

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



VI AOVE FORUM INTERNACIONAL FIRA DE TOTS SANTS

28, 29 Y 30 DE ENERO

COCENTAINA

Organiza:

Cooperativa Agrícola Católica COOP. V. de Cocentaina

Coorganiza:

Fira de Tots Sants - Ayuntamiento de Cocentaina

Colabora:

Casa Mediterráneo



VI AOVE FORUM INTERNACIONAL, JORNADAS TÉCNICAS & CONCURSO INTERNACIONAL DE AOVES

- Centro Cultural “El Teular”. Plaça del Teular, s/n. Cocentaina (Alicante)
- Sede Casa Mediterráneo. Antigua Estación de Benalúa. Plaza Arquitecto Miguel López, s/n (Alicante)

Miércoles, 28 de enero de 2026

SECCIÓN INTERNACIONAL - EL MEDITERRÁNEO Y EL ACEITE DE ORO

Como principal novedad de esta sexta edición, **Casa Mediterráneo** acoge el arranque de la jornada inaugural, centrada en abrir el evento a la dimensión euromediterránea. Alicante se convierte en el epicentro del diálogo y la promoción del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) como tesoro compartido de nuestra Cuenca Mediterránea.

Esta sección internacional, se traslada a la sede del consorcio público Casa Mediterráneo, ubicada en Alicante.

10.30 horas: Casa Mediterráneo (Alicante)

Apertura Institucional: La Proyección Internacional del AOVE Forum

Una cita clave para el sector oleícola.

La bienvenida oficial al Forum, con la participación de líderes institucionales que marcan la hoja de ruta del sector en el Mediterráneo. Contaremos con la visión del director general de Casa Mediterráneo, el alcalde de Cocentaina, el presidente de la Cooperativa Agrícola Católica COOP. VC., y el embajador del Estado de Libia en España y presidente del Consejo Oleícola Internacional, **Walid BD Abuabdalla**.



11.00 horas: Casa Mediterráneo (Alicante)

Exposición de Candidatos: El Catálogo Global del AOVE

Un viaje visual y aromático:

Presentación detallada de todos los Aceites de Oliva Virgen Extra internacionales que compiten en el VI Concurso AOVE Forum. Expertas de OLENDA, **Mª José Casero** y **María Ortiz**, guiarán al público a través de las peculiaridades de cada muestra, destacando el valor de la diversidad oleícola mundial.



11.30 horas: Casa Mediterráneo (Alicante)

Cata Magistral: Selección de Aceites de Países Mediterráneos

Descubre el auténtico oro líquido:

Una cata especializada que llevará a los asistentes a un recorrido sensorial por los AOVES más destacados de los países de la cuenca. Posteriormente, se podrá degustar la alta calidad de los monovarietales de la Cooperativa Agrícola Católica COOP. VC. de Cocentaina.

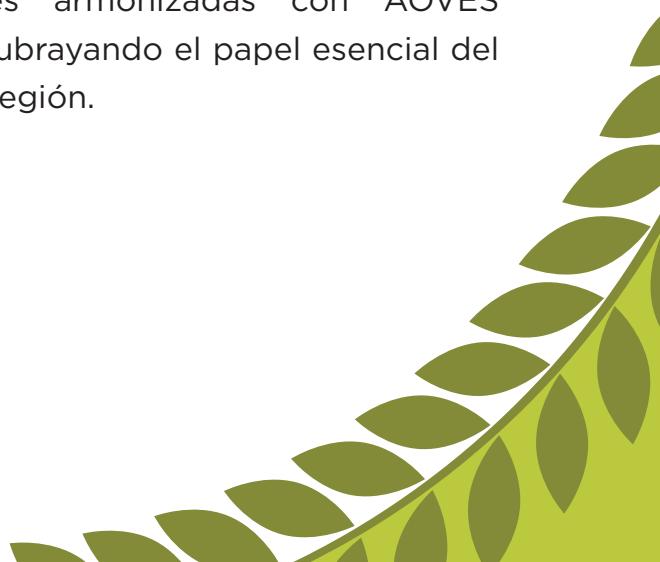


12.30 horas: Casa Mediterráneo (Alicante)

Showcooking Internacional: Recetas con Sabor a Mediterráneo

La gastronomía como diplomacia:

El chef de la casa, **Rubén Fenollar**, realizará una demostración culinaria en directo. Cocinará recetas internacionales armonizadas con AOVES procedentes de los países mediterráneos, subrayando el papel esencial del aceite de oliva en la dieta y la cultura de la región.



INAUGURACIÓN OFICIAL

VI AOVE FORUM INTERNACIONAL, JORNADAS TÉCNICAS & CONCURSO INTERNACIONAL DE AOVES

A partir de la sesión vespertina y mediante el acto de Inauguración Oficial, el AOVE FORUM se traslada a la sede habitual, en el Centro Cultural “El Teular” de Cocentaina:

- 15.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Hall



PAUSA CAFÉ

- 16.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Hall

Acto de inauguración oficial (con autoridades y medios de comunicación)

- 16.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Túnel del Aceite

INAUGURACIÓN “TÚNEL DEL ACEITE”: coordinado por **Mª Luisa Ruiz Domínguez**, Jefa del Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana (Laboratorio Agroalimentario, Enológico y Medioambiental de la Generalitat Valenciana), reconocido por el COI desde 2003.

Visita guiada al “Túnel del Aceite” a cargo de **Mª José Casero y María Ortiz** de OLENDÁ, especializadas en experiencias de oleoturismo alrededor del AOVE.

Estarán representados todos los aceites nacionales e internacionales participantes en el concurso, junto a una sección de aceites destacados no participantes.

 **17.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

CONFERENCIA INAUGURAL: “Desafíos cooperativos del Siglo XXI”

A cargo de **M^a Pilar Aguacil Marí**, Catedrática y profesora de Derecho Financiero y Tributario en la Universidad de Valencia. Miembro del Instituto de investigación en Economía Social, Cooperativismo y Emprendimiento.

Jueves, 29 de enero de 2026

 **9.15 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Hall**



PAUSA CAFÉ

 **9.45 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

CONFERENCIA: “Tiempo y clima en el olivar. Retos y soluciones para producir AOVE de excelencia en escenarios climáticos cambiantes”

A cargo de **Jorge Olcina Cantos**, catedrático de Análisis Geográfico Regional en la Universidad de Alicante y director del Laboratorio de Climatología de la Universidad de Alicante y **Enrique Moltó Mantero**, Profesor Permanente Laboral de Geografía de la Universidad de Alicante y oleicultor.

 **10.15 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

CONFERENCIA: “Captación y almacenamiento de CO₂ en el olivar. Potencial y oportunidades del mercado de carbono para productores”

A cargo de **Domingo Iglesias Fuente**, Doctor en Ciencias Biológicas e Investigador Principal y Coordinador del Centro de Genómica en el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA).

 **11.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Hall**



PAUSA CAFÉ

 **11.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

CONFERENCIA: “Sostenibilidad en el Cambio Climático: agricultura regenerativa”

A cargo de **Jordi Domingo**, responsable del Área de Agricultura Sostenible en Fundación Global Nature.

 **12.15 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

CONFERENCIA: “Internacionalización del sector oleícola”

A cargo de **Rafael Ortega Ripoll**, director provincial de Comercio e ICEX en Alicante.

 **12.45 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

MESA REDONDA (vinculada a la conferencia anterior): **“¿Cómo posicionar un AOVE premium en mercados internacionales de alto valor? Casos de éxito, mercados emergentes y retos normativos y logísticos”**

Participantes:

- **Walid Bashir Abuabdalla**, embajador del Estado de Libia en España y presidente del Consejo Oleícola Internacional (COI)
- **Mónica Payá López**, directora adjunta del IVACE y directora general de Emprendimiento e Internacionalización. Conselleria de Innovación, Industria, Comercio y Turismo
- **Vicente Faro Carrió**, presidente del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana
- **Rafael Ortega Ripoll**, director provincial de Comercio e ICEX en Alicante
- **Julia Company Sanus**, secretaria general de la Cámara de Comercio de Alcoy
- Otros

 **16.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

CONFERENCIA: “Un paso más en tu estrategia: cómo producir un AOVE de calidad y actualización de las almazaras”

A cargo de **Fernando Martínez Román**, director del Instituto de la Grasa, Doctor en Ciencias Biológicas, especialista I+D+I del Instituto de la Grasa (Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC) y director almazara experimental CSIC Jaén.

 **17.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

CONFERENCIA: “El legado del olivar tradicional y su favorecimiento en mantenimiento y desarrollo de la población rural. Casos de éxito de productores que conquistaron mercados”

A cargo de **José María Penco**, director de la Asociación de Municipios del Olivo (AEMO).

 **17.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Hall**



PAUSA CAFÉ

 **18.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

PRESENTACIÓN: “Oleoturismo España”

A cargo de técnico de Turismo de la Asociación de Municipios del Olivo (AEMO).

 **18.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

MESA REDONDA (vinculada a la conferencia anterior): **“Redescubre España desde el corazón del olivo”**

Participantes:

- **Modesto Martínez Sabater**, vicesecretario de la Federación Valenciana de Municipios y Provincias (FVMP)
- **María Giner Arques**, Técnico en Turismo de la Mancomunitat de l'Alcoià i el Comtat
- Otros



19.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro

CONFERENCIA: “Soluciones avanzadas de monitorización agrícola”

A cargo de empresa WEITEC, dedicada al asesoramiento, diseño e integración de herramientas y sistemas para la agricultura.

Viernes, 30 de enero de 2026



9.30 a 10.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro

CONFERENCIA: “Dieta saludable para el Planeta: menos proteína animal y más vegetal (EAT Lancet). Alimentación para colegios”

A cargo de Fundación Dieta Mediterráneo.



10.00 a 12.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Hall

CONCURSO: Cocina aplicada al Aceite de Oliva Virgen Extra

Organizado por el **Centro Integrado Público de Formación Profesional BATOI** (de Alcoy) y protagonizado por alumnos de escuelas y centros de formación de hostelería de forma individual que estén cursando el Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía, el Grado Superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina o el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.

Jurado formado por miembros de la **Academia Valenciana de Gastronomía**:

- **Sergio Terol**, presidente de la Academia de la Gastronomía de la Comunidad Valenciana.
- **Kiko Moya**, propietario y chef del Restaurante “La Escaleta”, con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol.
- **Santos Ruiz**, crítico gastronómico, ingeniero agrónomo y gerente de la D.O. Arroz de Valencia.
- **Arturo Roig**, propietario y chef del restaurante “A Roig Viu”, Mejor Arrocero del Futuro 2025 en TastArròs y seleccionado entre las cinco promesas de la cocina valenciana 2025 por la guía de los 55 mejores restaurantes de la Comunidad Valenciana del diario Levante-EMV.
- **Juan Moll**, académico de la Academia de la Gastronomía de la Comunidad Valenciana, dirigió los restaurantes del chef Joël Robuchon, alcanzando las 33 estrellas Michelin. Actualmente, es consultor y formador gastronómico de numerosos restaurantes nacionales y extranjeros, en su mayoría estrellas Michelin.



 **12.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) – Teatro**

ENTREGA PREMIOS VI CONCURSO INTERNACIONAL DE AOVES – FIRA DE TOTS SANTS DE COCENTAINA

Entrega de premios a los AOVES seleccionados por el Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana, dirigido por **M^a Luisa Ruiz Domínguez**, Jefa del Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana (Laboratorio Agroalimentario, Enológico y Medioambiental de la Generalitat Valenciana):

- **PRIMER PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- **SEGUNDO PREMIO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- **TERCER PREMIO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- **PREMIO ESPECIAL AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO (CAECV)**
- **PREMIO ESPECIAL AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA**
- **PREMIO ESPECIAL AL MEJOR ACEITE INTERNACIONAL DE OLIVA VIRGEN EXTRA (Casa Mediterráneo)**
- **PREMIO EMBAJADORES DEL AOVE:** además de los premios oficiales a los mejores aceites, el evento hace un reconocimiento a diferentes personalidades y entidades por su promoción y/o defensa del AOVE

CLAUSURA Y SHOWCOOKING

Clausura oficial del evento a cargo de organizadores y autoridades.

Showcooking realizado por el Chef del AOVE, **Dani García Peinado**, a base de elaboraciones con los aceites premiados.

Degustación y Vino de Honor.

y en paralelo....

Miércoles, 28 de enero de 2026

De 9.00 a 20.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Sala de Actos

CURSO DE FORMACIÓN: “MAESTRO ALMAZARERO”

Organizado por la Cooperativa Agrícola Católica COOP. VC. de Cocentaina e impartido por el elaiólogo **Miguel Abad Ventura**, de la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA).

Jueves, 29 de enero de 2026

11.30 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Sala de Actos

CONFERENCIA: “La igualdad de oportunidades en las cooperativas agroalimentarias”

A cargo de **Arantxa Mínguez Sanz**, técnica de Igualdad de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha.

12.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Sala de Actos

MESA REDONDA (vinculada a la conferencia anterior): “Retos del sector del aceite con perspectiva de género: gobernanza, participación y presentación de iniciativas desde las cooperativas”

Moderada por **Arantxa Mínguez Sanz**, técnica de Igualdad de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha.

Participantes:

- **Tica Sales**, presidenta Sectorial Aceite Comunidad Valenciana
- **Felicia Plata**, presidenta Cooperativa Santísimo Cristo del Valle, de San Carlos del Valle (Ciudad Real)
- **Alicia Hernández**, presidenta Sectorial Aceite Aragón

Viernes, 30 de enero de 2026

- 9.00 a 12.00 horas: Centro Cultural “El Teular” (Cocentaina) - Sala de Actos

CONCURSO: CATA & JUEGA

Sesión de cata orientada al público infantil para aprender acerca de la cultura del AOVE a través de juegos.

A cargo de OLENDA, especializadas en experiencias de oleoturismo alrededor del AOVE.



#alimentosdespaña



Más info:
info@aoveforum.com
699 019 545
www.aoveforum.com

Os esperamos!!

Acceso libre y gratuito
a todas las actividades