



Aceite de Madrid

Los aceites de Madrid en el stand de la Interprofesional

El público del Salón Internacional del Club de Gourmets, asistió a catas dirigidas y degustó algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra de España, entre los que se encontraban alguno madrileño.



Durante todas las jornadas, entre los días 5 y 8 de marzo, se llevó a cabo dentro del stand de la Interprofesional del aceite de Oliva Español, la "experiencia virgen extra", en la que se convocó a 11 cocineros de 10 países que demostraron como nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra se integra a la perfección en sus platos.



A lo largo de los cuatro días se pudo catar la mayor selección de aceites de oliva vir-

gen extra reunidos en un evento de este tipo. Hubo una amplia representación de todas las regiones productoras, Denominaciones de Origen y variedades de nuestro país.



Entre todos estos aceites que se pudieron catar no podía faltar una representación de los aceites de Madrid, y se pudieron catar las



marcas *Aljamo* y *Valdeolaoliva* de la Cooperativa Aceitera de Arganda, *Alma de La-*

guna de Vinos y Aceites Laguna y *Vega Carabaña*, *Changlot Real*, *La Latita de Madrid* y *Peque Oliva* de Vega Carabaña.



Además de la cata de estos aceites, en la exposición hubo una amplia representación de los aceites madrileños.

El día 6 la Presidenta de la Comunidad de Madrid, Esperanza Aguirre y el Ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete durante la inauguración del Salón y acompañados por la ejecutiva de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, visitaron el stand y pudieron degustar las propuestas de cocina internacional elaboradas con Aceite de Oliva Virgen Extra.



Almazaras

- 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 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)
- 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 Peralena (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. (Villacanejos)
- Virgen de la Oliva Sdad. Cooperativa (Valdilecha)

Comercializadoras

- Alambique de Santa Marta S.L. (Ajalvir)
- La Bodega de Kinga (Carabaña)

Contenido:

<i>Los aceites de Madrid en el stand de la Interprofesional.</i>	1
<i>Alimentaria Barcelona.</i>	2
<i>Asamblea Nacional de Cocineros Euro-Toques.</i>	2
<i>Alimentos de Madrid en la Plaza de Toros de las Ventas</i>	2
<i>Cata de aceite en el Comité de Lucha contra Incendios Forestales.</i>	2
<i>Aceite de Madrid en la Feria de Mora, Toledo.</i>	2
<i>Enfermedades y tratamientos del olivo: algodoncillo del olivo</i>	2
<i>Próximas convocatorias</i>	3
<i>Principales características de los aceites monovarietales Cornicabra y Manzanilla Castellana.</i>	3

Alimentaria Barcelona

Aceite de Madrid ha estado presente, un año más en Barcelona, en el Salón Olivaria.



Del 26 al 29 de marzo tuvo lugar en Barcelona Alimen-

taria 2012, donde Aceite de Madrid ha estado presente con un stand dentro del Salón Olivaria, con las diferentes marcas que se producen en las empresas asociadas.

Olivaria es un Salón de referencia internacional para el universo oleícola, en un espacio de 1.500 m², donde se expone una nutrida y completa muestra de la producción nacional e interna-

Asamblea Nacional de Cocineros Euro-Toques

Los días 6, 7 y 8 de mayo tendrá lugar en Madrid la Asamblea Nacional Euro-Toques 2012.

Euro-Toques es una organización de cocineros fundada por Pierre Romeyer, Paul Bocuse, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana en 1.986, que cuenta con 3.500 cocineros de 18 países, de los que 800 son españoles.

Durante esta Asamblea el IMIDRA tendrá instalada una carpa, donde los cocineros asistentes podrán catar varias marcas de los Aceites de la Comunidad de Madrid: *Santa Lucía* de la SAT Santa Lucía de Carabaña, *Valde-laoliva* de la Cooperativa Aceitera de Arganda, *Alma de Laguna* de Vinos y Aceites Laguna y *Madrid Royal* de la Bodega de Kinga.

Alimentos de Madrid en la Plaza de Toros de las Ventas

Durante la Feria de San Isidro se podrán adquirir Alimentos de Madrid en la Plaza de Toros de las Ventas.

Por iniciativa del Área de Promoción Ambiental y Agroalimentaria de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid, del 1 de mayo al 10 de junio, en la Plaza de Toros de las Ventas y en el horario de los festejos taurinos, se podrán adquirir Alimentos de Madrid en tres stands situados en el pasillo de la primera planta de la plaza, frente al acceso al tendido 10.

De las almazaras de Madrid, participarán en esta iniciativa

vendiendo sus marcas de aceite de oliva, la SAT Santa Lucía de Carabaña los días 1 y 12 de mayo, la Cooperativa Aceitera de Arganda el 10 y 13 de mayo, la Aceitera de la Abuela, el 2 y 14 de mayo, la Cooperativa Aceitera del Campo de Villarejo de Salvanés el 6 y 15 de mayo, Recespaña Sociedad Cooperativa el 17 y 30 de mayo y Alambique de Santa Marta, el 11 y 16 de mayo.

Además de aceite de oliva se podrán adquirir otros productos como vinos con denominación de origen de Madrid y productos de la industria agroalimentaria madrileña, asociados a ASEACAM.

Cata de varios aceites madrileños en la Reunión del Comité de Lucha contra Incendios Forestales el día 26 de abril, con gran aceptación entre los asistentes.

Presencia de Aceite de Madrid en la 56 edición de la Feria del Olivo de Mora, Toledo, inaugurada el día 27 de abril y que se prolongará todo el fin de semana.

Enfermedades y tratamientos del olivo

Algodoncillo del olivo *Euphyllura olivina Costa*

Es una plaga específica del olivo, muy llamativa y que alarma al olivicultor, pero normalmente de escasa incidencia. Es muy común en todos los países mediterráneos.



Los adultos son de pequeño tamaño, gruesos y de color verde. Las larvas globosas son de color amarillo ocre o

pálido, aplastadas y segregan una cera blanca que recubre totalmente las colonias larvianas y que le da el aspecto característico de algodón, por el que se conoce la especie.



Presentan de dos a tres generaciones al año, ocasionando diversos daños que suelen ser muy reducidos como:

a) En estado larvario y adulto

es un insecto chupador de savia elaborada lo que lleva a una alteración del desarrollo normal del vegetal.

b) Daños en las yemas que comprometen el desarrollo del árbol.

c) Daños en las inflorescencias, afectando a la fertilidad y caída de botones florales, lo que se traduce en una disminución de frutos cuajados.

d) Produce un daño indirecto relacionado con la melaza que segrega y a la negrilla que puede asentarse en ella disminuyendo la fotosíntesis. No son recomendables tratamientos, salvo casos en los que la población supere el umbral de 10 insectos por

inflorescencia. En este caso se emplearán productos organofosforados aplicados mediante pulverizaciones terrestres, mojando bien el árbol para una distribución más homogénea.

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

**Próximas convocatorias**

Feria del Olivo del Mora, Toledo
Del 27 al 29 de abril

Puesto Alimentos de Madrid
en la Plaza de Toros de las Ventas
Primera planta, frente acceso tendido 10
Del 1 de mayo al 10 de junio
Horario: durante los festejos taurinos

Mercado “Madrid cultiva y produce”
Sábado 5 de mayo
Casa de Campo
De 10,00 a 15,00 horas

Próximo curso de “Olivicultura moderna”
Fechas por determinar (junio)
Información en Aceite de Madrid

Principales características de los aceites monovarietales Cornicabra y Manzanilla Castellana

CORNICABRA		
PARÁMETRO	NIVELES	OBSERVACIONES
ÁCIDOS GRASOS	Contenido muy alto en ácido oleico y bajo en ácido linoleico	Beneficios cardiosaludables
ESTEROLES	Elevado contenido en β -sitosterol	Compuesto de interés a nivel biológico que reduce la absorción del colesterol
	Elevado contenido en campesterol, que en un 33% de las muestras supera los límites legales	El contenido en campesterol debe considerarse como un rasgo característico de la variedad, no como un criterio de pureza
POLIFENOLES	Contenido alto	Antioxidantes de elevado valor biológico
TOCOFEROLES	Contenido medio	
ESTABILIDAD OXIDATIVA	Muy alta	Garantiza una larga vida útil del aceite y un buen comportamiento en la elaboración de alimentos a altas temperaturas
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Olor fresco y frutado, con aromas verdes a hoja y a savia al principio, que al madurar dejan ver notas muy características de almendra, manzana e hierba. En la boca, son aceites de gran cuerpo. Presentan un amargor medio, con notas marcadamente picantes	

MANZANILLA CASTELLANA		
PARÁMETRO	NIVELES	OBSERVACIONES
ÁCIDOS GRASOS	Contenido alto en ácido oleico	Beneficios cardiosaludables
ESTEROLES	Elevado contenido en β -sitosterol	Compuesto de interés a nivel biológico que reduce la absorción del colesterol
POLIFENOLES	Contenido medio	Antioxidantes de elevado valor biológico
TOCOFEROLES	Contenido medio	
ESTABILIDAD OXIDATIVA	Alta	Garantiza una larga vida útil del aceite y un buen comportamiento en la elaboración de alimentos a altas temperaturas
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Frutados de aceituna y tomate maduro, con notas en algunos casos de olivo, manzana y plátano. En la boca, estos aceites presentan notas amargas y picantes de intensidad leve o media	

Fuente: “Madrid, virgen extra”, editado por el IMIDRA