



Aceite de Madrid

Feria del Aceite en Villarejo de Salvánés



Celebrada los días 3 y 4 de abril en la Plaza de la Iglesia.

A propuesta del Ayuntamiento de Villarejo de Salvánés para el fin de semana de Semana Santa, se organizó esta feria para la compra y degustación de los aceites de oliva que se producen en esta localidad.



Las dos cooperativas de aceite, Aceitera del Campo y

Recespaña se instalaron en unas casetas en la Plaza de la Iglesia, donde expusieron sus productos para la venta y degustación al público asistente.



Una gran variedad de aceites como monovarietales de picual, cornicabra, arbequina, carrasqueña, aceites ecológicos y aceites de oliva virgen extra de temporada filtrados y sin filtrar.



Estuvieron visitando la Feria el Presidente de Aceite de Madrid y Presidente de Recespaña, Rafael Gómez Toba, el Director de Aceite



de Madrid, Jesús Pérez Sánchez, el Presidente de UCAM, Mariano García-Patrón, el Presidente de FECOMA, Carlos de la Higuera y miembros de los Consejos Rectores de ambas cooperativas.



Durante la Feria, la cooperativa Recespaña hizo entrega de unos lotes de envases de aceite de oliva virgen extra a representantes de Cáritas de Villarejo de Salvánés y de Belmonte de Tajo.



Almazaras

- Recespaña Sociedad Cooperativa (Villarejo de Salvánés)
- Sociedad Cooperativa del Campo Aceitera (Villarejo de Salvánés)
- 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 1431 La Peralena (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>Feria del aceite en Villarejo de Salvánés.</i>	1
<i>Los aceites de Tielmes ya tienen la Marca de Garantía Aceite de Madrid</i>	1
<i>Alma de Laguna en el Hotel Ritz</i>	2
<i>Vuelve el Día de Mercado</i>	2
<i>Chocolates con Aceites Pósito</i>	2
<i>Los aceites de oliva alternativa saludable y natural al consumo de grasas poco saludables</i>	3
<i>Nuevo AOVE de edición limitada</i>	3
<i>ATRIA olivar</i>	3
<i>Próximas convocatorias</i>	4
<i>Consume productos locales, consume Aceite de Madrid</i>	4

Los aceites de Tielmes ya tienen la Marca de Garantía Aceite de Madrid

Aceitera de Tielmes, otro aceite con marca de garantía Aceite de Madrid.

La cooperativa Aceitera de Tielmes fundada en 1920, la segunda más antigua de España, agrupa a los productores de aceite de oliva de Tielmes, municipio con gran tradición oleícola del Sureste de la Comunidad de Madrid.

El aceite de oliva virgen ex-

tra certificado en febrero de 2.021, se caracteriza por ser de la variedad cornicabra en su mayoría, con algo de manzanilla y picual, de sabor fresco y frutado, con tonalidades verdes que recuerdan a las tomateras. Es un aceite intenso, excepcional para aliñar ensaladas y potenciar el sabor de los pescados.

Se comercializa en envase de vidrio de 750 ml y en PET de 1 y 5 litros.



Alma de Laguna en el Hotel Ritz

Formará parte de la nueva propuesta culinaria del chef Quique Dacosta.



El pasado 15 de abril reabrió sus puertas el hotel Ritz de Madrid como Mandarin Oriental Ritz, después de tres años de obras.

En el hotel se abrieron 5 espacios gastronómicos creados y dirigidos por el chef tres estrellas Michelin Quique Dacosta, tres restaurantes, Deessa, Palm Court y El Jardín del Ritz y dos bares, Pictura y Champagne Bar.

En el restaurante Deessa, emblema del hotel habrá un claro protagonismo de la despensa madrileña y del producto de proximidad, desde una perspectiva totalmente vanguardista.

Para este nuevo proyecto del chef Quique Dacosta en el restaurante Deessa, el aceite de oliva virgen extra ecológico Selección Alma de Laguna, ha sido seleccionado por el chef.

Alma de Laguna selección es un aceite de oliva virgen extra ecológico de color entre verde y oro, con aroma limpio y con tonos de frutado verde, almendra, tomate verd, manzana y en menor medida plátano verde que en boca reafirma sus aromas, apreciando un amargo y picante bien equilibrado.

Este aceite es elaborado por la almazara Vinos y Aceites Laguna, de Villaconejos, almazara que cuenta con la última tecnología en cada uno de sus procesos productivos, renovada en el año 2.015.

En Vinos y Aceites Laguna son ya 4 generaciones cultivando el olivar y elaborando aceite, desde el año 1.880.



Chocolates con Aceites Pósito

Gran variedad de chocolates artesanos con aceite de oliva virgen extra.

La almazara cooperativa Aceitera del Campo de Villarejo de Salvanes, que elabora los aceites de oliva virgen y virgen extra Pósito, ha tenido una nueva iniciativa, con la elaboración de chocolates artesanos con aceite de oliva virgen extra con diez sabores diferentes: chocolate negro 84%, chocolate blanco y chocolate con leche, además de chocolate con nueces caramelizadas, almendras o plátano deshidratado y también rellenos de frambuesa, naranja o menta.

Una nueva iniciativa por la que felicitamos a la Coope-



rativa Aceitera del Campo que siempre está pensando en nuevos proyectos tanto para sus productos como para su *packaging*.

La Cooperativa Aceitera del Campo, creada en el año 1.931 dispone de una gran variedad de aceites de oliva virgen y virgen extra, ecológicos, monovarietales y de cosecha temprana.

Vuelve el Día de Mercado

El día 10 de abril volvió a abrir sus puertas el Día de Mercado, con la calidad de siempre.



Después de varios meses de parón, a causa de la pandemia, el Día de Mercado volvió a abrir sus puertas el pasado 10 de abril, en las instalaciones de la Cámara Agraria, con todos los protocolos de seguridad exigidos de distancia de seguridad, gel hidroalcohólico, utilización de mascarillas, etc.



Aunque las circunstancias no son las mismas que antes de declararse la pandemia, hay que adaptarse a la situación y seguir adelante. Durante todo este tiempo ha estado funcionando el servicio a domicilio y la venta online de los productores que forman parte de este mercado, a los que hay que agradecer el esfuerzo realizado para el funcionamiento de estos servicios, habiendo percibido un mayor aprecio por el valor de lo cercano y una mayor conciencia de las ventajas que supone consumir productos de proximidad, ya que de esta forma ayudamos a la economía y a la revitalización de las zonas rurales, consiguiendo precios más justos por la ausencia de intermediarios.



En esta edición participaron las almazaras **Aceite de Oliva Campo Real, Vinos y Aceites Laguna, Oleum Laguna**, que presentó su nuevo aceite de oliva virgen extra ecológico de edición limitada **Lua 77 y Recespa-**



ña, con una gran variedad de aceites de oliva virgen extra y ecológicos de la nueva campaña.

La próxima edición del Día de Mercado será el sábado 8 de mayo, con el lema "No hace falta ir lejos para conseguir los mejores productos. Madrid cultiva y produce para ti".



En este mercado podemos encontrar verduras, legumbres y hortalizas, carnes, quesos y lácteos, vinos, mieles y dulces, ahumados, aceitunas, cervezas, productos ecológicos y aceites, todos ellos producidos y elaborados en la Comunidad de Madrid.



En esta nueva edición del 8 de mayo estarán las almazaras **Oleum Laguna, Pósito, Recespaña y Vinos y Aceites Laguna**. Además, con la finalidad de apoyar a nuestros productores locales y dar un servicio a las personas comprometidas con el consumo de proximidad, saludable y de calidad, se sigue ofreciendo el servicio **MERCADO AL DÍA**, que permite que no se interrumpa en ningún momento el canal productor-cliente en el mismo punto de encuentro.



Los aceites de oliva, alternativa saludable y natural al consumo de grasas poco recomendables

El Presidente de la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT) afirma que el aceite de oliva no solo tiene su influencia saludable por el ácido oleico, también por sus compuestos bioactivos que ejercen un efecto muy beneficioso para la salud y para la prevención de numerosas enfermedades crónicas.

El día 1 de abril entró en vigor la limitación de la presencia de grasas trans en los alimentos que se comercialicen en la Unión Europea, siempre y cuando no estén presentes de manera natural en ellos. Así lo establece el Reglamento (UE) 2019/649 de 24 de abril de 2019, que fija el límite para la presencia de estas grasas en dos gramos por cada 100 gramos de grasas presentes en los ingredientes. Se cumple así con la indicación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que recomienda que la ingesta de ácidos grasos trans debe ser lo más baja posible en el contexto de

una dieta adecuada desde un punto de vista nutricional. Una sugerencia que la Organización Mundial de la Salud (OMS) ya lanzó en 2018 cuando solicitó la eliminación de las grasas trans en la producción industrial de alimentos.

Limitaciones que se apoyan en una amplísima base científica.

Es fundamental que el consumidor sepa diferenciar los distintos tipos de grasas, sus efectos sobre nuestra salud y dónde encontrarlas: trans, saturadas e insaturadas, estas últimas calificadas por los expertos como las "saludables".

El consumo de aceite de oliva no solo tiene su influencia por tener ácido oleico, sino también por contar con compuestos bioactivos que se han demostrado en estudios epidemiológicos y de intervención que realmente ejercen un efecto muy beneficioso para la salud y para la prevención de numerosas enfermedades crónicas.

Nuevo AOVE ecológico de edición limitada

Loa 77, el nuevo aceite de oliva virgen extra ecológico de Oleum Laguna.



La almazara de Villaconejos, Oleum Laguna ha lanzado al mercado un nuevo aceite de oliva virgen extra ecológico de edición limitada, con una cuidada y exquisita presentación tanto en el envase de vidrio como en la caja.



Con el nombre de Loa 77, esta almazara nos presenta un aceite de oliva virgen extra ecológico, con la peculiaridad de que los olivos se encuentran entre mantos de lavanda, planta aromática

que sirve de cubierta vegetal, mejorando la biodiversidad y los aromas del propio aceite, consiguiendo así unos aromas únicos.



El pasado día 10 de abril se presentó en la reapertura del Día de Mercado de la Cámara Agraria, en la Casa de Campo.

Otra novedad de la almazara Oleum Laguna son las monodosis de aceite de oliva virgen extra ecológico.

La almazara Oleum Laguna es una empresa familiar, con una gran tradición en el sector, creada en el año 2.017 para apostar por un AOVE de alta calidad 100% ecológico. Comercializa tanto aceites monovarietales como coupages, predominando la variedad cornicabra aunque también tienen arbequina, picual y hojiblanca.

ATRIA olivar

Preocupación ante la situación en el olivar de la Comunidad de Madrid tras las heladas de enero.



A la aceituna que no se pudo recoger y a la pérdida de calidad del aceite obtenido se suman ahora los daños generalizados en campo al

verse los síntomas que no se vieron de manera inmediata: muerte de árboles jóvenes, necesidad de podas severas y entrada de plagas y enfermedades.

Muchos olivos, sobre todo en zonas bajas, no sobrevivirán y muchos otros necesitarán podas de recuperación de ramas afectadas o de cortes por la cruz o en la base del tronco. Estas podas serán necesarias hasta recuperar la productividad del olivar por lo que se realizarán durante los próximos años acompañadas de un sobrecoste en nutrición.

Preocupa la necesidad de un mayor control de los brotes nuevos de las próximas

dos campañas, que serán decisivas. No olvidar que se estará formando copa nueva



en muchos casos y que se debe proteger para recuperar lo antes posible su potencial productivo. Insectos como Prays o Glifodes tendrán brotes nuevos para

alimentarse y se vigilarán para que no alcancen el nivel de plaga. Del mismo modo se vigilará la aparición de Euzophera en heridas por helada.

Especial necesidad de protección fitosanitaria ante la ya detectada plaga de Barrenillo del olivo (*Phloeotribus scarabaeoides* Bern) que puede tener varias generaciones si encuentra madera debilitada pudiendo después afectar a árboles sanos con lo que, de no actuar, olivos que no parecen afectados perderán sus brotes y frutos provocando reducción de futuras cosechas y afectando a la supervivencia de olivos jóvenes.

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"



Próxima convocatoria **sábado 8 de mayo**
Primer sábado de mes. De 09:00 a 15:00 horas
Pº Puerta del Angel 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 Matadero Madrid
Mercado productores online <https://www.donpimiento.es/>
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

Si apuestas por el consumo de productos locales puedes visitarnos en el Mercado de Productores Planetario
Próxima convocatoria **domingo 2 de mayo**
Primer y tercer domingo de mes. De 10 a 15 horas
Avda. Planetario esquina C/Meneses
MÁS INFORMACIÓN: <http://productoresplanetario.es/>

Consume productos locales, consume Aceite de Madrid

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, Valdeoliva)
918 710 221
vinoaceitearganda@gmail.com
www.aceiteradearganda.com

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

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

Oleum Laguna S.L.
(Oleum Laguna, Loa 77)
917 654 103
info@oleumlaguna.com
www.oleumlaguna.com

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

Aceites Naturales
de España S.L.
(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.
(Ampo Rea)
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
(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 Peraleña
(La Peraleña)
608 258 039
zumodeaceituna@laperalena.es
www.laperalena.es

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

Villa Oleum S.L.
(Valle del aceite)
918 739 673
valledelaceite@hotmail.com

