

VIII SALÓN INTERNACIONAL EXPOLIVA VIRGEN EXTRA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

MIÉRCOLES 22 DE SEPTIEMBRE DE 2021

- 12:00 - 13:00** **Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2021. AULA DE CATAS**
D^a. Brígida Jiménez Herrera. Centro de Investigación y Formación Agrarias IFAPA Cabra
 Parqueoliva Serie Oro DOP Priego de Córdoba. D. Alfonso Serrano García.
 Rincón de la Subbética DOP Priego de Córdoba. D. Alfonso Serrano García.
Delegación de Portugal. D^a Ana Carrilho
 Quinta do Ataíde
 Rosmaninho Gourmet Cobrançosa
- 12:00-12:45** **“EL ACEITE DE OLIVA EN LA COCINA DE ANDÉVALO DE HUELVA”. SHOWCOOKING**
 D. José Duque. Restaurante Casa Dirección (Valverde del Camino, Huelva)
- 13:00 - 13:45** **“ACEITUNA MALAGUEÑA Y SUS TEXTURAS”. SHOWCOOKING**
 D. Fernando Villasclaras. Restaurante El Lago* (Marbella, Málaga)
- 13:00 - 14:00** **Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2021. AULA DE CATAS**
D^a M^a Paz Aguilera. IFAPA Centro Venta del Llano
 Finca la Torre Selección Hojiblanca
 Cortijo de Suerte Alta Coupage Natural
Delegación de Aceites de Francia. D^a Cécile le Galliard
 Arburi Cesari - Aceite de Corse -
 Domaine de Pierredon AOP Huile d'olive de Nimes
- 14:15 - 15:00** **“EL ARTE DE LA FRITURA”. SHOWCOOKING**
 D. Rafa Zafra. Restaurante Estimar (Madrid)
- 16:00-16:45** **SILVER ECONOMY. ESCENARIO PRINCIPAL**
 D^a. Raquel Roca
- 17:00-17:30** **Mesa Coloquio. ESCENARIO PRINCIPAL**
 Modera: D^a Rosa Vañó. Presidenta Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo
 D^a Ana Corredera Quintana. Viceconsejera Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible
 D^a Lola Sagra. Aceites Castellar
 D^a Lola Jiménez. Citoliva
 D. Fernando Villasclaras. Restaurante Lago
- 18:00-18:30** **Descanso**



18:30 - 19:30

Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2021. AULA DE CATAS

Dº. Plácido Pascual. Jefe de Panel Laboratorio Agroalimentario de Córdoba

El Gayumbal DOP Priego de Córdoba

Olivo Real "Reserva Familiar"

Delegación de Aceites de Marruecos. D. Nouredine Ouazzani

Zouitina Prestige

Volubilia



VIII SALÓN INTERNACIONAL EXPOLIVA VIRGEN EXTRA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

JUEVES 23 DE SEPTIEMBRE DE 2021

- 10:30 - 11:30 **PRESENTACIÓN DEL AFORO DE CAMPAÑA 2021-2022. ESCENARIO PRINCIPAL**
D^a. Carmen Crespo Díaz. Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible
- 10:30 - 11:30 **Cata de Aceites Premios Internacionales. AULA DE CATAS**
D^a M^a José Moyano. Especialista AOVE Instituto de la Grasa CSIC. Sevilla
Oro de Cánava. D. Bernardo Moya Fernández
Oro del Desierto Coupage. D. Rafael Alonso Barrau
Pago de Valdecuevas
Prólogo
- 11:30-12:15 **SOFT SKILLS. ESCENARIO PRINCIPAL**
D. Mario Alonso Puig
- 12:30-13:15 **Mesa coloquio**
Modera: D^a Manuela Rosa Jaenes. Adjunta dirección Diario Jaén
D. Esteban Monblanc. Gerente INTEROLEO PICUAL
D. Fernando Córcoles. CEO Grupo JAENCOOP
D. Álvaro Díaz. Subdirector General de DCOOP
D. Antonio Gallego. Director Comercial MIGASA
D. Carlos Jiménez. Director Operaciones Grupo ACESUR
- 13:30-14:00 **COCINANDO CON AOE DOP MONTES DE GRANADA.**
CRDO Montes de Granada
- 14:15-14:45 **“EL AOVE SEVILLANO EN LA COCINA DE ABANTAL RESTAURANTE”. SHOWCOOKING**
D. Julio Fernández. Abantal Restaurante* (Sevilla)
- 15:00-15:30 **“LA IMPORTANCIA DEL AOVE ENTRE EL MAR Y LA MONTAÑA”. SHOWCOOKING**
D. Antonio Lorenzo. Restaurante El Conjuero (Motril, Granada)
- 15:45-16:15 **“MATICES MEMORABLES”. SHOWCOOKING**
D. Miriam Rodríguez. Restaurante Venta la Duquesa (Medina Sidonia, Cádiz)
- 16:30-17:00 **Presentación campaña promocional AOVE “Con aceite de oliva virgen extra sabor a tus platos, sabor a tu vida”. ESCENARIO PRINCIPAL**



16:00 - 17:00 **Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2021. AULA DE CATAS**

D^a Anunciación Carpio. Especialista en Aceites de Oliva Vírgenes

Oro Bailen Picual

Oro Bailen Arbequina

Delegación de Aceites de Argentina. D^a Susana Mattar

Aceite seleccionado por la delegación Argentina

Aceite seleccionado por la delegación Argentina

16:30 - 17:00

CAMPAÑA SALUD Y ACEITE DE OLIVA. Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía.

Excma. Sra. Carmen Crespo Díaz. Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

Excmo. Sr. Jesús Aguirre Muñoz. Consejero de Salud y Familias

17:00 - 18:00

Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2021. AULA DE CATAS

D. Francisco de Paula Rodríguez. Asesor Técnico Dirección Gral. De Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Junta de Andalucía

La Quinta Esencia Premiun Verde

Legado

Delegación de Aceites de Brasil. D. Marcelo Scofano

Sabiá

Lagar H

18:30 - 19:30

Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2021. AULA DE CATAS

D^a Antonia Fernández. Especialista en cata de Aceites

Jefa de panel de aceites de oliva vírgenes

Venta del Barón. D. Rafael Muela Rodríguez. Director Comercial Mueloliva

Deortegas Frantoio. D^a Rafaela Ortega Torres. Gerente Almazara Deortegas

Delegación de Aceites de Grecia. D^a Maria Katsuolis

Agriston

Mediterre Omfacium Organic





VIII SALÓN INTERNACIONAL EXPOLIVA VIRGEN EXTRA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

VIERNES 24 DE MAYO DE 2021

- 10:30 - 12:00 Ceremonia de entrega de Premios EXPOLIVA 2021. ESCENARIO PRINCIPAL**
- Premio Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EXPOLIVA 2021
- Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra "Gran Picual" - EXPOLIVA 2021
- Premio de Comunicación EXPOLIVA 2021
- Premio al Diseño de Stand EXPOLIVA 2021
- Premio Innovaciones Técnicas EXPOLIVA 2021
- Premio al Mejor Alimento elaborado con Aceite de Oliva EXPOLIVA 2021
- 13:45-14:30 "ACEITE Y TRADICIÓN POR KISKO GARCÍA". SHOWCOOKING**
D. Kisko García. Restaurante Choco* (Córdoba)
- 12:30 - 13:30 Andalucía Emprende. Encuentro EXPOLIVA con empresas del Sector Oleícola.**
- 12:30 - 14:00 Cata Aceites DOPs Andalucía dirigida por DOP Priego de Córdoba. AULA DE CATA**
D^a Francisca García. Jefa de panel de la DOP Priego de Córdoba
D. Francisco Moreno. Gerente DOP Sierra de Segura
- 13:00 – 13:45 Innovando en la Cocina. Cata maridaje de salmorejos con AOVE DOP Priego de Córdoba. SHOWCOOKING**
DOP Priego de Córdoba
- 14:30-15:30 "LA VERSATILIDAD DEL AOVE". SHOWCOOKING**
D^a. Montse de la Torre (Restaurante Cantina la Estación, Úbeda - Jaén)
D. Juan Carlos Trujillo (Restaurante Canela en Rama, Baeza – Jaén)
- 15:30-16:15 "CONSERVAS EN AOVE EN PLATOS DE RESTAURANTE". SHOWCOOKING**
D. Luismi Luque. Restaurante Oro y Luz (Rodalquilar, Almería)
- 16:15-17:00 "CATA-MARIDAJE AROMAS AOVE SIERRA MÁGINA". SHOWCOOKING**
Actividad CRDO Sierra Mágina
- 17:00-17:45 "ARMONÍAS DE LA VARIEDAD ROYAL DE CAZORLA". SHOWCOOKING**
Actividad CRDO Sierra de Cazorla

