

FIESTA DEL OLIVO DE LA ALCARRIA

Valdeolivas, 11 de Mayo de 2024

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 acebuches (variante silvestre del olivo), lo que indica que ya se recolectaba el acebuches.

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 importantes 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 "musical" en la Iglesia Nuestra 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 mercaderes.

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, 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 folklórica del grupo "RONDADORES".

Lugar: Plaza Nueva.

PROGRAMA DEL ACTO DE EXALTACIÓN DEL OLIVO

13.00 horas

Acto de exaltación del Olivo.

Lugar de celebración: Salón de las Escuelas Viejas

Preside:

Mariana de Gracia Canales Duque

Viceconsejera de Política Agraria Común y Política Agroambiental

Antonio Quirico Alcántara Roa

Alcalde de Valdeolivas

Carlos de la Sierra Torrijos

Presidente de D.O. Aceite de La Alcarria

Juan Carlos Bermejo

Presidente de CEDER Alcarria Conquense

Conduce el acto:

María Peña Serrano

Estudiante universitaria de Derecho y Administración y dirección de Empresas.

13.00 horas

Palabras de Bienvenida.

13.05 horas

Conferencia: "El precio y el a qué precio"

Ponente: **Alberto Marcilla López**

Director de Banca Rural de Globalcaja.

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

