



MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

VINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES

... frutos de la tierra y el clima de la campiña cordobesa.

Los tipos de vinos clásicos de la Denominación de Origen Montilla-Moriles son el fino –de graduación alcohólica natural, sin añadidos- el amontillado, el oloroso y el dulce pedro ximénez.

Los finos y los amontillados –en su primera fase- se crían bajo velo de flor y el resto mediante crianza oxidativa. Todos en botas de roble americano por el exclusivo sistema de criaderas y soleras durante un periodo mínimo de dos años.



Agua Mineral Natural



CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE CAZORLA"

Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, PK 10,5 Apdo. 51 • 23470 CAZORLA

Tlfno. 953 722 121 • Fax 953 722 113

E-mail: denominacion@dosierradecazorla.es

www.dosierradecazorla.es

EMPRESAS ASOCIADAS

Cooperativa "SANTO TOMAS APÓSTOL"

Ctra. Úbeda s/n • Tlfno. 953 736 010 • 23311 SANTO TOMÉ

Cooperativa "LA UNIÓN DE CHILLUÉVAR"

c/ Extramuros, s/n • Tlfno. 953 717 016 • 23477 CHILLUÉVAR

Cooperativa "NTRA. SRA. DE LA ENCARNACIÓN"

Ctra. A-315, km. 22,14 • Tlfno. 953 730 109 • 23460 PEAL DE BECERRO

ACEITES "LA CASERÍA DE SANTA JULIA", S.L.

Ctra. Quesada PK 1 • Tlfno. 953 243 195 / 953 241 134 • 23460 PEAL DE BECERRO

"VADO OLIVO" S.A.

Vadocortijo Ctra. Santo Tomé PK 1 • Tlfno. 953 730 733 • 23470 CAZORLA

Cooperativa "ACEITES CAZORLA"

Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, PK 10,5 • Tlfno. 953 724 031 • 23470 CAZORLA

ALMAZARA HISTÓRICA VISITABLE "LA ALMEDINA DE CAZORLA", S.L.

Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, PK 12

Tlfno. 953 720 331 • 23470 CAZORLA

Cooperativa- "BÉTICA ACEITERA"

c/ Pedro Hidalgo, 53 • Tlfno. 953 733 282 • 23480 QUESADA

Cooperativa "NTRA. SRA. DE LA CABEZA"

Camino Cementerio, s/n • Tlfno. 953 715 403 • 23487 HUESA

ACEITES "GUADALENTÍN", S.L.

Avda. Virgen de los Dolores, 45 • Tlfno. 953 738 035 • 23485 POZO ALCÓN

Cooperativa "SAN ISIDRO"

Virgen de los Dolores, 92 • Tlfno. 953 738 108 • 23485 POZO ALCÓN

ACEITES "GUIRADO", S.L.

c/ Orcera, 11 • Tlfno. 953 738 247 • 23485 POZO ALCÓN

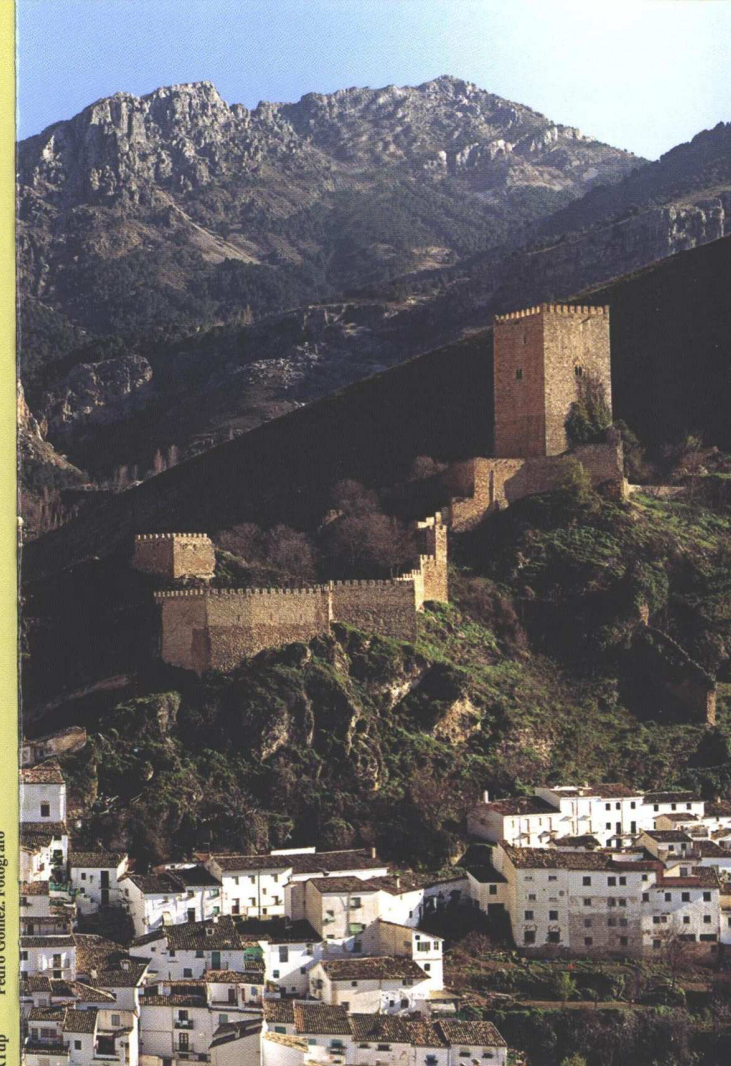
ACEITES "BURUNCHEL-ALTO GUADALQUIVIR", S.L.

c/ Vía Pecuaria (El Cerrón) • Tlfno. 953 727 226 • 23479 BURUNCHEL- LA IRUELA

"ACEITE JIENENSE DE CAZORLA", S.L.

c/ Luis Gutiérrez de Cabiedes, 2

Tlfno. 953 73 38 58 • 23480 QUESADA



Pedro Gómez. Fotógrafo

Diseño: MARTUP

Gráficas Alhambra

III DÍA de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE CAZORLA" ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA X ANIVERSARIO



CAZORLA, 14 de Agosto de 2008

El **Aceite de Oliva Virgen Extra**, joya de la gastronomía española, es un alimento especialmente sano para la nutrición humana.

Gracias al **Ácido Oléico**, su componente mayoritario, eleva los niveles de HDL (colesterol bueno), cuya **acción protectora sobre el corazón** previene la arteriosclerosis y otras enfermedades coronarias, y reduce el LDL (colesterol malo) que puede bloquear las arterias y provocar afecciones cardiovasculares.

Bondades del Aceite de Oliva Virgen Extra:

- Mejora la digestión y la absorción de nutrientes.
- Ejerce un efecto beneficioso sobre el sistema inmunológico.
- Es eficaz para el tratamiento y prevención de gastritis, úlceras y pancreatitis.
- Previene el cáncer de mama y la formación de cálculos biliares.
- Favorece el crecimiento del niño, y la formación del cerebro y del sistema nervioso periférico.
- Posee un alto contenido en **Vitaminas E, A, D y K**.
- Retrasa el envejecimiento celular y la descalcificación de los huesos.
- Y otras múltiples utilidades fruto de la "Cultura Popular".

El **Aceite de Oliva Virgen Extra**, alimento básico de la **Dieta Mediterránea**: producto natural, zumo de la aceituna de las **variedades Picual y Royal** (autóctona), que da sabor a nuestra tradición y mejor cocina española.

III DÍA de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE CAZORLA"

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
X ANIVERSARIO

PROGRAMA DE ACTOS

14 de Agosto de 2008

8.00 h. Diana a cargo de las Agrupaciones Musicales de Cazorla y Peal de Becerro.

12.00 h. Pasacalles a cargo del Grupo FANTASÍA. (OcioMágina). Recorrerá las principales calles de la localidad, partiendo del Auditorio del Paseo Santo Cristo y concluirá en la Plaza de la Corredera, acompañados de tirada de cohetes.

13,30 h. Inauguración de los Stands de las Denominaciones de Origen: Montilla-Moriles (Córdoba), Caballa y Melva de Andalucía, Tomate La Cañada de Níjar (Almería) y Aceite de Oliva Virgen Extra "Sierra de Cazorla". Así como los Stands del Grupo Cruzcampo y Aguas "Sierra Cazorla".

Exposición y degustación de productos de las diferentes denominaciones de origen y empresas asistentes.

Actuación directa del Grupo FANTASÍA.

Concursos, sorteos y regalos promocionales.
Conducidos por el speaker Gaspar Molina.

23.30 h. Verbena Popular. Amenizada por la Orquesta "LUNA".

Todos los actos se celebran en la Plaza de la Corredera de Cazorla.



DENOMINACIÓN ESPECÍFICA DE CABALLA Y MELVA DE ANDALUCÍA

Se constituye por la iniciativa de siete conserveros para defender sus procesos artesanales y de alta calidad.

Las conservas de Caballa y Melva, amparadas por Consejo Regulador, tienen como características fundamentales, la utilización de una materia prima excelente mediante la selección de las especies de caballa y melva, su elaboración totalmente artesanal sin la intervención de ningún producto químico ni conservante, y la utilización del aceite como líquido de cobertura. Por ello, son unas conservas sanas, naturales y de una alta calidad y seguridad alimentaria.



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA DEL TOMATE LA CAÑADA-NÍJAR

El Tomate La Cañada-Níjar es el primer tomate mediterráneo con Indicación Geográfica Protegida. Posee unas excelentes cualidades que lo hacen verdaderamente diferente y placentero: una concentración de azúcares y ácidos orgánicos muy superior a otros frutos, una gran cantidad de vitaminas, minerales y licopeno beneficiosos para la salud y, lo más importante, un sabor diferente y de altísima calidad.