

IX Jornadas del Olivar y el Aceite de Oliva

Desde hace nueve años el Excmo. Ayuntamiento de Baena viene organizando las Jornadas del Olivar y el Aceite dedicadas a difundir y promocionar la cultura del olivo y el aceite de oliva, así como para celebrar la nueva cosecha de aceitunas.

Han sido muchas las personalidades, invitados y amigos venidos de fuera que han disfrutado junto con los baenenses de programas en los que se han conjugado el análisis científico con el gusto por la cultura y la creación.

Estas IX Jornadas coinciden con el XXV Aniversario de la creación de la Denominación de Origen Baena, hecho que significó un paso decisivo en el proceso de modernización del sector oleícola. Para celebrarlo, hemos organizado conjuntamente un Seminario Técnico en el que los participantes reflexionarán sobre la importancia de estas marcas de interés colectivo en un mundo globalizado y preocupado por una alimentación de calidad.

Destaca también el hecho de acoger en nuestro municipio a la IV Cata Itinerante que organiza la Cofradía de Amigos del Olivo y que este año coincide con las Jornadas.

Igualmente tendrá lugar la II Exhibición de Cocina en la que diferentes cocineros desarrollarán platos elaborados con distintas variedades de aceite de oliva virgen extra. Una exposición de pintura de Paco Ariza, talleres de Oleoterapia, un concierto de la Rondalla y Coro "Almedina Baius", y la Gala Oro Virgen de Baena vienen a cerrar el programa de estas IX Jornadas del Olivar y el Aceite, que culminarán con una Cena Popular del Aceite Nuevo.

Que todos las disfruten.
Luis Moreno
Alcalde de Baena

Del 8 al 19 de Noviembre.
Lugar: Museo del Olivar y el Aceite de Baena. C/ Cañada, 7.

Exposición de pintura de Paco Ariza

Inauguración: día 8 a las 20.00 h.
Horario de visita: mañanas de 11.00- 14.00 h
Tardes de 17.00-19.00 h.



Día 9 de Noviembre.
Lugar: Almazara Nuñez de Prado. Avda. de Cervantes, 15.
Inscripción gratuita.

Seminario Técnico "Calidad en origen. El futuro de una alimentación sana"

9.30 h.	Inauguración
10.00/10.30 h.	Conferencia.
	"Denominaciones de Origen en un Mercado Global".
10.45 h.	Mesa Redonda.
	Indicaciones geográficas en el mercado global: política de protección internacional.
11.45 h.	Mesa redonda.
	Indicaciones geográficas en el mercado global: La situación en España.
13.00 h.	Mesa redonda.
	El concepto del Origen y su importancia en el mercado.
16.30 h.	Mesa redonda.
	Los retos de la acción para una denominación de Origen. Panel de Experiencias.



Días 9 y 10 de Noviembre.
Lugar: Museo del Olivar y el Aceite de Baena. C/ Cañada, 7.
Horario: 16.00 a 20.00h.
Plazas limitadas. Inscripciones gratuitas.
Tfno. 957 691 641.

Oleoterapia. Taller de automasaje: Beneficios del aceite de oliva para nuestra piel y nuestra salud.



Día 10 de Noviembre.
Lugar: Caseta de Cristal.
Horario: 10.00 a 14.30 h.
Acceso gratuito hasta completar aforo.
Tfno. 957 691 825.

II Exhibición de Cocina.

Cocineros invitados:

- Manuel Gonçalves. Restaurante Flor de Sal (Mirandela, Portugal).
- Rui Paula. Restaurante Cêpa Torta (Alijó, Portugal).
- Aixa Goudrar. Repostería tradicional marroquí con aceite de oliva.
- Verónica Muñoz y Manuel Muñoz.
- Juan Gutiérrez. Restaurante Bodegas Campos (Córdoba).



Día 10 de Noviembre.
Lugar: Teatro Liceo. Plaza de la Constitución.
Horario: 21:00 horas.
Acceso gratuito hasta completar aforo.

Concierto de la Rondalla y Coro "Almedina Baius"

PROGRAMA

Ferialas
Paisajes de Catamarca
Ya van a la cruz de mayo
Edelweiss (Sonrisas y lágrimas)

Va Pensiero (Nabuco)
Mountain Bike
Luna de abril
El Vito
Somos
Lejos de Lisboa
Vois sur ton chemin (Los chicos del coro)

DIRECTOR: Manuel de la Torre

R. MEDINA
POLO JIMÉNEZ
R. MEDINA
RODGERS/
HAMMERSTEIN
G. VERDI
S. VITALI / PARETTI
C. CANO
POPULAR
M. CLAVEL
POP. PORTUGAL
C. BARRATIER /
C. COULAIS

Día 11 de Noviembre.
Lugar: Caseta Municipal. Avda. de Cervantes.
Horario: 13.00 horas.

IV Cata Itinerante del Aceite Nuevo.

- Conferencia: "Sabores del Aceite Nuevo".
- Lectura literaria.
- Cata de aceites nuevos.
- Comida Popular.



IX Jornadas del Olivar y el Aceite de Oliva

Día 11 de Noviembre.
Lugar: Pabellón Municipal "Juan Carlos I".
Horario: 20.00 horas.
Acceso con invitación. Recogida de entradas: Piscina Cubierta Municipal. A partir del día 30 de octubre. Horario: 10.00 a 13.00 h y de 19.00 a 22.00

IX GALA ORO VIRGEN DE BAENA

Entrega del Premio Internacional "Oro Virgen de Baena" a D. Luis del Olmo, periodista.

Investidura de Cofrades de Honor de la Cofradía de Amigos del Olivo de Baena:

- Excma. Sra. Dña. Elena Espinosa. Ministra de Agricultura.
- Excmo. Sr. D. Isaías Pérez Saldaña. Consejero de Agricultura.
- Servicio de Medicina Interna del Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen BAENA.
- D. Cesar Lumbreras. Periodista.
- D. Vicente Amigo. Músico.

Concierto de **Estrella Morente.**

Presenta **Mónica Ordóñez**

Día 11 de Noviembre.
Lugar: Salones Espartero.
Horario: 23.30 horas.

I CENA POPULAR DEL ACEITE NUEVO

Adquisición de tickets: Salones de Celebraciones Espartero S.L. Carretera Andujar-Lucena, Km 59,3.
Horario: martes a sábado, de 10,00 a 14,00 h. y de 17,00 a 20,30 h.
Fecha limite: 8 de noviembre.
Tfno: 957 691 286 / 658 944 500



Excmo. Ayto. de Bena



Financian



Promueven



Colaboran



INFORMACIÓN:

Secretaría Técnica IX Jornadas
Tfno: 957 691825 / 638120234
www.ayto-baena.es
Email: jornadasbaena@yahoo.es