

IX JORNADAS PROFESIONALES DEL ACEITE DE OLIVA



En noviembre, pudimos dar a conocer nuestra forma de divulgar la Cultura del AOVE en las IX Jornadas Profesionales del Aceite de Oliva de la Revista Alcuza en Madrid. Nuestra gerente, Soledad Román participó en la mesa redonda: "LAS MUJERES, PROTAGONISTAS DEL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL" donde se reunían las más importantes ejecutivas, empresarias y profesionales del sector para analizar su realidad y futuro desde una vertiente femenina. Una oportunidad para mostrar a todo el sector la experiencia atesorada en el proyecto del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.

VISITA DE DELEGACIÓN TURCA AL CENTRO DE INTERPRETACIÓN

En diciembre recibimos una delegación procedente de Osmaniye (Turquía) compuesta, por el gobernador de la región, el alcalde de la capital, el rector de la Universidad y el presidente de la Cámara de Comercio Hispano-Turca, junto con una treintena de responsables públicos y empresarios agrícolas. El objetivo de esta visita era intercambiar experiencias y aprender de las producciones oleícolas propiciando nuevas relaciones internacionales entre productores, fabricantes y agricultores de ambos países.



CONTINÚAN LAS ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DEL AOVE A TRAVÉS DE TALLERES DE CATA A DIFERENTES COLECTIVOS.

Seguimos desarrollando actividades de promoción del AOVE para diferentes colectivos y asociaciones. Con estas actividades se pretende promocionar la cultura y el conocimiento del AOVE entre entidades sociales y privadas de la provincia. Si formas parte de un colectivo o asociación ponte en contacto con nosotros en el 953755889 y te informaremos sobre estas actividades.



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

[2014, PROMOCIONANDO LA CULTURA DEL AOVE](#)

2014

TALLER DE TAPAS FRIAS Y CALIENTES, CON MANUELA MONSALVE, SUBCAMPEONA DEL PROGRAMA DE CANAL SUR "LA TAPA ES NUESTRA".

Estupendo disfrute con AOVE y productos de la tierra el que nos ofreció Manuela Monsalve, subcampeona del programa la "Tapa es Nuestra", en sus Talleres de Tapas. Unas delicias de platos fríos y calientes, para todos los sentidos. Los asistentes degustaron todas las tapas que se elaboraron y contamos en el cierre, además, con el Presidente y algunos socios de la Asociación Olivar y Aceite, que acudieron como un particular más a disfrutar de este Taller.



VISITA DE UNA DELEGACIÓN CHINA

Aprender a apreciar un buen #AOVE, eso es lo que buscaban un grupo de visitantes chinos y españoles en su visita al Centro de Interpretación Olivar y Aceite. Con una visita guiada y un taller de cata de aceite, pudieron comprobar la diferencia entre los diferentes aceites de oliva vírgenes que existen y aprender los detalles sobre su elaboración.

CONCURSO DE ESCAPARATES DEL AYUNTAMIENTO DE ÚBEDA CON PRODUCTOS DEL CENTRO DE INTERPRETACIÓN

Los tres ganadores del Concurso de Escaparates organizado por el Ayuntamiento de Úbeda con la colaboración de Alciser, han sido premiados con unas estupendas cestas con productos del Centro de Interpretación (AOVE, cosmética, chocolates, patés elaborados con AOVE y cerámica). Los premiados han disfrutado de estos productos de nuestra tierra de una categoría excepcional.



TALLERES DE REPOSTERÍA PARA NIÑOS CON AOVE, IMPARTIDOS POR PASTERERÍA PALACIOS

Taller de Repostería infantil "El mundo del chocolate y el AOVE", celebramos en diciembre en el aula de cocina, para "endulzar" las Navidades en el Centro de Interpretación, de la mano de Jesús Palacios. Nuestros pequeños Chefs aprendieron de una forma divertida, a trabajar el chocolate, crear figuras y decorar, por supuesto, con la base de un buen aceite de oliva virgen extra.