

MAPA DE SITUACIÓN DE VALDEOLIVAS



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





FIESTA DEL OLIVO DE LA ALCARRIA

Valdeolivas 24 de Abril de 2010

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, en pleno corazón de La Alcarria, y desde entonces el olivo ha sido cultivado en nuestra comarca.

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 importantes 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**. Se realizará una demostración de **elaboración artesana de jabón**.
- Durante el horario de apertura de las exposiciones, se mantendrá igualmente abierta la **Iglesia de Valdeolivas** donde se podrá ver el magnífico Pantocrator 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 tocando hasta las 14.00 h.

- Exposición del Concurso de Pintura en Centros de Enseñanza de La Alcarria Conquense.
- Exposición etnográfica de útiles, herramientas y cacharros.
- Exposición gráfica sobre 10 consejos para cocinar con Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 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.
- Promoción de la producción de olivar de la variedad castellana de La 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 del paso de Lope de Rueda “Las Aceitunas”

Lugar: diversa localización entre el público.

12.00 horas

Llegada a la Plaza Nueva participantes “Movilidad Sostenible”

13.00 horas

Acto de exaltación del Olivo

Lugar de celebración: salón de las Escuelas Viejas.

14.30 horas

Comida popular elaborada y servida por la población de Valdeolivas

Lugar: Plaza Vieja.

17.30 horas

Actuación de Grupo Folklórico. Entrega de premios del Concurso de Pintura Rápida

Lugar: Plaza Nueva.

18.00 horas

Exposición Concurso de Pintura Rápida

Lugar: Salones del Ayuntamiento

18.30 horas

Final de la Fiesta del Olivo 2010

PROGRAMA DEL ACTO DE EXALTACIÓN DEL OLIVO

13.00 horas

Acto de exaltación del Olivo

Lugar de celebración: salón de las Escuelas Viejas.

Preside:

Jose Luis Martínez Guijarro

Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Rosario Aguado de Manuel

Alcaldesa de Valdeolivas

Vicente Caballero Gómez

Presidente del CEDER Alcarria Conquense

Carlos de la Sierra Torrijos

Presidente de D.O. Aceite de La Alcarria

Conduce el acto:

Acisclo Jiménez Palomar

Técnico del LEADER de La Alcarria Conquense

13.00 horas

Palabras de Bienvenida

13.05 horas

Conferencia

Alvaro González-Coloma y Pascua.

Presidente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.

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 persona homenajeada

14.10 horas

Clausura del Acto

