

12:30h. Concurso de lanzamiento de huesos de aceituna Aloreña de Málaga, en el olivódromo de calle Iglesia. Con la colaboración de la Denominación de Origen Protegida Aloreña de Málaga.

13:00h. Presentación del Concurso de Gastronomía Mediterránea Salto Generacional: "Ajoblanco". Sopa fría malagueña típica de la Axarquía y elaborada con aceite de oliva virgen extra verdial. El jurado designado para la ocasión fallará los premios. Colaboran el A.M.P.A. Villa del Río y la Asociación Paleta de Colores.

13:30h. Bailes de Rueda "Maragatas", en calle Iglesia. Grupo de Maragatas de La Mosca (Málaga).

14:00h. Entrega de premios.

Durante el fin de semana los asistentes podrán degustar platos típicos de la gastronomía riogordesa en los establecimientos hosteleros de Riogordo.

En la calle Iglesia, se instalará un mercadillo de productos malagueños vinculados a la cultura del aceite de oliva virgen extra durante las jornadas del sábado y domingo, que será amenizado por la Panda de Verdiales "San Isidro" de Periana.

Organizan:



Colaboran:



Autor del cuadro:
Jerónimo López

**12, 20 y 21
Febrero 2016**

La Molienda de Riogordo

Elaboración tradicional de Aceite de Oliva Virgen "Verdial"
en el Museo Etnográfico de Riogordo (s.XVII)

ACTOS PREVIOS



VIERNES 29 de Enero 2016

10:30h. Carrera Solidaria "La Molienda de Riogordo por la Paz". Salida desde el Colegio Público, calle Pablo Picasso, y recorrido por algunas calles de Riogordo. Participa todo el alumnado del C.E.I.P Nuestra Señora de Gracia. A continuación se ofrecerá un desayuno molinero a los asistentes como premio solidario por su participación. Los ganadores de cada categoría recibirán un obsequio más diploma el domingo 21 en el Museo Etnográfico de Riogordo.

VIERNES 12 de Febrero 2016

11:30h. Museo Etnográfico de Riogordo.

- "Aceite de oliva virgen extra: alimento vertebrador de la Dieta Mediterránea".

(Charla-Taller de cata de aceite de oliva virgen para escolares del C.E.I.P Nuestra Señora de Gracia), a cargo de D. Francisco Lorenzo Tapia (Médico experto en Nutrición Comunitaria. Presidente de la Asociación OLEARUM, Cultura y Patrimonio del Aceite).

- A continuación, inauguración de la Exposición: "Transición", del pintor mexicano Besaleel Jerónimo López. La exposición será visitable hasta el domingo 13 de marzo. Horario de visitas: Jueves, de 10h a 14h; Viernes, sábado y domingo, de 10h a 14h y de 16h a 20h.

SÁBADO 20 de Febrero 2016

09:30 h. - Agro-Olivarera de Riogordo S.C.A. (Paraje del Campillo).

Visita guiada a las instalaciones para presenciar en directo la elaboración del Oro Líquido Verdial y desayuno molinero.

De 11:00h. a 20:00h. Museo Etnográfico de Riogordo (C/ Iglesia nº 14).

A lo largo de la jornada los asistentes podrán ver en funcionamiento el antiguo molino aceitero. Recepción de aceitunas y elaboración artesanal de aceite de oliva virgen verdial: molino de sangre (S. XVII), prensa de palanca (S. XIX) y decantación natural del oro líquido obtenido.

11:30h. a 13:00h. Museo Etnográfico de Riogordo. Conferencias.

1ª.- "Dieta Mediterránea, patrimonio inmaterial de la Humanidad".

D. Álvaro González-Coloma y Pascua. Director Gerente de la FPCO. Socio de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite.

2ª.- "Olivos monumentales, compañeros de viaje en el Mediterráneo"

Dña. Angjelina Belaj. Ingeniera Agrónoma. Investigadora y Responsable de la Colección Mundial de Variedades de Olivo, IFAPA. Alameda del Obispo, Córdoba.

13:00h. Museo Etnográfico de Riogordo.

- Entrega del Premio: "Olivo de Fúxcar".

13:15h. a 14:15h. Museo Etnográfico de Riogordo.

"Taller de iniciación a la cata de aceites de oliva virgen de la provincia de Málaga". Impartido por D. Diego Rivas Cosano. Jefe del Departamento de Industrias Agroalimentarias de la delegación en Málaga de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía

17:00h. Centro de Día de Riogordo. Calle Iglesia, 11.

Taller-Degustación de repostería tradicional de Riogordo a cargo de la Asociación de Mujeres "El Borbollón".

17:30h. Centro de Día de Riogordo. Calle Iglesia, 11.

Elaboración y prensado del cargo de capachos. Amenizado por Cantes del olivar a cargo de la Compañía "Agua Clara de Riogordo".

18:00 h. Museo Etnográfico de Riogordo. Emisión del Documental "Entre Olivos" del director de cine Eterio Ortega. Obra que denuncia la desaparición de los olivos milenarios.

Museo Etnográfico de Riogordo. EXPOSICIONES:

- Exposición "Transición" del pintor mexicano Jerónimo López.

- Colección del Arte Publicitario del Aceite de Oliva Español.

- Piezas de molinología antigua cedidas por el Centro de Interpretación del Campo Andaluz "San Benito". Antequera (Málaga). Red Olearum de Museos del Aceite de España (www.museos.olearum.es)

DOMINGO 21 de Febrero 2016

De 10:00h. a 14:00h. Museo Etnográfico de Riogordo (C/ Iglesia nº 14).

A lo largo de la jornada los asistentes podrán ver en funcionamiento el antiguo molino aceitero. Recepción de aceitunas y elaboración artesanal de aceite de oliva virgen verdial: molino de sangre (S. XVII), prensa de palanca (S. XIX) y decantación natural del oro líquido obtenido. Amenizado por Cantes del olivar a cargo de la Compañía "Agua Clara de Riogordo".

Museo Etnográfico de Riogordo (C/ Iglesia nº 14).

10:30h a 11:30h. "Taller de iniciación a la cata de aceite de oliva virgen". Impartido por D. Alfredo Rivero Molina. Director del Laboratorio Labsur de Riogordo.