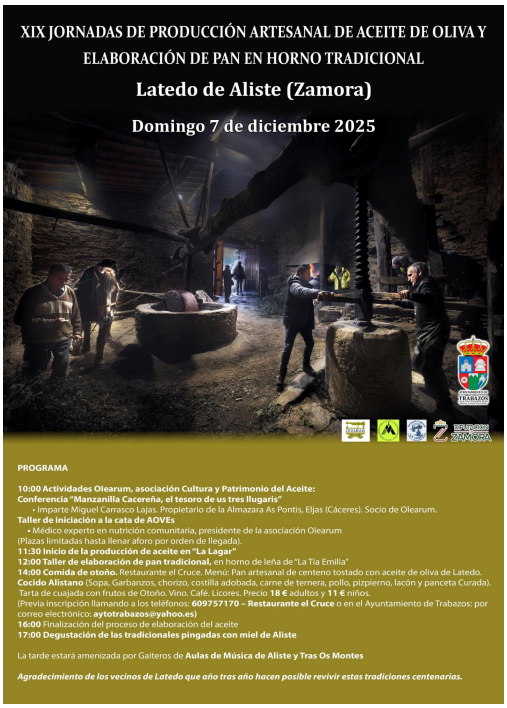
Latedo de Aliste revive un año más la elaboración tradicional del aceite de oliva

Las XIX Jornadas de producción artesanal de aceite de oliva y elaboración de pan en horno artesanal incluirán talleres, charlas y degustación de pringadas y un cocido tradicional alistano.

Por Gabinete de Prensa
dic 2, 2025



Latedo de Aliste, en el municipio de Trabazos, acoge el próximo **domingo 7 de diciembre** las **XIX Jornadas de producción artesanal de aceite de oliva y elaboración de pan en horno artesanal**. Será una oportunidad única de conocer cómo se elaboraba tradicionalmente el aceite en una zona donde, por su microclima, se daba el cultivo del olivar y probarlo sobre el pan que también se preparará en un horno tradicional. Durante todo el día, también habrá **charlas, talleres de iniciación a la cata de aceite de oliva virgen y de elaboración de pan tradicional y se podrán degustar las 'pringadas'**, también con miel de la zona, y un **típico cocido alistano** previa reserva. Todo ello amenizado por los gaiteros de las **Aulas de Música de Aliste y Tras Os Montes**.

Las jornadas han sido presentadas esta mañana en el Salón de Plenos de la Diputación de Zamora por su presidente, **Javier Faúndez Domínguez**, y uno de los representantes de la Asociación Cultural La Lagar, **Carlos Blanco**.

Javier Faúndez explicó como **nació, hace casi 22 años, este proyecto** que cumple 19 ediciones y que sólo fue interrumpido durante dos años por la pandemia del Covid. Empezó con la **rehabilitación del antiguo lagar de aceite** de Latedo, que era un molino comunitario que utilizaban todos los vecinos para elaborar aceite. No en vano, esta localidad transfronteriza del **municipio de Trabazos** cuenta con un microclima que, explicó, ha hecho posible que los olivos se desarrollen bastante bien. En su momento era un recurso económico para las familias, tanto para consumo propio como para venderlo.

Además de rehabilitarse 'la lagar' del aceite, se recuperó el **horno de la Tía Emilia** y un **molino harinero** situado en el propio río. Y con este evento, en el que se implica este pequeño pueblo de apenas medio centenar de habitantes, se quiere, dijo, **«revivir aquellas jornadas de invierno»** cuando, por turnos, se utilizaba ese lagar comunitario.

El presidente de la Diputación ha querido «Agradecer a los vecinos de Latedo porque, año tras año, trabajan para que **a lo largo de unas horas se pueda revivir un proceso ancestral, tradicional, no industrial**, de cómo se elaboraba el aceite de oliva en esta provincia». Una «fiesta familiar» que, año tras año, ha concitado el interés de personas venidas de toda España e, incluso, el extranjero, y que ha merecido galardones como el **Premio 'Olivo de Fúxcar' y una distinción de la Asociación Olearum**, un colectivo que trabaja en la defensa y promoción del aceite de oliva.

La jornada arrancará con una **charla sobre la manzanilla cacereña** y **un taller de iniciación a la cata de AOVEs**, a las 10.00. A las 11.30, **se iniciará la producción de aceite** en el lagar. A las **12.00**, habrá un **taller de elaboración de pan tradicional**. A las **14.00** será la **comida, previa reserva**, en el restaurante El Cruce con degustación de pan artesanal de centeno tostado con aceite de oliva y **cocido alistano**. A las **16.00**, **finalizará el proceso de elaboración** del aceite. A las **17.00**, **degustación de las tradicionales pringadas** con miel de Aliste.