

Jornadas del AOVE y su armonización con los productos Castelló Ruta de Sabor

PROGRAMA

LUNES 3 DE DICIEMBRE

9:00h a 9:30h. PRESENTACIÓN DE LOS SEMINARIOS.

D. Javier Moliner, Presidente de la Diputación de Castellón.

D. Miguel Abad, Presidente de la D.O. Aceite de la Comunidad Valenciana.

D. Pablo Roig, Diputado de Desarrollo Rural - Castelló Ruta de Sabor.

9:30h a 10:30h. Dieta mediterránea, historia de la cultura gastronómica y cultura oleoturísticas. PONENTE: FRANCISCO LORENZO TAPIA

11:00h a 12:00h. Análisis sensorial, teoría de la cata. PONENTES: MIGUEL ABAD y PALOMA ROURES

12:00h a 14:00h. Experiencias turístico-gastronómicas Castellón ruta de sabor. Oleoturismo, casos de éxito. PONENTE: FRANCISCO LORENZO TAPIA

13:00h a 14:00h. Análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes. Teoría de la cata.

PAUSA COMIDA.

De 15:00h a 16:30h. Marketing turístico y diseño de productos turísticos.*

PONENTES: PROFESORADO DE LA ESCUELA DE TURISMO.

17:00h a 18:30h. Cata: defectos el análisis sensorial como herramientas de trabajo. Reconocimiento de los tributos positivos y negativos en aceites de oliva.

PONENTES: MIGUEL ABAD y PALOMA ROURES

MARTES 4 DE DICIEMBRE

DE 9:00h a 17:00h.

DANI PEINADO, MIGUEL ABAD, PALOMA ROURES

Sesión practica de cata, monovarietales de AO españoles (15 aceites) y premios ensamblajes y coupages y uso de las hojas de perfil de aceites, a cargo de MIGUEL ABAD y PALOMA ROURES.

Showcooking y degustación, elaborado con alimentos certificados por Castelló Ruta de Sabor y aceites de oliva vírgenes extras a cargo de DANIEL GARCIA PEINADO

Maridajes.

Cata aceites a cargo de MIGUEL ABAD/PALOMA ROURES

*PAUSA COMIDA.**

17:00h a 18:30h. Propiedades nutricionales del aceite de oliva virgen y productos de Castelló ruta de sabor utilizados en el *showcooking*.

PONENTE: MAMEN LAHUERTA MARTÍNEZ

MIÉRCOLES 5 DE DICIEMBRE

DE 9h a 11:00h. Casos de éxito de uso de AOVES alta gama en restauración y comercialización.**

11:30h a 12:30h. Realización de cata, a cargo de MIGUEL ABAD y PALOMA ROURES.

12:30h a 13:30h. Aspectos nutricionales de productos Castelló Ruta de Sabor: aceite, frutas, verduras y legumbres, a cargo de las nutricionistas de ISDIETISTAS.

** Programa Susceptible de modificación y/o cambio de programa-ponentes para la mejora del mismo.

OPCIONAL:

COMIDA LUNES 3

Para reserva conjunta en restaurante cercano. A cargo de cada asistente.

***COMIDA MARTES 4**

Menú degustación Castelló Ruta de Sabor en Restaurante Pedagógico de la Escuela de Hostelería CIPFP Costa de Azahar.

Precio 25€ (bebida incluida) Pago solo en efectivo. Plazas limitadas (25), es necesario reservar con antelación.

COMIDA MIÉRCOLES 5

Para reserva conjunta en restaurante cercano. A cargo de cada asistente.