



## **WORLD OLIVE OIL EXHIBITION –PROGRAMA DE CONFERENCIAS 2017**

### **Día 29 de marzo**

10:00 horas: Inauguración oficial de la VI Edición de la WOOE.

11:00 horas: 'El sector mundial del aceite de oliva en cifras', a cargo de Abdellatif Ghedira, director general del Consejo Oleícola Internacional.

11:45 horas: 'Nuevas geografías productoras del aceite de oliva. Estrategias de micro y macroentorno', a cargo de Juan Vilar Hernández, consultor internacional y profesor universitario.

12:15 horas: 'Valoración energética de los subproductos del olivar como elementos de lucha contra el cambio climático y la mejora de la competitividad del sector', a cargo de Juan Antonio La Cal Herrera, socio de Bioliza y profesor de la Universidad de Jaén.

12:45 horas: 'Normas internacionales que facilitan la comercialización del AOVE ecológico', a cargo de Diego Granado, director de Desarrollo y Comunicación del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CCAEE).

13:15 horas: 'Presente y futuro de los aceites tunecinos', a cargo de Chokri Bayouhd, director general de la Oficina del Aceite de Oliva de Túnez.

13:45 horas: 'Las preferencias del consumidor, gustos y actitud hacia el aceite de oliva en Japón', a cargo de Toshiya Tada, director de Olive Oil Japan.

15:30 horas: 'Olivar y cambio climático', a cargo del Dr. Luca Testi, del Departamento de Agronomía del Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC).

16:00. 'Influencia de los polifenoles del AOVE en la Salud', a cargo del Dr. Javier Paulino.

16:30. 'Paralelismo entre los mercados español e italiano de aceite de oliva', a cargo de Giovanni Zucchi, vicepresidente de Oleificio Zucchi.

### **Día 30 de marzo**

11:30 horas: 'La consolidación de la marca de calidad en el mercado del aceite de oliva', por José Manuel Bajo Prados, secretario general de la Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen Extra y de la DO Baena.

12:00 horas: 'El trabajo de la Asociación Española de los Municipios del Olivar (AEMO)', a cargo de Ana María Romero Obrero, presidenta de AEMO, alcaldesa de Montoro y presidenta de la Red de Ciudades Oleícolas del Mediterráneo.

12:30 horas: Conferencia de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

13:15 horas: 'Presentación de la Guía Evoleum, Top 100 de los Aceites de Oliva Extra Vírgenes del mundo', a cargo de Juan Peñamil, editor de la Guía y director de Mercacei.





## **WORLD OLIVE OIL EXHIBITION – PROGRAMA DE CATAS 2017**

### **Día 29 de marzo**

11:00 horas: ‘Cata de los aceites de oliva de California’ a cargo de Alexandra Kicenik Devarenne, consultora y co-fundadora en Extra Virgin Alliance.

12:00 horas: Aprendiendo a armonizar el virgen extra con la app GastrOleum.

13:00 horas: ‘Cata de los aceites de oliva de Meknès-Fez (Marruecos)’ a cargo de Noureddine Ouazzani, director de Agropole.

14:00 horas: Cata de los aceites de oliva extremeños, a cargo de Sara Peñas, Profesora Acreditada de Análisis Sensorial en Sumillería por la Comunidad de Madrid.

15:00 horas: Cata dirigida de Aceites Galardonados en EcoTrama, organizada por Ecovalia, y con la participación de Julio Forcada, miembro del Panel de Cata de la DOP Priego.

16:00 horas: Tapones comestibles de AOVE a cargo de María Navascués, de Citoliva.

16:40 horas. Entrega de Diplomas del Curso de Experto en Aceite de Oliva, organizado por la World Olive Oil Exhibition, con Citoliva y la Escuela de Hostelería Simone Ortega.

17:10 horas. Te ayudamos a elegir el mejor AOVE para tu receta con GastrOleum.

### **Día 30 de marzo**

11:00 horas: ‘Cata de los aceites de oliva tunecinos’ a cargo de Chokri Bayouhd, director de la Oficina Nacional del Aceite de Oliva, y Monji Msallem, del Instituto del Olivar de Túnez.

12:00: Cata de aceites de oliva de Valencia - pronto más información!

13:00 horas: ‘Cata-Conferencia sobre los aceites de oliva uruguayos’, a cargo de Claudio D’Auria, director comercial de la empresa aceitera Colinas de Garzón.

14:00 horas: Cata de aceites de oliva de Toledo - pronto más información!

15:00 horas: Cata de aceites de oliva de Jaén – pronto más información!

16:00 horas: GastrOtemplos gourmet: showcooking GastrOleum.

