

CONGRESO INTERNACIONAL. 5ª EDICIÓN

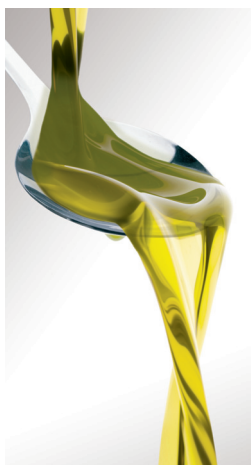
Beyond Extra Virgin

Córdoba, España
8 al 10 de junio
2011

Avance de Programa

OPORTUNIDADES PARA EL ACEITE DE OLIVA: EL VALOR DE LA EXCELENCIA





Córdoba, España
8 al 10 de junio
2011

Beyond Extra Virgin

Presentado por
Association 3E, Milan
The Culinary Institute of America, St. Helena
Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Madrid

Organizado por
Interprofesional del Aceite de Oliva Español

TORRE DE LA BARCA
Carretera Antigua de Castro del Río km 1,2
Córdoba



Miércoles, 8 de junio

- 16:00 h. Check-in y recepción de los participantes
- 17:00 h. Apertura de la conferencia
Pedro Barato. (Presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español)
- Saludos de las autoridades
- 17:30 h. Sesión General I
- La política del sector del aceite de oliva español sobre la excelencia del aceite de oliva
Presenta: *Pedro Rubio (Interprofesional del Aceite de Oliva Español)*
- Los requisitos y condiciones de la excelencia del aceite de oliva
Presenta: *Claudio Peri (Presidente Asociación 3E)*
acompañado por Tom Mueller (Periodista y escritor)
- El aceite de oliva y el mercado emergente global para la experiencia de los sabores premium
Presenta: *Greg Drescher (Culinary Institute of America CIA)*
- 19:00 h. Sesión General II
- Reimaginando las tapas: Plataforma para los aceites de oliva virgen extra de alta calidad
Ponente: *María José San Román (Chef española)*
- Aperitivo con tapas y degustación de vinos de Andalucía
- Visita especial a la Mezquita-Catedral de Córdoba, Patrimonio de la Humanidad

Jueves, 9 de junio

- 9:00 h. Sesión General III
Ciencia sensorial y excelencia de los aceites de oliva: Mapa de la diversidad gustativa
Moderador: *Enrique García Tenorio*
- Búsqueda de la excelencia sensorial y el estilo: Métodos innovadores para la evaluación sensorial del aceite de oliva**
Presenta: *Erminio Monteleone (Universidad de Florencia)*
- Semiótica de los estilos sensoriales: Identidad de los aceites de oliva super-premium en las preparaciones culinarias**
Presenta: *Sara Spinelli (Universidad de Bolonia/Instituto de Ciencias Sociales)*
- Cultura de los consumidores sobre el aceite de oliva**
Presenta: *Luis Guerrero (IRTA, Cataluña)*
- 10:30 h. Sesión General IV
Aceite de oliva y la búsqueda de la excelencia: Producción española
Moderador: *Ana María Romero (Directora General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Junta de Andalucía)*
- Aceites de alta calidad hacia la singularidad**
Ponentes: *Wenceslao Moreda (Instituto de la Grasa – CSIC)*
y un ponente adicional a determinar
- 11:15 h. **Desayuno Español – presentación, demostración, degustación por Adolfo Muñoz (Chef español)**
- 11:45 h. Sesión General V
Verduras de primavera / principio del verano: Punto máximo de afinidad de sabores con los aceites de oliva de alta calidad
Presenta: *Brígida Jiménez (IFAPA)*
Aris Kefalogiannis (Productor griego - GAIA)
Ponentes: *Christophoros Peskias (Chef griego)*
María José San Román (Chef española)

- 12:30 h.** Sesión General VI
Aceite de oliva y pescado / marisco: Sabores regionales y descubrimientos culinarios
Presenta: *Erminio Monteleone (Universidad de Florencia)*
Mirko Sella (Productor italiano)
Ponente: *Luca Mazzola (Chef italiano)*
- 13:15 h.** Pausa
- 13:45 h.** Sesión General VII
Dieta Mediterránea, calidad del aceite de oliva, descubrimientos de la investigación científica actual
Modera y presenta: *Isabel Bombal (Directora General de Industrias Agroalimentarias, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino)*

Ponente: *José María Ordovás (Universidad Tufts)*
- 14:45 h.** Almuerzo
- 16:00 h.** Sesión General VIII
Búsqueda de la excelencia en las propiedades sensoriales y saludables. Parte I: Nuevo marco de referencia para la producción de aceite de oliva.

Fuentes genéticas de la aceituna: Los fundamentos para el cultivo y la calidad de olivo
Presenta y modera: *Luis Rallo (Universidad de Córdoba)*

Los nuevos sistemas de plantación: Avances competencia y calidad
Ponente: *María Gómez del Campo (Universidad Politécnica de Madrid)*

Cultivo ecológico de olivos para la producción de aceite de oliva virgen de alta calidad y para la preservación del suelo
Ponente: *José Alfonso Gómez (Instituto para la Agricultura Sostenible. CSIC. Córdoba)*
- 17:00 h.** Sesión General IX
Aceite de oliva virgen extra de alta calidad y cocina a baja temperatura: “Técnicas para ensalzar el sabor (y el beneficio)”
Ponente: *Kyle Connaughton (Chef instructor CIA)*

17:30 h. Pausa

18:00 h. Sesión General X
Búsqueda de la excelencia en las propiedades sensoriales y saludables. Parte II:
el nuevo marco de referencia para el procesado y manipulado de la aceituna
Modera: *Carlos Sánchez Lain (Director de la Agencia para el Aceite
de Oliva)*

Excelencia como una función del proceso de extracción
Presenta: *José Alba Mendoza (experto del sector)*

Aproximación a la cadena integrada para preservar la calidad: Modelo
Olive to Live
Presenta: *Alexandra Devarenne (consultora / experta, California),
Claudio Peri (Asociación 3E)*

19:00 h. Fin de sesiones

21:30 h. Cena de gala y espectáculo de flamenco

Viernes, 10 de junio

9:00 h. Sesión General XI
Aceite de oliva y la búsqueda de la excelencia: Productores del Mediterráneo
y del Nuevo Mundo
Modera: *Álvaro González-Coloma (Fundación Patrimonio Comunal Olivarero)*
Presentan: *Dan Flynn (California, EE.UU.)
Aris Kefalogiannis (Productor griego - GAIA)
Rhea Spyridou (Asociación 3E, Grecia)
Jean-Benoit Hugues (Francia, Castelas)*

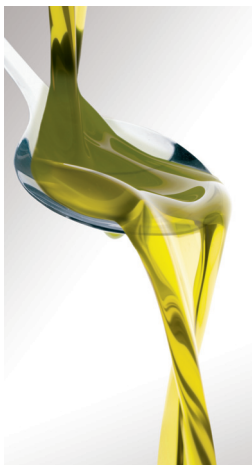
10:00 h. Sesión General XII
Excelencia del aceite de oliva y el mundo de los chefs y restaurantes: Estrategia
para la asunción de costes que llevan a beneficios
Moderador: *Greg Drescher (CIA)*

Visibilidad de los aceites de oliva de excelencia en la restauración
Presenta: *Nancy Harmon Jenkins (Periodista y escritora)*

Mesa Redonda: Chefs participantes en otras sesiones junto a Paolo Pasquali
y Paul Bartolotta

- 11:00 h. Desayuno Español – presentación, demostración, degustación por Alberto Chicote (Chef español)
- 11:30 h. Sesión General XIII
El aceite de oliva en caliente: El arte y la ciencia de Beyond Extra Virgin. Frituras
- El arte y la ciencia del aceite de oliva virgen en la historia de la gastronomía
Presenta: *José Ignacio Cubero (Director Máster de Gastronomía. Universidad de Córdoba)*
- Ponentes: *Dani García (Chef español)*
Celia Jiménez Caballero (Chef española)
- 12:15 h. Sesión General XIV
Aceite de oliva virgen extra de alta calidad y el mundo de las salsas: Tradición, innovación... ¿es todavía posible saborear la excelencia?
Presentación: *Chefs participantes en sesiones anteriores*
- 13:00 h. Pausa
- 13:15 h. Sesión General XV
La excelencia del aceite de oliva: Promoción & comunicación
Moderador: *Rocio Alberdi (ICEX)*
Presenta: *Jean Louis Barjol (COI)*
Ponentes: *Tom Mueller (periodista y escritor)*
Vasilis Zambounis (periodista)
Teresa Pérez (Interprofesional del Aceite de Oliva)
- 14:00 h. Presentación de BEV VI in 2012
Presenta: *Aris Kefalogiannis (Grecia)*
- 14:10 h. Almuerzo
- 15:30 h. Sesión General XVI
Forum: **Charla de cierre y conclusiones**
Presentan: *Claudio Peri (Asociación 3E)*
Greg Drescher (Culinary Institute of America CIA)
Pedro Rubio (Interprofesional del Aceite de Oliva Español)
- 16:30 h. Fin de la Conferencia

CONGRESO INTERNACIONAL. 5ª EDICIÓN



Beyond Extra Virgin

Organizado por:



Presentado por:



www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com

TORRE DE LA BARCA
Carretera Antigua de Castro del Río km 1,2
Córdoba