



El consejero Sarasola presentó hoy esta iniciativa incluida dentro del programa de difusión “Madrid Sabe”

La Comunidad promociona el Aceite de Madrid a través de 50 restaurantes de la región

- Ofrecerán durante diez días platos elaborados con aceites de oliva virgen extra producidos en la región
- El objetivo es darlo a conocer entre los restauradores y la clientela y mejorar así su competitividad
- El sector del olivar genera 29.000 toneladas de aceitunas al año que generan 6.300 toneladas de aceite

3.oct.12.- El consejero de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Borja Sarasola, inauguró hoy las I Jornadas Gastronómicas del Aceite de Madrid, que se desarrollarán entre los días 4 y 14 de octubre en un total de 50 restaurantes de distintos puntos de la región, repartidos tanto por la capital como por municipios como Chinchón, Humanes de Madrid, Morzarzal, San Lorenzo de El Escorial y Pozuelo de Alarcón.

El objetivo de estas jornadas es promocionar el aceite de oliva virgen extra que se elabora en la Comunidad y darlo a conocer entre la restauración y su clientela. Por ello, los restaurantes participantes elaborarán un plato especial elaborado con Aceite de Madrid, ofreciendo además a sus clientes la posibilidad de degustar el aceite de oliva virgen extra elaborado por las seis almazaras que participan en las jornadas.

“Estas I Jornadas Gastronómicas del Aceite de Madrid suponen una nueva iniciativa dentro de la labor de promoción de los productos de nuestra tierra que viene desarrollando el Gobierno regional y que yo aspiro a





intensificar, aún más si cabe, como nuevo consejero de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio”, manifestó Sarasola.

Estas I Jornadas Gastronómicas constituyen una iniciativa que se enmarca dentro del Programa de Promoción de Alimentos de la región “Madrid Sabe”, cuyo objetivo es poner en valor los productos agroalimentarios madrileños.

“De esta forma –prosiguió Sarasola-, no sólo ayudaremos al gran público a descubrir y apreciar el aceite de nuestra tierra, sino que también vamos a facilitar el encuentro entre productores y restaurantes con el fin de abrir nuevas oportunidades de negocio”.

25.000 hectáreas y 21 almazaras

La Comunidad de Madrid apuesta por potenciar la producción de un aceite de oliva virgen extra de alta calidad y los buenos resultados obtenidos hasta ahora refuerzan ese apoyo del Ejecutivo a un sector que abarca casi 25.000 hectáreas del territorio.

Con las aceitunas de esta superficie se producen alrededor de 6.300 toneladas de aceite. Se trata de cultivos ubicados principalmente en las comarcas de Las Vegas, Campiña y Sur Occidental, donde se cultiva el 97% del olivar de Madrid. En municipios como Villarejo de Salvanes, Colmenar de Oreja, Morata de Tajuña, Arganda del Rey, Carabaña, Chinchón o Campo Real se extrae la mitad de la producción anual de aceite de oliva, gran parte de ella manejada mediante técnicas ecológicas.

El sector del olivar en la Comunidad de Madrid produce más de 28.000 toneladas de aceituna que posteriormente procesan las 21 almazaras hasta el resultado final del aceite de oliva.

Productos de calidad

Es notoria la calidad de los aceites de Madrid, caracterizados por su escasa acidez, su color amarillo intenso y brillante con ribetes verdosos y su fragante aroma. Cabe destacar además el carácter multivarietal del aceite





de Madrid, configurado por las variedades de Cornicabra, Manzanilla, Verdeja, Picual, Gordal, Arbequina y Carrasqueña. Se trata de un producto muy sano y natural, de larga conservación y que mantiene completas sus características sensoriales, dietéticas y nutricionales.

El cultivo de olivar en la Comunidad de Madrid no sólo resulta beneficioso por el excelente resultado final que llega a la mesa del consumidor, sino que además supone un beneficio medioambiental en sí mismo. Así, las 24.850 hectáreas de olivar protegen el suelo contra la erosión, contribuyen al mantenimiento del paisaje y como sumidero de CO₂, y participan en el desarrollo rural de la región, generando finalmente ese producto gourmet de excelente calidad.

“Y Madrid no es sólo el mayor centro de distribución alimentaria de España y una referencia gastronómica en el ámbito de la restauración, sino que es también una región productora de alimentos de primera calidad, básicos para la dieta mediterránea”, concluyó el consejero tras elogiar las cualidades de los Vinos de Madrid, la carne de la Sierra de Guadarrama, los quesos de cabra y de oveja, o las frutas y hortalizas que se producen en la región.

