



# Aceite de Madrid

## El Restaurante Iroco, del Grupo VIPS potencia el sabor de Madrid

**Fruto del convenio de colaboración firmado hace tres meses entre el Grupo VIPS y la Comunidad de Madrid, a través de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio.**

Un primer paso para potenciar los productos tradicionales y de calidad de la Comunidad de Madrid y promover una alimentación saludable y sostenible basada en alimentos de proximidad.

Iroco, uno de los restaurantes de alta gama del Grupo VIPS, se ha convertido en el primero de la Compañía en el que es posible "Saborear Madrid", tres meses después de la firma del convenio de colaboración con el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), con el

objetivo de promocionar el conocimiento, la innovación y el uso de los alimentos de la Comunidad de Madrid en sus restaurantes.

Éste es el primer paso en la materialización de este acuerdo, por el que el grupo VIPS quiere tomar parte activa de los procesos de innovación gastronómica desarrollados por el IMIDRA para fomentar los productos tradicionales de la Comunidad, por lo que el Grupo VIPS los dará a conocer e impulsará su presencia en sus establecimientos.

Como parte del acuerdo, el restaurante IROCO ha emprendido un proceso de transformación rediseñando su espacio y su carta, en el que se ha introducido una nueva zona de tapas y coc-

telería y se ha creado un huerto urbano en la terraza del restaurante, donde se han sembrado semillas de fresas y plantas aromáticas proporcionadas por el IMIDRA, que se emplearán en la cocina del restaurante.

La apuesta por la cocina de proximidad cobra protagonismo en el menú "Saborea Madrid" de platos internacionales que su chef, Carlos Núñez ha elaborado íntegramente a partir de productos locales y de temporada, muchos de ellos procedentes de la Comunidad de Madrid, fruto del compromiso adquirido a favor de la promoción de los productos madrileños, entre los que se encontrarán las carnes, los quesos, el aceite, la miel o los espárragos.

## Concluido con éxito el curso de Olivicultura moderna del IMIDRA

**Del 11 al 14 de junio se desarrolló el curso de Olivicultura moderna, en la Cooperativa Aceitera de Arganda y en el Centro de Olivicultura del IMIDRA, organizado y dirigido por UCAM.**

Este curso, al que asistieron un total de 16 alumnos vinculados con el sector, fue impartido por Esther Alonso González, Ingeniero Agrónomo y Técnico de Olivicultura de UCAM; María Gómez del Campo, Profesora Titular de la Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas de la UPM de Madrid y Ramón Bienes Allas, Profesor Asociado de la Universi-

dad de Alcalá de Henares, que impartió una clase práctica sobre suelos en el Centro de Olivicultura. Además contaron con la participación de Gregorio Vergara García, Jefe de Laboratorios Agroalimentarios del IMIDRA, que enseñó el Centro de Olivicultura de Aranjuez a los asistentes al curso.

El temario abarcó desde la morfología y fisiología del olivo hasta los modelos más recientes de plantación con mayor intensificación, como es el olivar en seto. Se trataron variedades, mantenimiento del suelo, fertilización, poda, riego, recolección, plagas, enfermedades,

así como el cultivo ecológico y la relación olivar-aceite.



Inmersos en un escenario de precios ajustados para el aceite de oliva, la competitividad de las explotaciones pasa por la formación de los olivicultores. Este curso debe servir para ayudar a la recuperación del sector dando a los alumnos las herramientas necesarias para el desarrollo óptimo de su explotación.

### 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 Peraleña (Perales de Tajuña)
- SAT 1681 Virgen del Rosario (Chinchón)
- SAT 2908 Santa Lucía (Carabaña)
- SAT 4479 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)

### Comercializadoras

- Alambique de Santa Marta S.L. (Ajalvir)
- La Bodega de Kinga (Carabaña)
- Casa de Oficios (Torremocha del Jarama)

### Contenido:

<i>EL Restaurante Iroco del Grupo VIPS potencia el sabor de Madrid.</i>	1
<i>Concluido con éxito el curso de Olivicultura Moderna del IMIDRA.</i>	1
<i>El Gobierno rebaja el módulo del olivar en el IRPF.</i>	2
<i>Arias Cañete subraya la necesidad de contar con mejores estructuras de comercialización</i>	2
<i>Enfermedades y plagas del olivo: Negrilla, tizne o fumagina.</i>	2
<i>Próximas convocatorias.</i>	3
<i>Varietades de aceituna cultivadas en la Comunidad de Madrid.</i>	3

## El Gobierno rebaja el módulo del olivar en el IRPF

En la reunión entre el subsecretario del Ministerio de Agricultura, Jaime Hadad y ASAJA, se ha confirmado la decisión del Gobierno de rebajar, con carácter estructural, el módulo del olivar en el IRPF al 0,26.

El sector olivarero está soportando una pérdida de rentabilidad que ya podemos definir como estructural, debida fundamentalmente a los bajos precios en origen, por debajo de los costes de producción. En la campaña 2005/2006 el kilo de aceite de oliva virgen extra se vendía a 3,44 euros y actualmente está a 1,78 euros, lo que quiere decir que en seis años el precio del aceite de oliva se ha reducido a la mitad.

Para paliar las pérdidas de los últimos ejercicios, para la declaración de IRPF de 2009 y 2010 se redujo el módulo del olivar, lo que demostraba que era un sector que venía atravesando problemas importantes, sin embargo, estas reducciones eran con carácter puntual.

Desde ASAJA se ha defendi-

do que la crisis del olivar es estructural, de hecho la situación en el ejercicio 2011 volvió a empeorar, por lo que ASAJA demandó que esta rebaja tuviera carácter estructural. En el mes de mayo ASAJA, se reunió con el Secretario de Estado de Hacienda para solicitar dicha reducción, presentando informes y estudios que justificaban la medida.

De esta forma, las pérdidas que soportan los productores se van a ver compensadas, al menos parcialmente, con esta rebaja del módulo.

La noticia de la rebaja del módulo del olivar coincide con el anuncio realizado por el Comisario de Agricultura, Dacian Ciolos, del plan de acción para el sector europeo del aceite de oliva, en torno a cuatro ejes básicos: mejora de la calidad y su control, reestructuración del sector, reforzamiento de la competitividad de la cadena e incentivo de la promoción. A falta de conocer los detalles del plan, ASAJA confía que con el mismo llegue la recuperación del sector.

## Arias Cañete subraya la necesidad de contar con mejores estructuras de comercialización

**El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, manifestó tras conocer el Plan de Acción sobre el aceite presentado en Luxemburgo por el Comisario Ciolos que el problema del sector del aceite de oliva "no es el exceso de producción sino la necesidad de mejores estructuras de comercialización, tanto para el mercado interior como exterior".**

Arias Cañete recordó que la Unión Europea es líder mundial en este producto, "y debe aprovechar las oportunidades que genera el crecimiento de consumo en los países emergentes".

Tras el anuncio del plan de acción sobre el aceite de oliva, presentado en Luxemburgo por el comisario de Agricultura de la UE, Arias Cañete ha reclamado que se "realicen avances rápidos hacia métodos de análisis más objetivos y precisos, aplicados uniformemente en toda la Unión Europea, para detectar los fraudes que dañan la imagen del producto".

El ministro español ha solicitado también que en los futuros Programas de Desarrollo Rural existan, al lado de los programas gestionados por las comunidades autónomas, "programas nacionales que permitan estimular la integración de cooperativas y organizaciones de productores en estructuras que permitan gestionar importantes volúmenes de oferta, mejorando con ello su posición negociadora".

Además ha pedido que se adapten las normas de competencia para que las interprofesiones, organizaciones de productores y cooperativas tengan mayores posibilidades de gestionar la oferta, retirando producción del mercado y realizando actuaciones de almacenamiento privado.

En este sentido, Arias Cañete ha reclamado que se hagan cambios en el funcionamiento del Comité Oleícola Internacional "para que sus actuaciones en defensa de la calidad y en materia de promoción sean más intensas y eficaces".

## Enfermedades y plagas del olivo

### Negrilla, tizne o fumagina *Capnodium elaeophilum*

Esta enfermedad es bien conocida por el olivicultor. Se caracteriza por la formación de una capa negra superficial, parecida al hollín, sobre hojas, ramas, troncos e incluso frutos.

Este fieltro negro son hongos que viven gracias a las sustancias azucaradas (melazas) producidas generalmente por la cochinilla de la tizne (*Saissetia oleae*).

Las hojas tienen dificultad para realizar la función clorofílica por la presencia de ne-

grilla y si el ataque es intenso el vigor del olivo disminuye. Los frutos tienen falta de tamaño.



Hojas de olivo afectadas de Negrilla

En aceituna de mesa este daño es económicamente

más importante, ya que hay depreciación comercial por la presencia de negrilla en fruto.

Los ataques de cochinilla están relacionados con temperaturas suaves y alta humedad relativa por lo que los ataques se producen en otoño y primavera.

Las medidas de control se dirigen a la lucha contra la cochinilla así como a fomentar la ventilación de los árboles con podas adecuadas. En el caso de ataques muy severos se pueden utilizar fungicidas autorizados a base de azufre.

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



Cochinilla de la Tizne

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



## Próximas convocatorias

## Mercado "Madrid cultiva y produce"

Degustación de gazpacho pradeño con Aceite de Madrid

Sábado 7 de julio

Casa de Campo

De 10,00 a 15,00 horas

## Cursos y jornadas IMIDRA

Curso práctico de implantación de APPCC  
en almazaras

Del 15 al 25 de octubre, Madrid

Más información en el IMIDRA,

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural,  
Agrario y Alimentario,

tf.: 91 580 17 66 ó [cursosimidra@madrid.org](mailto:cursosimidra@madrid.org)

## Variedades de aceituna cultivadas en la Comunidad de Madrid

La variedad reina de la Comunidad de Madrid es la Cornicabra (60%), aunque también se cultivan la Manzanilla Castellana (32%), Gordal, Corval, Arbequina, Carrasqueña, Picual y cantidades poco significativas de otras variedades.

Algunas de las denominaciones de las variedades utilizadas y declaradas por los olivicultores responden a un problema de *sinonimias y homonimias*, para cuya resolución el IMIDRA está, en la actualidad, aplicando métodos de análisis del ADN en el marco del proyecto RF08-00032. La variedad más común encontrada ha sido la *Cornicabra*. A esta variedad se la conoce como *Cabrillo* en Valdilecha, Carabaña y Tielmes. En San Martín de Valdeiglesias la llaman *Anacardo*, *Corval*, *Picual* o *Arnal*, usando el nombre de *Corval* también en Cenicientos. En Perales de Tajuña un olivicultor la denominó *Picuda*.

Otro grupo de variedades de olivo agrupadas por el análisis molecular corresponde a la *Verdeja* o *Manzanilla Castellana*. En Colmenar de Oreja y Chinchón la conocen como *Manzanilla*, *Lágrima* en Villa del Prado, y *Verdeja* en Villarejo de Salvanés y Tielmes.

Un tercer grupo corresponde a la *Manzanilla Cacereña*. Los árboles identificados se han nombrado como *Manzanilla de mesa* (en Tielmes) o simplemente *Manzanilla* en San Martín de Valdeiglesias, Campo Real, Villa del Prado y Cenicientos. Algunos olivicultores la han llamado propiamente *Manzanilla Cacereña* (uno en San Martín de Valdeiglesias, otro en Aranjuez y otro en Villarejo de Salvanés). En Perales de Tajuña se ha identificado una muestra que denominaban *Manzanilla* que se corresponde molecularmente con la variedad *Arbequina*. Algunas variedades denominadas por los olivicultores como *Arnal* o *Manzanilla* han resultado ser la variedad local Llorón de Iznalloz.

Por último, avanzar que se han determinado variedades de *Gordal* que no son la Gordal sevillana, algunas de ellas iden-

tificadas como la *Mollar de Cieza*, y que en campo son designadas como *Gordal*.

Esta base varietal que va apareciendo en el olivar madrileño confirma la importancia de Madrid, por su situación central, como receptora de influencia de otras zonas españolas, lo que contribuye a una importante base genética para muchos cultivos y, entre ellos, el olivo. La adecuación de los representantes de estas variedades a las condiciones edafoclimáticas de la Comunidad de Madrid es importante para una posible selección con vistas a obtener clones con buena producción, adaptación a condiciones locales (ej. precocidad, resistencia a frío, longevidad) y buen estado sanitario, entre otras características.

En relación con todas estas variedades de olivo con implantación en la Comunidad de Madrid, cabe reseñar que no se incrementa de forma notable la superficie de las utilizadas para la Aceituna de aderezo de Campo Real, fundamentalmente la *Manzanilla Cacereña*. Variedad que también tiene un gran potencial para aceites de calidad, y en la que esta importante y tradicional industria madrileña tiene una fuerte dependencia del exterior. Se avanza la posibilidad de estudiar y potenciar las plantaciones de olivar en cultivos intensivos y con riego de apoyo para controlar el tamaño y la calidad del fruto de las variedades más idóneas. Así en el Centro de Olivicultura se ha establecido una plantación de esta variedad en superintensivo y se ha llevado a cabo un estudio de aptitud para el aderezo de nueve variedades de aceituna de mesa.

Salvado el escollo de la conservación de las aceitunas (C. de Lorenzo y cols., 2.000), es deseable la potenciación de un producto de extraordinaria calidad organoléptica, con uno de los sectores transformadores y comercializadores más típicos de Madrid.

Fuente: "Madrid Virgen Extra", editado por el IMIDRA