



## **Campo Real potencia sus aceitunas y sus quesos en España y en el extranjero**

- El municipio promocionará sus productos en ferias como AgroMadrid 2016
- La Comunidad repartirá 7.200 raciones de aceitunas en Milán con motivo de la Champions

**26 mayo, 2016.** Que las aceitunas y quesos de Campo Real sean conocidas en todos los lugares. Ese es el nuevo objetivo del Ayuntamiento de Campo Real, que pretende que sus dos productos más típicos estén presentes en las mesas de cada vez más españoles, pero también en las de los europeos.

Para conseguirlo, el Consistorio de Campo Real ha iniciado una serie de actuaciones con las que pretende posicionar sus productos como un reclamo para conocer mejor su municipio, pero también para poner en valor la calidad y excelencia de unas empresas agropecuarias que se han consolidado desde hace medio siglo como pilares de la economía local.

En este sentido, la corporación municipal ha iniciado conversaciones con los responsables de AgroMadrid y del Ayuntamiento de Villarejo de Salvanés para instalar un stand promocional en la feria que tendrá lugar entre el 23 y el 25 de septiembre de este año.

Campo Real pretende recuperar así la promoción de sus productos en la feria agroalimentaria más importante de la región, como ya hiciese años atrás. “Volver a AgroMadrid significa promoción, pero sobre todo, significada dar ese respaldo a las industrias láctea y de las aceitunas de nuestro pueblo”, explica el alcalde Felipe Moreno.

### **Las aceitunas de Campo Real en la Champions**

Una muestra de la calidad y la importancia de las aceitunas de Campo Real es que la Comunidad de Madrid repartirá 7.200 raciones en Milán con motivo de la final de la Champions que enfrentará al Real Madrid y al Atlético este sábado. Una innegable promoción internacional que desde el Ayuntamiento aplauden porque “pondrá el nombre del municipio más allá de nuestras fronteras” y “abrirá nuevos mercados”, incidiendo en la producción de la industria del municipio.

El 75% de las aceitunas de mesa que se producen en la región tienen la Denominación de Origen Aceitunas de Campo Real. Con un aliño a base de ajo y tomillo, tienen un sabor especial que sólo se consigue gracias a un proceso artesanal y a una cuidada selección que las hacen diferentes de cualquier otra variedad peninsular.