

El Centro de Innovación Gastronómica del Gobierno regional ha acogido hoy un homenaje a sus miembros

La Comunidad de Madrid celebra el vigésimo aniversario de su Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen

- 21 profesionales realizan anualmente más de 300 pruebas, que incluyen análisis físico-químicos y sensoriales
- Desde 2004 han participado 29 expertos, convirtiéndolo en una cita de referencia para el sector nacional
- La denominación de origen protegida Aceite de Madrid nació en 2023 y, por primera vez, este año se han comercializado diez marcas de ocho municipios

12 de junio de 2024.- La Comunidad de Madrid celebra el vigésimo aniversario de su Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen, gestionado por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) y responsable de controlar este producto antes de que llegue al consumidor. Con motivo de esta celebración, se ha realizado hoy un homenaje en el Centro de Innovación Gastronómica de la capital.

El grupo de expertos, formado por 21 profesionales, realiza más de 300 catas anuales para el sector oleícola, avalando la calidad y excelencia de los aceites de oliva virgen (AOVE), tanto madrileños como de otras regiones. El trabajo se realiza con las muestras que los productores envían a la finca del IMIDRA en El Encín (Alcalá de Henares). Comienza con un análisis físico-químico y sensorial, seguido de una clasificación, ambos procesos necesarios para que pueda ponerse a disposición del consumidor. Si la calidad encontrada es inferior a la necesaria, se procede a refinarlo.

Este trabajo está reconocido oficialmente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo Oleícola Internacional -que representa a los países que elaboran este alimento- para la realización de los controles, requisito necesario para que las botellas puedan llevar la etiqueta identificativa *virgen extra*. El Panel de Catadores regional cuenta, además, con la norma ISO/IEC 17025:2017 que acredita la competencia técnica requerida internacionalmente para los laboratorios de ensayo y calibración.

El acto ha incluido una cata y un reconocimiento a todos los colaboradores. Además, ha permitido valorar la importancia de la formación y la innovación tecnológica para mantener los altos estándares de este producto.

SABOR ÚNICO E INTENSIDAD AROMÁTICA

En 2023 el Aceite de Madrid obtuvo el reconocimiento de la Comisión Europea como producto Denominación de Origen Protegida (DOP). Se caracteriza por su sabor único e intensidad aromática, con unas características que proceden fundamentalmente de las variedades cornicabra, castellana y manzanilla cacereña, y una menor aportación de carrasqueña, gordal, asperilla o redondilla.

Este año se han contabilizado más de 3.145 toneladas bajo este sello de calidad y, por primera vez, se han comercializado diez marcas, pertenecientes a ocho municipios. Se trata de *Aljamo* (Arganda del Rey); *Thermeda Oleum* (Tielmes); *Frutos Verdes de Posito* y *Valleherboso* (Villarejo de Salvanés); *Molino de Titulcia* (Titulcia); *O Laguna de Blas* (Villaconejos); *Los Verdinales* (Carabaña); *Apis Aurelia* (Colmenar de Oreja); *Alma de Laguna* (Villaconejos), y *La Lebrera* (Valdilecha).