La experiencia sensorial del AOVE protagoniza el tercer Diálogo Expoliva 2017

Casi doscientos profesionales del sector han participado en el Diálogo Expoliva "Aceite de oliva virgen extra, insólita experiencia para nuestros sentidos”**. La Directora de Industrias y Cadena Agroalimentaria de la** Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía**, Rosa Isabel Ríos, ha inaugurado la tercera de éstas importantes citas que se están realizando de forma previa a la celebración de “**Expoliva 2017**”.**

En el acto inaugural también se ha contado con Aurelio Mesa, Responsable de Amenduni Ibérica, empresa patrocinadora de estos eventos previos, quien ha señalado la importancia del acercamiento a la parte emocional y sensorial del aceite de oliva, y con Jose María Valdivia, Gerente de Ferias Jaén, que se ha referido a la temática de este Diálogo desde el punto de vista de la razón de ser del aceite de oliva.

> Rosa Isabel Ríos: “nos situamos en un momento óptimo en el sector, no sólo por el precio, sino porque se valoran las cualidades del producto desde el punto de vista nutricional, con lo cual, debemos seguir mejorando para seguir siendo los mejores”

Durante este tercer diálogo, grandes profesionales y expertos del sector han puesto de manifiesto las numerosas propiedades del aceite de oliva virgen en su uso gastronómico, como producto

saludable, además de otras experiencias por su especial interés.

Este acto, que ha tenido como maestro de ceremonias al director de COPE Jaén, David Santos, un enamorado confeso del aceite de oliva, se ha desarrollado a través de dos mesas temáticas. En la primera de ellas, denominada “Aceite de oliva virgen extra, insólita experiencia para nuestros sentidos”, y moderada por Alfonso Montaño, responsable de proyectos Elaiotécnicos del CTAEX, han intervenido Conxy Jimenez, experta en comunicación gastronómica; Marcos Reguera, gastrónomo y divulgador; Francisco Lillo, vicepresidente de Prescriptores / embajadores de aceite de oliva (Evofans) y Juan Vilar, consultor estratégico.

En la segunda mesa, titulada “Aceite de Oliva Virgen Extra, Percepción, Salud y Seguridad” -moderada por Marta Amo, directora de la Planta Mengíbar, S.A. del Grupo Migasa- , han participado, Soledad Román, elaióloga y directora del Centro de Interpretación del Olivar y Aceite de La Loma; Rafael Estrella, psicólogo clínico y experto en cómo perciben nuestros sentidos el AOVE; José Juan Gaforio, Doctor en Medicina y director del Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA y Antonio Marín, veterinario y experto en Seguridad Agroalimentaria.

Como antesala a la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva, que tendrá lugar en Jaén entre el 10 y el 13 de mayo de 2017, Ferias Jaén está organizando los “Diálogos Expoliva 2017”, *con el fin de mostrar las tendencias, evoluciones y retos del sector internacional en aras de potenciar y enriquecer la información y conocimiento en esta materia. El último de estos Diálogos está previsto que se desarrolle el próximo 21 de abril.*

Fuente: Ferias Jaén

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

??Oleícola Jaén, Agroisa y GEA Iberia rubrican su apoyo a Expoliva 2017

??Expoliva se consolida como única feria con reconocimiento internacional de Andalucía