



Aceite de Madrid

Vuelta de la Feria Salón de Gourmets

Después de más de un año de ausencia a causa de la pandemia, la Feria Gourmets se celebró en IFEMA del 18 al 21 de octubre.



La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, acompañada por la vicealcaldesa de Madrid, Begoña Villacís y la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, entre otras autoridades, inauguró la Feria el día 18, destacando la gastronomía madrileña como un atractivo turístico de primer orden y el papel de la región como productora de materias primas de excelente calidad.



La Comunidad de Madrid participó en la feria con un stand de 408 metros cuadrados, donde dio a conocer la variedad y la calidad de su oferta, ofreciendo una muestra de los productos cultivados, producidos o elaborados en la región y realizando



catas y degustaciones maridadas con vinos con DO Vinos de Madrid.



En su 34 edición Aceite de Madrid participó con un stand compartido con UCAM en el espacio de la Comunidad de Madrid M Producto Certificado y en las actividades programadas por la Comunidad de Madrid.



En el stand de Aceite de Madrid estaban expuestas todas las marcas de las almazaras acogidas a esta Marca de Garantía. El lunes 18 la Cooperativa Recespaña presentó allí sus marcas de aceite de oliva virgen extra Reces, Madroliva y Ecoreces



Varias almazaras participaron también en el stand institucional de la Comunidad de Madrid M Producto Certificado, el lunes 18 elaboración de Capuchino de rabo de



ternera de la Cooperativa Ganademad con aceite de oliva virgen extra ecológico Ecoreces de la Cooperativa Recespaña, maridado con vino DO de Madrid Castillo de Salvanés, también de la Cooperativa Recespaña.



El martes 19 participaron las almazaras de Villaconejos, con una degustación de puerros de Aranjuez confitado con aceite de oliva virgen extra ecológico Alma de Laguna de Vinos y Aceites Laguna, maridado con vino DO de Madrid, La Intrusa de Vinos y Aceites Laguna. Posteriormente, degustación de Carne de la Sierra de Guadarrama con aceite de oliva virgen extra ecológico Oleum Laguna.



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 (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:

Vuelta de la Feria Salón de Gourmets.	1
Feria Alimentaria en Villarejo de Salvanés.	2
Finaliza el Mercado itinerante La Despensa de Madrid.	2
Feria Organic Food Iberia	2
Nuevo premio internacional para un Aceite de Madrid	3
Tunel del aceite en la Feria Gourmets 2021.	3
El aceite de oliva virgen extra se acerca a los colegios	3
Nuevo estudio sobre el momento óptimo de recolección del olivo.	3
Próximas convocatorias	4
Consume productos locales, consume Aceite de Madrid	4

Feria Alimentaria en Villarejo de Salvánés



Del 10 al 12 de septiembre venta directa de productos alimentarios en Villarejo de Salvánés.



Para conmemorar los 450 años de la batalla de Lepanto, se celebró en la localidad de Villarejo de Salvánés una Feria Agroalimentaria en la que participaron tanto empresas del municipio como de otras localidades.



En Villarejo de Salvánés y su comarca contamos con productos agrícolas y ganaderos de máxima calidad, aceites, vinos, hortalizas, miel, quesos y muchas delicias que se pueden adquirir directamente de los productores en esta nueva Feria.

El municipio de Villarejo de Salvánés es la cuna de la Feria Agromadrid, mercado más veterano del sector en la región, pospuesto a causa de la pandemia, se viste de gala para acoger un encuen-

tro entre la historia, la tradición y la innovación agraria y ganadera y ofrecérselas a nuestros visitantes.



En este encuentro no podía faltar un producto, el aceite de oliva, ya que de esta localidad sale el 70% de la producción de aceite de la región y también es donde está ubicada la mayor almazara de la Comunidad, Recespaña.



Las dos almazaras ubicadas en Villarejo de Salvánés, Aceites Pósito y Recespaña, contaron con un stand en esta Feria, donde todos los visitantes pudieron catar y adquirir los diferentes aceites producidos por estas dos almazaras.

La feria fue inaugurada por el Alcalde de Villarejo de Salvánés, que fue acompañado en su recorrido por el Director General de Agricultura y los Presidentes de Aceite de Madrid y de UCAM.



Finaliza el Mercado itinerante La Despensa de Madrid

El pasado 17 de octubre terminó la 9ª edición del Mercado Itinerante La Despensa de Madrid, en la localidad de Colmenar Viejo.

Los días 16 y 17 de octubre tuvo lugar la última convocatoria del Mercado itinerante La Despensa de Madrid en el Centro de Transferencia Tecnológica de Colmenar Viejo, coincidiendo con la LXXXIV subasta Nacional de Ganado. En esta ocasión la almazara Recespaña ocupó una de las carpas que forman parte de este mercado, donde dieron a conocer sus distintas marcas de aceite de oliva virgen extra y virgen extra ecológico.



En esta nueva edición del Mercado Itinerante, se celebró durante los días 10 al 12 de septiembre una convocatoria en el Paseo de Recoletos, en Madrid, coincidiendo con la Feria de Turismo de Observación de la Naturaleza MADbird.



En esta ocasión se montaron 15 casetas de madera



individuales, donde los productores participantes pudieron exponer y vender sus productos de proximidad tanto a los madrileños como a los turistas que acuden a la capital. Por parte de Aceite de Madrid estaban allí los aceites de oliva virgen extra y ecológicos FANUM, de la almazara Aceites Naturales de España de Torremocha del Jarama.



Feria Organic Food Iberia

Segunda edición de esta feria para profesionales del sector ecológico.



La Feria se celebró los días 8 y 9 de septiembre en IFEMA y en el stand de la Comunidad de Madrid estuvieron presentes ocho empresas con exposición de sus

alimentos realizados bajo procesos de sostenibilidad. Por parte de Aceite de Madrid estuvieron las dos almazaras de Villaconejos, Oleum Laguna y Vinos y Aceites Laguna, ambas con producción ecológica en sus aceites.



Nuevo premio internacional para un Aceite de Madrid

Mantua Carpetana de La Aceitera de la Abuela premiada en la Dubai Olive Oil Competition.



El aceite premiado con una medalla de oro, entre los mejores aceites de oliva virgen extra es Mantua Carpetana, un aceite ecológico de la variedad cornicabra. Este premio supone el reconocimiento a años de trabajo, innovación, pasión y sacrificio, ya que la calidad

siempre ha sido la piedra angular de la almazara La Aceitera de la Abuela, situada en Titulcia.

Más de 400 marcas de 23 países participaron en esta convocatoria de la DubaiOOC, que se lleva a cabo dos veces al año, una en febrero para los aceites de oliva de cosecha temprana y otra en junio, en la que se ha presentado el aceite Mantua Carpetana, para todos los aceites de oliva virgen extra.

Ganar una medalla en la convocatoria de junio significa que los productores mantienen una excelente calidad del aceite de oliva independientemente del mes del año, siendo esta información muy importante para los chefs de los mejores restaurantes.

El aceite de oliva virgen extra se acerca a los colegios

Más de 120.000 niños de 700 colegios del país accederán a menús elaborados exclusivamente con Aceites de Oliva de España.

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español ha anunciado en el Salón Gourmets de Madrid, que más de 120.000 escolares de 700 colegios repartidos por España consumirán, desde el inicio del actual curso escolar, exclusivamente aceites de oliva, en sus diferentes categorías comerciales, como ingrediente y base fundamental de todos los menús escolares.

Esta iniciativa, con una duración mínima de tres años, persigue afianzar de forma natural los hábitos alimenticios saludables en los niños en edad escolar. El uso exclusivo de aceites de oliva, como base de la dieta mediterránea, usados en los menús diarios de los comedores significa una apuesta decidida por la mejora constante del bienestar a través

de una alimentación sana y equilibrada.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha mostrado su satisfacción en su visita al stand de Aceites de Oliva de España en el Salón Gourmets: "Me parece magnífico que se cocine con aceites de oliva y que se enseñe a los jóvenes que es un producto que hay que conocer. Es un ejemplo más de puesta en valor del aceite de oliva, que es tremendamente importante".

Pedro Barato, presidente de la Interprofesional, comentó, "hace un año comprobamos que los aceites de oliva de España apenas tenían presencia en los menús de nuestros escolares. En el país líder en calidad, producción y comercialización de aceites de oliva, nuestros escolares han de tener acceso prioritario a uno los alimentos más saludables, pilar fundamental de la dieta mediterránea".

Túnel del Aceite en la Feria Gourmets 2021

El Salón de Gourmets en su 34 edición contó por tercera vez con el Túnel del Aceite.



Un espacio patrocinado por el Ministerio de Agricultura, en el que el visitante pudo dar un paseo para conocer la realidad productiva del sector oleícola español.

En él, los visitantes conocieron todas las Denominaciones de Origen actualmente reconocidas por el Ministe-

rio, pudiendo catar e informarse de las singularidades de cada marca de calidad. A su vez, degustaron variedades minoritarias de menor visibilidad comercial, vírgenes extras ecológicos, los mejores AOVEs del concurso del Ministerio de Agricultura y aceites de la nueva campaña.

Se trata de un espacio definido y planeado para que el visitante, de forma profesional, pueda disfrutar de la mayor oferta organoléptica de los AOVE única en España. Cada área de contenidos estaba totalmente definida y señalizada para disfrutar de un paseo entre olivos.

Nuevo estudio sobre el momento óptimo de recolección del olivo

La Junta de Andalucía, a través del IFAPA, ha publicado un informe sobre la determinación del momento óptimo de la recolección del olivo.

En él se analizan los criterios más utilizados para determinar dicho momento, la metodología a seguir y los resultados. Este trabajo ha sido elaborado por Francisca Molina, Juan Cano, José Francisco Navas, Raúl José de la Rosa y Lorenzo León.

Con los resultados obtenidos, se pueden extraer las siguientes conclusiones sobre qué criterios son los más adecuados para determinar el momento óptimo de recolección.

- Medir secuencialmente el rendimiento graso en fruto seco es el criterio más conveniente para determinar el momento óptimo de recolección.
- La curva de acumulación de aceite permite determinar cuándo se alcanza la máxima cantidad en el fruto, indicándonos el momento óptimo para la recolección.
- El índice de madurez no es

recomendable como criterio para determinar el momento óptimo de recolección por su inconsistencia entre años, localidades y variedades.

- A mitad de noviembre se ha comprobado que la mayoría de las variedades en diferentes localidades y años han alcanzado su máximo acumulación de aceite en fruto y por tanto el valor del rendimiento graso en seco no va a aumentar mucho desde dicha fecha, en la mayoría de los casos. Esta fecha puede ser una referencia a considerar en los seguimientos que se vayan efectuando.

- Cada vez más es recomendable la recolección temprana, siempre y cuando se haya alcanzado casi la totalidad de aceite producido en fruto, debido a que tendremos un contenido mayor en fenoles, evitando heladas y otros riesgos ambientales y permitiendo al olivo un mayor descanso y una menor vecería el próximo año.

- Estos criterios habrán de adaptarse a las condiciones particulares de cada finca y a los vaivenes climáticos del calentamiento global.

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: 6 noviembre, 4 diciembre
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
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 7 y 21 noviembre, 5 y 19 diciembre
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 productos locales,
consume 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, Valdeolaoliva)
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

