

Rollán visita las instalaciones de Recespaña, cooperativa olivarera de Villarejo de Salvanés que agrupa a 2.200 agricultores

La Comunidad de Madrid promueve el consumo de aceite de oliva producido en la región

- La región cuenta con 21 almazaras y cerca de 29.000 hectáreas de olivares
- La Marca de Garantía Aceite de Madrid garantiza un producto de calidad virgen obtenido mecánicamente
- El Gobierno regional implementará ayudas para los afectados por la presencia de Xylella fastidiosa

27 de abril de 2018.- El Gobierno de la Comunidad de Madrid garantiza la calidad del aceite de oliva madrileño. Así lo ha señalado consejero en funciones de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Pedro Rollán, tras visitar las instalaciones de Recespaña, una cooperativa olivarera que produce, de media, dos millones de litros de aceite de oliva cada año y de la que forman parte 2.200 agricultores de 34 municipios madrileños.

Rollán ha manifestado el apoyo expreso del Gobierno regional a los sectores vinculados con el olivo tras detectarse hace escasas fechas un caso positivo por Xylella fastidiosa en un olivo en Villarejo de Salvanés.

El consejero ha animado a consumir aceite de oliva producido en la Comunidad de Madrid, “porque es de una magnífica calidad que, en ningún caso, se ve afectada por la bacteria de la Xylella fastidiosa, que es totalmente inocua para personas y animales”, ha señalado. Además, Rollán ha anunciado que el Gobierno regional implementará ayudas e indemnizaciones a los propietarios y viveros afectados.

ACTUACIONES PARA ERRADICAR LA XYLELLA FASTIDIOSA

Desde el momento en el que el pasado 10 de abril se recibió la confirmación de la presencia de Xylella fastidiosa en un olivo de Villarejo de Salvanés, la Comunidad de Madrid ha desarrollado un completo plan de actuación encaminado a erradicar esta bacteria, muy dañina también para otras especies leñosas como la vid, almendros o frutales de hueso.

En el marco de ese protocolo, se han recogido más de 400 muestras de olivos y otras especies de la zona demarcada. Además, tanto el olivo infectado como los demás situados en un radio de 100 metros (unos 300 ejemplares en total), han

sido arrancados y astillados como medida preventiva que impida la propagación de la bacteria.

En 500 metros a la redonda del ejemplar que dio positivo se han llevado a cabo tratamientos insecticidas y fitosanitarios complementarios. Además, se han realizado inspecciones a viveros de la zona, que ha sido señalizada para intentar impedir el movimiento de especies vegetales.

MARCA DE GARANTÍA ACEITE DE MADRID

La región cuenta, según los datos aportados por Rollán, con casi 29.000 hectáreas de olivares y 18 almazaras activas. Las variedades mayoritarias son cornicabra y manzanilla y las zonas principales de producción se concentran en las comarcas de La Campiña, Las Vegas y Suroccidental.

La Marca de Garantía Aceite de Madrid garantiza un aceite de oliva de calidad virgen extra obtenido por procedimientos mecánicos hasta obtener un aceite con una acidez máxima de 0,8º de ácido oleico. Se elabora con aceitunas cultivadas en 127 municipios de la región, tanto de las variedades mayoritarias -cornicabra y manzanilla- como de otras minoritarias -verdeja, carrasqueña, picual y gordal-.

En todo caso, solo se utilizan aceitunas recogidas directamente del árbol, no aquellas que hayan caído al suelo. La aceituna ha de ser transformada y envasada en esos mismos municipios.