



# IX JORNADAS PROFESIONALES DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN ESPAÑOL

Madrid, 19 de noviembre 2014  
CENTRO ABC SERRANO  
GRUPO PEDRO LARUMBE  
C/ SERRANO, 61. 5º PLTA.  
MADRID

## • INAUGURACIÓN 9,00- 9,45 HORAS

- Luis Pineda**, Presidente-Editor de ALCUZA
- Fernando Burgaz**, Director General de la Industria Alimentaria Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
- Jean Louis Barjol**, Director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional
- Andrés Gómez Mora**, Presidente de la Caja Rural de Castilla-La Mancha y del CRDO Montes de Toledo
- María Angustias Velasco**, Diputada de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de la Diputación de Jaén

## • LA TRIBUNA DE ALCUZA 9,45- 10,15 HORAS

- Ponencia a cargo de **Antonio Luque**, Director General de DCOOP

## • PRIMERA MESA REDONDA 10,15-11,30 HORAS

### DE LA ALMAZARA AL MERCADO MUNDIAL: NUEVAS FORMAS DE PRODUCIR, COMERCIALIZAR Y EXPORTAR

Moderadora: **Juana González**, Redactora Jefe Diario Jaén

Ponentes:

- Carlos Moro**, Presidente del Grupo Matarromera
- Rafael Pico**, Director General de ASOLIVA (Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva)
- Juan Antonio Morillo**, Gerente de Basilippo
- Enrique Delgado**, Secretario General de INFAOLIVA (Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva)
- Mateo Blay**, Presidente de la consultora Agr Food Marketing
- José Román**, Responsable de compras de Migasa

## PAUSA Y CAFÉ 11,30-12,00

## • SEGUNDA MESA REDONDA 12,00-13,30 HORAS

### LAS MUJERES, PROTAGONISTAS DEL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL

Moderadora: **Juana González**, Redactora Jefe Diario Jaén

Ponentes:

- Teresa Pérez**, Gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva
- Brígida Jiménez**, Directora del IFAPA de Cabra y experta en Elaiotécnica
- Soledad Serrano**, Presidenta de Qv Extra! y Gerente de Finca Duernas
- Sole Román**, Gerente de la Asociación Olivar y Aceite Comarca de la Loma
- Marta González**, Directora de la Escuela Valenciana de Cata
- Rosa Vañó**, Directora de Marketing de Castillo de Canena

AL FINAL DE LA JORNADA DE MAÑANA SE SERVIRÁ UN VINO ESPAÑOL A LOS PRESENTES.

## • MÁS INFORMACIÓN:

[www.revistaalcuza.com](http://www.revistaalcuza.com)  
[alcuza@revistaalcuza.com](mailto:alcuza@revistaalcuza.com)  
Tel/ 91 548 79 65  
Móvil/ 686 83 72 84



## JORNADA DE TARDE

16,00 HORAS

### CATAS, MARIDAJES Y SHOW COOKING DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON LOS MEJORES CHEFS ESPAÑOLES

-Cata didáctica sobre aceites de oliva virgen extra a cargo de **Jesús Sutil**, Secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina de Jaén.

-Show Cooking en vivo de la mano de grandes chefs españoles: **Pedro Larumbe**, Chef propietario de Grupo Larumbe; **Firo Vázquez de Parga**, propietario del Restaurante El Olivar en Moratalla (Murcia) y **Sacha Hormaechea** propietario del Restaurante Sacha.

### ZONA DE STANDS Y DE OLIVE NETWORKING

Las Jornadas de Alcuza contarán con una importante zona de stands para que importantes empresas, cooperativas y entidades financieras muestren sus productos y servicios a todo el público asistente. Una zona para el intercambio de experiencias y de generación de negocios.

#### PATROCINA



#### COLABORA

