

# PROGRAMA DE ACTIVIDADES



**IV AOVE FORUM  
INTERNACIONAL  
FIRA DE TOTS SANTS**



## PROGRAMA

≡ Días 14, 15 y 16 de diciembre ≡

El **IV AOVE FORUM Internacional - Fira de Tots Sants** se celebrará en el mes de diciembre durante tres jornadas repletas de actividades de gran interés.

Así, los días 14, 15 y 16, el Centro Cultural “El Teular” de Cocentaina (Alicante) será de nuevo el escenario de un encuentro anual que, en cada edición, convierte al municipio alicantino en epicentro oleícola con la intención de dar un impulso a este sector.

La actividad central del evento es un concurso protagonizado por el **aceite de oliva virgen extra (AOVE)**, cuya misión es posicionar en el mapa y dar proyección -nacional e internacional- los AOVE´s de calidad, además de difundir y potenciar las aplicaciones culinarias de este tesoro de nuestra gastronomía.

### DURANTE DE LAS TRES JORNADAS

*Exposición en el hall del Centro  
de maquinaria y servicios de  
las empresas promotoras*

Jueves, 14 de diciembre

Lugar: Centro Cultural "El Teular"

## VISITA GUIADA

*La organización del IV AOVE FORUM INTERNACIONAL - FIRA DE TOTS SANTS COCENTAINA les invita a conocer el Palau Condal de Cocentaina en una visita guiada por un experto para conocer la historia de este imponente edificio que representa todo un símbolo para el municipio.*

*Horario visita: de 16.00 a 17.30 horas (gratuita)*

*Imprescindible inscripción antes de las 15.30 horas en el mail [presidente@olielcomtat.com](mailto:presidente@olielcomtat.com)*

- 18.00 horas **INAUGURACIÓN** a cargo de Francisco Javier Benito Goerlich, Director General de Desarrollo Rural

- 18.30 horas **MESA REDONDA:**

*"El nuevo mercado de los aceites de oliva, retos del futuro y estrategias de posicionamiento"*

**Modera:**

**Juan Villar**, doctor en Ciencias Económicas y Empresariales, CEO de Juan Villar Consultores y reconocido especialista mundial en el aceite de oliva.

**Componen la mesa redonda:**

- Mari Paz Quílez, Enóloga en Bodegas Vegamar
- Olivares Vivos
- D.O. Priego
- Distribuciones Disber
- Representante de la Conselleria
- Vicente Insa, ingeniero técnico en Federació de Cooperatives Agroalimentàries de la Comunitat Valenciana
- Representante de la Universidad de Alicante

- 19.15 horas **COLOQUIO**

(incluido público)

- 20.15 horas **DEGUSTACIÓN AOVE'S**

- 21.00 horas **CENA PARTICIPANTES** en Nou Raspa Restaurant

Interesados reservar plaza en los tels.: **96 55 93 032** y **651 403 774**

# Viernes, 15 de diciembre

Lugar: Centro Cultural “El Teular”

## 09.00 horas MESA REDONDA:

*“Pacto Verde Europeo: una nueva oportunidad para el olivar”*

### Modera:

**Alejandro García Gasco**, experto en política Agraria Común, la nueva PAC.

### Componen la mesa redonda:

- Representantes de Cooperativas
- Isidre Tudela, presidente de la sectorial del aceite en Federació de Cooperatives Agroalimentàries de la Comunitat Valenciana
- Enrique Molto Mantero, coordinador académico Gasterra en la Universidad de Alicante
- Rosa García, responsable del Área de Certificación y Calidad del Comité de Agricultura Ecológica (CAECV)
- Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA)
- Técnico Conselleria

## 09.45 horas COLOQUIO

(incluido público)

.....

## 10.00 horas MESA REDONDA:

*“El reto del cambio climático, sostenibilidad, ecología y gestión eficiente del olivar: agrocompostaje, uso del agua, aprovechamiento de subproductos, microorganismos, suelo y eficiencia energética”*

### Modera:

**Rafael Alonso Barrau**, CEO de Oro del Desierto.

### Componen la mesa redonda:

- Universidad Miguel Hernández
- Universidad Politécnica de Valencia
- José Carbonell Castelló, Secretario Técnico del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Valencia
- Juana Dolores Jordá Guijarro, directora del Centro de Gastronomía del Mediterráneo de la Universidad de Alicante
- Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA)
- Rafael López Uceda, ingeniero agrónomo director técnico de IADA Ingenieros



**11.00 horas Ponencia:**

*“Innovaciones para reducir la pérdida de calidad”*

A cargo de **Rafael Ayuso**, responsable de Desarrollo de Negocio Alfa Laval-Aceite de Oliva.

---



**11.45 horas PAUSA CAFÉ**

---



**12.00 horas MESA REDONDA:**

*“Los Fenoles: el valor de los aspectos saludables del AOVE. Alimentación Etiquetado y Consumo”*

**Moderador:**

**Feliciano Priego**, Catedrático de la Universidad de Córdoba.

**Componen la mesa redonda:**

- Universidad de Alicante
  - Universidad Miguel Hernández
  - José Manuel Moltó Jordá, médico experto en Neurología
  - Daniel Barrachina, vocal del M.I. Colegio de Farmacéuticos de Valencia
  - Conselleria de Sanidad
  - Laboratorio de Referencia C.V.
- 



**12.45 horas INAUGURACIÓN TUNEL DEL ACEITE** (abierto hasta las 11.00 horas del sábado 16) Exposición de los AOVE´s participantes (solo aquellos clasificados como virgen extra) y cata guiada de las referencias presentadas a cargo de M<sup>a</sup> Luisa Ruiz Domínguez, Jefe Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana, junto a María Ortiz y María José Casero, socias fundadoras de Olenda.

---



**13.20 horas MESA REDONDA:**

*“El reto del olivar tradicional: nuevas tecnologías al servicio del olivar”*

**Moderador:**

**Daniel García Llobet**, Responsable Técnico de Agro Pixel.

**Componen la mesa redonda:**

- Jose Ferrándiz Barceló, delegado comercial de Agromillora
- Javier Marcos Requena, Olivar de Quincoces (ASOLITE)
- Departamento de Robótica UPV
- Sergio Paz Compañ, Servicio de Transferencia de Tecnología, Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca
- Jose María Penco, director de la Asociación Española de Municipio del Olivo (AEMO)



## 14.15 horas COMIDA PARTICIPANTES

---



### 16.00 horas Ponencia:

*“Elaboración de AOVE de calidad: volátiles y fenoles”*

A cargo de **Miguel Abad Ventura**, elaiólogo y experto en la producción de aceites de calidad.

---



### 17.00 horas Ponencia:

*“Nuevas tecnologías en la elaboración del AOVE de calidad”*

A cargo de **Antonio Carazo Lanagrán**, product manager Spain & Portugal en Perialisi

---



### 18.00 horas Ponencia:

*“La inteligencia artificial aplicada a la extracción del aceite: IMS OPTIAOVE”*

A cargo de **Beatriz Castilla Rodríguez**, directora comercial y de marketing en IMS.

---



### 19.00 horas Ponencia:

*“Almazara 4.0: hacia la optimización inteligente del proceso y los recursos”*

A cargo de **Rafael Jose V. Oyonarte**, director general de Indea Technologies.

---



**Sábado, 16 de diciembre**

**Lugar: Centro Cultural “El Teular”**

**9.30 horas MESA REDONDA:**

*“AOVE: tradición, cultura y gastronomía, un recurso inagotable y de alto valor añadido”*

**Modera:**

**Francisco Lorenzo Tapia**, Presidente de Olearum.

**Componen la mesa redonda:**

- Antonio Carlos Crespo Peinado, Director del CdT Alcoy
- María Ortiz, responsable de la gestión del olivar y de la realización de las catas en Olenda
- María José Casero, socia del proyecto Olenda
- Cristina Manzanares, de Nou Raspa Restaurant (Cocentaina)
- Asociaciones culturales
- Amas de casa de Cocentaina
- Escuelas de hostelería y CdT

**10.30 horas PAUSA CAFÉ**

(incluido público)

**10.45 horas COLOQUIO**

**11.15 horas ENTREGA PREMIOS**

**IV AOVE FORUM INTERNACIONAL - FIRA DE TOTS SANTS**

*Lectura del acta de premiados*

**M<sup>a</sup> Luisa Ruiz Domínguez**, Jefe del Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana y Directora del Laboratorio Agroalimentario, Enológico y Medioambiental de la Comunidad Valenciana.

- Reconocimientos a personas en el ámbito de la cultura oleícola, la salud y economía social
- Palabras de las autoridades presentes (según criterios de protocolo)

 **12.00 horas PRESENTACIÓN DE LA GUÍA IBEROELUM:** invitación a almazaras y productores de la Comunidad Valenciana a participar en la guía 2024.

A cargo de **Francisco García**, Director de la Guía Iberoleum

---

 **12.30 horas SHOWCOOKING: PROTAGONIZADO POR LOS ACEITES PREMIADOS**

A cargo de **Dani García Peinado**, miembro de AOVEPAIN y Chef de la Selección Española de Fútbol, en colaboración con cocineros de la zona. Cata comentada por **María Ortiz** (Olenda).

---







Para más información:  
**AOVE FORUM**  
Tel.: 699 019 545  
E-Mail: [presidente@olielcomtat.com](mailto:presidente@olielcomtat.com)