



Aceite de Madrid

Cruz del 2 de mayo para la Marca de Garantía Aceite de Madrid

La Comunidad de Madrid entregó en la fiesta del 2 de mayo, sus premios y reconocimientos.



El acto se celebró en la Casa de Correos, sede de la Comunidad de Madrid, a cargo del presidente en funciones Pedro Rollán, que subrayó el papel fundamental de la región como una “gran espacio de encuentro” para los españoles por su “actitud históricamente tolerante e integradora”.



En la ceremonia se ha distinguido, con las Medallas de la Comunidad de Madrid y condecoraciones de la Orden del 2 de mayo, a las personas e instituciones que “con su esfuerzo y su convivencia han contribuido a constituir un Madrid, una España y un mundo mejores”.



Las tres Medallas de Oro han correspondido a brillantes trayectorias artísticas, culturales y humanas, el cantante Rafael Martos Sán-

chez (Raphael), Gregorio Marañón, presidente del Patronato del Teatro Real de Madrid y a título póstumo a Ignacio Echevarría, el héroe del monopatín.



Las cuatro Medallas de Plata se entregaron a la selección femenina de fútbol sub17, por sumar la Copa del Mundo a su gran palmarés, a Ana Wagener, por su trayectoria como actriz y por sus innumerables logros en el teatro, cine y televisión. Las otras dos medallas fueron para el Comité de Entidades Representantes de personas con Discapacidad de la Comunidad de Madrid (CERMI) y Plena Inclusión Madrid, “dos de las entidades que más han hecho por promover y fomentar la inclusión real de las personas con discapacidad en nuestra sociedad”, según remarcó el Presidente durante su intervención.

Las Grandes Cruces de la Orden del 2 de Mayo reconocieron este año a El Corte Inglés, “toda una institución de nuestro comercio arraigada en la Comunidad de Madrid” y a la directora general de Google España y Portugal, Fuencisla Clemares, por su implicación en “iniciativas en favor de la igualdad real entre hombres y mujeres en el mundo de la empresa”.

La cuatro Encomiendas de la Orden del dos de Mayo,

se entregaron a Metro de Madrid, por sus 100 años al servicio de los madrileños; CEIM, CCOO Madrid y UGT Madrid por su decidido apoyo al diálogo social plasmado en la firma de la Estrategia Madrid por el Empleo; a la escritora Elvira Sastre, por su notable y prometedora carrera literaria y a la chef Samantha Vallejo-Nájera en reconocimiento a su labor como divulgadora de la riqueza gastronómica española.



Por último, con la Cruz del 2 de Mayo se ha distinguido al restaurante Casa Salvador, que aúna una excelente mesa con ser un auténtico museo taurino; a Telesfora Galeana, peluquera y caracterizadora, una institución en la escena teatral y cinematográfica; al escritor y crítico literario, Carlos Castán, un nombre de referencia en el relato literario y a la **Marca de Garantía Aceite de Madrid**, sello que ampara al aceite de oliva virgen extra de un centenar de municipios de la región, recogió el premio el presidente de la Marca, Manuel Morcillo Parés.



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 Salvanes)
- 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 Salvanes)
- Vinos y Aceites Laguna S.L. (Villaconejos)
- Virgen de la Oliva Sdad. Cooperativa (Valdilecha)

Invasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

<i>Cruz del 2 de mayo para la Marca de Garantía Aceite de Madrid.</i>	1
<i>Cata de aceite en el Centro de Gastronómica.</i>	2
<i>V Jornadas de Aceite en Alpedrete.</i>	2
<i>50 aniversario de Recespaña</i>	2
<i>Plagas y enfermedades del olivar.</i>	2
<i>Próximas convocatorias.</i>	3
<i>7ª edición del Mercado Itinerante La Despensa de Madrid.</i>	3

Cata de aceite en el Centro de innovación tecnológica

Alumnos del Westminster College en el Centro de Innovación Gastronómica.



Ocho alumnos y su profesora del Westminster College, que están realizando un proyecto sobre España, investigando su cocina y su cultura, visitaron en Madrid el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid, con la finalidad de degustar productos y conocer su historia, procedencia y sostenibilidad.

A través de ASEACAM, se organizaron una serie de



degustaciones y catas de alimentos de Madrid. Entre estas actividades se realizó una cata de aceites de Madrid, impartida por Carlos Serrano García, técnico de la Marca de Garantía. Además de la cata, les habló de la importancia del aceite de oliva en nuestra comunidad y en toda España.



50 aniversario de Recespaña

El 8 de junio se celebró el 50 aniversario de la Cooperativa Recespaña.

En la sala de almacén y en un acto muy emotivo se reunieron socios, empleados, autoridades, ayuntamientos, proveedores y organizaciones profesionales,

para celebrar este 50 aniversario y confirmar la reelección de Rafael Gómez Toba como Presidente.

Una almazara que apuesta por la calidad de sus productos y a la que felicitamos desde este boletín de noticias Aceite de Madrid.

V Jornadas oleícolas de Alpedrete

Exposición de aceites de Madrid en las V Jornadas de aceite en Alpedrete.

“¿porqué se catan los aceites?”.



Para concluir la jornada hubo una cata abierta y guiada de aceites de oliva virgen extra y de aceitunas. También hubo una exposición de marcas de aceites de Madrid.

La Concejalía de Economía y Desarrollo Local del Ayuntamiento de Alpedrete en colaboración con la Asociación Cultural “Alpedrete Vive” organizaron las V Jornadas oleícolas, que tuvieron lugar el domingo 12 de mayo a partir de las 11 horas en la Casa de la Cultura Asunción Balaguer, donde participó como colaboradores, entre otros, Aceite de Madrid, con una exposición de marcas de aceites de Madrid y aceites para catar.

En esta jornada participaron especialistas en el sector, como Juan Ramón Izquierdo, responsable del panel de catadores de Aceite de Oliva Virgen del Ministerio de Agricultura, Juan Jesús Egido, de la Agencia de Información y Control Alimentarios del MAGRAMA y Emilio Benayas Beviá, del Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario.

La jornada se dividió en dos partes: una charla/coloquio con los temas “la aceituna activo de nuestra cultura”, “el zumo de oliva” y “calidad de los aceites de oliva virgen” y una segunda parte de degustación organoléptica, donde se trató el tema de



Plagas y enfermedades del olivar

Estrategias de manejo de la *verticilosis* en olivar.

La *verticilosis* está causada por el hongo *Verticillium dahliae* adaptado a soportar condiciones ambientales muy adversas por lo que permanece en el suelo durante años. Afecta a numerosos cultivos.

La penetración del hongo en la planta se hace principalmente a través de las raíces. El hongo se distribuye en el campo por movimiento del suelo infectado por arrastre de tierra, con los aperos de labranza, herramientas de poda, por el agua de riego, plantones infectados, macetas con suelo infestado, etc. Aunque los síntomas de la enfermedad no son siempre los mis-

mos, se distinguen dos cuadros sintomatológicos diferentes: la **muerte súbita**, por lo que un pie o el árbol completo se seca totalmente y en un breve periodo de tiempo principalmente en otoño y primavera; o el denominado **decaimiento lento**, síntoma caracterizado por la seca de ramas y ramitas finas, apareciendo la sintomatología a principio de la primavera.

Las medidas eficaces de control directo son casi inexistentes, solo son eficaces algunas medidas preventivas:

- no plantar olivos en suelos infestados y desinfección del suelo (solarización y biofumigación),
- usar material vegetal

(plantones) libres del patógeno,

- usar variedades tolerantes,
- destruir por quema los árboles afectados por la enfermedad,
- abonado en verde con especies gramíneas,
- retirar los goteros de los troncos de los árboles para evitar encharcamiento,
- no regar o reducir la dosis en épocas en que el olivo parece más susceptible: primavera-otoño,
- utilización de variedades resistentes,
- reducción del laboreo,

SE RECOMIENDA CONSULTAR CON EL TÉCNICO DE LA ATRIA. ESPECIAL ATENCIÓN EN LOS OLIVARES DE CULTIVO ECOLÓGICO.

La Junta de Andalucía ha elaborado un documento práctico para luchar contra esta enfermedad. Se recomienda consultar en el siguiente enlace:

<https://www.juntadeandalucia.es/export/cdn-micrositios/documents/71753/93899/Estrategias-manejo-verticilosis-olivar-junio-2015.pdf/4280471e-2ef7-4a21-a460-b866a67bbff2>

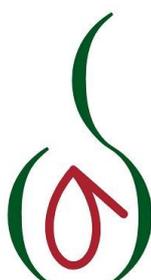


Boletín de noticias

ACEITE DE MADRID
C/ Jordán 8 bajo interior
28010 MADRID

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

Estamos en
www.aceitedemadrid.com
www.facebook.com/AceiteDeMadrid



Próximas convocatorias

Mercado “Madrid cultiva y produce”

6 de julio de 2.019
3 de agosto de 2.019
7 de septiembre de 2.019
Cámara Agraria de Madrid
Pº Puerta del Ángel 4
CASA DE CAMPO
De 10 a 15 horas

Mercado “Madrid Productores”

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
21 de julio de 2.019
15 de septiembre de 2.019
20 de octubre de 2.019
Cubiertas Avda. del Planetario esquina a C/ Meneses
Horario de 10 a 16 h

Formación Agraria Básica (IMIDRA)

- Bienestar animal en transporte, 20 h. El Escorial, 22-26 julio
- Aplicación y manejo de fitosanitarios, nivel fumigador, 25 h. Aranjuez, 30 septiembre-18 octubre
- Aplicación y manejo de fitosanitarios, nivel cualificado, semipresencial, 60 h. Villa del Prado, 1-19 de junio
- Contabilidad y fiscalidad agraria, 50 h. Madrid, 8-19 de julio

7ª edición del Mercado itinerante “La despensa de Madrid”

La Despensa de Madrid abrió sus puertas el domingo 5 de mayo en la localidad de San Agustín de Guadalix.

El mercado, organizado por la Comunidad de Madrid, recorrerá 20 municipios, hasta el 12 de octubre, que concluirá en Alcalá de Henares.

Esta iniciativa está permitiendo dar a conocer a los visitantes los mejores productos de Madrid, entre ellos el aceite de oliva virgen extra, directamente de los productores y mostrando la enorme variedad de alimentos



elaborados o cultivados en nuestra Comunidad. La producción ecológica de alimentos de Madrid cuenta también con una importante representación en este mercado.



MERCADOS EN JULIO

RASCAFRÍA **SÁBADO 20/07/19**
PLAZA DE LA VILLA

MERCADOS EN AGOSTO

GUADARRAMA **SÁBADO 24/07/19**
PLAZA MAYOR

MERCADOS EN SEPTIEMBRE

TORREJÓN DE ARDOZ **SÁBADO 14/09/19**
PLAZA MAYOR

ALCALÁ DE HENARES **DOMINGO 15/09/19**
PLAZA CERVANTES

VENTURADA **SÁBADO 21/09/19**
DOMINGO 22/09/19
HELIPUERTO

MAJADAONDA **SÁBADO 28/09/19**
PLAZA COLÓN

TORRELAGUNA **DOMINGO 29/09/19**

MERCADOS EN OCTUBRE

CAMPO REAL **DOMINGO 06/09/19**
PLAZA MAYOR

ALCALÁ DE HENARES **SÁBADO 12/09/19**
PLAZA DEL SECRETO

