

I. FUNDAMENTO Y JUSTIFICACIÓN DEL CONGRESO

La cultura que han forjado las civilizaciones mediterráneas es, sin duda, la más prolífica e influyente de entre todos los emplazamientos humanos a lo largo de las diferentes épocas de la historia.

Y en todas las más florecientes explosiones artísticas y del pensamiento que han surgido entorno al *Mare Nostrum* se repite un elemento común que es continuo objeto de culto e inspiración, el OLIVO.

En muchas ocasiones se ha planteado el porqué este árbol y sus frutos se han impuesto de una forma tan clara sobre otros, que razones han provocado que el olivo y su aceite sea factor común en religiones, mitologías y manifestaciones populares.

Judaísmo, Cristianismo o Islam lo citan en sus ritos sagrados. Grecia, Roma y Cartago lo incluyen en sus celebraciones más importantes como símbolo de éxito, victoria y culto.

Probablemente todo ello no se deba a una sola razón sino a toda una conjunción de ellas.

Por un lado nos encontramos con un árbol longevo capaz de vegetar incluso milenios, siendo además símbolo de belleza escenificada en las mil formas de su tronco y en la fantástica complejidad de su copa, y a todo ello unimos su capacidad de producir un aceite, que además de aderezar como ninguno los alimentos mediterráneos, ha dado luz al hombre y ha sido el remedio probablemente más usado en la farmacopea de los países ribereños.

Apuntes de barro en el Código de Hammurabi, corona de victoria en la cabeza de Tutankamón, argumento central en los cantos de Homero, arma de paz en manos de Atenea o rama de esperanza en la paloma bíblica el olivo ha sido, es y será el elemento vivo más presente de nuestra cultura.

Y siendo así el legado histórico y cultural que nos ha dejado el olivo y el aceite de oliva tiende a infinito, todo ello es argumento poderoso para establecer un turismo temático entorno a él, es lo que recientemente se ha venido a definir como el OLEOTURISMO.

La Asociación Española de Municipios del Olivo, AEMO, como organización nacional que representa a más de 150 instituciones públicas de todas las regiones olivareras españolas y cuya finalidad es la potenciación del olivar más allá de su papel productor, organizó en noviembre de 2006 el I Congreso Internacional de Oleoturismo en Córdoba. Dado el éxito de la convocatoria y con el ánimo de incidir bianualmente en esta temática se ha decidido convocar este año a expertos, touroperadores y propietarios de recursos turísticos relacionados con el olivo.

Sevilla será la sede del II Congreso Internacional de Oleoturismo que en esta ocasión se dedicará al Arte, el Patrimonio y la Gastronomía en relación con el olivo y el aceite de oliva.

II. MÓDULOS Y ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

El evento se desarrollará a lo largo de dos días, 6 y 7 de noviembre, el primero de los cuales se dedicará a ponencias y comunicaciones y el segundo a visitas guiadas de recursos turísticos en la provincia de Sevilla.

Durante la mañana del día 6 se impartirán las charlas magistrales que se estructuran en tres módulos: Olivar y Arte, Olivar y Patrimonio y Olivar y Gastronomía.

El módulo de Olivar y Arte, a su vez, 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. Además se presentará una actuación de cante flamenco relacionado con el aceite y olivar a última hora de la tarde.

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

El último módulo de ponencias se desarrollará en tercer lugar dentro de la jornada de mañana del día 6 y se fundamentará en Olivar y Gastronomía. Está prevista una charla magistral 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 insitu los platos preparados con especial aportación del aceite de oliva virgen.

Por su parte en la Jornada de tarde del día 6 se expondrán comunicaciones impartidas por propietarios y promotores de recursos turísticos abiertos relacionados con el olivo y el aceite de oliva. Se esperan las aportaciones de Museos distribuidos por todo el territorio nacional y en concreto de las provincias de Sevilla, Cáceres, Castellón, Málaga y Salamanca.

En la Jornada del día 7 se visitarán al menos tres recursos de la provincia de Sevilla como son el Centro Cultural del Olivo de Basilippo, la antigua Almazara Hacienda La Motilla donde se realizará una demostración de molturación ancestral o Hacienda Tavera en Carmona.

III. PROGRAMA DEFINITIVO

Día 6 de noviembre, jueves

Lugar: Salón de Plenos. Diputación Provincial de Sevilla

09:00 h: **Inauguración del Congreso. Autoridades.**

MÓDULO: OLIVAR Y ARTE

09:30 h: **El olivo en la pintura.** Wifredo Rincón. Instituto de la Historia. CSIC.

10:00 h: **El olivo en el cine. Proyección del documental “Entre Olivos”.** Introducido por Eterio Ortega. Director del documental.

10:30 h: Pausa y café.

MÓDULO: OLIVAR Y PATRIMONIO

11:00 h: **Los museos del aceite en España.** Francisco Lorenzo. Presidente de Olearum

11:30 h: **Proyección comentada de molturación antigua de aceituna en un molino del Aljarafe.** Andrés Arambarri. Escritor.

12:00 h: **La Exposición “Tierra de Olivos” en las rutas del Legado Andalusí.** Manuel Peregrina. Legado Andalusí.

MÓDULO: OLIVAR Y GASTRONOMÍA

12:30 h: **El aceite de oliva en la cocina de las tres culturas.** Claudia Roden. Escritora

13:00 h: **Plato con relevancia de aceite de oliva.** Manolo Rincón.

13:30 h: **Plato con relevancia de aceite de oliva.** Jesús González.

14:30 h: Almuerzo servido en la Diputación de Sevilla a cargo de un servicio Catering.

MÓDULO: OLIVAR Y TURISMO.

16:30 h: **Museo del Molino del Medio.** Julio Rodríguez-Calvarro Hernández. Propietario.

17:00 h: **Museo Lagar del Mudo.** Jesús Gómez Morante. Propietario.

17:30 h: **Museo del Aceite de Segorbe.** José Luis Calpe Clemente. Director

18:00 h: **Hotel Museo Molino de las Pilas. Teba.** Pablo Moreno Aragón. Propietario.

18:30 h: **El paisaje humano del olivar tradicional. Aspectos psicosociales.** Ciriaco Toro.
Psicólogo.

19:00 h: **Flamenco y olivar.** Agustín Gómez. Flamencólogo.

19:30 h: **Cantes del Olivo.** El Pele y Churumbaque a la guitarra.

21:30 h: Cena a los Congressistas.

Día 7 de noviembre, viernes.

Lugar: Itinerario por la provincia de Sevilla visitando recursos turísticos:

09:00 h: Salida de Sevilla. Frente a Diputación.

09:30 h: **Hacienda La Motilla.** Huévar del Aljarafe.

11:00 h: Desayuno Molinero.

12:30 h: **Hacienda Tavera.** Carmona. Sevilla.

13:30 h: **Centro Cultural del Olivo Basilippo.** Viso del Alcor. Sevilla.

14:30 h: Almuerzo.

18:00 h: Llegada a Sevilla.

19:00 h: Actuación musical de Pepe Roca.

IV. BREVE EXTRACTO DE LAS CHARLAS Y PONENTES

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. Licenciado en Historia del Arte por la Universidad de Zaragoza, se doctoró en 1983 con un trabajo sobre escultura aragonesa del siglo XIX. Es investigador del CSIC desde 1985, donde ha sido jefe del Departamento de Historia del Arte, vicedirector del Instituto de Historia y director de Publicaciones. Tiene una amplia trayectoria en la organización de exposiciones ambiciosas. Su charla será sobre la influencia del olivo en la pintura a lo largo de los siglos.

Andrés Arambarri es autor del libro “La Oleicultura Antigua”, ejerce de administrador del Marqués de la Motilla en la provincia de Sevilla. Ingeniero Técnico Agrícola tiene una amplia experiencia en molinos antiguos y su libro es considerado un manual de las ancestrales formas de molturación.

Su charla versará sobre la molienda de aceituna en el S. XVIII y para ilustrarla se proyectará una película donde se muestra como se moltura aceituna en una prensa de vigas situada en la Hacienda La Motilla de Huévar del Aljarafe en Sevilla.

Francisco Lorenzo es médico nutricionista malagueño, experto en la dieta mediterránea. Desde 2007 es Presidente de Olearum, una Asociación nacional de expertos y propietarios de molinos antiguos.

Su charla será la presentación del nuevo libro “Los Museos del Aceite en España”, donde se muestran hasta 90 recursos turísticos relacionados con la molturación antigua de la aceituna.

Eterio Ortega, es Director de cine, realizador y escultor. Ha dirigido recientemente el documental “Entre Olivos” que ha cosechado un gran número de premios y reconocimientos en certámenes nacionales, entre ellos el máximo galardón de “Alcances 2008”. La productora del documental es Cedecon de Málaga. Eterio hará una introducción del documental que se proyectará en el Congreso en pase especial para todos los inscritos.

Manuel Peregrina, es técnico de la Fundación Legado Andalusí y fue Director de Turismo de la muestra “Tierra de Olivos” que compartió sede entre Jaén, Baeza y Baena durante 2007 y 2008.

Su charla será sobre la exposición Tierra de Olivos y los vestigios que ha dejado en la Ruta del Legado Andalusí.

Claudia Roden es una autora de origen egipcio pero afincada en Londres. Considerada como la mayor experta mundial en cocina judía, tiene varios libros que han sido best-seller sobre gastronomía. El más conocido es “El Libro de la Cocina Judía” donde 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 los 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 Alepo o Salónica.

Su charla será sobre la influencia del aceite de oliva en la gastronomía de las tres grandes culturas mediterráneas: judaísmo, islam y cristianismo.

Agustín Gómez, es escritor, periodista y flamencólogo. Dirige la Cátedra de Flamencología de la Universidad de Córdoba y es un conocido erudito y conocedor del flamenco y sus palos. Su labor divulgadora del tema es muy importante habiendo protagonizado programas de radio y multitud de conferencias a lo largo de su vida profesional.

Su charla será sobre las relaciones de los distintos palos del flamenco con el olivar y predecirá a la actuación de **Churumbaque** al cante con **Merengue de Córdoba** a la guitarra, ambos Premios Nacionales de Cante y guitarra respectivamente.

Manolo Rincón y Jesús González son dos restauradores sevillanos que prepararán dos platos con especial aportación del aceite de oliva virgen extra. El showcooking se desarrollará en una cocina escenario que se montará en una carpa dentro del Palacio de la Diputación.

Además de las charlas magistrales de la mañana que son las descritas, por la tarde se abordará un módulo de comunicaciones donde propietarios de museos mostrarán su experiencia. Se mostrarán:

Museo del Molino del Medio. Situado en Robledillo de Gata. Salamanca. Molino hidráulico del siglo XIX.

Museo Lagar del Mudo. En San Felices de los Gallegos. Salamanca. Antiguo molino de aceite que ha ganado el premio Europa Nostra a la restauración del Patrimonio.

Museo del Aceite de Segorbe. Moderno Centro de Interpretación del olivo. Ganador del Premio AEMO a la Cultura del Olivo 2008. Situado en Segorbe, Castellón.

Hotel Museo Molino de las Pilas. Teba. Molino con prensa de vigas del S. XVIII, restaurado en Teba, Málaga. Actualmente es un hotel rural donde se integra el propio Molino.