



# Aceite de Madrid

## La Comunidad de Madrid anima al consumo de productos madrileños en Navidad

El 15 de diciembre en el Centro de Innovación Gastronómica se celebró el acto "las Navidades más chulas a la madrileña".



Es una nueva apuesta del Gobierno regional por los productos agroalimentarios de la Comunidad, una iniciativa que reúne a empresas con la marca de garantía M Producto Certificado y que pretende animar al consumidor a que elija alimentos madrileños tradicionales y de proximidad, todos de gran calidad, esta Navidad.

Las empresas que participan en esta iniciativa han expuesto sus productos en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid, con la finalidad de fomentar encuentros profesionales entre las empresas agroalimentarias de la región y contactos con posi-



bles compradores (jefes de compras de hipermercados, hostelería y restauración) para potenciar el consumo de los alimentos de proximidad, fomentar la economía madrileña y el desarrollo rural.

El acto terminó con un *showcooking* que corrió a cargo del chef Julián Mármol, embajador de la marca de garantía M Producto Certificado, que elaboró tres tapas con productos de nuestra región.

En el mismo acto se presentó la campaña de cestas y lotes de Navidad con alimentos de Madrid, bajo el eslogan "las Navidades más chulas a la madrileña", promovida por ASEACAM y que pueden adquirirse en las grandes superficies Alcampo y Carrefour.



### 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. (Villacañones)
- Oleum Laguna S.L. (Villacañones)
- 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 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)
- Fanum Olive Oil (Torremocha del Jarama)
- La Aceitera de La Abuela S.L. (Titulcia)

### Envasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

### Contenido:

<i>La Comunidad anima al consumo de productos madrileños en Navidad</i>	1
<i>37 edición de Biocultura</i>	1
<i>El mercado de la Cámara Agraria se despide hasta febrero de 2023</i>	2
<i>Finalizada la 10ª edición del Mercado Itinerante</i>	2
<i>Las cooperativas de Arganda fomentan el turismo en torno al vino y al aceite</i>	2
<i>Sanidad Vegetal. Tuberculosis</i>	3
<i>Estudios de aceite de oliva</i>	3
<i>Felicitación Navidad</i>	3
<i>Próximas convocatorias</i>	4
<i>Consume productos locales, consume Aceite de Madrid.</i>	4

## 37 edición de Biocultura

Del 3 al 6 de noviembre 2022 en IFEMA se celebró la Feria de productos ecológicos y consumo responsable.



Esta feria es un punto de encuentro para los consumidores de productos ecológicos.

El objetivo es ser capaces de crear una economía que

salvague los ecosistemas, nos alimente con salud y distribuya la riqueza con justicia.



El Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid estuvo presente con un stand, donde estuvieron representadas veinte empresas madrileñas, entre ellas 3 almazaras, Oleum Laguna, Recespaña y Vinos y Aceites Laguna, con sus

marcas de AOVE ecológico. Se completó con un completo programa de actividades como degustaciones de productos, *master class* por parte de los productores y *shocookings* a cargo de Miguel Ángel Mateos, embajador de los alimentos ecológicos de la Comunidad de Madrid.



## El mercado de la Cámara Agraria se despide hasta febrero de 2023

El pasado 3 de diciembre se celebró la última edición del año 2022 del mercado de la Cámara Agraria "Madrid cultiva y produce".



En esta edición dedicada a la Navidad el público asistente pudo adquirir directamente de los productores y a un precio justo acorde con su calidad, lo necesario para celebrar las próximas fiestas navideñas y también para regalar.

En este año 2022 se dedicó, como en años anteriores,



una edición al aceite de Madrid, donde tuvimos la oportunidad de conocer las variedades mayoritarias de nuestra región.

También celebramos con las almazaras Aceites Pósito y Oleum Laguna los premios internacionales obtenidos este año que ya finaliza, por sus AOVes.



También celebramos el 11 aniversario de la creación de este ya tradicional mercado al aire libre, que tiene lugar los primeros sábados de cada mes (excepto el mes de enero) en la sede de la Cámara Agraria en la Casa de Campo, para dar a conocer los productos agroalimentarios de nuestra región directamente de sus productores.



El mercado es además un punto de encuentro para socializar y tomarse un aperitivo.



Sin apenas publicidad, en el éxito de esta iniciativa ha contribuido sobre todo el "boca a boca. A día de hoy el mercado cuenta ya con un público muy fiel, que ante de la hora de apertura ya están haciendo cola a la entrada del recinto.



En cada edición de este mercado participan aproximadamente entre sesenta y setenta productores, al que acuden una media de 2500 visitantes.

## Finalizada la 10 edición del Mercado itinerante

Este año 2022 se ha celebrado ya la 10 edición del Mercado itinerante "La Despensa de Madrid".



Las almazaras Cooperativa Aceitera de Arganda, Recespaña y Olive Oleum Fanum participaron en esta 10 edición del mercado itinerante La Despensa de Madrid que recorrió los fines de semana en horario de 10,00 a 14,30 horas durante los meses de julio a octubre 20 municipios de la Comunidad de Madrid.

El mercado está compuesto por 15 carpas individuales con la imagen gráfica de M Producto Certificado, donde los productores exponen y venden sus productos,

La ruta del mercado itinerante comenzó este año el día 9 de julio en Arganda del Rey y terminó el 22 y 23 de octubre en Colmenar Viejo, coincidiendo con la Subasta Na-

cional de Ganado Selecto.



Este mercado permite a los visitantes conocer directamente de mano de sus productores la mejor oferta agroalimentaria de nuestra región, destacando entre ellos aceite, carne, cerveza, verduras, hortalizas, lácteos, pan y dulces o vinos con la denominación de origen Vinos de Madrid.

Su objetivo es mostrar la gran variedad de alimentos elaborados o cultivados en la Comunidad de Madrid y animar a los ciudadanos a consumir productos de proximidad para así contribuir a dinamizar las economías de las zonas rurales de



## Las cooperativas de Arganda fomentan el turismo en torno al vino y al aceite

El Ayuntamiento de Arganda firma un convenio con las dos cooperativas.



La finalidad de este convenio es potenciar conjuntamente el turismo en la localidad de Arganda del Rey, a través de actividades que den a conocer la relación de esta localidad con la industria del vino y del aceite.

Además de la promoción del turismo a través del vino y del aceite, ambas cooperativas se comprometen a crear planes que promocionen

también la riqueza gastronómica argandeña a través de diferentes actividades.

En la firma del convenio estuvieron presentes el alcalde, Guillermo Hita, que pone en valor estos convenios porque permitirán "crear y potenciar el turismo local", el concejal de turismo, Ireneo Vara, el presidente de la cooperativa vinícola, Cipriano Guillén y la presidenta de la cooperativa aceitera, Pilar Sardinero.





### Sanidad vegetal



#### Precauciones fitosanitarias frente a tuberculosis en estas fechas.

La vía de entrada de la tuberculosis son las heridas ( recolección, poda, granizo, insectos...). Por eso hay que evitar en lo posible dañar la madera durante la recolección: la maquinaria debe tener protectores y conviene usar siempre gomas nuevas y blandas.

De momento, no hay métodos efectivos para su control, así que las estrategias de manejo del cultivo son primordiales para evitar su expansión. Se recomienda

podar en tiempo seco ya que precisa para su dispersión que el olivo esté mojado por lluvia o niebla.

Otro método cultural para mitigar esta enfermedad en olivares afectados es marcar los árboles enfermos y podarlos o cosecharlos los últimos y desinfectar las herramientas de poda o recolección tras usarlas en olivos con síntomas.

Tras la recolección con vendimiadora o por vareo y tras la poda se recomienda realizar un tratamiento preventivo con algún compuesto con cobre autorizado.

### Estudios aceite de oliva

#### El consumo de aceite de oliva en cifras según edades.

El estudio realizado por Juan Vilar Consultores Estratégicos para DEOLEO refleja las siguientes cifras: en 2021 el consumo de aceites de oliva en España fue un 8% menos que en el año anterior y el consumo por persona de media casi llegó a los 7 litros.

Por edades, las personas mayores de 35 años consumen algo más de 12 litros anuales de media, mientras que los menores de esta edad ni siquiera llegan al medio litro.

Para entender la caída de demanda de aceites de oliva en segmentos de menor edad el consultor oleícola nos explica que los hábitos alimenticios son diferentes según edades: a más procesados y comida rápida, menos uso del aceite de oliva, que se utiliza principalmente para cocinar y aliñar ensaladas y otros platos «tradicionales» de la dieta mediterránea.

Un estudio realizado por Smartme Analytics asegura que, con la llegada de aplicaciones de comida a domi-

cilio, el 73% de los jóvenes de entre 18 y 24 años consume con frecuencia comida rápida elaborada fuera de casa ( pizzas, hamburguesas ...)

Por todo ello aplaudimos que la Interprofesional de los Aceites de Oliva de España tengan como foco para sus promociones a los jóvenes, tanto españoles como extranjeros, para seguir ampliando el espectro del consumidor habitual de aceite de oliva virgen extra. Su última campaña de promoción, por ejemplo, está protagonizada por el actor José Coronado y su hijo, y hace escasos meses que iniciaron otra centrada en los escolares y su conocimiento sobre los beneficios para la salud del «oro líquido».



Nuestros mejores deseos para esta Navidad

Felices Fiestas

## 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](mailto:info@aceitedemadrid.com)

*Estamos en*  
[www.aceitedemadrid.com](http://www.aceitedemadrid.com)  
[www.facebook.com/AceiteDeMadrid](https://www.facebook.com/AceiteDeMadrid)



## Próximas convocatorias

## Mercado "Madrid cultiva y produce"



Próximas convocatorias: Vuelve el 4 de febrero de 2023  
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 Municipal Productores Planetario

Domingos 15 de enero, 5 y 19 de febrero  
Primer y tercer domingo de mes. De 10 a 16 horas  
Avda. Planetario esquina C/Meneses

## Mercado Productores Alcobendas

Domingos 8 de enero y 12 de febrero  
Segundo domingo de mes. De 10 a 16 horas  
Paseo Valde las fuentes esquina a calle José Hierro

## XXI edición Madrid Fusión

Del 23 al 25 de enero de 2023  
IFEMA

## aceites

✓de oliva  
✓de Madrid  
✓de calidad



## Consume y regala Aceite de Madrid

## Consume y regala productos locales

**Recespaña Sdad. Coop.**  
*(Ecoreces, Madroliva)*  
918 744 129  
[administracion@reces.es](mailto:administracion@reces.es)  
[www.reces.es](http://www.reces.es)

**Vinos y Aceites Laguna S.L.**  
*(Alma, Laguna Villar)*  
918 938 196  
[info@lagunamadrid.com](mailto:info@lagunamadrid.com)  
[www.lagunamadrid.com](http://www.lagunamadrid.com)

**Aceitera de Arganda S.C.**  
*(Aljamo, Valde la oliva)*  
918 710 221  
[vinoaceitearganda@gmail.com](mailto:vinoaceitearganda@gmail.com)  
[www.aceiteradearganda.com](http://www.aceiteradearganda.com)

**SAT S. Esteban**  
**Protomártir**  
*(Molino Viejo)*  
918 642 487  
[info@bodegacenicientos.com](mailto:info@bodegacenicientos.com)

**Aceitera del Campo S.C.**  
*(Pósito)*  
918 742 353  
[info@aceitesposito.es](mailto:info@aceitesposito.es)  
[www.aceitesposito.es](http://www.aceitesposito.es)

**Oleum Laguna S.L.**  
917 654 103  
[info@oleumlaguna.com](mailto:info@oleumlaguna.com)  
[www.oleumlaguna.com](http://www.oleumlaguna.com)

**Virgen de la Oliva S.C.**  
625 583 307  
[almazaravaldilecha@hotmail.com](mailto:almazaravaldilecha@hotmail.com)

**Fanum Olive Oil S.L.U.**  
*(Fanum)*  
918 746 024  
[info@oleofanum.com](mailto:info@oleofanum.com)  
[www.oleofanum.com](http://www.oleofanum.com)

**Santo Cristo**  
**Sociedad Cooperativa**  
918 942 537  
[coopcolmenaraceite@hotmail.com](mailto:coopcolmenaraceite@hotmail.com)

**Aceite Oliva Campo Real**  
**S.L.**  
918 733 317  
[almazara@aceitecamporeal.com](mailto:almazara@aceitecamporeal.com)  
[www.almazaracamporeal.com](http://www.almazaracamporeal.com)

**SAT Nuestra Señora de**  
**La Concepción**  
918 115 073  
699 855 791  
[barciaparedes@hotmail.com](mailto:barciaparedes@hotmail.com)

**La Aceitera**  
**de la Abuela S.L.**  
*(Mantua Carpetana)*  
918 010 007  
[info@laaceiteradelaabuela.com](mailto:info@laaceiteradelaabuela.com)  
[www.laaceiteradelaabuela.com/](http://www.laaceiteradelaabuela.com/)

**SAT Virgen del Rosario**  
918 940 306  
[sat1681virgendelrosario@yahoo.es](mailto:sat1681virgendelrosario@yahoo.es)

**Aceitera de Tielmes S.C.**  
617 775 813  
[aceiteratielmes@yahoo.es](mailto:aceiteratielmes@yahoo.es)

**SAT Virgen de la Nueva**  
sat1432@telefonica.net

**SAT Santa Lucía**  
918 723 744  
[sat.santalucia@hotmail.es](mailto:sat.santalucia@hotmail.es)

**SAT La Peraleña**  
608 258 039  
[zumodeaceituna@laperalena.es](mailto:zumodeaceituna@laperalena.es)  
[www.laperalena.es](http://www.laperalena.es)

**SAT Santiago Apóstol**  
*(Oro Madrid)*  
[info@aceitesoromadrid.com](mailto:info@aceitesoromadrid.com)  
[www.aceitesoromadrid.com](http://www.aceitesoromadrid.com)

**Villa Oleum S.L.**  
918 739 673  
[valledelaceite@hotmail.com](mailto:valledelaceite@hotmail.com)

