

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. (Villaconejos)
- Virgen de la Oliva Sdad. Cooperativa (Valdilecha)

La Consejera visita la almazara
Vinos y Aceites Laguna en Villaconejos

Ana Isabel Mariño, Consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid, visitó el día 2 de diciembre la almazara Vinos y Aceites Laguna en Villaconejos, donde mostró el apoyo del Gobierno regional a este sector.

La Consejera destacó la alta calidad de los aceites de Madrid y señaló que la Comunidad de Madrid impulsará la creación de la Denominación de Origen específica que sirva de impulso a su comercialización y reconocimiento.

Madrid aporta al mapa oliviero nacional 24.850 hectáreas, con explotaciones en 90 municipios entre los que

destacan por su extensión Villarejo de Salvanés, Colmenar de Oreja, Chinchón, Campo Real, Arganda del Rey, Morata de Tajuña y Valdarecete.



En la pasada cosecha se recogieron 17.500 toneladas de aceituna, un 62% más respecto al año anterior, que rindieron 4.000 toneladas de aceite de oliva, un 30% de ellos de categoría virgen extra.

La Consejera durante la visita manifestó “vamos a apoyar la elaboración de aceite virgen extra, ya que tenemos un enorme potencial de crecimiento en este sector y una demanda asegurada, y para ello es imprescindible apostar por la calidad, la excelencia y la modernización”.

La almazara visitada, cuenta con más de cien años de tradición agrícola y ha acometido la modernización de sus instalaciones con una subvención del 30% por parte de la Comunidad de Madrid. Durante la visita la Consejera estuvo acompañada por el Gerente de la almazara, Pedro Laguna y por el Presidente y el Director de Aceite de Madrid.

Visita práctica de los alumnos del seminario del COI
a la finca La Chimenea del IMIDRA

Entre los días 12 y 16 de diciembre tuvo lugar en Madrid el Seminario Internacional sobre sistemas de cultivo y calidad del aceite de oliva, organizado por el COI

El motivo de este seminario ha sido la actualización del conocimiento sobre tecnologías de cultivo del olivo y su efecto en la calidad del aceite resultante. El programa abarcó desde aspectos de campo hasta la cadena de valor añadido al producto, tratando entre otros temas los distintos sistemas de cultivo, mejora genética, su producción, rentabilidad, enfermedades y plagas, tipos de poda según sistema de cultivo, calidad del aceite relacionada tanto con los sistemas de cultivo como con su elaboración y

conservación.

El curso de especialización se complementó con una visita práctica el día 14 de diciembre al Centro de Olivicultura del IMIDRA, situado en el término municipal de Colmenar de Oreja, en la Finca Experimental de La Chimenea, infraestructura singular de elevado valor, única en su concepción y desarrollo en el centro de España. Además, dada la temática del seminario, el Centro de Olivicultura revistió una especial adecuación al poder observarse in situ todos los aspectos del cultivo del olivo tratados en las exposiciones teóricas.

La visita del COI fue recibida por el Jefe de Servicio de Laboratorios Agroalimentarios del IMIDRA, Gregorio Vergara y el responsable de la Finca La

Chimenea, que guiaron la visita y ofrecieron las explicaciones pertinentes.

El curso tuvo un total de 30 ponencias y una de ellas “Almazaras y calidad del aceite” corrió a cargo de D. Gregorio Vergara.



Asistieron al curso y a la visita de la Finca Experimental La Chimenea unos 84 participantes de 14 países de los 17 miembros del COI, entre ellos Israel, Chile, Túnez, Italia, Marruecos, Argentina, Chile y Croacia.

Contenido:

La Consejera visita la almazara y bodega Vinos y Aceites Laguna 1

Visita práctica de los alumnos del seminario del COI a la finca La Chimenea del IMIDRA 1

La Comunidad fomenta el consumo de Alimentos de Madrid 2

Jornadas del aceite de oliva en la UPM 2

Enfermedades y tratamientos del olivo: Euzofera o Abichado 2

Situación actual del sector oliviero en Madrid 3

La Comunidad fomenta el consumo de Alimentos de Madrid

La Consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Ana Isabel Mariño, visitó el sábado 17 de diciembre el Mercado "Madrid cultiva y produce", que se celebró con motivo de las fiestas navideñas.

La Consejera explicó que debido a "la buena acogida que está teniendo estos días de Mercado nos ha animado a organizar una edición especial enfocada al consumo navideño, para que los madrileños puedan llenar sus despensas y sus platos de productos excelentes, a muy buenos precios, y sobre todo, de Madrid".

La Comunidad de Madrid apuesta así por el sector agroalimentario de la región y avala la alta calidad de sus productos, al tiempo que realiza una importante y continuada labor de promoción de sus alimentos.

Más de 80 empresas del sector se dan cita en este mercado, donde se puede adquirir una gran variedad de productos de gran calidad.

"Estos días de mercado permiten al visitante la oportunidad del contacto personal y directo con los expositores, industriales y productores del sector agroalimentario, cuya calidad está hoy fuera de toda duda, y cuya actividad e innovación impulsan la dinámica empresarial madrileña", concluyó la Consejera.

La presencia de participantes en el Día de Mercado se ha ido incrementando a lo largo de las convocatorias, que vienen celebrándose mensualmente desde junio los primeros sábados de mes.

Por parte del Consejo Regulador Aceite de Madrid, acudió el Director, Jesús Pérez Sánchez, que acompañó a la Consejera por los distintos puestos del mercado.



Jornadas de aceite de oliva en la UPM

La Universidad Politécnica de Madrid organiza las primeras Jornadas de Aceite de Oliva.

El objetivo principal es dar a conocer nuestros aceites de oliva e incrementar la cultura sobre este producto, integrante de la dieta mediterránea. Las jornadas son eminentemente prácticas donde se describirán y apreciarán, mediante catas dirigidas las diferencias entre los tipos de aceite que se obtienen de la aceituna, los distintos aceites según la reglamentación: aceite virgen extra, virgen y refinado y se analizarán los diferentes factores que modifican la calidad del aceite de oliva virgen extra: condiciones de cultivo, método de extracción, embotellado y conservación. Se finalizará con una visita a una almazara y una práctica de extracción de aceite en la almazara experimental de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola.

Los contenidos se agrupan en cinco sesiones de 2 horas, que se completan con

2 horas de cata. Las jornadas se desarrollarán en la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la UPM, de 13 al 17 de febrero, de 16,00 a 20,00 horas.

El equipo de profesores está formado por expertos en el tema: Álvaro Olavaria, de Oleoestepa, David Pérez, del Departamento de Producción Vegetal de la UPM, Esther Alonso, de la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas, Juan Ramón Izquierdo, del MAAM, Maximiliano Arteaga, de ARCO, Santiago Torrecillas del Departamento de Ingeniería Química de la UCM con la dirección de María Gómez del Campo del Departamento de Producción Vegetal de la UPM.

Hay 50 plazas que serán adjudicadas por orden de inscripción. Solicitud antes del 27 de enero de 2012.

Contacto: jornada.aceiteoliva@gmail.com
Tel.: 91 336 37 18.
Coste jornada: 100€.

Enfermedades y tratamientos del olivo

Euzofera o Abichado *Euzophera pingüis* Haw.

Lepidóptero que causa la muerte a olivos jóvenes y disminuye la producción en plantaciones adultas. Tiene dos generaciones al año pero se entremezclan. Las larvas están presentes todo el año.

La larva realiza galerías subcorticales aunque los primeros síntomas que presenta el olivo atacado no son fáciles de detectar.

Los ataques más graves suelen corresponderse con la presencia de heridas consecuencia de heladas, granizadas, injertos y fundamentalmente poda. Estas heridas son aprovechadas por las hembras adultas para depositar en ellas o en sus proximidades los huevos que una vez eclosionadas originan larvas que se introducen en dichas heridas y comienzan a realizar las galerías. También pueden verse en

el exterior de los troncos una especie de glomérulos de serrín de color marrón unidos por hilos de seda.

Los daños pueden ser muy graves sobre todo en árboles jóvenes (4 a 7 años) y en injertos. La rama o árbol afectado se deprime, amarillea y puede acabar secándose.

Su control es difícil por estar casi siempre presentes larvas de distinta edad, huevos y crisálidas y por encontrarse bajo la corteza. Las larvas recién nacidas son más sensibles y están más superficiales. En plantones e injertos se recomienda intervenir cuando exista presencia de alguna larva; en árboles adultos sólo cuando existan daños ostensibles. Las intervenciones deben concentrarse tras el máximo de vuelo de adultos en la primavera, y en otoño si fuera necesario.

Los productos deben penetrar en la corteza. Habrá que evitar heridas de poda, granizo, recolección y nódulos de tuber-

culosis. Habrá que cortar las ramas secas por debajo del daño causado y destruir las como forma para acabar con las larvas y pupas que están dentro de ellas. Del mismo modo habrá que abonar de forma equilibrada para evitar exceso de vigor. Evitar exceso de abono nitrogenado.

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



Adulto de *Euzophera pingüis*



Daños en tronco

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



Situación actual del sector olivarero en Madrid

La Comunidad de Madrid en 2010 tenía 24.800 hectáreas de olivar, con aproximadamente 2.300.000 olivos. El olivo se encuentra extraordinariamente repartido por la geografía madrileña, encontrándose presente en zonas tan distintas en climatología y suelo como Torreleguna (en la antesala de Somosierra), Cadalso de los Vidrios, Cenicientos y San Martín de Valdeiglesias, también en zonas de premontaña, y las comarcas de la Campiña y Las Vegas.

Según el Censo Agrario del INE de 1.999 la Comunidad de Madrid contaba con más de 7.000 explotaciones de olivos en 43.000 parcelas. Además de su dispersión geográfica, que ha dificultado extraordinariamente el censo del olivar, en Madrid -como en otras regiones españolas-, una gran parte la superficie dedicada a este cultivo está representada por márgenes de fincas, núcleos aislados de pequeños grupos de árboles, jardinería, inclusión en cultivos asociados etc.

Zonas de producción, variedades y distribución geográfica

En Madrid ha habido una ligera tendencia al alza (escasamente significativa a nivel nacional) de nuevas plantaciones de olivos con destino a almazara. En los últimos 60 años, las hectáreas de olivar han sido de 21.000 en 1.943, 27.000 en 1.963, 22.000 en 1.983 y unas 25.000 en 2.003. Desde entonces la superficie se ha mantenido, con 24.332 hectáreas en 2009 y 24.800 en 2010 (datos de la DG de Medio Ambiente, Comunidad de Madrid). Esta superficie supone un 1% de la superficie nacional. Únicamente 11 hectáreas están declaradas como olivar de aceituna de mesa.

Casi el 70% de la superficie total del olivar de la Comunidad se sitúa en la comarca de Las Vegas, algo menos del 20% en La Campiña, y el 10% en la zona suroccidental. Solamente existen 300 ha en Lozoya-Somosierra y 400 en el Área Metropolitana. En la Comarca de las Vegas se sitúan las escasas hectáreas dedicadas a la producción de aceituna de mesa. En esta comarca 8 municipios concentran el 45% de la superficie de olivar (Villarejo de Salvanés, Colmenar de Oreja, Valdaracete, Morata de Tajuña, Chinchón, Arganda del Rey, Carabaña y Campo Real).

En cuanto a la producción de aceite, las cifras históricas en estos mismos períodos se han movido entre 2.000 t en 1.943 y 3.200 t en 2.003, lo que representa el 0.37% de la producción nacional. Esto supone que la producción por superficie cultivada en la Comunidad de Madrid es más baja que la media nacional. Hay que tener en cuenta que la densidad de plantación de olivar de Madrid es de unos 97 árboles/ha, frente a los 127 que es la media nacional. Las cifras de producción de aceite en las últimas campañas han oscilado bastante. La estimación de la campaña 2010/2011 a fecha de marzo de 2011 es de 3.912 t, según datos del Área de Industrias Agroalimentarias de la DG de Medio Ambiente de la Comunidad de Madrid.

Las plantaciones nuevas que se están llevando a cabo en los últimos años son más intensivas, mejor estructuradas y en algunas ocasiones dotadas de riego por goteo, para mejorar su rentabilidad. El IMIDRA tiene en la finca La Chimenea de Aranjuez el **Centro de Olivicultura**. Este Centro, único en su concepción, tiene como fin la formación de profesionales relacionados con el sector oleícola y la transferencia de conocimiento y técnica a los nuevos olivicultores, empresas dedicadas a la dirección y gestión de olivares, técnicos, etc. En el Centro de Olivicultura se encuentran parcelas destinadas a los más diversos aspectos del cultivo del olivar, como la evaluación del comportamiento de variedades en lo tocante a producción, resistencias, precocidad, etc, el manejo del suelo, la poda, el aprovechamiento hídrico, el olivar ecológico...

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