

XIII MOLIENDA DE RIOGORDO 23-24-25 febrero 2024

ACTOS PREVIOS

SABADO 17 de febrero 2024 “VII MOLIENDA DE RIOGORDO IN ENGLISH”

Agro-Olivarera de Riogordo S.C.A. (Paraje del Campillo).

- 10h00. Presentación y bienvenida por parte de D. Antonio Alés Montesinos (alcalde de M.I. Ayuntamiento de Riogordo).
- 10h15. Visita guiada a las instalaciones de la cooperativa para presenciar en directo la elaboración del Oro Líquido Verdial.
- 10h45. Desayuno molinero.
- 11h30. “Ruta por los Olivos Monumentales de Riogordo”.
- 12h30. Taller de iniciación a la cata de AOVE impartido por José Antonio Torres Aguilera. Químico, oleólogo y socio de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite.
- 13h30. Showcooking a cargo de Daniel García Peinado, "Chef del AOVE".
- Los asistentes podrán “ECHAR LA PORRA” en los establecimientos hosteleros de Riogordo, degustando platos típicos de la gastronomía riogordeña elaborados con AOVE Verdial.
- 16h00. Visita guiada al Museo Etnográfico de Riogordo.

Para más detalles, consultar www.riogordo.es

PARA HACER RESERVAS. Enviar un correo electrónico a lamoliendariogordo@gmail.com

VIERNES 23 de febrero 2024

9:30h. Museo Etnográfico de Riogordo. Calle Iglesia.

- Visita guiada y taller de iniciación a la cata de aceite de oliva virgen extra dirigido a escolares de 4º y 6º de Educación Primaria y 2º ESO del Colegio Ntra. Sra. de Gracia, a cargo de D. Francisco Lorenzo Tapia (Médico experto en Nutrición Comunitaria. Presidente de la Asociación OLEARUM, Cultura y Patrimonio del Aceite) y Enrique Godínez Luque.
- Plantación de olivos en el entorno urbano de Riogordo los alumnos de 2ª Primaria del Colegio Ntra. Sra. de Gracia.

19h00. Museo Etnográfico de Riogordo. Inauguración de las exposiciones:

- *La Molienda “Árboles sin edad. Olivos de Riogordo”*. Fotografías de Kristian Kaarna. Estará expuesta hasta el 23 de marzo de 2024.
- *“Olearum ilumina la cultura del aceite de oliva”*. Piezas de la Red Olearum de Museos del Aceite en España y de la colección particular del Museo Etnográfico de Riogordo. Estará expuesta hasta el 25 de febrero de 2024.

SÁBADO 24 de febrero 2024

09:00h. Agro-Olivarera de Riogordo S.C.A. (Paraje del Campillo).

“4ª Ruta por los Olivos Monumentales de Riogordo”.

10:00h.- Agro-Olivarera de Riogordo S.C.A. (Paraje del Campillo).

Visita guiada para presenciar en directo la elaboración del Oro Líquido Verdial y desayuno molinero.

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

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

De 11:30h. 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.

12:00h. a 14:00h. Museo Etnográfico de Riogordo. Conferencias. Aforo limitado.

12:00h a 13:00h. *"Taller de iniciación a la cata de aceite de oliva virgen"*. Impartido por D. Alfredo Rivero Molina. Director del Laboratorio Labsur de Riogordo. Aforo limitado.

13:00h a 14h00h. Conferencia. *"Un museo del aceite en la España vaciada"*. D. Jesús Gómez Morante. Propietario del Museo del Aceite El Molino del Medio. San Felices de los Gallegos (Salamanca). Socio fundador de la asociación Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite.

16:30h. 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".

17:00h. Degustación de repostería local basada el AOVE verdial a cargo de la Asociación de Mujeres "El Borbollón".

18:00h. V Recital de poesías “La Molienda de Riogordo”. Museo Etnográfico de Riogordo.

19:30h. Showcooking con degustación. “AOVES y quesos, un binomio perfecto”. Impartido por:

- Daniel García Peinado. Chef del AOVE. Chef ejecutivo del Gourmet de la Roja. Delegado de la Selección Española de Cocina Profesional. Director gastronómico de AoveSpain.
- María José Sánchez Pérez. Técnico de AGAMMASUR S.C.A. Colmenar (Málaga). La jornada del sábado será amenizada por la Panda de Verdiales "San Isidro" de Periana.

Museo Etnográfico de Riogordo. EXPOSICIONES:

- *“Colección del Arte Publicitario del Aceite de Oliva Español”*. Museo Etnográfico de Riogordo.
- Exposición de fotografías La Molienda *“Árboles sin edad. Olivos de Riogordo”*. Kristian Kaarna.
- *“Olearum ilumina la cultura del aceite de oliva”*. Piezas de la de la Red Olearum de Museos del Aceite en España y de la colección particular del Museo Etnográfico de Riogordo.

DOMINGO 25 de febrero 2023

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 13:00h. Museo Etnográfico de Riogordo. Conferencias. Aforo limitado.

11:00h a 12:00h. Cata de AOVEs biodinámicos. Víctor Pérez Serrano. Gerente de Finca la Torre. Bobadilla (Málaga).

12:00h a 13:00h. Conferencia. *“Shemén, elaion, oleum, zayt...Historia del aceite de oliva y sus usos en la colección del Museo de Málaga”*. Eduardo García Alfonso. Arqueólogo y director del Departamento de Difusión del Museo de Málaga.

13:00h. Entrega de los Premios: "Olivo de Fúxcar Local y Nacional".

En Calle Iglesia:

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

- Taller de elaboración artesanal de aceite. D. Francisco Perdiguero Rivero. Riogordo (Málaga).
- Concurso de partir aceitunas verdiales. D. Francisco Perdiguero Rivero. Riogordo (Málaga).
- Taller de elaboración de capachos de esparto. D. Antonio Galindo Montenegro. Alameda (Málaga).

13:30h. Concurso de lanzamiento de huesos de aceitunas.

14:00h. Bailes de Maragatas en calle iglesia. Grupo de Maragatas de Colmenar.

La jornada del domingo será amenizada por la Panda de Verdiales "San Isidro" de Periana.

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.