

Izquierdo visita la cooperativa RECESPAÑA, que detectó el caso de *Xylella Fastidiosa* en Villarejo de Salvanes

La Comunidad reitera su compromiso con la industria olivarera en la región

- En la región hay 2,3 millones de olivos en más de 20.000 hectáreas distribuidas a lo largo de 127 municipios
- El Ejecutivo regional aprobó un plan de actuación contra la bacteria *Xylella Fastidiosa*, dotado con dos millones de euros

3 de diciembre de 2018.- La Comunidad de Madrid reitera su compromiso con la industria olivarera en la región. Una puesta en valor que el consejero de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Carlos Izquierdo, ha destacado hoy durante su visita a la cooperativa RECESPAÑA, en Villarejo de Salvanes.

Con una producción de ocho millones de kilos de aceituna al año y dos millones de kilos de aceite producidos, RECESPAÑA es la mayor cooperativa de aceite de la Comunidad, formada por 34 municipios y 2.200 socios. Un “referente en la comarca y en la región”, como ha señalado Izquierdo, con la que la Comunidad trabajó “de manera rápida y eficaz” cuando, el pasado 10 de abril, se detectó la presencia de la *Xylella Fastidiosa* en un olivo del municipio perteneciente a la cooperativa.

“Quiero recalcar los buenos resultados del plan de actuación contra esta bacteria, al que dotamos con dos millones de euros para hacer frente a las ayudas y actuaciones de control y erradicación de la enfermedad”, ha afirmado el consejero.

Desde que el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agraria y Alimentario (IMIDRA) detectó la bacteria, se creó una Mesa Sectorial que, el pasado 23 de noviembre, confirmó los buenos resultados del plan contra esta enfermedad muy perniciosa para los árboles, pero inocua para personas y animales.

En estos ocho meses no se han detectado nuevos olivos afectados gracias a un tampón de control preventivo de 5 kilómetros de radio alrededor de la zona afectada y la restricción de movimientos de plantas en los viveros cercanos, así como la puesta en marcha de tratamientos insecticidas y fitosanitarios en 500 metros a la redonda.

La Comunidad, como ya anunció el consejero tras el Comité de Dirección de la Mesa Sectorial, continuará con las actuaciones del Plan de Contingencia

llevando a cabo una estrecha vigilancia, con prospecciones, tomas de muestras y controles preventivos en las zonas afectadas y en parques, jardines, bosques y otros cultivos de la región.

INNOVACIÓN PARA FOMENTAR LOS ACEITES MADRILEÑOS

RECESPAÑA es una de las veinte almazaras ubicadas en la Comunidad de Madrid, donde 20.000 hectáreas de olivar con más de 2,3 millones de olivos producen un aceite de una acidez máxima de 0,8 grados de ácido oleico, la mayoría extraído de aceitunas de las variedades cornicabra y manzanilla.

Dentro de sus elaboraciones, RECESPAÑA cuenta con 23 referencias poseedoras de la marca de garantía M Producto Certificado (16 convencionales y 7 ecológicas), a la que se adhirió en 2015.

Durante su visita, Izquierdo ha podido comprobar también el funcionamiento del nuevo patio de recepción de la cooperativa. Se trata de una instalación innovadora ejecutada con ayudas del fondo FEADER con la que se logrará reducir el tiempo de descarga, optimizar los recursos y disminuir los riesgos laborales al minimizar la manipulación manual del producto. “Un esfuerzo de inversión en I+D+i, gracias a las ayudas de la Comunidad de Madrid, para transformar nuestra materia prima en un bien de altísima calidad”, como ha destacado el consejero

La Comunidad de Madrid cuenta con la marca de garantía Aceite de Madrid, creada en 2007, la cual ampara aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas cultivadas y recolectadas en la región mediante procedimientos mecánicos, y solo de los frutos recogidos de los árboles, sin utilizar las que caen al suelo.