



Autor del cuadro: D. José Luís Pavón Paradas

LA MOLIENDA DE RIOGORDO

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

22, 23 Y 24 FEBRERO 2019



Agro-olivarera
Riogordo



Ayuntamiento
de Riogordo





SABADO 2 de Febrero

“LA MOLIENDA DE RIOGORDO IN ENGLISH”

17:00h. Visita guiada a las instalaciones de la *Cooperativa Agro-Olivarera de Riogordo*. A continuación y en el Museo Etnográfico de Riogordo se llevará a cabo una conferencia impartida por el *Dr. Simon Poole* sobre los beneficios saludables del aceite de oliva virgen extra y un Taller de iniciación a la cata, impartido por *D. Alfredo Rivero Molina*, Director del Laboratorio Labsur de Riogordo y *Dña. Leila Lawson*, presidenta de la Asociación Intercultural Rio de Culturas de Riogordo. **Estas actividades se impartirán en inglés.**

MIÉRCOLES 13 de Febrero

19:30h. **Presentación de La Molienda de Riogordo** en el Ateneo de Málaga. Organizado por la *Carta Malacitana*.

SABADO 16 de Febrero

19:00h. Inauguración de la exposición de pintura **"Elaiotecnia"** (técnica que estudia la elaboración del aceite), del pintor malagueño *D. José Luís Pavón Paradas*. La exposición será visitable hasta el sábado 6 de Abril. Horario de visitas: jueves, de 10h a 14h; viernes y sábado de 10h a 14h y de 16h a 20h. y domingo, de 9h a 17h.

VIERNES 22 de Febrero 2019

09:00h. 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).

- "Taller de los sentidos". Donde los escolares deberán acertar diversos alimentos de la Dieta Mediterránea atendiendo a tres sentidos básicos, olor, sabor y tacto.

SÁBADO 23 de Febrero 2019

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 al final de la misma, degustación de un desayuno molinero por cortesía de la cooperativa.

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 (S. XVI). Recepción de aceitunas, elaboración artesanal de aceite de oliva virgen verdial en molino de sangre, prensa de palanca y decantación natural del oro líquido obtenido.

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

1ª. “El olivo, un cultivo con mucho arte”.

Impartida por *D. Bernardo Gómez Delgado y Dña. Marianna Papaprieto*. Arquitectos. Socios de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite.

2ª. “Aceite que viene de tierras de moros”.

Impartida por *D. Virgilio Martínez Enamorado*. Profesor de la UMA y doctor en Historia Medieval.

De 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. Francisco Alcántara Muñoz*. Gerente de la Olivarera San José Artesano SCA de Mondrón.

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

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

17:30h. Museo Etnográfico de Riogordo.

Elaboración y prensado del cargo de capachos. Amenizado por *Cantes del olivar* a cargo de la Asociación de Mujeres “El Borbollón”.

18:00h. Museo Etnográfico de Riogordo.

Recital de poesías “La Molienda de Riogordo”.

Museo Etnográfico de Riogordo. EXPOSICIONES:

- *Exposición de pintura “Elaiotecnía”, del pintor malagueño José Luís Pavón.*
- *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.*

DOMINGO 24 de Febrero 2019

10:00h. II Cross “La Molienda de Riogordo”

Prueba incluida en el VI Circuito Provincial de Carreras Populares. Organizado por la Diputación de Málaga, la Federación Andaluza de Atletismo y el Ayuntamiento de Riogordo.

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

De 10:00h. a 14:00h.

A lo largo de la jornada los asistentes podrán ver en funcionamiento el antiguo molino aceitero (S. XVI). Recepción de aceitunas, elaboración artesanal de aceite de oliva virgen verdial en molino de sangre, prensa de palanca y decantación natural del oro líquido obtenido. Amenizado por Cantes del olivar a cargo de la *Asociación de Mujeres “El Borbollón”*.

11:00h a 12:00h. “Taller de iniciación a la cata de aceite de oliva virgen”. Impartido por *D. Alfredo Rivero Molina*. Director del Laboratorio Labsur de Riogordo.

12:00h a 13:00h. Showcooking. “Armonizando la gastronomía local con AOVE Verdial de la Axarquía”. Impartido por *D. Daniel García Peinado*, “Chef del AOVE” y capitán de la selección española de cocina profesional.

13:00h. Entrega del Premio: “Olivo de Fúxcar”.

En Calle Iglesia:

10:00h a 13h:00h. Talleres de artesanía vinculados a la cultura del olivo.

- **“Elaboración Artesanal de Capachos de pleita”.** *D. Ciriaco Castro Toro*. Martos (Jaén). Socio fundador de la Asociación Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite.

- **“Elaboración de utensilios de cerámica”.** *D. Antonio Gavilán*. Riogordo (Málaga).

- **“Exposición de utensilios artesanales elaborados con esparto”.** *D. Antonio Galindo Montenegro*. Alameda (Málaga).

- **“Taller de elaboración artesanal de aceite”.** *D. Francisco Perdigueru Rivero*. Riogordo (Málaga).

13:30h. Concurso de lanzamiento de huesos de aceituna, en el olivódromo de calle Iglesia.

14:00h. Bailes de Rueda “Maragatas”, en calle Iglesia. *Grupo de Maragatas “El Detalle”* (Málaga).

Durante el fin de semana los asistentes podrán “ECHAR LA PORRA” en los establecimientos hosteleros de Riogordo, degustando platos típicos de la gastronomía riogordeña elaborados con AOVE Verdial.

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.

Asimismo, durante La Molienda se podrá degustar un potaje de tagarninas con garbanzos, aceitunas verdiales y vino de Riogordo.