

SABADO 15 de febrero 2025 "VIII MOLIENDA DE RIOGORDO IN ENGLISH"

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

10:00h. Presentación y bienvenida por parte de D. Antonio Alés Montesinos (alcalde de M.I. Ayuntamiento de Riogordo) y D. Antonio Miguel Cañamero Luque (gerente de la Agro-Olivarera de Riogordo S.C.A.).

10:15h. Visita guiada a las instalaciones de la cooperativa para presenciar in directo la elaboración del Oro Líquido Verdial.

10:45h. Desayuno molinero.

11:30h. "Ruta por los Olivos Monumentales de Riogordo".

12:30h. Taller de iniciación a la cata de AOVE impartido por Sharon Page. Experta en Elaiotecnica y catadora.

13:30h. 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.

16:00h. 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 21 de febrero 2025

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, director del Museo Etnográfico.

- **Plantación de olivos** en el entorno urbano de Riogordo por los alumnos de 2ª de Educación Primaria del Colegio Ntra. Sra. de Gracia.

19h00. Museo Etnográfico de Riogordo. Inauguración de la exposición:

- **"El Olivo para el hombre".** Pinturas de Victoria Dael y fotografías de Kristian Kaarna. Estará expuesta hasta finales de marzo de 2025.

SÁBADO 22 de febrero 2025

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

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

10:00h. VII 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.**

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.

13:00h. a 14:00h. Conferencia. "La importancia de las variedades locales en el marco de la olivicultura del S.XXI". **David Marcos Merchán.** Ingeniero Agrónomo. Responsable de Viveros Sophie. Comercializador de plantas de olivo especialmente enfocadas a variedades locales y minoritarias con proyección.

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. VII Recital de poesías "La Molienda de Riogordo". Museo Etnográfico de Riogordo.

19:30h. Showcooking con degustación. "AOVES y quesos en la cocina romana, 2000 años de sinergia gastronómica". 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.

- "Medidas y pesos de la aceituna en la historia". Colección particular de Antonio Galindo Gordillo. Socio fundador de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite.

- El Olivo para el hombre". Pinturas de Victoria Dael y fotografías de Kristian Kaarna.

DOMINGO 23 de febrero 2025

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.**

11:00h a 12:00h. Conferencia. **“El Olivar Tradicional como paisaje cultural resiliente ¿bendición o condena?”.** Ana Isabel Alonso Alonso. Socia de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite. Responsable de calidad de la Almazara As Pontis. Eljas (Cáceres).

12:00h a 13:00h. **“Cata comparativa de AOVes de olivar tradicional y de cultivo super-intensivo”.** Ana Isabel Alonso Alonso. Socia de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite. Responsable de calidad de la Almazara As Pontis. Eljas (Cáceres).

13:00h. Entrega de los Premios: **“Olivo de Fúxcar Local, Nacional y Honorífico”.**

En Calle Iglesia:

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

- Taller de limpiar aceitunas con zaranda. D. Francisco Perdiguero Rivero. Riogordo (Málaga).

- Concurso de partir aceitunas verdiales. D. Francisco Perdiguero Rivero. Riogordo (Málaga).

- Taller de elaboración de capachos con esparto. D. Antonio Galindo Montenegro. Alameda (Málaga).

13:30h. **Concurso de lanzamiento de huesos de aceitunas aloreñas de Málaga.**

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.

Por cortesía del M.I Ayuntamiento de Riogordo habrá una degustación de platos típicos de gastronomía riogordeña elaborados por Francisco Perdiguero Rivero armonizados con AOVE verdial de la Agro-Olivarera de Riogordo S.C.A. Para el sábado 22, “potaje de garbanzos con tagarninas” y para el domingo 23, “ensalada campera”.



XIV MOLIENDA DE RIOGORDO

21-22-23 Febrero 2025

La Molienda de RIOGORDO

Elaboración tradicional de Aceite de Oliva Virgen “Verdial” en el Museo Etnográfico de Riogordo (s. XVI)



2025

21,22 y 23 de FEBRERO

