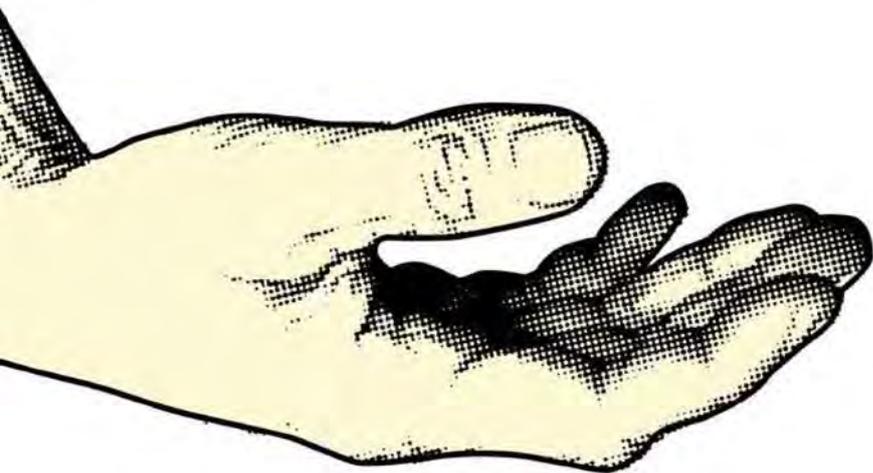




~~~~~  
Dossier de Prensa  
~~~~~

Jornada de Inicio
de la campaña
del Aceite de Oliva
Rioja Alavesa





Un evento integrado dentro del:

Proyecto
para la Dinamización
de los Atractivos y el Patrimonio
Gastronómico de Rioja Alavesa





INTRODUCCIÓN

Las “Jornadas Oleícolas de Inicio de Campaña del Aceite de Oliva.”

Rioja Alavesa:

Un evento que rinde homenaje al esfuerzo de los trujales y los agricultores de Rioja Alavesa, quienes han sabido adaptar sus instalaciones y cultivos a las exigencias de calidad marcadas por los consumidores y las instituciones, para en este día ver recompensado su esfuerzo.

Un año más, la joven iniciativa empresarial *EnoAventura*, con el fin de celebrar el arranque de la campaña de recolección de la oliva y elaboración de su aceite en Rioja Alavesa, promueve y organiza con el apoyo de la Mesa del Aceite y el Olivo de Rioja Alavesa (MAORA), las “Jornadas de Inicio de Campaña del Aceite de Oliva en Rioja Alavesa”, que se desarrollarán a lo largo de los días 6, 7, 8, 13 y 14 de diciembre, aprovechando el Puente de diciembre.

Un evento gastronómico que cuenta con el apoyo de la Mesa del Aceite y del Olivo de Rioja Alavesa y la colaboración de la *Cuadrilla de Laguardia/Rioja Alavesa*, *Euskadi Turismo*, la *Fundación HAZI Fundazioa para el Desarrollo Rural, Litoral y Alimentario*, *Dpto. de Agricultura de la Diputación Foral de Alava* y la *Ruta del Vino de Rioja Alavesa*.

Unas jornadas para promocionar y difundir las virtudes del Aceite de Oliva elaborado en la comarca de Rioja Alavesa (en adelante: “AORA”) extraído en base a la variedad autóctona Arróniz, y de este modo, fomentar su consumo y mostrar la variedad y el valor del patrimonio y los atractivos turísticos vinculados a este producto.



EnoAventura presenta estas jornadas dentro de su línea de Experiencias Flor de Arróniz, una línea de actividades turísticas centradas en el aceite de oliva y creadas para cumplir los objetivos del “Proyecto ARROXA” para la Dinamización del Patrimonio y los Productos Gastronómicos del entorno de Rioja Alavesa, en el que trabaja la empresa organizadora.

Un proyecto turístico cuyo objetivo principal es dinamizar el turismo gastronómico del entorno de Rioja Alavesa, promocionando e impulsando el consumo de sus productos y a la vez mostrando la variedad y el valor del patrimonio y los atractivos turísticos vinculados a ellos.

Las actividades se desarrollarán en los trujales y los principales municipios oleícolas de la comarca alavesa, los cuales colaboran como anfitriones. Hablamos de los municipios de Moreda de Álava, Oyón, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Laguardia y Yécora, que cuentan con una larga tradición oleícola visible a través de sus cuatro trujales en activo: el Trujal Cooperativo La Equidad de Moreda, el Trujal Cooperativo San Vicente de Oyón, el Trujal Municipal de

Lanciego y el Trujal Almazara de la R.A. de Oyón, así como los recientemente rehabilitados y abiertos al público Museos del Aceite de Oliva de Barriobusto y Antiguo Trujal de Yécora. Instalaciones que también colaboran con el evento y nos abrirán sus puertas para permitir al visitante apreciar todos los secretos del “AORA”.

Un evento que incluirá dentro de su programa una serie de actos, todos ellos relacionados con el “AORA”.

Los visitantes podrán consultar y hacer sus reservas en la página web de EnoAventura

(www.enoAventura.com).

Por su parte, la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, pone a disposición de los visitantes un EnoBus Especial para el día 7, colaborando de esta manera para facilitar el desarrollo de la ruta que visita algunos de principales municipios Olivareros, sus recursos y patrimonio oleícola.



EL ACEITE DE OLIVA EN RIOJA ALAVESA

¿Aceite de oliva en Euskadi? Si, en Rioja Alavesa

Rioja Alavesa, históricamente siempre ha tenido una fotografía, viendo su paisaje agrícola, que podríamos decir mediterránea, donde el almendro, el cereal, la vid y el olivo son sus principales cultivos.



Sin embargo, la agricultura globalizada y el arraigo del sector vinícola en el sur de la comarca y la mecanización del cereal en el norte, han colonizado la superficie agraria, convirtiéndola prácticamente en un monocultivo dedicado a la vid y el cereal, que relegó la presencia del cultivo del olivo a la mínima expresión, manteniéndose durante años por el autoconsumo.

La zona más oriental de Rioja alavesa siempre ha concentrado la mayor superficie de este cultivo, y podemos comprobar la importancia que se le ha concedido a lo largo de la historia dando un paseo por los caminos agrarios y observando la existencia de cultivos de olivos centenarios cultivados y otros llecos, junto con la existencia en el



pasado de hasta cuatro trujales por localidad en Moreda, Lanciego y Oyón.

En los últimos 15 años, trujales, olivicultores y olivicultoras de la Comarca han decidido apostar por este cultivo, por su calidad, personalidad e identidad comarcal, trabajando así, de la mano de las instituciones públicas en su recuperación y modernización viendo en este cultivo una oportunidad de diversificación, defensa y refuerzo, que contribuirá a afianzar un sector agrario más competitivo, a la vez que se conserva la biodiversidad del paisaje.

“El aceite de oliva virgen extra constituye un elemento esencial de la dieta mediterránea, que es objeto de numerosos estudios científicos que corroboran sus múltiples beneficios para la salud por sus características organolépticas y sus propiedades saludables.”



“El aceite de oliva es el zumo natural de la aceituna. Un aceite vegetal con un gran valor nutricional y gastronómico que conserva todas sus propiedades, ya que no ha sido sometido a ningún tratamiento químico.”

Por otro lado, los cambios acaecidos en los hábitos de consumo han propiciado un interés creciente en productos de mayor calidad, diferenciados y adaptados a los nuevos requerimientos de los diferentes grupos y segmentos del mercado. Lo que ha contribuido a que, se haya despertado a nivel mundial un gran interés por el aceite de oliva virgen extra, gracias al reconocimiento universal de sus propiedades beneficiosas para la salud y por ser componente fundamental de la tan valorada dieta mediterránea.



Al consumir aceite de oliva virgen extra no sólo disfrutamos de un producto de la máxima calidad, sino que al mismo tiempo cuidamos nuestra salud. Su consumo cotidiano previene el cáncer, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes y los problemas de colesterol, entre otras muchas dolencias. También está demostrado que el consumo de aceite de oliva virgen extra retrasa los efectos del envejecimiento.



LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE RIOJA ALAVESA

El Oro Líquido de Euskadi

La comarca de Rioja Alavesa, respondiendo al creciente interés por el aceite de oliva, mostrado tanto por los trujales y agricultores, como por consumidores y las instituciones públicas, con el objetivo de fortalecer, modernizar y potenciar este subsector agrario del aceite de oliva, constituyó el pasado año un foro de concertación y colaboración: la Mesa del Aceite y el Olivo de Rioja Alavesa (MAORA).

La constante mejora de la calidad del “AORA”, ha dado como resultado que este manjar se haya convertido en un producto muy apreciado por sus características organolépticas, motivadas en gran parte por el gran empeño que están poniendo en el arraigo de la calidad en el cultivo del olivo y la elaboración del aceite en los últimos años, tanto las entidades públicas al frente del sector, como los propios agricultores y los trujales.

Calidad motivada en gran parte por los factores agronómicos, que son los que afectan directamente a la calidad de la aceituna. Estos factores los podemos clasificar según su capacidad de ser controlados o no por el propio agricultor.

Los factores intrínsecos que aportan el carácter al aceite de Rioja Alavesa son su variedad autóctona, la Arróniz, la particular latitud y altitud de esta comarca, y el clima, caracterizado por inviernos suaves, veranos calurosos, diferencias térmicas entre el día y la noche, y una elevada humedad relativa.

En lo que se refiere a los factores extrínsecos, cabe destacar el esfuerzo realizado tanto por Hazi, como por los propios trujales y agricultores, por impartir y recibir una formación que permita adaptar las técnicas culturales para mejorar la calidad y el manejo del cultivo.





Por otro lado, es el proceso de elaboración, otro factor de gran importancia que incide en la calidad del “AORA”.

Para cumplir con el objetivo de obtención de un producto de la calidad, se está realizando una renovación de los trujales, sustituyendo los sistemas tradicionales de molinos de empiedros y prensas verticales de capachos, por sistemas continuos de centrifugación. Una acción que ya han realizado el **Trujal Cooperativo La Equidad** de Moreda y el **Trujal Almazara de R. A.** situado en Oyón.

Estos dos trujales elaboran Aceite de Oliva Virgen Extra de gran calidad y cumplen los requisitos para elaborar Aceite de Oliva Virgen Extra certificados con la K de **Eusko Label**, que sirve para identificar y distinguir aquellos productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en la CAPV, cuya calidad, especificidad o singularidad superan la media general.



Además, el trujal Cooperativo la Equidad de Moreda, está certificado también para la transformación en ecológico de las aceitunas que algunos olivicultores de Rioja Alavesa cultivan bajo este sistema de producción.





DESARROLLO

Las “Jornadas de Inicio de Campaña del Aceite de Rioja Alavesa” se celebrarán el primer y segundo fin de semana de diciembre, aprovechando el Puente de Diciembre y los actos organizados tendrán lugar en los principales municipios oleícolas de Rioja Alavesa, coincidiendo con la campaña de recolección de la oliva.

Sera un evento itinerante que tendrá lugar en las localidades de Moreda de Alava, Oyón, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Yécora y Laguardia los días 6, 7, 8, 13 y 14 de diciembre.

En estos días festivos se organizarán unas **Jornadas Oleícolas** que mostrarán al visitante los procesos de recolección, manipulación y elaboración de las olivas para elaborar Aceite de Oliva en Rioja Alavesa, así como su degustación y todo el patrimonio y atractivos relacionados con este producto, con los que cuentan los municipios oleícolas de la comarca.

La primera Jornada, será la **Jornada de Recolección y Elaboración** de la oliva, que tendrá lugar en Moreda de Alava, con un programa de actos organizados para mostrar



el proceso de recolección, elaboración y degustación del Aceite de Oliva de Rioja Alavesa.



Las olivas se recolectarán el día **6 de diciembre** de **olivos centenarios** de la **variedad Arróniz** de **Moreda de Alava** y se elaborarán en el **Trujal Cooperativo La Equidad**. Estas olivas serán recolectadas por los asistentes, empleando el método tradicional del ordeño en cestos de castaño, uno de los sistemas de recolección que menos dañan el fruto y que por costumbre ha sido utilizado hasta día de hoy en Rioja Alavesa. Las olivas recogidas serán transportadas hasta el trujal en cajas de 15-20kg, para evitar aplastamientos y las consecuentes fermentaciones espontáneas. Una vez en el trujal serán **molturadas mediante el método continuo y por extracción en frío**. Se pondrá fin a esta jornada con una **Cata de Aceite de Oliva Horizontal** en la que apreciaremos las notas que aportan a los aceites, las olivas recogidas con diferentes índices de madurez.

La segunda jornada, será una de las dos **Jornadas Culturales** que tendrán lugar los



días 7 y 14 de diciembre, para mostrar el patrimonio y los atractivos con los que cuentan los principales municipios oleícolas de la comarca, con un programa que incluye entre otros actos: desayunos trujaleros, visitas guiadas, cursos de cata de aceite de oliva,...

Para el desarrollo de esta jornada se organizarán dos **Itinerarios Oleícolas** visitando los municipios, en los cuales los asistentes podrán gozar de todos los actos organizados.

Para el **1er Itinerario Oleícola**, la **Ruta del Vino de Rioja Alavesa** ha programado un **EnoBus Especial**. Un itinerario al que por sus características, hemos denominado **“Variedad ARRONIZ. La gran desconocida de Rioja Alavesa”**, a través del cual se recorrerán el día **7 de diciembre**, los municipios de **Barriobusto** y **Moreda de Alava**, visitando un olivar centenario para conocer el cultivo, la variedad Arróniz y el

sistema de recolección de la oliva, el Museo del Aceite de Oliva de Barriobusto donde se ofrecerá una cata comentada y el **Trujal Cooperativo La Equidad** donde se enseñará el sistema de elaboración actual comparándolo con el tradicional.

La tercera jornada será una de las dos **Jornadas Gastronómicas del “AORA”** que tendrán lugar los días 8 y 13 de diciembre, para mostrar las propiedades culinarias del aceite de oliva y las virtudes de la variedad Arróniz mediante su degustación por medio de catas, talleres de cocina y los pintxos con los que nos sorprenderán los hosteleros de Lapuebla de Labarca y Laguardia, los cuales participarán en un **Concurso Gastronómico de Pintxos elaborados en base al aceite de oliva elaborado en Rioja Alavesa**.

La **1ª Jornada Gastronómica del “AORA”** tendrá lugar en **Lapuebla de Labarca** el **8 de diciembre**, consistiendo en una jornada de degustación en la cual, durante toda la

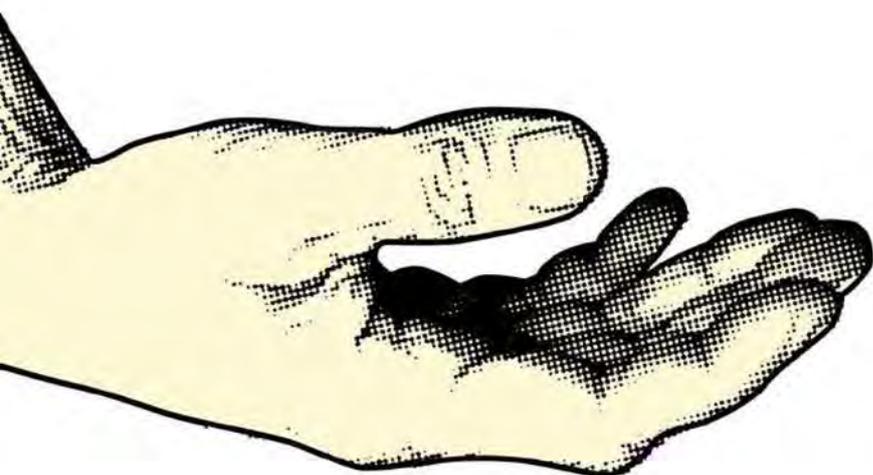




mañana los vecinos y visitantes del pueblo podrán disfrutar de exquisitos y originales pintxos elaborados en base al Aceite de Oliva Variedad Arróniz elaborado en la comarca, a los cuales deberán dar su boto. Además se impartirá un **Curso de Introducción a la Cata de Aceite de Oliva**.

Al igual que en Lapuebla, la **2ª Jornada Gastronómica del "AORA"** tendrá lugar en **Laguardia** el **13 de diciembre**. Pero además de los pintxo que nos ofrecerán los hosteleros de la localidad, en **Bodegas Casa Primicia**, podrán aprender diferentes usos del aceite de oliva y apreciar sus cualidades culinarias y organolépticas, mediante **Taller de Cocina Creativa**, con la ayuda de un experto, productor/a, científico o cocinero, que explicara a los participantes las características sensoriales, las técnicas de producción y el contexto cultural de origen del plato.

Por último la quinta jornada será un **Segundo Itinerario Oleícola**, un itinerario al que por sus características, hemos denominado **"Maridaje entre Cultura y Tradición"**, en el que recorrerá el **día 14 de diciembre**, los municipios de **Lanciego, Yécora y Oyón**, visitando el Trujal Municipal de Lanciego, un olivar centenario, el Antiguo Trujal de Yécora donde ofreceremos un **Curso de Introducción a la Cata de Aceite de Oliva Maridado**, que maridaremos con los vinos de nuestra comarca y una serie de platos creativos y el **Trujal Almazara de la R.A.**.





PROGRAMA

Día 6 de diciembre: Jornada de Recolección y Elaboración del Aceite de Oliva. (Moreda de Alava)

- 10:30 - 10:45h: Recepción y Presentación.
- 10:45 - 11:15h: “Desayuno Trujalero”, compuesto de unas untadas de pan tostado, con ajo, aceite, sal y azúcar, acompañado de una copa de vino blanco de Rioja Alavesa.
- 11:15 - 12:15: Visita a los Olivos Centenarios de Moreda de Alava y recolección de olivas con el método tradicional del ordeño.
- 12:15 - 13:00: Visita al Trujal Cooperativo La Equidad (Moreda de Alava) con entrega de olivas y Elaboración de Aceite.
- 13:00 - 14:00: Cata Horizontal de Aceite de Oliva de Rioja Alavesa.

PRECIO PVP: 15,95€

Día 7 de diciembre: EnoBus Especial: 1er Itinerario Oleícola de “Variedad ARRONIZ. La gran desconocida de Rioja Alavesa”. (Moreda – Barriobusto - Laguardia)

- 10:30 - 11:00: Visita a Olivar Centenario y recogida de olivas.
- 11:15 - 11:45h: Visita y cata comentada en el Museo del Aceite de Barriobusto.
- 12:00 - 12:30h: Visita al Trujal Cooperativo La Equidad (Moreda de Alava). Trujal moderno con sistema de centrifugación que conserva la parte antigua de sistema de elaboración tradicional.
- 13:00 - 14:00: Visita a Bodega Viña Real del Grupo CVNE.
- 14:30 - 18:30: Llegada a Laguardia y tiempo libre.

PRECIO PVP: 10€



Día 8 de diciembre: 1ª Jornada Gastronómica del “AORA” (Lapuebla de Labarca)

- 11:30 - 12:30h: Curso de Introducción a la Cata de Aceite de Oliva en los bajos del Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca.

PRECIO PVP: 7€

- 12:30 - 15:00h: Concurso Gastronómico de Pintxos elaborados en base al Aceite de Oliva elaborado en Rioja Alavesa.

PRECIO PVP: pintxo + vino joven 2€/ pintxo + vino crianza 2,5€

Día 13 de diciembre: 2ª Jornada Gastronómica del “AORA” (Laguardia)

- 11:30 - 12:30h: Taller de Cocina Creativa en Bodegas Casa Primicia.

PRECIO PVP: 7€

- 12:30 - 15:00h: Concurso Gastronómico de Pintxos elaborados en base al Aceite de Oliva elaborado en Rioja Alavesa.

PRECIO PVP: pintxo + vino joven 2€/ pintxo + vino crianza 2,5€

Día 14 de diciembre: 2º Itinerario de Maridaje y Tradición Oleícola de Rioja Alavesa. (Lanciego – Yécora - Oyón)

- 10:30 - 11:00h: Visita al Trujal Municipal de Lanciego (Lanciego): Trujal Tradicional de molino de empiedros y prensa hidráulica.
- 11:00 - 11:15h: “Desayuno Trujalero”, compuesto de unas untadas de pan tostado, untado con ajo, aceite, sal y azúcar, acompañado de una copa de vino blanco de Rioja Alavesa.
- 11:30 - 12:30h: Visita al Antiguo Trujal de Yécora (Yécora), y Curso de Introducción a la Cata de Aceite de Oliva Maridado.
- 12:45 - 13:15: Visita al Trujal Almazara de la R.A. (Oyón): Trujal moderno con sistema de centrifugación.

PRECIO PVP: 12,16€



ORGANIZA



AGRADECIMIENTOS

Ayuntamiento de Moreda de Álava

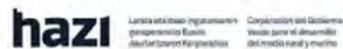
Ayuntamiento de Oyón

Ayuntamiento de Lanciego

ayuntamiento de Yécora

Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca

COLABORA





HÉCTOR ERASO PELÁEZ

C/SAN ROQUE 14
01322
MOREDA DE ÁLAVA
- 636 379 877-

CORREO@ENOAVENTURA.COM

www.enoAventura.com