



Aceite de Madrid

Vuelve la feria Agromadrid

Después de dos años de ausencia debido a la pandemia de Covid, vuelve la Feria Agromadrid del 16 al 18 de septiembre.

AGROMADRID 2022
Villarejo de Salvanés
[16,17,18 SEPTIEMBRE]

La feria *AgroMadrid*, una exposición de productos del sector agropecuario con el objetivo de su promoción y venta se celebra con carácter anual desde el año 1984



y esta es su XXXVII edición, bajo el lema "Tierra de frutos", con un total de 33 expositores con productos de la región madrileña y de otros puntos de España, además de 6 stands de distintos ayuntamientos de la zona. Durante los 3 días pudimos disfrutar de actividades para niños, familias y profesionales del sector, como cata de aceites, cata de vinos, cursos, conferencias y espectáculos.



Su objetivo es crear un punto de encuentro para las empresas, los comercios, las instituciones y organismos oficiales y los consumidores interesados por el sector agrario y ganadero, la artesanía, el turismo rural, lo autóctono, todo lo relaciona-

do con el desarrollo rural. La inauguración de la feria, el viernes 16 de septiembre corrió a cargo del alcalde de Villarejo de Salvanés, Jesús Díaz Raboso y del director general de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Ángel de Oteo Mancebo, que después de dirigir unas palabras al público asistente, recorrieron todos los puestos de la feria.



Como en años anteriores, Aceite de Madrid contó con un stand compartido con UCAM, en el que se expusieron las diferentes marcas de aceites de Madrid, donde poder catar los AOVEs, así como solicitar información relativa a todas las marcas de Aceite de Madrid, así como de las almazaras que los producen.



Las dos almazaras de Villarejo de Salvanés, Aceites Pósito y Recespaña, también contaron con un stand cada una de ellas, donde se pudieron catar y adquirir



los distintos aceites que producen.

Ayuntamientos de la zona como el de Tielmes y el de Colmenar de Oreja, expusieron y dieron a catar los aceites de sus almazaras, Aceitera de Tielmes y Cooperativa Santo Cristo de Colmenar de Oreja.



En el stand de Aceite de Madrid, los visitantes se informaron sobre las almazaras de la Comunidad de Madrid y cataron los AOVEs certificados con la MG Aceite de Madrid, en la última campaña, *Aceite de Tielmes*, la Cooperativa Aceitera de Tielmes, *Alma de Laguna*, de Vinos y Aceites Laguna, Villaconejos, *Eco Reces* de Recespaña, Villarejo de Salvanés y *Oro Madrid* de la SAT Santiago Apóstol, Villa del Prado.

Esta edición de la feria contó con una gran cantidad de visitantes, después de dos años sin celebrarse debido a la pandemia.



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

Envasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

<i>Vuelve la feria Agromadrid.</i>	1
<i>Más premios para Capricho de Pósito</i>	2
<i>Aceites Fanum en Alcampo</i>	2
<i>Termina La Despensa de Madrid</i>	2
<i>El aceite de oliva en la B en la etiqueta Nutri-Score</i>	3
<i>Vinos y Aceites Laguna en la Ruta 179 a Villaconejos</i>	3
<i>Oleum Laguna en el Encuentro Nacional de Cocineros y Reposteros en Madrid</i>	3
<i>Jornada de clausura "Olivares de la 3 mil"</i>	3
<i>Próximas convocatorias</i>	4
<i>Consume productos locales, consume Aceite de Madrid.</i>	4

Más premios para *Capricho de Pósito*



El AOVE *Capricho de Pósito* de la Cooperativa Aceitera del Campo recibe dos nuevos premios.

Nuevos premios para el AOVE *Capricho de Pósito* de las variedades cornicabra y picual, elaborados por la almazara Aceitera del Campo de Villarejo de Salvanès, con dos medallas de oro en la competición Internacional DUBÁI Olive Oil Competition (DOOC) 2022.

El certamen Dubai Olive Oil Competition (DOOC) reunió a los mejores aceites de oliva del mundo en busca de las excelencias en este producto. Es la cuarta edición de este certamen, donde se valora el olor, el sabor, el equilibrio y la intensidad. Este concurso, permite también tener la oportunidad de comercializar los productos en sus tiendas.

Los monovarietales *Capricho de Pósito* de la varie-

dad cornicabra y de la variedad picual ya habían obtenido este año 2022 dos medallas, una de bronce para la variedad cornicabra y una de oro para la variedad picual en el certamen Berlín GOOA el pasado mes de mayo.



Estos premios son la recompensa y el reconocimiento al trabajo bien hecho, al esfuerzo por conseguir el mejor aceite de oliva, cuidando al máximo el producto y la presentación. Nuestra enhorabuena a la almazara por el trabajo bien hecho.

Aceites *Fanum* en Alcampo

Nueva campaña de Alimentos de Madrid en hipermercados y supermercados Alcampo.



Del 7 al 25 de octubre tuvo lugar la XIX edición de esta campaña organizada por ASEACAM, cuyo principal objetivo es mantener una economía sostenible de kilómetro cero y mantener el empleo y la riqueza de las empresas madrileñas.

En esta edición estarán en los lineales de Alcampo 200 productos de 57 empresas madrileñas, que ofrecen todo tipo de productos, ca-

fés, chocolates, carnes, embutidos, platos preparados, lácteos, cervezas, vinos, postres..., y no podía faltar el aceite.

Entre las empresas que participan estuvo la almazara Fanum Olive Oil, de Torre-mocha de Jarama, con sus marcas de AOVes *Fanum*.



El pasado viernes 7 de marzo se inauguró esta nueva campaña en el hipermercado Alcampo de la Vaguada, con la presencia del vicepresidente de Medio Ambiente y Agricultura, Mariano González Sáez.

Termina La Despensa de Madrid

El mercado itinerante La Despensa de Madrid, finalizó el 23 de octubre en la localidad de Colmenar Viejo.



Con esta edición se celebra el X aniversario de este mercado itinerante al aire libre que ha pasado por veinte municipios para mostrar la gran variedad de alimentos cultivados, producidos o elaborados en la región.



En el mercado celebrado el día 1 de octubre, la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, recorrió los puestos instalados en San Agustín de Guadalix, con la finalidad de conocer a los emprendedores participantes, señalando que "El Gobierno autonómico está comprometido con el sector primario y la industria agroalimentaria. Apoyamos y promovemos iniciativas como esta para animar a los ciudadanos a conocer y consumir los productos de proximidad y, de este modo, contribuir a dinamizar las economías de las zonas rurales y generar empleos sostenibles".



La *Despensa de Madrid*, comenzó en esta edición en la localidad de Arganda del Rey el día 9 de julio, donde pudimos contar con la presencia de la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Pilar Martín Martín y el del director general de Agricultura, Ángel de Oteo Mancebo, que recorrieron todos los puestos para

conocer tanto los productos como a los productores.



El mercado está compuesto por 15 carpas individuales, donde los promotores han expuesto y dado a degustar sus productos y vender carne, quesos, cerveza, verduras, hortalizas, mieles, lácteos, pan y dulces, aceites o vinos con denominación de origen. La producción ecológica también tiene una importante representación en esta cita, ya que en la región está aumentando el número de hectáreas dedicadas a la agricultura respetuosa con el medio ambiente.



Este año se han sumado 79 empresas a esta iniciativa, muchas de ellas con el sello de calidad M Producto Certificado.

Por parte de la Marca de Garantía Aceite de Madrid, han participado en esta edición las almazaras Aceitera de Arganda, Fanum Olive Oil y Recespaña, que dieron a conocer a los visitantes el rico AOVE que se produce en la Comunidad de Madrid.

La última edición de este mercado, los días 22 y 23 de octubre, celebrada en Colmenar Viejo, coincidió con la Subasta Nacional de Ganado Selecto.



El aceite de oliva en la B en la etiqueta Nutri-Score



El aceite de oliva pasará de la C a la B en el etiquetado Nutri-Score el próximo año, mientras se prohíbe en Italia.

El Comité Científico Internacional de Nutri-Score ha propuesto una serie de cambios en la calificación de los productos, basado en la evidencia científica sobre los efectos beneficiosos para la salud de algunos aceites vegetales, otorgando la B al aceite de oliva, así como a los aceites con bajo contenido en ácidos grasos saturados (colza, nuez y aceite de girasol oleico).

Este sistema de información nutricional perjudica clara-

mente a uno de los alimentos estrella de la Dieta Mediterránea, tal y como ha entendido Italia donde se acaba de prohibir al considerar que Nutri-Score puede inducir a error a los consumidores en la elección de alimentos (Carrefour y otros han retirado dicho etiquetado pues quienes deseen utilizar el Nutri-Score deben especificar que el sistema de semáforos se desarrolla sobre la base de un algoritmo y de evaluaciones científicas que no son universalmente reconocidas).

Los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra deberían etiquetarse con la letra A, y el aceite de oliva con la letra B. El aceite de oliva ha demostrado científicamente propiedades mucho más saludables que los demás aceites vegetales como la colza, soja o el girasol, por lo que debería tener una puntuación superior a ellos.

Vinos y Aceites Laguna en la Ruta 179 a Villaconejos

En Villaconejos, además de melones también hay un riquísimo aceite de oliva virgen extra ecológico.



El pasado 2 de octubre la Ruta 179, de Telemadrid, viajó hasta la localidad de Villaconejos, y en su recorrido visitaron la almazara Vinos y Aceites Laguna.

Esta almazara cuenta con la última tecnología en cada uno de sus procesos productivos y dispone de dos líneas de producción, una para el cultivo ecológico y otra para el convencional. La aceituna



allí se moltura entre las 2 y las 6 horas de su recogida.

La almazara es una empresa familiar que inició el cultivo del olivar y la elaboración de aceite hace varias décadas y en la actualidad se continúa con la tradición familiar, obteniendo una AOVE con personalidad propia y de una excelente calidad.



Villaconejos destaca también porque el 90% de los olivos son ecológicos, siendo esta la mayor proporción de olivar ecológico con respecto al convencional en el mundo en un mismo área.

En la actualidad, además de la venta en almazara, distribuye en mercados agroecológicos y en algunas grandes cadenas de venta online.

Oleum Laguna en el Encuentro Nacional de Cocineros y Reposteros en Madrid

Los AOVEs ecológicos de la almazara Oleum Laguna se presenta a 200 chefs de España.



Este primer Encuentro Nacional de Cocineros y Reposteros, organizado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), tuvo lugar en Madrid los días 26 y 27 de septiembre y contó con la colaboración del IMIDRA.



Durante la segunda jornada los participantes visitaron el principal proveedor de la hostelería española y uno de los principales mercados de Europa, Mercamadrid. Posteriormente visitaron la finca experimental "La Chimenea", que el IMIDRA tiene en Aranjuez, donde entre otros se visitó el núcleo ganadero ovino, sus parcelas de olivi-

cultura y los ensayos de cultivos alternativos para superalimentos.



Con esta iniciativa del Gobierno Regional se quiere fomentar el consumo de alimentos locales, para lo que se instalaron 10 case-tas, donde los chefs participantes pudieron conocer y trabajar con la oferta de alimentos madrileños, la mayoría de ellos con el sello de calidad M Producto Certificado. Entre los alimentos presentados estaban los AOVEs ecológicos de la almazara Oleum Laguna de Villaconejos, cuyos aceites han recibido varios premios internacionales durante este año 2022.



Para cerrar este Encuentro se llevó a cabo un showcooking, destinado a que todos los asistentes degustaran los sabores de los productos locales.

Jornada de clausura "Olivares de la miel"

El 17 de octubre se celebró la jornada de clausura del proyecto "AROLIVO".



El Grupo Operativo Olivares de la Miel expuso los resultados preliminares obtenidos, tras tres años de proyecto AROLIVO

"Introducción de plantas melíferas en olivares tradicionales de la Comunidad de Madrid: influencia sobre el suelo, la erosión, la miel y el paisaje", en una jornada celebrada en la Hospedería Rural en Colmenar de Oreja,

El objetivo de este proyecto es ofrecer un modelo de olivar más rentable y sostenible que sea una alternativa de manejo a los olivares tradicionales madrileños. Este es un proyecto pionero en la 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: info@aceitedemadrid.com

Estamos en
www.aceitedemadrid.com
www.facebook.com/AceiteDeMadrid



Próximas convocatorias

Mercado "Madrid cultiva y produce"



Próximas convocatorias: **5 de noviembre y 3 de 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 Municipal Productores Planetario

Domingos **6 y 20 de noviembre, 4 y 18 de diciembre**
Primer y tercer domingo de mes. De 10 a 16 horas
Avda. Planetario esquina C/Meneses

Mercado Productores Alcobendas

Domingos **13 de noviembre y 11 de diciembre**
Segundo domingo de mes. De 10 a 16 horas
Paseo Valde las fuentes esquina a calle José Hierro

Curso presencial Olivicultura en la Comunidad de Madrid

Noviembre. 26 horas. Organizado por el IMIDRA
Miércoles 2, viernes 4, lunes 7, martes 8 y viernes 11. Clases teóricas en
El Encín (Alcalá de Henares), de 16:00 a 20:00
Jueves 3 y jueves 10. Prácticas en La Chimenea (Aranjuez), de 15:00 a 18:00

Curso presencial Elaboración y cata de AOVE

Noviembre. Máximo 12 alumnos. Organizado por el IMIDRA
Lunes 14 y jueves 17 en El Encín (Alcalá de Henares), de 16,00 a 20,00
Lunes 21 y martes 22 en la almazara de Fanum Olive Oil (Torremocha del
Jarama), de 16,00 a 20,00.
El curso combina clases teóricas con prácticas de elaboración y catas.

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, Valdelaoliva)
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

Fanum Olive Oil S.L.U.
(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

