

Almazaras de la
Comunidad de Madrid

- Aceite de Oliva Campo Real S.L. (Campo Real)
- Aceitera de Arganda Sdad. Cooperativa (Arganda del Rey)
- Aceites Naturales de España S.L. (Tielmes)
- Aceites Torres S.L. (Torres de la Alameda)
- Agroalimentaria Torremocha (Torremocha del Jarama)
- Cooperativa Aceitera de Tielmes (Tielmes)
- Cooperativa del Campo Santo Cristo (Colmenar de Oreja)
- La Aceitera de La Abuela (Titulcia)
- 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 4478 Almazara La Concepción (Navalcarnero)
- Sdad. Cooperativa del Campo Aceitera (Villarejo de Salvanés)
- Vega Carabaña S.L. (Carabaña)
- Vinos y Aceites Laguna S.L. (Villacañeros)
- Virgen de la Oliva Sdad. Cooperativa (Valdilecha)

Entrega del premio de la I Ruta del Cocido Madrileño

El Director de Aceite de Madrid asistió a la entrega del premio de la I Ruta del Cocido Madrileño.



El 13 de febrero en el Restaurante La Bola, tuvo lugar el acto de entrega del premio al ganador del sorteo de la

primera edición de la Ruta del Cocido Madrileño, el premio consistió en el peso del ganador en vino, en aceite de oliva de Madrid, en garbanzos de Madrid y un lote de Cafés El Pozo.

En este premio han colaborado las almazaras Recespaña Sociedad Cooperativa, de Villarejo de Salvanés, Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa, de Arganda del Rey, Agroalimentaria Torremocha S.L., de Torremocha del Jarama, SAT 1681 Virgen del Rosario, de Chinchón, Vinos y Aceites

Laguna S.L., de Villacañeros y SAT 2908 Santa Lucía, de Carabaña.

El aceite de oliva, el gran protagonista de Consumeralia 2012, la Feria del Consumidor, organizada por la revista Alcuza..

Se celebrará el próximo 15 de marzo en el Gran Hotel Velázquez de Madrid, con charlas, catas de aceite de oliva y una demostración gastronómica en vivo con chefs.

Aceite de Madrid estará presente en esta Feria.

La entrada es gratuita.

Aceite de Madrid colabora en la II Ruta del Cocido Madrileño

En el Restaurante La Bola se inauguró la II Ruta del Cocido Madrileño.

Después del éxito de la primera edición de la Ruta del Cocido Madrileño, de la que disfrutaron más de 4.000 personas, este año se ha organizado una segunda edición, en la que también colabora Aceite de Madrid.



Con motivo de la inauguración, el día 13 de febrero se dió una rueda de prensa que tuvo lugar en el Restaurante La Bola, en la que participaron Alberto de Prado Ilzarbe, organizador de la Rural, Je-

sús Carpintero Hervás, Subdirector General de Recursos Agrarios, Miguel Garrido de la Cierva, presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía y Mara Verdasco, directora-gerente del Restaurante La Bola.

En esta edición participarán un total de 29 restaurantes de la Comunidad de Madrid.

Al finalizar se ofreció a los asistentes una degustación de cocido madrileño, por cortesía del Restaurante La Bola.



Visita a la almazara Recespaña

Los alumnos de las Jornadas de aceite de oliva, organizadas por la Universidad Politécnica de Madrid visitaron la almazara Recespaña.



Como colofón a las jornadas de aceite del oliva, los alumnos visitaron la almazara Recespaña en Villarejo de Salvanés, donde pudieron ver el proceso de elaboración del aceite de oliva, de la mano del encargado Pablo Blas.

Contenido:

<i>Entrega del premio de la I Ruta del Cocido Madrileño</i>	1
<i>Consumeralia 2012</i>	1
<i>Aceite de Madrid colabora en la II Ruta del Cocido Madrileño.</i>	1
<i>Visita a la almazara Recespaña</i>	1
<i>Cata de aceite en las Jornadas gastronómicas de Boadilla del Monte</i>	2
<i>Aceite de Madrid participa en las III Jornadas Gastronómicas de Boadilla del Monte.</i>	2
<i>Enfermedades y tratamientos del olivo: Arañuelo del olivo</i>	2
<i>Próximas convocatorias</i>	3
<i>El panel de catadores de aceite de oliva virgen de la Comunidad de Madrid</i>	3

Cata de aceite en las Jornadas Gastronómicas de Boadilla del Monte

Con la intención de promocionar el Aceite de Madrid, participamos en las III Jornadas Gastronómicas de Boadilla del Monte con una cata de aceite.

El viernes 2 de marzo a las 13,00 horas, los vecinos de Boadilla del Monte podrán participar en una cata de varios aceites de oliva de Madrid, que estará dirigida por Esther Alonso González, técnico de olivar de la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas.

La cata estará organizada para 20 personas en el Restaurante "Antigua Taberna", en la Avenida Infante Don Luis 8, de Boadilla del Monte. Los interesados deben reservar en el teléfono 91 602 42 00, extensión 2216.

Aceite de Madrid participa en las III Jornadas Gastronómicas de Boadilla del Monte

El martes 14 de febrero el alcalde de Boadilla del Monte, Antonio González Terol, inauguró las III jornadas gastronómicas.

El acto contó con la presencia y participación de los responsables de los 22 restaurantes participantes, que ofrecieron a los asistentes una degustación de sus platos.



Esta edición abarca desde el

15 de febrero hasta el 18 de marzo y estará dedicada a los platos de caza.



Las jornadas se reforzarán con la realización de diferentes talleres y catas a cargo de Vinos de Madrid y Aceite de Madrid. Además, la Asociación Madrileña de Empre-

sas de Restauración (AMER) organizará otros talleres como los de dulces y catas de gin-tonic y de vinos de otras denominaciones.

Al acto de inauguración asistió el técnico de Aceite de Madrid, Carlos Serrano García, que se dirigió al público asistente explicando las bondades y la singularidad del aceite de Madrid y de sus 20 almazaras.



Enfermedades y tratamientos del olivo

Arañuelo del olivo *Liothrips oleae Costa*

Este insecto se encuentra en todas las zonas olivareras mediterráneas.

Los adultos son de color negro brillante. En la cabeza llevan el aparato bucal, chupador punzante. Estos adultos pasan el invierno en refugios tales como galerías de los barrenillos, tumores de tuberculosis, grietas de la corteza, etc. Cuando en los días de invierno suben las temperaturas, el insecto se moviliza y se traslada a las hojas cercanas para nutrirse. Al final del invierno, comienzan su actividad, alimentándose durante un corto período de tiempo e iniciando inmediatamente después el apareamiento. Las hembras

ponen los huevos en las galerías de barrenillos, y a veces en el envés de las hojas. Las condiciones climáticas de los meses de julio y agosto ocasionan una fuerte mortandad. En otoño e invierno, las bajas temperaturas y las lluvias provocan una situación similar. El ciclo se compone de tres generaciones.

Los **daños directos** son ocasionados por la succión de savia y porque inoculan una sustancia, para poder digerir los alimentos, que provoca alteraciones en los tejidos.

Se observan en las hojas terminales de los brotes tiernos y en peciolos deformaciones muy características en las que se puede apreciar, en el centro de ellas, unas pequeñas manchas de coloración

más clara. Los frutos también se deforman como las hojas si son atacados. Así mismo, se producen crecimientos escasos y entrenudos muy cortos en el árbol.

Como **daños indirectos**, las heridas ocasionadas por esta plaga facilitan la entrada de otros patógenos (hongos, bacterias, etc).

Medios de lucha

Se recomienda intervenir al final del invierno, antes de que se inicien los apareamientos, siempre que existan al menos un 10% de brotes afectados o más de 5 insectos vivos/m². Este criterio es orientativo. Los ajustes o modificaciones de éste deben ser realizados por el Técnico responsable del control de la plaga.

SE RECOMIENDA CONSULTAR CON EL TÉCNICO DE LA ATRIA. ESPECIAL ATENCIÓN EN LOS OLIVARES DE CULTIVO ECOLÓGICO



Boletín de noticias**ACEITE DE MADRID**

Dirección: 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



El panel de catadores de aceite de oliva virgen de la Comunidad de Madrid

El Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid se crea por orden de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica el 4 de abril de 2005.

Está adscrito, en el momento de redactarse este estudio, a la Dirección General de Medio Ambiente y tiene su sede en la Finca El Encín del IMIDRA, donde cuenta con una sala de catas normalizada. Se trata de un Panel autorizado por el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino y por el Consejo Oleícola Internacional, así como acreditado según la norma ISO/IEC 17025 para realizar controles oficiales.

El Panel tiene como principal función la clasificación comercial de los aceites de oliva vírgenes producidos y/o envasados en la Comunidad de Madrid a solicitud del sector, de la Administración y de particulares.

Puede también clasificar aceites vírgenes de otras procedencias, con la correspondiente emisión de los certificados oficiales de cata.

Es muy importante hacer notar que el Panel Oficial está

Próximas convocatorias**Cata de aceite**

Viernes 2 de marzo
Restaurante Antigua Taberna
Avda. Infante D. Luis 8
Boadilla del Monte

Mercado "Madrid cultiva y produce"

Sábado 3 de marzo
Casa de Campo
De 10,00 a 15,00 horas

XXVI Salón de Gourmet 2012

Del 5 al 8 de marzo
Pabellón 5 IFEMA
HORARIO: de 10,00 a 19,00 horas

Alimentaria Barcelona

Del 26 al 29 de marzo
Fira de Barcelona-Gran Vía
OLIVARIA, Salón del aceite de oliva y aceites vegetales

obligado a participar en ensayos intercolaborativos de ámbito nacional, con el fin de armonizar criterios y mantener el reconocimiento como Panel Oficial, así como en las sesiones que convoque el Consejo Oleícola Internacional.

Del correcto desempeño de las evaluaciones a las que es sometido depende el mantenimiento de su calificación como Panel Oficial. De gran importancia es también la colaboración del Panel en los proyectos de investigación relativos a la mejora de la calidad de los aceites que se elaboran en Madrid.

Le corresponde, además, la participación en actividades de divulgación y promoción del Aceite de Oliva Virgen organizadas por la Comunidad de Madrid y, en particular, del Aceite de Oliva Virgen Extra. Asimismo es competente en la formación de catadores y en las demás funciones que le sean reglamentariamente encomendadas en relación con la valoración sensorial de los aceites de oliva vírgenes.

La existencia de un Panel Oficial de Cata de Aceite de Oliva Virgen en la Comunidad de Madrid representa un avance hacia el prestigio y calidad de los aceites madrileños que, por su singularidad y características, pueden abrir una puerta hacia el mercado de productos de excelencia.

Fuente: "Madrid, virgen extra", editado por el IMIDRA