

# PROGRAMA DE ACTIVIDADES



## VI AOVE FORUM INTERNACIONAL FIRA DE TOTS SANTS

28, 29 Y 30 DE ENERO

COCENTAINA

**Organiza:**

**Cooperativa Agrícola Católica COOP. V. de Cocentaina**

**Coorganiza:**

**Fira de Tots Sants - Ayuntamiento de Cocentaina**

**Colabora:**

**Casa Mediterráneo**



## VI AOVE FORUM INTERNACIONAL, JORNADAS TÉCNICAS & CONCURSO INTERNACIONAL DE AOVES

- Centro Cultural “El Teular”. Plaça del Teular, s/n. Cocentaina (Alicante)
- Sede Casa Mediterráneo. Antigua Estación de Benalúa. Plaza Arquitecto Miguel López, s/n (Alicante)

Miércoles, 28 de enero de 2026

### SECCIÓN INTERNACIONAL - EL MEDITERRÁNEO Y EL ACEITE DE ORO

Como principal novedad de esta sexta edición, **Casa Mediterráneo** acoge el arranque de la jornada inaugural, centrada en abrir el evento a la dimensión euromediterránea. Alicante se convierte en el epicentro del diálogo y la promoción del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) como tesoro compartido de nuestra Cuenca Mediterránea.

Esta sección internacional, se traslada a la sede del consorcio público Casa Mediterráneo, ubicada en Alicante.

**NOTA:** la organización facilitará, con carácter gratuito, el traslado de los interesados desde el Centro Cultural “El Teular” de Cocentaina hasta la sede de Casa Mediterráneo en Alicante.

Salida a las **9.00 horas** y regreso a las **14.30 horas** (con llegada al punto de partida alrededor de las 15.30 horas).

Necesaria reserva previa en [comunicacion@aoveforum.com](mailto:comunicacion@aoveforum.com) (hasta completar aforo).



## 10.30 horas: Casa Mediterráneo (Alicante)

### **Apertura Institucional: La Proyección Internacional del AOVE**

**Una cita clave para el sector oleícola.** La bienvenida oficial al evento, con la participación de líderes institucionales que marcan la hoja de ruta del sector en el Mediterráneo.

Con la visión de:

**Andrés Perelló**, director general de Casa Mediterráneo

**Rafael Montava**, presidente de la Cooperativa Agrícola Católica COOP. V. de Cocentaina

**Rubén Muñoz**, alcalde del Ayuntamiento de Cocentaina - Fira de Tots Sants

**Walid Bashir Abuabdalla**, embajador del Estado de Libia en España y presidente del Consejo Oleícola Internacional (COI)

## 11.00 horas: Casa Mediterráneo (Alicante)

### **Un viaje sensorial de aromas y paisajes:**

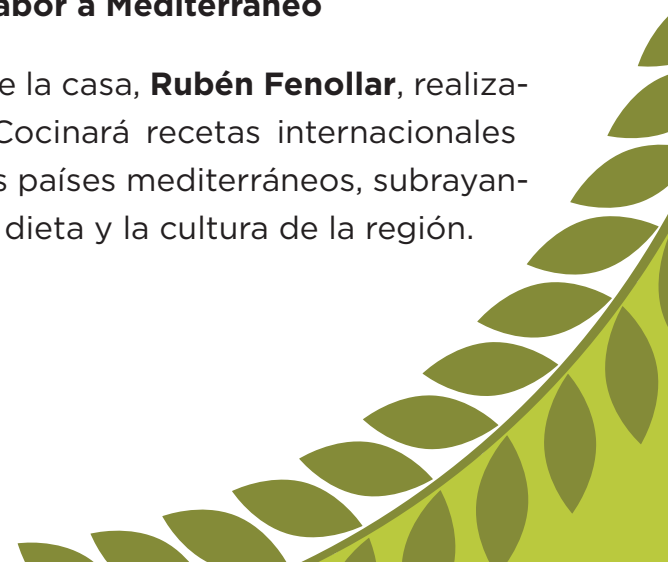
Presentación de los países y referencias internacionales participantes en el VI Concurso Internacional AOVE FORUM, seguida de una exclusiva cata-espectáculo de los tres aceites galardonados con los Primeros Premios al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Internacional.

La sesión estará dirigida por **M<sup>a</sup> Luisa Ruiz**, Jefa del Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana (Laboratorio Agroalimentario, Enológico y Medioambiental de la Generalitat Valenciana), y contará con el acompañamiento artístico y sensorial de OLENDIA, **M<sup>a</sup> José Casero** y **María Ortiz**.

## 12.30 horas: Casa Mediterráneo (Alicante)

### **Showcooking Internacional: Recetas con Sabor a Mediterráneo**

**La gastronomía como diplomacia.** El chef de la casa, **Rubén Fenollar**, realizará una demostración culinaria en directo. Cocinará recetas internacionales armonizadas con AOVES procedentes de los países mediterráneos, subrayando el papel esencial del aceite de oliva en la dieta y la cultura de la región.



## INAUGURACIÓN OFICIAL

### VI AOVE FORUM INTERNACIONAL, JORNADAS TÉCNICAS & CONCURSO INTERNACIONAL DE AOVES

A partir de la sesión vespertina y mediante el acto de Inauguración Oficial, el AOVE FORUM se traslada a la sede habitual, en el Centro Cultural “El Teular” de Cocentaina:

 **15.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Hall**

---



**PAUSA CAFÉ**

---

 **16.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Hall**


**Acto de inauguración oficial (con autoridades y medios de comunicación)**

 **16.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Túnel del Aceite**

**INAUGURACIÓN “TÚNEL DEL ACEITE”:** coordinado por **M<sup>a</sup> Luisa Ruiz Domínguez**, Jefa del Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana (Laboratorio Agroalimentario, Enológico y Medioambiental de la Generalitat Valenciana), reconocido por el COI desde 2003.

Visita guiada al “Túnel del Aceite” a cargo de **M<sup>a</sup> José Casero y María Ortiz** de OLENDIA, especializadas en experiencias de oleoturismo alrededor del AOVE.

Estarán representados todos los aceites nacionales e internacionales participantes en el concurso, junto a una sección de aceites destacados no participantes.



 **17.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**CONFERENCIA INAUGURAL: “Desafíos cooperativos del Siglo XXI”**

A cargo de **M<sup>a</sup> Pilar Aguacil Marí**, Catedrática y profesora de Derecho Financiero y Tributario en la Universidad de Valencia. Miembro del Instituto de investigación en Economía Social, Cooperativismo y Emprendimiento.

Jueves, 29 de enero de 2026

 **9.15 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Hall**



**PAUSA CAFÉ**

 **9.45 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**CONFERENCIA: “Tiempo y clima en el olivar. Retos y soluciones para producir AOVE de excelencia en escenarios climáticos cambiantes”**

A cargo de **Jorge Olcina Cantos**, catedrático de Análisis Geográfico Regional en la Universidad de Alicante y director del Laboratorio de Climatología de la Universidad de Alicante y **Enrique Moltó Mantero**, Profesor Permanente Laboral de Geografía de la Universidad de Alicante y oleicultor.

 **10.15 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**CONFERENCIA: “Captación y almacenamiento de CO<sub>2</sub> en el olivar. Potencial y oportunidades del mercado de carbono para productores”**

A cargo de **Domingo Iglesias Fuente**, Doctor en Ciencias Biológicas e Investigador Principal y Coordinador del Centro de Genómica en el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA).

 **11.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Hall**



**PAUSA CAFÉ**

 **11.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**CONFERENCIA: “Sostenibilidad en el Cambio Climático: agricultura regenerativa”**

A cargo de **Jordi Domingo**, responsable del Área de Agricultura Sostenible en Fundación Global Nature.

 **12.15 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**CONFERENCIA: “Internacionalización del sector oleícola”**

A cargo de representante de ICEX España Exportación e Inversiones.

 **12.45 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**MESA REDONDA** (vinculada a la conferencia anterior): **“¿Cómo posicionar un AOVE premium en mercados internacionales de alto valor? Casos de éxito, mercados emergentes y retos normativos y logísticos”**

Participantes:

- **Walid Bashir Abuabdalla**, embajador del Estado de Libia en España y presidente del Consejo Oleícola Internacional (COI)
- **Ester Olivas Cáceres**, directora adjunta del IVACE y directora general de Emprendimiento e Internacionalización. Conselleria de Innovación, Industria, Comercio y Turismo
- **Vicente Faro Carrió**, presidente del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana
- **Julia Company Sanus**, secretaria general de la Cámara de Comercio de Alcoy
- Otros

**16.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**CONFERENCIA: “Un paso más en tu estrategia: cómo producir un AOVE de calidad y actualización de las almazaras”**

A cargo de **Fernando Martínez Román**, director del Instituto de la Grasa, Doctor en Ciencias Biológicas, especialista I+D+I del Instituto de la Grasa (Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC) y director almazara experimental CSIC Jaén.

**17.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**CONFERENCIA: “El legado del olivar tradicional y su favorecimiento en mantenimiento y desarrollo de la población rural. Casos de éxito de productores que conquistaron mercados”**

A cargo de **José María Penco**, director de la Asociación de Municipios del Olivo (AEMO).

**17.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Hall**



**PAUSA CAFÉ**

**18.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**PRESENTACIÓN: “Oleoturismo España”**

A cargo de técnico de Turismo de la Asociación de Municipios del Olivo (AEMO).

**18.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**MESA REDONDA** (vinculada a la conferencia anterior): **“Redescubre España desde el corazón del olivo”**

Participan: Asociación de Municipios del Olivo (AEMO), Federación Valenciana de Municipios y Provincias (FVMP), Turisme Comunitat Valenciana, Diputación de Alicante – Costa Blanca, Mancomunitat de l’Alcoià i el Comtat y otros.

 **19.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**CONFERENCIA: “Soluciones avanzadas de monitorización agrícola”**

A cargo de empresa WEITEC, dedicada al asesoramiento, diseño e integración de herramientas y sistemas para la agricultura.

**Viernes, 30 de enero de 2026**

 **9.30 a 10.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

**CONFERENCIA: “Dieta saludable para el Planeta: menos proteína animal y más vegetal (EAT Lancet). Alimentación para colegios”**

A cargo de Fundación Dieta Mediterráneo.

 **10.00 a 12.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Hall**

**CONCURSO: Cocina aplicada al Aceite de Oliva Virgen Extra**

Protagonizado por alumnos de escuelas y centros de formación de hostelería de forma individual que estén cursando el Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía, el Grado Superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina o el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.

Jurado formado por miembros de la **Academia Valenciana de Gastronomía:**

- **Sergio Terol**, presidente de la Academia de la Gastronomía de la Comunidad Valenciana.
- **Kiko Molla**, propietario y chef del Restaurante “La Escaleta”, con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol.
- **Santos Ruiz**, crítico gastronómico, ingeniero agrónomo y gerente de la D.O. Arroz de Valencia.
- **Arturo Roig**, propietario y chef del restaurante “A Roig Viu”, Mejor Arrocerero del Futuro 2025 en TastArròs y seleccionado entre las cinco promesas de la cocina valenciana 2025 por la guía de los 55 mejores restaurantes de la Comunidad Valenciana del diario Levante-EMV.
- **Juan Moll**, académico de la Academia de la Gastronomía de la Comunidad Valenciana, dirigió los restaurantes del chef Joël Robuchon, alcanzando las 33 estrellas Michelin. Actualmente, es consultor y formador gastronómico de numerosos restaurantes nacionales y extranjeros, en su mayoría estrellas Michelin.

## 12.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro

### **ENTREGA PREMIOS VI CONCURSO INTERNACIONAL DE AOVES - FIRA DE TOTS SANTS DE COCENTAINA**

Entrega de premios a los AOVES seleccionados por el Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana, dirigido por **M<sup>a</sup> Luisa Ruiz Domínguez**, Jefa del Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana (Laboratorio Agroalimentario, Enológico y Medioambiental de la Generalitat Valenciana):

- **PRIMER PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- **SEGUNDO PREMIO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- **TERCER PREMIO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- **PREMIO ESPECIAL AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO**
- **PREMIO ESPECIAL AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA**
- **PREMIO ESPECIAL AL MEJOR ACEITE INTERNACIONAL DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- **PREMIO EMBAJADORES DEL AOVE:** además de los premios oficiales a los mejores aceites, el evento hace un reconocimiento a diferentes personalidades y entidades por su promoción y/o defensa del AOVE

### **CLAUSURA Y SHOWCOOKING**

#### **Clausura oficial del evento a cargo de organizadores y autoridades.**

Showcooking realizado por el Chef del AOVE, **Dani García Peinado**, a base de elaboraciones con los aceites premiados.

Degustación y Vino de Honor.



y en paralelo....

## Miércoles, 28 de enero de 2026

De 9.00 a 20.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Sala de Actos

### **CURSO DE FORMACIÓN: “MAESTRO ALMAZARERO”**

Organizado por la Cooperativa Agrícola Católica COOP. VC. de Cocentaina e impartido por el elaiólogo **Miguel Abad Ventura**, de la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA).

## Jueves, 29 de enero de 2026

AOVE EN FEMENINO

11.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Sala de Actos

### **CONFERENCIA: “La igualdad de oportunidades en las cooperativas agroalimentarias”**

A cargo de **Arantxa Mínguez Sanz**, técnica de Igualdad de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha.

12.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Sala de Actos

### **MESA REDONDA (vinculada a la conferencia anterior): “Retos del sector del aceite con perspectiva de género: gobernanza, participación y presentación de iniciativas desde las cooperativas”**

Moderada por **Arantxa Mínguez Sanz**, técnica de Igualdad de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha.

Participantes:

- **Tica Sales**, presidenta Sectorial Aceite Comunidad Valenciana
- **Felicia Plata**, presidenta Cooperativa Santísimo Cristo del Valle, de San Carlos del Valle (Ciudad Real)
- **Alicia Hernández**, presidenta Sectorial Aceite Aragón

## Viernes, 30 de enero de 2026

 **9.00 a 12.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Sala de Actos**

### **CONCURSO: CATA & JUEGA**

Sesión de cata orientada al público infantil para aprender acerca de la cultura del AOVE a través de juegos.

A cargo de OLENDIA, especializadas en experiencias de oleoturismo alrededor del AOVE.





Más info:  
[info@aoveforum.com](mailto:info@aoveforum.com)  
 699 019 545  
[www.aoveforum.com](http://www.aoveforum.com)

*Os esperamos!!*

Acceso libre y gratuito  
 a todas las actividades