

Raíces compartidas.



Diálogo transfronterizo
entre olivos.

Encuentro ibérico sobre
olivicultura y elaiotecnia.

23 de Septiembre

de 10:00h. a 17:00h.

Valdelaseras Almazara

Almazara Valdelaseras, BAV-5006
La Codosera - BADAJOZ

Edición
2025



OBJETIVO DE LA JORNADA

Servir de **punto de encuentro e intercambio de experiencias** de olivicultores y fabricantes de **aceite de oliva españoles y portugueses**. Formar a **trabajadores de la industria de transformación y oleicultores** sobre aspectos agronómicos e industriales relacionados con la elaboración de **aceites de oliva vírgenes y su impacto sobre el producto final**.

MOTIVACIÓN

El sector primario en general y las industrias afines sufren con frecuencia el **déficit de personal especializado**. Esto en determinadas áreas se convierte en un factor si cabe más acusado que impide el desarrollo del sector. **Pieralisi** en su compromiso con la **profesionalización del sector oleícola** celebra esta jornada en la Almazara Valdelaseras, territorio de **frontera entre Portugal y España**, el Alentejo y Extremadura. Las fronteras, además de ser líneas divisorias entre dos territorios, son **umbrales entre dos realidades**. De un lado lo conocido, más allá de ella, el territorio por explorar. Caminar hacia lo desconocido es siempre un acto de valentía. **Pieralisi quiere con esta jornada servir de puente entre la olivicultura portuguesa y española** brindando su apoyo a aquellos inconformistas dispuestos a adentrarse en el ámbito del conocimiento.

INSCRIPCIONES AQUÍ:



Raíces compartidas.

Programa.

Edición
2025



10:00 h. Recepción y bienvenida

10:30 h. **Ponencia:** Digestión anaerobia en el sector oleícola: De residuo a fertilizante. - Víctor Díaz Portellano - Genia Bioenergy.

11:15 h. **Ponencia:** ¿Cómo actúan las distintas variables de proceso sobre el agotamiento? Desvelando el “depende” - Antonio Carazo - Pieralisi. Antonio Carazo. Product Marketing Manager de Pieralisi.

12:00 h. **Ponencia:** “Influencia del filtrado en la calidad del AOVE” - Brígida Jiménez - IFAPA.

12:45 h. **Sesión de introducción a la cata de AOVES** guiada por Brígida Jiménez. - IFAPA.

13:30 **Cocktail-almuerzo.**

15:30 h. **Mantenimiento práctico de almazara.** Realizada por Antonio Pintado- Técnico en Pieralisi.

17:00 h. **Clausura y despedida.**

