

Les jornades ‘Olis de Diània’ formaran a xicotets productors locals per tal d’aconseguir un producte diferenciat amb història, territori i oli de qualitat

Les jornades es celebraran el 25 i 26 d’octubre al Molí d’Alcosser de Planes

El divendres i dissabte 25 i 26 d’octubre es celebraran les primeres **Jornades Formatives Olis de Diània** destinades a xicotets productors i amants de l’oli d’oliva **de les comarques centrals valencianes**. Aquests emprenedors rurals i professionals relacionats amb aquest sector podran nodrir-se amb coneixements i crear sinèrgies que els ajuden a dinamitzar i donar a conèixer els seus productes de qualitat ‘premium’ -oli d’oliva verge extra-.

L’acte tindrà lloc al Molí d’Alcosser de Planes (El Comtat), actual seu de la Fundació Herbes del Molí. Les jornades són el resultat del treball del grup Olis de Diània. Les places són gratuïtes però limitades i seran admeses prèvia confirmació d’assistència al mail (galrma1420@gmail.com o al tfn. 653175532).

Les conferències

Les conferències o xerrades formatives es dividiran en dues sessions. El divendres 25 s’abordarà el Bloc Agroalimentari, mentre que el dissabte 26 serà el moment més tècnic, amb una jornada centrada en l’eleotècnica, la tècnica de la fabricació, la conservació i l’anàlisi de l’oli.

L’obertura de les jornades el divendres a les 16 hores comptarà amb la presència de la Directora General d’Innovació de la Generalitat Valenciana, Sonia Tirado. A continuació s’iniciarà la primera ponència a càrrec de Marta Cimas Hernando, Subdirectora de Relacions Internacional del Ministeri d’Agricultura, Pesca i Alimentació que duu per títol **‘Sistemes Importants del Patrimoni Agrícola Mundial (les SIPAM) de la FAO’**.

La següent conferència s’anomena **‘Seguretat Alimentària, requisit imprescindible en la producció per a la distribució convencional i de proximitat’**, i la realitzarà Higinio Beneyto, responsable d’Inspecció Agroalimentària, CSP Alcoi, de la Conselleria de Sanitat i Salut Pública.

A continuació començarà la secció anomenada **‘El vincle del producte. Aportació a la producció de Diània i discussió’** on participaran l’escriptor i fotògraf Just I. Sellés, la periodista Clara Giner i el director de Microvinya, Celler de la Muntanya, Juan S. Cascant.

La jornada de divendres finalitzarà amb la xerrada de l’especialista en SocialMedia, Clara Soler sota el títol **‘No em venguis, conta’m una història a Internet’**.

Dissabte al matí la jornada tècnica abordarà diversos aspectes envers l’elaboració i fabricació d’oli amb taules rodones temàtiques amb professionals com el catedràtic de cultius llenyosos, Domingo Salazar, l’especialista en varietat d’oliveres, Isabel Cortés o la directora de ‘La Escuela Superior de Aceite de Oliva’, Susana Romera. L’objectiu és promoure el debat entre els assistents per tal d’aplicar la teoria a casos reals. Es parlarà de **la caracterització de l’oli d’oliva; el cultiu de l’olivar i les varietats a Diània; la revisió de la recol·lecció, els transports, l’extracció i el packaging**.

Les dues darreres ponències obriran nous temes de debat en el grup Olis de Diània ja que abordaran temes com **la personalitat jurídica** d'un grup de professionals heterogeni com és aquest grup, **i la professionalització** del personal implicat en els processos d'obtenció d'oli. El president de GALRMA, Jose Manuel Bisseto tancarà les jornades.

Olis de Diània

El grup Olis de Diània va néixer a finals de l'any passat a ran de la seua participació a la III Festa de l'Oli d'Alpatró, a la Vall de Gallinera. Els productors pertanyen a zones rurals de les comarques alacantines de la Marina Alta, la Marina Baixa, El Comtat, l'Alcoià i l'Alt Vinalopó i de les valencianes ubicades més al Nord del Benicadell i Mariola. És a dir, la Safor, la Vall d'Albaida, la Costera i la Canal de Navarrés. Les varietats més utilitzades en l'elaboració del seu oli d'oliva verge extra són la Mançanella (Villalonga), la Blanqueta i l'Alfafarenca, autòctones i que defineixen el territori Diànic.

El Grup d'Acció Local Rural Muntanya d'Alacant

Pel que fa al Grup d'Acció Local Rural Muntanya d'Alacant (GALRMA) cal destacar que aglutina als municipis més rurals de la Muntanya d'Alacant (de les comarques de l'Alcoià, l'Alt Vinalopó, El Comtat, La Marina Alta i la Marina Baixa). És una associació sense ànim de lucre que agrupa entitats públiques (58 ajuntaments) i privades (75 entitats sense ànim de lucre) dels territoris rurals amb la finalitat de desenvolupar accions en aquestes zones mitjançant el finançament del programa LEADER (Fons d'ajudes europees a projectes de desenvolupament rural innovador que s'integra en el Pla de Desenvolupament Rural de la Comunitat Valenciana). Les seues estratègies i actuacions estan enfocades al creixement intel·ligent, sostenible i integrador, i a la lluita contra el despoblament i abandonament rural.

NOTA DE PRENSA. 'Olis de Diània'

Las jornadas 'Olis de Diània' formarán a pequeños productores locales con el objetivo de conseguir un producto diferenciado con historia, territorio y aceite de calidad

Se celebrarán el 25 y 26 de octubre en el Molí d'Alcosser de Planes

El viernes y sábado 25 y 26 de octubre se celebrarán las primeras **Jornadas Formativas 'Olis de Diània'**, destinadas a pequeños productores y amantes del aceite de oliva **de las comarcas centrales valencianas**. Estos emprendedores rurales y profesionales relacionados con este sector podrán recabar nuevos conocimientos y crear sinergias que los ayuden a dinamizar y dar a conocer sus productos de calidad 'premium', -aceite de oliva virgen extra-.

El acto tendrá lugar en el Molí d'Alcosser de Planes (El Comtat), actual sede de la Fundació Herbes del Molí. Las jornadas son el resultado del trabajo del grupo 'Olis de Diània'. Las plazas son gratuitas pero limitadas y se admitirán previa confirmación de asistencia al mail (galrma1420@gmail.com o al tf. 653175532).

Las conferencias

Las conferencias o charlas formativas se dividirán en dos sesiones. El viernes 25 se abordará el Bloque Agroalimentario, mientras que el sábado 26 la sesión será más técnica, con una jornada centrada en la eleotécnica, la técnica de la fabricación, la conservación y el análisis del aceite.

La apertura de las jornadas el viernes a las 16 horas contará con la presencia de la Directora General d'Innovació de la Generalitat Valenciana, Sonia Tirado. A continuación se iniciará la primera ponencia a cargo de Marta Cimas Hernando, Subdirectora de Relaciones Internacionales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que lleva por título '**Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (las SIPAM) de la FAO**'.

La siguiente conferencia lleva por nombre '**Seguridad Alimentaria, requisito imprescindible en la producción para la distribución convencional y de proximidad**', y la realizará Higinio Beneyto, responsable de Inspección Agroalimentaria, CSP Alcoi, de la Conselleria de Sanitat i Salut Pública.

El encuentro continuará con la sección '**El vínculo del producto. Aportación a la producción de Diània y discusión**' en la que participarán el escritor y fotógrafo Just I.Sellés, la periodista Clara Giner y el director de Microvinya, Celler de la Muntanya, Juan S. Cascant.

La jornada del viernes finalizará con la charla de la especialista en SocialMedia, Clara Soler bajo el título '**No me vendas, cuéntame una historia en Internet**'.

El sábado por la mañana la jornada temática abordará diversos aspectos en relación a la elaboración y fabricación de aceite con mesas redondas temáticas con profesionales como el catedrático de cultivos leñosos, Domingo Salazar, la especialista en variedades de olivos, Isabel Cortés o la directora de La Escuela Superior de Aceite de Oliva, Susana Romera. El objetivo es promover el debate entre los asistentes para poder aplicar la teoría a casos reales. Se hablará de **la caracterización del aceite de oliva; el cultivo del olivo y las variedades en Diània; la revisión de la recolección, los transportes y el packaging**.

Las dos últimas ponencias abrirán nuevos temas de debate en el grupo Olis de Diània ya que abordarán temas como la **personalidad jurídica** de un grupo de profesionales heterogéneos como es este grupo, y **la profesionalización** del personal implicado en los procesos de obtención del aceite. El presidente del GALRMA, Jose Manuel Bisseto cerrará las jornadas.

Olis de Diània

El grupo **Olis de Diània** nació a finales del año pasado a raíz de su participación en la III Festa de l'Oli d'Alpatró, a la Vall de Gallinera. Los productores pertenecen a zonas rurales de las comarcas alicantinas de la **Marina Alta, la Marina Baixa, El Comtat, l'Alcoià I l'Alt Vinalopó** y de las valencianas ubicadas más al Norte del Benicadell y Mariola. Es decir, **la Safor, la Vall d'Albaida, la Costera i la Canal de Navarrés**. Las variedades más utilizadas en la elaboración de su aceite de oliva virgen extra son la Villalonga (*Mançanella*), la Blanqueta i la Alfafarenca, autóctonas y que definen el territorio diánico.

El Grup d'Acció Local Rural Muntanya d'Alacant

Respecto al Grup d'Acció Local Rural Muntanya d'Alacant (GALRMA) cabe destacar que aglutina a los municipios más rurales de la Montaña de Alicante (de las comarcas de l'Alcoià, l'Alt Vinalopó, El Comtat, la Marina Alta y la Marina Baixa). Es una asociación sin ánimo de lucro que

agrupa entidades públicas (58 ayuntamientos) y privadas (75 entidades sin ánimo de lucro) de territorios rurales con la finalidad de desarrollar acciones en estas zonas mediante la financiación del programa LEADER (Fondos de ayudas europeas a proyectos de desarrollo rural innovador que se integra en el Plan de Desarrollo Rural de la Comunitat Valenciana). Sus estrategias y actuaciones están enfocadas al crecimiento inteligente, sostenible e integrador, y a la lucha contra la despoblación y el abandono rural.