

ORGANIZA:



FINANCIADO POR:



COLABORAN:



I CONGRESO de OLEOTURISMO

23/24 FEBRERO 2023 De La SUBBÉTICA

VILLA Y SEÑORÍO DE ZUHEROS



Jueves 23 febrero

- 09:00 h. Recepción y entrega de acreditaciones.
- 10:00 h. **Recepción de autoridades e inauguración**, de la mano de D. Antonio Ruiz, Presidente de la Excm. Diputación de Córdoba, acompañado del Alcalde de Zuheros, D. Juan Manuel Poyato.
- 10:15 h. **Reconocimiento** al pueblo invitado de **Martos**.
- 10:30 h. Presentación de **"Oleotour Zuheros"**. Nuevo proyecto sobre el oleoturismo basado en Zuheros y su cultura del AOVE.
- 10:45 h. Desayuno molinero con AOVE Zuheroliva y Quesería "Los Balanchares".
- 12:00 h. Ponencia **"Caso de éxito internacional: El Oleoturismo como eje vertebrador de desarrollo territorial"**. Por José A. Jiménez, Gerente de Oleícola San Francisco.
- 12:30 h. Ponencia **"Oleoturismo: Promoción para la cultura del olivar"**. Por Soledad Román, Gerente de Olivar & Aceite.
- 13:00 h. Ponencia **"Experiencias oleoturísticas en la Comunidad Valenciana: el caso de la Cooperativa de Viver"**. Por Cati Corell, directora de producto y agroturismo de la Cooperativa de Viver y Antonio Crespo, Coordinador de la marca gastronómica L'ExquisitMediterrani.
- 13:30 h. Ponencia **"Proyecto de Oleoturismo en España"**. Por M^a Dolores Amo, Presidenta de AEMO y Manuel Romero, Director de Dinamiza.
- 14:00 h. **Almuerzo de convivencia**. Hotel Zuhayra nos deleitará con un almuerzo especialmente maridado con AOVE.
- 16:30 h. Visita cultural por **Zuheros histórico**. Perdernos por las blancas calles de Zuheros es un lujo para los sentidos.
- 18:30 h. **Cata comentada** por las **Denominaciones de Origen Lucena y Priego de Córdoba**, y **armonizada con platos dulces**.
- 20:30 h. **Cena cocktail** en el Hotel Zuhayra maridada especialmente con AOVE y amenizada con música en directo.

Viernes 24 febrero

- 10:00 h. **Visita y ruta por el mar de olivos de Zuheros**. Descubre Zuheros desde otro punto de vista, al timón de nuestro mar de olivos.
- 11:30 h. Concurso familiar de cocina **"OlivaChef Zuheros"**. Familias con niños cocinarán su mejor plato ante un jurado popular.
- 12:30 h. **ShowCooking "Siente el origen"**, por **Juan Orellana**, Chef Ejecutivo del Hotel Mencía Subbética junto a la calidad garantizada de la **Denominación de Origen Baena**. Nos deleitará con la cocina de unos platos con exclusivo sabor a AOVE.
- 14:00 h. **Entrega de premios "OlivaChef Zuheros"**. Clausura del I Congreso de Oleoturismo de la Subbética.
- 14:30 h. **Degustación popular de "Cachorreñas"** para todos los asistentes. La Plaza de la Paz será el mejor salón de restaurante para degustar este plato popular de la Villa y Señorío de Zuheros.

