

EL GRAN DESCUBRIMIENTO

En los últimos años el sector del aceite de oliva ha sufrido un golpe de timón; se presentan unos niveles de excelencia a los que nunca se había llegado antes. Esto es gracias a la conjunción de tres fuerzas clave: el alto nivel de conocimiento, la apuesta valiente de los empresarios, junto con un consumidor cada vez más exigente.

Los vírgenes extra ya no son "los de toda la vida" sino que sorprenden por sus aromas y sus posibilidades gastronómicas, así como por el gran número de bondades nutricionales y saludables sobre las que se nos informa continuamente.

En el II Congreso Internacional del Virgen Extra, que lleva como título EL GRAN DESCUBRIMIENTO, queremos abordar la NOVEDAD que supone para muchos de los consumidores -no sólo de la cuenca mediterránea sino internacionalmente-, la irrupción en sus cocinas de este supuesto tradicional zumo, que poco o nada tiene que ver con lo que quizá conocieron hace años. EL GRAN DESCUBRIMIENTO del Virgen Extra se tratará bajo los siguientes enfoques:

- LA INNOVACIÓN en la producción del aceite virgen extra
- EL DESCUBRIMIENTO GASTRONÓMICO
- LOS CONSUMIDORES Y LAS NUEVAS TENDENCIAS
- NOVEDADES SALUDABLES Y CIENTÍFICAS DEL VIRGEN EXTRA

TOLEDO es el escenario perfecto de este GRAN DESCUBRIMIENTO siendo la Capital Gastronómica del 2016, una ciudad donde hay una creativa combinación de gastronomía y cultura y donde los nuevos quijotes del virgen extra podrán exponer sus sueños.



II CONGRESO INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EL GRAN DESCUBRIMIENTO

TOLEDO 15 y 16 de marzo 2016

Organiza



Subvenciona



www.evocongress.com

DIRECCIÓN

Hotel Beatriz
C/ Concilios de Toledo, s/n, 45005
TOLEDO [España]

Información e inscripciones:

QvExtra! Internacional
C/ Diego de León 54 5ª planta.
28006 MADRID [España]
qvextra@congresovirgenextra.com
Teléfono: + 34 917377134

www.qvextra.es

Patrocinan



Proveedores

makro

Proveedor Oficial



Martes 15 de marzo

- 9:00 h. Recepción de asistentes y entrega documentación
10:00 h. **INAUGURACIÓN**
10:30 h. Mesa Redonda: “**Apuesta por la Excelencia**”
Modera: **Álvaro González-Coloma y Pascua**, Gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero
Soledad Serrano López, Presidenta de QvExtra! Internacional.
Mauro Meloni, Director Consorzio Extravirgine di Qualità Italia (CEQ Italia)
Eryn Balch, Vicepresidenta Ejecutiva North American Olive Oil Association (NAOOA), EEUU.
Adi Naali, CEO of Israel Olive Oil Board

11:30 h. **Pausa- Café**

LA INNOVACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DEL VIRGEN EXTRA

- 12:00 h. Conferencia sobre “**Revolución de la Calidad**” a cargo de **Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla**, Jefe del Servicio de Aceites y Grasas del Laboratorio Arbitral Agroalimentario, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
12:45 h. Mesa Redonda: “**Reinventando el aceite de Oliva Virgen Extra**”
Modera: **Jose María Penco Valenzuela**, Ingeniero Agrónomo de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)
José Luis Marginet Campos, Director de Agroland
José Antonio Peche Marín-Lázaro, Director de Casas de Hualdo
Fendri Slim, Director General de Huilerie moderne de tunisie
Maria Grazia Minisci, Propietaria del grupo Minisci, Italia

EI DESCUBRIMIENTO GASTRONÓMICO

- 14:00 h. **Almuerzo** – Clase Magistral con distintas variedades de oliva virgen extra a cargo del chef español **Alberto Moya Carraffa**, Propietario del restaurante El Bogavante de Almirante”
16:00 h. Conferencia sobre “**El Descubrimiento Gastronómico**” a cargo de **Clara María González de Amezúa**, Fundadora del Alambique y miembro de la Academia Española de Gastronomía.
16:45 h. Mesa Redonda: “**Gastronomía Nacional**”
Modera: **Ismael Díaz Yubero**, Premio Nacional de Gastronomía.
Firo Vázquez, Embajador del Aceite de Oliva Virgen Extra. Chef y propietario del Restaurante EL OLIVAR (Moratalla, Murcia)
Diego Rodríguez, Chef español dueño del restaurante El Bohío (Illescas Toledo)
Pepe Rodríguez, Chef español dueño del restaurante El Bohío (Illescas Toledo) y jurado del programa Master Chef de TVE. (pendiente de confirmar)
Alberto Moya Carraffa, Propietario del restaurante El Bogavante de Almirante”

- 18:00 h. Mesa Redonda “**Visión Internacional Gastronómica de los AOVES**”
Modera: **Simon Field**, Fundador de International Extra Virgin Olive Oil Savantes en 2001
Andrea Tumbarello, Chef del restaurante “Don Giovanni”
Olly Rouse, Chef de Lainton House (Winchester, UK)
Adolfo Muñoz Martín, Chef y propietario del restaurante Adolfo-GrupoAdolfo, Premio Nacional de Gastronomía, (Medalla de oro al mérito turístico España)

Miércoles 16 de marzo

LOS CONSUMIDORES Y LAS NUEVAS TENDENCIAS

- 9:30 h. Conferencia “**Investigación Panel Test**” a cargo de **Lourdes Arce Jiménez**, Profesora titular de la Universidad de Córdoba y doctora en Ciencias.
10:00 h. Mesa Redonda: “**El panel test una herramienta imprescindible para la mejora de la calidad**”
Modera: **Brígida Jiménez Herrera**, Doctora en Farmacia y Directora del centro Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA)
Álvaro Olavarria Govantes, Director Gerente de Oleoestepa SCA y Vicepresidente de QvExtra!
Eusebio García de la Cruz Pascual, Director General de García de la Cruz
Manuel Heredia Halcón, Director General de Cortijo de Suerte Alta
Luis Maria da Cunha Folque de Mendoza, Consejero del Grupo Sovena

11:00 h. **Pausa-Café**

- 11:30 h. Mesa Redonda: “**Tendencias de Mercado**”
Modera: **Álvaro Olavarria Govantes**, Director General de Oleoestepa
Teresa Pérez Millán, Gerente de la Organización Interprofesional del aceite de Oliva
Joaquim Vendrell Casanovas, Jefe de compras de Makro
Zefferino F. Monini, Presidente de Monini S.p.A., Italy
José María Vara Izquierdo, Director General Deoleo
Aitor Garai Larruzea, Jefe de compras de Eroski
Jesús Sutil García, Secretario General del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina,

NOVEDADES SALUDABLES Y CIENTÍFICAS DEL VIRGEN EXTRA

- 13:00 h. Conferencia “**La molécula revolucionaria**” a cargo de **Gary Beauchamp** descubridor del Oleocanthal
13:45 h. **CLAUSURA**
14:15 h. **Comida** y cata de Gin tonics maridados con Aceite de oliva Virgen Extra a cargo de **Gerardo Belaunzarán**