

Programació del III AOVE Fòrum Internacional

DIJOUS 15, Centre Cultural El Teular

10:30h. **AOVE & QUALITAT. "PRODUCCIÓ D'AOVES DE QUALITAT.** Únic camí per a rendibilitzar l'esforç. Sr. **Miguel Abad Ventura.** Responsable de projectes d'estratègia comercial, qualitat i assessoria a almàsseres.

11:30h. **AOVES ECOLÒGICS. "EL VALOR AFEGIT DE LA CERTIFICACIÓ"**. Sr. **Vicente Bernia.** Responsable de l'Àrea de Control del Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana.

12:30h. **TAULA REDONA:** Representants d'organització de Productors Locals i Regionals: El futur de l'olivar i l'olivicultura a la Comunitat Valenciana: "Qualitat o Quantitat" la decisió definitiva.

DIVENDRES 16, Centre Social

10:30h. **AOVE & MEDI AMBIENT. "OLIVAR I AOVE ECOLÒGIC, TOT UN REPTE DE FUTUR"**. Importància de la sostenibilitat i el medi ambient en l'elaboració d'AOVEs Sr. **Rafael Alonso Barrau.** Director gerent de l'Almàssera Or del Desert. Tavernes (Almeria). Possiblement l'almàssera amb més premis i reconeixements a la sostenibilitat i protecció mig ambiental en el món.

11:30h. **AOVE & SALUT. "DECÀLEG PER A LA PRODUCCIÓ D'OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA AMB ALT CONTINGUT FENÒLIC"**. Un grandíssim argument de vendes. Sr. **Feliciano Priego Capote.** Catedràtic del Departament de Química Analítica, Universitat de Còrdova. Coordinador del Projecte Europeu Aristoil a Espanya.

12:30h. **AOVE & CULTURA. "AOVE, ALIMENT VERTEBRADOR DE LA DIETA MEDITERRÀNIA"**. L'AOVE i la seua cultura, un recurs inesgotable. Dr. **Francisco Lorenzo Tapia.** Metge Expert en Nutrició Comunitària. Director de formació i oleocultura de AoveSpain. President de Olearum, Cultura i patrimoni de l'Oli.

DISSABTE 17, Centre Cultural El Teular

10:00h. Inauguració del **Túnel dels Aoves** on s'exposaran i es podran degustar per part dels visitants tots els olis presentats al concurs programat.

11:00h **AOVE & ECONOMIA. "UNA VISIÓ ACTUAL DEL MÓN DEL AOVE"**. Descripció econòmica de l'olivicultura nacional i internacional. Sr. **Juan Vilar Hernández.** Analista oleícola internacional, consultor estratègic i professor de la UJA.

12.00 h. Lliurament dels **premis AOVE Fòrum Internacional Fira de Tots Sants.**

13.00 h. **SHOWCOOKING. AOVE & GASTRONOMIA. "AOVE, FIL CONDUCTOR DE LA CUINA MEDITERRÀNIA"**. A través de la gastronomia i amb l'AOVE Verdial com a protagonista, assistents gaudiran d'un recorregut saludable a través dels sentits. Daniel García Peinado. els Xef de l'AOVE. Delegat de la Selecció Espanyola de cuina professional. Xef Executiu del Gourmet de la Roja. Director gastronòmic de AoveSpain.

