



## **Campo Real celebra su V Concurso de Lanzamiento de Huesos de Aceitunas**

- Más de 70 personas participan en un certamen que cada año atrae a más competidores
- Sólo se utilizan aceitunas con la Denominación de Calidad del municipio

**2 septiembre, 2016.** El Concurso de Lanzamiento de Huesos de Aceitunas de Campo Real celebra, este sábado por la noche, su quinta edición convertido en todo un referente dentro de las Fiestas Patronales en honor al Santísimo Cristo de la Peña. Una oportunidad para divertirse, pero también para conocer el principal reclamo de un pueblo en el que todo gira en torno a este peculiar fruto y a su característico aliño.

Organizado por la Peña Vilches y por el Ayuntamiento, la prueba consiste en lanzar un hueso de aceituna a la mayor distancia posible utilizando la fuerza de los pulmones. Los competidores, eso sí, deberán comerse primero las aceitunas distribuidas para la ocasión por los productores locales, para después lanzarlas sobre una alfombra blanca en la que se indican las marcas.

Una competición que, a pesar de requerir una gran pericia y capacidad pulmonar, atrae cada año a cerca de 70 participantes, tanto en su categoría infantil como en la de adultos. El año pasado, el ganador del certamen superó los 14 metros en su lanzamiento. Muy lejos aún de los seis metros registrados por el vencedor del torneo infantil.

### **Potenciar la economía local**

“Si en otras localidades de España hay competiciones de lanzamiento de piedras o de otras cosas disparatadas, por qué nosotros no íbamos a tener un concurso de lanzamiento de nuestro producto más famoso”, comenta el alcalde, Felipe Moreno, para quien la prueba no sólo constituye un atractivo más para las fiestas, sino otra forma de promocionar la industria local. Además, la peculiaridad del certamen hace que cada año sean más los curiosos que se acercan al municipio atraídos por este evento.

El 75% de las aceitunas de mesa que se producen en la Comunidad de Madrid tienen la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real. Un distintivo que hace únicas a estas aceitunas elaboradas artesanalmente a base de un aliño especial con ajo y tomillo tras una cuidadosa selección.