



RUTA OLEOTURÍSTICA



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia





Alcalá de Henares



- Nuevo Baztán
- Loeches
- Campo Real
- Arganda del Rey
- R3
- A3
- San Martín de la Vega
- Carabaña
- Valdilecha
- Tielmes
- Perales de Tajuña
- Valdaracete
- Brea de Tajo
- Estremera
- Ciempozuelos
- Río Jarama
- Río Tajuña
- Titulcia
- Chinchón
- Villarejo de Salvanés
- Río Tajo
- Villaconejos
- Colmenar de Oreja
- Aranjuez

- Ciudad Patrimonio Mundial de la UNESCO
- Villas de Madrid
- Información Turística
- Experiencias Oleoturísticas
- Ruta del Aceite
- Ruta de la Aceituna
- Museos del Aceite
- Paseando entre Olivos

Ruta Oleoturística

Brea de Tajo, Campo Real, Carabaña, Chinchón, Colmenar de Oreja, Loeches, Tiérmes, Titulcia, Perales de Tajuña, Valdilecha, Villaconejos, Villarejo de Salvanés

La Comarca de Las Vegas & Alcarria madrileña te invita a disfrutar de sus **Experiencias de Oleoturismo** y a recorrer su **Ruta del Aceite**, visitando almazaras emblemáticas donde podrás conocer el proceso de elaboración, degustar aceites de excelencia con D.O.P. Aceite de Madrid y adquirirlos directamente del productor. En la **Ruta de la Aceituna**, podrás paladar el otro manjar que nos regala el olivo: sus aceitunas con sabor a manzanilla.

Completa tu viaje con visitas a los **Museos del Aceite**, verdaderas cápsulas del tiempo que conservan los oficios de antaño, y disfruta de **paseos entre "mares" de olivos**, que te conectarán con el paisaje, la historia y la autenticidad rural de esta tierra.

Una propuesta para saborear, comprender y vivir la cultura del aceite con los cinco sentidos.



ÉPOCA RECOMENDADA:

Octubre: Descubre técnicas tradicionales como el "ordeño" o el "vareo" y paladea las catas de aceites tempranos, frescos y aromáticos.

Noviembre-Febrero: Conoce las almazaras en plena actividad de molturación y participa en catas comentadas del aceite recién prensado.

Marzo-Abril: Cuando florecen los olivos y los aceites de última cosecha están en su plenitud de sabor.

Mayo-Junio: Los campos se llenan de flores que invitan a descubrir nuestros aceites y gastronomía.



PÚBLICO AL QUE SE DIRIGE:

Senior, parejas, familias, jóvenes.



DURACIÓN:

Fin de semana. Complementa tu experiencia de oleoturismo en la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña con visitas a su valioso patrimonio histórico, su exquisita gastronomía y su entorno natural. Y no dejes pasar la oportunidad de disfrutar también de las enriquecedoras experiencias de enoturismo que ofrece este territorio.

EXPERIENCIAS OLEOTURÍSTICAS

Titulcia, Villaconejos, Villarejo de Salvanés, Perales de Tajuña

Descubre el alma líquida de la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña a través de una ruta oleoturística que te llevará por sus almazaras más emblemáticas, donde nace el aceite con Denominación de Origen Aceite de Madrid.

La Aceitera de la Abuela

Calle Aranjuez 6. Titulcia

918 010 007 / 629 276 344

info@laaceiteradelaabuela.com

www.laaceiteradelaabuela.com

Oleoturismo, venta directa y on-line.

Embárcate en un viaje sensorial por los olivares de Titulcia y descubre la esencia del oro líquido en La Aceitera de la Abuela. Esta almazara ecológica con aceites protegidos por la DOP Aceite de Madrid, te invita a sumergirte en el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) a través de experiencias únicas y enriquecedoras. Un enclave donde la tradición olivarera se fusiona con la innovación ecológica, ofreciendo una experiencia auténtica en el corazón de la Comarca de Las Vegas de Madrid.

Visita a la almazara con cata

Incluye un recorrido por las instalaciones de la almazara y una cata de 2 o 3 variedades de AOVE, según la disponibilidad de la campaña.

Visita al olivar y a la almazara con cata

Añade un paseo por el olivar en espaldera cercano a la almazara, seguido de la visita a las instalaciones y la cata de AOVE.

Visita completa con cata hedonista

Además de la visita al olivar y la almazara, disfrutarás de una cata de AOVE maridada con productos gastronómicos de la Comunidad de Madrid y vinos locales.



Oleum Laguna

Calle Vicente Martínez Torres s/n. Villaconejos

917 654 103

info@oleumlaguna.com

www.oleumlaguna.com



Oleoturismo, venta directa y on-line.

Elaboran unos aceites exquisitos con una presentación de vanguardia. Su Aceite de Oliva Virgen Extra captura la esencia de la tradición y la calidad. Proveniente de los campos más selectos, se elabora con aceitunas cuidadosamente seleccionadas y con la primera extracción en frío, conservando así su frescura y sabor incomparable. Ideal para tomar en desayunos con pan y tomate, alcachofas de temporada cocidas, con quesos, huevos y pescado blanco.

Paseo por el olivar

Realizan un bonito paseo por su olivar donde disfrutar del silencio, del paisaje, del olor a lavanda... y conocer todos los secretos del preciado oro líquido.

Visita a la almazara con cata

Cata de tres aceites elaborados de diferentes variedades de aceituna, para descubrir el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra: ¿Qué es la acidez de un aceite de oliva? ¿Qué diferencia existe entre un virgen y virgen extra? ¿Influye el color en la calidad? ¿A qué debe saber y oler un buen aceite de oliva? ¿Cómo se certifica un aceite con Denominación de Origen Protegida?



Vinos y Aceites Laguna

Calle Illescas 5. Villaconejos

918 938 196

info@lagunamadrid.com

www.lagunamadrid.com

Oleoturismo, venta directa y on-line.

Si buscas una experiencia sensorial que combine la tradición vinícola y oleícola con un toque de modernidad, **Vinos y Aceites Laguna**, es tu destino ideal. Desde 1971, elaboran vinos y Aceites de Oliva Virgen Extra, combinando métodos artesanales con tecnología moderna. La almazara cuenta con dos líneas de producción para cultivos ecológicos y convencionales, y su ubicación estratégica permite molturar las aceitunas entre 2 y 6 horas después de la cosecha, garantizando la frescura del producto distinguido con la DOP Aceite de Madrid.

Paseo entre viñedos

Esta bodega y almazara centenaria ofrece una visita que comienza en sus viñedos cercanos y continúa en las instalaciones de Villaconejos.

Visita a su bodega y almazara

Desvelarán los secretos de la elaboración de sus vinos y aceites, visitando la bodega, la sala de crianza y la almazara. La experiencia incluye catas de vinos blancos, rosados y tintos, y finaliza con un aperitivo acompañado de su Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de cosecha temprana.



Aceites Pósito

Calle Jacinto Benavente 1. Villarejo de Salvanés

918 742 353 / whatsApp: 622 921 852

info@aceitesposito.es

www.aceitesposito.es

Oleoturismo, venta directa y on-line.

Sumérgete en una experiencia oleoturística auténtica en la almazara más antigua de Madrid, reconocida internacionalmente por la excelencia de sus aceites, amparados por la DOP Aceite de Madrid. Su edificio se construyó en 1798, durante el reinado de Carlos IV, como parte de la Encomienda Mayor de Castilla, siendo el comendador Fernando María Luis, Duque de Parma, quien impulsó aquella hazaña. Aceites Pósitos te invita a descubrir el proceso artesanal del Aceite de Oliva Virgen Extra, desde el olivo hasta la botella, en un entorno cargado de historia y tradición.





Óleo Tour:

Recorrido guiado por la almazara del siglo XVIII, con explicación detallada del proceso productivo y cata de aceites monovarietales y condimentados.

Óleo & Patrimonio:

Incluye visita a la Torre del Homenaje y la Casa de la Tercia, dos joyas patrimoniales del municipio, seguido del tour por la almazara, cata de aceites y un aperitivo maridado con vino local.

Óleo Tour Completo:

Añade a la experiencia anterior una comida tradicional en el restaurante La Tercia (menú del día), para disfrutar plenamente de los sabores del territorio.



La Peraleña

Calle de la Almazara 11. Perales de Tajuña

608 258 039

cultura.laperalena@gmail.com

www.laperalena.es

Inscripción visitas: laperalena@gmail.com

Venta directa. Organizan visitas con el Ayuntamiento.

Fundada en 1955 por agricultores locales, produce un Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de alta calidad, principalmente de la variedad Cornicabra, complementada con Manzanilla y Carrasqueña. El resultado es un aceite equilibrado, con un frutado intenso y notas amargas y picantes características. Su aceite con DOP Aceite de Madrid, ha sido galardonado con premios internacionales.

Paseo por el olivar

Agradable paseo entre olivos donde aprender más cosas sobre este formidable y milenario árbol.

Visita a la almazara con cata

Se visita su histórica sala de máquinas de 1955 que aún permanece intacta, para acabar degustando una cata de aceite que brinda una inmersión en la cultura del AOVE.







RUTA DEL ACEITE

**Colmenar de Oreja, Villarejo de
Salvanés, Campo Real, Carabaña,
Chinchón, Tielmes, Valdilecha**

Donde conocerás los paisajes genuinos de esta tierra y a los hombres y mujeres que producen el preciado aceite de la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña, comprando sus exquisitos productos directamente en sus almazaras.

Cooperativa Madrileña Campo Santo Cristo

Calle Afuera Tinajeros 26. Colmenar de Oreja

918 942 537 / 687 564 885

coopcolmenaraceite@hotmail.com

www.dopaceitedemadrid.com/aceite-cooperativa-santocristo/

Venta directa al público. Ofrecen visitas guiadas bajo petición.

Fundada en 1967, es un emblema de la tradición olivarera de la región. Produce anualmente unos 300.000 litros de Aceite de Oliva Virgen Extra, principalmente de la variedad cornicabra, complementada con manzanilla y picual. El aceite se caracteriza por su aroma intenso y un sabor equilibrado con un amargor ligero y un picante moderado. La cooperativa forma parte de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid, que promueve el oleoturismo en la región.





Recespaña

Calle Fray José de San Jacinto 10. Villarejo de Salvanés

918 744 129

info@reces.es

www.reces.es

Venta directa al público y on-line

Organizan catas de vino y aceite bajo reserva

Fundada en 1975, esta cooperativa aglutina a más de 2.000 socios. Su producción se centra en Aceites de Oliva Virgen Extra de variedades como arbequina, picual, manzanilla y cornicabra, incluyendo opciones ecológicas bajo la marca Ecoreces. Su aceite con sello de la DOP Aceite de Madrid, se elabora con aceitunas frescas prensadas en otoño, destacando por su aroma equilibrado y sabor intenso. También disponen de un amplio abanico de vinos con Denominación de Origen Vinos de Madrid.





Aceites Campo Real Dámaso González

Ctra. de Loeches s/n. Campo Real

918 733 317

tiendaonline@aceitecamporreal.com

www.almazaracamporeal.wixsite.com

Venta directa al público y on-line. Ofrecen visitas guiadas bajo petición, únicamente en temporada de recolecta (septiembre-octubre).

En esta almazara la tradición olivarera se mantiene viva desde 1973. Especializada en la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Protegida (DOP) Madrid. Sus aceites se caracterizan por su dulzor, adecuados para aquellos paladares que buscan un Aceite de Oliva Virgen Extra de sabor muy suave.





S.A.T. Santa Lucía

Calle Cristo de la paz y la salud 1. Carabaña

918 723 744

sat.santalucia@hotmail.es

www.dopaceitedemadrid.com/santa-lucia/

Venta directa al público

Desde 1962, esta almazara produce Aceite de Oliva Virgen Extra con 234 socios y 1.200 hectáreas de olivar. Integrada en la DOP Aceite de Madrid, elabora aceites de cornicabra, manzanilla, gordal y carrasqueño, con aroma frutado y sabor equilibrado entre notas herbáceas, picantes y amargas.





S.A.T. 1681 Virgen del Rosario

Calle Huertos 42. Chinchón

918 940 306

sat1681virgendetelrosario@yahoo.es

www.dopaceitedemadrid.com/virgen-rosario

Venta directa al público

Cooperativa con una rica tradición en la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra, fundada en 1942. Elaboran su aceite a partir de la variedad de aceituna cornicabra, destacando por su color dorado, aroma afrutado y un equilibrio entre amargor y picante. Su alto contenido en polifenoles le confiere una gran estabilidad, siendo ideal tanto para consumo en crudo como para frituras.



Cooperativa Aceitera de Tielmes

Calle Real 29. Tielmes

918 746 628 / 617 775 813 / 626 75 76 90

aceiteratielmes@yahoo.es

www.dopaceitedemadrid.com

Venta directa al público

Fundada en 1920 produce Aceites de Oliva Virgen Extra, con el sello DOP Aceite de Madrid, utilizando principalmente la variedad de aceituna cornicabra, junto con otras como manzanilla y picual.

Virgen de la Oliva Sociedad Cooperativa Madrileña (SCM)

Calle Cañada 2. Valdilecha

918 738 415 / 625 583 307

almazaravalidlecha@hotmail.com

www.ucam.coop/virgen-de-la-oliva

Venta directa al público

Elaboran su Aceite de Oliva Virgen Extra a partir de la variedad de aceituna cornicabra, que le aporta en boca sensación de densidad con valores medios de amargo y picante, con un aroma equilibrado. Sus métodos de elaboración combinan la sabiduría ancestral con técnicas modernas, garantizando un producto de excelencia que ha sido reconocido en diversas ocasiones. Parte de su producción cuenta con el sello de la DOP Aceite de Madrid.





RUTA DE LA ACEITUNA

Campo Real

Callejea por las calles de Campo Real para visitar sus tradicionales ultramarinos donde podrás comprar sus célebres aceitunas y otros encurtidos, que cuentan con su propia Denominación de Calidad de la Comunidad de Madrid, así como sus aceites y quesos, que también de invitamos a degustar.

Aceitunas Morera

Calle del Ejido 4

918 733 133

Venta directa al público

Su catálogo incluye aceitunas aliñadas artesanalmente, encurtidos y conservas vegetales.

Aceitunas González

Calle de las Eras Bajas 2

918 733 066 / 608 500 320

aceitunas@aceitunasgonzalez.es

www.aceitunasgonzalez.es

Venta directa al público y on-line

La empresa mantiene viva la herencia de su fundador, Felipe González Ruiz, quien en 1928 creó el concepto de "Aceitunas de Campo Real", posicionando a este producto como un referente de calidad internacional.

Aceitunas Bernabé

Ctra. Villar del Olmo 70

914 674 603

info@aceitunasbernabe.com

www.aceitunasbernabe.com

Venta directa al público y on-line

Su producto estrella son las tradicionales aceitunas de Campo Real, reconocidas por su aderezo natural con ajo, hinojo, orégano y tomillo.



Aceitunas Hijos de Segundo González

Calle Bronce 26

699 839 003 / 628 378 268

contacto@

aceitunashijosdesegundogonzalez.com

www.aceitunashijosdesegundogonzalez.com

*Venta directa al público y en los
Mercados de Productores de Madrid*

Empresa familiar que desde 1930 se dedica a la elaboración artesanal de aceitunas y encurtidos. Cuentan con una gran variedad de aperitivos, como gildas de anchoa, pepinos rellenos de boquerón, salpicón de pulpo y aceitunas al pesto.

Aceitunas Uceda S.L.

Calle Vilches 19

918 733 567

tienda@aceitunasuceda.com

www.aceitunasuceda.com

Venta directa al público y on-line

Especializada en la elaboración de aceitunas y encurtidos gourmet.



Trilujo Aceitunas y Encurtidos

Calle Estaño 28

918 733 341 / 609 907 101

contacto@trilujo.es

www.trilujo.es

Venta on-line y en los Mercados de Productores de Madrid

Su producto estrella son las aceitunas rellenas con queso de Campo Real. Una auténtica delicatessen.



MUSEOS DEL ACEITE



Brea de Tajo, Chinchón, Villarejo de Salvanés

El Museo Oleico y de costumbres "La Almazara" en Brea de Tajo, el Museo Etnológico La Posada en Chinchón y La Casa de la Tercia en Villarejo de Salvanés, son tres pequeñas joyas que guardan en su interior la sabiduría del pasado, cuando las cosas se hacían despacio y con mimo.

Museo Oleico y de costumbres “La Almazara”. Brea de Tajo

Plaza de la Solana s/n

918 721 013 / 676 66 32 96

almazaradebrea@hotmail.com

www.almazaradebrea.com

Visita guiada bajo reserva los fines de semana.

El museo se ubica en la única almazara que ha perdurado de entre las muchas que existieron en la localidad, y que estuvo en funcionamiento desde el siglo XIX hasta 1967. Un guía acompaña a los visitantes en un recorrido por las instalaciones, explicando los distintos procesos: peso, molturación, batido, prensado, decantación, envasado y formas de comercialización.





Museo Etnológico La Posada. Chinchón

Calle de Morata 5

918 940 207

Ofrece una ventana al pasado rural de la región. Situado en una antigua posada del siglo XIX, este museo recrea la vida cotidiana de principios del siglo XX, mostrando utensilios, herramientas y maquinaria que reflejan las costumbres y tradiciones de la época. Aquí, también podrás aprender más sobre el aceite y los métodos tradicionales de su elaboración. El museo cuenta con un bello patio porticado y ofrece una experiencia educativa y nostálgica para todas las edades.

La Casa de la Tercia. Villarejo de Salvanés

Calle Encomienda, 1

638 213 515

reservas@turismovillarejodesalvanes.com

Edificio histórico del siglo XVI, originalmente utilizado para almacenar el “tercio” de los tributos destinados al Comendador Mayor de Castilla. Actualmente, alberga el Museo Etnográfico, que ofrece una visión detallada de las tradiciones agroalimentarias y oficios ancestrales, como los de la almazara, destacando elementos como tinajas del siglo XVIII y lagares de vino. El museo también organiza talleres semanales sobre la artesanía del esparto, promoviendo la participación comunitaria y la preservación de este patrimonio inmaterial.





PASEANDO ENTRE OLIVOS

Loeches, Estremera, Valdaracete, Campo Real, Colmenar de Oreja, Villaconejos

Y después de disfrutar de nuestros excelentes aceites y aceitunas...relájate y pasea por nuestros "mares" de olivos que bañan estas tierras de la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña.

Aviso importante: las rutas no son de sombra, por lo que se recomienda evitar hacerlas con temperaturas elevadas y llevar agua, gorro y protector solar.

Más información: <https://vegasyalcarriamadrid.com/>



Entre olivos y patrimonio. Loeches

Adéntrate en un recorrido guiado por un olivar histórico que guarda siglos de tradición y vida. A los pies del imponente Monasterio de la Inmaculada Concepción, fundado en 1640 por el primer Conde Duque de Olivares, naturaleza y legado cultural se entrelazan para ofrecerte una experiencia única. Pasearás entre olivos centenarios de la variedad Cornicabra, testigos silenciosos de la historia, mientras descubres la riqueza arquitectónica y espiritual de uno de los enclaves más singulares de la Comunidad de Madrid. El aroma del campo, la calma del paisaje y la grandeza del monasterio se combinan para invitarte a disfrutar con los cinco sentidos de un viaje donde el tiempo parece detenerse.



Podrás acercarte al fascinante mundo del aceite de oliva virgen extra mediante la visita al olivar histórico del Monasterio, con paradas interpretativas, actividades participativas y la oportunidad de acercarte al mundo del aceite de oliva virgen extra mediante catas y talleres, donde aprenderás a distinguir aromas, matices y calidades. Un plan perfecto para familias, grupos escolares, amantes de la historia y del turismo cultural, con itinerarios 100% accesibles y diseñados

para que todos puedan disfrutar de la experiencia, descubriendo los secretos de un producto que forma parte esencial de la identidad de Loeches.

Loeches, reconocido como Pueblo Mágico de España, te espera para que vivas esta experiencia inolvidable entre olivos y patrimonio.

Información:

Oficina de Turismo

Plaza Duquesa de Alba 2

918 851 778 / Whatsapp 689 79 74 68

turismo@loeches.es

Ruta de los olivares. Estremera

Camina entre hileras de olivos que se funden con el horizonte, en un paisaje que transmite paz y autenticidad.

DIFICULTAD: baja.

DISTANCIA: 10 kms. Circular. Señalizada.

MEDIOS PARA HACER LA EXCURSIÓN:

a pie o en bicicleta de montaña BTT.

INICIO RUTA: junto a la Plaza de Toros.





Ruta por un mar de olivos. Valdarcete

Una panorámica impresionante de olivares infinitos que parecen olas verdes en la tierra.

DIFICULTAD: baja.

DISTANCIA: 13,5 kms. Circular. Señalizada.

MEDIOS PARA HACER LA EXCURSIÓN: a pie o en bicicleta de montaña BTT.

INICIO RUTA: Camino de los Quemados.

Ruta con sabor a manzanilla. Campo Real

Descubre el carácter único de la aceituna manzanilla, cultivada en un entorno que huele a tradición.

Dificultad: baja.

DISTANCIA: 4 Kms (ida y vuelta). Lineal. Sin Señalar.

MEDIOS PARA HACER LA EXCURSIÓN: ideal para hacer a pie al atardecer, evitando olas de calor, puesto que no dispone de sombra.

INICIO RUTA: desde el Parque de La Fuente. Siguiendo el camino hacia Torres de la Alameda. Luego... sigue tu instinto hacia donde te lleven los olivos...

Olivos y una plaza castellana. Colmenar de Oreja

Desde su encantadora plaza Mayor, parte una ruta que aúna arte, historia y paisaje en un entorno de postal. El camino te conducirá hasta los restos del Chozo de la Cuesta de la Carlota, vestigio silencioso de la vida pastoril y la trashumancia. Para llegar a él, es necesario ascender una breve pero empinada cuesta, recompensada con unas magníficas vistas: el mar de olivos a tus pies y, al fondo, el perfil inconfundible de la Villa de Colmenar de Oreja.

DIFICULTAD: baja-media.

DISTANCIA: 7 Kms (ida y vuelta). Lineal o circular. Sin Señalar.

MEDIOS PARA HACER LA EXCURSIÓN: a pie o en bicicleta de montaña BTT.

INICIO RUTA: desde la Ermita del Cristo del Humilladero, donde divisarás unas magníficas vistas a los campos de olivos de esta bonita villa..

Olivos y una cueva centenaria. Villaconejos

Un recorrido singular entre naturaleza y patrimonio, donde los olivos conviven con la antigua Cueva del Fraile cargada de historia.

DIFICULTAD: baja.

DISTANCIA: 10 Kms (ida y vuelta). Circular. Sin Señalar.

MEDIOS PARA HACER LA EXCURSIÓN: a pie o en bicicleta de montaña BTT.

INICIO RUTA: desde la Cueva del Fraile, por el antiguo camino de Titulcia. Cuando se acaben los olivos, es el momento de girar hacia la izquierda para regresar por el Camino de las Estevas.

Aviso: Se puede entrar en la cueva, pero no está habilitada para visitas.





Sierra Norte

Sierra de Guadarrama



Las Vegas & Alcarria Madrileña

www.vegasyalcarriamadrid.com
www.dopaceitedemadrid.com



Villas de Madrid

1. Chinchón
2. Colmenar de Oreja
3. Villarejo de Salvanés
4. Nuevo Baztán



Ciudades Patrimonio de la Humanidad

1. San Lorenzo de El Escorial
2. Aranjuez
3. Alcalá de Henares



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

