



Aceite de Madrid

“Sabores madrileños del campo a la mesa”

La Comunidad de Madrid presentó el pasado miércoles 23 de noviembre el libro “Sabores madrileños, del campo a la mesa”.



Una obra en la que han participado cocineros, reposteros, críticos y periodistas especializados en gastronomía y que incluye recetas a través de productos cultivados y producidos en 179 municipios de la región.

En el libro se recopilan más de 100 recetas tradicionales de Madrid, dulces y saladas organizadas en 10 apartados según la procedencia. Han participado chefs de la talla de Iván Muñoz, David García o Mario Sandoval e incluye un mapa de sabores donde se localizan 46 de los productos más destacados de la Comunidad.

La consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, participó en la presentación de este libro, destacó el valor de los alimentos de la región, du-



rante su intervención destacó que “los alimentos de nuestra tierra son un rasgo de identidad de Madrid, pero no solo eso; sino que con dedicación, excelencia e ilusión se configuran como

factores fundamentales de nuestra cadena de valor” y recordando que Madrid “ha sido una de las pocas regiones en la que se ha apostado por mantener y alentar la continuidad de los negocios relacionados con la gastronomía; y al tratarse además de uno de los pilares del crecimiento económico, supone el 33% del PIB regional y emplea a 3,7 millones de trabajadores”.



Una vez finalizada la presentación pudimos ver una exposición de los productos más destacados de nuestra región y la elaboración de un *showcooking* con las recetas de la publicación, a cargo de los cocineros Miriam Hernández y Rubén Amorato,



La edición de 300 páginas se estructura en 10 apartados según la procedencia del plato, El Olivar: Aceites y olivas; El Ganado, las Carnes: El campo y el establo; Peces y Conser vas: La pesca en el seco; La Huerta: Lo que va de ayer a hoy; Cereales y Legumbres: Historia de un garbanzo; Las Frutas: El regreso del madroño; El Corral: Huevos y

aves, el comodín de la cocina; Lácteos: Leches y quesos, magia blanca; Lo Silvestre: El bosque y el monte bajo; Las Bebidas: En la copa y en el plato. El libro también incluye un mapa de sabores donde se localizan 46 de los productos más destacados que se producen y elaboran en la Comunidad de Madrid, con los que están elaborados los platos propuestos por los participantes.



En este libro han participado 97 reconocidos chefs, muchos con estrellas Michelin, como Iván Muñoz, David García, Mario Sandoval, Rodrigo de la Calle, Paco Roncero, Sergi Arola Javier Estévez o Ramón Freixa, así como Pepa Muñoz, presidenta la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE). También han aportado su conocimiento los cocineros Joaquín Felipe, Miriam Hernández, Andrea Tumbarello o Bárbara Buenache, y un buen número de reposteros, críticos y periodistas especializados. En total, se han elaborado 111 recetas tradicionales de la Comunidad de Madrid, tanto dulces como saladas.



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. (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 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)

Envasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

<i>Sabores madrileños del campo a la mesa.</i>	1
<i>Mercado de Navidad en la Cámara Agraria.</i>	2
<i>Navidad con sabor a Madrid</i>	2
<i>Olive Oil Experience</i>	2
<i>Tiendas de aceite en las almazaras</i>	2
<i>Biocultura</i>	3
<i>RETO</i>	3
<i>Felicitación Aceite de Madrid</i>	3
<i>Mosca del olivo</i>	3
<i>Próximas convocatorias</i>	4
<i>Consume y regala Aceite de Madrid</i>	4

Mercado de Navidad en la Cámara Agraria

El pasado 4 de diciembre se celebró en la Cámara Agraria el Mercado con el lema "Dale sabor a tu Navidad".



Con este día de Mercado se cierra el año 2.021, hasta la próxima convocatoria que tendrá lugar el día 5 de febrero de 2.022.

En esta edición estuvieron presentes las almazaras Aceite de Oliva Campo Real de Campo Real, Oleum Laguna y Vinos y Aceites Laguna de Villacónes y Aceites Pósito y Recespaña de Villarejo de Salván, para que el público asistente tuviera la ocasión de adquirir y poder regalar en estas fechas tan señaladas un producto agroalimentario de calidad como es el Aceite de Madrid, producido y elaborado en nuestra región.

El Mercado se toma un descanso para volver en febrero con nuevas energías y los aceites de la nueva campaña. Desde aquí os avanzamos ya las ediciones del Mercado que se celebrarán durante el año 2.022, para poder seguir en contacto directo con los productores de cercanía.

Olive Oil Experience

Una nueva iniciativa de la almazara Aceites Naturales de España, en Torremocha del Jarama.



Esta almazara, que elabora y comercializa los aceites de la marca **Fanum** ha creado tres experiencias, dependiendo del nivel de implicación y conocimiento del mundo oleícola, donde se podrá conocer el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra y todo lo que hay detrás de cada botella:

BASIC Experience. Conocimiento de las instalaciones de la almazara y el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra.

SELECT Experience. Experiencia perfecta para conocer el proceso de elabora-

ción del aceite de oliva virgen extra acompañado de una degustación introductoria a la cata de aceite de oliva.



PREMIUM Experience. Introducción en el mundo del aceite de oliva virgen extra con una cata y tras la visita a la almazara un menú degustación oleícola.

Esta almazara situada en Torremocha del Jarama, en un entorno muy especial de la Sierra Norte de Madrid, donde poder disfrutar del oleoturismo, la buena gastronomía y unos paisajes únicos.

Navidad con sabor a Madrid

La Presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, presentó la campaña de Navidad de los alimentos de Madrid.



El 30 de noviembre, en la Real Casa de Correos, con el objetivo de explotar la marca madrileña y "llevar de la tierra a la mesa los productos madrileños",

En este acto la Presidenta también firmó un acuerdo con el canal Horeca para el fomento de los alimentos de la región en cestas navide-

ñas y para impulsar su comercialización en hoteles, restaurantes y grandes superficies durante estas fechas, en las que aumenta el consumo y se incrementa el turismo nacional e internacional.

Así, se amplía el acuerdo sellado hace un año entre el sector de la distribución y el Ejecutivo autonómico para fomentar el posicionamiento de las elaboraciones locales en grandes superficies, que ha permitido aumentar su presencia en los hipermercados y supermercados madrileños y dar a conocer su calidad y variedad. A este acuerdo se suma la cadena BM Supermercados, con 41 establecimientos.

Tiendas de aceite en las almazaras

Las almazaras Aceites Pósito y Oleum Laguna renuevan y sus tiendas.



to, Cooperativa Aceitera del Campo, de Villarejo de Salván, dentro de sus instalaciones, donde poder adquirir y degustar todas las marcas de aceite de oliva virgen, virgen extra y ecológico de esta almazara.



Por otra parte, la almazara Oleum Laguna de Villacónes abre una nueva tienda-exposición-degustación para sus aceites de oliva virgen extra 100% ecológicos, en las instalaciones de la almazara.

Dos imágenes de la reforma llevada a cabo este verano en la tienda de Aceites Pósi-

Biocultura

36 edición de la Feria de Productos Ecológicos y Consumo Responsable del 11 al 14 de noviembre.



El Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid participó con un espacio de 288 m2, donde un total de 24 operadores presentaron sus productos ecológicos, entre ellos el aceite de oliva virgen extra ecológico.

Recespaña, Vinos y Aceites Laguna y Oleum Laguna, tres almazaras que presentaron en esta Feria sus aceites de oliva virgen extra ecológico, certificados también con la Marca de Garantía Aceite de Madrid y con el sello de garantía M Producto Certificado, marca de garantía de los Alimentos de Madrid.

Biocultura es un espacio

donde dar a conocer y compartir de la mano de sus productores la gran oferta agroalimentaria ecológica de la Comunidad de Madrid. La producción ecológica en nuestra Comunidad sigue en constante crecimiento, surgiendo cada día nuevas iniciativas de mercados y tiendas minoristas con estos productos.



La feria cerró sus puertas el domingo 14 de noviembre y por ella pasaron algo más de 34.500 visitantes.



**Aceite de Madrid
os desea un Feliz Año 2.022**



RETO

Registro electrónico de transacciones y operaciones con productos fitosanitarios.

Desde el 11 de noviembre de 2021, los operadores inscritos en el sector de suministros y tratamientos del ROPO, según art. 15 del Real Decreto 285/2021, están obligados a llevar un registro actualizado en todas las compras, entregas, operaciones, adquisición y aplicación de productos fitosanitarios. Toda la información de lo que deben incluir está especificada en el Anexo I de dicho real Decreto.



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha desarrollado una aplicación informática denominada Registro Electrónico de Transacciones y Operaciones con Productos Fitosanitarios (RETO). Las empre-

sas deben darse de alta en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación:

<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/productos-fitosanitarios/reto/>

En RETO se deben grabar las transacciones en el momento en el que tienen lugar, debe ser inmediato. Las CCAA tienen la capacidad de dar un plazo de un mes para realizar esas grabaciones, pero dependerá de cada CCAA si se lo traslada o no al usuario. Por tanto, en caso de desconocimiento de la postura de su Comunidad Autónoma la carga será inmediata.

El objetivo principal de esta aplicación es registrar todos los movimientos de productos fitosanitarios de uso profesional, tanto entradas y salidas, para así obtener una trazabilidad integral de estos.

Mosca del olivo

La UCO optimiza una trampa para el monitoreo de la mosca del olivo.



La Universidad de Córdoba sigue avanzando en la

mejora de un sistema de identificación, detección y alerta sanitaria para la mosca del olivo (*Bactrocera oleae*), dentro de un proyecto europeo que se prevé esté para la campaña 2022/2023.

El grupo de investigación está evaluando diferentes tipos de trampas automáticas para seleccionar el más eficiente en la captura de mosca y en su identificación mediante fotografías diarias, respetando la fauna auxiliar.

Se pretende reducir la intervención humana al monitorear grandes superficies optimizando la distancia entre trampas. Así mismo, pretende servir para dar posibles alertas sanitarias.

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 febrero, 5 marzodiciembre**
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

Pendiente de fecha

Suspendido desde marzo de 2.020, por motivos derivados del covid-19 y a la espera de que se den las condiciones seguras para reanudarlo en 2.022
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

Próximas convocatorias 2 y 16 enero, 6 y 20 febrero
Primer y tercer domingo de mes. De 10 a 15 horas
Avda. Planetario esquina C/Meneses
MÁS INFORMACIÓN: <http://productoresplanetario.es/>

aceites

✓ de oliva
✓ de Madrid
✓ de calidad

Consume y regala
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, Valdeoliva)
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

