

| | Jueves 5 Marzo | | Viernes 6 Marzo | | Sábado 7 Marzo | | Domingo 8 Marzo | | |
|---------------|---|--|--|---|---|--|--|--|--|
| | Sala Catas | Zona Central | Sala Catas | Zona Central | Sala Catas | Zona Central | Sala Catas | Zona Central | |
| 13:00 a 14:00 | | 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) | 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) | 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) | TALLER DE CATA "Cata de Aceite OVE D.O.P Estepa, Consumo Responsable" D. Moisés Caballero Páez Secretario Técnico D.O.P Estepa (Sevilla) | AOVE Y SALUD Presentación del Proyecto PREDIMED. Dra. Dña. Julia Wärnberg Investigadora del CSIC. Investigadora del Estudio PREDIMED en el nodo de Málaga | 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) | EXPERIENCIAS DE OLEOTURISMO "El orgullo y la pasión por el olivar y el aceite". Dña. María Molero Villar. Agricultora y propietaria de AOVES Cortijo Espíritu Santo. Úbeda (Jaén) | |
| 14:00 a 15:00 | SHOWCOOKING "El AOVE eje de la cocina tradicional" Dña. Charo Carmona. Restaurante Arte de Cocina. Antequera (Málaga) Grupo GASTROARTE | | SHOWCOOKING "Como conservar las propiedades del AOVE en la alta gastronomía" D. Daniel García Peinado. Hotel Vincci Aleysa. Benalmádena (Málaga) | | SHOWCOOKING "Directo del campo a la mesa con AOVE" D. Manuel Mérida Palomo Chef de cocina tradicional y creativa. Cadena Besh-Hotel. Benalmádena (Málaga) | | SHOWCOOKING "El AOVE, ingrediente fundamental en la cocina" D. Diego Gallegos. Restaurante Sollo. Benalmádena (Málaga) | | |
| 15:00 a 16:00 | SHOWCOOKING "El AOVE, nuestro hilo conductor" D. Juan Carlos Trujillo. Restaurante Canela en Rama. Linares (Jaén). Grupo GASTROARTE | | 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 | | SHOWCOOKING "A cada tapa, su AOVE" D. Alberto Moya Carraffa. Restaurante El Bogavante del Almirante. Madrid | | SHOWCOOKING "Innovando con AOVE en la cocina marinera" D. Victor Manuel Ballesteros Restaurante Taberna Marinera Juan y Pepi. Puerto Marina. Benalmádena (Málaga) | | |
| 16:00 a 17:00 | TALLER DE CATA "Iniciación al análisis sensorial del AOVE" D. José Manuel Bajo Prados Secretario General D.O.P Baena (Córdoba) | SHOWCOOKING "El AOVE en las Escuelas de Hostelería" Dña. María Sánchez Dña. Lucía Von Wüstemberg Alumnas de la Escuela de Hostelería de Benahavís, Sabor a Málaga | 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) | EXPERIENCIAS DE OLEOTURISMO "Molino Juan Colín. Oleoturismo con alma mediterránea" D. Gonzalo Bellido. Museo del AOVE Juan Colín. Montilla (Córdoba) | TALLER DE CATA Presentación de AOVES con "SABOR A MÁLAGA" | | AOVE Y CULTURA "La Molienda de Riogordo" D. Enrique Godínez Luque. Director Museo Etnográfico de Riogordo (Málaga) | CLAUSURA | |
| 17:00 a 18:00 | | AOVE Y SALUD "Oleocanthal" Dr. D. José Antonio Américo González Presidente de la Sociedad Andaluza del Oleocanthal. | TALLER DE CATA "Calidad hedonística y culinaria en el AOVE" Dña. Mari Paz Aguilera Herrera Cooking-Lab. Citoliva. Mengibar (Jaén) | EXPERIENCIAS DE OLEOTURISMO "Oleoturismo, una apuesta de futuro" D. José Antonio Jiménez. Oleícola San Francisco. Begijar (Jaén) | 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) | 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). | | | |
| 18:00 a 19:00 | AOVE Y SALUD "Propiedades dermatológicas del AOVE" D. Rafael Alcalá Arenas. Responsable de calidad de BioCarcabuey (Córdoba) | AOVE Y COCINA "Aceites de Oliva, Cocina y Gastronomía". D. Manuel Maeso Granada. Presidente de La Carta Malacitana. (Málaga) | 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) | 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 | TALLER DE CATA "AOVES de la D.O.P. Antequera" Dña. Victoria Olmedo Cortés. Directora de Certificación D.O.P. Antequera (Málaga) | 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 | | | |
| 19:00 a 20:00 | 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) | 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) | 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) | AOVE Y SALUD "Beneficios del AOVE en cosmética". D. Andrés Jiménez Cocera. Director técnico Notaliv Cosmética Natural. Villacarrillo (Jaén) | 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) | AOVE Y CULTURA "Dieta Mediterránea, patrimonio inmaterial de la Humanidad" D. Álvaro González-Coloma y Pascua. Director Gerente de la FPCO | | | |