

Este año, la VII Edición de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, estará dedicada a la promoción del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), un alimento de nuestra tierra fundamental, tanto por su valor gastronómico como productivo.

A través de una serie de actividades dirigidas a escolares, al público en general y al mundo de la hostelería, comercio y turismo de nuestra comarca, presentaremos los grandes beneficios del consumo de este producto y sus múltiples usos, no sólo culinarios sino también en la cosmética y la medicina.

Gracias a las actividades de la Semana Gastroalimentaria aprenderemos a reconocer los diferentes tipos de aceite de oliva virgen extra y a diferenciarla de otras categorías comerciales como el aceite de oliva virgen, el aceite de oliva o el orujo de oliva.

Conoceremos el proceso de obtención del aceite, desde la recolección, clasificación y limpieza, molido, batido, almacenamiento y envasado hasta sus diferentes usos y consumo.

Como siempre, nuestro objetivo es incentivar el consumo de los alimentos que se producen y transforman en las Cinco Villas valorizando la imagen y la tradición cultural y productiva de nuestra Comarca.

Si queréis saberlo todo sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra, no os perdáis las actividades que hemos preparado del 27 de noviembre al 2 de diciembre en toda la Comarca.

¡Os esperamos!

Todas las actividades son gratuitas, pero es necesaria la preinscripción para poder gestionar la capacidad de los espacios, los materiales y en el caso de la visita a la almazara a Sierra de Luna, el autobús que pondrá la organización desde una de las poblaciones de la Comarca, pendiente de determinar, en función de las inscripciones.

Información e inscripciones

Adefo Cinco Villas

976 677 272

email: adefo@adefo.com

www.adefo.com

Síguenos en:

 [adefocincovillas](https://www.facebook.com/adefocincovillas)

[Comarca5Villas](https://www.facebook.com/Comarca5Villas)

[#aceitesemanacincovillas](https://twitter.com/aceitesemanacincovillas)

VII Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas

El Aceite de Oliva Virgen Extra en las Cinco Villas

del 27 noviembre
al 2 diciembre 2017

ORGANIZA:



FINANCIA:



COLABORAN:



El Aceite en la Comarca de las Cinco Villas

Además de reconocido por su certificación de calidad, C'alia, el de Sierra de Luna es el de mayor tradición en nuestra comarca. Le han seguido en estos años de forma reciente plantaciones en Bardenas, Ejea, Tauste y Santa Engracia respectivamente.

Aunque, de momento, contamos sólo con dos almazaras en la Comarca (Sierra de Luna y Santa Engracia), ya son habituales entre la población de la Comarca aceites como el de Monteolivét, AS de Segia, Olivalia y Olitaus. Y muy pronto comenzaremos a escuchar otros como Milvus o Gorrión.

Las olivas utilizadas son fundamentalmente de las variedades arbequina y la empeltre, que es mayoritaria en Sierra de Luna, al contrario que en el resto de la Comarca cuya variedad protagonista es la arbequina. Actualmente ya hay plantadas otras variedades que se espera sean productivas en un margen de unos 4 años y podamos entonces consumir aceites monovarietales premium de otras variedades autóctonas como por ejemplo la Verdeña.

Aunque es difícil estimar la producción, tanto por el número de plantaciones recientes que no producirán hasta dentro de unos años, como por las diferencias entre el carácter intensivo o superintensivo de la plantación, sí podemos hacernos una idea según el número de has. de olivar en la Comarca, que de hecho ya están modificando nuestro paisaje, ocupando aproximadamente 600 has, distribuidas principalmente entre las poblaciones de Tauste, Ejea, Sierra de Luna, Castejón de Valdejasa y Luna, lo que puede suponer unos 300.000 olivos y una producción aproximada para los próximos años de más de 1 millón de litros.

Origen e importancia

Para los pueblos primitivos, el olivo y su fruto han sido siempre símbolo de paz, sabiduría y progreso. Civilizaciones como la egipcia, griega, o romana, lo usaban y apreciaban tanto por sus cualidades culinarias como por su valor nutritivo y propiedades medicinales.

En la región mediterránea, la lámpara de aceite de oliva fue durante más de 5.000 años el medio para iluminar las viviendas palacios, templos e iglesias.

En nuestros días, la casi totalidad de cultivo del olivo se concentra en países mediterráneos. En España se pueden encontrar hasta 260 variedades de este ancestral árbol, siendo el principal productor mundial de aceite.

En Aragón abundan los olivares de árboles grandes, con profundas raíces, troncos gruesos y retorcidos, de diferentes variedades que se distribuyen por todo el territorio, salvo en las regiones pirenaicas y la estepa monegrina. Las variedades de olivas típicas de nuestra región son: arbequina, empeltre, verdeña, blanca, negral, royal y alquezrana.

Aragón cuenta con dos certificaciones de calidad para el AOVE, en el Bajo Aragón y en el Moncayo, aunque otras zonas productoras van tomando importancia en cuanto a cantidad y calidad como son las Comarcas del Somontano, de Valdejalón o las propias Cinco Villas.

Las nuevas plantaciones tienen árboles más ligeros, que crecen y dan frutos rápidamente, y se utilizan solamente para hacer aceite. La revalorización de este producto está ayudando a mantener la agricultura local y enriquece la economía de cada comarca donde se produce.

Aceite, dieta mediterránea y salud

El aceite de oliva es la base de la dieta mediterránea y el ingrediente clave de la mayoría de sus platos. Es un valioso alimento, debido a su riqueza en diversos componentes, entre los que destaca el ácido oleico, el ácido graso monoinsaturado más importante de la dieta. El aceite de oliva virgen extra contiene vitamina E, clorofila, y fenoles, que son grandes antioxidantes que retrasan el envejecimiento del organismo, nos ayuda en el desarrollo de los nervios centrales y mejora el sistema vascular. Además, contiene grasas que ayudan a asimilar con más facilidad las vitaminas A, D, y K y ácidos esenciales muy importantes para nuestro cuerpo, que nuestro organismo no puede producir por sí mismo. Al consumir estos ácidos esenciales, ayudamos al organismo a ralentizar el envejecimiento, mejorar las funciones intestinales y el funcionamiento del hígado.

Programación

Lunes 27

19:00 H. Inauguración oficial. Sádaba. Restaurante **La Encantaria en la Hospedería**.

A continuación **Cata de Aceite de Oliva**. Imparte **Miguel Sanguino**.

Martes 28

18:00 H. Taller de cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra para consumidores. Tauste. Restaurante El Agostero. Imparten **Luis Berzosa y Nacho Zoppetti**.

Miércoles 29

17:30 H. Taller de cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra para profesionales de la hostelería. Sos del Rey Católico. Parador. Imparten **Luis Berzosa y Nacho Zoppetti**.

Jueves 30

18:00 H. Charla El Aceite de Oliva Virgen Extra: historia, propiedades, producción, gastronomía y salud. Ejea de los Caballeros en el Albergue el Villés. Imparte **José Miguel Martínez Urtasun**.

A continuación degustación para el público asistente.

Viernes 1

De 9:00 a 14:00 H. Mercado Agroalimentario Cinco Villas. Ejea de los Caballeros. Entrada del Mercadillo habitual junto a la plaza de Toros.

18:00 H. Taller El aceite de oliva en otros usos no culinarios. Uncastillo. Centro de Día. Imparte **Víctor Vidal**.

Sábado 2

11:00 H. Visita a la Almazara y recorrido por los Olivos de la Cooperativa de Sierra de Luna. Adultos y niños.

18:00 H. Taller para niños. Aromatizamos Aceite. Biota. Casa de Cultura. Imparte **Cristina Ramón**.

18:00 H. Proyección de la película "El Olivo". Biota. Salón de Actos de la Casa de Cultura.

Durante toda la semana:

En los colegios de la Comarca: Charlas didácticas y degustación a cargo de algunos de los productores de Aceite de Oliva Virgen Extra. Dinamización de unidades didácticas sobre el aceite de oliva virgen extra editadas por "Pon Aragón en tu mesa" a cargo de los profesores.

En los bares y restaurantes de la Comarca se incentivará el consumo de menús y tapas con Aceite de Oliva Virgen Extra.