

# Raíces compartidas.

Diálogo transfronterizo entre olivos.

Encuentro ibérico sobre olivicultura y elaiotecnia.

**9/Abril/2024**

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

**Valdelaseras Almazara**

Almazara Valdelaseras, BAV-5006  
La Codosera - BADAJOZ



## 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.

# Raíces compartidas.

## Programación.



- 10:00 h.** **Recepción y bienvenida**
- 10:30 h.** **Ponencia:** "Factores determinantes en la calidad de aceites de oliva vírgenes". Brígida Jiménez. Directora del centro IFAPA de Cabra (Córdoba)
- 11:30 h.** **Ponencia:** "Aspectos tecnológicos para impulsar tu producción de AOVes de alta calidad: la propuesta Pieralisi". Antonio Carazo. Product Marketing Manager de Pieralisi.
- 12:30 h.** **Ponencia:** "Experiencias en molturación con manzanilla cacereña". Miguel Carrasco. Maestro de almazara As Pontis.
- 13:30 h.** **Sesión de introducción a la cata de AOVes** guiada por Brígida Jiménez.
- 14:15 h.** **Cocktail-almuerzo.**
- 15:30 h.** **Demostración práctica de maquinaria.** Antonio Zambrana. Técnico de Postventa Pieralisi.
- 17:00 h.** **Clausura y despedida.**

