



**Cooperativa Agrícola Católica Coop.V. y  
Fira de Tots Sants organizan  
III AOVE FORUM INTERNACIONAL Y  
JORNADAS TÉCNICAS OLEÍCOLAS  
FIRA DE TOT SANTS COCENTAINA 2022**

**Diciembre 2022**

**Cocentaina (Alicante)**



## **PROGRAMA DE ACTIVIDADES**

***“El Olivar en la Comunidad Valenciana,  
UNA APUESTA POR LA CALIDAD”***

***15, 16 y 17 de diciembre de 2022***

***Jornadas técnicas diseñadas en el contexto de las celebraciones festivas culturales de la FIRA de Tots Sants de Cocentaina (Alicante), Dentro del Concurso III AOVE FORUM INTERNACIONAL .***

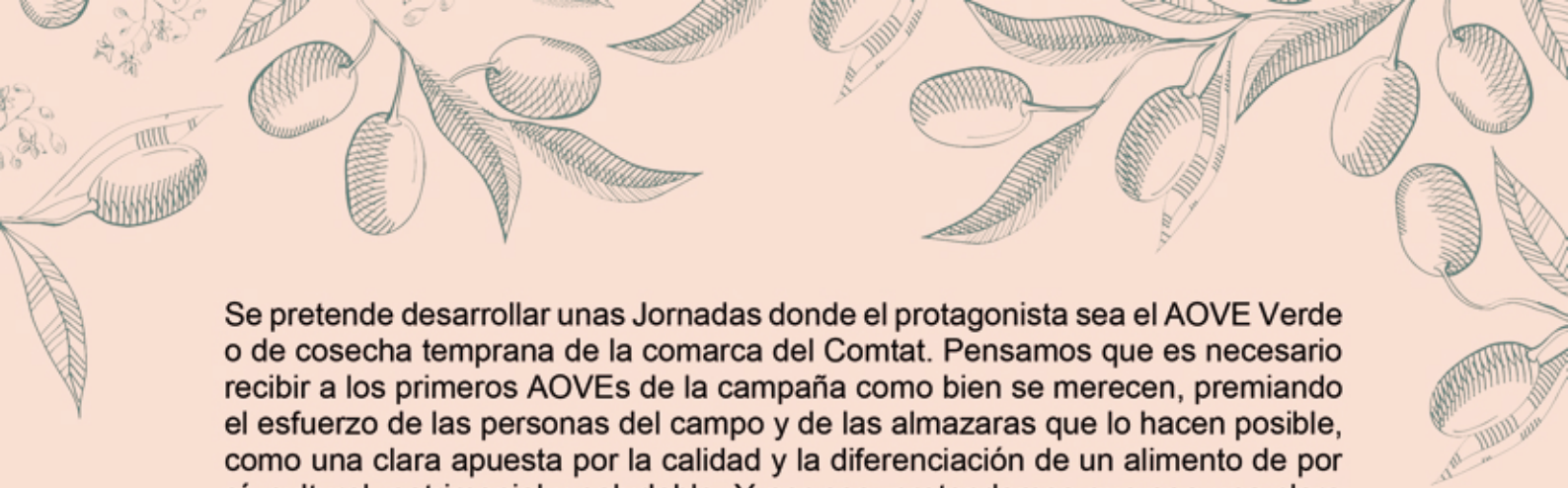
Con el claro objetivo de apostar por la sostenibilidad y la calidad del olivar de la comarca, en estas jornadas participarán ponentes de reconocido prestigio a nivel nacional e internacional en el ámbito oleícola. En ellas se abordarán diversas temáticas orientadas al conocimiento y puesta en valor del olivar de la comarca a través de la elaboración de AOVEs de calidad y teniendo como pilares básicos la economía, el medioambiente, la salud, la cultura y la gastronomía vinculada al olivar y el AOVE de la Comarca de El Comtat. El objetivo primordial, transmitir conocimiento a los olivicultores, personas interesadas y asistentes a estas jornadas.

Las sesiones se desarrollarán en sesiones de mañana. Tres conferencias por la mañana a desarrollar en base a los temarios expuestos anteriormente.

En cuanto a las jornadas se celebrarán tanto en el Centre de Cultura el Teular como en el Centre Social Real Blanc que cubren todas las necesidades técnicas: cañón proyector con pantalla o plasma -TV, PC, mando a distancia y sonido para las ponencias.

Asimismo, para el showcooking (demostración gastronómica), Daniel García Peinado “Chef del AOVE” realizará el diseño de las elaboraciones y dispondrá de las necesidades técnicas para ejecutar la demostración culinaria que podrán en valor nuestros AOVEs.





Se pretende desarrollar unas Jornadas donde el protagonista sea el AOVE Verde o de cosecha temprana de la comarca del Comtat. Pensamos que es necesario recibir a los primeros AOVEs de la campaña como bien se merecen, premiando el esfuerzo de las personas del campo y de las almazaras que lo hacen posible, como una clara apuesta por la calidad y la diferenciación de un alimento de por sí, cultural, patrimonial y saludable. Y por eso, pretendemos que sea una clara apuesta para que la ciudadanía en general y los restauradores en particular, conozcan las principales bondades culturales, organolépticas, saludables y gastronómicas de estos primeros AOVEs de la campaña 2022-2023, con la posibilidad de que el público asistente pudiera visitar algunos recursos oleoturísticos de la comarca, coincidiendo con la campaña de recolección y de elaboración de AOVEs con aceitunas locales tan particulares como la Blanqueta o la Alfafara.


Para llevar a buen fin la jornada, se pretende desarrollar unas sesiones científicas técnicas abordando el mundo oleícola desde diferentes esferas: Economía, calidad, salud, medio ambiente, cultura y gastronomía. Para ello se cuenta con un equipo de ponentes de alto prestigio a nivel nacional e internacional.

Creemos necesario seguir desarrollando el AOVE Forum Internacional de la Fira de Cocentaina en su tercera edición, poniendo en valor también los aspectos organolépticos y gastronómicos de los AOVEs premiados, como una forma de introducir el AOVE en la mayoría de las cocinas profesionales (restauración) y particulares (casas familiares) de la comarca en general, por lo que en el mismo Forum es necesario la celebración del concurso de la calidad al aove temprano.

Para apostar por los aspectos saludables podría ser muy interesante analizar científicamente estos AOVEs en cuanto a sus concentraciones de antioxidantes naturales, concretamente valorando sus concentraciones de polifenoles en sus diferentes familias. Para ello podría ser una interesantísima actividad, enviar previamente las muestras a la UCO y presentar los resultados dentro del SIMPOSIUM, creando un premio al AOVE más saludable en este aspecto.

En AOVE Forum a desarrollar del 15 al 17 de diciembre de 2022 se desarrollarán en profundidad diferentes temas vinculados con el mundo oleícola, dando mayor importancia al Concurso AOVE Forum Internacional Fira de Cocentaina.

En esta edición se contará con una zona expositiva o túnel de aceites dentro de las Jornadas Técnicas donde los asistentes podrán catar los AOVEs Verdes presentes.



**Jornada 15 de diciembre (CENTRE DE CULTURA EL TEULAR):**  
**10:00 H. Inauguración de las Jornadas a cargo de Autoridades Locales,**  
**Provinciales y Regionales, así como Representante de la Cooperativa Oli**  
**del Comptat de Cocentaina.**

**10:30 h. Inicio de las Jornadas:**

**PONENTES:**

**1ª Conferencia: AOVE&CALIDAD**

**“PRODUCCIÓN DE AOVES DE CALIDAD. Único camino para rentabilizar el esfuerzo”.**

**D. Miguel Abad Ventura.** Responsable de proyectos de estrategia comercial, calidad y asesoría a almazaras. Colaborador en gran cantidad de estudios acerca del AOVE. Autor de libros y manuales sobre el adecuado funcionamiento de las almazaras. Formador en cursos de cata, armonizajes y análisis sensorial a nivel nacional e internacional.



**11:30 h 2ª Conferencia: AOVES ECOLÓGICOS.**

**“EL VALOR AÑADIDO DE LA CERTIFICACIÓN”.**

**D. Vicente Bernia.** Responsable del Área de Control del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana.



**12:30 h Mesa Redonda: Representantes de organización de Productores Locales y Regionales: El futuro del olivar y la olivicultura en la Comunidad Valenciana: “Calidad o Cantidad” la decisión definitiva.**

**Jornada 16 de Diciembre (CENTRE SOCIAL REAL BLANC)**

**10:30 H. Jornadas Técnicas:**

**PONENTES:**

**1ª Conferencia: AOVE&MEDIO AMBIENTE**

**"OLIVAR Y AOVE ECOLÓGICO, TODO UN RETO DE FUTURO".**

Importancia de la sostenibilidad y el medio ambiente en la elaboración de AOVES  
**D. Rafael Alonso Barrau.** Director gerente de la Almazara Oro del Desierto. Tabernas (Almería). Posiblemente la almazara con más premios y reconocimientos a la sostenibilidad y protección medio ambiental en el mundo.

<https://orodeldesierto.com>

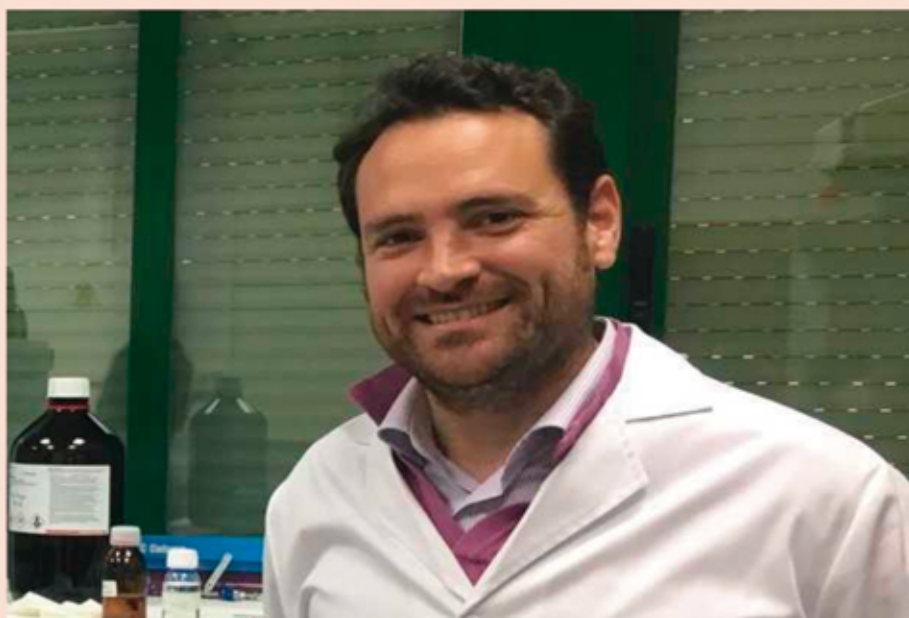


**11.30 h 2ª Conferencia: AOVE&SALUD**

**“DECÁLOGO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON ALTO CONTENIDO FENÓLICO”**. Un grandísimo argumento de ventas.

**D. Feliciano Priego Capote**. Catedrático del Departamento de Química Analítica, Universidad de Córdoba. Coordinador del Proyecto Europeo Aristoil en España.

<http://www.uco.es/internacional/proyectosinternacionales/wp-content/uploads/uploads/2019/07/ARISTOTIL-ESP.pdf>



**12:30 h 3ª Conferencia: AOVE&CULTURA**

**“AOVE, ALIMENTO VERTEBRADOR DE LA DIETA MEDITERRÁNEA”.**  
***El AOVE y su cultura, un recurso inagotable.***

**Dr. Francisco Lorenzo Tapia.** Médico Experto en Nutrición Comunitaria.  
Director de formación y oleocultura de AoveSpain. Presidente de Olearum,  
Cultura y patrimonio del Aceite.



**Jornada 17 de Diciembre (CENTRE CULTURAL EL TEULAR):**

**10:00 h. Inauguración del Tunel de los Aove's donde se expondrán y se podrán degustar por parte de los visitantes todos los aceites presentados al concurso programado.**

**1ª Conferencia: AOVE&ECONOMÍA**

**“UNA VISIÓN ACTUAL DEL MUNDO DEL AOVE”.**

Descripción económica de la olivicultura nacional e internacional.

**D. Juan Vilar Hernández.** Analista oleícola internacional, consultor estratégico y profesor de la UJA. <https://www.juanvilar.com/sobre-mi/>



**12:00 h. Entrega de los premios AOVE Forum a los aceites presentados en el concurso quedaron expuestos en el totem de premiados**

**BASES DEL CONCURSO**

[www.olielcomtat.com](http://www.olielcomtat.com)

[www.cocentaina.org](http://www.cocentaina.org)

[www.firadecocentaina.org](http://www.firadecocentaina.org)

Teléfono Cooperativa Agrícola Católica Coop. V. 965590267

**13:00 Conferencia. AOVE&GASTRONOMÍA.**

**SHOW-COOKING. "AOVE, HILO CONDUCTOR DE LA COCINA MEDITERRÁNEA".**

A través de la gastronomía y con el AOVE Verdial protagonista, los asistentes disfrutarán de un recorrido saludable a través de los sentidos.

**Daniel García Peinado.** Chef del AOVE. Delegado de la Selección Española de cocina profesional. Chef Ejecutivo del Gourmet de la Roja. Director gastronómico de AoveSpain.

<https://danipeinado.com/>





[cooperativesagroalimentariescv.com](http://cooperativesagroalimentariescv.com)  
[olielcomtat.com](http://olielcomtat.com)  
[firadecocentaina.org](http://firadecocentaina.org)

**Organiza:**



**Colabora:**



Patrocina:

