



José Luis Calpe Clemente, director del Museo del Aceite de Segorbe (Castellón).



Pablo Moreno Aragón, propietario del Hotel Museo Molino de las Pilas, de Teba.

mejor experta mundial en cocina judía. Cuenta en su haber con numerosos libros superventas sobre gastronomía, siendo el más conocido de ellos "El libro de la cocina judía", donde describe el fascinante desarrollo de la cocina judía a lo largo de los siglos a través de 800 recetas, anécdotas, recuerdos personales y datos históricos. Las realidades y leyendas que relata son compartidas por las comunidades judías en todo el mundo, desde la aldea más pequeña hasta las ciudades que fueron en su momento grandes centros culturales judíos, como Alepo o Salónica.

No obstante, la ponencia no se centró sólo en la cultura judía y su relación con el aceite de oliva, sino que también tuvieron cabida la islámica y la cristiana.

Poco después de concluir esta ponencia, los restauradores sevillanos Manolo Rincón y Jesús González, dieron paso a

sendas demostraciones de cocina, donde el aceite de oliva virgen extra constituyó el principal ingrediente. El show-cooking tuvo lugar en una cocina-escenario montada para la ocasión en una carpa instalada dentro del Palacio de la Diputación.

MÓDULO OLIVAR Y TURISMO

La tarde de la primera jornada estuvo reservada a la relación de los recursos oleícolas y olivareros con el turismo. Para ello participaron en este apartado tres propietarios y un director de museos, que hicieron un recorrido por la historia de los lugares que con tanto orgullo representan.

Los ponentes de este módulo fueron Julio Rodríguez-Calvarro Hernández, propietario del Museo del Molino del Medio, de Robledillo de Gata (Cáceres); Jesús Gómez Morante, propietario del Museo

Lagar del Mudo, de San Felices de los Llergos (Salamanca); José Luis Calpe Clemente, director del Museo del Aceite de Segorbe (Castellón); y Pablo Moreno Aragón, propietario del Hotel Museo Molino de las Pilas, de Teba (Málaga).

Para finalizar el día, el flamenco Agustín Gómez relacionó en su ponencia el flamenco con el olivar, poco a poco, hasta que Churumbaque y Merengue de Teba pusieran sus cantes dedicados a los bailes de la Merenguita.

Segunda parte 7 de noviembre de 2008

La segunda jornada fue la más lúdica con las visitas guiadas a varios recursos turísticos de la provincia de Sevilla organizados por la Hacienda La Moraleda, la Hacienda Tavera y el Centro Cultural Olivo Basilippo.



El flamencólogo Agustín Gómez relacionó el flamenco con el olivar.



El espectáculo musical corrió a cargo de Churumbaque, Merengue de Teba, Córdoba y la