

8 – MARZO

11 H	Ceremonia de apertura.
11.20 H	Entrega de premios WOOE 2022.
11.30 H	DEGUSTACIÓN GOURMET AREA by KIKE PIÑEIRO
12 H	PRESENTACIÓN ESTUDIO Interprofesional del Aceite de Oliva.
12 H	CATA Jaén Selección.
12.30 H	DESAFÍO WOOE – Ajo blanco
12.45 H	DEGUSTACIÓN GOURMET AREA by KIKE PIÑEIRO
12.45 H	PRESENTACIÓN LIBRO
13 H	CATA Aceites de Toledo.
13.15 H	CONFERENCIA Logros principales del INRA en el desarrollo del olivar en Marruecos.
13.45 H	MESA REDONDA Innovación y optimización de recursos en el sector del aceite de oliva.
14 H	SHOWCOOKING Con Kike Piñeiro y los aceites premiados por Alimentos de España (MAPA).
15.30 H	DEGUSTACIÓN GOURMET AREA by KIKE PIÑEIRO
16 H	CATA Los mejores AOVEs Monovarietales de 5 variedades emblemáticas del Mediterráneo del TOP100 de EVOOLEUM.
16.30 H	DEGUSTACIÓN GOURMET AREA by KIKE PIÑEIRO

9 – MARZO

10.30 H	CONFERENCIA Nuevas claves del mercado norteamericano en el sector del aceite de oliva.
11 H	CATA Cata de los aceites ganadores del concurso Agrocanarias 2022.
11.15 H	PRESENTACIÓN IGP Aceites de Jaén.
12 H	CONFERENCIA LIEC Agroalimentaria.
12 H	CATA Aceites de Andalucía.
12.30 H	DESAFÍO WOOE – Ensaladas Patrocinado por Campo y Alma.
12.45 H	DEGUSTACIÓN GOURMET AREA by KIKE PIÑEIRO
13 H	MESA REDONDA Comercialización y pautas del consumo de aceite de oliva.
13 H	CATA Cata de aceites del Alentejo, Portugal.
13.45 H	DEGUSTACIÓN GOURMET AREA by KIKE PIÑEIRO
14 H	MESA REDONDA Previsiones mundiales de producción.
14 H	CATA Cata Histórica de 3 AOVEs del Mediterráneo del TOP100 de EVOOLEUM.
14.45 H	DEGUSTACIÓN GOURMET AREA by KIKE PIÑEIRO
15.30 H	DEGUSTACIÓN GOURMET AREA by KIKE PIÑEIRO

- Sala de conferencias
- Sala de catas
- Desafío WOOE
- Gourmet area