

El consejero Novillo ha participado hoy, en la Real Casa de Postas, en una cata de las diez marcas incluidas en la DOP

---

La Comunidad presenta la Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid en su primera campaña con este reconocimiento europeo

- El Ejecutivo autonómico invierte este año 1,4 millones en ayudas al olivar tradicional, de las que se beneficiaron 700 agricultores en 2023
- Este aceite se caracteriza por su sabor único e intensidad aromática, proveniente de variedades cornicabra, castellana y manzanilla cacereña
- Diferentes investigaciones del IMIDRA contribuyeron a la consecución de esta distinción hace ahora un año

**15 de abril de 2024.-** La Comunidad de Madrid ha presentado hoy la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid en un acto celebrado en la Real Casa de Postas. El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, ha destacado el compromiso del Ejecutivo autonómico con el mundo rural, porque “Madrid es campo y genera empleo y riqueza, por lo que seguiremos defendiéndolo y promocionándolo”, ha enfatizado.

Para Novillo, “el apoyo del Gobierno regional al sector primario, en general, y en este caso al oleícola, es incuestionable”. Prueba de ello son las ayudas al olivar tradicional que se pusieron en marcha el pasado año por primera vez, con cerca de 900.000 euros, que beneficiaron a más de 700 productores.

En este sentido, la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior ha aumentado su presupuesto en medio millón de euros para este año, alcanzando 1,4 millones, ante la previsión de que se sumen más agricultores a esta iniciativa. A ello hay que añadir otros 135.000 euros destinados al Consejo Regulador.

Además, las almazaras madrileñas han recibido en los dos últimos ejercicios más de 775.000 euros, gracias a la subvención para Inversiones en Industrias Agroalimentarias. A día de hoy son 13 las que pertenecen a la DOP Aceite de Madrid, de las que cuatro fabrican de manera ecológica únicamente.

## DIEZ MARCAS RECOGIDAS BAJO ESTE SELLO DE CALIDAD

El consejero ha participado en una cata donde se han degustado las diez marcas que se encuentran bajo este sello de calidad, pertenecientes a ocho municipios. Se trata de *Aljamo* (Arganda del Rey); *Thermeda Oleum* (Tielmes); *Frutos Verdes de Posito* y *Valleherboso* (Villarejo de Salvanés); *Molino de Titulcia* (Titulcia); *O Laguna de Blas* (Villaconejos); *Los Verdinales* (Carabaña); *Apis Aurelia* (Colmenar de Oreja); *Alma de Laguna* (Villaconejos), y *La Lebrera* (Valdilecha).

Este producto madrileño se caracteriza por su sabor único e intensidad aromática, con unas características provenientes fundamentalmente de las variedades cornicabra, castellana y manzanilla cacereña, y una menor aportación de carrasqueña, gordal, asperilla o redondilla.

Para la campaña actual se han contabilizado más de 3.145 toneladas y, por primera vez, se comercializará con esta distinción concedida por la Comisión Europea hace un año. El proceso para alcanzar este reconocimiento comenzó en octubre de 2019, cuando el Ejecutivo autonómico inició esta petición junto al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Aceite de Madrid.

## CONTRIBUCIÓN DEL IMIDRA A LA DOP ACEITE DE MADRID

En la región hay más de 30.000 hectáreas de olivos repartidos por casi un centenar de municipios, principalmente en las comarcas de La Campiña, Las Vegas y Suroccidental. Desde el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) se han realizado diferentes investigaciones que han hecho posible este reconocimiento.

Entre ellas, el estudio de la caracterización molecular y morfológica de las variedades de aceituna que se cultivan en la Comunidad de Madrid. Los trabajos de estos expertos han determinado la calidad y las características propias y singulares de los aceites elaborados, consecuencia de la realidad edafoclimática (suelo y clima), agronómica (cultivo de la tierra) y de elaiotecnia (ciencia que estudia la extracción de aceites vegetales) de Madrid, y que los diferencian de los producidos en otras zonas.