

# ¡Ya está aquí la IX Feria del Olivar de Luque 2018!

Si algo caracteriza a [la Subbética](#) es por ser una de las comarcas más bonitas de España, pero también por su deliciosa gastronomía y como no, por su aceite. Y **Luque es uno de nuestros pueblos cuyo aceite es de primera calidad, ¿por qué no dedicarle una feria?**

## ¿De qué se trata la Feria del Olivar de Luque?

La Feria del Olivar de Luque se trata de una **feria bianual, que organiza el Ayuntamiento de Luque, lúdica y divulgativa en torno al olivo, su historia y tradición y su modo de vida.** ¿Su objetivo? Mostrar las últimas tendencias y novedades del sector en un ambiente idóneo para los profesionales, además de ser un excelente escaparate para promocionar el aceite y sus derivados.

Una **feria que se ha convertido en una de las más importantes de la provincia de Córdoba**, llegando a tener en la pasada edición más de 30.000 visitas, donde no solo se exponen productos relacionados con el olivo que puedes comprar, si no que se realizan charlas informativas, concursos, talleres, catas, etc.



## ¿Cuándo es la Feria del Olivar de Luque 2018?

Esta feria se celebrará durante los días **19, 20 y 21 de octubre en la Plaza de España de Luque.**

Podrás asistir el **viernes y sábado de 10 a 21 horas, y el domingo de 11 a 15 horas.**

## ¿Cuál es su programación?

Estamos pendientes de conocer cuál será su programación, aunque no dudamos que será igual o mejor que la de su anterior edición.

Pero para que vayas calentando motores, te dejamos con una de las recetas ganadoras, para que la prepares en casa, del concurso gastronómico que se celebró en la edición pasada:  
¡Sorbete de Aceite de Oliva!

### Receta de Sorbete de Aceite de Oliva

- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 500 ml de leche entera
- 6 yemas de huevo (talla L)
- 100 gr. de azúcar
- 100 ml de miel

1. Batimos las yemas y el azúcar en un bol hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla blanquee.
2. Ponemos leche en una olla, añadimos las yemas y el azúcar y calentamos a fuego lento, removiendo bien hasta que espese (es importante que no hierva para que no se corte).
3. Apartamos del fuego y en la misma olla añadimos el aceite. Mezclamos bien con unas varillas.

4. Añadimos la miel y volvemos a mezclar.
5. Ponemos la crema en un bol y dejamos enfriar.
6. Cuando esté fría, la metemos en el congelador (mínimo 4 horas).
7. Cada hora, sacamos y removemos para romper los cristales de hielo y que quede cremoso.

¿Delicioso verdad? ;)

Pronto conoceremos la programación final de la novena edición de esta feria, mientras tanto si no quieres perderte ninguna novedad **puedes seguir todas las actualizaciones a través del [Facebook](#) y [Twitter](#) o [web oficial de la Feria del Olivar de Luque](#)**. ¡Sabemos que estarás muy pendiente!

Y recuerda que **compartir es crecer** :)

Imágenes: Web oficial de la Feria del Olivar de Luque, Facebook de la Feria del Olivar de Luque, [Parques Alegres](#)

