de interesados, a los que les enviamos cada mes las noticias de Riscos Altos y la información de los lotes y los productos disponibles.

## Nuestra filosofía

Ofrecer directamente, sin intermediarios, productos de origen animal y vegetal, de inmejorable calidad, por estar vinculados a la finca en la cual se concilian los usos tradicionales con los modernos para:

- Hacer un aprovechamiento integral en la mayor medida posible, de los recursos alimenticios naturales de la propia finca.
- Conseguir el mayor autoabastecimiento posible, evitando la entrada de productos ajenos al ecosistema natural, y en todo caso, solo los admitidos en la producción ecológica.
- Conservar la belleza del paisaje natural y agrario en el que estamos inmersos y del que formamos parte.
- Conservar el equilibrio de la vida rural en el campo, mezcla de naturaleza, de elementos climatológicos, de convivencia con el trabajo primario, huerta y ganado.
- Practicamos una vida rural en el campo hoy, con su parte de dureza natural

Hay que moverse físicamente, existe el frío el calor, el viento... y sus grandes compensaciones (comida maravillosa, cielo con estrellas, el canto de los gallos, ver nacer un cordero...

## Nuestros productos

Nuestros productos **cocinados** en lotes mensuales, que son básicamente los platos que servimos en la casa rural, porque nos adaptamos a lo que en ese momento tenemos. Utilizamos productos recién llegados de la finca y los preparamos sin aditivos ni conservantes, para conservar los sabores de toda la vida. Son alimentos frescos preelaborados o cocinados. Para algunos clientes que lo necesitan, hacemos platos sin gluten.





También vendemos **carne de cerdo, cordero y chivito**, fresca, en general reuniendo encargos de nuestros compradores, o congelada, o encargos de algún grupo de consumidores ecológicos. El cordero merino es la carne enteramente olvidada de Andalucía. Son criados por sus madres que, a su vez, viven en libertad y se alimentan del pasto natural y piensos ecológicos.

De cordero son nuestros platos como espaldilla asada y deshuesada, albóndigas al jengibre en salsa de la abuela, lomo a la miel o rosbif.



Cada año mandamos al matadero de Quintín Sanchez de Guijuelo, los 20 o 25 **cerdos ecológicos**, que han aprovechado la bellota del año, con lo cual tenemos jamones y paletillas ibéricas de bellotas, que vendemos en pieza o loncheadas envasadas al vacío. Los cerdos son de raza ibérica y, desde que nacen, viven en libertad. Después del destete, se alimentan principalmente de los productos de campo de cada temporada: pastos, productos de la huerta, pienso ecológico y, sobre todo, de bellotas de nuestra dehesa.



Algunos de nuestros platos con cerdo ibérico son: jamón ibérico al Pedro Jiménez, loncheado de paleta ibérica asada y lomo mechado.

Cuando la huerta nos lo permite, también vendemos alguna verdura, especialmente a algún restaurante del entorno. Llevamos muchos años seleccionando semillas y guardando las mejores plantas para el año siguiente. Tenemos también verduras con un primer tratamiento y luego congeladas, lo que habitualmente hacemos para cocinarlos mas tarde.

<i>Productos frescos de la huerta</i>			
<i>Calendario hortícola de Riscos Altos.</i>			
	<b>hortícolas</b>	<b>frutos</b>	<b>Otros productos</b>
<b>otoño</b>	Calabazas Coles Lombardas Coliflores Brócolis	Membrillos Ajoafios Gamboas Caquis granadas	Setas Patacas Nueces castañas
<b>invierno</b>	<i>Es tiempo de preparar la tierra y los semilleros y de la matanza tradicional</i>		
<b>primavera</b>	Acelgas Espinacas Habas Judías verdes Ajos Tallos de ajo	Ciruelas Peras	Espárragos trigueros Collejas Orégano Poleo Tila
<b>verano</b>	Patatas Calabacines Berenjenas Pimientos Tomates Tomates verdes Pepinos Cebollas	Ciruelas Manzanas Higos Uvas Avellanas	Flores de calabaza Alcaparras Verdolaga Hierba luisa
	<i>Es tiempo de hacer conservas y mermeladas para el invierno y de vendimia para tener su caldo todo el</i>		

