

La región tiene más de 20.000 hectáreas de olivos repartidas por casi un centenar de municipios

La Comunidad de Madrid aumenta en su segunda campaña un 110% la producción de aceite con denominación de origen protegida

- Su sabor e intensidad aromática se deben a la mezcla de aceitunas de variedades cornicabra, castellana y manzanilla cacereña
- Esta temporada se han obtenido 34.000 litros, frente a los 16.204 de la anterior y han aumentado las marcas, almazaras y empresas comercializadoras
- El IMIDRA investiga los suelos, el desarrollo de otras variedades y las nuevas técnicas de cultivo y poda

31 de mayo de 2025.- La Comunidad de Madrid ha aumentado en un 110% la producción de aceite de oliva con denominación de origen protegida en su segunda campaña desde que se obtuvo este reconocimiento. Así, ha pasado de 16.204 litros en la temporada 2023/2024 a 34.000 litros en la actual.

Este año se han comercializado trece marcas frente a las diez de 2024, de doce municipios. Se trata de *Aljamo* (Arganda del Rey), *Thermeda Oleum* (Tielmes), *Frutos Verdes de Posito* y *Valleherboso* (Villarejo de Salvanés), *Molino de Titulcia* (Titulcia), *Ó de Oleum Laguna de Blas* y *Alma de Laguna* (Villaconejos), *Los Verdinales* (Carabaña), *Apis Aurelia* (Colmenar de Oreja), *La Lebrera* (Valdilecha), *La Peraleña* (Perales de Tajuña), *Oleomolino* (Campo Real) y *Complutum* (Villalvilla y Valverde de Alcalá).

También las almazaras pasan de diez a trece inscritas bajo este sello de calidad. De ellas, tres fabrican únicamente de manera ecológica, con un total de 4.176 litros de los 34.000 extraídos este año. Y las empresas comercializadoras se duplican, pasando a dos en la región.

La venta de 2024 fue de 18.600 botellas y se espera un notable crecimiento en 2025. Las de esta añada, aún a la venta, se pueden adquirir en las tiendas de los propios productores, *online*, espacios gourmet y restaurantes. Además, el Ejecutivo autonómico promociona estos aceites madrileños en ferias y mercados como La Despensa de Madrid, que entre los meses de mayo y octubre recorrerá 19 municipios, además de aportar 135.000 euros cada año a la labor del Consejo Regulador de esta denominación.

La Comisión Europea otorgó en 2023 el reconocimiento a la Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid. Cuenta actualmente con más de 20.000 hectáreas de olivos certificados, repartidas por casi un centenar de municipios, principalmente en las comarcas de La Campiña, Las Vegas y Suroccidental.

Este mismo año, el Gobierno regional ha recibido el Premio a la Excelencia 2025 de la *World Olive Oil Exhibition* (WOOE). Esta feria, que congrega a representantes internacionales, ha reconocido la singularización estratégica del territorio para la DOP y sus diferentes AOVE, que se caracterizan por su sabor único e intensidad aromática. Sus propiedades proceden fundamentalmente de la mezcla de variedades cornicabra, castellana y manzanilla cacereña y, en una menor proporción, de carrasqueña, gordal, asperilla o redondilla.

INNOVACIÓN, CALIDAD Y SOSTENIMIENTO DEL OLIVAR TRADICIONAL

El apoyo de la Comunidad de Madrid a este sector se refleja en ayudas que abarcan desde la mejora de la manufactura y la calidad, innovación en el proceso, comercialización y apertura de mercados o el sostenimiento del olivar tradicional.

Por otra parte, el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) está desarrollando varias investigaciones en este ámbito. Están centradas en el manejo de suelos, el estudio de variedades de riego y secano de distinta procedencia, y la innovación en técnicas de cultivo y poda. Al mismo tiempo, el Centro de Olivicultura realiza estudios de elaiotecnia (elaboración, extracción y conservación de aceites), analizando su composición química y sensorial para posicionarlos mejor en el mercado.