

Programa de actividades AOVESOL 2017

Viernes, 10 de marzo 2017

TALLERES DE CATA

- 11:30 – 12:15 **Cata AOVES en Inglés – D. Moisés Sánchez Doblado**
por D. Moisés Sánchez Doblado Oleoestepa SCA (Sevilla)
- 12:15 – 13:00 **Cata dirigida y presentación de la D.O.P. Baena**
por D. Alberto del Moral López, Panel de cata D.O.P. Baena
- 13:00 – 13:45 **Cata dirigida y presentación de la D. O. P. Priego de Córdoba**
por Dña. Francisca García González, Secretaria General D. O. P. Priego de Córdoba.
- 16:00 – 16:45 **Cata AOVES en Inglés – D. Moisés Sánchez Doblado**
por D. Moisés Sánchez Doblado Oleoestepa SCA (Sevilla)
- 17:00 – 17:45 **Cata dirigida y presentación de la D. O. P. Sierra Mágina**
Dña. Pilar Colmenero, Jefa del Panel de Cata de la D.O.P Sierra Mágina
- 18:00 – 18:45 **Cata AOVES en Alemán**
por D. Moisés Sánchez Doblado Oleoestepa SCA (Sevilla)

COCINA EN VIVO

- 13:00 – 13:45 **Cocina en Vivo – Cocina en Vivo “La OVENesa, sublimador de platos en el Restaurante AOVE”**
por Eladio Garzón Sandoica, Jefe de Cocina. Restaurante AOVE. Rincón de la Victoria (Málaga)
- 14:00 – 15:00 **Cocina en Vivo – “Poniéndole un sexto sentido a la cocina y Oro Líquido”**
por D. Manuel Mérida Palomo, Cocinero de Best Hotel Siroco. Benalmádena (Málaga)

INFANTIL

- 11:30 – 12:15 **Taller elaboración artesanal de pan**
por D. Antonio García Bravo. El Colmenero de Alhaurín. Alhaurín El Grande
- 12:15 – 13:00 **Fabricación de AOVE en directo**
por D. Fermín Rodríguez Jiménez. Aceites Vizcántar. Priego de Córdoba (Córdoba)

15:00 – 15:45 **Taller infantil de cata de AOVE**
por D. Adrián Tirado García. Aceites Molisur. Alhaurín el Grande (Málaga)

16:00 – 16:45 **Fabricación de AOVE en directo**
por D. Fermín Rodríguez Jiménez. Aceites Vizcántar. Priego de Córdoba (Córdoba)

OTRAS

16:00 – 17:00 **Cocktail con AOVE. Asociación de Barman Málaga-Costal del Sol**

17:00 – 18:00 **Presentación Guía Iberoleum 2017**
por D. Francisco García Mendoza. Director General de Iberoleum

PROFESIONALES

18:00 – 19:00 **Nuevos retos en la comercialización del AOVE**
por D. José Antonio Amérigo González. Presidente OIS

Sábado, 11 de marzo 2017

TALLERES DE CATA

11:30 – 12:15 **Cata AOVES en Inglés – D. Moisés Sánchez Doblado**
por D. Moisés Sánchez Doblado Oleoestepa SCA (Sevilla)

12:15 – 13:00 **Cata de AOVE de la D. O. P. Antequera**
por D. Moisés Sánchez Doblado – Secretario Técnico D. O. P. Antequera.
“El aceite es Patrimonio. DOP Antequera es sabor.. Cata de sus aceites”

13:00 – 13:45 **Cata de AOVE de la D. O. P. Estepa “Consumo Responsable”**
por D. Moisés Caballero Páez, Secretario Técnico D. O. P. Estepa

16:00 – 16:45 **Cata AOVES en Inglés – D. Moisés Sánchez Doblado**
por D. Moisés Sánchez Doblado, Oleoestepa

17:00 – 17:45 **Cata de AOVE de la D. O. P. Lucena**
por D. José Gabriel Jiménez, Vocal D. O. P. Lucena

18:00 – 18:45 **Cata de AOVE. Centro de Interpretación Olivar y Aceite. Úbeda (Jaén)**
por D. Tomás Méndez. Técnico del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.

COCINA EN VIVO

13:00 – 14:00 **Cocina en Vivo – Diputación de Jaén**

Alberto Fernández chef del restaurante del Centro de Convenciones de Jaén y de Casa Herminia en Cabra del Santo Cristo (Jaén).

14:00 – 15:00 **Cocina en Vivo – “La cocina del virgen extra”**

por D. Daniel García Peinado – Jefe de cocina del Restaurante Oleoteca. Málaga

INFANTIL

11:30 – 12:15 **Fabricación de AOVE en directo**

por D. Fermín Rodríguez Jiménez. Aceites Vizcántar. Priego de Córdoba (Córdoba)

12:15 – 13:00 **Taller Mini Máster Chef: “Frutas, lácteos y AOVE”**

Por Esperanza Peláez y Auxi Briales.

15:00 – 15:45 **Taller infantil de cata de AOVE**

por D. Alfredo Rivero Molina. Laboratorio Labsur. Riogordo (Málaga)

16:00 – 16:45 **Taller Mini Máster Chef: “Meriendas de ayer y hoy”**

Por Esperanza Peláez y Auxi Briales.

PROFESIONALES

10:30 – 11:30 **Presentación del Proyecto Aristoil**

por Dr. Feliciano Priego Capote, Departamento Química Analítica – Universidad de Córdoba

SALUD Y AOVE

17:00 – 18:00 **Mesa redonda AOVE y Salud**

Moderada D. Álvaro González-Coloma, Director-Gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero

18:00 – 19:00 **Nominación Premios AVOES Saludables**

Por Juan Antonio Tello. Laboratorio Juan Antonio Tello (Jaén)

Domingo, 12 de marzo 2017

TALLERES DE CATA

11:30 – 12:15 **Cata AOVES en Inglés – José Antonio Torres Aguilera**

por D. José Antonio Torres Aguilera, Miembro del Panel de Cata D.O.P. Priego de Córdoba

12:15 – 13:00 **Cata de AOVES. Presentación Jaén Selección 2017**
por D. Jesús Zafra. Técnico del Área de promoción, turismo y empleo. Diputación de Jaén

13:00 – 13:45 **Cata de AOVE Sabor a Málaga**
por D. Francisco Lorenzo Tapia, Director Técnico AOVESOL

16:00 – 16:45 **Cata AOVES en Inglés – José Antonio Torres Aguilera**
por D. José Antonio Torres Aguilera, Miembro del Panel de Cata D.O.P. Priego de Córdoba

COCINA EN VIVO

13:00 – 13:45 **Cocina en Vivo – “El AOVE en mi casa”**
por D. Raúl González Pavo, Jefe de cocina del Restaurante NOVA de la Calanova Golf Club

14:00 – 15:00 **Cocina en Vivo – “Sensaciones en el AOVE”**
por D. Rafael Gutiérrez Moreno, Jefe de cocina de la Bodega El Pimpi. Málaga

INFANTIL

11:30 – 12:15 **Fabricación de AOVE en directo**
por D. José Antonio Torres Aguilera, miembro del panel de cata D.O.P. Priego de Córdoba

12:15 – 13:00 **Taller Mini Máster Chef: Aperitivos y untables con AOVE**
Por Esperanza Peláez y Auxi Briales.

15:00 – 15.45 **Taller infantil de cata de AOVE**
por D. José Germán García Aguilera. Aceites 100 Caños. Villanueva del Trabuco (Málaga)

OLEOTURISMO

16:00 – 17:00 **Mesa redonda Experiencias de Oleoturismo**
Modera Dña. Marga Reig. Periodista agroalimentaria, especialista en AOVES

OTRAS

17:00 – 18:00 **Entrega premio concursos AOVESOL 2017**