

I CONGRESO INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CÓRDOBA, 17 Y 18 DE DICIEMBRE DE 2013

TENDIENDO PUENTES

El objetivo de este congreso es la promoción internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra, como elemento integrador de la dieta mediterránea, bajo tres premisas:

- AOVE y garantía de calidad
- AOVE y salud
- Compromiso con el consumidor

Incrementar el consumo a través de la Calidad, como clave del futuro del sector del olivar, mediante la información al consumidor de las extraordinarias características del zumo de la aceituna, facilitándole unas sencillas herramientas para aprender a apreciarlo y disfrutarlo. Mostrarle la realidad del virgen extra: un producto natural que aglutina una enorme variedad de sabores y aromas.

Ofrecer al productor herramientas para la consecución de la excelencia en el virgen extra, así como la puesta en contacto y foro de debate, entre los mejores productores de aceite de oliva del mundo.

Tendiendo Puentes es el lema de este Congreso, para compartir experiencias, ofrecer ayuda y crear un movimiento internacional a favor de la calidad del virgen extra, promoviendo el máximo respeto por los productores y consumidores de todo el mundo.

DIRECCIÓN

Salón de Actos del Palacio de la Merced
Diputación de Córdoba
Plaza Colón, 15
14071 CÓRDOBA (España)

Información e inscripciones:

QvExtra! Internacional
C/ Eduardo Dato, 24 • 14003 CÓRDOBA (España)
email: administracion@qvextra.es
Teléfono: +34 957 420 004 / Móvil: +34 691 346 769

Organizan:



Colabora:



Patrocinan:



I CONGRESO INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CÓRDOBA - 17 y 18 de diciembre de 2013

TENDIENDO PUENTES



Martes 17 de Diciembre

- 11:30 h.** Inauguración a cargo de María Luisa Ceballos, presidenta de la Diputación de Córdoba y AEMO.
Jean-Louis Barjol, director ejecutivo del COI.
Soledad Serrano López, presidenta de QvExtra! Internacional.
- 12:30 h.** Presentación del Sello Internacional de Calidad, a cargo de Manuel Heredia, secretario de QvExtra! Internacional.
- 13:00 h.** Acto oficial de incorporación de socios honoríficos y colaboradores de QvExtra! Internacional, a cargo de Marga Reig, redactora en Canal Sur TV Jaén y responsable del programa Entreolivos en Canal Sur TV.
- 14:00 h.** Pausa almuerzo. Maridaje con distintos aceites de oliva virgen extra, a cargo del restaurador Alberto Moya, Restaurante El Bogavante de Almirante (Madrid).
- AOVE Y CALIDAD** presentado por Julio Criado, diputado de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación de Córdoba.
- 16:30 h.** Conferencia “**Estudio sobre la conservación de aceites de oliva virgen extra monovarietales**” a cargo del Dr. Wenceslao Moreda, investigador del Instituto de la Grasa.
- 17:15 h.** Conferencia sobre la “**Las características organolépticas del aceite de oliva virgen extra y el sector. Una visión personal**” a cargo de Juan Ramón Izquierdo, licenciado en Ciencias Químicas, oleicultor y catador de aceite de oliva virgen.
- 18:00 h.** Conferencia sobre “**Estrategia andaluza para la incentivación de la calidad del aceite de oliva**” a cargo de Francisco de Paula Rodríguez, jefe del servicio de control de calidad agroalimentaria de la Junta de Andalucía.
- 18:30 h.** Mesa Redonda: “**La calidad del aceite de oliva virgen extra en los diferentes puntos geográficos**”
Modera: Jean-Louis Barjol, director ejecutivo del COI.
Simon Field, Savantes, Australia.
Isil Cillidag, Taris Zeytin, Turquía.
José Luis Gonzalez Ocaña, Olivais Do Sul, Portugal.
Manuel Heredia Halcón, director general de Suerte Alta y secretario de QvExtra! Internacional.

Miércoles 18 de Diciembre

- AOVE Y SALUD** presentado por Salvador Cubero, secretario ejecutivo de AEMO.
- 9:30 h.** Conferencia sobre “**El Aceite de Oliva Virgen Extra en el centro de la dieta mediterránea**” a cargo del Dr. Fernando López Segura, especialista en Medicina Interna y Nutrición.
- 10:15 h.** Conferencia sobre el estudio PREDIMED “**El Aceite de Oliva Virgen Extra y la dieta mediterránea en la prevención de enfermedades cardiovasculares**”, a cargo del Dr. Ramón Estruch, consultor senior del Servicio de Medicina Interna del Hospital Clinic de Barcelona y profesor de la Universidad de Barcelona.
- 11:30 h.** Conferencia sobre la “**Dieta Mediterránea y Cáncer**” a cargo de la Dra. Odile Fernández, médico de familia y autora del libro Mis Recetas Anticáncer.
- 12:15 h.** Pausa café con degustaciones de aceites QvExtra!.

AOVE Y GASTRONOMÍA presentado y moderado por Juan Peñamil, director de la revista Mercacei.

- 12:30 h.** Conferencia sobre “**La sinfonía del Aceite de Oliva Virgen Extra**” a cargo de Pablo Márquez, director de Gastro Radio.
- 13:00 h.** Mesa redonda: “**Mitos y verdades sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra**”.
Alberto Moya, chef del restaurante El Bogavante de Almirante (Madrid)
Celia Jiménez, responsable del departamento de cocina de la Escuela de Hostelería de Córdoba.
Pablo Márquez, director de Gastro Radio.
Francisco Morales, propietario del Restaurante Paco Morales - Hotel Ferrero.
Brígida Jiménez, Dra. en Farmacia y directora del centro IFAPA de Cabra (Córdoba).
- 14:00 h.** Pausa almuerzo. Degustación de salmorejo cordobés ofrecido por la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés y almuerzo preparado por la Escuela de Hostelería de Córdoba, todo acompañado con vino de la D.O. Montilla Moriles.

AOVE Y CONSUMIDORES presentado y moderado por Álvaro Olavarría, director gerente de Oleostepa y vicepresidente de QvExtra! Internacional.

- 16:30 h.** Presentación del “**Estudio de los hábitos de consumo de los aceites de oliva en España y la percepción del consumidor. AEMO/MERCACEI**” a cargo de José María Penco, AEMO.
- 17:00 h.** Foro de discusión: “**Consumo internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra**”
José María Penco, AEMO.
Fernando José Burgaz Moreno, director general de la Industria Alimentaria.
Francisco Ruíz Luque, jefe de la Sección de Sanidad Alimentaria de Jaén.
Curtis Cord, editor de The Olive Oil Times.
ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior).
OCU (Organización de Consumidores y Usuarios).

18:30 h. Pausa.

AOVE Y PRODUCTORES presentado por Soledad Serrano, administradora de Finca Duernas y presidenta de QvExtra! Internacional.

- 18:45 h.** Mesa redonda: “**Tendiendo puentes, sumando voluntades en torno a los Virgenes Extras**”.
Eryn Balch, vicepresidenta ejecutiva de North American Olive Oil Association (NAOOA), EEUU.
Representante de Salov, Italia.
Productores de distintas zonas geográficas:
José Luis Marginet, Agroland, Uruguay.
Alfredo Barral, Hacienda Queiles, España.
Slim Frendi, Huilerie Moderne de Tunisie, Tunisie.
- 20:00 h.** Clausura.