



# Aceite de Madrid

## Salón de Gourmets 2.019

Durante 4 días, del 8 al 11 de abril se celebró, en IFE-MA, la 33 edición del Salón de Gourmets.



Dentro del espacio de la Comunidad de Madrid-M Producto Certificado, Aceite de Madrid compartió stand



con la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas (UCAM), un lugar de exposición de las diferentes marcas de Aceite de Madrid, así como un lugar donde poder informarse sobre los aceites y las almazaras inscritas en esta Marca de Garantía.



Además, en el stand de actividades de la Comunidad de Madrid, dentro de la exposición de nuevos productos, se incluyeron los aceites *Oleum Laguna*, ecológico de la nueva almazara de Villaconejos, *Oro de Madrid*, la nueva marca de la SAT Santiago Apóstol de Villa del Prado y los cuatro monovarietales (picual, cornicabra, carrasqueña y arbequina) de *Capricho de Pósito* en lata.



Para dar a conocer sus productos al público asistente, asistieron al stand los representantes de las almazaras Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa, con sus marcas *Aljamo* y *Valdelaoliva* y la nueva almazara de Villaconejos *Oleum Laguna* con su marca *Oleum Laguna* en botella y en lata.



Aceite de Madrid también participó en el programa de actividades de la Comuni-

dad de Madrid, el miércoles 10 con el aceite *Aljamo* de la Aceitera de Arganda en el *showcooking* del chef Javier Luquero y el jueves 11, con el carpacho de la Carne Sierra de Guadarrama que se alió con Aceite de Madrid.



Otra de las actividades en la que participó Aceite de Madrid en esta feria, fue en el *showcooking* "La cocina madrileña, la tradición más canalla", donde contaron para sus elaboraciones con el aceite de oliva virgen extra *Aljamo* de la Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa, presentado por Cipriano Guillén, representante de la almazara Aceitera de Arganda.



En esta edición hubo un total de 2.023 expositores, 57.000 productos y 107.050 visitantes profesionales, lo que supone un 18,7% más que en la edición anterior.



### 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. (Villaconejos)
- Recespaña Sdad. Cooperativa (Villarejo de Salvanés)
- SAT 1680 Santiago Apóstol (Villa del Prado)
- SAT 1431 San Esteban Protomártir (Cenicientos)
- SAT 1432 Virgen de la Nueva (San Martín de Valdeiglesias)
- SAT 1433 La Peraleña (Perales de Tajuña)
- SAT 1681 Virgen del Rosario (Chinchón)
- SAT 2908 Santa Lucía (Carabaña)
- SAT 4479 Almazara La Concepción (Navalcarnero)
- Sdad. Cooperativa del Campo Aceitera (Villarejo de Salvanés)
- Vinos y Aceites Laguna S.L. (Villaconejos)
- Virgen de la Oliva Sdad. Cooperativa (Valdelecha)

### Envasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

### Contenido:

Salón de Gourmets 2.019	1
<i>Oleum Laguna</i> premiado por la revista <i>Club de Gourmets</i>	2
Cocina madrileña con <i>Aljamo</i>	2
<i>Plagas y enfermedades del olivar</i>	2
Próximas convocatorias	3
Mercado Cámara Agraria especial Aceite de Madrid	3

## Oleum Laguna premiado por la revista Club de Gourmets

El 9 de abril se entregaron los premios de la revista *Club de Gourmets* en el pabellón 6 de la Feria Salón de Gourmets.



En su octava edición, celebrada en el 33 Salón de Gourmets, los lectores de la veterana revista gastronómica "Club de Gourmets" premiaron como mejor producto a los aceites ecológicos Oleum Laguna de la nueva almazara de Villaconejos.



El martes 9 de abril en el escenario del pabellón 6 de IFEMA, en un acto presentado por Juan Luis Cano, Pedro Laguna, administrador de la almazara Oleum Lagu-

na recogió el premio al mejor producto y se hicieron entrega de todos los premios otorgados por esta revista,

Mejor restaurante, Annu de San Vicente de la Barquera, Santander; mejor chef, Nacho Manzano del Restaurante Casa Marcial de Arriandás, Asturias; mejor maître, Alejandro Rodríguez del Restaurante Coque de Madrid; mejor sumiller Jon Andoni Rementeria, del Restaurante Remenetxe en Vizcaya; mejor tienda La Tintorería Vinoteca, en Madrid; mejor hotel Pueblo Astur en Asturias y Hotel Rector en Salamanca; mejor comunicador Pepé Monforte de Cosas de Cosmé; mejor organismo o institución a Tierra de Sabor, de la Comunidad de Castilla y León; mejor libro gastronómico Comer es una historia de Óscar Caballero y el reconocimiento extraordinario a Alberto Chicote.



## Cocina madrileña con Aljamo



Aceite de Madrid participó en el *showcooking* que se realiza en el escenario del pabellón 4 durante la feria Salón de Gourmets.

El *showcooking* que el Salón de Gourmets ofrece a sus visitantes profesionales y expositores les da la oportunidad de degustar los platos que se elaboran y sobre todo intercambiar conocimientos con los mejores profesionales del sector. Estrellas culinarias nacionales e internacionales y productos de máxima calidad, que se dan cita en este espacio con la colaboración de



la librería gastronómica A Punto Centro Cultural del Gusto.



Chefs y expertos ofrecen catas comentadas y dan a conocer la versatilidad de los productos, como el aceite de oliva virgen extra *Aljamo* de la Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa, utilizado por el chef Miguel de la Fuente del Hotel Intercontinental que elaboró el *showcooking* "La Cocina madrileña, la tradición más canalla", dirigido a los visitantes profesionales de esta feria.

## Plagas y enfermedades del olivar

Más de 900 nuevos positivos de *Xylella* en la Comunidad Valenciana, ninguno de olivar.

Según ha informado la Consejería de Agricultura de la Comunidad Valenciana a fecha 26 de marzo de 2019, esta Comunidad cuenta actualmente con 926 nuevos casos positivos de *Xylella fastidiosa*, de los que 890 muestras son de almendra, 11 de polygalas, 8 de siempreviva, 7 de albaricquero, 3 de aladierno, 3 de romero, 3 de ciruelo y 1 de retama espinosa.

Todas las determinaciones de los análisis efectuados siguen siendo de la subespecie múltiple ST 6 de *Xylella fastidiosa*.

Estos positivos se han producido prácticamente todos en el interior de la zona demarcada de 5 kilómetros (excepto 18 que se encuentran en los alrededores de dicha zona demarcada).

Las parcelas infectadas se encuentran distribuidas en 50 municipios, siendo 19 de ellos nuevos. Los municipios que se encuentran en Zona Demarcada de

Control pasan de 60 a 73 (71 en Alicante y 2 en Valencia).

Tras la ampliación de la zona demarcada, hay 17 viveros o centros de jardinería adicionales afectados por las restricciones de movimiento de material vegetal. El número actual es de 62.

Según la Consejería, están aplicando el plan de contingencia acordado con las organizaciones agrarias. En este sentido, ha recordado que la erradicación es una obligación y que la contención no es una opción ni una

decisión de la Generalitat Valenciana.

Asimismo, ha explicado que se está preparando un plan de reconversión en el que se han incluido posibles cultivos alternativos y que se están gestionando las indemnizaciones.

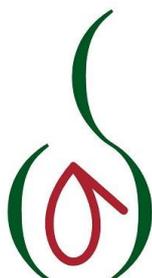
En el enlace <http://www.agroambient.gva.es/es/web/agricultura/xylella-fastidiosa1>, se puede ver un video de la Generalitat para el público en general, dentro de su campaña de comunicación, divulgación y sensibilización.

## 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”

4 de mayo de 2.019  
1 de junio de 2.019  
6 de julio de 2.019  
Cámara Agraria de Madrid  
Pº Puerta del Ángel 4  
CASA DE CAMPO  
De 10 a 15 horas

## Mercado “Madrid Productores”

25 y 26 de mayo de 2.019  
28 y 29 de septiembre 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  
19 de mayo de 2.019  
16 de junio de 2.019  
21 de julio de 2.019  
Cubiertas Avda. del Planetario esquina a C/ Meneses  
Horario de 10 a 16 h

## Mercado Cámara Agraria especial Aceite de Madrid



**Aceite de Madrid, marca de calidad en la edición del Mercado de la Cámara Agraria el día 6 de abril.**

La Comunidad de Madrid cuenta con unas 27.000 hectáreas dedicadas al cultivo del olivo, que se concentran principalmente en las comarcas de Las Vegas, La Campiña y Suroccidental, donde también están situadas las veinte almazaras de la región, trece de ellas cooperativas o sociedades agrarias de transformación. La variedad principal que se cultiva es la cornicabra, seguida de la manzanilla cacereña.

Esta campaña que ha sido mejor que la anterior tanto en volumen como en calidad, excepcional en el cultivo tradicional y en el ecológico.



En esta edición por parte de Aceite de Madrid, marca de garantía participaron las almazaras Aceite de Oliva Camporeal, Aceites Laguna, Santiago Apóstol, Pósito y Recespaña, que aprovecharon la edición para mostrar sus novedades y nuevas presentaciones, como *Oro de Madrid*, la nueva marca de aceite de oliva virgen extra de la almazara Santiago Apóstol de Villa del Prado, municipio que ha tenido una de las cosechas más grandes

que recuerdan, los monovarietales de cosecha temprana (picual, cornicabra, carrasqueña y arbequina) en lata, *Capricho de Pósito* de la Cooperativa Aceitera del Campo de Villarero de Salvanés, y los nuevos envases en vidrio serigrafiados de la marca *Reces* y *Ecoreces*, de la almazara Recespaña también de Villarejo de Salvanés, coincidiendo con los 50 años de la cooperativa, que también habla de campaña récord.

Además, hay que señalar que los aceites Laguna de Villaconejos han realizado este año una importante inversión en la almazara para disponer de dos líneas de producción.

