



Aceite de Madrid

Incidencia de la COVID-19 en las almazaras de la Comunidad de Madrid

La situación de estado de alarma ante la pandemia por COVID-19 ha llevado a las almazaras de Madrid a reinventarse.

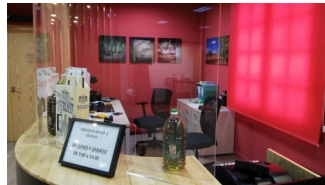
Cuando comenzó el estado de alarma las almazaras de Madrid ya habían terminado la campaña y alguna de ellas, había vendido ya su producción.

MEDIDAS ESPECIALES POR COVID-19

EN VINOS Y ACEITES LAGUNA TOMAMOS LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE NUESTROS TRABAJADORES Y CLIENTES. POR TU SALUD Y LA DE LOS DEMÁS, TE PEDIMOS TAMBIÉN TU COLABORACIÓN.

- 1 ATIENDE LAS INDICACIONES DE NUESTRO PERSONAL.
- 2 MANTEN UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 2 METROS.
- 3 NUESTRO PERSONAL TE DARÁ LO QUE NECESITES, NO LO COJAS TÚ.
- 4 A SER POSIBLE, PAGA CON TARJETA DE CREDITO/DÉBITO.
- 5 SI TIENES MASCARILLA, ÚSALA.
- 6 EL VINO A GRANEL SE VENDERÁ YA ENVASADO (NO TRAJAS TU GARRAFA).

¡MUCHAS GRACIAS!
(Laguna)



a través de sus tiendas online, por teléfono, WhatsApp o email, etc. porque el sector del aceite de oliva está preparado para dar respuestas ágiles a las necesidades que puedan surgir, como la crisis actual provocada por el coronavirus. El sector no solo cultiva y produce sus alimentos con la máxima dedicación, sino que también han salido a la calle a desinfectar los pueblos y hospitales.



En el sector del aceite de oliva hay que reconocer a las empresas de envases, embalajes, tapones, etiquetas, transporte, servicio de reparación de equipos, mantenimiento, etc, que con su

esfuerzo han hecho posible que no se haya roto la cadena y que el consumidor siga encontrando en el lineal los aceites. Este sector ha demostrado estar preparado no sólo para elaborar la máxima calidad, sino también para dar respuestas ágiles e inmediatas a las necesidades que puedan surgir como la crisis actual provocada por el coronavirus.



Hasta el mes de mayo las almazaras no abrieron sus tiendas y despachos al público, elaborando protocolos de higiene para sus trabajadores y clientes, con la instalación de mamparas, uso de guantes y mascarillas y distanciamiento social, además de la desinfección de oficinas y naves.

¿Porqué consumir aceites de Madrid?

Porque es un producto local y consumir productos locales contribuye a mantener y desarrollar la economía de nuestra zona geográfica.

Pero no solo estamos hablando de factores importantes como la economía, sino también de factores tan relevantes como la salud, el medio ambiente y las relaciones sociales. Se trata de un consumo mucho más sostenible y responsable. El

término de consumo local hace referencia a un tipo de economía que se basa en la comunidad, donde adquirimos servicios y compramos productos que estén producidos localmente.

En resumen, consumiendo Aceite de Madrid,
- Fomentamos el producto local, de proximidad.
- Ayudamos a la economía local, a la creación de empleo en la zona y al mantenimiento de los actuales.

- Revitalizamos la economía de las zonas rurales.
- Conseguimos precios más justos, por la ausencia de intermediarios.
- Beneficiamos al medio ambiente y apoyamos el desarrollo sostenible.

Más información sobre las almazaras de la Comunidad de Madrid y los aceites que comercializan, en la página web www.aceitedemadrid.com y en las redes sociales.

Almazaras

- Recespaña Sociedad Cooperativa (Villarejo de Salvanés)
- Sociedad Cooperativa del Campo Aceitera (Villarejo de Salvanés)
- 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. (Villaconejos)
- Oleum Laguna S.L. (Villaconejos)
- 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 1433 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)

Invasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

Incidencia de la COVID-19 en las almazaras de la Comunidad de Madrid.

¿Porqué consumir aceites de Madrid?

Monodosis de aceite. 2

Vinos y Aceites Laguna estrena 2 imagen y sello de la marca de garantía Aceite de Madrid.

Nueva norma de calidad para el aceite de oliva

Oleum Laguna, entre los 10 2 mejores aceites

XI Feria de la Huerta y Vino de Villa del Prado

Medidas para relanzar el olivar 3

Próximas convocatorias 4

Aceites de Madrid: te lo llevamos a casa

Monodosis de aceite

Monodosis desechables de aceite de oliva se hacen imprescindibles en la hostelería.



La crisis sanitaria provocada por la COVID-19 obligará a la adopción de medidas de prevención e higiene en las actividades de hostelería. Entre ellas, la eliminación de productos de autoservicio como el aceite de oliva, priorizando las monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo la petición del cliente.

Los hoteles, restaurantes, bares, catering, hospitales y otros establecimientos van a necesitar este tipo de envases desechables de aceite de oliva.

La almazara Aceites Naturales de España, de Torremocha del Jarama ya cuenta

con formato **“Mini Fanum”**, de aceite de oliva virgen extra de 20 ml., que nos dicen ha tenido muy buena acogida.



La almazara Recespaña en Villarejo de Salvanés, ya cuenta con este tipo de envase desechable en forma de tarrina de 15 ml.



La empresa Villa Oleum, situada en Valdaracete, además de comercializar su propio aceite de oliva virgen extra, se dedica a la personalización de monodosis de aceite de oliva, en sobres de 10 ml.

Vinos y aceites Laguna estrena imagen y sello de la marca de garantía Aceite de Madrid

Los aceites de la empresa Vinos y Aceites Laguna ya tienen la marca de garantía Aceite de Madrid.



Vinos y Aceites Laguna presenta su nueva web con una imagen renovada y mucho más visual, de fácil navegación y que nos permite acceder a todos los contenidos de una forma ágil y rápida y en la que tienen previsto crear una tienda virtual.

Su diseño es adaptable y nos permite que todo su contenido aparezca convenientemente tanto en orde-

nadores como en tablets y en teléfonos móviles.

Además de la web, también han renovado su imagen en el aceite de oliva virgen extra ecológico con un nuevo formato en lata de la marca **“Alma de Laguna”** y la renovación de las etiquetas de los formatos de PET de 5, 2 y 1 litros de la marca **“Laguna”**, ambas marcas son de aceite de oliva virgen extra ecológico y con el sello de la Marca de Garantía Aceite de Madrid, que esperamos tengan muy buena acogida.



Nueva norma de calidad para el aceite de oliva

Cooperativas quiere eliminar la mención «suave» e «intenso» del aceite de oliva en la Norma de Calidad a aprobar en 2020

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha elaborado un proyecto de Real Decreto para modificar el RD 308/1983 tras casi cuatro décadas de vigencia, con el objeto de evitar prácticas fraudulentas para proteger el sector y reforzar el control sobre la trazabilidad garantizando la máxima calidad al consumidor.

En uno de sus artículos se indica que los *aceites de oliva* podrán utilizar en el

etiquetado las menciones **suave** e **intenso**.

Esto está resultando polémico ya que permitir estos términos, podría dificultar la distinción entre el aceite de oliva refinado y el aceite de oliva virgen, ya que, si bien ambos proceden de la oliva, el aceite de oliva refinado se obtiene del aceite lampante o del aceite de orujo tras pasar por una refinería donde, por medio de procesos físicos y químicos, se les quita el olor y sabor. El aceite resultante se mezcla con aceite de oliva virgen para que tenga un color, olor y sabor más agradables. En este proceso se pierden los polifenoles, parte imprescin-

dible de la calidad del aceite de oliva virgen.

Los términos suave e intenso deberían mencionarse solo en las categorías de mayor calidad ya que se trata de características sensoriales y no referidos al porcentaje de



aceite virgen añadido al refinado pues el consumidor automáticamente asocia estos adjetivos a la intensidad del sabor y olor del producto.

Oleum Laguna, entre los 10 mejores aceites

El aceite de oliva virgen extra óleum Laguna, arbequina y cornicabra entre los 10 mejores.

La periodista gastronómica Julia Pérez Lozano y el crítico gastronómico José Carlos Capel han hecho una selección de los 10 aceites de oliva virgen extra que más les han gustado de la última campaña, a mayoría de ellos poco conocidos, entre ellos el aceite de oliva virgen extra ecológico *Oleum Laguna Premium*, de la variedad arbequina y cornicabra, un aceite complejo, equilibrado, dulce, cálido y amargo con notas de tomate, hierbas frescas, manzana y almendras.

XI Feria de la Huerta y Vino de Villa del Prado

La XI edición de la Feria de Villa del Prado, este año se celebrará online.



La crisis generada por el COVID-19 obliga a adoptar medidas de prevención e higiene, por lo que la edición del año 2020 de la Feria de la Huerta y Vino de Villa del Prado se celebrará en modo on line el sábado 27 y el domingo 28 de junio, una edición muy especial adaptada a los tiempos.

El 27 de junio a las 10.30 horas darán la bienvenida a la XI Feria de la Huerta y el Vino de Villa del Prado en su versión #online, Héctor Ortega, alcalde de Villa del Prado, Laura Gálvez, concejal de Agricultura y Ganadería, Medio Ambiente y Sostenibilidad, Sergio López Vaquero, director gerente de IMIDRA y José Luis Sanz Vicente, director general de Agricultu-

ra, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid.

Entre los cuatro nos comentarán el sentido y la importancia que tiene para todos brindar la oportunidad de realizar una feria virtual que abre nuevas posibilidades para dar visibilidad al pueblo de Villa del Prado, muy importante en el sector primario de la Comunidad de Madrid, a su comarca y provincia, haciendo hincapié en la necesidad de cuidar a los trabajadores de la huerta y la alimentación, que han sido y están siendo fundamentales en esta pandemia.

El comunicador Javier Fernández Jiménez, planteará varias preguntas a los cuatro participantes que nos pondrán en antecedentes sobre los retos que nos plantea la situación actual y el mimo y esmero con que se afrontarán los nuevos caminos a seguir.

A lo largo de estos dos días se desarrollarán un montón

de actividades para dar a conocer el pueblo de Villa del Prado, además de interesantes tertulias sobre temas de actualidad, como el medio ambiente, el control de las plagas, el consumo consciente o el turismo rural, entre otros.

También tendremos catas de aceite, tomates y vinos de Villa del Prado, además de un concurso infantil de pintura y poesía.



El Aceite de Madrid, también tendrá su lugar en esta feria y estará presente a través de la Almazara Santiago

Apóstol de Villa del Prado, que cuenta con la marca Oro Madrid, certificada con la Marca de Garantía Aceite de Madrid.



El sábado día 27, a las 13,30 horas, habrá una cata de aceite y tomates, dirigida por Félix Cabello, director del Departamento de Investigación Agroalimentaria del IMIDRA, y el domingo día 28, a las 13,00 horas, habrá una entrevista con el Presidente de la SAT Santiago Apóstol, Juan José Adrada, donde se produce el aceite con marca de garantía Aceite de Madrid Oro Madrid.

Medidas para relanzar el olivar

El pasado 4 de junio, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas presentó 10 medidas para asegurar el futuro del aceite de oliva.

Ante la gravedad de la situación en el sector, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, inició una serie de reuniones con productores, industria y distribución. El lunes 1 de junio, se reunió con las organizaciones agrarias Asaja, COAG y UPA y Cooperativas Agroalimentarias de España, con los que analizó una serie de iniciativas orientadas a paliar la situación de crisis que vive el sector.

MEDIDAS PROPUESTAS

1.- Sistema de autorregulación voluntaria de la producción para las cooperativas (67% producción) para in-

movilizar hasta el 10%.

2.- Norma de calidad para fomentar la cosecha temprana.

3.- Norma de comercialización para regular la producción de aceite de oliva.

4.- Norma de etiquetado que diferencie el virgen extra obtenido a través de sistemas de producción ligados al olivar tradicional.

5.- Nueva norma de calidad.

6.- Aumentar la dotación presupuestaria en promoción.

7.- Apoyar las externalidades del olivar tradicional a través de la PAC.

8.- Apoyo al sector en la futura PAC.

9.- Incrementar la superficie de olivar ecológico.

10.- Apoyar la reestructuración del olivar tradicional para reducir los costes de producción.

XI Feria de la Huerta y el Vino Villa del Prado 2020: ON-LINE

SÁBADO 27 JUNIO

- LA MAÑANA
- 10:30 h Bienvenida a la XI Feria de Villa del Prado, Actividades y Concurso Infantil
Héctor Ortega, Alcalde Presidente.
Laura Gálvez, Concejala de Agricultura y Ganadería, Medio Ambiente y Sostenibilidad.
Sergio López Vaquero, Director Gerente IMIDRA.
José Luis Sanz Vicente, D.G. de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- 11:00 h "UN PASEO POR LA VEGA"
Hablarémos con la Asociación de Horticultores de Villa del Prado desde los invernaderos sobre su forma de producción, control biológico de plagas, etc.
- 12:00 h CONSUMO CONSCIENTE
Entrevista a Bárbara Pañeda (Nutres): Consultora de alimentación saludable.
- 12:30 h TURISMO RURAL Y SOSTENIBLE
Héctor Ortega y Laura Gálvez conversan con José M^o de Juan (Koan) experto en Turismo Responsable.
- 13:30 h CATA DE ACEITE Y TOMATE PRADENOSES. IMIDRA
Félix Cabello, Director del Departamento de Investigación Agroalimentaria IMIDRA.
* Cómo seguir la cata online
- 14:00 h "DÍAS DE VINO Y HUERTAS": Maridaje con IMIDRA
Luis Isac, Investigador CIG IMIDRA.
- 14:30 h Chat Interactivo. Comentarios y preguntas.
- LA TARDE
- 17:30 h PACTO VERDE EUROPEO Y ODS 2030
Héctor Ortega y Laura Gálvez conversan con Daniela Pavlova (Santasa) y otros invitados sobre el cambio climático, la economía circular y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.
- 18:30 h RUTA DE POETAS. Historia. Patrimonio. Huerta.
Poetas pradenses nos descubren 5 enclaves mágicos de Villa del Prado.
- 19:00h "ENTRE COPAS"
Chateando con las Bodegas de Villa del Prado.
* Cooperativa Bodega Virgen de la Poveda
* Bodega Nueva Valverde
* Bodega Martín de la Rosa
* Bodega Vid de Vila
* Bodega Mario Sampedro
- 20:00 h HOMENAJE A LOS AGRICULTORES
- 20:15 h CURSO-CATA DE VINO
Con la enóloga Celia Sampedro.
Blanco Joven: Leonor de la Rosa de Martín de la Rosa
Rosado: Mario Sampedro
Tinto Roble Joven: Lagraz de Nueva Valverde
Tinto Crianza 2017: Vid de Vila
Tinto Reserva 2016: Corcovilla de Virgen de la Poveda
* Cómo seguir la cata online
- 21:15 h Concierto "FUERA DE CARTA"
Desde la Iglesia Santiago Apóstol (BIC)
Milena Fuentes (violeta) + Javier Monteagudo (guitarra y mandolín): músicas del viejo continente.
- 22:00 h Cerramos la jornada. Chat interactivo.

DOMINGO 28 JUNIO

- LA MAÑANA
- 10:00 h "DESAYUNO CON YOGURES"
Villa Cabañas nos habla de sus yogures y kéifers naturales y con frutas desde el parque forestal El Gurugú.
- 10:15 h CAMINOS, RÍOS Y VÍAS
Un recorrido por el patrimonio natural de Villa del Prado desde el parque forestal El Gurugú con Pablo Montiel.
- 11:00 h FRUTA DE LAS FUENTES
Juan Cabañas nos enseña las fuentes de Villa del Prado.
- 11:30 h CONSEJO REGULADOR DE VINOS DE MADRID Y BODEGAS VECINAS DE LA COMARCA. Foro virtual.
- 12:30 h "PRADOTOUILLE"
Recetario saludable con el Restaurante Bacira.
- 13:00 h ORO DE MADRID
Entrevista con Juan José Adrada de la Cooperativa Almazara Santiago Apóstol de Villa del Prado.
- 13:30 h "DELICATESSEN": Cata + Concierto
Cata de Vinos Curiosos de Villa del Prado con la enóloga Celia Sampedro:
* Tinto Crianza 2016 Juliana de la Rosa de Martín de la Rosa
* Tinto Reserva 2011 Rejeneras 2011 de Nueva Valverde
* Rosado Pompero de Virgen de la Poveda
* Vermut Malanzano de Mario Sampedro
* Te quiero dulce de Vid de Vila
Concierto: José Luis Montón (guitarra flamenca)
- 14:45 h Entrega de Diplomas del CONCURSO INFANTIL DE PINTURA Y POESÍA
Jurado: Asociación "Palabras Escondidas"
- 15:00 h CLAUSURA con el equipo municipal de Villa del Prado.
Concurso INFANTIL de Pintura y Poesía
"La Huerta de Villa del Prado"
De 8 a 12 años. Consultar en www.villadelprado.es
* "CÓMO SEGUIR LAS CATUS" Packs promocionales a la venta
Consultar en www.villadelprado.es
fenuerveyvino@villadelprado.es
Programación, coordinación y entrevistas:
Javier Fernández (Castillos en el Aire) y Rocío Rojo (Espacio C)

PLATAFORMAS ONLINE DE VILLA DEL PRADO PARA LA FERIA:

FACEBOOK LIVE YOU TUBE

Otros medios: Más info en:

www.villadelprado.es

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"

En el Día de Mercado **#NosQuedamosEnCasa** pero **#EstamosConLosProductoresDeMadrid** y estamos contigo.
Muchos de nuestros productores te ofrecen formas alternativas de contacto para que puedas hacer tus pedidos **on line** y recibirlos en casa.
¡Entra en nuestro Facebook y comprueba la lista de productores que iremos publicando!
Como siempre, Madrid cultiva y produce para tí

En el Día de Mercado **#NosQuedamosEnCasa** pero **#ESTAMOSCONLOSPRODUCTORESDEMADRID**
Estate atento a las ofertas de servicio online de nuestros productores, que se actualizan de forma frecuente

MÁS INFORMACIÓN
<http://www.camaraagraria.org/>
<https://es-es.facebook.com/DiadeMercado/>

Mercado "Madrid Productores"



<https://www.facebook.com/mercado productores>
<https://mercado productores.es/>

Mercado "Madrid Productores" Planetario

Volvemos el 21 junio

Avda. Planetario esquina a C/Meneses
De 10,00 a 16,00 horas
<http://productoresplanetario.es/>

Comprando productos de Madrid estás permitiendo la viabilidad de muchos proyectos, de empresas y familias de la Comunidad. Estás colaborando con una parte muy importante de nuestro tejido productivo, y estás promoviendo la sostenibilidad de nuestro medio ambiente.

TE LO LLEVAMOS A CASA

**RECESPAÑA, S. COOP.**

Venta tfno.: 918 744 129
administración@reces.es
Venta online : <https://reces.es/>

LA ACEITERA DE LA ABUELA
Tfno.: 629 276 344 / 645 231 628
Email: pedidos@laaceiteradelaabuela.com
Venta online: <https://laaceiteradelaabuela.com/>

COOPERATIVA DEL CAMPO ACEITERA (PÓSITO)

Tfno.: 622 921 852 / 918 742 353
Whatsapp: 622 921 852
Email: info@aceitesposito.es
Venta on line: <https://www.aceitesposito.es/>

ACEITES NATURALES DE ESPAÑA S.L. (FANUM)
Whatsapp: 680 237 224
Email: jpm@oleofanum.com
Venta online: <http://www.oleofanum.com/>

OLEUM LAGUNA S.L.

Venta tfno.: 917 654 103
Whatsapp: 650 407 173
<https://oleumlaguna.com/>

ACEITE DE OLIVA CAMPO REAL S.L.
Teléfono: 91 873 34 80
Mail: almazara@aceitecamporeal.com
Facebook: Fábrica de Aceite Campo Real
Dámaso González

SAT SANTIAGO APÓSTOL (ORO MADRID)

Venta online: <https://aceitesoromadrid.com/>
Tfn: 91 862 23 81 / 618 540 100

ACEITERA DE ARGANDA SOCIEDAD COOPERATIVA
Venta : <https://www.vinoaceite.com/>
Teléfono: 601 758 208

VINOS Y ACEITES LAGUNA S.L.

Teléfono: 91 893 81 96
info@lagunamadrid.com

COOPERATIVA VIRGEN DE LA OLIVA
Mail: almazaravaldilecha@hotmail.com
Teléfono: 91 873 84 15

