



Aceite de Madrid

Inauguración del Centro de Innovación Gastronómica

El presidente de la Comunidad, Ángel Garrido inauguró el pasado 30 de noviembre el nuevo Centro de Innovación Gastronómica.



El Centro nace para seguir apostando por la investigación, la formación y la promoción vinculadas a la gastronomía madrileña.

Este nuevo espacio de la Comunidad, situado en Plazuela, en la madrileña plaza de Colón, estará dedicado a desarrollar actividades formativas, de investigación, en su laboratorio de gastrociencia y sala de análisis sensorial de los alimentos y actividades promocionales.



Contará con un espacio de degustaciones y elaboración gourmet, una zona dedicada a las figuras de la restauración madrileña, con un punto de información sobre el turismo gastronómico y con un showroom de la marca M Producto Certificado, con la que la Comunidad garantiza

el origen y la calidad de los productos agroalimentarios de la región.



El Presidente destacó que este Centro “nos permite reforzar nuestra competitividad como destino turístico, ya que la gastronomía madrileña es un importante atractivo para los 13,5 millones de personas que nos visitan al año”.



Además, ha proseguido Garrido, porque “supone una inversión en I+D+i que capta talento y promueve la evolución y la innovación en un ámbito, el culinario, en el que Madrid es ya un referente nacional e internacional, como prueba el hecho de que hemos sido la región más premiada por la Guía Michelin 2.019, con 30 estrellas repartidas entre 23 restaurantes”.

El centro cuenta con una dotación de 1,5 millones de euros para su puesta en marcha y una superficie de 780 metros cuadrados y está gestionado por el

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural (IMIDRA).

El presidente, subrayó también el “buen momento” en que se encuentra el sector agroalimentario de la Comunidad, “uno de los pilares” de la economía madrileña, que proporciona unos 150.000 empleos directos e indirectos, generando alrededor del 7% del PIB industrial madrileño.



El presidente visitó las diferentes dependencias del centro, donde los expertos le explicaron el trabajo que realizan, asistió a una cata en el espacio sensorial y participó en el *showcooking* de Iván Muñoz, cocinero galardonado con una estrella Michelin y embajador de la marca M Producto Certificado, que realizó una demostración de cocina en directo para todos los invitados.



Formando parte de la decoración pudimos ver un muestrario de Aceite de Madrid, entre otros alimentos producidos o elaborados en la Comunidad de Madrid.

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. (Villacañeros)
- Recespaña Sdad. Cooperativa (Villarejo de Salvanés)
- 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 Salvanés)
- Vinos y Aceites Laguna S.L. (Villacañeros)
- Virgen de la Oliva Sdad. Cooperativa (Valdilecha)

Comercializadoras

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

<i>Inauguración del Centro de Innovación Gastronómica</i>	1
<i>Visita a la Cooperativa Recespaña</i>	2
<i>Biocultura Madrid</i>	2
<i>Plagas y enfermedades del olivo</i>	2
<i>Próximas convocatorias</i>	3
<i>Grupo Operativo Olivares de Miel</i>	3

Visita a la cooperativa Recespaña



La Comunidad reitera su compromiso con la industria olivarera de la región.



La Cooperativa Recespaña es una de las 18 almazaras de Aceite de Madrid, que con una producción de ocho millones de kilos al año y dos millones de kilos de aceite producido, es la mayor almazara de la Comunidad de Madrid, un referente en la comarca y en la región, como señaló el consejero de Medio Ambiente, Carlos Izquierdo.

Durante su visita a la almazara, el día 3 de diciembre,



el consejero de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio inauguró el nuevo patio de recepción de la cooperativa, una instalación innovadora ejecutada con las ayudas del fondo FEADER, con la que se logrará reducir el tiempo de descarga, optimizar los recursos y disminuir los riesgos laborales al minimizar la manipulación manual del producto. En el acto, el consejero destacó "Un esfuerzo de inversión en I+D+i, gracias a las ayudas de la Comunidad de Madrid, para transformar nuestra materia prima en un bien de altísima calidad".



Biocultura Madrid

Del 1 al 4 de noviembre tuvo lugar en IFEMA, la Feria Biocultura.



Esta es la feria de productos ecológicos y consumo responsable más importante de España, donde han participado más de 700 expositores que han ocupado los pabellones 8 y 10, este último con más de 18.000 referencias de productos de alimentación ecológica y que forma el mayor sector de la feria.



De los asociados a Aceite de Madrid han participado las almazaras La Aceitera de la Abuela, Vinos y Aceites Laguna, Recespaña y la nueva almazara Oleum Laguna, donde se ha estrenado y presentado todas sus referencias.

Felices Fiestas y Próspero Año

2.019



Plagas y enfermedades del olivo

Situación actual de la *xylella fastidiosa* en la Comunidad de Madrid



La Comunidad de Madrid confirmó el pasado 23 de noviembre en la reunión de la Mesa Sectorial de la Xylella fastidiosa los buenos resultados del plan de actuación contra esta bacteria que

había sido detectada en un olivo de Villarejo de Salvanés el pasado mes de abril.

El consejero de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Carlos Izquierdo, afirmó en la reunión, que "la rápida puesta en marcha de las medidas para intentar erradicarla y evitar su propagación ha sido sumamente eficiente", explicando que tanto el olivo afectado, como todos los situados en un radio de 100 metros, fueron arrancados y eliminados para evitar la propagación. Igualmente quedó delimitada una zona tampón de control preventivo de 5 kilómetros de radio alrededor del olivo infectado y se restringió el movimiento de plantas en los viveros cercanos.

La Comunidad va a continuar con las actuaciones del Plan de Contingencia llevando a cabo una estrecha vigilancia, con prospecciones y tomas de muestras en las zonas afectadas y de control preventivo en parques, jardines, cultivos y en el medio forestal. Asimismo, se realizará identificación de potenciales insectos vectores.

El Gobierno regional ha solicitado la colaboración de otras administraciones, de los propios agricultores y organizaciones agrarias para que comuniquen cualquier síntoma de esta bacteria y, sobre todo, que cumplan con el protocolo de buenas prácticas para evitar su propagación.

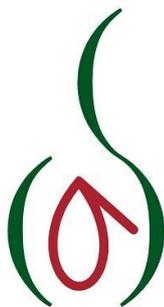
Fuente: Comunidad de Madrid

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”

2 de febrero de 2.019
2 de marzo de 2.019
6 de abril de 2.019
Cámara Agraria de Madrid
Pº Puerta del Ángel 4
CASA DE CAMPO
De 10 a 15 horas

Mercado “Madrid Productores”

26 y 27 de enero de 2.019
23 y 24 de febrero de 2.019
23 y 24 de marzo 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
20 de enero de 2.019
17 de febrero de 2.019
17 de marzo de 2.019
Cubiertas Avda. del Planetario esquina a C/ Meneses
Horario de 10 a 16 h

Grupo Operativo Olivares de Miel



Olivares de Miel busca una alternativa sostenible a los olivares tradicionales madrileños.

La Cooperativa Vinícola de Arganda acogió el martes 18 de diciembre la presentación del Grupo Operativo “Policultivos de olivares con aromáticas para mejora del suelo y aprovechamiento melífero (olivares de la miel)”, cuyo objetivo es dar una alternativa de manejo sostenible a los olivares tradicionales madrileños, incrementando además los servicios que

estos agroecosistemas aportan a la sociedad.



Este proyecto durará 3 años, prevé comprobar la compatibilidad de las aromáticas intercaladas con el olivar,



detectar los problemas que surjan tanto de manejo como de competencia y evaluar el interés que tiene para el sector olivarero madrileño.

Este grupo operativo está integrado por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural (IMIDRA), la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas (UCAM), la Unión de Pequeños Agricultores (UPA) de Madrid, los olivicultores Gloria Bermejo y Juan Carlos Cossio, la apicultora Eva María Miquel y el paisajista Javier Domínguez.

