Nota de Prensa

Oliduero inicia en Medina del Campo la cosecha de aceituna 2026 con una previsión de 150.000 kilos

- La aceituna presenta un estado sanitario óptimo y un rendimiento graso ligeramente superior al de la campaña anterior, manteniendo la máxima exigencia en el momento óptimo de recogida.
- El AOVE vallisoletano cierra un año de gran proyección gastronómica tras ser ingrediente clave del pastel oficial del X Campeonato Mundial de Tapas y de la tortilla de patata más cara del mundo.

Medina del Campo, 20 de noviembre de 2026 – La Almazara Oliduero, situada en Medina del Campo (Valladolid) e integrada en Bodegas Familiares Matarromera, ha iniciado los trabajos de recolección de su cosecha 2026. La campaña arrancó el pasado 11 de noviembre y se desarrollará a lo largo de aproximadamente veinte jornadas de trabajo intenso en el campo y en la almazara.

Aunque las fechas de inicio coinciden prácticamente con las del ejercicio anterior, la evolución agronómica del olivar durante este ciclo ha permitido obtener un fruto con un rendimiento graso ligeramente superior al de la pasada campaña. No obstante, desde el equipo técnico de la almazara se mantiene intacta la filosofía que define a la marca: priorizar la calidad sensorial frente al volumen, recolectando cada parcela en su punto óptimo de maduración y molturando la aceituna en frío pocas horas después de su recogida para preservar intactos sus aromas y compuestos antioxidantes.

Para esta campaña 2026, Oliduero estima recoger alrededor de **150.000 kilogramos de aceituna**. La producción se divide entre cultivo ecológico con las variedades **Picual, Arbequina y Arbosana** y cultivo convencional, que incorpora además de las mencionadas anteriormente, la variedad **Frantoio**. Los primeros controles en almazara confirman un fruto sano, de muy alta calidad y con un perfil organoléptico marcado por un frutado maduro de intensidad alta, que anticipa unos aceites de oliva virgen extra (AOVE) equilibrados, complejos y con gran personalidad varietal.

Un referente en la alta gastronomía y en los grandes hitos culinarios del año

El inicio de esta nueva cosecha llega en un momento de especial reconocimiento para los aceites de Oliduero dentro y fuera de Castilla y León. A lo largo de los últimos meses, la marca ha consolidado su presencia en proyectos gastronómicos de gran visibilidad:

- **Pastel conmemorativo del X Campeonato Mundial de Tapas:** Este mes de noviembre, con motivo del décimo aniversario del certamen internacional

celebrado en Valladolid, la Asociación de Confiteros de Valladolid diseñó un pastel oficial exclusivo en formato individual —elaborado con chocolate negro, escamas de sal y base de masa *choux*— en el que el aceite de oliva virgen extra de Oliduero formó parte esencial de la receta, aportando matices aromáticos y untuosidad a una creación disponible en doce confiterías históricas de la ciudad.

- **Protagonista en la tortilla de patata más cara del mundo:** Asimismo, **Oliduero Cosecha Temprana** fue seleccionado como el aceite de oliva virgen extra base para elaborar la considerada tortilla de patata más cara del mundo (valorada en 2.200 euros), creada por el restaurante REBO (Sant Boi de Llobregat) junto a ingredientes exclusivos como huevos de gallina Marans, patata de cosecha limitada, trufa blanca y caviar Beluga iraní. Una elaboración que alcanzó una enorme repercusión mediática y digital tras ser degustada por el *streamer* Ibai Llanos, situando al AOVE vallisoletano en el centro de la conversación gastronómica nacional.

Con el arranque de la campaña 2026, Oliduero reafirma su apuesta por la oleicultura de calidad en Castilla y León, combinando el respeto por el entorno agrícola de Medina del Campo con la innovación tecnológica en almazara para llevar a la mesa aceites de oliva virgen extra de referencia

Estos aceites están disponibles en la tienda on line de la compañía, así como en las mejores tiendas especializadas, grandes superficies y restaurantes.

Sobre Almazara Oliduero

Bodegas Familiares Matarromera se adentró en el cultivo y negocio del aceite de oliva virgen extra a raíz de un proyecto de investigación que estudiaba cómo se adaptaban diferentes variedades de olivos a las condiciones edafoclimáticas de Castilla y León.

La compañía posee 140 hectáreas destinadas al cultivo del olivo en las provincias de Valladolid y Zamora, de los que se pueden llegar a recolectar hasta 450.000 kilos de aceituna en su máximo rendimiento.

Se trata de la primera almazara ecológica de la provincia de Valladolid, un recurso turístico abierto al público interesado en conocer el proceso de molturación de la aceituna, catar aceites de oliva virgen extra o comprar aceites de alta gama.

El sistema de cultivo es superintensivo lo que permite muchas plantas por superficie con un buen rendimiento. La recolección se realiza con máquinas que cogen la aceituna directamente de los olivos evitando la caída de la aceituna. El transporte a la almazara se realiza de forma inmediata con lo que la aceituna puede procesarse en fresco y permite, mediante un proceso de extracción en frío, mantener sus innatas cualidades.

Visite: www.oliduero.com