



**Cooperativa Agrícola Católica Coop.V. y
Fira de Tots Sants organizan el
III AOVE FORUM INTERNACIONAL y las
JORNADAS TÉCNICAS OLEÍCOLAS
FIRA DE TOTS SANTS COCENTAINA
2022**

Diciembre 2022

Cocentaina (Alicante)



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

**“El Olivar en la Comunidad Valenciana,
UNA APUESTA POR LA CALIDAD”**

15, 16 y 17 de diciembre de 2022

Jornadas técnicas diseñadas en el contexto de las celebraciones festivas culturales de la Fira de Tots Sants de Cocentaina (Alicante), dentro del Concurso III AOVE FORUM INTERNACIONAL.

***ACCESO A LAS JORNADAS*
LIBRE y GRATUITO**

Con el claro objetivo de apostar por la sostenibilidad y la calidad del olivar de la comarca, en estas jornadas participarán ponentes de reconocido prestigio a nivel nacional e internacional en el ámbito oleícola. En ellas se abordarán diversas temáticas orientadas al conocimiento y puesta en valor del olivar de la comarca a través de la elaboración de AOVes de calidad y teniendo como pilares básicos la economía, el medioambiente, la salud, la cultura y la gastronomía vinculada al olivar y el AOVE de la Comarca de El Comtat. El objetivo primordial es transmitir conocimiento a los olivicultores, personas interesadas y asistentes a estas jornadas.

Las sesiones se desarrollarán en horario de mañana. Tres conferencias, en base a los temarios expuestos anteriormente, que se celebrarán tanto en el Centre de Cultura el Teular como en el Centre Social Real Blanc que cubren todas las necesidades técnicas: cañón proyector con pantalla o plasma -TV, PC, mando a distancia y sonido para las ponencias.

Asimismo, para el showcooking (demostración gastronómica), Daniel García Peinado “Chef del AOVE” realizará el diseño de las elaboraciones y dispondrá de las necesidades técnicas para ejecutar la demostración culinaria que podrá en valor nuestros AOVes.



Se pretende desarrollar unas jornadas donde el protagonista sea el AOVE Verde o de cosecha temprana de la Comarca de El Comtat. Pensamos que es necesario recibir a los primeros AOVEs de la campaña como bien se merecen, premiando el esfuerzo de las personas del campo y de las almazaras que lo hacen posible, como una clara apuesta por la calidad y la diferenciación de un alimento de por sí, cultural, patrimonial y saludable. Y, por eso, pretendemos que sea una clara apuesta para que la ciudadanía en general y los restauradores en particular, conozcan las principales bondades culturales, organolépticas, saludables y gastronómicas de estos primeros AOVEs de la campaña 2022-2023, con la posibilidad de que el público asistente pudiera visitar algunos recursos oleoturísticos de la comarca, coincidiendo con la campaña de recolección y de elaboración de AOVEs con aceitunas locales tan particulares como la Blanqueta o la Alfafara.

Para llevar a buen fin la jornada, se realizarán unas sesiones científicas técnicas abordando el mundo oleícola desde diferentes esferas: economía, calidad, salud, medio ambiente, cultura y gastronomía. Para ello, se cuenta con un equipo de ponentes de alto prestigio a nivel nacional e internacional.

Creemos necesario seguir desarrollando el AOVE Forum Internacional de la Fira de Cocentaina en su tercera edición, poniendo en valor también los aspectos organolépticos y gastronómicos de los AOVEs premiados, como una forma de introducir el AOVE en la mayoría de las cocinas profesionales (restauración) y particulares (casas familiares) de la comarca en general, por lo que en el mismo Forum es necesario la celebración del concurso de la calidad al AOVE temprano.

Para apostar por los aspectos saludables podría ser muy interesante analizar científicamente estos AOVEs en cuanto a sus concentraciones de antioxidantes naturales, concretamente valorando sus concentraciones de polifenoles en sus diferentes familias. Para ello, podría ser una interesantísima actividad, enviar previamente las muestras a la UCO y presentar los resultados dentro del SIMPOSIUM, creando un premio al AOVE más saludable en este aspecto.

En la edición del AOVE Forum a celebrar del 15 al 17 de diciembre de 2022 se desarrollarán en profundidad diferentes temas vinculados con el mundo oleícola, dando mayor importancia al Concurso AOVE Forum Internacional - Fira de Tots Sants de Cocentaina.

En esta edición se contará con una zona expositiva o túnel de aceites dentro de las Jornadas Técnicas donde los asistentes podrán catar los AOVEs Verdes presentes.

Jornada 15 de diciembre (CENTRE DE CULTURA EL TEULAR):

10:00 h. Inauguración de las Jornadas a cargo de Autoridades Locales, Provinciales y Regionales, así como Representante de la Cooperativa Oli del Comtat de Cocentaina.

10:30 h. Inicio de las Jornadas:

PONENTES:

1ª Conferencia: AOVE & CALIDAD

“PRODUCCIÓN DE AOVES DE CALIDAD. Único camino para rentabilizar el esfuerzo”.

D. Miguel Abad Ventura. Responsable de proyectos de estrategia comercial, calidad y asesoría a almazaras. Colaborador en gran cantidad de estudios acerca del AOVE. Autor de libros y manuales sobre el adecuado funcionamiento de las almazaras. Formador en cursos de cata, armonizajes y análisis sensorial a nivel nacional e internacional.



11:30 h. 2ª Conferencia: AOVES ECOLÓGICOS.

“EL VALOR AÑADIDO DE LA CERTIFICACIÓN”.

Dña. Rosa García Ortega. Responsable del Área de Certificación y Calidad del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana.



12:30 h. Mesa Redonda: Representantes de organización de Productores Locales y Regionales: El futuro del olivar y la olivicultura en la Comunidad Valenciana: “Calidad o Cantidad” la decisión definitiva.

Jornada 16 de diciembre (CENTRE SOCIAL REAL BLANC)

10:30 h. Jornadas Técnicas:

PONENTES:

1ª Conferencia: AOVE & ECONOMÍA

“UNA VISIÓN ACTUAL DEL MUNDO DEL AOVE”.

Descripción económica de la olivicultura nacional e internacional.

D. Juan Vilar Hernández. Analista oleícola internacional, consultor estratégico y profesor de la UJA.

<https://www.juanvilar.com/sobre-mi/>



11.30 h. 2ª Conferencia: AOVE & MEDIO AMBIENTE

“OLIVAR Y AOVE ECOLÓGICO, TODO UN RETO DE FUTURO”.

Importancia de la sostenibilidad y el medio ambiente en la elaboración de AOVes

D. Rafael Alonso Barrau. Director gerente de la Almazara Oro del Desierto. Tabernas (Almería). Posiblemente la almazara con más premios y reconocimientos a la sostenibilidad y protección medio ambiental en el mundo.

<https://orodeldesierto.com>



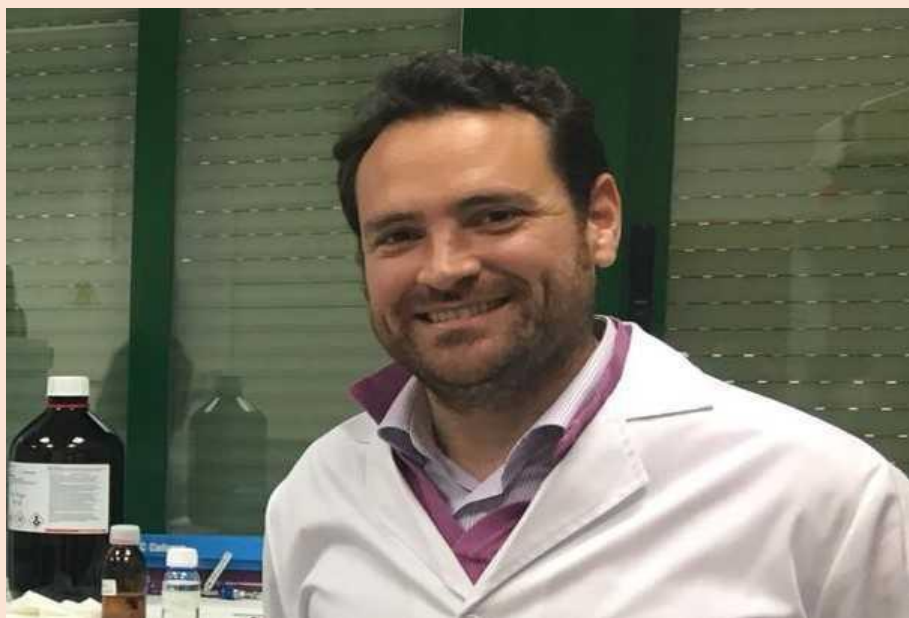
12.30 h. 3º Conferencia: AOVE & SALUD

“DECÁLOGO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON ALTO CONTENIDO FENÓLICO”.

Un grandísimo argumento de ventas.

D. Feliciano Priego Capote. Catedrático del Departamento de Química Analítica, Universidad de Córdoba. Coordinador del Proyecto Europeo Aristoil en España.

<http://www.uco.es/internacional/proyectosinternacionales/wp-content/uploads/uploads/2019/07/ARISTOTIL-ESP.pdf>



Jornada 17 de diciembre (CENTRE CULTURAL EL TEULAR):

10:00 h. Inauguración del Túnel de los Aove's donde se expondrán y se podrán degustar por parte de los visitantes todos los aceites presentados al concurso programado.

11:00 h. Conferencia: AOVE & CULTURA

“AOVE, ALIMENTO VERTEBRADOR DE LA DIETA MEDITERRÁNEA”.

El AOVE y su cultura, un recurso inagotable.

Dr. Francisco Lorenzo Tapia. Médico Experto en Nutrición Comunitaria. Director de formación y oleocultura de AoveSpain. Presidente de Olearum, Cultura y patrimonio del Aceite.



12:00 h. Entrega de los premios AOVE Forum a los aceites presentados en el concurso quedaron expuestos en el tótem de premiados

Más información:

www.olielcomtat.com
www.cocentaina.org
www.firadecocentaina.org

Cooperativa Agrícola Católica Coop. V.
Tel.: **965 590 267**

13:00 h. Conferencia: AOVE & GASTRONOMÍA.

SHOW-COOKING. “AOVE, HILO CONDUCTOR DE LA COCINA MEDITERRÁNEA”.

A través de la gastronomía y con el AOVE Verdial como protagonista, los asistentes disfrutarán de un recorrido saludable a través de los sentidos.

Daniel García Peinado. Chef del AOVE. Delegado de la Selección Española de cocina profesional. Chef Ejecutivo del Gourmet de la Roja. Director gastronómico de AoveSpain.

<https://danipeinado.com/>





cooperativesagroalimentariescv.com
olielcomtat.com
firadecocentaina.org

Organizan:



Colaboran:

