



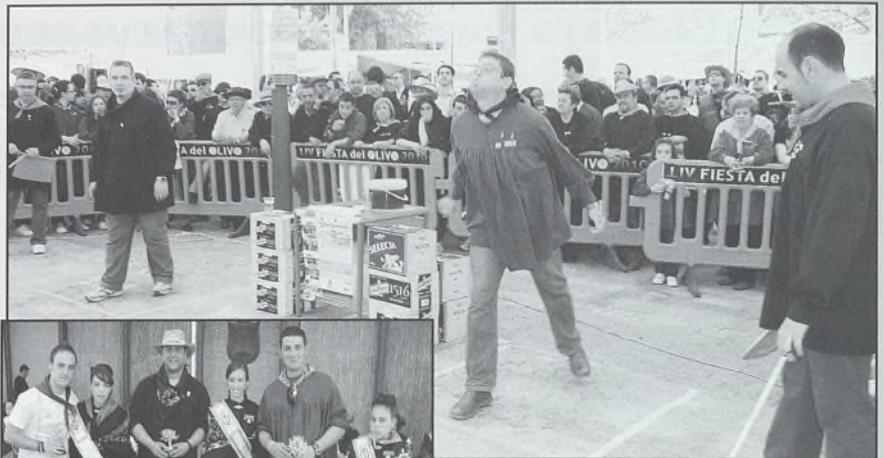
La empresa moracha Tolivir produce aceite de oliva virgen desde hace 200 años. Ahora ofrecen también cosméticos elaborados con este producto, con propiedades nutritivas, hidratantes y antioxidantes. Los egipcios ya lo usaban.

FOTOS: MIGUEL ÁNGEL SÁNCHEZ DE LA MORENA



Son técnicos de Oleotoledo, la asociación que une a 38 cooperativas de aceite de oliva de Toledo y Ciudad Real.

nómica. En Tolivir, una empresa familiar moracha con 200 años de historia, que además de producir y vender aceite de cosecha propia y de otras del entorno, elaboran desde hace dos años cosméticos de aceite de oliva (cremas, jabón...) con formulación magistral. *"Todo el que lo prueba, repite"*, asegura **Teresa Carmona**, la directora de calidad. Todos ellos han mostrado sus productos en este I Salón, inaugurado por el presidente del Gobierno regional, **José María Barreda**, el presidente de Diputación, **José Manuel Tofiño**, y el consejero de Agricultura, **José Luis Martínez Guijarro**.



En el "chochodromo" de Mora decenas de participantes midieron sus fuerzas lanzando huesos de aceituna. Los ganadores: Angel López con un lanzamiento de 15,31 (masculino), Ana Belén Gómez, con 12,93 (en femenino) y Mario Vazquez, que consiguió 11,13 en categoría infantil.



En Mora triunfan, sobre todo, los actos populares, como el concurso de migas que desde hace años organiza la Peña La Zaranda. Este año el primer premio ha sido para "Los Cuñaos", el segundo para las migas de Juan de Gracia y el tercero para las que preparó Teresa Sánchez. Las fotos de abajo son de la entrega de premios del certamen de menús. Han ganado los restaurantes La Zafra y Los Conejos. En la otra, los ganadores del concurso de tapas. FOTOS: FAN



Abajo, la carroza ganadora del 2010, la de Los Cabalitos. La Peña La Fonda quedó en segundo lugar y Los Corvos en tercero. El carro de los Amigos de la Trokole fue el mejor.

