

Jornadas de Oleoturismo Conferencia

Aceite de oliva: fruto del conocimiento



La cultura del aceite de oliva se viste de largo en Málaga para conocer, de primera mano y guiada por expertos, los entresijos de este elemento vertebrador de la Dieta Mediterránea y los rincones oleoturísticos que atesora la provincia malagueña.

El objetivo principal de estas jornadas es dar a conocer toda la ancestral cultura del olivo y del aceite de oliva. Para ello se realizarán numerosas catas de aceites muy seleccionados; se disertará sobre los métodos de elaboración a lo largo de la Historia y sobre la calidad y las denominaciones de origen; se informará sobre las principales propiedades saludables y culinarias del aceite de oliva virgen extra; se visitarán recursos oleícolas y se degustará gastronomía basada en el oro líquido mediterráneo.

El programa está organizado en cinco jornadas dobles, que se realizarán en el cuarto fin de semana de los meses asignados. Los viernes por la tarde se realizarán las sesiones científicas y los sábados, las rutas de Oleoturismo.

Los viernes, reconocidos expertos del mundo oleícola impartirán una conferencia sobre aspectos concretos del mundo del aceite de oliva, seguida de un taller de cata de aceites de oliva virgen extra, para finalizar con una cena-cóctel donde el aceite de oliva virgen extra será el verdadero protagonista. El Hotel Vincci Selección Posada del Patio 5*, situado en pleno centro histórico de la ciudad de Málaga, es la sede elegida para acoger tales actividades.

Los sábados viajaremos al interior de la provincia malagueña, donde conoceremos lugares en los que se venera el patrimonio cultural del aceite de oliva: la Axarquía y sus olivos monumentales; el Valle del Genal y su historia oleícola; la comarca de Antequera, verdadera bodega aceitera de Málaga; la comarca del Valle del Guadalhorce, con su “manzanilla aloreña”, un fruto hecho joya, la única aceituna de mesa con Denominación de Origen en España; reservando la última salida para conocer in situ los misterios de la elaboración artesanal de la Flor de Aceite en el Molino de Nacho Pérez de Benagalbón.

Todo un lujo para los sentidos, los sentimientos y las sensaciones del mundo del aceite de oliva de calidad.

PRECIOS

Jornada del viernes: Hotel Posada del Patio

Incluye:

- Asistencia a conferencia
- Cata dirigida de tres aceites de oliva virgen extra
- Botella de 250 cc de cada uno de los aceites catados
- Cena-cóctel basado en aceite de oliva en hotel de cinco estrellas

Precio por persona: 60,00 euros (IVA 18% incluido)

Asistencia mínima de 12 personas y máxima de 20

Jornada del sábado: Jornada de Oleoturismo

Incluye:

- Transporte de ida y vuelta desde Málaga
- Visita guiada a los recursos indicados
- Desayuno y almuerzo en establecimiento exclusivo para los asistentes
- Seguro de responsabilidad civil

Precio por persona: 75,00 euros (IVA 18% incluido)

Asistencia mínima de 25 personas y máxima de 40

Descuento por asistencia a ambos días: 10%



Organiza:



Colabora:



www.sabordelsol.com | info@sabordelsol.com

Aceite de Oliva,
fruto del conocimiento



MAYO 2012

Viernes 25

Introducción a la cata de aceite de oliva.

ANUNCIACIÓN CARPIO DUEÑAS.

Cata de aceites de oliva virgen extra de la provincia de Málaga. Campaña 2011-2012.

Cena-cóctel basada en aceite de oliva virgen extra.

Sábado 26

Jornada de Oleoturismo en la Axarquía.

“Olivos monumentales malagueños”.

JUNIO 2012

Viernes 22

Aceite de oliva y cultura. Procesos históricos.

PABLO MORENO ARAGÓN.

Cata de aceites de oliva virgen extra premiados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).

Cena-cóctel basada en aceite de oliva virgen extra.

Sábado 23

Jornada de Oleoturismo en la Serranía de Ronda.

“Museo Etnográfico de Benalauría”.

SEPTIEMBRE 2012

Viernes 21

Denominaciones de Origen en aceite y aceitunas.

DIEGO RIVAS COSANO.

Cata de aceites de oliva virgen extra de Denominaciones de Origen.

Cena-cóctel basada en aceite de oliva virgen extra.

Sábado 22

Jornada de Oleoturismo en el Valle del Guadalhorce.

“La Aloreña de Málaga, una aceituna con Denominación de Origen”.

OCTUBRE 2012

Viernes 26

Aceite de oliva y salud.

FRANCISCO LORENZO TAPIA.

Cata de aceites de oliva virgen extra: “Los primeros de la campaña 2012-2013”.

Cena-cóctel basada en aceite de oliva virgen extra.

Sábado 27

Jornada de Oleoturismo en la Comarca de Antequera.

“La bodega aceitera de Málaga”.

NOVIEMBRE 2012

Viernes 23

Aceite de oliva y cocina.

MANUEL MAESO GRANADA.

Cata de aceites de oliva virgen extra de variedades singulares y de difícil acceso .

Cena-cóctel basada en aceite de oliva virgen extra.

Sábado 24

Jornada de Oleoturismo.

“El Molino de Nacho Pérez. Aceite de oliva y tradición”.

** Viernes: 19:00 horas, Hotel Posada del Patio, Málaga.*

Sábados: salida a las 09:00 horas Hotel Posada del Patio, Málaga.



www.sabordelsol.com | info@sabordelsol.com

Jornadas de Oleoturismo



Sábado 26 de mayo

Oleoturismo en la Axarquía. "Olivos monumentales malagueños".

09:30 Salida desde Hotel Posada del Patio.

10:15 Llegada a Cortijo del Pulgarín Bajo en Alfarnatejo. Desayuno.

11:00 Visita a olivos monumentales de la zona de Sabar.

14:00 Almuerzo en Pulgarín Bajo.

18:00 Visita a olivos monumentales de Casabermeja.

20:00 Llegada al Hotel Posada del Patio.

Sábado 23 de junio

Oleoturismo en la Serranía de Ronda.

"Museo Etnográfico de Benalauría".

09:00 Salida desde Hotel Posada del Patio.

10:00 Desayuno en Molino de las Pilas. Teba.

10:45 Salida para Benalauría.

12:15 Llegada a Benalauría. Museo Etnográfico de Benalauría.

14:30 Almuerzo en Mesón La Molienda.

17:00 Salida de Benalauría.

18:15 Visita al Centro Cultural Cortijo Miraflores de Marbella.

20:00 Llegada al Hotel Posada del Patio.

Sábado 22 de septiembre

Oleoturismo en el Valle del Guadalhorce. "La Aloreña de Málaga, una aceituna con Denominación de Origen".

09:30 Salida desde Hotel Posada del Patio.

10:00 Desayuno en Museo Municipal de Pizarra.

11:00 Visita a la S.C.A. Oliverera Manzanilla Aloreña.

Conferencia y cata: La Aceituna Aloreña de Málaga.

MARGARITA JIMÉNEZ GÓMEZ.

14:30 Almuerzo en Pizarra (Molino de Juan Garrido).

17:30 Visita La Molina de Alora.

19:00 Salida para Málaga.

20:00 Llegada al Hotel Posada del Patio.

Sábado 27 de octubre

Oleoturismo en la comarca de Antequera. "La bodega aceitera de Málaga".

09:00 Salida desde Hotel Posada del Patio.

09:45 Desayuno en Antequera. Museo Hojiblanca.

11:15 Salida para Villanueva de Algaidas.

11:45 Visita a Finca Sayavera.

13:00 Visita a Oleoalgaidas S.C.A.

14:30 Almuerzo en el Museo de Usos y Costumbres Populares, Hotel Caserío San Benito.

17:30 Visita a las instalaciones de Caserío San Benito.

19:00 Salida para Málaga.

20:00 Llegada al Hotel Posada del Patio.

Sábado 24 de noviembre

"El Molino de Nacho Pérez. Aceite de oliva y tradición".

09:30 Salida desde Hotel Posada del Patio.

10:00 Llegada a Benagalbón.

10:30 Desayuno molinero en el Molino Tradicional de Nacho Pérez.

11:00 Visita a las instalaciones. Elaboración artesanal de aceite de oliva virgen.

14:30 Regreso a Málaga. Almuerzo-Clausura en el Hotel Posada del Patio.

* El programa podría sufrir modificaciones por causas ajenas a la organización.



www.sabordelsol.com | info@sabordelsol.com

Jornadas de Oleoturismo

Conferencia

Aceite de oliva: fruto del conocimiento

Curriculum de los ponentes



Dña. Anunciación Carpio Dueñas

Bióloga y especialista en Grasas y Aceites, Instituto de la Grasa de Sevilla. Trabaja en la Consejería de Agricultura. Es socia de la asociación nacional “Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite”.

Ha difundido la cultura del olivo desde todos los aspectos con la publicación de libros y artículos, ha impartido conferencias, cursos, seminarios y jornadas de cata y elaboración de aceites y ha participado como miembro del jurado en multitud de concursos de cata de aceites de oliva de reconocido prestigio a nivel nacional e internacional. Es coautora del manual “La cata de aceites, características organolépticas y análisis sensorial” (2008).

Divulgadora de la cultura del aceite de oliva desde todos los puntos de vista: patrimonio arqueológico, Educación, Salud, la Mujer, la Calidad o la Cocina.

<http://anunciacarpio.blogspot.com.es/>

D. Diego Rivas Cosano

Director de la Oficina Comarcal Agraria de Antequera. Gran conocedor del mundo del aceite de oliva.

Es miembro del jurado de expertos en el Concurso al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia de Málaga.

D. Pablo Moreno Aragón

Licenciado en Historia. Secretario de la asociación nacional “Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite”.

Autor de libros sobre patrimonio agrícola. Gerente de Sabor del Sol, empresa de turismo gastronómico.

www.sabordelsol.com

D. Francisco Lorenzo Tapia

Médico Experto en Nutrición Comunitaria. Presidente de la asociación nacional “Olearum, Cultura y Patrimonio del aceite”. Cofrade de Honor de la “Confraria de la Mare de Deu de la Olivera” de Barcelona.

Autor del libro “Museos del Aceite en España”, premiado con el 1º Premio AEMO a la difusión de la Cultura del Olivo en 2008 y con el Premio “Agustí Serés in memoriam, Molí de ca l’Agustí de Alpicat (Lérida)” en 2010. *www.olearum.es*

D. Manuel Maeso Granada

Profesor en el Departamento de Hostelería de la Universidad Laboral en Málaga. Presidente de la asociación La Carta Malacitana, entidad malagueña impulsora de los 10 Planteamientos Programáticos sobre la cultura alimentaria de Andalucía. *www.lacartamalacitana.org*



Organiza:



Colabora:



www.sabordelsol.com | info@sabordelsol.com



Aceite de Oliva: Fruto del Conocimiento 25 de mayo de 2012

Porra Antequerana

comparativa de recetas armonizadas con:

A.O.V.E. **“Finca La Torre”** (Bobadilla).

Variedad hojiblanca.

A.O.V.E. **“Borbollón”** (Riogordo).

Variedad Verdial de Vélez

A.O.V.E. **“Mudéjar”** (Monda).

Coupage de manzanilla aloreña, picudilla, verdial y campiñesa.

Surtido de aceitunas

Paté de aceitunas

Surtido de Mayonesas

(Ali Oli, Piquillo, Soja, Tradicional)

elaboradas con A.O.V.E. **“Borbollón”** (Riogordo). Verdial de Vélez
para degustar con

Selección de Panes y Molletes.

y

Crudités (Zanahoria, Apio, Endivias, Espárragos)

Salmón Ahumado

con trilogía de A.O.V.E.

Ensalada de Patatas Aliñadas con Judías

armonizada con A.O.V.E. **“Finca La Torre”** (Bobadilla).

Variedad hojiblanca.

1º Premio Frutado Intenso. Diputación de Málaga 2011-12

Habitas de temporada con Jamón Ibérico

armonizadas con A.O.V.E. **“Sierra de Yeguas”**. (Sierra de Yeguas)

Variedad hojiblanca.

1º Premio Frutado Medio. Diputación de Málaga 2011-12

Torrija Tradicional Malagueña

frita en A.O.V.E. **“Mudéjar”** (Monda).

Coupage de manzanilla aloreña, picudilla, verdial y campiñesa.