

Sevilla, 30 de octubre de 2008

## NOTA DE PRENSA

Junto con la 2ª Semana del Aceite de Oliva Virgen Extra y de la Aceituna de Mesa de la Provincia, Oleum 08, entre el 3 y 7 de noviembre

### LA DIPUTACIÓN ACOGE EL 2º CONGRESO INTERNACIONAL DE OLEOTURISMO

- Estará dedicado al Arte, Patrimonio y Gastronomía en relación con el olivo y el aceite

La Asociación Española de Municipios del Olivo, AEMO, cuya presidencia ostenta este año la Diputación de Sevilla y como organización nacional que representa a más de 150 instituciones públicas de todas las regiones olivareras españolas con la finalidad de potenciar el olivar más allá de su papel productor, ha organizado el 2º Congreso Internacional de Oleoturismo, que se celebrará en la sede de la Diputación el próximo 6 de noviembre al tiempo que se desarrolla Oleum 08, que trata de acercar los productos del olivo al público en general.

El 2º Congreso Internacional de Oleoturismo se desarrollará a lo largo de los días 6 y 7 de noviembre, el primero de los cuales estará dedicado a ponencias y comunicaciones y el segundo a visitas guiadas a los recursos turísticos en la provincia de Sevilla.

Durante la mañana del día 6 se impartirán charlas magistrales que se estructuran en tres módulos: Olivar y Arte, Olivar y Patrimonio y Olivar y Gastronomía. El módulo de Olivar y Arte dedicará la primera de sus ponencias a las relaciones entre el olivo y la pintura, y la segunda a la importancia del olivo como fuente de inspiración literaria. Su exposición correrá a cargo de Wifredo Rincón y Andrés Arambarri.

Wifredo Rincón es historiador de arte y actual comisario de la gran exposición que se va a organizar en Zaragoza para conmemorar el bicentenario de los Sitios, además de poseer una larga trayectoria en cuanto a la organización de exposiciones ambiciosas. Por su parte, Andrés Arambarri, autor del libro "La Oleicultura Antigua", expondrá el tema de la molienda de aceituna en el siglo XVIII y para ilustrarla se proyectará una película donde se muestra cómo se moltura la aceituna en una prensa de vigas situada en la Hacienda La Motilla en Huévar del Aljarafe.

El módulo Olivar y Patrimonio constará de tres ponencias en las que se expondrán la revalorización de los recursos oleoturísticos con especial mención a los museos del olivo y el aceite y, además, se disertará acerca de los valores patrimoniales relacionados con el cultivo y la potencialidad de las rutas temáticas entorno a esta cultura.

Los museos del aceite en España es la primera ponencia de este módulo extraída del mismo título del nuevo libro de Francisco Lorenzo en el que muestra hasta 90 recursos turísticos relacionados con la molturación antigua de la aceituna. Lorenzo es médico

nutricionista y presidente de Olearum, asociación nacional de expertos y propietarios de molinos antiguos.

Alberto Díaz, experto en restauración de molinos antiguos hablará sobre la recuperación de los molinos aceiteros y mostrará ejemplos de ellos. Por su parte, Manuel Peregrina, técnico de la Fundación Legado Andalusi, expondrá el tema de Tierra de Olivos y los vestigios que han quedado en la Ruta Legado Andalusi como director de Turismo que fue de la muestra del mismo nombre que compartió sede entre Jaén, Baeza y Baena durante 2007 y 2008.

El último módulo de ponencias se desarrollará en tercer lugar durante la mañana del día 6 y se fundamentará en Olivar y Gastronomía. Está prevista una charla sobre la presencia del aceite de oliva en la cocina mediterránea y dos demostraciones culinarias de cocineros reconocidos a nivel nacional. Esta última actividad contará con una cocina escenario donde los restauradores prepararán in situ platos con especial aportación del aceite de oliva virgen.

Será en este módulo donde Claudia Roden, autora de origen egipcio afincada en Londres y considerada como la mayor experta mundial en cocina judía, hablará sobre la influencia del aceite de oliva en la gastronomía de las tres grandes culturas mediterráneas: judaísmo, islam y cristianismo. En su obra "El Libro de la Cocina Judía", Roden describe el fascinante desarrollo de la cocina judía a lo largo de los siglos y nos transmite más de 800 recetas a las que añade anécdotas, recuerdos personales y datos históricos. Los hechos y las leyendas que relata las comparten las comunidades judías en todo el mundo, desde la aldea más pequeña hasta las ciudades que fueron en su momento grandes centros culturales judíos como Alep o Salónica.

Manolo Rincón y Jesús González, dos grandes restauradores sevillanos, prepararán dos platos con especial aportación del aceite de oliva virgen extra.

En esa jornada y ya por la tarde se desarrollará el módulo dedicado a Olivar y Turismo en el que se expondrán comunicaciones impartidas por propietarios y promotores de recursos turísticos relacionados con el olivo y el aceite de oliva. Así, se mostrará el Museo del Molino del Medio, situado en Robledillo de Gata, en Salamanca, que es un molino hidráulico del siglo XIX. También se verá el Museo Lagar del Mudo, en San Felices de los Gallegos (Salamanca), un antiguo molino de aceite que ha ganado el premio Europa Nostra a la Restauración del Patrimonio. Asimismo, se hablará del recién ganador Premio AEMO a la Cultura del Olivo 2008; el Museo del Aceite de Segorbe, Castellón, un moderno Centro de Interpretación del Olivo. Y también se hablará del molino con prensa de vigas del siglo XVIII, restaurado en Teba (Málaga), actualmente hotel rural donde se integra el propio molino, Hotel Museo Molino de las Pilas.

El día 7 los participantes en el Congreso de Oleoturismo visitarán el Centro Cultural del Olivo Basilippo de El Viso del Alcor; la antigua almazara Hacienda La Motilla, en Huévar del Aljarafe, y la Hacienda Tavera en Carmona.



COMUNICACION Y PRENSA