



Aceite de Madrid

Presentación aceites nueva campaña

El 22 de marzo se presentaron tres aceites certificados con la Marca de Garantía Aceite de Madrid de la nueva campaña.



En el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid, se presentaron los tres aceites acompañados de tres tapas,



El acto comenzó con unas palabras de bienvenida a los asistentes por parte Sergio López Vaquero, director gerente del IMIDRA y Rafael Gómez Toba, presidente del CR Aceite de Madrid. A continuación, la técnica de olivar de UCAM, Esther Alonso



hizo una introducción sobre el olivar y los aceites que se producen en la Comunidad de Madrid. También dijo unas palabras de apoyo al sector del aceite el director



general de agricultura Ángel de Oteo Mancebo.



Después, los representantes



de las tres almazaras explicaron las características de



los aceites, comenzando por el aceite de oliva virgen extra ecológico Eco Reces de Recespaña, le siguió el aceite de oliva virgen extra ecológico Alma de Laguna de Vinos y Aceites Laguna, para terminar con Oro Madrid de la SAT Santiago Apóstol. A la vez que los representantes de las almazaras explicaron las características de sus aceites la chef María Jiménez Latorre de Acyre realizaba una tapa con cada uno de ellos.

Aceite de Madrid en WOOE

Los días 8 y 9 de marzo en IFEMA se celebró la mayor feria monográfica del mundo dedicada al sector del aceite de oliva.



En su 9ª edición, Aceite de Madrid expone por primera vez sus aceites certificados con un stand propio. Los aceites certificados con la Marca de Garantía Aceite de Madrid, *Aceite de Tielmes*, *Ecoreces*, *Alma de Laguna* y

Oro Madrid han sido los protagonistas de este stand, donde una persona especializada en el sector informó a todos los interesados de las características de los aceites y sobre las almazaras que forman parte de Aceite de Madrid.

Más de 4.000 visitantes han pasado por esta feria, es un encuentro internacional de referencia para productores y compradores del sector olivarero.

El aceite de oliva virgen extra es un sector en continuo crecimiento, según el Consejo Oleícola Internacional este año, la producción mun-

dial se ha cerrado en torno a los 3 millones de toneladas, siendo España el país líder con 1,39 millones de toneladas, muy por delante de Grecia con 275.000 e Italia con 270.000.



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. (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 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>Presentación aceites nueva campaña.</i>	1
<i>Aceite de Madrid en WOOE.</i>	1
<i>Aceite de Madrid en Madrid Fusión.</i>	2
<i>Salón de Gourmets.</i>	2
<i>Aceite de Madrid, Marca de Calidad en el día de mercado.</i>	3
<i>Más premios para Oleum Laguna.</i>	3
<i>Jornada De Gusta Aceite.</i>	3
<i>Próximas convocatorias.</i>	4
<i>Consume productos locales, consume Aceite de Madrid.</i>	4

Aceite de Madrid de la mano de grandes chef en Madrid Fusión

Tres almazaras presentes con sus aceites de oliva virgen extra en esta nueva edición de Madrid Fusión.



Los aceites de tres almazaras, Vinos y Aceites Laguna, La Aceitera de la Abuela y Aceites Naturales de España han participado en showcooking de la mano de grandes chefs.



El lunes día 28 de marzo dio comienzo el Congreso Internacional Madrid Fusión y en el stand M Producto Certificado, marca de garantía de los productos de Madrid, la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, nombró como nuevo embajador de esta marca al chef Julián Mármol, que elaboró un steak tartar de ternera avileña ibérica utilizando aceite de oliva virgen extra ecológico, de cosecha temprana, **ALMA DE LAGUNA** de la almazara Vinos y Aceites Laguna de Villacornejos.



En la segunda sesión el martes 29 de marzo en el stand M Producto Certifica-

do de la Comunidad de Madrid la chef Miriam Hernández elaboró 3 tapas con diferentes variedades de aove ecológico **MANTUA CARPETANA** de la almazara La Aceitera de la Abuela, de Titulcia, un cóctel con aceite cornicabra, ahumado en huesos de aceituna con aceite picual y pil pil frito a base de aceite coupage cornicabra y manzanilla.



un plato con productos de la zona para el que utilizaron aceite de oliva virgen extra ecológico cosecha temprana **ÁROME DE FANUM**, para presentar el proyecto "Primavera en la Sierra Norte de Madrid con productos de Madrid M Producto Certificado".



Ese mismo día el chef Roberto Capone y otros chefs de la Asociación Gastronómica de la Sierra Norte de Madrid presentaron los aceites de oliva virgen extra de la almazara Aceites Naturales de España de Torremocha del Jarama y elaboraron



Salón de Gourmets

Del 25 al 28 de abril ha tenido lugar la 34 edición del Salón de Gourmets.



La Comunidad de Madrid estuvo presente un año más en esta feria en el pabellón 4, en el que participaron y expusieron sus productos 26 empresas acogidas a la marca de garantía M PRODUCTO CERTIFICADO, productoras de aceites, vinos, cervezas, embutidos, carnes, dulces, chocolates, platos preparados, quesos, huevos, mieles etc., productos culti-



vados, producidos o elaborados en la región. También estuvieron presentes entidades de carácter asociativo de la región como **ACEITE DE MADRID, U.C.A.M., I.G. ANIS DE CHINCHÓN**, y el



C.A.E.M. Todo en un espacio de 348 metros cuadrados, distribuidos en dos islas.

La consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, visitó el stand regional **M Producto Certificado**, trasladando su apoyo y el del Gobierno Regional al sector.

En el stand institucional se desarrolló un programa de actividades a lo largo de los cuatro días, con presenta-



ción de productos, showcookings, degustaciones, catas y exhibiciones baristas, de las empresas participantes.

El lunes 25 de abril estuvo representado el Aceite de Madrid, con dos showcooking en el que participaron dos aceites. El primero consistió en una "Ensaladilla templada de ternera a BT, corteza de trigo y alioli de miel y mostaza", elaborado con carne de la cooperativa Ganademad, maridado con aceite de oliva virgen extra ecológico **ECO RECES** y vino Castillo Salvanés tinto joven, de Recespaña, elaborado por el chef Víctor Manuel Sánchez Nogales de la Escuela de Hostelería de Madarcos y Sinergia Gastronomía Experiences.

El segundo, de la mano del chef Iván Plademunt, del restaurante Imaginario de Alcalá de Henares, que consistió en un "guiso de ternera de la Sierra de Guadarrama con hortalizas de las huertas del Tajo y aceite de oliva virgen extra ecológico **ALMA DE LAGUNA** de Vinos y Aceites Laguna, maridado con vino La Intrusa de Malasaña de también de Vinos y Aceites Laguna.

Entre las 26 empresas representadas estuvo la almazara **La Aceitera de la Abuela**, con exposición y cata de sus aceites de oliva virgen extra ecológicos.



Aceite de Madrid, Marca de Calidad en el día de mercado

El pasado sábado 5 de marzo el mercado de la Cámara Agraria se dedicó al Aceite de Madrid y a las variedades de aceituna.



En este día los visitantes han podido conocer de la mano de las almazaras Aceite de Oliva Campo Real, Aceites Pósito, Oleum Laguna, Recespaña y Vinos y Aceites Laguna, las características de nuestro aceite, un aceite de extraordinaria calidad, que aunque la cosecha de este año ha sido menor al ser afectada por la borrasca Filomena, todos coinciden en que ha sido excepcional tanto en el cultivo tradicional como en el ecológico.

En nuestra región se cultivan alrededor de 25.000 hectá-

reas de olivar, gracias a unos 4.500 agricultores siendo el cultivo leñoso más extenso, por delante del viñedo. Los olivares se encuentran en 90 municipios, la mayoría en las comarcas de la Campiña, Suroccidental y Las Vegas, destacando Villarejo de Salvanés, Colmenar de Oreja, Chinchón, Campo Real, Arganda del Rey, Morata de Tajuña y Valdaracete. Con sus aceitunas se producen una media de 4.000 toneladas de aceite en las almazaras que se encuentran en la zona de cultivo, donde la aceituna llega para ser molturada a las pocas horas de su recolección garantizando así la máxima calidad de los aceites elaborados.

Los Aceites de Madrid, elaborados a partir de distintas variedades de aceituna le aportan aromas y sabores únicos, con frutados medio-altos y amargos y picantes bien equilibrados.

Más premios para Oleum Laguna

La almazara Oleum Laguna continúa de enhorabuena por los nuevos premios para sus aceites.



La Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE) ha celebrado la 49 edición de sus Premios Gastronómicos, que cada año reconocen el trabajo de los profesionales de la gastronomía y de otros relacionados con la gastronomía.

Estos premios se componen de diez categorías y en la categoría de Producto madrileño el premio fue para el aceite de oliva virgen extra ecológico Loa 77 de la alma-

zara Oleum Laguna de Villaconejos.

Cerró la gala Paloma Martín, consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura reconociendo el esfuerzo de promoción y divulgación que realizan los profesionales del sector gastronómico.

Por otra parte, en el I Concurso Mundial AOVE Salón de Gourmets, donde se buscaron los aceites más sobresalientes de la campaña 2021/2022, Loa 77 se llevó el tercer premio a la calidad AOVE ecológico y el primer premio Packaging e innovación. Además, la marca Oleum Laguna de Blas (arbecuina y cornicabra), se llevó un accésit en el Premio a la Calidad frutado verde medio



Jornada DeGustaAceite

El 24 de marzo se celebró la jornada DeGustaAceite organizada por el IMIDRA.



DeGustaAceite está dentro del programa DeGustaMadrid, que son jornadas de degustación gastronómica de productos de la región, organizadas por el IMIDRA, que consta de más de 20 actividades a lo largo del año, que se realizarán en el Centro de Innovación Gastronómica y cuyo objetivo es el apoyo y la promoción del



sector primario y del producto local.



Carne, miel, vino, aceite, lácteos, huevos, cerveza, dulces, fermentados, café, legumbres, chocolate... Productos de diversa naturaleza que tendrán su espacio a modo de degustación con carácter quincenal y temático, a lo largo de 2022. En la edición del día 24 de marzo el aceite de oliva ha sido el protagonista, con productoras madrileñas de cinco almazaras integradas en Acei-

te de Madrid, cuyos representantes hicieron una exposición de sus aceites.

De la Aceitera de Arganda se ofrecieron sus aceites ALJAMO de la variedad picual y de la variedad cornicabra con pan blanco de masa madre.



Oleum Laguna ofreció AOVE ecológico OLEUM LAGUNA DE BLAS de la variedad arbequina sobre naranja natural y AOVE ecológico LOA 77 de las variedades hojiblanca y picual sobre pan de cristal y tomate triturado.

Por parte de La Aceitera de la Abuela se cató el AOVE ecológico MANTUA CARPETANA coupage plus de las variedades picual y cornicabra sobre rebanada de pan blanco con crema de cacao.



Vinos y Aceites Laguna ofreció AOVE ecológico ALMA DE LAGUNA selección de las variedades cornicabra y arbequina sobre pan blanco de masa madre.

Y para finalizar Aceites Naturales de España ofreció AOVE ecológico ÁROME DE FANUM de la variedad cornicabra sobre tosta de lacón con pimientón y aove de cosecha temprana OLEO FANUM de la variedad arbequina sobre tosta de aguacate.



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"



Próximas convocatorias: **7 mayo, 4 junio**
Primer sábado de mes. De 09:00 a 15:00 horas
Pº Puerta del Angel 4. Casa de Campo
MÁS INFORMACIÓN: <http://www.camaraagrararia.org/>

Mercado Municipal Productores Planetario



Primer y tercer domingo de mes. De 10 a 16 horas
Avda. Planetario esquina C/Meneses

Mercado Productores Alcobendas



Segundo domingo de mes. De 10 a 16 horas
Paseo Valde las fuentes esquina a calle José Hierro

aceites

- ✓ de oliva
- ✓ de Madrid
- ✓ de calidad



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, Valde la oliva*)
918 710 221
vinoaceitearganda@gmail.com
www.aceiteradearganda.com

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

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

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

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

Aceites
Naturales 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.
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
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
608 258 039
zumodeaceituna@laperalena.es
www.laperalena.es

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

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

