I JORNADAS VIRTUALES DEL

MOSTO Y LA ACEITUNA FINA DEL ALJARAFE

Version 3.0 | Del 10 al 13 de NOVIEMBRE 2020

Retransmisión vía Facebook
Ayuntamiento de Umbrete

Ayuntamiento de UMBRETE

UMBRETE (SEVILLA)

SABORES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA

www.prodetur.es

Turismo de la Provincia

Organizan y Patrocinan:

Ayuntamiento de UMBRETE

SABORES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA

www.prodetur.es

Turismo de la Provincia

Colaboran:

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE VINOS Y LICORES DE SEVILLA

Consejo Regulador de las IGP
Aceituna Manzanilla
y Gordal de Sevilla

ACADEMIA SEVILLANA GASTRONOMÍA Y TURISMO

UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE SEVILLA

BODEGAS SALADO

ASOCIACIÓN DE HOSTELEROS DE SEVILLA

ESCAMILLA
- ACEITUNA SEVILLANA -

I JORNADAS VIRTUALES

MOSTO Y LA ACEITUNA FINA DEL ALJARAFE

VISIÓN Y OBJETIVOS

El **objetivo de las I Jornadas Virtuales del Mosto y la Aceituna Fina del Aljarafe es dar a conocer la comarca y un destino turístico basado en la singularidad de los vinos del mosto y la aceituna fina del Aljarafe,** un producto excepcional que la **comunidad habla hispana del mundo del vino** y **la población en general** se merece poder conocer más allá de las fronteras físicas.

#Formación #Información #Conocimiento

El único lugar del mundo donde al Vino se le llama Mosto y la Aceituna es la protagonista en la Mesa.

LAS RAZONES

Hay un enorme interés por los por los lugares singulares donde se producen productos de la tierra: aceitunas y vinos, y un universo de personas que ansían descubrirlos

#Turismo #Vinos #Aceitunas

#Suelo #Historia #Olivar #Terruño #SaboresdelaProvincia

EL ÚNICO LUGAR DEL MUNDO DONDE AL VINO SE LE LLAMA MOSTO Y LA ACEITUNA ES LA PROTAGONISTA EN LA MESA.

¿CÓMO LO HACEMOS?

CONECTAMOS UNIVERSOS

Mediante Jornadas 3.0 por VideoConfencias

TERRITORIO PRODUCTOR

Zonas productoras que necesitan posicionarse y darse a conocer ante el mundo

PROFESIONALES Y POBLACIÓN

Winelovers, profesionales del vino y gastronomía y población en general

MEDIOS Y REDES SOCIALES

Medios de comunicación especializados y generalistas, influencers, redes sociales

PROGRAMA

I JORNADAS VIRTUALES
MOSTO Y LA ACEITUNA FINA DEL ALJARAFE

MARTES 10 DE NOVIEMBRE

- **17.30-18.00 Presentación institucional** a cargo de Joaquín Fernández Garro, alcalde de Umbrete y, Amador Sánchez Martín, gerente de Prodetur.
- **18.00-18.40 Características técnicas de la IGP Aceituna Gordal y Manzanilla de Sevilla,** Juan Luis Oropesa, presidente del Consejo Regulador de las IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla.
- **18.40-19.20 Singularidades de los Vinos de la Provincia de Sevilla.** Presenta: Rafael Salado, presidente de la Asociación de Vinos y Licores de la provincia de Sevila y ponencia a de cargo Fran León, enocomunicador, que versará sobre las tres zonas vinícolas de la provincia.
- **19.20-20.00 Historia del vino en el siglo I a.c.** a través de Lagar Osset por la arqueóloga Laura Mercado.

MIÉRCOLES 11 NOVIEMBRE

- **17.30-18.20 Elaboración del mosto,** Juan Alberto Fernández González, Enólogo y José Ignacio Beas, director del departamento de Biología Molecular e ingeniería bioquímica de la Universidad Pablo de Olavide, Sevilla.
- **18.20-18.50 Elaboración de la aceituna de mesa sevillana,** a cargo del experto Carlos Arcos Escamilla, jefe de producción y ventas de Aceitunas Escamilla.
- **18.50-20.00 La mirada de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo** sobre la aceituna gordal y manzanilla fina de Sevilla y de los vinos singulares (mostos) de la provincia de Sevilla.
  - Julio Moreno, presidente de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.
  - Javier Compás, vocal de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo

I JORNADAS VIRTUALES
MOSTO Y LA ACEITUNA FINA DEL ALJARAFE

JUEVES 12 DE NOVIEMBRE

- **17.30-18.10** Aplicaciones de la aceituna y el mosto en la cocina: Luis Portillo, chef.
- **18.10-18.40** Cómo se cata la aceituna a cargo de Juan Antonio Sánchez Escamilla, Licenciado en Química y responsabie de laboratorio de Aceitunas Escamilla,
- **18.40-20.00** Cata de Mostos a cargo de Carmen Garrobo Martíenez, Directora de la Escuela Española de Cata y presidenta de la Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid, ASUMAD; Adolfo Fernández García, creador del canal Youtube PlusVino y jefe del dpto de selección y compras de Bocadeboca y Fran León, encomunicador.

VIERNES 13 DE NOVIEMBRE

- **17.30-18.10 La mirada de la Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia.**
  -José Manuel Mayo, junta directiva de la Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia.
  -Antonio Luque, Presidente de la Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia.
- **18.10-18.50 Oferta Turística del Aljarafe.** Francisco Álvarez, profesional del turismo y director en F y A Gestión Vip tourist Service.
- **18.50-19.30 Características de la fiesta y la comarca,** por Rafael Salado, Bodegas Salado.

I CURSO DE ESPECIALIZACIÓN SOBRE EL MOSTO DE UMBRETE Y LA ACEITUNA FINA DEL ALJARAFE

Paralelamente a la celebración de las Jornadas, tendrá lugar el:

I Curso de especialización sobre el Mosto de Umbrete y la Aceituna Fina del Aljarafe

- Dirigido a **profesionales del sector y agentes turísticos,** a través de la aplicación de videoconferencias ZOOM.
- La asistencia es **gratuita** si bien es imprescindible inscribirse **antes del día 9 de noviembre** a través de la página **www.culinariaplus.es/mostoyaceituna**
- Las Plazas son limitadas.
- Tras la celebración del curso se concederá un **Diploma acreditativo** al alumnado que haya superado al menos el 75% del programa y que será por expedido por el centro de formación de hostelería, **Culinaria Plus**.

zoom

INSCRIPCIONES GRATUITAS al programa formativo en www.culinariaplus.es/mostoyaceituna

I JORNADAS VIRTUALES

MOSTO Y LA ACEITUNA FINA DEL ALJARAFE

Una idea impulsada y desarrollada por:

Apostando por el Vino Andaluz

Fran León

&

con la colaboración de:

CULINARIA

- plus -