

1-1-2021

AOVE FORUM

COMPANY PROFILE



PROMUEVE

COOPERATIVA AGRÍCOLA CATÓLICA DE COCENTAINA



COMPANY PROFILE AOVE FORUM

INDICE

1. MISIÓN – VISIÓN – OBJETIVOS – LA MARCA
2. CATADORES
3. EXPERTOS GASTRONÓMICOS - RELACIONADOS CON EL EVENTO
4. EVENTO Y ENTREGA PREMIOS
5. DISFUSIÓN – ONLINE Y OFFLINE
6. ENTORNO DEL CONCURSO
 - a. PATROCINADORES



1. MISIÓN – VISIÓN – OBJETIVOS – LA MARCA

La **misión** del concurso organizado por la **Cooperativa Agrícola Católica Coop. V. (www.olielcomtat.com)** pasa por dar proyección nacional e internacional a los participantes apoyándose en **un certamen clasificado de INTERES TURISTICO INTERNACIONAL**, en el que el comercio, la agricultura y la gastronomía juegan un papel determinante – **LA FIRA DE TOTS SANTS DE COCENTAINA**.

AOVE FORUM HA FIJADO como mercados objetivo para la difusión del concurso los siguientes: RUSIA, JAPÓN, ALEMANIA con tres campañas de difusión:

1. Inscritos
2. Celebración
3. Difusión de resultados 1 y 2

De esta manera en el 2021 se pretende continuar la doble misión de por una parte posicionar el mapa nacional e internacional de los productores de calidad del aceite de oliva virgen extra a nuestra comarca y dar un valor comercial a los participantes en el concurso.

Los objetivos a 3 años en cuanto a número de participantes y países participantes son los siguientes:

Año 2020

- 25 aceites- el número de participantes fue de 35 aceites
- Países España + 2 (se logró la participación de aceites italianos)

Año 2021

- 50 aceites
- países España + 3 países

Año 2022

- 75 aceites
- países España + 4 países



LA MARCA

AOVE FORUM - PREMIOS A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El porque de esa decisión hay que buscarla en **el significado etimológico de la palabra FORUM**

“La palabra foro viene del latín fórum (plaza, mercado, espacio público, plaza principal de una ciudad). El fórum era el lugar de encuentro principal en torno al cual se disponían los edificios públicos de administración de justicia, gestión política, principales templos, etc.”

De esta manera la palabra **Forum** tiene una triple función como marca:

1. Como Herramienta para Integrar al concurso en la Fira (ya que era un lugar de encuentro como las ferias)
2. Como elemento para fomentar el conocimiento y la comercialización de los aceites participantes (del latín forum (plaza, mercado...))
3. Como espacio real y virtual acorde a los tiempos en los que vivimos para debatir y compartir conocimientos alrededor del aceite (el lugar de encuentro principal)

2. CATADORES

Selección de catadores

Dado que el concurso tiene un perfil internacional y uno de los objetivos es la difusión se optó por los siguientes catadores:

1. **Susan Hoover (EEUU)** experta en cata
2. **Keiko (Japón)** experta en cata
3. **Marielis Arteaga (Venezuela)** Experta en Cacao – periodista gastronómica y formada en catas de aceites.
4. **Joan Clement (España)** Chef – formador y divulgador gastronómico
5. **Francisco Albert** – Consultor y formador en aceite de oliva, colaborador en CEU-GASMA y en el Basque Culinary Center entre otros centros.



La cata se realiza siguiendo las normas marcadas por el COI: empleando material homologado y salas de cata especiales para ello.



Sala de catas y reuni3n de catadores.



3. EXPERTOS GASTRONÓMICOS - RELACIONADOS CON EL EVENTO

Con el concurso se pretende, además, difundir las aplicaciones gastronómicas del aceite de oliva virgen extra y fomentar los productos de proximidad apoyándonos en la riqueza y cultura de la “Dieta Mediterránea “. Para ello el primer año contamos con la colaboración de:

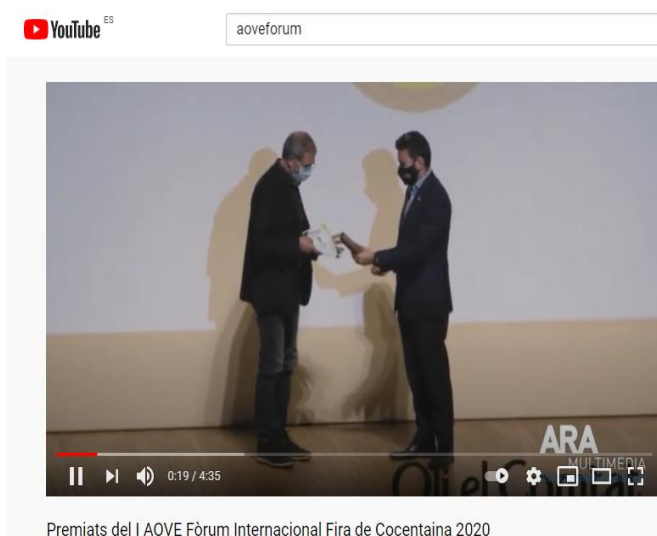
1. Natxo Selles
 - a. <https://www.youtube.com/watch?v=RTXAFkAdG90>
2. Kiko Moya
 - a. https://www.youtube.com/watch?v=84kRA4HyZ_I
3. José Montejano
 - a. <https://www.youtube.com/watch?v=bd2noTwsirg>

Dentro de la filosofía y valores del concurso esta enlazar a los premiados con la gastronomía de proximidad para dar aplicaciones novedosas a nuestros aceites, estas colaboraciones, se verán incrementadas en 2021/2022 pasando de 3 a 5 colaboradores.

4. EVENTO Y ENTREGA PREMIOS

La entrega de premios se realizó en Cocentaina en el emblemático salón de actos del Teular, el acto contó con el apoyo de:

- Excelentísima alcaldesa de Cocentaina Mireia Estepa Olcina
- Regidora de la Feria Doña Maria Eugenia Miguel Anduix
- Director general de desarrollo rural D. David Torres - marca (Molt de gust)
- Presidente de la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina -Don Rafael Montava
- Director de sección de vino y aceite de Federació Cooperatives Agroalimentàries de la CV -D. Vicent Insa.



<https://www.youtube.com/watch?v=H3IHBp6XIoI>

RELACIÓN DE LOS PREMIADOS SEGÚN ACTAS PUBLICADAS EN LA WEB DE LA FIRA

1er PREMIO

SAT Agrofuit (Balones, Alacant) Castell de la Costurera

Varietades: Picual-Blanqueta-Mançanella de Vilallonga

2º PREMIO

Almàssera de Millena SAT (Millena- Alacant) Ecotravadell

Varietades: Villalonga y Arbequina

3er PREMIO

SARA AGUT VIVES (Calaceite, Teruel) Mas dels Castellans

Varietad: Empeltre



CATEGORÍA ORO

Nombre Empresa	Marca	Variedad
Coop. V del camp Sant Pere	Pagos del Guerrer	Grossal
Mediterranean Gourmet OliveOils SL	Almazahara	Grossal y Serrana
Cooperativa Agraria Ntra, Sra,Asunción	Sanhaja	Serrana Espadán
Miguel Jorda	Font Roja	Hojiblanca y Picual
Marsala Hacienda Agrícola,S.L.	Aove Marsala	Arbequina
Cooperativa Campoenguera	El Campiñero	Villalonga y Arbequina
Bardomus	Bardomus	Farga
Almàssera de Millena SAT	Mil.lenàries	Villalonga, Genovesa y Negreta
Azienda Agrícola Maselli	Maseli	Coratina
Olioli biodinámico s.l	1olivo por la Paz	Arbequina
SAT Agrofruit	Castell de la Costurera	Mançanella de Vilallonga
Bardomus	Bardomus	Morrut
Marsala Hacienda Agrícola,S.L.	Aove Marsala	Alfafarenca



CATEGORÍA PLATA

Nombre Empresa	Marca	Variedad
Martí Roca ecològic SC	Lo Canetà	Farga
Mediterranean Gourmet OliveOils SL	Olé oleo	Serrana de Espadán
Olivier de Xavier SL	Birdy	Arbequina
Gestalgar Oleum OE	Olium	Villalonga y Serrana
Hq SL	Oleum secans	Alfafarenca
Martí Roca ecològic SC	Lo Canetà	Canetera
Bodega Ntra. Sra. de las Virtudes Coop. V.	Las Virtudes	Picual
Iordache Ana María	Mas Ca Sirvent	Blanqueta
Hacienda cruz de galindo s.l.	Selma Millenary oliveoil	Picual
Gestalgar Oleum OE	Olium	Picual
Almàssera de Millena SAT	Travadell	Villalonga

CATEGORÍA BRONCE

Nombre Empresa	Marca	Variedad
Bardomus	Bardomus	Picual
SAT Agrofruit	Castell de la Costurera	Blanqueta y Villalonga
Coop. San Cristóbal, Coop V	Oro del Vinalopó Ecológico Prémium	Picual
Coop Oleícola Alto Palancia, Coop.2ºg.V	Oliespal	Serrana de Espadán
Diego Barquero	565 MSNM	Arbequina Villalonga y Alfafarenca
Marsala Hacienda Agrícola,S.L.	Aove Marsala	Picual
HQ S.L.	Oleum Secans	Picual



El Ministro de Agricultura sr. Luis PLANAS y el presidente de Cooperativas Agroalimentarias de España Ángel Villafranca, entregan el Premio de Igualdad de Oportunidades 2021 a la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina. Primera Coop. de España con un consejo rector paritario (Recogen el Premio su presidente Rafael Montava y Milagro Llorens más de 25 años como rectora 6/2021).

5. PLAN DE MEDIOS

Previo a la jornada de cata y en coordinación con la Cooperativa de Cocentaina y la Fira se organizará, al igual que el 2020, un plan de medios y, la elaboración de un contenido de altísima calidad en colaboración con restauradores locales del más alto nivel.

Las comunicaciones y notas de prensa se redactan en modalidad bilingüe, español e inglés, y en función de país estrella seleccionado – ruso y alemán....

Pasamos a enumerar algunas de las acciones del plan de medios del ejercicio 2020



PRENSA DIGITAL

<https://www.mercacei.com/noticia/53544/ultima-hora/cinco-expertos-internacionales-eligen-el-mejor-aceite-del-i-aove-forum-fira-de-tots-sants.html>

https://www.yovirgenextra.com/portfolio_page/aove-forum

<https://www.olimerca.com/noticiadet/ganadores-del-i-aove-forum-fira-de-cocentaina/6952c6b13d21fa173373cb696f1442d8>

<https://alicanteplaza.es/un-oli-produit-a-balones-guanya-el-i-aove-forum-internacional-fira-de-cocentaina-2020>

Para promoción de los ganadores y desarrollado en las bases del concurso se creó un vídeo de maridaje con 3 altos representantes de la gastronomía del territorio:

<https://www.lescaleta.com/>

<http://restaurantenatxoselles.com/>

<https://twitter.com/josemonber?lang=es>

<https://www.youtube.com/watch?v=RiQ6DICBMDU>

1. Natxo Selles
 - a. <https://www.youtube.com/watch?v=RTXAFkAdG90>
2. Kiko Moya
 - a. https://www.youtube.com/watch?v=84kRA4HyZ_I
3. José Montejano
 - a. <https://www.youtube.com/watch?v=bd2noTwsirg>



Presencia y difusión en medios de comunicación

a. En total se han conseguido generar un total de:

Aproximadamente 48.300 resultados (0,31 segundos) resultado de búsqueda relacionados con el concurso.



b. Los medios escritos y digitales más relevantes del sector:

Agro digital,
Olimerca,
Mercacei,
Valencia Plaza,
Alicante Plaza,
ARAMULTIMÈDIA.
CADENA SER

c. Difusión internacional a 375 importadores DE LOS PAÍSES OBJETIVO PARA EL 2020.





6. ENTORNO DEL CONCURSO

El concurso nació en 2020 a iniciativa conjunta de la Cooperativa Agrícola Católica, el Ayuntamiento de Cocentaina y la Federació Cooperatives Agroalimentàries de la CV. El evento se enmarca y desarrolla en un evento de carácter internacional:

“La Fira es la historia misma de Cocentaina. No en vano arranca en 1346 gracias al privilegio otorgado por Pere el Cerimoniós (II de València y IV de Aragó) para celebrarla y ha continuado organizándose hasta nuestros días gracias a la estima a la tierra y a las tradiciones, al espíritu dinámico y emprendedor del pueblo de Cocentaina.”

Con el fin de ganar notoriedad y visibilidad ofrecemos la posibilidad de colaborar en la modalidad de Patrocinio a empresas o entidades que compartan nuestra misión y objetivos :

- Logotipos en todas las publicaciones oficiales
- Inserción en la sección - web del concurso
- Invitación a las jornadas del concurso en un ambiente de net working

CALENDARIO DE ACTOS PREVISTOS PARA EL ÚLTIMO TRIMESTRE DEL 2021

Este año, el **II AOVE FORUM**, además de la celebración del Concurso de cata y del acto de entrega de los premios, se complementa con acciones paralelas para reforzar su importancia. Se van a celebrar diferentes jornadas relacionadas con el mundo del AOVE.

La primera jornada, que se celebrará el **17 de septiembre**, tiene el objetivo de dar a conocer los aceites de oliva virgen extra (AOVE) **en el marco de la Salud y la Gastronomía y el disfrute**.

Para ello contamos con tres ponentes de prestigio que abarcan los temas desde la esmerada elaboración de los AOVE Premium, que **contará con la colaboración de Anuncia Carpio, bióloga y especialista durante muchos años del Instituto de la Grasa de Sevilla (CSIC)**.

Por otra parte, el **catedrático de Inmunología de la Universidad de Jaén, el Dr. José Juan Gaforio**, nos transportará al mundo de la salud relacionado con el consumo del AOVE. El Dr. José Juan Gaforio ha participado en un estudio que muestra la relación entre el AOVE y la prevención del cáncer colorrectal, así como en estudios centrados en la prevención de



enfermedades cardiovasculares mediante dieta mediterránea, donde los aceites de oliva vírgenes extra son un factor fundamental.

Por último, nuestros AOVE no pueden faltar en **la alta cocina. De la mano de nuestro Chef Kiko Moya, responsable del restaurante l'Escaleta de Cocentaina (Alicante)**, nos adentramos en los entresijos de la alta cocina, elaborada con los AOVE saludables que, además, nos permitan saborear los ricos matices que aportan los AOVE de la Comunitat Valenciana.

La segunda jornada que tenemos prevista, **se celebrará el 27 de octubre** y, está relacionada con el mercado, **“Oportunidades para el AOVE”**, porque si queremos tener continuidad en el tiempo, además de hablar de salud, gastronomía y disfrute, tenemos que hablar de mercado.

Sin sostenibilidad económica para nuestros socios no podemos mantener en el tiempo estas acciones. **Este año, tenemos previsto una “Misión Inversa” con importadores de Rusia y de Alemania. Nuestro objetivo es poner en contacto a las cooperativas de la Comunitat Valenciana con estos importadores. Esta jornada nos brinda una buena ocasión para atraerlos y darles a conocer nuestros aceites**, aquí, en nuestro territorio. También invitar a los importadores nos da la posibilidad de conocer estos mercados de primera mano y, también mostrarles nuestros AOVE y nuestro territorio, ligando producto de alta calidad y productores. **Se organizará una serie de visitas durante 3-4 días, a distintos territorios y almazaras cooperativas y, como colofón de la visita, se programa una charla a cargo de los importadores, donde además participa Cooperatives Agroalimentàries de la Comunitat Valenciana para difundir los valores cooperativos y de territorio.**

