

La consejera de Medio Ambiente los ha entregado en la Iglesia de San Antón, ubicada en la calle Hortaleza

La Comunidad entrega 200 litros de aceite de oliva virgen del IMIDRA al Padre Ángel

- Este aceite procede de los excedentes de investigación que se desarrollan en la Finca La Chimenea (Aranjuez)
- En su mayoría, los proyectos en los que se trabaja utilizan las aceitunas de la variedad cornicabra y arberquina
- En total se han entregado 4.000 litros de aceite en los últimos siete años a entidades de carácter social como Mensajeros de la Paz que ayuda a personas sin recursos

20 de diciembre de 2019.- La Comunidad de Madrid ha entregado 200 litros de aceite de oliva virgen al Padre Ángel en su calidad de presidente de Mensajeros por la Paz. Este aceite procede de los excedentes de investigación que se realizan en el Centro de Olivicultura de la Finca experimental 'La Chimenea', que el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) tiene en Aranjuez.

La consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad del Gobierno regional, Paloma Martín, ha subrayado que "se trata de un deber moral en estas fechas ayudar a quienes más lo necesitan", concretamente al Padre Ángel, "para que hagan uso de él las personas que son atendidas por Mensajeros de la Paz".

Los 200 litros de este producto, que se han entregado en botellas de 2 litros, están elaborados con aceitunas de la variedad cornicabra, mayoritaria en Madrid, y arberquina.

En la finca 'La Chimenea' se desarrollan distintas líneas de investigación, para desarrollar proyectos sobre sistemas de cultivo o estrategias de riego más eficientes para el olivar. Asimismo, se evalúan las diferentes variedades de aceitunas y los distintos sistemas de cultivo intensivo para reducir costes con el aumento de la mecanización, así como la evaluación de calidad de aceite de oliva virgen.

La investigación que realiza el IMIDRA en olivicultura es fundamental para mejorar el rendimiento y la competitividad del sector. Para llevar a cabo estos análisis se tienen que elaborar cantidades de aceite representativas, y dado que se realizan pequeñas catas respecto a lo producido, los excedentes se entregan

a entidades de carácter social, como Mensajeros de la Paz o el Banco de Alimentos.

Martín ha recordado que el Ejecutivo madrileño ha entregado ya unos 4.000 litros de aceite en los últimos siete años, al igual que ocurre con otros productos hortofrutícolas sobre los que IMIDRA está desarrollando proyectos de investigación.

De esta manera, la Comunidad de Madrid entrega productos de temporada, coincidiendo con los periodos de recolección. Desde 2001 se han entregado 340 toneladas de legumbre, frutas y verduras. Cabe destacar que todas las entregas o acciones sociales son de productos autóctonos de primera calidad.

INVESTIGACIÓN I+D+i DEL ACEITE MADRILEÑO

El aceite de oliva virgen que se elabora en la Comunidad de Madrid, donde la variedad de aceituna mayoritaria es la cornicabra, contiene uno de los índices de ácido oleico y polifenoles más altos que ha reportado la bibliografía especializada de toda la Unión Europea, lo que permite una larga conservación manteniendo intactas sus características sensoriales y nutricionales.

Desde el IMIDRA se realizan aportaciones e investigación en I+d+i para la mejora de la competitividad de nuestro sector agroalimentario, con una vertiente social como la que hoy se ha puesto de manifiesto con la entrega del aceite a Mensajeros de la Paz.