

COMARCA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PRIEGO DE CÓRDOBA
(Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba)

VIERNES 06/04/2018

- 09:30 h.** Inauguración por las autoridades del XI Congreso Olearum.
Lugar: Sede Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba. Parque Niceto Alcalá Zamora-Pabellón del Aceite.
- 09:45 h.** Método Lidl para mejora de la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra (D.O.O.S life).
D. Luis Fermín Capitán. Catedrático de Química Analítica de la Universidad de Granada.
D. José Antonio Torres. Socio de Olearum y coordinador del proyecto.
- 10:30 h.** Desayuno molinero.
- 11:00 h.** Conferencia: "El recorrido gastronómico del aceite de oliva virgen extra. El más saludable".
Dani García, el "Chef del AOVE", con dos estrellas Michelin y uno de los cocineros andaluces con mayor proyección internacional.
- 12:00 h.** Demostración Gastronómica.
Dirigida por el **Chef Dani García** con la colaboración F.P.B de cocina y Sala del I.E.S. Carmen Pantión de Priego de Córdoba. Acceso libre hasta completar aforo.
- 13:20 h.** Acto de entrega de reconocimientos Olearum a la Fundación Olivar de Castillejo (Madrid) y a la familia Cobo Ávila (Museo del Aceite "Molino Viejo") de Cabra.

Acto de entrega del IX Premio "Agustí Serés in memoriam".

Sábado 07/04/2018

- 10:30 h.** Plantación del X Jardín Olearum de variedades de olivos.
Lugar: Carnicerías Reales de Priego de Córdoba.