



Aceite de Madrid

Presentación del inicio de Campaña de Aceite de Madrid



El pasado 6 de noviembre se presentó en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid la campaña de aceite 2.019-2.020.



Con el apoyo de la Comunidad y la presencia del viceconsejero de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Mariano González Sáez y el director de Agricultura, ganadería y alimentación, José Luis Sanz Vicente, el director del Consejo Regulador Aceite de Madrid, Jesús Pérez Sánchez presentó el inicio de esta campaña, así como los tres aceites certificados de la campaña anterior, representados en este acto.



El viceconsejero señaló que la Comunidad de Madrid junto con el Consejo Regulador, están trabajando para impulsar la Denominación de Origen y también están potenciando la Marca de Ga-

rantía Aceite de Madrid para fomentar su consumo.



El principal reto de la Consejería de Medio Ambiente es reforzar el gran trabajo que los olivicultores y productores realizan para conservar la calidad de nuestros aceites, identificados con la Marca de Garantía Aceite de Madrid. El aceite se elabora con aceitunas cultivadas en casi un centenar de municipios de la Comunidad de Madrid, tanto de las variedades mayoritarias, como cornicabra y manzanilla, como de otras minoritarias, como verdeja, carrasqueña, picual y gordal de las aproximadamente 20.000 hectáreas de olivares de la Comunidad de Madrid, repartidos por las Comarcas de La Campiña, Las Vegas y Suroccidental.



Los representantes de las almazaras con Marca de Garantía Aceite de Madrid, presentaron sus marcas: Mantua Carpetana, Pósito y Oro Madrid.



Para finalizar el acto, la chef Miriam Hernández, embajadora de la Marca de Garantía M Producto Certificado, realizó un *showcooking* en el que se elaboraron tres tapas con distintas técnicas y con los aceites de oliva virgen extra con marca de garantía Aceite de Madrid: canelón de aceite de oliva de Mantua Carpetana relleno de brandada de bacalao, salmón marinado infiltrado con aceite de oliva Pósito y espuma de mahonesa y carpaccio de jabalí en aceite de oliva ahumado con sarmientos y focaccia de aceite de oliva Oro Madrid.



Almazaras

- Aceite de Oliva Campo Real S.L. (Campo Real)
- Aceitera de Arganda Sdad. Cooperativa (Arganda del Rey)
- Aceites Naturales de España S.L. (Torremocha del Jarama)
- Cooperativa Aceitera de Tiernes (Tiernes)
- Cooperativa del Campo Santo Cristo (Colmenar de Oreja)
- La Aceitera de La Abuela S.L. (Titulcia)
- Oleum Laguna S.L. (Villaconejos)
- Recespaña Sdad. Cooperativa (Villarejo de Salvanés)
- SAT I 680 Santiago Apóstol (Villa del Prado)
- SAT I 431 San Esteban Protomártir (Cenicientos)
- SAT I 432 Virgen de la Nueva (San Martín de Valdeiglesias)
- SAT I 433 La Peraleña (Perales de Tajuña)
- SAT I 681 Virgen del Rosario (Chinchón)
- SAT 2908 Santa Lucía (Carabaña)
- SAT 4479 Almazara La Concepción (Navalcarnero)
- Sdad. Cooperativa del Campo Aceitera (Villarejo de Salvanés)
- Vinos y Aceites Laguna S.L. (Villaconejos)
- Virgen de la Oliva Sdad. Cooperativa (Valdilecha)

Invasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

<i>Presentación del inicio de Campaña de Aceite de Madrid.</i>	1
<i>Desayunos con Aceite de Madrid en Viena Capellanes.</i>	2
<i>Visita a la almazara Santiago Apóstol.</i>	2
<i>Enfermedades y plagas del olivar: aceituna jabonosa.</i>	2
<i>Aceite de Madrid en Biocultura.</i>	3
<i>Entre Aceites.</i>	3
<i>I Salón navideño de los Alimentos de Madrid.</i>	3
<i>Mercado productores Planetario.</i>	3
<i>Próximas convocatorias.</i>	4

Promoción Aceite de Madrid en los intercambiadores

La Marca de Garantía Aceite de Madrid se promociona en 3 intercambiadores de Madrid.



Durante dos horas, de 8,30 a 10,30 de la mañana, los días 11, 12 y 13 de noviembre, en los intercambiadores de Moncloa, Plaza Elíptica y Plaza de Castilla, con un stand preparado para esta actividad, se realizó un acto de promoción de la Marca de Garantía Aceite de Madrid, repartiendo al público



que pasaba por allí, monodosis de las marcas certificadas, *Mantua Carpetana*, de la Aceitera de la Abuela en Titulcia, *Oro Madrid* de la SAT Santiago Apóstol en Villa del Prado y *Pósito* de la Aceitera del Campo en Villarejo de Salvanés.



Con esta iniciativa lo que se pretende desde Aceite de Madrid es que el público en general sepa que en la Comunidad de Madrid se elabora un aceite de oliva virgen extra de gran calidad y con Marca de Garantía Aceite de Madrid y además, que conozcan las almazaras que existen en la región que elaboran este aceite de oliva virgen de gran calidad.

Desayunos con Aceite de Madrid en Viena Capellanes

La Marca de Garantía Aceite de Madrid en colaboración con Viena Capellanes organizó una semana de desayunos con Aceite de Madrid en sus cafeterías.



Del 25 de noviembre hasta el 1 de diciembre el Aceite de Madrid estuvo presente en las cafeterías Viena Capellanes para sus desayunos.

Las monodosis utilizadas en estos desayunos cuentan con la Marca de Garantía Aceite de Madrid, de las marcas *Mantua Carpetana*, de La Aceitera de la Abuela de Titulcia, *Oro Madrid* de la SAT Santiago Apóstol de Villa del Prado y *Pósito* de la Cooperativa Aceitera del Campo de Villarejo de Salvanés.

Visita a la almazara Santiago Apóstol

El Ayuntamiento de Villa del Prado organiza una visita a un olivar y a la almazara SAT Santiago Apóstol.



El domingo 8 de diciembre, unas 20 personas, tanto pequeños como mayores, participaron en esta iniciativa del Ayuntamiento de Villa del Prado, desde la recogida de la aceituna en un olivar de Villa del Prado hasta la elaboración del aceite en la almazara SAT Santiago Apóstol, para dar a conocer al público el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen y virgen extra, desde la recogida de la aceituna hasta su llegada a la almazara, donde se convierte en zumo de la aceituna.

Enfermedades y plagas del olivar

Aceituna jabonosa, antracnosis (*Colletotrichum gloeosporoides*).



Esta enfermedad aparece generalmente en otoño, cuando las aceitunas empiezan a madurar, después de las primeras lluvias. Puede causar, en otoños lluviosos, importantes daños en frutos y afectar a la calidad del aceite.

El primer síntoma de ataque al fruto consiste en una mancha aceitosa, de color ocre, que se manifiesta en las zonas bajo las que se desa-

rolla el micelio. Cuando el clima es húmedo, sobre estas manchas se desarrolla una sustancia gelatinosa de color anaranjado. Cuando la enfermedad invade totalmente el fruto este aparece momificado.



Daños:

Las aceitunas atacadas pierden peso, afectando el rendimiento graso, y tienen un alto grado de acidez. Además se deshidratan, arrugan y muchas de ellas caen prematuramente, mientras que otras permanecen momificadas en

el árbol. Los aceites obtenidos a partir de frutos dañados tienen mayor turbidez, elevada acidez y coloración rojiza.

Hay distinta sensibilidad según variedades de aceituna.

Control:

- Favorecer la ventilación de los árboles.
- Retirada y eliminación de hojas y frutos caídos que actúan como fuente de inóculo. Eliminar ramas afectadas.
- Recolección anticipada de las aceitunas que evita o reduce los efectos de una epidemia.
- Elegir variedades poco susceptibles en zonas favorables para la enfermedad.

La aplicación de fungicidas

para proteger los frutos de infecciones es la medida de lucha más utilizada, empleando de manera preventiva compuestos cúpricos y la mezcla de estos con fungicidas orgánicos.



MUCHO CUIDADO CON LOS PLAZOS DE SEGURIDAD.

SE RECOMIENDA CONSULTAR CON EL TÉCNICO DE LA ATRIA. ESPECIAL ATENCIÓN EN LOS OLIVARES DE CULTIVO ECOLÓGICO.

Aceite de Madrid en Biocultura

La Comunidad de Madrid participa en Biocultura con 32 empresas de la región.

Biocultura, es el evento ferial más importante del sector de la producción ecológica, que se celebró esta año en Madrid, del 7 al 10 de noviembre.



La Comunidad de Madrid participó con un stand de 288 metros cuadrados, "Alimentos Ecológicos de la Comunidad de Madrid", en el que participaron 26 empresas certificadas por el Comité de Agricultura Ecológica.



Además, otras diez empresas participaron con stand propio.



Entre las empresas participantes no faltaron las almazaras asociadas a la Marca de Garantía Aceite de Madrid, La Aceitera de la Abuela, Oleum Laguna, Recespaña y Vinos y Aceites Laguna.



El viceconsejero de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid, Mariano González Sáez, acompañado, entre otros, por la presidenta CAEM, Margarita Campos, inauguraron el stand de la región instalado para esta 35 edición de Biocultura, que se celebró en IFEMA.

Mercado productores Planetario

Dos almazaras con Marca de Garantía Aceite de Madrid participan en la última edición del Mercado productores Planetario.

Los aceites de oliva virgen extra ecológico Mantua Carpetana y virgen extra Pósito, certificados con la Marca de Garantía Aceite de Madrid,



estuvieron presentes en la última edición de este mer-

Entre Aceites

I Jornada profesional del aceite de oliva Gastro-leum.

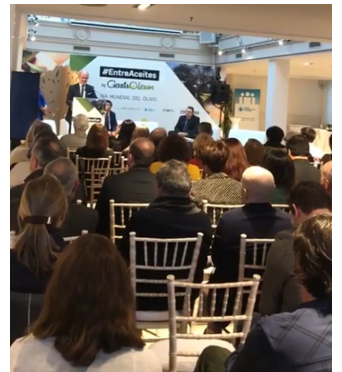


El pasado 26 de noviembre, con motivo del Día Mundial del olivo, se celebró en Madrid, en el ABC Serrano una jornada y exposición de aceites de España.

En esta jornada se analizaron los mercados naciona-

les e internacionales del aceite de oliva español, de la mano de grandes expertos.

Entre los aceites expuestos estaban las marcas de la Cooperativa Recespaña.



I Salón navideño de los Alimentos de Madrid

La Comunidad anima a que consumas los productos madrileños.



La Comunidad de Madrid apuesta por la promoción del sector y fomenta el consumo de los alimentos de proximidad, organizando en



la Casa de Correos el I Salón navideño de los Alimentos de Madrid, que reunió a 34 empresas agroalimentarias

acogidas a la marca M Producto Certificado, entre ellas las almazaras Aceitera de Arganda y Oleum Laguna, que expusieron y dieron a degustar sus productos.

Con este Salón se pretende fomentar los encuentros profesionales entre las empresas agroalimentarias y posibles compradores, para potenciar el consumo de los alimentos de proximidad, además de fomentar la economía madrileña y el desarrollo rural.

Esta iniciativa del Gobierno Regional se completó con *showcookings*, con los alimentos allí expuestos, a cargo de los chefs Miguel Ángel Mateos de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE) y Luis Isaac Torrente del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

cado, celebrada el 15 de diciembre de 2.019.



Boletín de noticias

ACEITE DE MADRID
C/ Jordán 8 bajo interior
28010 MADRID

Teléfono: 91 554 80 36
Fax: 91 445 93 79
Correo: info@aceitedemadrid.com

Estamos en
www.aceitedemadrid.com
www.facebook.com/AceiteDeMadrid



Próximas convocatorias

Mercado “Madrid cultiva y produce”

Primer sábado de cada mes
1 de febrero de 2.020
7 de marzo de 2.20
Cámara Agraria de Madrid
Pº Puerta del Ángel 4, CASA DE CAMPO
De 10 a 15 horas

Mercado “Madrid Productores”

Último fin de semana del mes
25 y 26 de enero de 2.020
22 y 23 de febrero de 2.020
Plaza Central de MATADERO MADRID
Paseo de la Chopera 14
Sábados de 11 a 19 horas
Domingos de 11 a 17 horas

Mercado “Madrid Productores” Planetario

Tercer domingo de cada mes
19 de enero de 2.020
16 de febrero de 2.020
Cubiertas Avda. del Planetario esquina a C/ Meneses
Horario de 10 a 16 horas

World Olive Oil Exhibition

18 y 19 de marzo de 2.020
IFEMA (Madrid)

