

Petrer acoge un congreso nacional sobre el olivo

2012-04-10 18:48:21

La asociación Olearum “Cultura y Patrimonio del Aceite” que aglutina a diferentes productores, almazareros, intelectuales, técnicos y amigos en general del mundo del aceite de oliva, celebrará su quinto Congreso Olearum “Cultura y Patrimonio del Aceite” en Petrer, un encuentro donde la oliva y el aceite alicantino serán los protagonistas de este certamen que se celebra a nivel nacional.



Durante los días 19, 20, 21, y 22 [la asociación Olearum tiene programadas varias actividades](#) relacionadas con la investigación y la divulgación de este producto, tan valorado en las cocinas de todo el mundo. Este congreso contará con la colaboración del Ayuntamiento de Petrer así como del C.R.D.O. Aceite de la Comunidad Valenciana, la almazara del Tío José María en Orihuela, la Almazara del de Morote en Alicante y el Museo Didáctico del Aceite, en San Vicente del Raspeig.

El viernes será uno de los días fuertes, con charlas y actividades programadas desde las diez de la mañana hasta las diez de la noche. A primera hora se realizará una plantación de variedades de olivo en Ferrusa, con la participación de los niños de 6º de primaria del colegio “La Foia”. Seguidamente, a las 11, tendrá lugar la inauguración oficial del congreso, un acto que se llevará a cabo en el salón de actos del Centro Cultural de Petrer y que correrá a cargo del presidente de Olearum, Francisco Lorenzo Tapia. Y a partir de ahí se llevarán a cabo una serie de conferencias que abarcarán desde las diferentes técnicas de poda, el estudio de las variedades autóctonas de olivar en Alicante así como la exhibición de los olivos milenarios que hay en nuestra provincia.

Además de organizar y promover actividades relacionadas con el conocimiento de la cultura y patrimonio del olivar y del aceite de oliva, la asociación tiene como objetivo la promoción del “oleoturismo”. Por ello, el sábado será el día dedicado a la visita de varias almazaras y rincones de Alicante relacionados con el cultivo de oliva y la elaboración del aceite, una oportunidad para conocer de primera mano el nivel y la calidad de producción del preciado ‘oro líquido’ en nuestra provincia. Para finalizar el domingo tendrá lugar la clausura del congreso así como la bienvenida al siguiente, que se celebrará en la ciudad oscense de Buera.