

A todos los asociados de OLEARUM, familiares Y distinguidos invitados a este Perol.

Luis Navarro García 652651323

Queridos amigos,

Como ya sabéis todos, el próximo <u>1 de junio</u> nos volveremos a reunir los asociados de OLEARUM, los que podamos, familias y amigos, en la provincia de Córdoba. El anfitrión, nuestro gentil amigo Fermín, nos invita a disfrutar de su tierra, sus paisajes, sus aceites y de su humanidad, llena de entusiasmo y poesía, aduciendo como argumento, que tampoco es malo si fuese el único, el compartir un "perol" en anciano paraje de "Olivos Milenarios" propiedad de su familia.

Va a ser un encuentro de una jornada de duración. No va a presentar un programa de actividades muy extenso. Solamente pretendemos compartir un día de campo, de aceite y de buena gastronomía local entre nosotros; hacer más fuerte el lazo de ilusión que nos une, y disfrutar de la familia y estrechos amigos.

Extenderme en el paisaje de olivar creo que es inoportuno en este foro de amigos conocedores. El hablar de olivos milenarios, creo que debo reservarlo para el verbo de Fermín, que sea él quien nos lleve por la historia acérrima del olivar de Priego. En el aceite de Priego de Córdoba tampoco hay que abundar, lo tiene todo: desde la tradición a la dedicación de sus productores, agricultores y almazareros; la labor de su Consejo Regulador en encauzar esa ilusión de calidad, hacia todo el universo de amantes del aceite de oliva; y, por supuesto, el medio y material vegetal que atesora esta comarca cordobesa y el buen hacer de sus gentes. La magia de lo que vamos a vivir, como ocurre en todas las cosas buenas de la vida, está más que en las palabras, en las vivencias: el buen aceite como el buen vino hay que saborearlo donde se produce.

Y, hablando de vinos, la hermana comarca de reconocidos vinos, Montilla-Moriles, ha querido, de una forma discreta, sin protagonismos innecesarios, acompañar a esta comida con la generosidad y elegancia de sus vinos, tan apreciados en Priego de Córdoba. Su Consejo Regulador ha querido que, con sus vinos, el recuerdo de este día tenga las esencias y sabores de sus vecinos cordobeses.

Así pues, sin más preámbulos, os comento el programa de la jornada:

11:00-11:30 Desayuno molinero en la sede de Aceites Vizcántar (ver localización y teléfonos de contacto abajo).

11:30-12:00 Presentación de la comarca y de sus aceites por el CR de la DOP de Priego de Córdoba y de la Ruta de los Olivos Milenarios por Fermín Rodríguez.

12:00 Partida al paraje de los Olivos Milenarios y visita.

Si las condiciones meteorológicas lo permiten, prepararemos entre todos el perol.

Los platos, vasos y cubiertos serán aportados por la organización. Dado lo laborioso de la preparación de aperitivos, que nos mantengan el ánimo hasta que llegue la hora del arroz, se sugiere que, sin abusar con la cantidad, los asistentes, sobre todo los asociados de OLEARUM, nos sorprendan con alguna especialidad local o personal.



LOCALIZACIÓN

El punto de encuentro tendrá lugar en la sede de la empresa Aceites Vizcantar, de Fermín Rodríguez, que está situada en la Carretera de Zagrilla s/n, que se encuentra poco antes de llegar a Priego de Córdoba, si venís desde Cabra, al pié de la Carretera A-340 Estepa-Guadix. Es un edificio de color rojo intenso.

Este es un mapa indicativo de la situación de Priego de Córdoba, con respecto a otras localidades cordobesas, como son Cabra y Lucena



Los teléfonos de contacto en caso de que necesitéis alguna ayuda son:

Aceites Vizcantar: 957 540266 Movil de Fermín Rodríguez: 629319807 Luis Navarro García: 652651323

Os recomiendo que disfrutéis navegando por la página web de Fermín:

http://www.aceitesvizcantar.com

Ah!, si alguno requiriera de alojarse esa noche en Priego, por razones de prolongar el disfrute, de saborear el barroco de Priego, o por cualquier otra circunstancia, que me lo comente para enviarle alguna referencia.

Y nada más, os animo a los dudosos a que vengáis y, a todos a que confirméis vuestra asistencia y la de vuestra familia.

Recibid un abrazo.

Luis Navarro García Asociación OLEARUM