



Oleícola San Francisco
FÁBRICA DE ACEITES

NUEVA INCORPORACIÓN EN LA ASOCIACIÓN OLIVAR Y ACEITE

Otra nueva empresa se une al proyecto de la Asociación Olivar y Aceite Provincia de Jaén, apostando decididamente por la divulgación de la cultura del AOVE. En este caso, una almazara con una gran trayectoria oleícola siendo un **referente oleoturístico** en la provincia. Se trata de **Oleícola San Francisco (Begíjar)**. Como es habitual ya podéis encontrar sus productos en nuestra tienda física y online. No dudes en contactarnos si quieres formar parte de este proyecto.

VISITA DE TOUROPERADORES DEL BENELUX

Recientemente hemos recibido a un grupo de **agentes de viaje procedentes de Bélgica, Holanda y Luxemburgo** gracias a Turismo Andaluz. Tuvimos ocasión de hacerles llegar las bondades del #AOVE y nuestra pasión por esta **cultura milenaria a través de una visita guiada, un taller de cata y un showcooking** de la mano de expertos en estas materias. Nos consta que disfrutaron y que aprendieron muchos conceptos sobre el AOVE que piensan trasladar a sus países de origen. **La posterior cena, servida por el Restaurante Zeitúm** en nuestro museo, contó con los AOVes de todos nuestros asociados, siendo otra forma más de promocionar sus productos.



VISITA DE LA COOPERATIVA DE FÁTIMA DE PORTUGAL

Con motivo de Expoliva un grupo de **cooperativistas y agricultores portugueses** nos visitó para conocer en detalle el antes y después del proceso de elaboración del AOVE. En este caso, la actividad, contó además con un paseo por un olivar y una visita a una almazara en las que pudimos intercambiar experiencias en el cultivo y en la producción. Para terminar realizamos un **Taller de Cata de AOVes** con el objetivo de comparar las **variedades locales, como la picual, con sus variedades típicas como verdeal**.



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

[10 VERDADES SOBRE EL ACEITE DE OLIVA](#)

[VIRGEN EXTRA](#)

JORNADAS SOBRE ANÁLISIS SENSORIAL DEL AOVE Y EL VINO

AOVE y Vino se unieron en las exitosas **Jornadas de Análisis Sensorial e Iniciación a la cata y conocimiento del Aceite de oliva virgen extra y el vino**, celebradas los días 9 y 10 de junio. Organizadas por la UNIA y el Centro de Interpretación Olivar y Aceite, contaron con la asistencia de 35 alumnos llegados de toda España. Se cataron cerca de una treintena de vinos y AOVEs y participaron grandes ponentes del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba, IFAPA de Cabra (Córdoba), Restaurante Cantina la Estación (Úbeda), Vinos Entredicho y AOVE Finca la Torre. Encuentra más información y fotografías sobre las jornadas en este [post de nuestro blog](#).



ASAMBLEA DE LA ASOCIACIÓN OLIVAR Y ACEITE

En junio, celebramos una Asamblea Extraordinaria en la sala de conferencias de nuestras instalaciones, en la que se expuso el **avance del proyecto en los últimos meses y algunas actuaciones futuras**. Con gran asistencia de nuestros asociados, siendo el corazón del Centro de Interpretación Olivar y Aceite, ejemplifican la importancia de la unidad en este sector y la importancia de apostar por proyectos innovadores como este. **Gracias a todos nuestros socios por creer en este proyecto.**

REPORTAJE EN LA REVISTA MERCACEI

El magazine Mercacei publica un **precioso reportaje de varias páginas** a todo color sobre el Centro de Interpretación Olivar y Aceite, para la revista editada con motivo de **Expoliva 2015**. Un recorrido por nuestras actividades y actos desarrollados durante nuestros dos primeros años de vida.



TALLERES DE COCINA PARA ADULTOS Y NIÑOS

Seguimos con los Talleres de Cocina en nuestra Aula de Cocina para niños y adultos con el objetivo de aprender a usar el aceite de oliva virgen extra. Los últimos talleres han sido de Cocina Japonesa, Gazpachos y Sopas Frías y Cocina Fresquita. **Próximos Talleres de Verano para Niños 10, 22, 30 Julio y 13 de Agosto. Para adultos el próximo 15 de Julio, Taller de Helados con Anselmo Juárez.** Más info de estos talleres haciendo click [aquí](#) y [aquí](#).