



FIESTA DEL OLIVO DE LA ALCARRIA

Valdeolivas 4 de Mayo de 2013

El olivo traído a las costas levantinas por los fenicios fue extendido por toda Hispania por los romanos, como lo demuestra el polen de olivo encontrado en las excavaciones del yacimiento arqueológico de Ercávica, junto a Cañaveruelas y desde entonces el olivo ha sido cultivado en nuestra comarca. No obstante en otro yacimiento datado en la edad de bronce (2100 a.C), situado en Valdeolivas, se han encontrado vasijas, materiales de sílex, restos de cestería y gran cantidad de huesos de acebuche (variante silvestre del olivo), lo que indica que ya se recolectaba el acebuche.

La Alcarria, una tierra en la que mana leche, miel y aceite; oro líquido que fluye desde el olivo y que tanto los romanos, como posteriormente los árabes, supieron valorar, pues fue uno de los productos más importante de su actividad comercial. De estos últimos, los árabes, hemos recibido como legado buena parte de la cultura del aceite en la cocina. A parte de dejarnos en el vocabulario español palabras como aceituna, aceite o almazara, los árabes nos dejaron la costumbre de freír los alimentos con aceite de oliva o utilizarlo como conservante.

El olivo Castellano, Verdejo o Verdial, ese pequeño árbol de pequeños frutos, adquiere con la D.O. de su aceite en La Alcarria una nueva proyección, ya tiene la miel compañía, y este árbol que hace pocos años se le auguraba mal futuro en la comarca, pasa a engrosar la lista de los cultivos cuyo fruto entra por derecho propio en el círculo restringido de los alimentos de calidad, selectos, aquellos que son demandados por los deleitantes de la buena mesa.

La Fiesta del Olivo de La Alcarria quiere exaltar este árbol y sus frutos, siendo una buena ocasión para promocionar el aceite, su importancia en la dieta mediterránea y los indudables beneficios que aporta a la salud.

Información y recomendaciones para los asistentes

- Habrá un **punto de información** sobre la Fiesta del Olivo en la Plaza Nueva.
- Todo el día, excepto durante la celebración de la comida, se mantendrán abiertos en la Plaza Nueva **puntos de venta de aceite, de artesanía de madera y cosmética.**
- **Exposición de maquinaria agrícola.**
- Durante el horario de apertura de las exposiciones, se mantendrá igualmente abierta la **Iglesia de Valdeolivas** donde se podrá ver el magnífico Pantocrátor que tiene en el ábside del presbiterio.
- Por favor, sigan los **consejos** de las personas que les informen sobre los lugares de aparcamiento, pues estará prohibido hacerlo en el interior del núcleo de Valdeolivas. Gracias.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

10.30 horas

Inauguración de exposiciones sobre el olivo, la aceituna y el aceite, acompañados por el Grupo de Música Folk **TIRURAINA** que realizará diversos itinerarios por las calles.

- Exposición gráfica sobre 10 consejos para cocinar con Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Exposición etnográfica de útiles, herramientas y cacharros
- Exposición sobre la evolución histórica de los diferentes sistemas de elaboración del aceite de oliva. Exposición Manejos tradicionales en la producción del Aceite de Oliva
- Interpretación por el Grupo Tiruraina de "Stella Splendens", en la Iglesia Ntra Sra. de la Asunción.
- Exposición del Concurso de Pintura en Centros de Enseñanza de La Alcarria Conquense.
- Vivero de planta de olivo de variedad castellana (Instalaciones de la Cooperativa Alta Alcarria)

El horario de apertura de las exposiciones será:

Mañanas: 10.30 a 13.00 horas - Tardes: 16.30 a 18.30 horas

11.00 horas

Catas de aceite. Se realizarán dos turnos de cata, de 11 a 12 horas y de 12 a 13 horas, para un grupo máximo de quince personas por sesión.

Lugar: Salón de la Denominación de Origen Aceite de La Alcarria

11.00 horas

Representaciones teatrales por el "Grupo Escolar" de Valdeolivas, "*Las aceitunas*", de *Lope de Rueda. Representación de oficios tradicionales*

Lugar: Plaza Nueva y Plaza Vieja

13.00 horas

Acto de exaltación del Olivo

Lugar de celebración: Salón de las Escuelas Viejas

14.30 horas

Degustación Gastronómica elaborada con Aceite D.O. de La Alcarria preparada y servida por la población de Valdeolivas.

Lugar: Plaza Vieja.

17.00 horas

Recital poético-musical por el grupo "Ciudad Encantada"

Lugar: Iglesia Ntra. Sra. de la Asunción de Valdeolivas

18.00 horas

Actuación de Grupo Folklórico "Alcarreños del Trabaque" de Villaconejos de Trabaque.

Lugar: Plaza Nueva

18.30 horas

Final de la Fiesta del Olivo 2013

PROGRAMA DEL ACTO DE EXALTACIÓN DEL OLIVO

13.00 horas

Acto de exaltación del Olivo.

Lugar de celebración: Salón de las Escuelas Viejas

Preside:

Benjamín Prieto Valencia

Presidente de la Excm. Diputación Provincial de Cuenca

Rosario Aguado de Manuel

Alcaldesa de Valdeolivas

Carlos de la Sierra Torrijos

Presidente de la D.O. Aceite de La Alcarria

Vicente Caballero Gómez

Presidente de CEDER Alcarria Conquense

Conduce el acto:

Acisclo Jiménez Palomar

Técnico de CEDER Alcarria Conquense (P. LEADER)

13.00 horas

Palabras de Bienvenida

13.05 horas

Conferencia

Alejandro Gallego Moya

Ingeniero Agrónomo. Jefe del Servicio Agrario de Globalcaja

13.25 horas

Entrega de premios del Concurso de Pintura en Centros de Enseñanza y del Concurso de Poda de Olivo

13.45 horas

Distinción personal por el trabajo en defensa del Olivar y del Aceite de La Alcarria

13.50 horas

Palabras de la personas homenajeadas

14.10 horas

Clausura del Acto



MAPA DE SITUACIÓN DE VALDEOLIVAS



1. Exposición de Pintura Escolar.
2. Exposición etnográfica.
Exposición sobre la evolución histórica de los diferentes sistemas de elaboración del aceite de oliva.
3. Exposición 10 consejos para cocinar con aceite de Oliva.
4. Escuelas viejas. Acto de exaltación del Olivo.
5. Sala de Reuniones de las oficinas de la D.O. Aceite de La Alcarria
6. Punto de venta de Aceite de Oliva Virgen Extra certificado por la D.O.
7. Almazara



Diputación Provincial de Cuenca



CEDER
CENTRO DE DESARROLLO RURAL
ALCARRIA CONQUENSE

Fundación
**CAJA RURAL
DE CUENCA**
- GlobalCaja -



Diputación Provincial de Cuenca



CEDER
CENTRO DE DESARROLLO RURAL
ALCARRIA CONQUENSE

Fundación
**CAJA RURAL
DE CUENCA**
- GlobalCaja -