



Aceite de Madrid

Aceite de Madrid en la XXVI edición Salón de Gourmets

Los aceites madrileños muy presentes en el Salón de Gourmets.



Del 5 al 8 de marzo ha tenido lugar la XXVI edición del Salón de Gourmets, una de las referencias internacionales para el sector de la alimentación, productos gourmet y delicatessen y lugar de encuentro de productores, distribuidores y profesionales del sector.



Los aceites madrileños han estado presentes en el stand de "Aceite de Madrid, espacio compartido con la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas (UCAM) y en el stand de la Interprofesional de Aceite de Oliva.



En total han sido 14 marcas las presentes en este Salón:

Alma de Laguna, de Vinos y Aceites Laguna, **Changlot Real** y **Vega Carabaña**, de Vega Carabaña, **Campo Real**, de Aceite de Oliva Campo Real, **Fanun**, de Aceites Naturales de España, **Hacienda de Arren**, de Agroalimentaria Torremocha, **Madrid Royal**, de la Bodega de Kinga, **Mantua Carpetana**, de La Aceitera de la Abuela, **OIII**, de Alambique de Santa Marta, **Posito**, de Cooperativa del Campo, **Reces**, de Cooperativa Recespaña, **Santa Lucía**, de SAT Santa Lucía, **Tagonius**, de Bodegas Tagonius y **Valdelaoliva**, de Aceitera de Arganda.



Además, tres aceites participaron en la iniciativa de la Interprofesional, que consistió en la elaboración de tapas con aceite de oliva virgen extra por parte de 11 cocineros de 10 países. Los aceites que participaron en esta iniciativa fueron, **Alma de Laguna**, de Vinos y Aceites Laguna y **Aljamo** y **Valdelaoliva**, de la Cooperativa Aceitera de Arganda, que tuvieron una gran acogida entre el público.



Hay que destacar, que en esta edición se presentaron tres nuevas marcas de aceite, **Changlot Real**, de Vega Carabaña, **OIII**, de Alambique de Santa Marta y **Madrid Royal**, de la Bodega de Kinga.

Alimentaria Barcelona

Este mes de marzo y después del Salón de Gourmets, **Aceite de Madrid** viaja a **Alimentaria Barcelona**.

Del 26 al 29 de marzo han estado expuestos en un stand, dentro del pabellón Olivaria, las diferentes marcas de los aceites madrileños.

Este pabellón que ocupa 1.500 m², se ha convertido en referencia nacional y plataforma en la que los compradores internacionales pueden conocer la cantidad, variedad y calidad de los aceites españoles.

Esta edición contó además con representantes de Italia, Grecia y Túnez.

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 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 I680 Santiago Apóstol (Villa del Prado)
- SAT I431 San Esteban Protomártir (Cenicientos)
- SAT I432 Virgen de la Nueva (San Martín de Valdeiglesias)
- SAT I433 La Peralena (Perales de Tajuña)
- SAT I681 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. (Villaconejos)
- Virgen de la Oliva Sdad. Cooperativa (Valdilecha)

Contenido:

<i>Aceite de Madrid en la XXVI edición Salón de Gourmets.</i>	1
<i>Alimentaria Barcelona</i>	1
<i>Cata de aceite en Boadilla del Monte.</i>	2
<i>Cata de aceite en las Jornadas Gastronómicas de Torrejón.</i>	2
<i>Consumeralia descubre la esencia de los grandes aceites de oliva virgen.</i>	2
<i>Enfermedades y tratamientos del olivo: mosquito de la corteza</i>	2
<i>Próximas Convocatorias.</i>	3
<i>El centro de olivicultura del IMIDRA.</i>	3

Cata de aceite en Boadilla del Monte

Este año Aceite de Madrid ha vuelto a participar en las Jornadas Gastronómicas de Boadilla del Monte, con una cata de sus aceites.



En esta 3ª edición, del 15 de febrero al 18 de marzo, la oferta gastronómica ofrecida por los 22 restaurantes que participaron, se completó con diferentes actividades, como las catas, gracias a la colaboración de entidades como Aceite de Madrid.

La cata de aceite tuvo lugar el viernes 2 de marzo, en el restaurante La Antigua Taberna, dirigida por Esther Alonso González, Técnico de olivar de UCAM y exper-

ta en cata de aceites, que ilustró a los 20 participantes sobre las bondades de nuestro oro líquido madrileño y enseñó a apreciar a través de los sentidos su calidad y singularidad.



Cata en las Jornadas Gastronómicas de Torrejón

El 29 de marzo, en el Restaurante Quirós de Torrejón de Ardoz, el técnico de Aceite de Madrid, Carlos Serrano García, dio una cata de varios aceites madrileños para mostrar sus características y peculiaridades, a las 25 personas que asistieron.

Consumeralia descubre la esencia de los grandes aceites de oliva virgen

Cerca de 150 estudiantes y profesores de escuelas de Hostelería de Madrid asisten a charlas, catas de aceite y una demostración de conocidos chefs.

El aceite de oliva virgen extra ha sido el gran protagonista de la nueva edición de Consumeralia 2012, feria del consumidor organizada con la colaboración de la revista ALCUZA. Cerca de 150 alumnos y profesores de varias escuelas de hostelería y restauración de la Comunidad de Madrid han participado en esta jornada en la que se enseñó a diferenciar los distintos tipos de aceite de oliva, a catarlos en directo y a usarlos en la cocina.

Una mesa redonda en la que participaron el responsable técnico de Aceite de Madrid, Carlos Serrano, la responsable comercial de Almazaras de la Subbética, Lucía Matas y el gerente de la empresa Oro de Bailén, José Gálvez, que explicaron a los asistentes de forma muy didáctica lo que representa el aceite de oliva virgen extra y sus grandes diferencias con los aceites de semillas y los olivas refinados.

La jornada concluyó con un show cooking y demostración gastronómica, con los aceites de oliva virgen extra muy presentes.



Enfermedades y tratamientos del olivo

Mosquito de la corteza *Resseliella oleisuga* Targ

Esta especie está extendida por todas las zonas olivareas. En los últimos años, se ha observado el incremento de los daños de esta plaga sobre todo en plantaciones superintensivas y en plantaciones jóvenes.

El adulto es un díptero de color negro, de unos 3 mm de longitud. Los huevos son amarillentos antes de la eclosión. Las larvas al inicio son transparentes, después blanquecinas y terminan por adquirir un color naranja. Se encuentran debajo de la corteza de las ramas jóvenes. Pasan el invierno en estado de larva y en primavera aparecen los adultos que, a lo largo del verano, realizan la

puesta de los huevos bajo la corteza aprovechando heridas en ramas de pequeño diámetro. Al cabo de unas tres semanas, las larvas abandonan las ramas, dejándose caer al suelo donde pupan en un capullo de seda blanco.

Los daños se producen en la zona donde se desarrolla una colonia de mosquito de la corteza se observa una pequeña depresión con fisuras y una coloración rojiza característica. Al descortezar la ramita, se pueden ver las larvas. Los daños se traducen en la desecación de la rama por encima de la colonia, lo que puede afectar en mayor o menor grado al árbol según el número de ramas afectadas. Este insecto necesita condiciones de alta humedad para sobrevivir.

Dadas las características del

insecto y su forma de vida, sólo son posibles medidas culturales de control. Consisten en **quitar las ramas afectadas y desinfectar** los cortes. Durante la recolección y la poda, se debe evitar en lo posible los daños y las heridas. Después de una granizada, se deben realizar tratamientos de cicatrización de las heridas. En caso de intensos ataques, y en zonas de especial incidencia como hemos comentado en plantaciones jóvenes o superintensivas, los tratamientos irían dirigidos a los adultos en el momento de su eclosión; en especial, a final de verano, al ser la generación en la que más daños se han observado.

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

CULTIVO ECOLOGICO.



Ramas secas



Larvas

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 Centro de olivicultura del IMIDRA

El Centro de Olivicultura del IMIDRA fue inicialmente creado en la Finca "La Chimenea" de Aranjuez para un proyecto de investigación de ámbito y financiación nacional (INIA) de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias (programa RTA). Este proyecto tenía como finalidad realizar una serie de ensayos con 10 variedades de olivo para aceituna de mesa y 10 variedades para obtención de aceite, estas últimas en parcelas diferenciadas de secano y regadío.

Durante los años 2002-2003 y sucesivos, se fueron plantando hasta 14 parcelas más, buscando soluciones a problemas de la olivicultura tradicional y moderna y con los siguientes fines: (I) formación de personal especializado, (II) como apoyo necesario a proyectos de investigación de este Instituto y, fundamentalmente, (III) para transferencia de tecnología al sector olivarero de Madrid. Además de las 3 parcelas dedicadas a las colecciones de variedades (incluyendo la colección primitiva procedente del RTA, ya nombrada), el Centro dispone de las parcelas y usos siguientes:

- **Parcela de demostración y ensayos.** Variedades Cornicabra y Picual. Marco real en vaso 7x7 m. Año 2003.
- **Parcela de superintensivo.** Variedades Cornicabra y Arbequina. Año 2003.

Próximas convocatorias

World Bulk Oil Exhibition
El encuentro mundial del aceite a granel
12 y 13 de abril
Palacio de Congresos
Campo de las Naciones. MADRID

Conferencia de inauguración del II Curso de olivicultura "La situación del olivar y el aceite: una visión optimista"
Viernes 20 de abril
16,00 horas
Salón de actos Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la UPM

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

- **Parcela en Monocono.** Variedades Arbequina y Cornicabra. Marco de plantación 7X5 m. Año 2003.
- **Parcela de Caballones.** Variedad Cornicabra. Marco real de 7x7 m. Año 2003.
- **Parcela de ensayos.** Variedad Cornicabra. Año 2003.
- **Parcela de Ensayo de Marcos de Plantación en Seto.** Variedad Arbequina. Año 2006.
- **Ensayos de Riego.** Variedad Cornicabra. Marco 7x6 m. Año 2004.
- **Ensayos de Manejo de Suelo.** Variedad Cornicabra. Marco 7x6 m. Año 2004.
- **Parcela de Olivar Ecológico.** Vaso. Marco 7x7 m. Variedad Cornicabra. Año 2006.
- **Parcela de Control de Erosión.** Subparcelas con los olivos dispuestos en terrazas, según curvas de nivel y en marco real. Variedad Cornicabra. Vaso. Año 2002.
- **Parcela de Superintensivo de Secano.** Variedad Arbequina. Año 2005.
- **Parcela de Superintensivo de Nuevas Variedades.** Variedades Manzanilla Cacereña y Arbosana. Año 2008-2009.

El Centro de Olivicultura es lugar de demostración de todas las actividades relacionadas con la olivicultura en Madrid, de celebración de Jornadas específicas y objeto de visita de numerosos estudiantes de elaiotecnia y agronomía en sus periodos formativos.

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