

Se celebrará los días 24 y 25 de octubre en la finca El Encín del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)

La Comunidad de Madrid convoca el primer Concurso de Catadores de Aceite de Oliva Virgen para apoyar la excelencia de este sector

- El objetivo es poner en valor esta figura y reforzar su papel como garantes de calidad del producto, así como atraer nuevos perfiles
- Contará con dos modalidades, una dirigida a expertos acreditados, con premios de entre 2.000 y 8.000 euros, y otra para aficionados, con distinciones de hasta 500 euros

19 de junio de 2026.- La Comunidad de Madrid ha convocado el primer Concurso de Catadores de Aceite de Oliva Virgen para apoyar la excelencia de este sector. Se celebrará los días 24 y 25 de octubre en la finca experimental El Encín, en Alcalá de Henares, perteneciente al Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

Esta iniciativa nace con el objetivo de poner en valor esta figura y reforzar su papel como garantes de calidad. Asimismo, busca atraer nuevos perfiles y desarrollar la formación de esta disciplina especializada, que requiere entrenamiento constante y riguroso, para avalar la categoría de un producto clave para el sector agroalimentario. El plazo de presentación de solicitudes será de un mes a partir del día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid.

Este certamen tendrá dos modalidades, una dirigida a [expertos](#) acreditados y otra para [aficionados](#) que cumplan con los requisitos detallados en la convocatoria. De esta forma, el panel de catadores se consolidará con profesionales procedentes de institutos de investigación, almazaras, cooperativas, productores y público general.

La destinada a especialistas contará con un máximo de 40 participantes que, durante dos días, probarán a ciegas varias muestras e irán anotando las características del producto que perciban a través de sus sentidos. Los tres mejores podrán optar a premios de 8.000, 4.000 y 2.000 euros. En cuanto a la categoría amateur, será el mismo procedimiento, pero se desarrollará solamente el día 25, con un máximo de 40 personas y tres premios de 500, 300 y 200 euros.



Medios de Comunicación

El jurado estará compuesto por expertos del IMIDRA, del Panel de Catadores de la Comunidad de Madrid, miembros de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid o profesionales de la Dirección General de Consumo del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. Así, en función de la valoración total de las pruebas y del grado de acierto, se elegirán a los tres mejores de cada modalidad.

El concurso se desarrollará en el centro de investigación de El Encín, donde el Instituto gestiona el Panel Oficial de Cata de Aceite de Oliva Virgen de la región. Está compuesto por 16 especialistas que, cada año, llevan a cabo más de 300 catas para el sector oleícola, avalando la calidad y la excelencia de aceites madrileños y de otras regiones.