

Rollán asiste en la finca del IMIDRA en Aranjuez al inicio de la campaña de recolección de la aceituna

La Comunidad desarrolla proyectos de investigación agraria para mejorar el cultivo y rendimiento del olivar madrileño

- El Centro de Olivicultura del IMIDRA colabora también con los productores de aceite y en la formación de profesionales
- En la región hay 27.000 hectáreas de olivares, 3.000 de cultivo ecológico, y el sector genera más de 5.000 puestos de trabajo
- La marca de calidad Aceite de Madrid avala aceites de oliva virgen extra elaborados solo con aceitunas recogidas de los árboles, principalmente cornicabra y manzanilla

24 de noviembre de 2017.- La Comunidad de Madrid desarrolla a través del IMIDRA diversos programas de investigación agroalimentaria destinados a optimizar el rendimiento del cultivo del olivar, así como a mejorar la producción y calidad del aceite madrileño.

En la región hay 27.000 hectáreas de olivares, de las que más de 19.100 se dedican al cultivo de aceituna -3.000 hectáreas bajo criterios ecológicos-, tanto de fruto destinado a la elaboración de aceite como a su consumo de mesa. El IMIDRA también lleva a cabo acciones para la formación de profesionales en un sector que genera más de 5.000 puestos de trabajo en la Comunidad.

Esa labor investigadora promovida por el Gobierno regional tiene lugar principalmente en La Chimenea, finca experimental y productiva en Aranjuez, donde el consejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Pedro Rollán, ha asistido hoy al inicio de la recogida de aceitunas procedentes de olivos a los que se han aplicado diferentes técnicas que han permitido mejorar la producción y recolección, reducir costes y obtener un fruto de mayor calidad en menos tiempo.

El consejero ha destacado que “todo este conocimiento no se queda en el IMIDRA, sino que se traslada al sector agroalimentario madrileño, tanto en el ámbito del cultivo como en el relacionado con la elaboración de aceite”. Las zonas de la Comunidad con más olivares son Campo Real, Villarejo de

Salvanés, Chinchón, Arganda del Rey, Morata de Tajuña, Colmenar de Oreja y Valderacete.

Los 35.000 kilogramos de aceitunas que está previsto recoger este año en La Chimenea se destinarán a la producción de aceite virgen extra para continuar con los ensayos e investigaciones que promueve la Comunidad de Madrid. También ha recordado el consejero que este aceite que se elabora se entrega posteriormente al Banco de Alimentos.

CENTRO DE OLIVICULTURA

Dentro del IMIDRA, la Comunidad de Madrid mantiene el Centro de Olivicultura, con el objetivo de fomentar y coordinar la investigación tanto en lo relativo a las técnicas y conocimientos aplicados al cultivo del olivo, como en lo que tiene que ver con la elaiotecnica, es decir, la elaboración, extracción y conservación de aceites.

El centro dispone de 25 hectáreas en la finca La Chimenea, distribuidas en 12 parcelas con diferentes diseños y objetivos, si bien en cada una de ellas se realizan ensayos con variedades, manejo del suelo, riego, marcos de plantación, olivar ecológico y poda, entre otras actuaciones.

ACEITE DE MADRID

La marca Aceite de Madrid, creada en 2007, ampara aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas cultivadas y recolectadas en 127 municipios de la región. Se extrae mediante procedimientos mecánicos solo de frutos recogidos de los árboles (no se utilizan los que caen al suelo) de las variedades cornicabra y manzanilla –mayoritarias-, y otras como verdeja, carrasqueña, picual y gordal.

Para ser Aceite de Madrid, la aceituna debe ser transformada y envasada en esos mismos municipios. El resultado es un producto con una acidez máxima de 0,5 grados de ácido oleico.