

PROGRAMA OFICIAL DE AOVESOL 2015

JUEVES 5 DE MARZO

De 13 a 14.00 horas.

TALLER DE CATA "*Cata-maridaje de Aceites Virgen Extra Picual Premium DO Sierra Mágina con naranja y chocolate*" **Dña. Pilar Colmenero**. Jefa del Panel de Cata de la D.O.P Sierra Mágina (Jaén).

Lugar: En la zona central.

De 14 a 15.00 horas.

SHOWCOOKING "*El AOVE eje de la cocina tradicional*" **Dña. Charo Carmona**. Restaurante Arte de Cozina. Antequera (Málaga). Grupo GASTROARTE

De 15 a 16.00 horas.

SHOWCOOKING "*El AOVE, nuestro hilo conductor*" **D. Juan Carlos Trujillo**. Restaurante Canela en Rama. Linares (Jaén). Grupo GASTROARTE

De 16 a 17.00 horas.

SHOWCOOKING. "*El AOVE en las Escuelas de Hostelería*". **Dña. María Sánchez y Dña. Lucía Von Wüstemberg**. Alumnas de la Escuela de Hostelería Benahavís, Sabor a Málaga.

TALLER DE CATA "*Iniciación al análisis sensorial del AOVE*" **D. José Manuel Bajo Prados** Secretario General D.O.P Baena (Córdoba).

Lugar: En la sala de catas.

De 17 a 18.00 horas.

AOVE Y SALUD "*Oleocanthal*" **Dr. D. José Antonio Amérigo González** Presidente de la Sociedad Andaluza del Oleocanthal.

Lugar: En la zona central.

De 18 a 19.00 horas

AOVE Y SALUD "*Propiedades dermatológicas del AOVE*" **D. Rafael Alcalá Arenas**. Responsable de calidad de BioCarcabuey (Córdoba).

Lugar: En la sala de catas.

AOVE Y COCINA "*Aceites de Oliva, Cocina y Gastronomía*". **D. Manuel Maeso Granada**. Presidente de La Carta Malacitana. (Málaga)

Lugar: En la zona central.

De 19 a 20.00 horas

TALLER DE CATA "*El mundo sensorial en el aceite de oliva virgen extra*" **D. Fermín Rodríguez Jiménez**. Gerente de Aceites Vizcántar. Priego de Córdoba (Córdoba)

Lugar: En la sala de catas.

AOVE Y COCINA "*Los AOVes de cosecha temprana, aceites de origen muy temprano*".

Dña. Marga Reig.

Periodista. Directora del Programa "Entreolivos"

Dña. Montserrat de la Torre Nieto

Restaurante Cantina la Estación. Úbeda (Jaén)

Lugar: En la zona central.

VIERNES 6 DE MARZO

De 13 a 14.00 horas.

TALLER DE CATA "Cata dirigida y presentación de la D.O.P Priego de Córdoba" Dña. Francisca García González. Secretaria General D.O.P Priego de Córdoba (Córdoba)

Lugar: En la zona central.

TALLER DE CATA "Descubre todo un mundo de sabor" DOP Sierra de Cazorla y Aceite Verde de Quesada. D. José López Navarrete.

Responsable de Aceite Verde de Quesada y colaborador de D.O.P. Sierra Cazorla (Jaén)

Lugar: En la zona central.

De 14 a 15.00 horas

SHOWCOOKING "Como conservar las propiedades del AOVE en la alta gastronomía" D. Daniel García Peinado. Hotel Vincci Aleysa. Benalmádena (Málaga)

De 15 a 16.00 horas

SHOWCOOKING "La importancia del AOVE en la repostería tradicional" Dña. Elisa Cadenas Quirós. Restaurante La Alborada. Benalmádena (Málaga). Restaurante con el distintivo SABOR A MÁLAGA

De 16 a 17.00 horas

TALLER DE CATA "Presentación de los AOVes de la nueva D.O.P. Aceite de Lucena" D. Antonio Cañete Muñoz. Presidente. D.O.P Aceite de Lucena (Córdoba)

Lugar: En la sala de catas.

EXPERIENCIAS DE OLEOTURISMO "Molino Juan Colín. Oleoturismo con alma mediterránea" D. Gonzalo Bellido. Museo del AOVE Juan Colín. Montilla (Córdoba)

Lugar: En la zona central.

De 17 a 18.00 horas

TALLER DE CATA "Calidad hedonística y culinaria en el AOVE" Dña. Mari Paz Aguilera Herrera

Responsable de Cooking-Lab. Citoliva. Mengibar (Jaén)

Lugar: En la sala de catas.

EXPERIENCIAS DE OLEOTURISMO "Oleoturismo, una apuesta de futuro" D. José Antonio Jiménez. Oleícola San Francisco. Begijar (Jaén)

Lugar: En la zona central.

De 18 a 19.00 horas

AOVE Y CULTURA Presentación "*Proyecto Salud&Deleite*".

Dña. Rosa Marchal

Química especialista en aceites de oliva.

Directora de CM Europa S. L. y Jefa de Panel Acreditado por ENAC de AOVs de CM

Europa S. L. Martos (Jaén)

Lugar: En la sala de catas.

AOVE Y SALUD "AOVE, Nutrición y Salud" Dr. D. José Juan Gaforio Director del Centro Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva, Universidad de Jaén.

Lugar: En la zona central.

De 19 a 20.00 horas

TALLER DE CATA AOVes ganadores del "*Proyecto Salud&Deleite*".

Dña. Rosa Marchal.

Química especialista en aceites de oliva.

Directora de CM Europa S. L. y Jefa de Panel Acreditado por ENAC de AOVs de CM

Europa S. L. Martos (Jaén)

Lugar: En la sala de catas.

AOVE Y SALUD "Beneficios del AOVE en cosmética". D. Andrés Jiménez Cocera. Director técnico Notaliv Cosmética Natural. Villacarrillo (Jaén)

Lugar: En la zona central.

SÁBADO 7 DE MARZO

De 13 a 14.00 horas

TALLER DE CATA "Cata de Aceite OVE D.O.P Estepa, Consumo Responsable" D. Moisés Caballero Páez. Secretario Técnico D.O.P Estepa (Sevilla)

Lugar: En la sala de catas.

AOVE Y SALUD Presentación del Proyecto PREDIMED. Dra. Dña. Julia Wärnberg

Investigadora del CSIC. Investigadora del Estudio PREDIMED en el nodo de Málaga

Lugar: En la zona central.

De 14 a 15.00 horas

SHOWCOOKING "Directo del campo a la mesa con AOVE" D. Manuel Mérida Palomo. Chef de cocina tradicional y creativa. Cadena Besh-Hotel. Benalmádena (Málaga)

De 15 a 16.00 horas

SHOWCOOKING "A cada tapa, su AOVE" D. Alberto Moya Carraffa. Restaurante El Bogavante del Almirante. Madrid

De 16 a 17.00 horas

TALLER DE CATA Presentación de AOVes con "SABOR A MÁLAGA"

Lugar: En la sala de catas.

AOVE Y CULTURA "La Molienda de Riogordo" D. Enrique Godínez Luque. Director Museo Etnográfico de Riogordo (Málaga)

Lugar: En la zona central.

De 17 a 18.00 horas

TALLER DE CATA "Cata de Defectos". D. Julio Forcada Siles. Perito Agrónomo. Miembro del Panel de Cata de la D.O.P Priego de Córdoba (Córdoba)

Lugar: En la sala de catas.

EXPERIENCIAS DE OLEOTURISMO "*Centro de Interpretación Olivar y Aceite. Úbeda (Jaén)*" **Dña. Sole Román Herrera**. Gerente del Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda (Jaén).

Lugar: En la zona central.

De 18 a 19.00 horas

TALLER DE CATA "*AOVEs de la D.O.P. Antequera*" **Dña. Victoria Olmedo Cortés**. Directora de Certificación D.O.P. Antequera (Málaga)

Lugar: En la sala de catas.

EXPERIENCIAS DE OLEOTURISMO "*Presentación Rutas Oleoturísticas para la promoción de la cultura del Aceite de Oliva Virgen en la provincia de Málaga*" Patrocinado por SABOR A MÁLAGA **D. Pablo Moreno Aragón**. Secretario de OLEARUM, Cultura y Patrimonio del Aceite

Lugar: En la zona central.

De 19 a 20.00 horas

TALLER DE CATA "*Taller de cata de AOVEs de la D.O.P. Montoro-Adamuz*" **D. Antonio Terán Pérez**. Director de Certificación de la D.O.P. Montoro-Adamuz (Córdoba)

Lugar: En la sala de catas.

AOVE Y CULTURA "*Dieta Mediterránea, patrimonio inmaterial de la Humanidad*" **D. Álvaro González-Coloma y Pascua**.

Director Gerente de la FPCO

Lugar: En la zona central.

DOMINGO 8 DE MARZO

De 13 a 14.00 horas

TALLER DE CATA "*El mundo sensorial en el aceite de oliva virgen extra*" **D. Fermín Rodríguez Jiménez**. Gerente de Aceites Vizcántar. Priego de Córdoba (Córdoba)

Lugar: En la sala de catas.

EXPERIENCIAS DE OLEOTURISMO "*El orgullo y la pasión por el olivar y el aceite*". **Dña. María Molero Villar**. Agricultora y propietaria de AOVEs Cortijo Spiritu Santo. Úbeda (Jaén)

Lugar: En la zona central.

De 14 a 15.00 horas

SHOWCOOKING "*El AOVE, ingrediente fundamental en la cocina*" **D. Diego Gallegos**. Restaurante Sollo. Benalmádena (Málaga)

De 15 a 16.00 horas

SHOWCOOKING "*Innovando con AOVE en la cocina marinera*" **D. Victor Manuel Ballesteros** Restaurante Taberna Marinera Juan y Pepi. Puerto Marina. Benalmádena (Málaga)

De 16 a 17.00 horas: **CLAUSURA DE AOVESOL 2015**