

## 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.** Presidente de la Asociación para la defensa del AOVE (ADAOVE).

### 9:20 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 Tapias.** 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 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 Mengibar) 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** (*Colabora 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.

**Ponente:**

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

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

### **11.50. 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. 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. El papel de la empresa familiar en el sector del aceite de oliva. Presente y futuro.**

**Mayte 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. 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**

**Presidente de la Diputación de Alicante. Antonio Pérez**

**Alcalde de Alicante. Luis Barcala**

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](mailto:info@adaove.com)