



FIESTA DEL OLIVO DE LA ALCARRIA

Valdeolivas, 12 de mayo de 2018

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 al 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 se mantendrán abiertos en la Plaza Nueva **puntos de venta de aceite, artesanía, cosmética y otros productos.**
- 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.

El horario de apertura de las exposiciones será:

Mañana: 10.30 a 13.00 horas - Tarde: 16.30 a 18.00 horas

11.00 horas

Plaza de juegos grandes en madera, tiro con arco, tatuajes, artesanos y mercados. Toda la jornada.

Lugar: Puerta de Huete y Plaza Nueva.

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

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. La Alcarria preparada y servida por la población de Valdeolivas.

Lugar: Plaza Vieja.

17.00 horas

Recital poético-musical por el grupo "Alcarria String Quartet"

Lugar: Iglesia de Valdeolivas

18.30 horas

Actuación del Grupo Folklorico "San Isidro Labrador" de Cañamares.

Lugar: Plaza Nueva

19.30 horas

Final de la Fiesta del Olivo 2018

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

Joaquín Cuadrado Ortiz

Director Provincial de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla La Mancha

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:

Pedro Antonio Fuentes

Periodista de RTVE en Castilla La Mancha

13.00 horas

Palabras de Bienvenida

13.05 horas

Conferencia: "Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) Nutrición y Salud"

Ponente: **D^a M^a Elena Gómez Moreno**

Licenciada en Farmacia

13.25 horas

Entrega de premios del Concurso de Pintura en Centros de Enseñanza de La Alcarria Conquense

13.45 horas

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

14.10 horas

Clausura del Acto



MAPA DE SITUACION 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



Diputación Provincial de Cuenca

