ENTREGA DE IV PREMIOS ADAOVE Y IV CONGRESO ADAOVE: CULTURA, GASTRONOMÍA Y SALUD.

MARTOS- 24 y 25 DE SEPTIEMBRE DE 2026

ADAOVE nace de la necesidad de preservar la autenticidad del AOVE frente a la creciente desinformación, las prácticas fraudulentas y la pérdida de reconocimiento que enfrenta este producto en los mercados nacionales e internacionales. Su labor se centra en la defensa activa de la calidad, en el fomento de la producción responsable y en la educación del consumidor sobre las verdaderas propiedades, beneficios y valores que encierra el AOVE.

Colaboran:

DIPUTACIÓN DE JAÉN

Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

Ayuntamiento De Martos

CAJA RURAL JAÉN

CÁTEDRA CAJA RURAL AOVES DE JAÉN
José Luis García-Lomas Hernández de economía, comercialización y cooperativismo oleícola

cooperativas agro-alimentarias Andalucía Jaén

Cámara Orihuela

El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) es mucho más que un producto agroalimentario. Es salud, cultura, paisaje, identidad, sostenibilidad, innovación y desarrollo económico. Constituye uno de los grandes patrimonios de España y uno de los símbolos más reconocidos de la Dieta Mediterránea en el mundo.

Sin embargo, el sector productor de AOVE, particularmente el olivar tradicional, se enfrenta a importantes desafíos: la creciente competencia internacional, la desinformación del consumidor, las prácticas fraudulentas, la volatilidad de los precios en los mercados, los efectos del cambio climático, la futura PAC y la necesidad de seguir generando valor añadido para productores, cooperativas, almazaras y territorios olivareros.

Ante esta realidad, **la Asociación para la Defensa del Aceite de Oliva Virgen Extra (ADAOVE)** trabaja para proteger, difundir y prestigiar el AOVE, a través de la divulgación científica, la promoción gastronómica, la cooperación institucional y el impulso de iniciativas que contribuyan a fortalecer todo el ecosistema oleícola.

La Asociación para la Defensa del AOVE (ADAOVE) es una entidad sin ánimo de lucro dedicada a proteger, promover y valorizar el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) como producto de excelencia, símbolo de la cultura mediterránea y motor económico sostenible.

ADAOVE nace de la necesidad de preservar la autenticidad del AOVE frente a la creciente desinformación, las prácticas fraudulentas y la pérdida de reconocimiento que enfrenta este producto en los mercados nacionales e internacionales. Su labor se centra en la defensa activa de la calidad, en el fomento de la producción responsable y en la educación del consumidor sobre las verdaderas propiedades, beneficios y valores que encierra el AOVE.

La asociación actúa como una plataforma de encuentro y cooperación entre productores, consumidores, profesionales de la salud, restauradores, investigadores e instituciones. Desde este rol integrador, ADAOVE impulsa iniciativas que promueven el conocimiento técnico, la mejora continua, el comercio justo y el respeto al origen del producto.

Comprometida con el entorno rural, el medio ambiente y el bienestar de las personas, **ADAOVE** trabaja para que el AOVE ocupe el lugar que le corresponde: como alimento saludable, producto cultural, riqueza agrícola y patrimonio colectivo.

En septiembre de 2026 celebraremos en Martos, la Cuna Mundial del Olivar, la cuarta edición de nuestro Congreso Internacional ADAOVE, un espacio de encuentro entre ciencia, gastronomía, turismo, empresa e instituciones.

IV PREMIOS ADAOVE (Martos 24 de septiembre de 2026 a las 20:00 Horas)

Casa Municipal de Cultura Francisco Delicado. Avda. de Europa, 31. 23600 Martos (Jaén)

La Asociación para la Defensa del Aceite de Oliva Virgen Extra (ADAOVE) celebra la **IV edición de sus premios** en la ciudad de **Martos, Jaén**, enclave emblemático de la cultura del olivar y referente indiscutible en la historia, la producción y la proyección del AOVE. Tras las ediciones celebradas en Alicante en 2022 y 2024, y en Zaragoza en 2025, estos galardones consolidan su vocación de reconocimiento público a quienes, desde distintos ámbitos, contribuyen de manera ejemplar a la defensa, promoción y prestigio del Aceite de Oliva Virgen Extra.

SUS CATEGORÍAS SON:

- ✓ **Salud**
- ✓ **Gastronomía**
- ✓ **Promoción y Marketing**
- ✓ **Empresaria del Año**
- ✓ **Mención Especial**

Estos premios expresan el compromiso de ADAOVE con la excelencia, la innovación, la responsabilidad y la puesta en valor de un producto que forma parte esencial de nuestro patrimonio agroalimentario, cultural y social. Esta ceremonia constituye, por tanto, un acto de gratitud institucional hacia las personas, entidades e iniciativas que trabajan para fortalecer el presente y proyectar el futuro del AOVE como símbolo de calidad, identidad mediterránea, cultura y desarrollo sostenible.

Una vez finalizado el acto, compartiremos un rato agradable con un cóctel entre todos los asistentes a esta entrega de premios.

IV CONGRESO ADAOVE: CULTURA, GASTRONOMÍA Y SALUD

(25 DE SEPTIEMBRE DE 2026 - TEATRO MUNICIPAL MAESTRO ÁLVAREZ ALONSO - MARTOS)

9.00 h. INAUGURACIÓN

Sr. Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Martos, D. Emilio Torres Velasco.

Sr. Vicepresidente Ejecutivo de la Asociación para la Defensa del Aceite de Oliva Virgen Extra (ADAOVE), D. Joaquín Selma Ortiz.

Sr. Presidente de la Diputación Provincial de Jaén, D. Juan Latorre Ruiz.

Sr. Consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. D. Ramón Fernández-Pacheco Monterreal.

Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Jaén. D. Nicolás Ruiz Reyes

9:20 h. Panel I. Gastronomía

El viaje del AOVE: del olivar a la experiencia gastronómica

El aceite de oliva virgen extra está evolucionando hacia un nuevo paradigma: ya no es solo un producto, sino una experiencia que conecta gastronomía, territorio y emoción. Esta mesa redonda propone un formato ágil e innovador que recorre ese viaje en un tiempo reducido, ofreciendo una visión clara, actual y dinámica del papel del AOVE en la gastronomía con los siguientes objetivos:

- Mostrar el AOVE como eje de experiencias gastronómicas actuales.
- Conectar producto, territorio y emoción en un formato breve y atractivo.

Mesa redonda. Ponentes:

- **Juan Carlos García.** Chef con Estrella Michelin del Restaurante Vandelvira (Baeza).
- **Tomás Rueda López**. Chef del Restaurante Almocaden (Alcaudete).
- **Ana María Gutiérrez García.** Cocinando entre olivos.
- **Carmina Martínez Ortíz**. Carmina en la cocina. El Dornillo.
- **Pepa Higueras.** Restaurante Antique (Úbeda).

Moderadora: María Dolores Jaén Cañadas. Experta en análisis sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra y diseñadora de experiencias sensoriales de autor. Sommelier de AOVE y miembro del Comité Científico-Técnico Asesor de ADAOVE.

10.00 h. Panel II. Oleoturismo

La Diputación Provincial de Jaén impulsa el oleoturismo a través de su marca OleotourJaén, una estrategia que integra más de 120 recursos turísticos para convertir a la provincia de Jaén en el referente mundial de la cultura de los aceites de oliva. Además, forma parte del proyecto Oleoturismo España, en colaboración con la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y siete diputaciones provinciales: Badajoz, Cáceres, Ciudad Real, Córdoba, Huelva, Sevilla y Tarragona.

Conferencia: *Oleoturismo España*

Ponente: D. Francisco Javier Lozano Blanco. Diputado de Promoción y Turismo. Diputación Provincial de Jaén.

Mesa redonda. Ponentes:

- **Custo Castillo Santiago**. El Madroño. Martos (Jaén).
- **Ana Sánchez Lago.** Hacienda Guzmán. Sevilla.
- **Ester Andreu Montoya.** Torclum. La Bisbal del Penedès. Tarragona

Moderadora: Dra. Eva María Murgado Armenteros. Profesora Titular de la Universidad de Jaén.

11.00 h. Pausa Café

Exhibición de AOVEs, degustación de Panettones con AOVE, así como productos del Degusta Jaén.

11:30 h. Panel III. Promoción y marketing

Conferencia: ***AOVE en el mundo del lujo saludable y silencioso***

- **Ponente: D. António Paraíso**. Emprendedor y consultor portugués. Elegido como una de las 100 personas más influyentes del mundo del lujo, según la revista *Forbes*.

12:30 h. Panel IV. Influencia de la PAC en la rentabilidad de las explotaciones de olivar tradicional y en la producción de AOVE de calidad

Conferencia: ***La PAC post 2027: amenazas y oportunidades para el sector del olivar***

- **Ponente: Dr. José Antonio Gómez-Limón.** Catedrático de la Universidad de Córdoba.

Mesa redonda: la PAC que Jaén necesita

Ponentes:

- **Cristóbal Cano Martín.** Secretario General de UPA España.
- **Juan Luis Ávila Castro.** Secretario General de COAG Andalucía.
- **Luis Carlos Valero Quijano.** Gerente de ASAJA Jaén.
- **Cristóbal Gallego Martínez.** Presidente de la Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

Moderador: Dr. José Domingo Sánchez Martínez. Catedrático de la Universidad de Jaén.

13.20 h. Cata de AOVEs organizada por los expertos **Dña. María Dolores Jaén Cañadas**, **D. José Ramón Romero** y **Dña. Keiko Tagawa**.

14.15 h. Clausura.

14.30 h. Coctel de despedida

IV CONGRESO ADAOVE

Cultura, Gastronomía y Salud • Martos (Jaén) • 24 y 25 de Septiembre de 2026

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

INFORMACIÓN GENERAL

Jueves, 24 de septiembre (A partir de las 20:00 horas) Entrega de los Premios ADAOVE Casa Municipal de Cultura Francisco Delicado • Avda. de Europa, 31 • 23600 Martos (Jaén)	**Viernes, 25 de septiembre (09:00 – 14:00 horas)** IV Congreso ADAOVE: Cultura, Gastronomía y Salud Teatro Municipal Maestro Álvarez Alonso • Parque Manuel Carrasco • 23600 Martos (Jaén)

DERECHOS DE INSCRIPCIÓN

- ✓ Asistir al acto de entrega de los Premios ADAOVE.
- ✓ Asistir al cóctel ofrecido con motivo de la entrega de los Premios ADAOVE.
- ✓ Participar en el IV Congreso ADAOVE.
- ✓ Participar en la cata de Aceites de Oliva Vírgenes Extra.
- ✓ Asistir al cóctel de clausura del Congreso.
- ✓ Adquirir la condición de socio de ADAOVE durante un año, con acceso a los webinarios organizados por la Asociación hasta la celebración del próximo Congreso.

DATOS DEL PARTICIPANTE

Nombre y apellidos: .....

DNI/NIF:	.....	**Entidad / Empresa:**	.....
Cargo:	.....	**Dirección:**	.....
Código Postal:	.....	**Localidad:**	.....
País:	.....	**Provincia:**	.....
Teléfono:	.....	**Correo electrónico:**	.....

MODALIDAD DE INSCRIPCIÓN

Tipo de cuota: **GRATUITA** **0,00 €** (Acceso subvencionado por la organización y patrocinadores)

PROTECCIÓN DE DATOS

- ☐ Autorizo el tratamiento de mis datos personales para la gestión de mi inscripción y participación en el IV Congreso ADAOVE.
- ☐ Autorizo el envío de información sobre futuras actividades organizadas por ADAOVE.
- ☐ Autorizo la utilización de imágenes captadas durante el Congreso con fines exclusivamente informativos y de difusión institutional.

> **ENVÍO DEL FORMULARIO:** Es imprescindible remitir este formulario debidamente cumplimentado al correo electrónico: **info@adaove.com**. Al tratarse de una **inscripción gratuita**, la plaza quedará formalizada y confirmada directamente tras la recepción y validación de este documento por parte de la secretaría organizadora.

Firma:

Lugar y fecha: .....