

## ORGANIZAN

Universidad de Sevilla  
Facultad de Geografía e Historia  
Asociación Al-Idrisi (Asociación Universitaria  
de Geografía, Medio Ambiente y Desarrollo  
Territorial Sostenible  
Asociación Amigos de Écija (Asociación para la  
defensa y estudio del Patrimonio Histórico y  
Cultural de Écija)

## PATROCINADORES

S.C.A. Agropecuaria Industrial (CAPI)  
Cooperativa Andaluza Ecijana de Servicios  
Agropecuarios (COESAGRO)

## COLABORA:

Hacienda de Emilio Ostos

## PRECIOS:

ASISTENCIA SÓLO A CONFERENCIAS EN PALACIO BENAMEJÍ Y  
VISITA A LA IGLESIA DE LOS DESCALZOS: GRATUITA HASTA  
COMPLETAR AFORO (no precisa inscripción)

OPCIÓN 1. PRECIO DE LAS JORNADAS 40 EUROS (incluye  
desplazamientos en autobús desde Sevilla, Cata de Aceite,  
Almuerzo y Certificado de Asistencia y/o Certificado de  
Libre Configuración).

OPCIÓN 2. PRECIO DE LAS JORNADAS 20 EUROS (incluye  
desplazamientos en autobús desde Sevilla, Cata de Aceite y  
Certificado de Asistencia y/o Certificado de Libre  
Configuración)

OPCIÓN 3. PRECIO DE LAS JORNADAS 10 EUROS (Sólo Asistencia  
a Conferencias, Certificado de Asistencia y/o Certificado  
de Libre Configuración)

## DIRECTOR

Dr. D. Javier Navarro Luna

## COORDINADOR

D. Juan A. Rodríguez Vázquez



C · A · P · I

Astias 1828  
Aceite de Oliva Virgen Extra

COESAGRO

JORNADA SOBRE PATRIMONIO

# EL OLIVO Y LA CIUDAD: PATRIMONIO IDENTITARIO DE ÉCIJA



SOLICITADO 1 CRÉDITO  
DE LIBRE CONFIGURACIÓN

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES  
<http://institucional.us.es/olivoyciudad>

ÉCIJA, 28 DE MARZO DE 2014  
PALACIO DE BENAMEJÍ

## PRESENTACIÓN

El cultivo del olivo se realizó de forma extensiva, desde el comienzo de la Historia, en tierras andaluzas. En la actualidad, Andalucía es el principal productor de aceite de oliva español. Produce el 83% del aceite del país y el 32% del mundo. Aproximadamente, un 2% de la producción total andaluza se concentra en el municipio astigitano.

El olivo, en el término municipal de Écija, ha sido un elemento clave en la economía de la ciudad a lo largo de su Historia, determinando su paisaje e incluso su fisonomía artística.

El objetivo de estas jornadas es ofrecer a la ciudadanía en general, y en particular a nuevos emprendedores, empresas y administraciones públicas, la posibilidad de la puesta en valor del olivo como bien patrimonial. Este activo puede contribuir a la mejora de la economía, la creación de grupos de I+D+i en el desarrollo local, el fomento del turismo, la gastronomía, o a la creación de industrias auxiliares.

El Bien inmaterial se mostrará en su contexto, con sus objetos, instrumentos y espacios que le son inherentes, y que forman parte de la naturaleza del aceite de oliva. En la programación se incluyen visitas guiadas gratuitas a determinados lugares de interés, así como actividades docentes e investigadoras, con el propósito de contribuir a que los grupos de interés puedan conocer este tipo de patrimonio *in situ*, a través de sus protagonistas.

## PROGRAMA Finca las Marroquies (Hacienda Emilio Ostos)

### 09:00 PRESENTACIÓN DE LAS JORNADAS

D. Ricardo Gil-Toresano Riego, *Alcalde de Écija*.  
Dr. D. Antonio García Gómez, *Decano de la Facultad de Geografía e Historia. Universidad de Sevilla*.  
Dr. D. Javier Navarro Luna, *Director de las Jornadas. Vicedecano de Asuntos Económicos, Equipamientos y Actividades Culturales. Universidad de Sevilla*.  
D. Juan Jesús Aguilar Osuna, *Presidente Asoc. Amigos de Écija*.  
D. Pablo González del Corral Martín, *Presidente de CAPI*.  
D. Rafael Bascón Ruz, *Presidente de COESAGRO*.

### 09:15 CATA DE ACEITE DE OLIVA Y CAFÉ D. Francisco González Ostos. *Finca las Marroquies (Hacienda Emilio Ostos)*

## PROGRAMA

Palacio de Benamejil. Écija

- ✓ **10:30**  
**CONFERENCIA**  
*Écija y la economía del aceite. Una aproximación desde la Historia Antigua.*  
Dr. D. Salvador Ordóñez Agulla. *Universidad de Sevilla*  
Dr. D. Sergio García-Dils de la Vega. *Arqueólogo de Écija.*
- ✓ **11:15**  
**CONFERENCIA**  
*El aceite romano de Écija a través de la Alfarería del Genil*  
Dr. D. Enrique García Vargas. *Universidad de Sevilla*
- ✓ **12.00**  
**CONFERENCIA**  
*Patrimonio gastronómico y turismo: experiencias en España y América Latina.*  
Dr. D. Emilio José Luque Azcona. *Universidad de Sevilla.*
- ✓ **12.45**  
**VISITA GUIADA: S.C.A. AGROPECUARIA INDUSTRIAL**  
D<sup>a</sup>. Ana de Fátima Madero Lancharro. *S.C.A Agropecuaria Industrial*
- ✓ **14.15. TIEMPO LIBRE**
- ✓ **16.45**  
**MESA REDONDA**  
*El futuro del aceite de oliva en la campiña astigitana.*  
Intervienen:  
D. Carlos José Onetti Onetti. *Concejal Ayuntamiento de Écija. Delegado de Agricultura.*  
D. Rafael Sánchez de Puerta. *Director de FAECA. Presidente del Comité Consultivo de Aceite de Oliva y Aceituna de Mesa de la Unión Europea*  
D. Vicente Martín Tamarit. *Gerente de S.C.A Agropecuaria Industrial (CAPI)*  
D. Juan Gallardo Merina. *Gerente de COESAGRO*  
D. Rafael Hernández López. *Instituto de Comercio de Exterior*  
Modera: Dr. D. Javier Navarro Luna. *Universidad de Sevilla*
- ✓ **18.00**  
**CONFERENCIA**  
*La originalidad del Barroco en Écija y su aportación al Arte Español e Hispanoamericano.*  
Dr. D. Jesús Palomero Páramo. *Universidad de Sevilla*
- ✓ **19.00**  
**VISITA GUIADA IGLESIA DE LOS DESCALZOS**  
Premio Europa Nostra en la Categoría de Conservación  
Dr. D. Jesús Palomero Páramo. *Universidad de Sevilla*