Primeras jornadas de promoción y conservación de olivos monumentales

Los municipios granadinos de Cogollos Vega, Algarinejo, Órgiva e Íllora acogen la primera edición de las Jornadas para la Conservación y Promoción de los Olivos Centenarios. Esta iniciativa está organizada por la Asociación Olivares Monumentales de Andalucía, integrada por estas cuatro localidades, y visitará Algarinejo los días 22 y 23 de abril.

Las jornadas para la Conservación y Promoción de los Olivos Centenarios abarcan cuatro temáticas relacionadas con el cultivo del olivar tradicional y monumental. En Cogollos Vega, celebradas el pasado mes de marzo, se abordaron las ayudas de la Política Agraria Común (PAC) y el cultivo del olivar ecológico. El municipio de Algarinejo será el siguiente escenario escogido para continuar con las charlas que, en esta ocasión, girarán en torno a patrimonio olivarero, cultura y gastronomía. A continuación, será el momento de hablar de cultivo del olivo monumental y comercialización de productos del olivar en Órgiva. Finalmente, se abordará la Innovación y tecnología de manejo del olivar tradicional, en Íllora.

A lo largo de los cuatro fines de semana que se realizarán las actividades no solo se darán cita ponentes y personal técnico experto en el cultivo del olivar monumental y tradicional, sino que también acudirán empresas del sector que ofrecerán exposiciones y otras actividades de carácter

divulgativo.

Algarinejo, 22 y 23 de abril

Está previsto que a la cita de este fin de semana en Algarinejo asistan ponentes expertos como Juan Castro Rodríguez, para hablar de Ingeniería y Tecnología Agroalimentaria (Olivar Ecológico) y Antonio López Rodríguez, quien ofrecerá la ponencia Almazara Casería de la Virgen: Lucio 642AL.

En la charla Oleoturismo: Aceite Miliunverd, conoceremos la ruta de los olivos milenarios de la comarca Senia- Tarragona, además de conocer en profundidad la aplicación de la nueva PAC en el olivar tradicional a través de una charla impartida por AGAPA.

Finalmente, uno de los máximos exponentes de la alta gastronomía andaluza, Kisco García, chef de Restaurante El Choco, reconocido con Estrella Michelín, ofrecerá una charla a los asistentes sobre AOVE y Aceite 1490.

La jornada para la Conservación y Promoción de los Olivos Centenarios continuará el domingo, 23 de abril, con una charla sobre el olivar tradicional y calidad en las Denominaciones de Origen, a cargo de José Juan Jiménez, secretario de la DOP Poniente de Granada. También se hablará sobre el proyecto de Marca de Calidad “Olivares monumentales de Andalucía”, ambiciosa iniciativa que pondrá en valor el valioso patrimonio agrícola, mediambiental y social ligado al olivar centenario. Además, Emilio Martínez de Victoria, experto de la Universidad de Granada profundizará en la relevancia del olivar tradicional para la gastronomía.

El encuentro finalizará con la intervención de Francesco Serafini, exjefe del Dpto. de Medio Ambiente y Elaiotecnia del Consejo Oleícola Internacional, quien hablará sobre el proyecto internacional “Jardín de la Paz” y una charla sobre cultura oleícola a cargo de Francisco Lorenzo Tapia, miembro de Olearum y autor del libro “Museos del Aceite en España”.

Una actividad centrada en la promoción de la cultura del olivar

La Asociación Olivares Monumentales de Andalucía nace con el objetivo, como su propio nombre indica, de proteger y conservar los olivares con más de 200 años de vida, como una parte viva del legado sociocultural de nuestra Comunidad Autónoma.

En este sentido, la agrupación prevé llevar a cabo todo tipo de actividades culturales dirigidas a la promoción de la cultura del olivar. Para ello, se está trabajando en la puesta en marcha de rutas turísticas que ayudarán a dinamizar socioeconómicamente aquellas zonas más rurales de la provincia. La promoción de las diferentes comarcas centradas en el cultivo del olivar por medio de la organización de Jornadas Gastronómicas es otra de las metas con las que nace esta asociación.

Durante la presentación de esta iniciativa, representantes de esta Asociación resaltaron la importancia de "la defensa de este tipo de olivar ya que constituye nuestro modo de vida, además de representar nuestras tradiciones y las de nuestros antepasados como elemento diferenciador".

Por su parte, la delegada de Agricultura, Celia Santiago destacó la importancia de "esta magnífica iniciativa" y ha animado a "luchar y reivindicar lo que nos pertenece y caracteriza: el olivar tradicional que debe ser considerado como un ecorégimen, sin más esfuerzos ni requisitos". Así la representante de la Consejería de Agricultura en la provincia reivindicó que el olivar centenario y tradicional "cumple con todos los parámetros medioambientales y de emisiones de CO2". Finalmente, felicitó a los productores añadiendo que son "ejemplo de buenas prácticas al medioambiente y de lucha contra la despoblación".