



WORDPRESS

► 20 Febrero, 2016

URL:  
PAÍS: España  
TARIFA: 300 €

UUM: -  
UUD: -  
TVD: -  
TMV: -



[Pulse aquí para acceder a la versión online](#)

# Todo a punto para el IV Salón OliPremium: UN AÑO MÁS, MADRID CAPITAL DEL AOVE

Publicado el 20/02/2016 por José Ramón Peiró



El IV Salón OliPremium será la gran fiesta del aceite nuevo. Cocineros y restauradores, comerciantes de productos



WORDPRESS

URL:  
PAÍS: España  
TARIFA: 300 €

UUM: -  
UUD: -  
TVD: -  
TMV: -



► 20 Febrero, 2016

[Pulse aquí para acceder a la versión online](#)

gourmet, distribuidores, profesionales de la información y gastronomía, así como un selecto grupo de consumidores finales cualificados se reunirán el próximo 22 de febrero en el hotel The Westin Palace Madrid (Pl. de las Cortes, 7) para conocer y degustar en primicia los aceites de oliva virgen extra de la última cosecha de más de una treintena de las mejores y más premiadas almazaras del país. Será el momento de apreciar las cualidades de una cosecha que ha sido calificada como excelente por la mayoría de los productores.

## IV SALÓN OLIPREMIUM

22 DE FEBRERO DE 2016  
HOTEL THE WESTIN PALACE  
MADRID

### Programa y horarios

Apertura: 12:00 H.

II Exposición Nuevos Diseños del  
AOVE (Salón Medinaceli)

I Concurso Joven Cocina AOVE:  
13:00 H. (Salón Julio Camba)

Mesa redonda 'AOVE: Nuevas  
estrategias de seducción': 17:30 H.  
(Salón Julio Camba).

Cierre del Salón: 21:00 H.

**ESTRATEGIAS DE SEDUCCIÓN.** En el marco del encuentro, los visitantes profesionales del Salón podrán asistir, previa invitación, a un debate organizado bajo el lema AOVE: Nuevas Estrategias de Seducción, en el que tomarán la palabra destacados expertos para señalar medidas y políticas encaminadas a lograr un mayor reconocimiento de nuestros virgen extra Premium por parte del consumidor. En él intervendrán Cristina Clemente, subdirectora general de Control y Laboratorios Alimentarios del Ministerio de Agricultura; Alfredo Barral, de la asociación de productores Grandes Pagos de Olivar; Raquel Castillo, periodista gastronómica, y Juan José López Biedma, chef y propietario del restaurante La Tasquita de Enfrente.

**JOVEN COCINA AOVE.** La mejor cocina española y el aceite virgen extra de la máxima calidad forman un matrimonio indisoluble. Por eso el encuentro dedicará un espacio destacado al I Concurso Joven Cocina AOVE, destinado a fomentar el uso de los virgen extra de calidad entre los chef del futuro. En el certamen tomarán parte estudiantes avanzados de reputados centros de formación, como la Escuela de Hostelería de Morzarzal, la Escuela de Cocina A Punto, la Escuela de Hostelería de Toledo o la plataforma de divulgación y formación gastronómica The Foodie Studies. Los concursantes someterán sus creaciones al veredicto de un jurado formado por chefs y profesionales de probada trayectoria, como Francisco Ron (Taberna Vía Vélez), Unai Camba (Restaurante Arce), Alberto Luchini (director de la Guía Metrópoli Comer en Madrid) y Mikel Zeberio, profesor del Basque Culinary Center de San Sebastián.

**EXPOSICIÓN DE DISEÑOS.** Y, tras el rotundo éxito de la edición anterior, la II Exposición de los Nuevos Diseños del AOVE volverá convocar la atención de los visitantes de la muestra, quienes podrán elegir –también como en el Salón del pasado año- su presentación favorita, mediante voto depositado en una urna instalada al efecto. Además de una buena parte de las almazaras españolas del momento, el IV Salón Olipremium reunirá a algunos destacados elaboradores de grandes vinos y productos gastronómicos escogidos, sin cuyo concurso no hubiera sido posible el encuentro.





ALMAZARAS EN EL IV SALÓN OLIPREMIUM: Aceite Supremo, Aceites Valderrama, Agrícola Aubocasser, Agrícola La Maja, Águra, Almazara de Muela, Aroden, Arzuaga, Aubocassa, Castillo de Canena, Claramunt, Etieca, Hacienda Guzmán, Hacienda Queiles, La Boella, Lasolana2, Marqués de Griñón, Marqués de Valdeza, Molino de Zafrá, Monva, Nobleza del Sur, Olealsa, Oleícola Jaén, Oleomile, Oro de Cánava, Orobaena, Pago de Valdecuevas, Pago Piedrabuena, Prado Rey, Sabor d'Oro, SCA San Roque de Carchelejo y Veá-L'Estornell.



FIRMAS COLABORADORAS: Cellers Avgvstvs Forvm, Conservas José Peña, D.O. Sierra Mágina, Escuela de Cocina 'A Punto', Escuela de Hostelería de Morzarzal, Escuela de Hostelería de Toledo, Grandes Pagos de Olivar, Jabu, Javier



Sanz Viticultor, Quesería La Antigua de Fuentesauco, Bodegas Ramón Bilbao, Salazones Herpac, The Foodie Studies y Viena La Baguette.

**Compartir**

- Tweet
- 
- 
- 
- Más
- 
- Correo electrónico
- Imprimir
- 
-