



Toledo, escenario del II Congreso Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra



Toledo, Capital Española de la Gastronomía 2016, acogerá los días 15 y 16 de marzo el II Congreso Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra organizado por QvExtra! Internacional junto con el Consorzio di Garanzia dell'olio extravergine di qualità (CEQ Italia). Bajo el lema "El gran descubrimiento", este encuentro abordará la novedad que supone para muchos de los consumidores -no sólo de la Cuenca Mediterránea, sino internacionales- la irrupción en sus cocinas del AOVE, que "poco o nada tiene que ver con lo que quizá conocieron hace años".



[TEXTO: Cristina Revenga Palacios]

Según la organización del congreso, los vírgenes extra ya no son "los de toda la vida" sino que sorprenden por sus aromas y sus posibilidades gastronómicas, así como por su gran número de bondades nutricionales y saludables.

Así, "el gran descubrimiento del virgen extra" se abordará a través de los siguientes enfoques: la innovación en la producción del AOVE, el descubrimiento gastronómico, los consumidores y las nuevas tendencias, y las novedades saludables y deportivas del virgen extra.

En declaraciones a *Mercacei*, la presidenta de QvExtra! Internacional, Soledad Serrano, ha subrayado que dentro de los objetivos de esta asociación destaca dar a conocer las excelencias del virgen extra porque, "a pesar de ser un producto milenario y la base de la cocina mediterránea, aún está por descubrir".

Serrano ha remarcado que este encuentro será la continuación del congreso celebrado a finales de 2013 que, bajo el título "Tendiendo puentes", unió a los productores, expertos del sector, comunidad científica y cocineros y sirvió para que todos estos profesionales, "que funcionaban

como satélites aislados", entrasen a formar parte del mundo del virgen extra y conseguir una visión más completa de este alimento. "Tendimos puentes también a muchos productores de fuera de la Cuenca Mediterránea, deseosos de saber más sobre el zumo de aceituna y sobre cómo conseguir elevar el nivel de calidad de sus aceites; y tendimos puentes entre productores y la gran distribución, que son el último eslabón de la cadena de valor, y que sin ellos resulta imposible conseguir el objetivo final de QvExtra!: que el consumidor final conozca la diferencia entre arbequinos, picuales y hojiblanco, entre otros", ha asegurado.

Para la presidenta de la asociación, una vez que "están todos esos puentes tendidos y que existe una comunicación y transferencia de conocimiento entre profesionales, lo que pretendemos es profundizar en la excelencia del virgen extra". En su opinión, "es un hecho que el sector del virgen extra ha cambiado radicalmente y que los lineales de los supermercados se parecen muy poco a lo que eran hace 10 años". Por ello, la idea es ver qué existe detrás de esta revolución del virgen extra para poder continuar con este círculo vir-

tual que no ha hecho más que enzarzar. En este sentido, Serrano ha explicado que las maquinarias de almazaras usan una tecnología que permite respetar el zumo y conservar sus cualidades naturales -un hecho que antes no existía- pero, además, los agricultores se adelantan casi meses en la recogida de la aceituna para evitar que el fruto esté demasiado maduro.

La asociación QvExtra!, por su parte, también ha crecido en estos años "gracias a esos mismos puentes que tendimos dentro y fuera de nuestras fronteras", por lo que la pasión por el virgen extra es compartida por productores y expertos de todo el mundo y "queremos que este congreso sirva de plataforma para que productores, cocineros y expertos italianos, ingleses, portugueses, uruguayos, israelíes o tunecinos compartan con nosotros cómo ver la evolución del sector y los posibles retos a los que nos enfrentamos internacionalmente".

Innovación y gastronomía
Según el borrador del programa del congreso, el día 15, tras la inauguración del encuentro, tendrá lugar una mesa redonda titulada "Apuesta por



La presidenta de QvExtra! Internacional, Soledad Serrano, durante el Congreso Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra "Tendiendo Puentes".



QvExtra! Internacional y CEQ Italia alcanzaron el 20 de octubre de 2015 un acuerdo histórico para promocionar el virgen extra de calidad que garantizará a los consumidores de ambos países la excelencia del producto que adquieren a través del sello internacional de calidad SIQEV.

la Excelencia", moderada por Álvaro González-Coloma, gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, y en la que intervendrán Soledad Serrano, presidenta de QvExtra! Internacional; Mauro Meloni, director del Consorzio di Garanzia dell'olio extravergine di qualità (CEQ Italia); Eryn Balch, vicepresidenta ejecutiva de la North American Olive Oil Association (NAOOA); y Adi Naali, CEO de Israel Olive Oil Board.

Posteriormente, comenzará la sesión sobre innovación que incluirá una conferencia sobre la "revolución de la calidad" a cargo de Juan Ramón Izquierdo, licenciado en Ciencias Químicas, catador y oleicultor; así como la mesa redonda "Reinventando el aceite de oliva virgen extra", moderada por José María Penco, ingeniero agrónomo de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) e integrada por José Luis Marginet, director de Agroland; José Antonio Peche, gerente de Casas de Hualdo; Fendri Slim, director general de Huilerie Moderne de Tunisie; y Maria Grazia Minisci, presidenta de la cooperativa agrícola Biosybaris.

A esta sesión le seguirá la centrada en el descubrimiento gastronómico, que estará protagonizada por un almuerzo clase-magistral con distintas variedades de AOVE a cargo del chef español Alberto Moya, propietario del restaurante El Bogavante de Almirante.

También intervendrá Clara María González de Amezúa, fundadora de Alambique (tienda de menaje y utensilios de cocina con un espacio dedicado a clases y talleres) y miembro de la Academia Española de Gastronomía, con la conferencia sobre "El descubrimiento gastronómico"; y tendrá lugar la mesa redonda "Gastronomía nacional", moderada por Ismael Díaz Yubero, Premio Nacional de Gastronomía, y en la que participarán Firo Vázquez, em-



En la primera edición de este congreso, celebrado en Córdoba en diciembre de 2013, se pudieron catar diferentes AOVEs y se ofreció un maridaje con distintos zumos de aceituna a cargo del chef Alberto Moya.



bajador del AOVE y chef y propietario del restaurante El Olivar (Moratalla, Murcia); y María José San Román, propietaria y chef del Grupo Gourmet Alicante. Por su parte, aún está pendiente de confirmar la intervención de Pepe Rodríguez, chef propietario del restaurante El Bohío (Illescas, Toledo) y jurado del programa *MasterChef* de TVE.

La jornada finalizará con otra mesa redonda centrada en la "Visión internacional gastronómica de los AOVEs", moderada por Simon Field, fundador y director de Extra Virgin Olive Oil Savantes; e integrada por Olly Rouse, chef de Lainton House (Winchester, Reino Unido); Adolfo Muñoz, director del grupo Adolfo-Toledo, experto en cocina japonesa y Medalla de Oro al Mérito Turístico; y Andrea Tumbarello, chef del restaurante Don Giovanni (pendiente de confirmar).

Consumidor y novedades saludables

Por otro lado, la primera parte del día 16 comenzará con la sesión dedicada al consumidor y a las nuevas tendencias con una conferencia sobre la "investigación y el Panel Test", a cargo de Lourdes Arce Jiménez, profesora titular de la Universidad de Córdoba (UCO).

Tras esta ponencia tendrá lugar la mesa redonda "El conflicto del Panel Test", moderada por Brígida Jiménez,

doctora en Farmacia y directora del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa) Centro de Cabra; y en la que participarán Álvaro Olavarría, director general de Oleoestepa; Eusebio García de la Cruz, director general de Aceites García de la Cruz; Manuel Heredia, director general de Cortijo de Suerte Alta; y Luis Folque, consejero del Grupo Sovena.

En esta sesión se celebrará además la mesa redonda "Tendencias de mercado", moderada por Álvaro Olavarría, director general de Oleoestepa; y en la que intervendrán Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español; Joaquim Vendrell, jefe de compras de Makro; Zefferino F. Monini, presidente de Monini S.p.A (Italia); José María Vara, director general de Deoleo; Aitor Garai Larruzea, jefe de compras de Eroski; y Jesús Sutil, secretario general del Consejo Regulador de la DOP Sierra Mágina.

La segunda parte de la jornada estará protagonizada por la sesión dedicada a las novedades saludables y científicas del virgen extra. En ella, el investigador norteamericano Gary Beauchamp, descubridor del oleocantal, impartirá la conferencia "La molécula revolucionaria".

El congreso finalizará con una comida y una cata de gin tonics maridados con aceite de oliva virgen extra a cargo de Gerardo Belaunzarán. 🍷