



Aceite de Madrid

Aceite de Madrid en Madrid Fusión

Madrid Fusión Alimentos de España celebró su XXI edición del 23 al 25 de enero.

Con el lema “Mmmmadrid, la naturaleza del sabor”, la Comunidad de Madrid ensalzó el uso de los alimentos regionales de calidad aplicados a la alta cocina, con demostraciones culinarias, maridajes y catas.



La Comunidad de Madrid ha organizado en su stand una treintena de actividades, además de exposiciones de productos locales.

El primer día del congreso la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, nombró al chef Juan Pozuelo como nuevo embajador de la marca M Producto Certificado. Posteriormente hubo un *showcooking* diseñado por el chef Miguel Ángel Mateos,



que elaboró dos platos con AOVE ecológico *Oleum Laguna de Blas*, de Oleum Laguna.



Este mismo día, la Comunidad de Madrid concedió el premio de la tercera edición del Concurso de Alimentos de Madrid al cocinero Alfonso Castellano, donde el ingrediente principal de la receta debía ser carne con IGP Sierra de Guadarrama, acompañada por dos alimentos reconocidos con la marca M Producto Certificado.



El martes, segundo día de congreso el chef Carlos Pérez hizo una demostración culinaria utilizando AOVE ecológico *Alma de Laguna*, de Vinos y Aceites Laguna.

Las actividades se clausuraron el miércoles 25 de enero

con la presentación del Consorcio de Exportación, del que forma parte la almazara La Aceitera de la Abuela y la elaboración a cargo del chef Miguel Ángel Mateos del Canelón de Madrid, donde se utilizó el AOVE ecológico *Mantua Carpetana*.



Además de estas actividades también hubo exposición de productos, entre ellos, los distintos AOVes de Recespaña, Aceites Pósito y Vinos y Aceites Laguna.



Esta edición del Congreso Madrid Fusión, consolidado a través de 21 ediciones fue retransmitido por internet para poder llegar a todos los rincones del mundo. Esta cumbre culinaria, la más importante del mundo despidió una edición histórica con cifras de récord en visitantes, congresistas y periodistas y más jóvenes que nunca escuchando las ponencias de cocineros, productores, bodegueros, pasteleros y panaderos. El lema utilizado para esta edición ha sido “Sin límites. No limits”.

Almazaras

- Recespaña Sociedad Cooperativa (Villarejo de Salvanés)
- Sociedad Cooperativa del Campo Aceitera (Villarejo de Salvanés)
- Cooperativa del Campo Santo Cristo (Colmenar de Oreja)
- SAT 1681 Virgen del Rosario (Chinchón)
- SAT 2908 Santa Lucía (Carabaña)
- Vinos y Aceites Laguna S.L. (Villacanejos)
- Oleum Laguna S.L. (Villacanejos)
- Aceite de Oliva Campo Real S.L. (Campo Real)
- Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa (Arganda del Rey)
- Virgen de la Oliva Sociedad Cooperativa (Valdelecha)
- SAT 1433 La Peraleña (Perales de Tajuña)
- Cooperativa Aceitera de Tielmes (Tielmes)
- SAT 4479 Almazara La Concepción (Navalcarnero)
- SAT 1680 Santiago Apóstol (Villa del Prado)
- SAT 1432 Virgen de la Nueva (San Martín de Valdeiglesias)
- SAT 1431 San Esteban Protomártir (Cenicientos)
- Fanum Olive Oil (Torremocha del Jarama)
- La Aceitera de La Abuela S.L. (Titulcia)

Envasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

<i>Aceite de Madrid en Madrid Fusión</i>	1
<i>El Aceite de Madrid de la Comarca de las Vegas en Fitor</i>	2
<i>Dos Consejeras visitan la almazara Oleum Laguna</i>	2
<i>Vente de aceitunas</i>	2
<i>XIII Ruta del Cocido Madrileño</i>	3
<i>Madrid Gourmet Exportación</i>	3
<i>Nuevo mapa turístico de la Comunidad de Madrid basado en la gastronomía.</i>	3
<i>Próximas convocatorias</i>	4
<i>Consume Aceite de Madrid, consume productos locales</i>	4

El Aceite de Madrid de la Comarca de las Vegas en Fitur

Veinte municipios del Sureste de Madrid exponen sus productos gastronómicos en Fitur.



Del 18 al 22 de enero tuvo lugar en IFEMA la feria FITUR, un espacio dirigido a profesionales del turismo y también al público en general, donde mostrar los atractivos turísticos de cada localidad o región.

Es donde el jueves 19 de enero el Sureste de Madrid presentó su campaña promocional, centrada en incrementar la oferta gastronómica,

ca, museística, de naturaleza y cultural.



El objetivo es que los madrileños descubran que a 30 km de la Puerta del Sol existe una comarca desconocida con un mar de olivos del que se extrae el mejor aceite de oliva, bodegas subterráneas, rutas para hacer en familia y un patrimonio e historia sorprendentes.



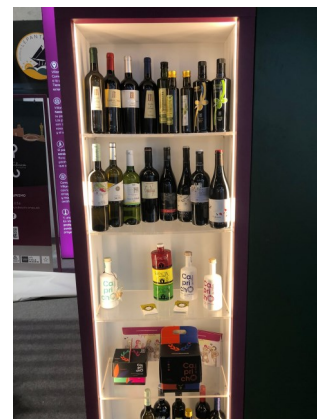
La Comarca de las Vegas vuelve a poner el énfasis en la gastronomía como su gran reclamo, a través de sus aceites, vinos, quesos, productos de la huerta y



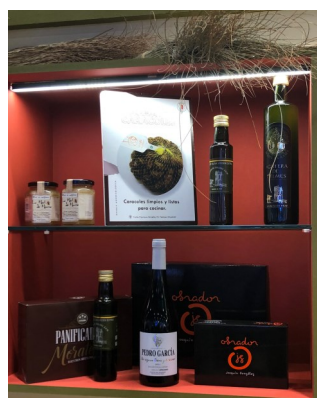
otros productos que se elaboran y producen en estas localidades.

Las veinte poblaciones del sureste de la Comunidad reivindican su gran potencial turístico ofreciendo opciones gastronómicas, culturales y naturales a solo 30 minutos de la Puerta del Sol.

Allí pudimos ver entre todos los alimentos producidos y elaborados en la zona los aceites de las almazaras Santa Lucía de Carabaña, Aceitera de Tielmes, Virgen de la Oliva de Valdelecha, Virgen del Rosario



de Chinchón y Aceites Pósito y Recespaña de Villa-rejo de Salvanés.



Dos Consejeras visitan la almazara Oleum Laguna

El pasado 26 de enero las consejeras Paloma Martín y Marta Rivera de la Cruz visitaron la almazara Oleum Laguna en Villacorejos.



Las consejeras de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín Martín y la de Cultura, Turismo y Deporte, Marta Rivera de la Cruz, acompañadas por el viceconsejero de Medio Ambiente, Mariano González Sáez, el director general de agricultura, Ángel de Oteo

Mancebo y el alcalde de Villacorejos, Adolfo Pacheco Sánchez, fueron recibidos en la almazara por los hermanos Laguna para recorrer las instalaciones de esta almazara 100% ecológica.

Durante el año 2.022 esta almazara ha cosechado una gran cantidad de premios por sus aceites, tanto nacionales como internacionales y desde hace un año cuentan con la certificación del sello SIQUEV, garantizando así la máxima calidad de sus productos.



Vente de aceitunas

El Ayuntamiento de Arganda organiza una actividad para conocer la aceituna y el aceite.



El pasado 14 de enero alrededor de medio centenar de personas participaron en la actividad "Vente de Aceituna", organizada por el Ayuntamiento de Arganda, a través de la Concejalía de Turismo, con la colaboración



de la Cooperativa Aceitera de Arganda.



La actividad ha consistido en ver el proceso de producción del aceite desde el olivo hasta el embotellado. Posteriormente se hizo una cata de los aceites de Arganda.

Los participantes estuvieron acompañados por el concejal de Turismo, Ireneo Vara y por el representante de la cooperativa, Cipriano Guillén, con los que hicieron una ruta por un olivar para varear la aceituna y luego se dirigieron a la Cooperativa Aceitera de Arganda, donde se realizó la cata dirigida de aceite.

XIII Ruta del Cocido Madrileño

El 15 de febrero comenzó la XIII Ruta del cocido madrileño.



Más de 30 restaurantes de Madrid incluirán nuestro plato más castizo, el cocido, en sus cartas desde el 15 de febrero hasta el 31 de marzo, con motivo de la XIII Ruta del Cocido Madrileño, un plato que se ha reinterpretado en múltiples versiones a lo largo de la historia.

Esta Ruta, organizada por Qué Rico España y en la que colabora Aceite de Madrid desde la primera edición, se inauguró este año en la taberna La Daniela, donde se dieron los premios a los mejores cocidos del año 2022 y al comensal ganador del premio su peso en aceite de Madrid, vino de Madrid y garbanzos de Madrid. El premio al mejor cocido tradicional fue para el Restaurante Pancipelao,

servido en cuatro vuelcos.



Veganos, de autor, tradicionales y vanguardistas, los establecimientos de la comunidad ofrecerán hasta el 31 de marzo este plato típico de la gastronomía de la región en 38 restaurantes, donde alguno de ellos ofrece el servicio a domicilio.



Juan Manuel Rodríguez Cortés, 'Juanma' para los amigos, madrileño del barrio de Chamberí y periodista deportivo con una extensa carrera dentro de la comunicación audiovisual, será este año el Embajador de la XIII Ruta del Cocido Madrileño.



Madrid Gourmet exportación

Consorcio para salir a mercados exteriores en el que participa La almazara La Aceitera de la Abuela.



Cuatro empresas del sector agroalimentario, La Aceitera de la Abuela, chocolates Maykel, Madrid Miel y Sabores de Madrid, se han agrupado para aunar fuerzas y empezar su andadura en los mercados internacionales, como vía para desarrollar su negocio y mejorar su competitividad, por medio del Programa Consorcios de la Ventanilla Única Internacional (VUI).



El Consorcio "Madrid Gourmet Export" se presentó oficialmente el pasado día 9 de febrero en un acto celebrado en el Centro de Innovación Gastronómica, donde se contó con la presencia, entre otros de los viceconsejeros de Medio Ambiente, Mariano González y de Economía Manuel Llamas y el coordinador de la VUI, que explicó la labor de los Consorcios de Exportación como herramienta para la internacionalización de las pymes.



El acto de presentación de este Consorcio de empresas alimentarias de Madrid concluyó con un *showcooking* a cargo del chef Miguel Ángel Mateos, chef ejecutivo de Inclán Brutal Bar, y un ágape con productos de Madrid.



Nuevo mapa turístico de la Comunidad de Madrid basado en la gastronomía

La Comunidad de Madrid promociona sus productos de proximidad en un nuevo mapa turístico.



El 14 de febrero las consejeras de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín y la de Cultura, Turismo y Deporte, Marta Rivera de la Cruz, presentaron este mapa turístico en un acto

celebrado en la Oficina de Turismo de Sol.

Esta es una iniciativa para incentivar esta experiencia rural, sostenible y responsable a través de la diversidad de sabores que ofrecen, y que aúnan tradición y calidad, donde aparecen más de 300 fabricantes de alimentos tan variados como el

aceite, chocolate, carne, miel, lácteos, queso, repostería, huerta, licores, vino y cerveza entre otros.



La consejera Paloma Martín remarcó que la gastronomía madrileña se ha convertido en uno de los mayores atractivos para el turismo de nuestra región y los productos locales crecen en calidad

cada año.

Por otra parte, la consejera Marta Rivera de la Cruz destacó la importancia de coordinar esfuerzos para llevar a cabo iniciativas que vinculan los productos de Madrid con su lugar de elaboración y enriquecen la experiencia de los visitantes.



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"



Próximas convocatorias: 4 de marzo y 1 de abril de 2023
Primer sábado de mes. De 09:00 a 15:00 horas
Pº Puerta del Ángel 4. Casa de Campo
MÁS INFORMACIÓN: <http://www.camaraagraria.org/>

Mercado Municipal Productores Planetario

Domingos 5 y 19 de marzo y 2 y 16 de abril
Primer y tercer domingo de mes. De 10 a 16 horas
Avda. Planetario esquina C/Meneses

Mercado Productores Alcobendas

Domingos 12 de febrero y 12 de marzo
Segundo domingo de mes. De 10 a 16 horas
Paseo Valde las fuentes esquina a calle José Hierro

Feria WOOE

7 y 8 de marzo 2023
IFEMA

36 Salón de Gourmets

17 a 20 de abril 2023
IFEMA

aceites

✓de oliva
✓de Madrid
✓de calidad



Consume Aceite de Madrid

Consume productos locales

Recespaña Sdad. Coop.
(Ecoreces, Madroliva)
918 744 129
administracion@reces.es
www.reces.es

Vinos y Aceites Laguna S.L.
(Alma, Laguna Villar)
918 938 196
info@lagunamadrid.com
www.lagunamadrid.com

Aceitera de Arganda S.C.
(Aljamo, Valde la oliva)
918 710 221
vinoaceitearganda@gmail.com
www.aceiteradearganda.com

SAT S. Esteban
Protomártir
(Molino Viejo)
918 642 487
info@bodegacenicientos.com

Aceitera del Campo S.C.
(Pósito)
918 742 353
info@aceitesposito.es
www.aceitesposito.es

Oleum Laguna S.L.
917 654 103
info@oleumlaguna.com
www.oleumlaguna.com

Virgen de la Oliva S.C.
625 583 307
almazaravaldilecha@hotmail.com

Fanum Olive Oil S.L.U.
(Fanum)
918 746 024
info@oleofanum.com
www.oleofanum.com

Santo Cristo
Sociedad Cooperativa
918 942 537
coopcolmenaraceite@hotmail.com

Aceite Oliva Campo Real
S.L.
918 733 317
almazara@aceitecamporeal.com
www.almazaracamporeal.com

SAT Nuestra Señora de
La Concepción
918 115 073
699 855 791
barciaparedes@hotmail.com

La Aceitera
de la Abuela S.L.
(Mantua Carpetana)
918 010 007
info@laaceiteradelaabuela.com
www.laaceiteradelaabuela.com/

SAT Virgen del Rosario
918 940 306
sat1681virgendelrosario@yahoo.es

Aceitera de Tielmes S.C.
617 775 813
aceiteratielmes@yahoo.es

SAT Virgen de la Nueva
sat1432@telefonica.net

SAT Santa Lucía
918 723 744
sat.santalucia@hotmail.es

SAT La Peralena
608 258 039
zumodeaceituna@laperalena.es
www.laperalena.es

SAT Santiago Apóstol
(Oro Madrid)
info@aceitesoromadrid.com
www.aceitesoromadrid.com

Villa Oleum S.L.
918 739 673
valledelaceite@hotmail.com



Comunidad de Madrid