



Aceite de Madrid

El Aceite de Madrid en Madrid Fusión

La Comunidad de Madrid potencia el Aceite de Madrid entre sus productos locales para la alta cocina, del 31 de mayo al 2 de junio en la feria internacional Madrid Fusión.



La jornada del 31 de mayo comenzó con el I Concurso de Alimentos de Madrid, que ganó el joven chef Agustín Herrera del restaurante Marepolis con la receta "Bombón crujiente de pavia a la madrileña", donde utilizó para su elaboración aceite de oliva virgen extra ecológico Ecoreces, de la almazara Recespaña.



Este mismo día pudimos disfrutar de dos *showcooking* con elaboraciones con Aceite de Madrid, el primero elaboración y degustación de "Chair sin ecológico" de carne y miel a cargo de los



chefs Sergio y Mario Tofé, elaborado con aceite de oliva virgen extra ecológico Mantua Carpetana de La Aceitera de la Abuela y posteriormente elaboración de la hamburguesa de Madrid y cubo de aleta macerada en frutos secos y sopa de queso, a cargo del chef Roberto Capone, con aceite de oliva virgen extra Oro Madrid de la almazara Santiago Apóstol.



El día 1 de junio pudimos disfrutar de la presentación y cata del premiado aceite de oliva virgen extra ecológico Loa 77 de la almazara Oleum Laguna, y elaboraciones de bombón de aceite sobre pan de cristal con cobertura de manteca de cacao infundada en lavanda, y torrija con crema inglesa de aceite y lavanda, a cargo de la chef Miriam Hernández, con este aceite Loa 77



y para finalizar y a cargo del chef Roberto Capone se elaboraron tapas de recetas tradicionales de la Sierra Norte de Madrid con aceite de oliva virgen extra Fanum de la almazara Aceites Naturales de España.



Todas las elaboraciones se realizaron con productos locales y acompañadas por vinos de la DO Vinos de Madrid, con el sello de garantía M Producto Certificado.

Dentro de la programación, la Presidenta en funciones de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso presentó a Daniel Ocho y Luis Moreno, chefs del restaurante Montía como los nuevos embajadores de la marca "M Producto Certificado" para abanderar este sello de calidad regional, a través de la promoción de los alimentos de Madrid en la gastronomía y la restauración.



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. (Villacañeros)
- Oleum Laguna S.L. (Villacañeros)
- Aceite de Oliva Campo Real S.L. (Campo Real)
- Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa (Arganda del Rey)
- Virgen de la Oliva Sociedad Cooperativa (Valdilecha)
- SAT 1433 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>El Aceite de Madrid en Madrid Fusión</i>	1
<i>Aceite de Madrid en Fitur</i>	2
<i>10º aniversario Día de Mercado Cámara Agraria</i>	2
<i>Oleum Laguna en Telemadrid</i>	2
<i>Aceite de Madrid en la 11 Ruta del Cocido Madrileño</i>	2
<i>XII Feria de Villa del Prado</i>	3
<i>Vuelta de La Despensa de Madrid</i>	3
<i>Formación Agraria</i>	3
<i>Próximas convocatorias</i>	4
<i>El Aceite de Madrid galardonado en concursos internacionales</i>	4

Aceite de Madrid en Fitur

Las dos almazaras de Villarejo de Salvanes exponen y dan catas de sus aceites en la feria de turismo FITUR.



Del 19 al 23 de enero durante la feria FITUR y en el espacio de la Comunidad de Madrid, en el stand de la Comarca de las Vegas en el que participaron 14 localidades de la zona pudimos ver una exposición de productos de la zona y entre ellos el aceite de oliva virgen extra de Tiernes, de la cooperati-



va Aceitera de Tiernes, que recientemente ha conseguido para su aceite de oliva virgen extra el sello de Garantía Aceite de Madrid.



Además, en el stand dedicado a la localidad de Villarejo de Salvanes, el público asistente pudo ver la exposición de aceites de las dos almazaras de Villarejo de Salvanes, Recespaña y Aceitera del Campo y catar los distintos aceites de oliva virgen extra y ecológico que elaboran estas almazaras, Reces, Madroliva y Ecoreces de Recespaña y Pósito y Capricho de Pósito, en sus distintas variedades, de la Aceitera del Campo.



Oleum Laguna en Telemadrid

Las cámaras del programa Está Pasando de Telemadrid visitan las instalaciones de Oleum Laguna en Villaconejos.



En el año 2.017, los hermanos Laguna, con gran tradición familiar en el sector oleícola fundaron la almazara Oleum Laguna, para apostar por el aceite de oliva virgen extra de alta calidad, dedicándose a la elabora-

ción de aceite de oliva virgen extra 100% ecológico.

En el año 2.019 recibieron el premio del Club Gourmets como mejor producto del año y en el año 2.021 su nuevo aceite Loa 77 recibió el premio al mejor aceite de oliva virgen extra español en los Olive Oil Awards de Zurich.

Cuentan con unas 30 hectáreas de olivar en la zona de Villaconejos, donde se encuentra la mayor extensión de olivar ecológico de la Comunidad de Madrid. Lo que más abunda es la Cornicabra, pero también tienen arbequina, hojiblanca y picual. Comercializan tanto monovarietales como *coupage*.

10º aniversario Día de Mercado Cámara Agraria

El día 5 de junio se celebró el 10º aniversario del Mercado Madrid cultiva y produce, situado en la sede de la Cámara Agraria en la Casa de Campo.



Con el lema “hemos crecido contigo y te damos las gracias por hacernos mejorar en cada edición”, se ha celebrado el 10º aniversario del Día de Mercado de la Cámara Agraria.



En esta nueva edición participaron las almazaras Vinos y Aceites Laguna y Oleum Laguna de Villaconejos, Aceite de Oliva Campo Real, de esta localidad y Recespaña y la Aceitera del Campo de Villarejo de Salvanes.

Además, la Cooperativa Aceitera del Campo nos

presentó su marca “Capricho de Pósito” de cosecha temprana sin filtrar, que recientemente ha obtenido un premio de plata para su variedad cornicabra y un premio de bronce para su variedad picual en los premios.



El campo de Madrid es un campo que cultiva y produce, donde nuestra agricultura, ganadería e industria agroalimentaria madrileña son excelentes y pueden competir con las de cualquier otro lugar, donde el trato directo del productor con el consumidor es muy valioso, por lo que dar visibilidad al campo y al esfuerzo de las familias que se dedican a esto es uno de los objetivos del Mercado, desde el primer día.



Aceite de Madrid en la 11 Ruta del Cocido Madrileño

Aceite de Madrid colabora en esta nueva edición de la Ruta del Cocido Madrileño.



La 11 edición se celebró del 1 de febrero al 31 de mayo, en la que participaron un

total de 40 restaurantes, con la novedad de pedidos online.

Las novedades de esta edición han sido ofrecer a domicilio el menú de cocido madrileño y un taller de cocido madrileño virtual impartido por el chef guadarrameño David Luengo.

Por otra parte, se nombró como embajador de la Ruta a Luis Suárez de Lezo, Presidente de la Academia Madrileña de la Gastronomía.



XII Feria de Villa del Prado

Los días 12 y 13 de junio se celebró la XII Feria de la Huerta y Vino de Villa del Prado, en esta edición, de forma presencial.



Además de la exposición y venta de productos de esta localidad, estuvieron presentes otros productos de la Comunidad de Madrid, como los productos de la SAT San Esteban Protomártir de Cenicientos, con sus vinos con DO Vinos de Madrid y su aceite de oliva virgen extra *Molino Viejo*.



La feria contó también con una programación online del 6 al 13 de junio, con el objetivo de promocionar la Huer-



ta de Madrid, así como el resto de productos que allí se producen, como el aceite de oliva virgen extra *Oro Madrid* de la almazara Santiago Apóstol, con el que el técnico de Aceite de Madrid hizo una sesión de iniciación a la cata.



Además, y en colaboración con restaurantes y bares de la localidad, se confeccionaron menús especiales, una ruta de la tapa y otras actividades con productos de Villa del Prado.

Vuelta de La despensa de Madrid



Novena edición del mercado itinerante La Despensa de Madrid, para fomentar el consumo de alimentos de proximidad.

rantía M Producto Certificado, donde las empresas participantes expondrán y venderán sus productos.

El mercado itinerante comenzó el domingo 9 de mayo en Villarejo de Salvanés, un mercado al aire libre para fomentar el consumo de alimentos de proximidad, producidos o elaborados y/o cultivados en la región.



Recorrerá varios municipios de la región los fines de semana en horario de 10:30 a 15:00 horas desde el mes de mayo al de noviembre.



Este mercado cuenta con **15 carpas individuales**, con la imagen de la marca de ga-



Este mercado permitirá a sus visitantes conocer directamente de manos de los productores la mejor oferta agroalimentaria de nuestra Comunidad. Comprando productos locales, los consumidores contribuyen a dinamizar las economías de las zonas rurales de Madrid y a generar empleos sostenibles, participando del impulso al desarrollo rural.

El Aceite de Madrid reconocido en concursos internacionales

Las almazaras Aceitera del Campo y Oleum Laguna han presentado sus marcas de aceite en concursos internacionales.



La gama de aceite de oliva virgen extra monovarietal **Capri cho de Pósito** conti-

núa acumulando premios, esta vez, una medalla de plata para la variedad cornicabra y una de bronce para la variedad picual en los premios Berlín GOOA 2021. Este es un aceite de oliva virgen extra de gama gourmet de cosecha temprana sin filtrar, que en su variedad picual recibió el pasado año una medalla de plata a la calidad, en los premios Londres IOOC 2020. Dentro de esta gama de monovarietales también están las variedades arbequina y carrasqueña.

Por otra parte, la almazara Oleum Laguna de Villaconejos, ganó el premio al mejor aceite de oliva virgen extra

español en los Olive Oil Awards de Zurich, con su nuevo aceite de oliva virgen extra ecológico de edición limitada de las variedades hojiblanca y picual **Loa 77**.



Esta misma almazara, el pasado 12 de mayo se presentó a la VI edición de

Evooleum Awards, donde se eligieron los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo de la campaña 2020/21, una clasificación donde figuran 68 aceites vírgenes extra españoles, entre los que fue elegido el aceite de oliva virgen extra ecológico **Loa 77** y 32 del resto del mundo.



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: **5 junio, 3 julio y 7 agosto**
Primer sábado de mes. De 09:00 a 15:00 horas
Pº Puerta del Ángel 4. Casa de Campo
MÁS INFORMACIÓN: <http://www.camaraagraria.org/>

Mercado Productores

Debido a la evolución de la pandemia del coronavirus (COVID-19) en Madrid estamos a la espera de fijar nueva fecha del Mercado Productores Matadero Madrid
Mercado productores online <https://www.donpimiento.es/>
Último fin de semana de mes (S. de 11 a 19 y D. de 11 a 17 h.)
Matadero Madrid. Paseo de la Chopera 14
MÁS INFORMACIÓN; <https://mercadoproductores.es/>



Mercado Municipal Productores Planetario

Próxima convocatoria **domingo 20 de junio**
Primer y tercer domingo de mes. De 10 a 15 horas
Avda. Planetario esquina C/Meneses
MÁS INFORMACIÓN: <http://productoresplanetario.es/>

34 Salón Gourmets

Del 18 al 21 de octubre. IFEMA

FORMACIÓN AGRARIA

Cursos de formación para el medio rural, incluyendo los sectores agrario, forestal y alimentario organizados y financiados por el IMIDRA.



Los cursos se pueden solicitar hasta 5 días antes del comienzo de cada uno.

CONTABILIDAD Y FISCALIDAD AGRARIA (virtual)

50 horas: 36 h. de videoconferencias en directo (12 días, 17:00-20:00) y 14 h. de acceso a plataforma telemática en horario libre.
Acceso a plataforma: lunes 13 septiembre y viernes 1 octubre.
Videoconferencias: lunes 13, jueves 16, lunes 20, jueves 23 y martes 28 de septiembre y viernes 1 de octubre.

BIENESTAR ANIMAL EN TRANSPORTE (Presencial)
20 horas. 4h/día. De 16:00 a 20:00 horas.

Santa María de la Alameda:
lunes 12 y viernes 16 de julio.

APLICACIÓN Y MANEJO DE FITOSANITARIOS. Ni-

vel básico (presencial)
25 horas. 5h/día. De 16:00 a 21:00 horas.
Colmenar de Oreja. Del lunes 20 al viernes 24 de septiembre.

APLICACIÓN Y MANEJO DE FITOSANITARIOS. Nivel básico (semipresencial). 25 horas. Plataforma telemática disponible en las fechas indicadas (16 días). Prácticas y examen el último día en horario de tarde.
Villarejo de Salvanés: Lunes 6 a martes 21 de septiembre.

APLICACIÓN Y MANEJO DE FITOSANITARIOS. Nivel cualificado (presencial). 60 horas. 5h/día. De 16:00 a 21:00 horas.

Navalcarnero, del lunes 5 al martes 20 de julio.

APLICACIÓN Y MANEJO DE FITOSANITARIOS. Nivel cualificado (semipresencial). 60 horas. Plataforma telemática disponible en las fechas indicadas (1 mes). Se comunicarán las fechas de prácticas (horario de tarde). Examen el último día.
Torrelaguna del jueves 1 al viernes 30 de julio.

MÁS INFORMACIÓN

<https://www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/cursos-transferencia>
IMIDRA (Sede central)
Leganitos, 47, 3ª planta.
28013 - Madrid
cursos.imidra@madrid.org
Tel.: 91 438 30 59 / 57 / 62

