

La iniciativa, que comienza hoy, invitará a los alumnos a conocer y probar productos de la Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid

La Comunidad de Madrid promueve una alimentación equilibrada entre los escolares de la región con charlas y talleres sobre el aceite de oliva virgen extra

- Alrededor de 550 niños participarán en estas sesiones, donde se hablará de la obtención y elaboración de este alimento, así como de hábitos saludables
- La Unión Europea reconoció esta figura de calidad en 2023, la última en unirse a las seis que ya existían en la región

**20 de noviembre de 2025.-** La Comunidad de Madrid, junto con la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid, va a ofrecer charlas informativas y talleres sobre este producto a escolares de 12 centros educativos de la región. Esta iniciativa, que comienza hoy y se extenderá hasta el 2 de diciembre, quiere promover una alimentación equilibrada y dar a conocer un alimento local muy saludable.

La propuesta llegará a alrededor de 550 alumnos de 3º de Primaria y participarán colegios de Campo Real, Colmenar de Oreja, Valdilecha, Perales de Tajuña, Chinchón, Tiernes, Titulcia, Villarejo de Salvanés, Villacanejos, Carabaña y Arganda del Rey

En los talleres, los menores podrán degustar pan con diferentes muestras de este alimento de origen vegetal, que aporta nutrientes y energía, además de ser un elemento importante en la dieta mediterránea. Asimismo, a través de sesiones informativas, conocerán de dónde procede y cómo se elabora, así como otros hábitos necesarios para cuidar la salud.

Además, realizarán una actividad donde crearán su propia etiqueta para una botella de 250 ml, que después se llevarán a casa. También recibirán un diploma acreditativo de la experiencia.

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid, fue reconocida por la Unión Europea en 2023 y logró comercializar 34.000 litros en la temporada 2024/2025. Con este sello, los consumidores tienen la seguridad de que las botellas que adquieren proceden de los olivares de la región, y que su elaboración y envasado se han producido localmente en alguna de las trece almazaras.



Comunidad  
de Madrid

# Medios de Comunicación

Esta DOP fue la última figura de calidad en unirse a las ya existentes en la comunidad autónoma: la Indicación Geográfica Protegida IGP Carne de la Sierra de Guadarrama, la Denominación Geográfica Anís de Chinchón, la Etiqueta de Agricultura Ecológica, la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid, la Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado y la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real. Con ellas, el Gobierno autonómico protege la excelencia de alimentos destacados de kilómetro cero.