

Hoy se ha inaugurado la Campaña Oleícola 2019-2020 que se celebra en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad

La Comunidad impulsará la D.O. del Aceite de Madrid junto con el Consejo Regulador

6 de noviembre de 2019.- La Comunidad de Madrid está trabajando para impulsar la Denominación de Origen (D.O.) del aceite de Madrid junto con el Consejo Regulador y potenciará la Marca de Garantía Aceite de Madrid para fomentar el consumo del aceite de oliva producido en nuestra región. Así lo ha señalado el viceconsejero de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Mariano González, durante la inauguración de la Campaña Oleícola 2019-2020 que se celebra en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid. El viceconsejero, acompañado por el presidente del Consejo Regulador Aceite de Madrid, Manuel Morcillo Parés, también ha destacado que desde la Comunidad de Madrid tenemos que promocionar nuestros productos de calidad y que los madrileños los conozcan.

El principal reto de la Consejería de Medio Ambiente es reforzar el gran trabajo que olivereros y productores realizan para conservar la calidad de nuestros aceites y que viene identificado con la Marca de Garantía Aceite de Madrid. El aceite se elabora con aceitunas cultivadas en casi un centenar de municipios de la Comunidad de Madrid, tanto de las variedades mayoritarias, como cornicabra y manzanilla, como de otras minoritarias, como son verdeja, carrasqueña, picual y gordal. La Comunidad de Madrid cuenta más de 20.000 hectáreas de olivares y 18 almazaras activas. Las zonas principales de producción se concentran en las comarcas de La Campiña, Las Vegas y Suroccidental.