

Comunicado de prensa – Madrid, 9 de abril de 2026

La compañía tiene previsto comercializar 25.000 manojos hasta el 15 de mayo en 15 hipermercados de la Comunidad de Madrid

Alcampo y Madrid Rural impulsan el espárrago madrileño tras aumentar más de un 43% el volumen de producto local

El producto procede de huertas de Aranjuez, Ciempozuelos, Fuenlabrada y San Martín de la Vega



Madrid, 9 de abril de 2026. Alcampo pone en marcha una nueva campaña de espárrago verde madrileño en colaboración con Madrid Rural, mercado de proximidad de distribución y comercialización de frutas y verduras locales de temporada. La acción se desarrollará hasta el próximo 15 de mayo en los 15 hipermercados de la compañía en la Comunidad de Madrid, donde está prevista la comercialización de 25.000 manojos de este producto cultivado en la región.

El espárrago verde que protagoniza esta campaña procede de huertas situadas en Aranjuez, Ciempozuelos, Fuenlabrada y San Martín de la Vega, y ha sido cultivado por agricultores locales: Javier y Felipe, Rubén Sevilla y Santiago Sotopiedra en las huertas de San Martín de la Vega; Ángel Delgado, Alberto Durán e Irene Carpintero en Ciempozuelos; Agrícola Salvia en Fuenlabrada; y Ángel Gómez en Aranjuez.



Esta campaña se enmarca en la colaboración que Alcampo y Madrid Rural mantienen desde 2023, orientada a facilitar la comercialización de productos hortofrutícolas de proximidad y de kilómetro cero, ajustando los volúmenes y calendarios a la capacidad productiva local. Este modelo permite acortar los tiempos entre recolección y puesta a la venta, favoreciendo la frescura del producto y ofreciendo al consumidor una referencia con origen identificado.

Una colaboración que se traduce en un crecimiento sostenido del producto local: en 2025, Alcampo adquirió cerca de 160.000 unidades de frutas y verduras de Madrid Rural, lo que supone un incremento de más del 43% en volumen respecto a 2024, cuando se situó en torno a 110.000 productos.

El espárrago verde madrileño destaca por su sabor, textura y versatilidad en cocina, lo que lo convierte en un producto especialmente valorado tanto por consumidores como por profesionales de la gastronomía. Se trata de una variedad de gran vigor y precocidad, con turiones de gran diámetro, yemas bien cerradas, punta estrecha y color verde con un ligero tono púrpura, que permite múltiples formas de preparación.

En este sentido, y con el objetivo de acercar los productos de la tierra a sus clientes, apoyar la gastronomía de la Comunidad y, poner en valor sus cualidades culinarias, la enseña ha organizado una acción de degustación en colaboración con ACYRE Madrid (Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid), que ha tenido lugar en el hipermercado Alcampo La Vaguada. La sesión ha sido protagonizada por el chef de la propia asociación, Carlos Sierra, quien ha dado el pistoletazo de salida elaborando distintas propuestas gastronómicas como: crema



fría de trigueros con cecina de vaca, mini quiché de espárragos, cebolleta y queso de oveja, arroz meloso de cordero y espárragos, y tarta de queso de cabra.

“Este crecimiento nos permite avanzar en nuestro objetivo de ofrecer a nuestros clientes alimentos frescos con origen identificado, de kilómetro 0 de productores locales con los que construimos relaciones sólidas y sostenidas en el tiempo y, al mismo tiempo, contribuir a la actividad económica del territorio” explica Javier Bardés, director del Comité de Frutas y Verduras de Alcampo y director de Alcampo Leganés.

Sobre Alcampo

Alcampo reúne los formatos de hipermercados y supermercados. En la actualidad opera con 507 centros, siendo 80 hipermercados y 427 supermercados (133 franquiciados). Asimismo, cuenta con 52 gasolineras y servicio de comercio on line.

La compañía cuenta con una plantilla de 22.900 personas y ostenta el sello Top Employer, concedido por Top Employers Institute, que reconoce la política de Recursos Humanos de la compañía, así como su entorno de trabajo y promoción del bienestar.

En el plano medioambiental Alcampo desarrolla un plan de descarbonización de su actividad que tiene como objetivo reducir en 2030 el 46% de las emisiones en los Alcances 1 y 2. Y la reducción de un 25% en 2030 frente 2020 las emisiones indirectas debidas a la logística y comercialización de productos en el Alcance 3.

Contacto de prensa: Rafael Mata · raf.mata@alcampo.es · 676 322 826