

Jornadas Divulgativas: Olivos milenarios y aceites de variedades tradicionales T. Sénia

Sábado 24 noviembre (11-14h) Casa Cultura ULLDECONA

- Estands de los 8 molinos donde degustar y comprar aceite
 - Estand común con folletos divulgativos gratuitos
 - Libro "Olea europaea Farga" fotografías de Tomas Micek
 - Libro "Gastronomía aceites variedades tradicionales" (F. Alicia)
- 11:30 Cata aceites Farga, Sevillena, Morruda, Empeltre, Cuquello, Marfil
13:00 Degustación alimentos aderezados con dichos aceites

Domingo 25 noviembre

(11 a 14 y 16 a 19h) Centro Cultural LA JANA

- Estands de los 8 molinos donde degustar y comprar aceite
 - Estand común con folletos divulgativos gratuitos
 - Libro "Olea europaea Farga" fotografías de Tomas Micek
 - Libro "Gastronomía aceites variedades tradicionales" (F. Alicia)
- 11:30 Cata aceites Farga, Sevillena, Morruda, Empeltre, Cuquello, Marfil
13:00 Degustación alimentos aderezados con dichos aceites
17:30 Degustación alimentos aderezados con dichos aceites

Domingo 25 noviembre a partir de las 10.00h
Visita guiada Museo natural Pou del Mas de La Jana





2º ENCUENTRO
2012

Olivos milenarios y aceites de variedades tradicionales del Territorio Sénia

La Jana - Ulldecona
22, 23, 24 y 25 noviembre

www.aceiteolivosmilenarios.com



2º ENCUENTRO

Olivos milenarios y aceites de variedades tradicionales del Territorio Sénia

La Jana - Uldecona, 22 - 25 noviembre 2012

Jueves 22 noviembre (17h) Museo Pou del Mas LA JANA

- Inauguración Museo Olivos milenarios 'Pou del Mas' (LA JANA)
- A continuación en LA JANA (Centro Cultural), inauguración Exposición Olivos milenarios Territorio Sénia, presentación libros, aceites nueva cosecha, degustación y acto entrega de reconocimientos a propietarios y molinos productores de Aceite de Olivos Milenarios del Territorio Sénia

CONGRESO: Olivos milenarios y aceites de variedades tradicionales del Territorio Sénia

Viernes 23 noviembre Casa de Cultura ULLDECONA

- 08:45 Recepción participantes y reparto documentación
- 09:15 Inauguración del Congreso
(Autoridades, Presidentes A-TS y M-TdS y Alcalde)

Olivos milenarios o monumentales (Modera: Angjelina Belaj)

- 09:30 "Investigaciones sobre olivos antiguos en Italia"
Luciana Baldoni (CNR-IGV, Perugia, Italia)
- 10:00 "Olivos monumentales: el valor múltiple de un patrimonio singular"
Luis Rallo y María Concepción Muñoz (Universidad Córdoba)
- 10:30 "Selección de olivos monumentales de la variedad Farga"
Sergio Paz (IVIA, Moncada, Generalitat Valenciana)
- 11:00 "Olivos monumentales del Territorio Sénia, diversidad genética y salvaguarda del Patrimonio"
Antònia Ninot (IRTA, Mas Bové, Generalitat Catalunya)
- 11:30 Pausa café

Olivos de variedades tradicionales (Modera: Ignasi Battle)

- 12:00 "Bases para la composición de un coupage característico de los aceites del Territorio Sénia"
Agustí Romero (IRTA, Mas Bové, Generalitat Catalunya)

- 12:30 "El olivar en Aragón: variedad Empeltre"
M^a José Rubio (CITA, Zaragoza, Gobierno de Aragón)
- 13:00 "Gastronomía aceites variedades tradicionales T. Sénia"
Jaume Biarnés (Fundación Alicia)

Intervención del Ministerio de Agricultura

- 13:30 Intervención del representante del MAGRAMA

14:00 En la carpa adjunta:

Sesión de cocina a cargo de restauradores locales
A continuación, degustación de manjares elaborados con aceites del Territorio Sénia, por dichos restauradores.

Mesa redonda: "El aceite de oliva virgen extra"

- 16:00 Moderador: Salvador Capdevila (Presidente Mercat Boqueria)
Salvador Cubero (Asociación Española Municipios Olivo)
Álvaro González-Coloma (Fund. Patrimonio Comunal Olivarero)
Carlos Sánchez (Agencia del Aceite de oliva)

Información Proyectos singulares (Modera: Francisco Sensat)

- 17:00 **Proyecto LIFE CENTOLIMED (UE)**
Cosimo Lacirignola y Generosa Calabrese (CIHEAM-IAM Bari)
- 17:30 **Proyecto "Aceite y olivos milenarios Territorio Sénia"**
Jaume Antich (Mancomunidad y Asociación Territorio Sénia)

18:00 En el mismo local:

Cata aceites varietales: Farga, Morruda, Sevilencia, Empeltre, Cuquello y Marfil.

18:45 Acto de Clausura

Sábado 24 noviembre (Sólo participantes en el Congreso)

- 09:00 Recepción a los participantes (frente Cooperativa Acomont)
- 09:30 Salida en vehículo y visitas guiadas a los Museos de Olivos Milenarios del Arión y de La Jana y a un Molino productor.

Inscripción al Congreso: 60€ (incluye degustación, 2 libros, documentación y lote obsequio). Plazas limitadas.

www.tauladelsenia.org - info@tauladelsenia.org

Durante el Encuentro habrá 8 stands, uno de cada molino de aceite OM-TS, donde se podrán comprar sus aceites