



## La Feria del Olivar y del Ajo de Morata, el mejor escaparate de la agricultura del sureste madrileño

- Habrá catas de aceites y charlas sobre el ajo
- Cada año se recogen en el municipio 3.000 toneladas de ajos

**12 mayo, 2016.** Toda una semana dedicada a promocionar el ajo y el aceite de Morata de Tajuña. Ese es el reto de la Feria del Olivar y del Ajo, que conjugará coloquios sobre temas para especialistas en el sector con eventos para todos los públicos, como una cata de aceites o una muestra de las almazaras de la región.

La inauguración será este viernes en el Círculo de Labradores de la localidad, con una mesa redonda sobre la comercialización del aceite, en la que intervendrán ingenieros agrónomos de Aceites de Madrid. Ese mismo día por la tarde, el protagonista será el ajo, con una ponencia sobre la importancia del agua en su producción.

Ya el sábado, todo aquel que lo desee podrá participar en una cata de aceites impartida por el Panel Oficial de Cata de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid, que tratará de enseñar a valorar las cualidades del oro líquido de nuestra región, como su escasa acidez o su color amarillo intenso.

La jefa del servicio de Horticultura del Instituto Madrileño de Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), Almudena Lázaro, explicará el jueves 19 la labor del instituto en la recuperación y caracterización del ajo. Y ya al día siguiente, los expertos del IMIDRA charlarán sobre el futuro de ambas especies vegetales.

### Promoción de la agricultura morateña

La feria tendrá su colofón el próximo sábado 21 de mayo con una muestra al aire libre de productores del ajo y del aceite, que contará con la colaboración de distintas almazaras de la Comunidad de Madrid, así como de los hosteleros y artesanos de Morata. "No se puede entender nuestro pueblo sin el aceite y sin el ajo. Si se levanta la vista se ven por todo el campo que nos rodea y por eso se merecen esta feria: para promocionarlos, pero también para comprenderlos mejor", sostiene el alcalde Ángel Sánchez, que considera esencial recobrar el interés por potenciar la agricultura local.

En Morata de Tajuña hay más de 200 hectáreas dedicadas íntegramente al cultivo del ajo, especialmente de las variedades violeta y blanca. Cada año, los agricultores del ajo morateño recogen cerca de tres millones de kilos de este producto, convirtiéndose en uno de los municipios con mayor producción de la Comunidad de Madrid y del centro peninsular.

# Ayuntamiento de Morata de Tajuña



El aceite es, sin duda, el producto más comercializado de la agricultura morateña. Con una producción de entre dos y tres millones de kilos de aceituna cornicabra anual, los productos del olivar de Morata son cada vez más demandados, en especial el aceite ecológico.

# Nota de Prensa