



museo de artes  
y costumbres populares  
de sevilla

## “LOS SABORES DE ANDALUCÍA”

Ciclo sobre los alimentos tradicionales de Andalucía.

### INFORMACIÓN:



El Museo de Artes y Costumbres Populares junto con la Asociación Slow Food SevillaySur organizan estas jornadas con las que pretenden transmitir las peculiaridades de los procesos de transformación de los alimentos que caracterizan la gastronomía andaluza.

Este primer ciclo se centrará en cuatro pilares fundamentales de nuestra alimentación: los quesos artesanos, la chacina ibérica, el aceite de oliva y el vino.

### FECHA Y HORA:

Todos los sábados desde el 14 de mayo al 4 de junio a las 11.30 h.

### RESERVA:

El aforo para participar en las jornadas estará limitado a 40 personas. Será necesario realizar una reserva previa enviando un correo electrónico a la dirección del Museo [museoacp.ccul@juntadeandalucia.es](mailto:museoacp.ccul@juntadeandalucia.es) en el que se indicará el nombre, la edad, el nivel de estudios/profesión de los interesados y el día de la jornada que desean asistir (si están interesados en participar en más de una jornada incluyan el orden de preferencia).

También se podrá realizar la reserva en la taquilla del Museo rellenando una solicitud. Cada correo electrónico o solicitud podrá reservar para un máximo de dos personas (si varias solicitudes son de miembros de una misma familia deben especificarlo). Las solicitudes se atenderán preferentemente por orden de llegada y por grupos de edad. Será necesario recibir una confirmación de reserva por parte del Museo, vía correo electrónico o teléfono, para que la reserva se haga efectiva.

### PROGRAMA DE LAS JORNADAS:

**Sábado 14 de mayo: Los quesos artesanos.**



- Presentación: alimentos buenos, limpios y justos. *Francisco González*, Slow Food SevillaySur, Sevilla.
- Quesos artesanos en Andalucía. *Pedro Cantero*, Universidad Pablo de Olavide, Sevilla.
- La experiencia de una productora de quesos de leche cruda de cabra. *María Orzaez*, Quesos y Lacteos Marenostum, Castilblanco de los Arroyos (Sevilla).
- Degustación comentada de quesos artesanos andaluces.

### Sábado 21 de mayo: La chacina ibérica.



Montefrío, El Repilado (Huelva).

- Presentación: alimentos buenos, limpios y justos. *Francisco González*, Slow Food SevillaySur, Sevilla.
- El ecosistema de la dehesa y el cerdo ibérico en Andalucía. *Miguel Ullibarri*, experto del sector.
- La experiencia de unos productores de cerdo ibérico puro ecológico. *Lola López* y *Armando Escaño*, Finca Montefrío, El Repilado (Huelva).
- Degustación comentada de chacina y jamón ibéricos ecológicos andaluces.

### Sábado 28 de mayo: El aceite de oliva.



- Presentación: alimentos buenos, limpios y justos. *Francisco González*, Slow Food SevillaySur, Sevilla.
- El Aceite de Oliva Virgen Extra y la Red Slow Oleum, *Antonio Zafra*, experto del sector, Zuheros (Córdoba).
- La experiencia de un productor de aceite de oliva virgen. *Antonio Zafra*, Paraiso de olivos, Zuheros (Córdoba).
- Degustación/Cata de aceites de oliva virgen extra andaluces.

### Sábado 4 de junio: El vino.



- Presentación: alimentos buenos, limpios y justos. *Francisco González*, Slow Food SevillaySur, Sevilla.
- Vinos andaluces de calidad. *Pedro Cantero*, Universidad Pablo de Olavide, Sevilla.
- La experiencia de unos productores de vinos ecológicos andaluces. *Elena Viguera* y *Julián Navarro*, Bodegas Colonia de Galeón, Cazalla de la Sierra (Sevilla).
- Degustación de vinos ecológicos andaluces.

Jornadas organizadas conjuntamente por el  
Museo y la Asociación:

  
Slow Food® SevillaySur