



FORO LA GRAJERA POR LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EXPOSICIÓN DE ACEITES DEL ALTO VALLE DEL EBRO

9 y 10 de septiembre de 2014

Bodega Institucional de La Grajera. Logroño

PROGRAMA

Martes 9 de septiembre de 2014

9.00 h Inauguración

Excmo. Sr. D. Íñigo Nagore Ferrer, consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja

D. Miguel Martínez de Quel, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Aceite de La Rioja"

PRIMERA PARTE: OLIVICULTURA

Moderador: **D. Enrique García-Escudero Domínguez**, jefe del Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario del Gobierno de La Rioja

9.15 h El sector oleícola riojano: Evolución en las dos últimas décadas

D. José Ignacio Fernández Alcázar, jefe de la Sección de Estadística de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja

10.00 h Variedades de olivo para la producción de aceite de calidad

D. David Marcos Merchán, responsable técnico y comercial del área de olivar de viveros Provedo (La Rioja)

10.45 h Ensayos comparativos de variedades del Banco de Germoplasma Mundial de Olivo (BGMO) de Córdoba, y selecciones de mejora en Andalucía

Dr. D. Raúl de la Rosa Navarro, investigador del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), Centro Alameda del Obispo (Córdoba)

11.30 h Coloquio

11.45 h Pausa-café

Exposición de aceites de oliva virgen extra del alto valle del Ebro: Aceites de Aragón, La Rioja, Navarra y País Vasco

12.15 h Análisis técnico-económico de los nuevos modelos de explotación oleícola y de las almazaras

D. Juan Francisco Hermoso León, técnico especialista en olivicultura y elaiotecnica del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) de Cataluña, Centro Mas de Bover (Tarragona)

13.00 h Momento óptimo de madurez de la oliva para su recolección

Dr. D. Agustí Romero Aroca, investigador en olivicultura y elaiotecnica del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) de Cataluña, Centro Mas de Bover (Tarragona)

13.45 h Coloquio

Miércoles 10 de septiembre de 2014

SEGUNDA PARTE: COMERCIALIZACIÓN

Moderadora: **D.ª Lorena Marín Pascual**, representante del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Aceite de La Rioja"

9.30 h Experiencia práctica en elaboración y comercialización de aceite de calidad

D. Roberto Gracia Sagasti, propietario, gerente y maestro de almazara de Aceites La Maja (Navarra). Miembro del Panel Oficial de Cata de Navarra

10.15 h Selección de mercados para la venta y promoción de aceite de oliva virgen extra

Dr. D. Juan Ramón Lanzas Molina, vicepresidente del CRDOP Sierra Mágina
Director del Departamento de Economía de la Universidad de Jaén. Presidente de Aceites "Oro de Cánava"

11.00 h Coloquio

11.15 h Pausa-café

**Exposición de aceites de oliva virgen extra del alto valle del Ebro:
Aceites de Aragón, La Rioja, Navarra y País Vasco**

TERCERA PARTE: ELAIOTECNIA

Moderador: **D. José Antonio García Morrás**, jefe del Servicio de Laboratorio Agroalimentario del Gobierno de La Rioja

11.45 h Nuevas técnicas de molienda, batido y clarificación

Dr. D. Gabriel Beltrán Maza, investigador del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), Centro Venta del Llano (Jaén)

12.30 h Coloquio

12.45 h Características analíticas diferenciales de los aceites de La Rioja

D.ª Pilar Benzal Gómez, técnico superior de laboratorio, Servicio de Laboratorio Regional del Gobierno de La Rioja

13.30 h Identificación de los marcadores químicos que permiten la discriminación geográfica de los aceites de oliva de la DOP "Aceite de La Rioja"

Dra. D.ª Sofía Rodríguez Tecedor, doctora en Química por la Universidad de La Rioja con mención de "Doctor Internacional"

14.15 h Coloquio

14.30 h Clausura

Ilma. Sra. D.ª María Martín Díez de Baldeón, directora general de Investigación y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja

Inscripciones: jgrubio@larioja.org / 941 291 100 extensión 33366

Indicar nombre, correo electrónico, teléfono y empresa/actividad

Aforo limitado: 75 personas

Las almazaras interesadas en participar en la exposición de aceites deberán inscribirse antes del 22 de agosto y completar una ficha de cata que se puede descargar de la página web www.larioja.org/agricultura

Cómo llegar:

Bodega Institucional de La Grajera. Ctra. de Burgos, km 6 (salida 10 de la Autovía A-12). Logroño



Óscar Solorzano

Organizan



**Gobierno
de La Rioja**

Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente



Patrocina



Provedo