

El viceconsejero García ha visitado hoy la *World Olive Oil Exhibition* que se celebra durante dos días en IFEMA

La Comunidad de Madrid participa en la 13ª Feria Internacional del Aceite de Oliva con sus productos con denominación de origen protegida

- Destacan por su sabor único e intensidad aromática, fruto de la combinación de numerosas variedades de aceitunas
- Hoy se disputa también el Desafío WOOE para potenciar la presencia de los AOVE regionales en la alta cocina profesional

3 de marzo de 2026.- La Comunidad de Madrid participa en la 13ª edición de la *World Olive Oil Exhibition* (WOOE), el mayor encuentro mundial en torno al aceite de oliva, que reunirá durante dos días en el recinto ferial de IFEMA a cerca de 5.000 productores, compradores, distribuidores, cocineros y representantes de la hostelería y de la restauración.

El viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio, Rafael García, ha visitado hoy la feria, donde ha conocido el stand de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid, dedicado a la promoción de los productos regionales. También ha participado en la entrega de los galardones de este evento.

El año pasado esta DOP fue reconocida con el Premio WOOE a la Excelencia, por el sabor único y la intensidad aromática de sus aceitunas. Tienen una singularidad única que proviene de la combinación de numerosas variedades como la cornicabra, la castellana y la manzanilla cacereña, con la carrasqueña, la gordal, la asperilla y la redondilla.

Cinco referencias madrileñas van a estar presentes en la *Olive Oil Bar*, una barra de catas con los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo. Para ella se han elegido productos nuevos en el mercado, que han renovado su imagen o que cuentan con un carácter innovador.

Hoy también se celebra el Desafío WOOE de la Comunidad de Madrid, un concurso que quiere refrendar la presencia del AOVE madrileño en el panorama de la alta cocina profesional. En él competirán diez cocineros para elaborar un plato con este ingrediente como protagonista.

El jurado, integrado por reconocidos profesionales del ámbito culinario y del periodismo gastronómico, valorará la excelencia, creatividad y las técnicas



Medios de Comunicación

aplicadas. Además, tendrá en cuenta el uso de alimentos certificados de la región como la DOP Vinos de Madrid, la Indicación Geográfica Protegida IGP Carne de la Sierra de Guadarrama, la IGP Anís de Chinchón, la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, así como productos ecológicos legitimados por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid.