

II CONGRESO ADAOVE: Cultura, Gastronomía y Salud.

- *Salud, Gastronomía, Mujeres y AOVE, Legislación y Marketing, Vectores de creación de precios en el aceite de oliva, Control y Certificación agroalimentarios, y el Papel de la Empresa Familiar en el sector del aceite de oliva, constituyen los pivotes en torno a los que se desarrollará el Congreso, que contará con una cata de AOVES al final de la jornada.*

El próximo 15 de marzo de 2024, en el salón de actos del Museo Arqueológico de Alicante (MARQ), se desarrollará el “segundo congreso del AOVE: Cultura, Gastronomía y Salud”, con el patrocinio inicial de Cajamar, Agrocolor, la Generalitat Valenciana, Diputación, Ayuntamiento y Cámara de Comercio de Alicante, y la colaboración de Essentia Alicante, en el que se abordarán, por parte de especialistas nacionales e internacionales de primer nivel, los problemas, soluciones, opciones y ventajas que afectan a nuestro oro líquido, el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), en un contexto sin duda difícil: el impacto del aceite de oliva virgen extra sobre la salud; su importancia en la dieta mediterránea; la seguridad alimentaria asociada al AOVE; el precio como factor determinante en la dieta y los elementos que lo componen, o el papel de la Empresa Familiar en el sector del aceite de oliva, de acuerdo con la siguiente agenda:

9.00 h. Inauguración

Carlos Baño Marhuenda. Presidente de la Asociación para la defensa del aceite de oliva virgen extra (ADAOVE).

9:20 h. Panel I. SALUD

Añade un “extra” a tu salud

Contaremos con la presencia de médicos, nutricionistas que nos hablarán de las virtudes del **AOVE** en la salud. Los **AOVEs** poseen beneficios y cualidades que provocan el diferencial con cualquier otra grasa. Poseen un nivel más elevado de antioxidantes en comparación con el resto de aceites comestibles. Destacan en polifenoles, ácidos grasos y vitaminas, beneficiosos en gran medida para proteger nuestra salud.

Ponente:

Francisco Lorenzo Tapia. Médico Experto en Nutrición Comunitaria. Experto en Alimentación Mediterránea y en Aceite de Oliva Virgen Extra. Defensor, comunicador y difusor de la ancestral cultura del Olivo y del aceite de oliva. Catador de AOVE.

Modera: José Juan Gaforio. Catedrático de Inmunología de la Universidad de Jaén (UJA).

9.40 h. Panel II. GASTRONOMÍA

Todos tus platos con AOVE

Reputados chefs y sumilleres hablarán de las posibilidades del AOVE en la cocina. Su composición constituye una base sólida para conseguir una perfecta fritura o aumentar el sabor y características de multitud de productos de la tierra. Uno de los objetivos clave es conseguir que el AOVE sea la base de una gran cantidad de **elaboraciones**. La idea es fomentar e instruir en el uso de nuevos métodos, preservando en todo momento las cualidades del AOVE en la dieta mediterránea.

Ponente:

Andrés Torres, galardonado con una estrella Michelin verde en su restaurante Casa Nova.

Modera: Daniel García Peinado. Chef ejecutivo del Gourmet de la Roja (RFEF) y Capitán de la Selección Española de Cocina Profesional.

10.00 h. Mesa Redonda “Mujeres y AOVE”

Un grupo de expertas internacionales del AOVE participarán en una mesa redonda. Intervendrán:

- **Thérèse Mellado Lauber.** Francesa, experta en Cata de Aceites Vírgenes de Oliva por la Universidad de Jaén. También está certificada en Elaiotecnia (Ifapa Mengíbar) y Olivicultura (Ifapa Córdoba). Este año ha participado como jurado en la London International Olive Oil Competition.

- **Alexis Kerner.** Nacida en Filadelfia, es una experta catadora de aceite de oliva. Recibió su licenciatura en Ciencias Ambientales en el Connecticut College (EEUU) y su título como Experta en Cata de Aceite de Oliva Vírgenes del Consejo Oleícola Internacional y la Universidad de Jaén.
- **Chania Chagas.** Empresaria brasileña y consultora en marketing digital sobre el aceite de oliva. Importadora y distribuidora de AOVE con su empresa "Olive Oil Boutique Store". Experta en catas de aceite de oliva y sumiller, con más de ocho años de experiencia.
- **Keiko Tagawa.** Nacida en Tokio, Japón. Licenciada en Filología Hispánica por la Universidad de Seisen y con título de experta en Cata de AOVE por la Universidad de Jaén. Trabaja como catadora/sumiller de AOVE, coordinadora entre productores españoles e importadores japoneses, además de participar en la elaboración de artículos para medios de comunicación de su país.

Modera: María Dolores Jaén Cañadas. Licenciada en Ciencias Químicas, doctora en Seguridad Alimentaria, Directora de Higea Laboratorios.

11.00 h. Pausa Café

Exhibición de AOVes, degustación de panettones con AOVE y otros productos de la Asociación Essentia Alicante.

11:30 h. Panel III. LEGISLACIÓN Y MARKETING

Todos los AOVE no son AOVE

Los participantes comentarán la necesidad de poner en valor al aceite de oliva virgen extra como un producto de excelencia para la gastronomía y la salud, lo que conlleva la implementación de medidas que ayuden y fomenten la imagen de este producto tan emblemático para España. Para ello es imprescindible promover estrategias de marketing para su diferenciación y valorización que permitan distinguirlo de aceites de otras categorías, así como legislación que ayude a conseguir este objetivo.

Jaén Selección. Presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes Martínez.

Modera: Manuel Parras. Presidente de la Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén".

11.50 h. Vectores de creación de precios en aceite de oliva: climatología, producción, demanda y superficie

Juan Vilar, Dr. en Ciencias Económicas y Empresariales, Profesor de la UJA, y Analista Oleícola Internacional.

Modera: Rafael Civantos, Abogado Experto en Derecho Agroalimentario.

12.10 h. Control y certificación agroalimentario

Miguel Rodríguez de la Rubia Sánchez. Presidente de Agrocolor, empresa dedicada a la certificación, inspección, control y ensayos agroalimentarios, primera certificadora Global G.A.P. en España y segunda a nivel mundial.

Modera: Joaquín Selma. Vicepresidente ejecutivo de ADAOVE.

12.30 h. El papel de la empresa familiar en el sector del aceite de oliva. Presente y futuro.

Maite Antón. Presidenta de la Asociación de la Empresa Familiar de Alicante (AEFA). Gerente Grupo Antón Comunicación.

Modera: María Victoria Selma. Científica-titular del Laboratorio de Alimentación y Salud del CEBAS-CSIC.

13.00 h. Cata de AOVes organizada por los expertos Hugo Quintanilla Ripoll, María Dolores Jaén Cañadas y José Ramón Romero Molina.

13.45 h. Clausura

- Presidente de la Generalitat Valenciana. **Carlos Mazón Guixot**
- Presidente de la Diputación de Alicante. **Antonio Pérez Pérez**
- Alcalde de Alicante. **Luis Barcala Sierra**

Previamente, el 14 de marzo de 2024, a las 19,30 h. en el Castillo de Santa Bárbara de Alicante, tendrá lugar la entrega de premios 2024 de ADAOVE a personas e instituciones especialmente vinculadas a la promoción de nuestro oro líquido, a la que están invitados todos los inscritos al Congreso, con autobuses a partir de las 19 h. desde el Hotel Maya. Durante la entrega de premios, tendrá lugar la presentación oficial del Congreso a todos los participantes.

Más información e inscripciones en <https://www.adaove.com/>

ADAOVE. Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante - Plaza Ruperto Chapí, 3 - 03001 Alicante
Tel. +34965125551 - Email: info@adaove.com