

EL DELEGADO DE FOMENTO Y TURISMO VISITA EL CENTRO DE INTERPRETACIÓN OLIVAR Y ACEITE

El delegado de Fomento, Vivienda, Turismo y Comercio en Jaén, Juan Antonio Sáez, realizó una visita al Centro de Interpretación Olivar y Aceite, para conocer el proyecto y todas las actividades que vienen desarrollándose en él. El delegado estuvo acompañado por el presidente de la Asociación Olivar y Aceite, José Luis Romera y los concejales de Cultura, Josefa Olmedilla, y de Juventud, Fernando Navas.



EL CENTRO DE INTERPRETACIÓN OLIVAR Y ACEITE EN LAS NOTICIAS DE ANDALUCÍA.

Con motivo de la promoción Úbeda y Baeza 10+1, celebrada del 3 al 13 de Julio, nos visitaron las cámaras de TVE, para conocer de primera mano, las actividades que desarrollamos durante la promoción. Podéis encontrar el video completo a partir del minuto 16:00 en el siguiente enlace: [Telediario](#).



CAMPAMENTOS CON AOVE

Durante el mes de Julio, estamos recibiendo visitas de grupos de niños, de entre 3 y 12 años del Campamento Urbano de Úbeda. Uno de los objetivos de este Centro, es fomentar la cultura del aceite entre los niños desde edades tempranas e inculcarles hábitos de una alimentación saludable con AOVE. Finalizamos la mañana con una cata de aceite. ¡Lo pasaron en grande sintiéndose expertos catadores por un día!

Pásate por nuestro blog y echa un vistazo a uno de los últimos posts:

[EL OLEOTURISMO, EL NUEVO TURISMO EN JAÉN](#)



NUEVOS SOCIOS SE INTEGRAN EN EL PROYECTO DE LA ASOCIACIÓN OLIVAR Y ACEITE

Las nuevas empresas que se incorporan son Restauración Zeitum, (restaurante temático sobre el aceite de oliva virgen extra, con cocina de autor, ubicado en Úbeda), ICstudio (empresa de Úbeda, especializada en diseño web, packaging, merchandising e ilustración) y Hotel Sercotel Rosaleda de D. Pedro, en Úbeda (hotel con encanto de estilo renacentista).

El presidente de la Asociación Olivar y Aceite, Jose Luis Romera, destacó : “ la gran satisfacción de ver como este proyecto se va consolidando, a pesar de llevar tan sólo 14 meses de vida, ya cerca de 35 empresas conforman a día de hoy la Asociación”.



TALLERES DE JABONES CON AOVE

¡JABONES PARA TODOS! Este mes de Julio se ha celebrado Talleres de Elaboración de Jabones en el Centro de Interpretación Olivar y Aceite, con una importante asistencia de pequeños y mayores que quisieron aprender a fabricar jabones con sus propias manos, siempre con el aceite de oliva virgen extra como base. Todo ello de la mano de nuestro socio Cosmética Olivo.

CONTINÚA ABIERTO EL PLAZO PARA LA INSCRIPCIÓN EN NUESTROS CURSOS DE CATA.

Últimas plazas para la cuarta Edición del Curso de Cata de Aceite de Oliva Virgen, Cultura y Sabor, del 26 al 29 de agosto con una duración de 16h. Un curso de iniciación para aprender a catar nuestro oro líquido. Plazo de inscripción hasta el 22 de Agosto. Obtén más información enviando un e-mail con tus datos personales y número de teléfono a info@centrodeolivaryaceitelaloma.com ó llamando al 953 755889.

4ª Edición
CURSO DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN
Cultura y Sabor
26 al 29 de Agosto (16h).
PREVIA RESERVA. PLAZAS LIMITADAS.
El plazo de inscripción finaliza el 22 de Agosto.
Reserva tu plaza enviando un mail con tus datos y teléfono a info@centrodeolivaryaceitelaloma.com.