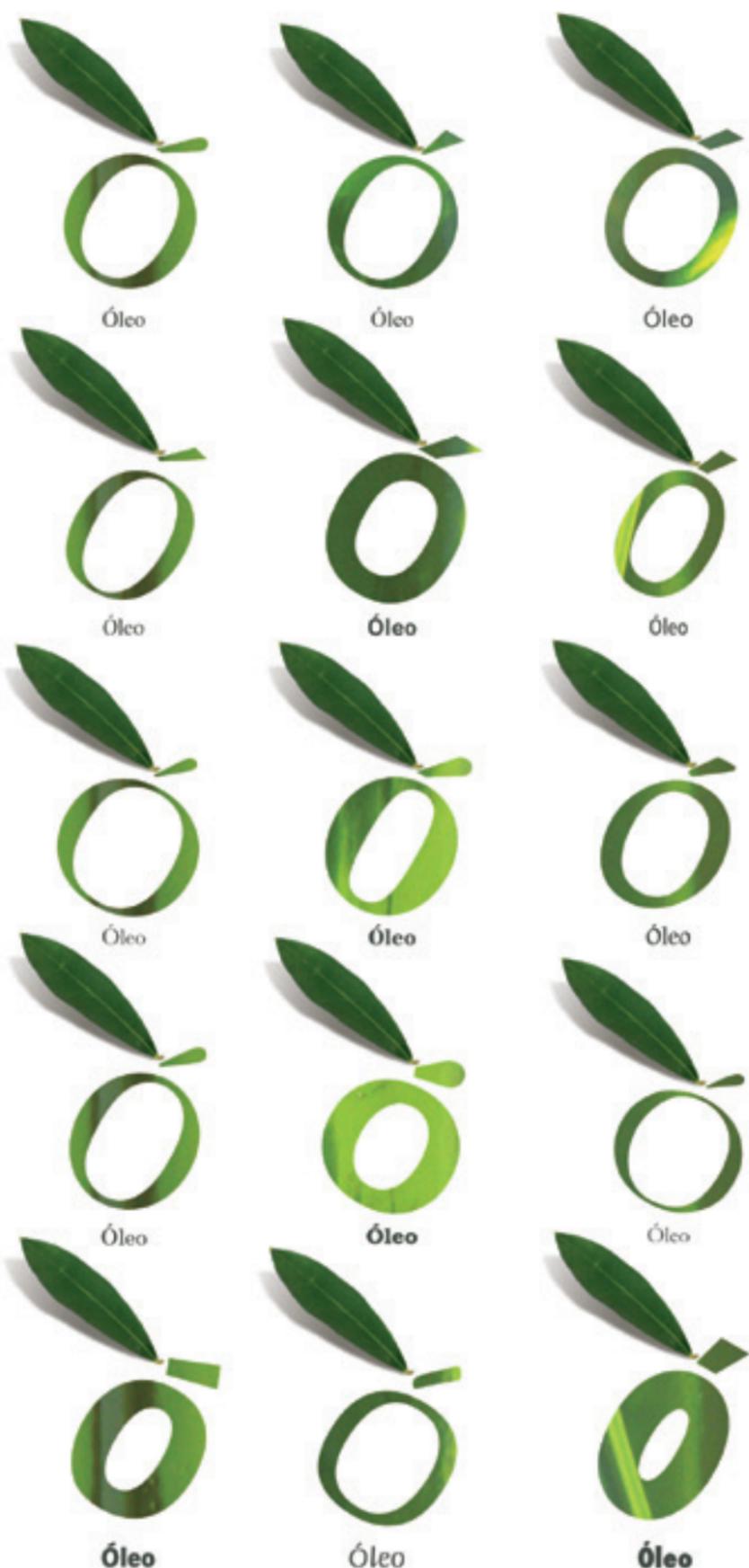


I salón del aceite de oliva de La Rioja

viernes 5 de junio
de 18 a 21 h.

sábado 6 de junio
de 11 a 14 h. y de 18 a 21 h.



Ruta inaugural
del olivo y del aceite
en el valle del cidacos

I salón del aceite de oliva de La Rioja

5 y 6 de junio

Hotel Virrey de Arnedo

Horario: Viernes: de 18 a 21 horas

Sábado: de 11 a 14 horas y de 18 a 21 horas

Entrada libre

Arnedo acogerá el I Salón del Aceite de Oliva de La Rioja, un evento que servirá de escaparate para mostrar la gran calidad de los aceites que se elaboran en la región. Productores y comercializadores de aceite acogidos a los distintivos de calidad DOP Aceite de La Rioja o Agricultura Ecológica participarán en esta muestra con exposición, degustación y venta de sus productos.

El Salón, que incluye dos catas de diferentes aceites de La Rioja, coincide con la celebración, el día 5 en este municipio, de la Semifinal de la zona norte del Concurso Óleo Cata al mejor catador nacional de aceite de oliva.

Al I Salón del Aceite de Oliva está prevista la asistencia de distribuidores, cocineros y profesionales de la gastronomía y la restauración, que podrán contactar con las almazaras, trujales y empresas riojanas del sector, además de conocer y degustar sus productos.

Expositores

Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja (Asolrioja).

Almazara experimental Finca La Grajera (Logroño).

Almazara El Alberque (Ollauri).

Almazara Hejul (Galilea).

Almazara Riojana (Aldeanueva de Ebro).

Almazara Valle de Añamaza (Cabretón).

Almazara Valle de Iregua (Albelda de Iregua).

Ecolive Rioja (Alfaro).

Kel Grupo Alimentario (Quel).

Trujal 5 Valles (Arnedo).

Trujal Santa Eulalia de Yuso (Santa Eulalia Bajera).

Zeytum. Servicios oleotécnicos.



Catas de aceite de La Rioja

El programa del I Salón del Aceite de Oliva de La Rioja incluye dos catas en las que el público podrá degustar los distintos aceites que participan en la muestra.

Lugar: **Centro Cultural Caja Rioja de Arnedo**

Horario: **Viernes 5 y sábado 6, de 19 a 20 horas**

Aforo limitado: 40 personas en cada cata.

Inscripciones: **Centro Cultural Caja Rioja y Oficina de Turismo de Arnedo**

Precio: **3 euros**

La primera de las catas será dirigida por **Beatriz Maeso**, secretaria de la Asociación Nacional de Expertos en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes (AI-Zeyt). Es además responsable de Óleo-Consulting BM y catadora del Panel de Catadores de Aceite de UCAMAN (Unión de Cooperativas Agrarias Manchegas).

La segunda cata la dirigirá **Jorge Martínez Bravo**, vocal de la Asociación Nacional de Expertos en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes (AI-Zeyt). Es además colaborador de Zeytum Servicios Oleotécnicos, encargado de laboratorios en la Universidad de La Rioja y miembro del Panel de Catadores de Aceite de Oliva de Navarra.

Ruta del olivo y del aceite en el valle del cidacos

La Rioja es una tierra aliñada de sabor, de paisajes de olivos centenarios, de templos del oro líquido, de historia y de tradición renovada en la elaboración del aceite. Un deleite para el paladar y un espectáculo para los sentidos, que se puede disfrutar en la nueva **Ruta del Olivo y del Aceite del Valle del Cidacos**.

La ruta mostrará al visitante el arraigo del olivar en este valle riojano, donde se ha cultivado desde la época de los romanos. Trujales históricos, como el de Préjano de 1906, almazaras de arquitectura vanguardista o antiquísimos ejemplares de olivo constatan el protagonismo de este cultivo, que tuvo su especial apogeo a mediados del siglo XX y que ha resurgido con la creación en 2004 de la DOP Aceite de La Rioja.

Ruta inaugural Día 5 de junio

10:00. *Salida desde el hotel Victoria de Arnedo.*

10:30. *Visita a olivos centenarios de Préjano.*
En estos olivos todavía se recogen las aceitunas a mano, tal y como hacían nuestros antepasados hace más de mil años.

11:00. *Trujal Centenario de Préjano.*
En este trujal, en el que se respira la tradición familiar, el visitante podrá contemplar los métodos de elaboración que se utilizaban en el momento en el que se fundó, en 1906.

12:00. *Almazara de Kel Grupo Alimentario.*
Es una de las catedrales del Aceite Riojano, la cuna de Lectus. La vanguardia es su seña de identidad en sus plantaciones, tecnología y arquitectura, todo ello con el objetivo de extraer las mejores esencias de la aceituna.

13:00. *Regreso al hotel Victoria.*



Información detallada y reservas:

Oficina de Turismo del
Ayuntamiento de Arnedo
T: 941 383988
www.arnedo.com
turismo@aytoarnedo.org

RIOJALIVE
T: 941 385276 M: 6161 65462
www.riojalive.es
larioja@riojalive.es



**Gobierno
de La Rioja**

Agricultura, Ganadería
y Desarrollo Rural



ARNEDO
Ciudad del Calzado



**Fundación
cajarioja**

ZEYTUM®
Servicios Oleotécnicos