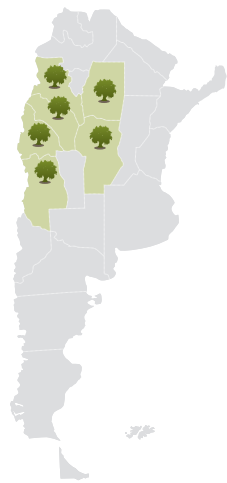


EL OLIVO

INFOGRAFÍA

Pertenece a la familia de las Oleáceas (*Olea europaea* L.) La variedad típica de la Argentina es Arauco.



BREVE HISTORIA

El olivo se introdujo en la Argentina en la época colonial alrededor del año 1550 y su cultivo siguió de cerca las fundaciones de los pueblos.

Se extendió a las provincias de Córdoba, La Rioja, Catamarca, Santiago del Estero, Mendoza y San Juan.

El olivo histórico *cuatricentenario* situado en el departamento de Arauco, en la provincia de La Rioja (Argentina) es, junto a toda la olivicultura de la zona, el símbolo de la identidad del pueblo.

En Mendoza los cultivos se establecieron en los departamentos cercanos a la Capital de la provincia. La famosa trilogía mediterránea: vid, olivo y frutales se constituyó en la base de nuestra estructura productiva y económica.

Mendoza es una de las regiones olivícolas más importantes del país. Presenta condiciones agroecológicas privilegiadas, con baja incidencia de plagas y enfermedades, lo que favorece la producción de aceitunas para conserva y de aceite de oliva virgen de alta calidad, permitiendo posicionarse en mercados altamente exigentes.

La provincia posee una gran infraestructura industrial (fábricas elaboradoras de aceite y aceituna en conserva).



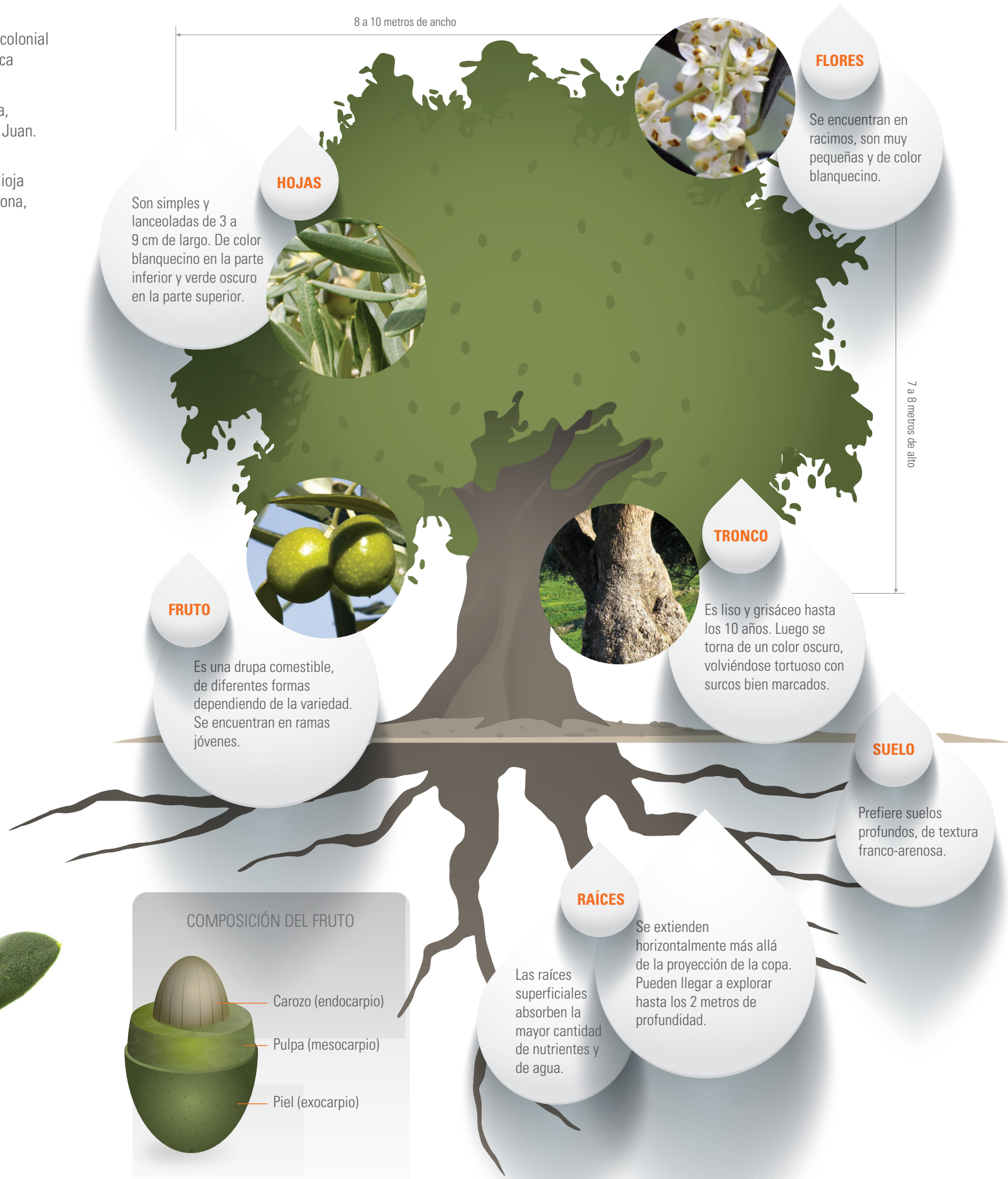
VIRGEN DEL OLIVO

La imagen de la Virgen del Olivo se encuentra en la rotonda de la calle Ozamis y Ruta 60, Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza.



CARACTERÍSTICAS DEL OLIVO

Es un árbol de hojas perennes y copa redondeada. En condiciones adecuadas es muy longevo.



RECETAS

BROWNIES

de chocolate y aceite de oliva

PREPARACIÓN

Derretir el chocolate a baño maría. Mezclar con el aceite de oliva.

Aparte en un bol mezclar los huevos con el azúcar e incorporársela al chocolate. Tamizar la harina con la sal y agregar a la preparación anterior en 2 veces, intercalando con las nueces.

Volcar la preparación en un molde de 20 x 20 y 4 cm de alto con papel aluminio o manteca pincelada con aceite o rocío vegetal.

Cocinar a horno moderado durante 25 minutos hasta que los bordes se despeguen. La superficie debe quedar firme y crocante y el centro, húmedo. Enfriar, desmoldar y cortar en cuadraditos.

INGREDIENTES

230 g de chocolate picado
150 ml de aceite de oliva
4 huevos grandes
300 g de azúcar
1/2 cucharadita de sal
140 g de harina
140 g de nueces picadas



ALIÑO

para ensalada con aceite de oliva y nuez

PREPARACIÓN

Procesar con un mixer todos los ingredientes. Esta preparación servirá para aliñar ensaladas o brochettes.

INGREDIENTES

100 ml de aceite de oliva
100 g de nueces peladas
1 diente de ajo
Sal, pimienta, aceto balsámico
Hojas de albahaca c/n



Los Andes / 130 AÑOS

MENDOZA OLIVA BIEN

01

INFOGRAFÍA
EL OLIVO

RECETAS
BROWNIES
ALIÑO

LÁMINA
ARAUCO



A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with several green, oval-shaped olives that have a slightly bumpy texture. The leaves are elongated, silvery-green, and have a smooth surface. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a natural outdoor setting. A white circular logo is positioned in the upper left quadrant of the image.

VARIEDAD
Arauco