

El consejero Novillo ha asistido hoy a la recogida de aceitunas y ha visitado la almazara Virgen de la Oliva de Valdilecha

---

## La Comunidad de Madrid, en el primer día de cosecha de la Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid

- El año pasado, en la primera campaña con este sello de calidad, se comercializaron 18.600 botellas de diez marcas
- Los AOVE madrileños se caracterizan por su sabor único e intensidad aromática, con características que provienen de las mezclas de diferentes variedades

**12 de noviembre de 2024.**- La Comunidad de Madrid celebra el primer día de cosecha para elaborar la próxima campaña los productos con Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid. El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, ha asistido hoy en Valdilecha a la recogida de aceitunas y posteriormente ha visitado la cooperativa Virgen de la Oliva, que se creó en 1956.

La temporada 2023/24 finalizó con una recogida de alrededor de 10.000 toneladas de olivas y una comercialización de 18.600 botellas. La oferta en tiendas propias se ha sumado a las que se ponen a disposición de los consumidores *online*, espacios gourmet o restaurantes, así como en ferias y mercados como *La Despensa de Madrid*, organizado por el Ejecutivo autonómico.

El sello de calidad fue reconocido por la Unión Europea en abril del año pasado y, hasta el momento, se han inscrito diez marcas de ocho municipios: 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), algunas de ellas de carácter extra ecológico.

La zona de producción se encuentra en las comarcas de La Campiña, Las Vegas y Suroccidental, al sureste de la región. Los aceites de oliva virgen extra (AOVE) madrileños se caracterizan por su sabor único e intensidad aromática, con características que provienen fundamentalmente de las mezclas de las variedades cornicabra, castellana y manzanilla cacereña, y en menor medida de carrasqueña, gordal, asperilla o redondilla.

## SECTOR EN AUGE

A finales de 2023 el Consejo Regulador de esta DOP recibió una ayuda directa del Ejecutivo regional de más de 100.000 euros, para continuar promocionando un sector en auge y ampliar sus posibilidades de exportación. Por su parte, las factorías regionales obtuvieron, entre 2022 y 2023, más de 775.000 euros, gracias a las inversiones en industrias agroalimentarias.

El olivar tradicional recibió el año pasado 900.000 euros, para beneficiar a más de 700 productores, con un total de 8.764 hectáreas. En 2024 está previsto aumentar 500.000 euros esta dotación. La Comunidad de Madrid aporta la mitad de estos fondos, un 30% el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y el 20% restante de la Gobierno central.