



**Gobierno
de La Rioja**

Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente



iberCaja
Obra Social

IberCaja Obra Social

Centro Ibercaja La Rioja • Portales, 48

Ocio Saludable Ibercaja

**Escuela del
ACEITE DE OLIVA**



Del 27 de enero al 1 de junio

LA ESCUELA DEL ACEITE DE OLIVA

Con el fin de difundir la Cultura del Aceite de Oliva, Ibercaja y Zeytum Servicios Oleotécnicos se unen para crear la Escuela del Aceite de Oliva.

En España existe mucha costumbre, pero poca cultura del aceite de oliva, a pesar de ser una de las esencias de la dieta mediterránea, declarada por la UNESCO Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. El aceite de oliva virgen extra no sólo diferencia a los países del área mediterránea por su reconocida “dieta”, sino que además le aporta un carácter diferencial en cuanto a aspectos saludables para el organismo: prevención del cáncer, prevención del infarto de miocardio, reducción del colesterol...

La Escuela del Aceite de Oliva se dirige a todo tipo de público, principalmente con un aspecto divulgativo y popular. Si bien, sirve de ayuda igualmente para un público más profesional, como olivicultores, almazareros y cocineros, en definitiva, a todo aquel que tenga interés en la alimentación saludable.

Fechas:

- 27 de enero
- 24 de febrero
- 23 de marzo
- 27 de abril
- 25 de mayo

Horario:

Viernes, de 19 a 21 horas.

Lugar:

*Aula de Catas
Centro Ibercaja La Rioja
Portales, 48. Logroño*

Profesor:

*Jorge Martínez,
experto en aceite de oliva.*

Tarifa:

12 € por sesión.

Cata solidaria:

*1 de junio, a las 20 horas.
Donativo: 3 €*

Información e inscripciones:

*Centro Ibercaja La Rioja
Portales, 48. Logroño
Tel. 941.286826
cclarioja@ibercajaobrasocial.org*



PROGRAMA DEL CURSO

El programa del curso se ha organizado en cinco sesiones de difusión y acercamiento al aceite de oliva para disfrutar aprendiendo y apasionarnos con este mundo. Cada sesión es una cata independiente y cada alumno podrá inscribirse en tantas catas como desee. Además, paralelamente, se irán programando otras actividades como visitas a almazaras y maridajes.

Las cinco sesiones programadas incluirán una parte teórica y otra práctica, con una cata de aceites seleccionados, lo que nos permitirá disfrutar a la par que aprender a identificar qué es positivo y qué no lo es. Diferenciaremos entre los grandes aceites de oliva virgen extra y otros aceites vegetales, probaremos aceites de reconocido prestigio y, por supuesto, los grandes aceites cultivados con esmero y cariño por los propios riojanos.

Como clausura del curso, tendrá lugar una cata solidaria a beneficio de Cocina Económica. Por cada euro que se recaude en esta cata, la Obra Social de Ibercaja aportará un litro de aceite de oliva que será destinado a los más desfavorecidos a través de Cocina Económica.

Sesión 1: 27 de enero

Introducción al aceite de oliva. Aceite de oliva vs otros aceites vegetales.

Sesión 2: 24 de febrero

Puro zumo de oliva. Aceites de principio de campaña.

Sesión 3: 23 de marzo

¿Qué es bueno en el aceite? Los defectos del aceite y los beneficios.

Sesión 4: 27 de abril

Aceites de La Rioja.

Sesión 5: 25 de mayo

Grandes aceites de España.

Cata solidaria: 1 de junio

A beneficio de Cocina Económica.



**Plazas
limitadas**