



# Aceite de Madrid

## Los aceites de Madrid en Fitur



COMARCA DEL  
SURESTE

Región de Madrid

Madrid Activa promociona veintiún municipios del Sureste de Madrid en Fitur.



Madrid Activa promociona veintiún municipios del Sureste de Madrid en esta edición. Ambite, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Carabaña, Chinchón, Colmenar de Oreja, Estremera, Fuentidueña de Tajo, Morata de Tajuña, Orusco de Tajuña, Perales de Tajuña, Rivas Vaciamadrid, Tielmes, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villacanejos, Villa-



manrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanes, municipios del Eje Sureste que han tenido un espacio propio en el Recinto Ferial de IFEMA.



Su objetivo es fomentar el turismo de esta zona de la región, donde sus ríos y sus vegas y sus fértiles tierras han sido eje fundamental para el establecimiento de las gentes en la zona a lo largo de la historia y para el desarrollo de buena parte de su economía.



Los pueblos del sureste son muy diferentes entre sí y es esta variedad la que les aporta un valor añadido, ofreciendo multitud de experiencias culturales, medio ambientales, gastronómicas, etc.



Entre las experiencias gastronómicas destaca el aceite

de oliva, ya que esta es la zona de mayor producción en la Comunidad de Madrid y donde se encuentran el mayor número de almazaras.



Por eso, todos los días a las once de la mañana hubo una hora dedicada al oro verde del sureste, donde se pudo catar el aceite del sureste de la Comunidad. Allí estuvieron representadas las marcas de las 10 almazaras de la zona, Aceitera de Arganda, Santa Lucía, Virgen del Rosario, Santo Cristo, Virgen de la Oliva, Aceitera de Tielmes, La Peraleña, Oleum Laguna, Vinos y Aceites Laguna, Recespaña y Aceitera del Campo (Pósito).



Aceites de oliva virgen extra mayoritariamente de las variedades cornicabra y manzanilla, y en menor porcentaje, carrasqueña, verdeja, gordal y picual, caracterizados por su escasa acidez, de color amarillo intenso y brillante con ribetes verdosos, aromas limpios y frutados medio-altos, recordando a frutas verdes y frescas, con un amargo y picante equilibrado. Un producto muy sano y natural.

### 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 Tielmes (Tielmes)
- Cooperativa del Campo Santo Cristo (Colmenar de Oreja)
- La Aceitera de La Abuela S.L. (Titulcia)
- Oleum Laguna S.L. (Villacanejos)
- Recespaña Sdad. Cooperativa (Villarejo de Salvanes)
- 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 Salvanes)
- Vinos y Aceites Laguna S.L. (Villacanejos)
- Virgen de la Oliva Sdad. Cooperativa (Valdilecha)

### Invasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

### Contenido:

<i>Los aceites de Madrid en Fitur</i>	1
<i>Ruta del Cocido Madrileño</i>	2
<i>Madrid Fusión</i>	2
<i>Manejo del olivar</i>	2
<i>Próximas convocatorias</i>	3
<i>Centro de Innovación Gastronómica de la CAM</i>	3

## Ruta del Cocido Madrileño



El plato más típico de nuestra cocina vuelve con fuerza este invierno, en la novena edición de la ruta del Cocido Madrileño.



El 14 de febrero el director general de Agricultura, José Luis Sanz Vicente, el director gerente del IMIDRA José M<sup>a</sup> Moreno Martín y el director de la Ruta del Cocido Madrileño, Alberto de Prado, inauguraron en el Centro de Innovación Gastronómica de

la Comunidad de Madrid la novena edición de esta Ruta del Cocido Madrileño, que se desarrollará del 14 de febrero hasta el 31 de marzo y en la que participan 43 restaurantes.



En el acto de inauguración, al que asistió el técnico de Aceite de Madrid, se entregaron los diplomas a los cinco restaurantes premiados de la edición 2.018, así como su peso en garbanzos, vino y aceite de Madrid. El acto concluyó con un caldo de sopa de cocido elaborado por el restaurante Trastoque de Harvard, ganador del Mejor Cocido Madrileño 2.018, que se acompañó de vino de las Moradas de San Martín, con DO Vinos de Madrid.

Participan en esta edición desde los restaurantes más conocidos y castizos, hasta los nuevos, que respetan y son fieles a la receta tradicional del 'cocido madrileño'.

## Madrid Fusión

**M Producto Certificado en Madrid Fusión del 28 al 30 de enero.**



El presidente de la Comunidad de Madrid, Ángel Garrido presentó el día 28 de enero, coincidiendo con la inauguración del stand de la Comunidad de Madrid, a la chef Miriam Hernández como nueva embajadora de la marca de garantía M Producto Certificado, siendo la primera mujer embajadora de los productos madrileños.



Miriam Hernández, de familia vinculada desde hace largo tiempo a la hostelería, es jefe de cocina del restau-

rante La Casa del Pregoneiro, en Chinchón y su designación quiere reconocer su dedicación a la gastronomía local, así como su implicación con el producto de proximidad y la herencia rural. Además, desde 2.017 colabora con el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), en la recuperación de la simiente del ajo fino de Chinchón.



Miriam Hernández preparó un *showcooking*, con degustación de brandada de bacalao con aceite de **OLEUM LAGUNA**, nueva almazara de aceite de oliva virgen extra ecológico 100% en la Comunidad de Madrid.

En el stand de la Comunidad de Madrid se desarrollaron actividades durante los tres días, con la participación de 23 empresas de la región adheridas a M Producto Certificado y 19 maestros cocineros.

## Manejo del olivar

### TIEMPO DE PODA EN EL OLIVAR

Ahora es el momento de la poda del olivar para aquellos olivicultores que aun no lo han hecho.

Hay tres tipos de poda: la de formación, cuando el árbol es joven, la de producción cuando es adulto y la de renovación cuando es centenario. En todos los casos se recomienda seguridad en el trabajo, desinfección de la herramienta de poda y aplicación de un producto a base de cobre como cicatrizante en el caso de olivos con **tuberculosis** o verruga (*Pseudomonas savastanoi*), muy frecuente en la variedad *Cornicabra*.

Se deben realizar cortes limpios, con algo de inclinación y dejando un tocón mínimo.

Ya el agrónomo romano Lucius Junius Moderatus decía: "Quien ara el olivar, le pide fruto. Quien lo abona, se lo pide con insistencia. El que lo poda, le obliga a que se lo dé".

SE RECOMIENDA CONSULTAR CON EL TÉCNICO DE LA ATRIA CUALQUIER DUDA O ANTE NECESIDAD DE ASESORAMIENTO.

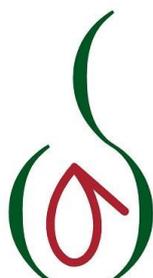


## Boletín de noticias

ACEITE DE MADRID  
C/ Jordán 8 bajo interior  
28010 MADRID

Teléfono: 91 554 80 36  
Fax: 91 445 93 79  
Correo: [aceitedemadrid@hotmail.com](mailto:aceitedemadrid@hotmail.com)

Estamos en  
[www.aceitedemadrid.com](http://www.aceitedemadrid.com)  
[www.facebook.com/AceiteDeMadrid](https://www.facebook.com/AceiteDeMadrid)



## Próximas convocatorias

## Mercado “Madrid cultiva y produce”

2 de marzo de 2.019  
6 de abril de 2.019 (Especial Aceite de Oliva)  
4 de mayo de 2.019  
Cámara Agraria de Madrid  
Pº Puerta del Ángel 4  
CASA DE CAMPO  
De 10 a 15 horas

## Mercado “Madrid Productores”

23 y 24 de marzo de 2.019  
27 y 28 de abril de 2.019  
25 y 26 de mayo de 2.019  
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  
17 de marzo de 2.019  
21 de abril de 2.019  
19 de mayo de 2.019  
Cubiertas Avda. del Planetario esquina a C/ Meneses  
Horario de 10 a 16 h

## Centro de Innovación Gastronómica de la CAM



## A QUÉ SE DEDICA

El Centro de Innovación Gastronómica tiene 4 ejes fundamentales:

- **Científico:** investigación alimentaria y laboratorios especializados al servicio de la innovación.
- **Formativo:** con cursos de transferencia al sector y al emprendimiento.
- **Gastronómico:** como cauce para poner en valor los productos madrileños y sus variedades autóctonas y tradicionales.

- **Promocional:** centro que visualice este entorno de colaboración en una dimensión nacional e internacional.



## INSTALACIONES

- **Laboratorio de investigación gastronómica:** impulsa la calidad sensorial y nutricional de los productos de Madrid como herramienta de innovación para el sector.
- **Sala de catas:** espacio de encuentro para profesionales y divulgadores con cabinas

para 12 catadores y espacio para público especializado.

- **Enoteca:** expone vinos de todas las bodegas de la Denominación de Origen Vinos de Madrid. Exposición permanente de la diversidad de variedades que producen.



## CESIÓN DE INSTALACIONES

Espacios para promocionar el sector alimentario y hostelero de la Comunidad de Madrid.

## CONTACTO

[info.cigcm@madrid.org](mailto:info.cigcm@madrid.org)

