



Aceite de Madrid

Visitas a las almazaras Oleum Laguna y Recespaña

Rafael García González, nuevo Director General de Agricultura de la Comunidad de Madrid visitó las almazaras Oleum Laguna en Villacañeros y Recespaña en Villarejo de Salvanés.



El pasado 6 de septiembre el nuevo Director General de Agricultura, Rafael García González, el Director Gerente del IMIDRA, Sergio López Vaquero y representantes de AGIM-COAG acompañaron al Viceconsejero de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Mariano González Sáez en la visita a la almazara Oleum Laguna en Villacañeros, donde fueron recibidos por Pedro Laguna de Blas, gerente y fundador de la almazara.

Esta almazara, con una superficie de 520 m2 construidos se puso en marcha en noviembre de 2.017 para dedicarse a la producción de aceite de oliva virgen extra de calidad, 100% ecológico. Cuentan con 60 hectáreas de olivar propio, 30 hectáreas en producción intensiva y el resto en seto. Con una capacidad de almacenamiento de 240.000 kilos de aceite, cuenta también con una línea de envasado.

El Director General, el día 1 de octubre se trasladó también a Villarejo de Salvanés, para conocer Recespaña, la mayor almazara de la Comunidad de Madrid y acompañado por los miembros de la Junta Rectora y representantes de los tres grupos políticos del municipio, recorrieron las modernas instalaciones, que mejoran cada año para diversificar sus aceites y ampliar las exportaciones.

Recespaña se constituyó en el año 1.975 como Sociedad Cooperativa con la actividad principal de fabricación, envasado y comercialización de aceite de oliva, a lo que

se unió en el año 1.992 la comercialización de cereales y el el año 1.995 el suministro y reparto de gasóleo. En la actualidad está formada por unos 2.200 socios que cultivan más de 15.000 hectáreas de olivar.



Las dos almazaras cuentan ya en sus referencias con la marca de Garantía M Producto Certificado, creada por la Comunidad de Madrid para dar un mayor impulso y visibilidad a los productos agroalimentarios de la región, tanto en mercados nacionales como internacionales.



Jornada online Proyecto AROLIVO

Organizada por el Grupo Operativo Olivares de la Miel.

Este proyecto tiene como objetivo potenciar la escasa rentabilidad de los olivares tradicionales, y por ello está estudiando el cultivo mixto de olivar y plantas aromáticas combinado con la apicultura.

Doce vías para participar:
- A través de Zoom
- Proyección pública en Villa del Prado y Colmenar de Ovega

Jornada online - 5 de noviembre de 2020 - 18:00 a 20:00

Realizar: - Introducción de plantas melíferas en olivares tradicionales de Madrid: influencia sobre el suelo, la erosión, la miel y el paisaje

Participan:
- Eva Miquel, Coordinadora del proyecto y apicultora trashumante
- Fernando Bautista Expósito, Biólogo y olivicultor
- Miguel Ángel Alarcón, Agricultor y viverista de plantas aromáticas
- David Enice, Técnico de UPA especializado en nuevas políticas agrarias

Para más información: tecnico@upamadrid.es

Proyecto: "Introducción de plantas melíferas en olivares tradicionales de la Comunidad de Madrid: influencia sobre el suelo, la erosión, la miel y el paisaje (AROLIVO)" del Grupo Operativo OLIVARES DE MIEL, financiado por

PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID 2014-2020

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. (Villacañeros)
- Oleum Laguna S.L. (Villacañeros)
- Aceite de Oliva Campo Real S.L. (Campo Real)
- Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa (Arganda del Rey)
- Virgen de la Oliva Sociedad Cooperativa (Valdilecha)
- 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)

Invasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

Visitas a las almazaras Oleum 1
Laguna y Recespaña.

Jornada online Proyecto Arolivo. 1

Aceite de Madrid en los supermercados 2
Alcampo.

Nuevas monodosis de Aceite de 2
Madrid.

Se acerca el tiempo de recogida 2
de las aceitunas.

Recolección de la aceituna en 3
tiempos de Covid-19, nuevo desafío para el sector.

El Patrimonio Comunal Olivarero 3
renueva su tienda de aceites.

Próximas convocatorias. 4

Consume productos locales, 4
consume aceite de Madrid.

Aceite de Madrid en los supermercados Alcampo

Vinos y Aceites Laguna participa en esta campaña con la marca *Laguna Villar* de aceite de oliva virgen extra ecológico certificado con la marca de Garantía Aceite de Madrid.



El aceite de oliva virgen extra ecológico *Laguna Villar*, de la variedad cornicabra, es de color entre verde y oro, con aroma limpio y frutado intenso, recordando a notas de tomate verde, manzana, alcachofa y algo a plátano verde. En boca se reafirman

sus aromas, con un equilibrio entre amargo y picante. Es perfecto para ensaladas, quesos fuertes, cecinas y embutidos, potencia el sabor en pastas, verduras y legumbres como los garbanzos. Además, es ideal como conservante debido al elevado contenido en antioxidantes naturales.

Esta campaña, organizada por Aseacam, en su décimo quinta edición, promociona los alimentos de Madrid M Productos Certificado en los hipermercados Alcampo de la región entre los días 14 y 31 de octubre.

Han participado todo tipo de productos madrileños, desde cafés y chocolates, cárnicos frescos y cocidos, embutidos, platos preparados, gran variedad en charcutería al corte, diferentes tipos de lácteos y quesos, frutos secos, encurtidos y salazones, Vinos de Madrid, cervezas artesanas, vermuts y licores; también postres, dulces, bollería, panes, pizzas, sales, conservas, salazones, y no podía faltar el Aceite de

Madrid, todo elaborado por la industria alimentaria madrileña.

Participan 264 referencias de 44 empresas, que estarán en los lineales de Alcampo para que los consumidores descubran la excelencia de los Alimentos que se elab-

boran en nuestra comunidad. Alcampo fomenta con esta campaña, el consumo responsable de productos de cercanía contribuyendo a mejorar la economía madrileña y poniendo en valor sus productos alimentarios, que aportan riqueza a la economía regional.

Nuevas monodosis de Aceite de Madrid

Las dos almazaras de Villarejo de Salvanés sacan al mercado nuevas monodosis de aceite de oliva virgen extra.



Las almazaras cooperativas Aceitera del Campo (Pósito) y Recespaña han sacado al mercado monodosis de aceite de oliva virgen extra de 10 ml. y que debido

a la crisis sanitaria que estamos pasando son muy importantes para los establecimientos de hostelería, como hoteles, bares, catering, etc., y otros establecimientos como hospitales, residencias y colegios, para ayudar a mantener la higiene y la prevención contra el virus.



Se acerca el tiempo de recogida de la aceituna

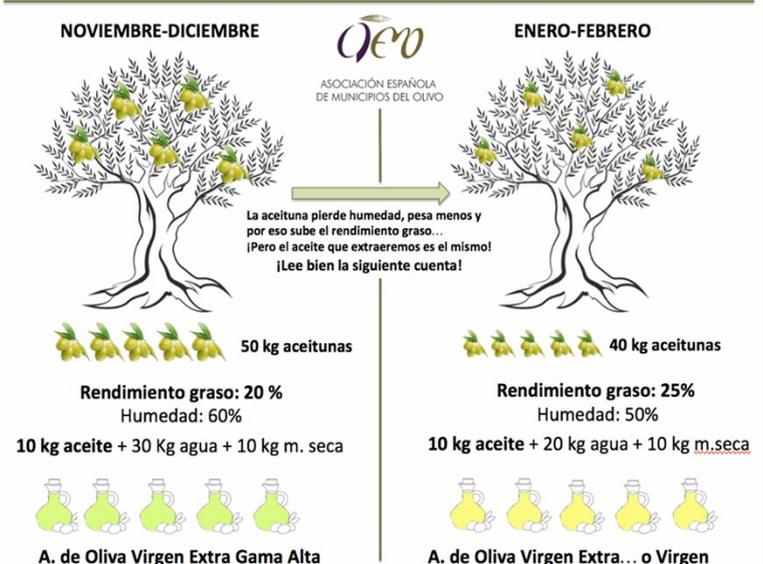
Momento óptimo de recolección de la aceituna.

Un año más, en estas fechas en las que se acerca el momento de recoger la aceituna, la Asociación Española de municipios del Olivo (AEMO) vuelve a indicar el momento óptimo de recolección, apostando por la recolección temprana... Y este año, más si cabe, recomienda comenzar pronto también para tener más tiempo de reacción ante eventuales incidencias derivadas de la pandemia.

En la lámina AEMO intenta explicar la cuenta del rendimiento graso según el momento de recolección... ¡QUE TANTO CUESTA COMPRENDER A LOS OLIVAREROS!

Cada variedad es cada variedad, cada zona es cada zona, cada finca es cada finca, lo saben... pero en general en noviembre-diciembre el aceite está prácticamente hecho, y si recolectamos en ese periodo tendremos más calidad, menos riesgos de caída por inclemencias del tiempo y además al año siguiente tendremos más cosecha. ¡Este es su consejo!

¿QUÉ OCURRE EN EL MISMO OLIVO SI RECOLECTAMOS LA ACEITUNA ANTES O DESPUÉS?



Fuente: AEMO, Asociación española de municipios del olivo

Recolección de la aceituna en tiempos de COVID-19, nuevo desafío para el sector

Las almazaras se preparan para salvar su campaña frente a los riesgos del Covid-19 adoptando medidas para evitar tener que parar si hay contagios, tanto en el campo como en las cooperativas y almazaras.



A falta de pocas semanas para que comience la recolección generalizada y la molturación de la aceituna, y ante la actual crisis ocasionada por la COVID-19, nos enfrentamos a una campaña distinta y atípica, en la que los productores destacan la incertidumbre derivada de la situación sanitaria y apuestan por extremar las medidas de seguridad para evitar que se paralice la recolección, molturación y comercialización.

Las almazaras de la Comunidad de Madrid han estado preparando bien sus instalaciones y adoptando las medidas necesarias para evitar la llegada del coronavirus. Todos los años, cuando llegan estas fechas ponen a punto y repasan la maquinaria, para que esté en perfectas condiciones a la hora de empezar a molturar, aunque este año hay que adoptar medidas de contención ante posibles positivos por Covid-19.

Por eso en las últimas semanas las cooperativas y almazaras están preparando a conciencia sus instalaciones para reducir al máximo la posibilidad de que se produzcan contagios en su interior. En las almazaras la actividad es bastante aislada y los maestros y personal suelen realizar sus trabajos en solitario y en las envasadoras automáticas las distancias también son amplias entre los operarios.

En el campo las labores de recolección favorecen un

distanciamiento entre trabajadores, el vareo, el movimiento y extensión de fardos, el uso de tractores y remolques exigen una separación entre operarios que ayudan a su distanciamiento. Pero no hay que bajar la guardia y tanto en el campo como en las cooperativas y almazaras se van a extremar las medidas de seguridad, estableciendo grupos dentro de las cuadrillas y turnos en los trabajadores de las almazaras para evitar contagios y que si una persona da positivo no tenga que paralizarse la actividad.

Se pondrá la máxima atención en regular la presencia de agricultores y proveedores en el centro para evitar riesgos de contagio en las entregas de producto o en las relaciones administrativas, desarrollando protocolos de seguridad en todas las áreas de trabajo y en las zonas comunes, que contemplen el uso obligatorio de mascarillas, el respeto de la distancia de seguridad, la utilización de gel hidroalcohólico y la limpieza y

desinfección diaria de todas las instalaciones.

Tanto cooperativas como almazaras tendrán que regular los tiempos de espera en el patio de recepción de las aceitunas debido a la continua afluencia de agricultores y estos tendrán que cumplir rigurosamente todas las medidas internas impuestas en cada punto de recepción; que irán enfocadas a limitar el número de agricultores que pueden entrar a la vez dentro de la zona patio y en las zonas comunes. Se realizará un riguroso seguimiento sobre distancias de seguridad oportunas y un estricto control y desinfección de estas zonas comunes.

Con todas estas medidas se espera que esta situación no afecte a la recolección y recepción de la aceituna, actividad esencial de la cadena de abastecimiento alimentario, para lo que hay que contar con la responsabilidad de los agricultores, trabajadores y productores en el cumplimiento de los protocolos establecidos.

El Patrimonio Comunal Olivarero renueva su tienda de aceites

Con el nombre de La Comunal y situada en pleno centro de Madrid, en el barrio de Chueca, esta tienda de aceites de oliva virgen extra se renueva por completo.

La tienda se ha renovado con una imagen mucho más actual y un espacio más interactivo y digital que permitirá a los consumidores saber qué se esconde dentro de cada botella. La tienda cuenta con un centenar de marcas de aceites de oliva virgen extra, con alrededor de 270 etiquetas diferenciadas entre variedades y regiones, entre las que se en-



cuentran algunas referencias de Aceite de Madrid. En la entrada veremos una selección de ocho marcas de aceites de oliva virgen extra

destacados, con información relevante, que irán rotando semanal o quincenalmente.



Este nuevo espacio es mucho más que una tienda gourmet ya que se ha convertido en un espacio de exposición y divulgación de las cualidades del aceite de oliva virgen extra y del olivo, para promover su difusión con publicaciones especializadas, experiencias interactivas, charlas de manos de profesionales y la realización de catas. Es el escaparate de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, entidad sin ánimo de lucro que engloba a todo el sector olivarero de este país y que depende directamente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Boletín de noticias

ACEITE DE MADRID
C/ Jordán 8 bajo interior
28010 MADRID

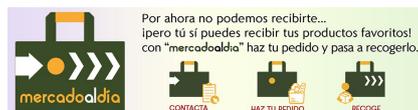
Teléfono: 91 554 80 36
Fax: 91 445 93 79
Correo: info@aceitedemadrid.com

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://mercadoproductores.es/>

Mercado Municipal Productores Planetario

Tercer domingo de mes. De 10 a 16 horas
Avda. Planetario esquina C/Meneses
MÁS INFORMACIÓN: <http://productoresplanetario.es/>

Formación agraria IMIDRA

INFORMACIÓN e INSCRIPCIONES
www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/cursos-transferencia
cursos.imidra@madrid.org

Consume productos locales, consume Aceite de Madrid

Recespaña Sdad. Coop.
(*Ecoreces, Madroliva*)
918 744 129
administracion@reces.es
<https://reces.es>

Aceitera del Campo S.C.
(*Pósito*)
918 742 353
info@aceitesposito.es
<https://www.aceitesposito.es>

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
<https://oleumlaguna.com>

Aceite Oliva Campo Real S.L.
918 733 317
almazara@aceitecamporeal.com
<https://almazaracamporeal.wixsite.com/almazaracamporeal>

Aceitera de Arganda S.C.
(*Aljamo, Valdelaoliva*)
918 710 221
vinoaceitearganda@gmail.com
<https://www.vinoaceite.com>

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

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

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

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

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

SAT Virgen de la Nueva
sat1432@telefonica.net

SAT S. Esteban Protomártir
918 642 487
info@bodegacenicientos.com

Aceites Naturales España S.L.
(*Fanum*)
918 746 024
info@oleofanum.com
<http://oleofanum.com>

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

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

