



Aceite de Madrid

Aceite de Madrid en las redes sociales

Promoción de los aceites de Madrid en la campaña #Madridalamesa durante el mes de diciembre.



Esta nueva iniciativa de la Comunidad de Madrid se ha estado desarrollando desde el mes de julio hasta este mes de diciembre, con el objetivo de promocionar los productos locales con la marca de garantía M Producto Certificado, a través de las redes sociales, para dar a conocer todos los pro-



ductos con esta marca de garantía a la "comunidad fodie" de Instagram y al resto de las redes sociales.



Durante el mes de diciembre se promocionó el Aceite de Madrid. Las acciones han

incluido la realización de directos en Instagram MadridCalidad, en los que han participado Ángel Laguna, director comercial de Vinos y Aceites Laguna, Pablo Blas, técnico de Recespaña, Pedro Andrés Álvarez, técnico de La Aceitera de la Abuela, Miguel Ángel Mateos, chef de Acyre, Miriam Hernández, chef y embajadora de la marca de garantía M Producto Certificado y Carlos Serrano, técnico de Aceite de Madrid. En estas conexio-



nes se habló de las características de los aceites de oliva virgen extra de Madrid y se hicieron platos con estos aceites, publicadas en Facebook Madrid Calidad Producto Certificado y Twitter @MadridCalidad, con la información de las almazaras y sus productos.



Las almazaras de Aceite de Madrid que tienen sus productos certificados con esta marca de garantía son Aceites Pósito, Oleum Laguna, Aceites Fanum, Recespaña, Virgen de la Oliva, La Aceitera de la Abuela, Aceites Oro Madrid y Vinos y Aceites Laguna.



La Comunidad de Madrid cuenta con una gran tradición oleícola, de la que se conocen testimonios que datan ya del siglo XV, con referencias al cultivo del olivar y a las cualidades gastronómicas del aceite.



Actualmente se cultivan en la región unas 24.850 hectáreas de olivar, que dan una producción media de 4.000 toneladas de aceite al año. El 70% del olivar se encuentra en la comarca de Las Vegas, el 20% en la Campiña y el 10% en la zona suroccidental, concentrándose en 8 municipios el 45% de la superficie, Villarejo de Salvanes, Colmenar de Oreja, Valdaracete, Morata de Tajuña, Chinchón, Arganda del Rey, Carabaña y Campo Real.



Almazaras

- Recespaña Sociedad Cooperativa (Villarejo de Salvanes)
- Sociedad Cooperativa del Campo Aceitera (Villarejo de Salvanes)
- 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. (Villaconejos)
- Oleum Laguna S.L. (Villaconejos)
- 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)
- Aceites Naturales de España S.L. (Torremocha del Jarama)
- La Aceitera de La Abuela S.L. (Titulcia)

Envasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

<i>Aceite de Madrid en las redes sociales</i>	1
<i>Visita a la almazara La Peraleña</i>	2
<i>Sistema nutri-score</i>	2
<i>Curso de emprendimiento en el medio rural</i>	2
<i>ATRIA olivar</i>	2
<i>Jornada Aseacam</i>	3
<i>Díaz Ayuso firma un convenio con grandes superficies</i>	3
<i>Foro ABC Alimenta Madrid</i>	3
<i>Nuevos formatos para aceite</i>	3
<i>Las almazaras en Telemadrid</i>	3
<i>Próximas convocatorias</i>	4
<i>Esta Navidad, consume y regala Aceite de Madrid</i>	4

Visita a la almazara La Peraleña

El martes 1 de diciembre, el director general de Agricultura, Ganadería y Alimentación visitó Perales de Tajuña para conocer la situación del sector agrícola en el municipio.



El director general, Rafael García, con la alcaldesa de la localidad Yolanda Cuenca y los concejales de Agricultura y Medio Ambiente, comprobaron los trabajos de recuperación de los caminos del Hoyo y de Cojuelos, que mejoran y facilitan el acceso a las explotaciones agrarias.



Posteriormente, se trasladaron a las instalaciones de la SAT La Peraleña, en plena campaña de recogida de la aceituna y que, a pesar de ser la cooperativa aceitera



más pequeña de la Comunidad, apuesta por la economía circular para la elaboración de un producto de alta calidad proveniente de olivares tradicionales.



Esta almazara con 150 socios, en el año 2015 sustituyó las prensas tradicionales por una nueva maquinaria que combina modernos métodos de extracción con el tradicional decantado natural, además gran parte de los residuos son reutilizados para la caldera.

Sistema Nutri-score

Rechazo del sector del aceite de oliva a la calificación del sistema "nutri-score".

El sector del aceite de oliva español ha mostrado su rechazo "frontal" a los planes del Gobierno de apostar por el etiquetado *Nutriscore* en los alimentos, ya que este sistema le concede peor nota que a productos vinculados a "comida basura" e induce a error al consumidor.

Este sistema de etiquetado, creado en Francia, tiene como objetivo ayudar a los consumidores a distinguir entre alimentos más o menos saludables de un vistazo.



Según la entidad, el Nutri-Score otorga una calificación de C al aceite de oliva, la tercera en una escala de cinco notas (de la A a la E),

lo que en su opinión no es justo.

Sin embargo, el sistema distingue entre productos con un mejor y peor perfil nutricional pero dentro de una misma categoría; es decir, en el caso del aceite lo compara entre las diferentes grasas, pero no con los cereales de desayuno o la comida congelada.

El mensaje ha sido trasladado este el jueves 17 de diciembre por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español -que agrupa tanto a oliveros como a cooperativas, industrias, envasadores y exportadores-, que se hace eco además de las dudas surgidas sobre este modelo de etiquetado entre nutricionistas y médicos, que exigen que se deje de medir a todas las grasas por el mismo rase-ro, ya que los aceites de oliva no son precisamente los causantes de la epidemia de obesidad de las sociedades avanzadas.

CURSO DE EMPRENDIMIENTO EN EL MEDIO RURAL

Del 1 al 26 de febrero de 2021 (Online)

Organizado por la Red Rural Nacional

Dirigido a:

Emprendedores cuyo proyecto esté en fase de análisis o a punto de iniciarse, con una idea muy avanzada o a emprendedores que hayan iniciado recientemente su propio negocio y quiera mejorarlo.

ATRIA olivar

Tiempo de recolección de aceituna y cuidado del olivar.



A día de hoy existen diferentes maneras para realizar la recolección de las aceitunas, manuales o completamente mecánicas: ordeño, vareo, vibración de rama, vibración de tronco o cosechadora según factores como, marco de plantación, pendiente de la finca, costes, variedad, edad del olivar, etc.

En todos los tipos de recolección hay que cuidar el no dañar raíces, ramas y troncos buscando el equilibrio entre una recolección eficiente y no generar daños significativos al olivar.



Es muy importante realizar un tratamiento al olivar después de pasar las máquinas, vibradoras o varas con el objetivo de endurecer y reparar. Si la recolección se hace con temperaturas bajo cero o con niebla, este tratamiento se hace más necesario. Hay que procurar cicatrizar heridas abiertas para la entrada de patógenos.

Será necesario cuidar el olivo tras la recogida de la aceituna para garantizar una mejor cosecha al año siguiente. Se recomienda realizar estos trabajos lo más pronto posible y de esta manera prevenir enfer-



medades como Repilo (*Spilocaea oleagina*) y Tuberculosis (*Pseudomonas savastanoi*) que se propagan por la lluvia, con los utensilios de recolección y poda.

SE RECOMIENDA CONSULTAR CON EL TÉCNICO DE LA ATRIA.

ESPECIAL ATENCIÓN EN LOS OLIVARES DE CULTIVO ECOLÓGICO.

Jornada Aseacam

Una jornada donde se ha puesto en valor el esfuerzo de todo el sistema alimentario de la región para cumplir con el suministro de alimentos durante los últimos meses de pandemia.



La innovación, la digitalización y la sostenibilidad, claves para el nuevo consumidor, son los puntos que se han desarrollado en la Jornada "la industria agroalimentaria madrileña en momentos de Covid y su futuro", organizada por Aseacam, el día 1 de diciembre en el Hotel Palace e inaugurada por la Consejera de Medio Ambiente y por el Presidente de la CEIM, donde expertos de reconocido prestigio analizaron la situación de la industria agroalimentaria en estos momentos y tras lo vivido durante los últimos meses.

El encuentro reunió a gran cantidad de empresarios y representantes de asociaciones del sector de la Comunidad de Madrid, para analizar la situación actual y, a través de la innovación buscar soluciones a la difícil situación

que viven muchas de las empresas del tejido empresarial de la región.

La clausura corrió a cargo del presidente de Aseacam, Ricardo Oteros y contó con la participación de los presidentes de Aceite de Madrid y de UCAM, Rafael Gómez y Mariano García-Patrón.



Foro ABC Alimenta Madrid

Retos de la industria agroalimentaria madrileña: sostenibilidad, compromiso medioambiental e innovación.



Paloma Martín, consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad inauguró el Foro el día 20 de noviembre en la sede de ABC, destacando la fortaleza del sector agroali-

Díaz Ayuso firma un convenio con grandes superficies

La Presidenta de la Comunidad firmó el 15 de diciembre un convenio con grandes superficies y asociaciones empresariales del sector agroalimentario de la región.



Un convenio para promocionar productos madrileños en hipermercados y supermercados que operan en la región, que según afirmó la Presidenta son productos de calidad como aceites, quesos, vermut, cervezas, dulces, embutidos, vinos, carnes, etc. Dicho convenio estará vigente hasta el 31 de diciembre de 2024, asegurando a los productos madrileños un lugar preferente en el Canal Moderno de Distribución, con el objetivo de darles una mayor visibilidad.

mentario madrileño, respaldando la calidad de sus productos y anteponiendo la calidad de los mismos.

En este Foro al que asistió el director de Aceite de Madrid, Jesús Pérez, se analizaron los retos y desafíos a los que se enfrentan los ganaderos y agricultores. El foco se puso en la sostenibilidad y el cambio de hábitos en el consumo, sin dejar de lado el compromiso medioambiental y la innovación muy necesaria para adaptarse a los nuevos tiempos y para empujar al sector primario en el mercado de proximidad y en la esfera internacional.



Durante el acto, en el que participó también la consejera de Medio Ambiente, Paloma Martín, se presentó la campaña de promoción del producto madrileño de cara a la Navidad bajo el lema ¡Cómete Madrid!.

Asistieron a este acto, el presidente de Aceite de Madrid, Rafael Gómez y el presidente UCAM, Mariano García-Patrón.

Nuevos formatos para aceite

Aceites Fanum y La Aceitera de la Abuela incorporan nuevos formatos para sus aceites.



Aceites Fanum ha incorporado nuevas latas cilíndricas de un litro, apostando por la transición del plástico al cristal y la lata, que además mantienen mejor las caracte-

rísticas iniciales del aceite de oliva virgen extra.

La Aceitera de la Abuela incorpora el "Bag in box" de 3 litros, que mantiene el aceite en vacío consiguiendo preservar toda su riqueza aromática y su sabor.



Las almazaras en Telemadrid

Tres almazaras han participado en reportajes para Telemadrid.



El 16 de noviembre en *Teleticias fin de semana*, el presidente de Aceites Pósito, Ángel García-Patrón, habló sobre la recogida de la aceituna por los socios en Villarejo de Salvanés.

El 25 de noviembre en el programa *Madrid Directo* las cámaras se trasladaron a la almazara Aceites Fanum en Torremocha del Jarama, donde el gerente, Joaquín



Palacín, explicó el proceso de fabricación del aceite.

El 11 de diciembre, en el programa *Está Pasando*, las cámaras se trasladaron a Recespaña en Villarejo de Salvanés y su presidente, Rafael Gómez dio una cata de aceite en el plato.



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 mes. De 09:00 a 15:00 horas
Pº Puerta del Ángel 4. Casa de Campo
MÁS INFORMACIÓN: <http://www.camaraagraria.org/>

Mercado Productores



Debido a la evolución de la pandemia del coronavirus (COVID-19) en Madrid estamos a la espera de fijar nueva fecha del Mercado Productores

Último fin de semana de mes (S. de 11 a 19 y D. de 11 a 17 h.)
Matadero Madrid. Paseo de la Chopera 14
MÁS INFORMACIÓN; <https://mercado productores.es/>

Mercado Municipal Productores Planetario



Tercer domingo de mes. De 10 a 15 horas
Avda. Planetario esquina C/Meneses
MÁS INFORMACIÓN: <http://productoresplanetario.es/>
Próximas ediciones 2021: 3 y 17 de enero, 7 y 21 de febrero

Esta Navidad, consume y regala Aceite de Madrid

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

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

Aceitera de Arganda S.C.
(*Aljamo, Valdeoliva*)
918 710 221
vinoaceitearganda@gmail.com
www.aceiteradearganda.com

SAT Virgen de la Nueva
sat1432@telefonica.net

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

Aceitera de Tiernes S.C.
617 775 813
aceiteratiernes@yahoo.es

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

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

Santo Cristo S.C.
918 942 537
coopcolmenaraceite@hotmail.com

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

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

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

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

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

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

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

Aceites Naturales España
S.L.
(*Fanum*)
918 746 024
info@oleofanum.com
www.oleofanum.com

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

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

www.aceitedemadrid.com

