

martes, 05 de febrero de 2013

OLEOZUFRE 2013

Oleo ZUFRE
2013

X MUESTRA DE ACEITE DE OLIVA y
VI DE PRODUCTOS SERRANOS

Zufre
del 8, 9 y 10 de febrero

XTH SAMPLE OF OLIVE OIL and
VITH SAMPLE OF MOUNTAIN PRODUCTS.
X^{ÈME} ÉCHANTILLON DE L'HUILE D'OLIVE et
LA VI^{ÈME} DÉGUSTATION DE PRODUIT
DES MONTAGNES DE HUELVA.

ORGANIZA: Área de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Zufre

COLABORAN: OLEOZufre
COOPERATIVA OLIVARERA NTRA. SRA. DEL PUERTO, S.L.

JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Diputación de Huelva
Área de agricultura, ganadería y pesca y desarrollo socioeconómico

Europa
invierte en las zonas rurales

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

[p://www.zufre.es/export/sites/zufre/es/.galleries/imagenes-noticias/2013/Febrero/oleozufre-2013.jpg](http://www.zufre.es/export/sites/zufre/es/.galleries/imagenes-noticias/2013/Febrero/oleozufre-2013.jpg)

La Villa serrana de Zufre acoge durante este fin de semana, del 8 al 10 de Febrero, uno de los eventos agrícolas y festivos más importantes de la Provincia de Huelva, la X Edición de la Muestra de Aceite de Oliva y VI de Productos serranos. Organizado por el Ayuntamiento de la localidad colaboran la Cooperativa Olivarera Ntra. Sra. del Puerto, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Diputación Provincial de Huelva y planes de la Unión Europea.

Este evento, que tuvo su primera edición en 2.003, es una de las ferias más destacadas para el sector olivarero de la Comarca serrana, aunque al mismo acuden cooperativas y productores de otros lugares regionales.

La Feria se inaugura el 8 de Febrero a las 17:30 horas por el Vicepresidente de la Junta de Andalucía, Don Diego Valderas, El Diputado Territorial de la Sierra D. José Luis Ramos y el Alcalde de la localidad de Zufre Don Félix Rodríguez Silva.

Ya en la mañana la Muestra contará con un preámbulo de un desayuno ecológico para los escolares de la Villa, una ponencia sobre la elaboración y producción del aceite de oliva así como una serie de actividades destinadas a los jóvenes por Alma Natura.

El epicentro del evento, como cada año, se sitúa en la carpa montada en el polideportivo en el centro de la población, aunque el programa discurrirá además por el Salón de Actos de las antiguas escuelas, paseo de los alcaldes y anexos de la carpa. El domingo a las 11:30 tendrá lugar la ponencia "olivicultura regenerativa y cambio climático" a cargo de D. Pablo Ortigueira Sánchez, Ingeniero Técnico Agrícola especialista en elaiotecnia y aceituna de mesa por el instituto de la grasa y la Universidad de Córdoba, en el Salón de Actos Municipal.

La Visita del Club 600 de Sevilla el próximo sábado a las 12:30 horas y del Club Harley Davison el domingo a las 12:00 acapararán el interés de los muchos aficionados al motor de la Villa.

Venenciadores, degustaciones gastronómicas, rutas turísticas en burro y otras actividades irán dando forma a la extensa programación diseñada por el ayuntamiento y las asociaciones colaboradoras en este evento.

La elaboración del aceite de oliva ecológico en Zufre es uno de los pilares principales de la economía familiar desde hace generaciones, producto estrella de la provincia de Huelva tanto por su elaboración como excelente calidad, Zufre además cuenta con la única cooperativa de este tipo de la Sierra, al ser un olivar ecológico y por el peso que cobra en la economía de la zona, esta nueva edición de la X Muestra del Aceite de Oliva, Oleozufre 2.013, aunará en un solo evento lo que el mercado y el consumidor solicitan, por un lado, todas las actividades programadas desde el consistorio van encaminadas a implicar al mayor número de vecinos y visitantes en un amplio espectro de edades y por otro lado fomentar y, si aún cabe más, dar a conocer las bondades del mejor aceite ecológico de la provincia de Huelva y uno de los más destacados de Andalucía.

Con unas excelentes propiedades organolépticas, el aceite ecológico de Zufre variedad manzanilla serrana, endógeno de esta zona de la Sierra, es uno de los productos únicos del Parque Natural de la Sierra de Aracena y afamado en toda la comunidad autónoma. Tanto el clima especial de la zona con inviernos recios y húmedos unidos a los nutrientes propios de la tierra matizan los sabores que alcanzan en su procesado, olores, visiones y sensaciones en la que los expertos reconocen su principal cualidad. Aceite dulce en boca, con un leve sabor picante y amargo y una aceituna color verde miel hacen que este aceite sea referente en muchas cocinas y restaurantes de España. La singularidad radica para muchos en la variedad de la aceituna manzanilla y en sus propiedades específicas.

Tal como señala el alcalde de la población D. Félix Rodríguez "...esta nueva edición de la Muestra Oleozufre 2.013 pretende dar a conocer nuestro producto estrella, uno de los mejores aceites de Andalucía, fomentar el conocimiento de nuestra principal industria local el aceite ecológico en la variedad de manzanilla y proyectar nuestro municipio como referente en la comarca serrana, desde el ayuntamiento, cooperativa, asociaciones colaboradoras y organismos regionales y provinciales hemos querido diseñar una muestra abierta al mercado, y que en esta X edición se ha consolidado como una de las Ferias referentes de nuestra comunidad autónoma..."

Hoy Oleozufre 2.013 rinde homenaje a todos los olivareros, recolectores y propietarios que durante siglos han sabido aunar un esfuerzo común para crear uno de los productos con más proyección del Parque Natural de la Sierra, nuestro aceite ecológico.

Redacción Sierra