



VI AOVE FORUM INTERNACIONAL FIRA DE TOTS SANTS

28, 29 Y 30 DE ENERO

C O C E N T A I N A

CLIPPING DE PRENSA

Julio 2025- Marzo 2026

29_7_25

Alicante Plaza

<https://alicanteplaza.es/alicanteplaza/alcoy-el-comtat/cocentina-y-casa-mediterraneo-buscan-mas-proyeccion-internacional-del-aoe-forum-fira-de-tots-sants>



Cocentina y Casa Mediterráneo buscan más proyección internacional del Aove Forum Fira de Tots Sants

El encuentro abre una nueva vía de colaboración para consolidar el evento oleícola como referente nacional y mediterráneo



Facebook Twitter WhatsApp Email LinkedIn

Plaza

Publicado: 29/07/2025 · 17:10

Actualizado: 29/07/2025 · 17:14

COCENTAINA. El Ayuntamiento de Cocentina, a través de la Fira de Tots Sants, y la Cooperativa Agrícola de Cocentina, entidad principal organizadora del Aove Fórum Internacional, han mantenido una reunión con Casa Mediterráneo para explorar nuevas vías de colaboración que permitan **impulsar y dotar de mayor proyección internacional este evento dedicado al aceite de oliva virgen extra (Aove).**

La reunión, celebrada en la sede de Casa Mediterráneo, contó con la participación de **Andrés Perelló**, director general de Casa Mediterráneo; **Rubén Muñoz**, alcalde de Cocentina; **Marcela Richart**, concejala de Fira; **Rafael Montava**, presidente de la Cooperativa Agrícola de Cocentina y director del Aove Fórum; así como personal técnico de la Fira y de Casa Mediterráneo.

Durante el encuentro se puso en valor la estrecha colaboración que ya mantienen la Fira de Tots Sants y Casa Mediterráneo, especialmente visible durante los días centrales de la Feria con el 'Palau Mediterrani', donde esta institución **aporta programación propia con muestras expositivas y espectáculos.** A partir de esta relación consolidada, ambas entidades, junto con la Cooperativa Agrícola de Cocentina,



Publicidad



Publicidad

Últimas Noticias

1 Noticias a la espera del

1_9_25

Mercacei

[Exploran fórmulas de cooperación para dar mayor proyección internacional al AOVE Fórum de Cocentaina | Mercacei](#)

Mercacei

Desde: dd/mm/aaaa

Hasta: dd/mm/aaaa

Actualidad



Exploran fórmulas de cooperación para dar mayor proyección internacional al AOVE Fórum de Cocentaina

Lunes 01 de septiembre de 2025, 13:27h

02:21

Actualizado el: 01 de septiembre de 2025, 13:42h

f

in

El Ayuntamiento de Cocentaina (Alicante), a través de la [Fira de Tots Sants](#), y la Cooperativa Agrícola de Cocentaina, principal entidad organizadora del AOVE Fórum Internacional, han mantenido una reunión con Casa Mediterráneo para explorar nuevas vías de colaboración que permitan impulsar y dotar de mayor proyección internacional a este evento dedicado al aceite de oliva virgen extra.

La reunión, celebrada en la sede de Casa Mediterráneo, ha contado con la participación de Andrés Perelló, director general de Casa Mediterráneo; Rubén Muñoz, alcalde de Cocentaina; Marcela Richart, concejala de Fira; y Rafael Montava, presidente de la Cooperativa Agrícola de Cocentaina y director del AOVE Fórum; así como personal técnico de la Fira y Casa Mediterráneo.

Durante el encuentro se ha puesto en valor la estrecha colaboración que ya mantienen la Fira de Tots Sants y Casa Mediterráneo, especialmente visible

17_12_25

Ara Multimèdia

<https://www.aramultimedia.com/ca/el-vi-aove-forum-internacional-fira-de-tots-sants-sera-el-mes-internacional-de-la-seua-historia>

ARAMULTIMEDIA

Què estàs cercant?



EN PORTADA

NOT

El VI AOVE Fòrum Internacional-Fira de Tots Sants serà el més internacional de la seua història

COCENTAINA

AOVE



A més, s'abordaran qüestions com el canvi climàtic, la captació de CO₂ en l'olivar tradicional, l'almàssera del futur, l'oleoturisme, i les solucions avançades d'agricultura de precisió. El VI AOVE Fòrum Internacional serà d'accés lliure i està obert tant a professionals com a persones vinculades al sector oleícola.

Compartir:



Escrit per Roger Garrido Cortés

17 desembre 2025

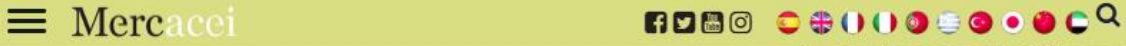
El certamen se celebra del 28 al 30 de gener de 2026 amb líders mundials del sector oleícola i reforça la seua dimensió euromediterrània

El VI **AOVE Fòrum Internacional Fira de Tots Sants** es convertirà en l'edició més internacional celebrada fins ara gràcies a la col·laboració de **Casa Mediterráneo**. Durant les tres jornades de l'esdeveniment (**28, 29 i 30 de gener**) participaran referents internacionals del sector oleícola, com el president del **Consell Oleícola Internacional (COI)** i ambaixador de Líbia a Espanya, **Walid Bashir Abuabdalla**, i el director executiu del COI, **Jaimé Lillo**. El programa inclou conferències i taules

5_1_26

Mercacei

<https://www.mercacei.com/noticia/64339/actualidad/agenda-2026-las-ferias-eventos-y-citas-de-interes-para-el-sector-oleicola.html>





Agenda 2026: las ferias, eventos y citas de interés para el sector oleícola

Lunes 05 de enero de 2026, 13:15h 04:09

Iniciamos 2026 recopilando las principales ferias, eventos y citas nacionales e internacionales del año imprescindibles para el sector oleícola.

Enero

A nivel internacional, la primera de ellas será **Winter FancyFaire** que se celebrará del 11 al 13 de enero en San Diego (EEUU), mientras que en Oporto (Portugal) se celebrará del 21 al 23 de enero **Enotécnica & Olitécnica**. También tendrán lugar **Olio Officina Festival** (del 22 al 24 en Milán, Italia); **Gulfood**, del 26 al 30 en Dubái (Emiratos Árabes Unidos); y **EVOLIO Expo**, del 29 al 31 en Bari (Italia). En el territorio nacional tendrá lugar la **Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra**, del 16 al 18 de enero en Lleida; **Fitur**, del 21 al 25 en Madrid; **Madrid Fusión**, del 26 al 28 de enero en Madrid; **Agroexpo**, del 28 al 31 en Don Benito (Badajoz); el **VI AOVE Forum Internacional**, del 28 al 30 de enero en Cocentaina (Alicante); y el **III Festival Córdoba Virgen Extra**, del 30 de enero al 1 de febrero en Córdoba.

13_1_26

Alicante Plaza

[Casa Mediterráneo abre en Alicante el AOVE Forum como espacio de diálogo sobre el aceite de oliva | Alicante Plaza](#)



Casa Mediterráneo abre en Alicante el AOVE Forum como espacio de diálogo sobre el aceite de oliva

Se inaugurará el 28 de enero en Casa Mediterráneo con la participación del Consejo Oleícola Internacional y representantes de países de la cuenca mediterránea



Facebook X WhatsApp Email LinkedIn Messenger

Plaza

Publicado: 13/01/2026 - 12:27
Actualizado: 13/01/2026 - 12:28

ALICANTE. ALICANTE. La edición 2026 del **AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants**, organizado por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina, a través de la Fira de Tots Sants, arrancará el miércoles **28 de enero** en la sede de **Casa Mediterráneo**, en Alicante, en una jornada de marcado carácter internacional que sitúa al aceite de oliva virgen extra como eje de cooperación, cultura y economía entre los países de la cuenca mediterránea.

Esta jornada inaugural supone un paso adelante en la proyección exterior del certamen y permitirá enmarcar el AOVE Forum en un contexto internacional, reforzando su vocación como **espacio de diálogo y encuentro en torno al aceite de oliva, su valor estratégico y su dimensión cultural compartida**. Casa Mediterráneo actúa como instrumento de diplomacia pública, con el objetivo de fomentar el conocimiento mutuo y el acercamiento entre España y el resto de los países mediterráneos, y funciona como consorcio público integrado, entre otras instituciones, por el Ministerio de Asuntos Exteriores y la Generalitat Valenciana.



Publicidad



Publicidad

ALICANTE | OCIO Y GASTRONOMÍA

Casa Mediterráneo abre en Alicante el AOVE Forum como espacio de diálogo mediterráneo sobre el aceite de oliva



REDACCIÓN - 13/01/2026



- La edición 2026 del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants se inaugurará en Casa Mediterráneo con la participación del Consejo Oleícola Internacional y representantes de países de la cuenca mediterránea



MÁS FOTOS



La edición 2026 del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, organizado por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina, a través de la Fira de Tots Sants, arrancará el miércoles 28 de enero en la sede de Casa Mediterráneo, en Alicante, en una jornada de marcado carácter internacional que sitúa al aceite de oliva virgen extra como eje de cooperación, cultura y economía entre los países de la cuenca mediterránea.

Esta jornada inaugural supone un paso adelante en la proyección exterior del certamen y permitirá enmarcar el AOVE Forum en un contexto internacional, reforzando su vocación como espacio de diálogo y encuentro en torno al aceite de oliva, su valor estratégico y su dimensión cultural compartida. Casa Mediterráneo actúa como instrumento de diplomacia pública, con el objetivo de fomentar el conocimiento mutuo y el

SI ET PROTEGIXES PER A CONDUIR,

FES EL MATEIX QUAN REBES UNA ALERTA METEOROLÒGICA. DONA EL PAS

PAS Departament d'Interior, Dret i Seguretat

Més informació 112cv.gva.es

GENERALITAT VALENCIANA | **ACIARA**

UN ENCUENTRO CON...

"Alicante no ha recibido la importancia que merece": una novela explora la historia de sus barrios durante la guerra



COCENTAINA | L'AOVE FORUM 2026: TRES DIES DE CULTURA OLEÍCOLA ENTRE ALACANT I COCENTAINA

Publicado por Redacció Alcoi23 | 13 Ene 2026 | Comarques, Portada | 0 🗨️ | ★★★★★



L'edició 2026 de l'AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, organitzada per la Cooperativa Agrícola Catòlica de Cocentaina i l'Ajuntament de Cocentaina, a través de la Fira de Tots Sants, arrancarà el dimecres 28 de gener a la seu de Casa Mediterráneo, a Alacant, en una jornada de marcat caràcter internacional que situa l'oli d'oliva verge extra com a eix de cooperació, cultura i economia entre els països de la conca mediterrània.

Aquesta jornada inaugural suposa un pas endavant en la projecció exterior del certamen i permetrà emmarcar l'AOVE Forum en un context internacional, reforçant la seua vocació com a espai de diàleg i trobada entorn de l'oli d'oliva, el seu valor estratègic i la seua dimensió cultural compartida. Casa Mediterráneo actua com a instrument de diplomàcia pública, amb l'objectiu de fomentar el coneixement mutu i l'acostament entre Espanya i la resta dels països mediterranis, i funciona com a consorci públic integrat, entre altres institucions, pel Ministeri d'Afers Exteriors i la Generalitat Valenciana.

L'acte inaugural comptarà amb la participació del Consell Oleícola Internacional (COI), organisme de referència mundial en l'àmbit de l'oli

14_1_26

SER - Radio Alcoy

[La VI edició de l'AOVE Fòrum Internacional Fira de Tots Sants serà més internacional que mai amb la col·laboració amb Casa Mediterráneo | Sociedad | Cadena SER](#)

Hoy por Hoy Alcoy | Sociedad | FIRA DE TOTS SANTS

La VI edició de l'AOVE Fòrum Internacional Fira de Tots Sants serà més internacional que mai amb la col·laboració amb Casa Mediterráneo

Tindrà lloc els dies 28, 29 i 30 i com a novetat la inauguració serà dimecres 28 pel matí a la seu de la mateixa Casa Mediterráneo



La presentació ha tingut lloc en la seu de la Cooperativa Agrícola de Cocentaina / Paco Agulló



Paco Agulló
Radio Alcoy 14/01/2026 - 20:04 CET

PUBLICIDAD



Lo más leído

El Hospital General Universitario de Elche convierte las resonancias pediátricas en una misión espacial para reducir el estrés infantil

02/02/2026

Suspendido de empleo y sueldo un técnico de la Generalitat por visar la compra de una de las viviendas públicas para su propia mujer

02/02/2026

15_1_26

Mercacei

<https://www.mercacei.com/noticia/64395/actualidad/aove-forum-internacional-fira-de-tots-sants-prepara-su-sexta-edicion-con-importantes-novedades.html>



El grupo editorial oleícola más grande del mundo

QUIÉNES SOMOS PUBLICACIONES ACTUALIDAD REPORTAJES OPINIÓN EMPRESAS SALUD AGENDA PUBLICIDAD DIRECTORIO SUSCRÍBETE ESPECIALES



Q

Desde: dd/mm/aaaa Hasta: dd/mm/aaaa

Actualidad



"AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants" prepara su sexta edición con importantes novedades

Jueves 15 de enero de 2026, 12:57h 03:45

La Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina, a través de la Fira de Tots Sants, organizan una nueva edición del "AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants", que se celebrará del 28 al 30 de enero y que contará con una programación que refuerza el papel del aceite de oliva virgen extra como motor económico, cultural y territorial.

El "AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants" ha presentado en rueda de prensa las novedades para este año, entre las que destaca el impulso a la dimensión internacional del evento con una jornada inaugural que arrancará en la sede de Casa Mediterráneo, ubicada en la ciudad de Alicante y concebida como un instrumento de diplomacia pública para el fomento del conocimiento mutuo y el acercamiento entre España y el resto de los países de la Cuenca Mediterránea.

Así, durante la mañana del día 28 de enero, este consorcio público-integrado,





El AOVE Forum refuerza su proyección internacional

Con su celebración, los próximos 28, 29 y 30 de enero

15/01/2026



Presentación del evento | AOVE Forum

Olimerca.- Del 28 al 30 de enero se celebrará una nueva edición del **AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants**, una cita de referencia para el sector del aceite de oliva virgen extra a nivel estatal e internacional. Organizado como cada año por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina, la edición de 2026 llega con una programación ambiciosa que combina análisis técnico, divulgación, gastronomía, sostenibilidad e internacionalización y refuerza el papel del Forum como espacio estratégico de reflexión sobre el presente y el futuro del olivar.

Se trata, según ha asegurado la concejala de Fira, Marcela Richart, de un evento fruto del trabajo conjunto entre Cooperativa, Fira y Ayuntamiento, y que contribuye a que la marca Fira "trascienda el mes de noviembre y tenga actividad durante todo el año".

Entre las principales novedades destaca el refuerzo de la dimensión internacional del AOVE Forum con una jornada inaugural en Casa Mediterráneo, en Alicante, concebida como punto de encuentro euromediterráneo en torno al aceite de oliva. Esta institución aportará una proyección exterior reforzada al certamen y consolidará el Forum como plataforma de diálogo y cooperación entre países mediterráneos.

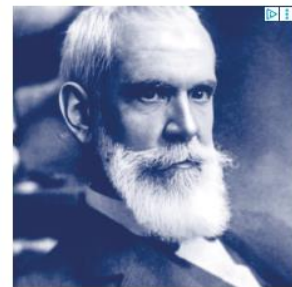
Retos del sector y premios a la excelencia del AOVE



El AOVE Forum 2026 apuesta por la sostenibilidad y la proyección internacional



REDACCIÓN - 15/01/2026



Inauguración:

**30 de enero
19:30h**

**Sala de exposiciones
Casa de Cultura
de El Campello**

Descargar (Imprimir PDF)



Open

La Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina, a través de la Fira de Tots Sants, organizan una nueva edición del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, que se celebrará del 28 al 30 de enero y que consolida este encuentro como una cita de referencia para el sector del aceite de oliva virgen extra a nivel estatal e internacional.

La edición de 2026 llega con una programación ambiciosa que combina análisis técnico, divulgación, gastronomía, sostenibilidad e internacionalización, y que refuerza la vocación del AOVE Forum como espacio de reflexión y encuentro en torno al presente y el futuro del aceite de oliva.



El AOVE Forum de la Fira de Tots Sants 2026 apuesta por la sostenibilidad y la internacionalización | Agronews Comunitat Valenciana



EN VALENCIÀ

PROVINCIES

ACTUALITAT

AGRICULTURA

GANADERIA

PESCA

MEDIO AMBIENTE

DESARROLLO RURAL

AGROALIMENTACIÓN

SERVICIOS

Q

ÚLTIMAS NOTICIAS

Original since 1967.



(*) Válido para los 2.500 primeros clientes que domicilian por primera vez su recibo de autónomo en la Entidad y lo mantienen durante al menos 24 meses. Bonificación de 250 € para recibos de autónomos de importes entre 270 € y 349 €, bonificación de 350 € para importes entre 350 € y 449 € bonificación de 300 € para importes superiores a 450 €.

Inicio » Ferias » El AOVE Forum de la Fira de Tots Sants 2026 apuesta por la sostenibilidad y la internacionalización



FERIAS OLIVAR

El AOVE Forum de la Fira de Tots Sants 2026 apuesta por la sostenibilidad y la internacionalización

15/01/2025

La Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina, a través de la Fira de Tots Sants, organizan una nueva edición del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, que se celebrará del 28 al 30 de enero y que consolida este encuentro como una cita de referencia para el sector del aceite de oliva virgen extra a nivel estatal e internacional.

La edición de 2026 llega con una programación ambiciosa que combina análisis técnico, divulgación, gastronomía, sostenibilidad e internacionalización, y que refuerza la vocación del AOVE Forum como espacio de reflexión y encuentro en torno al presente y el futuro del olivar. La concejala de Fira, Marcela Richart, ha destacado que el Forum "nace del trabajo conjunto entre la Cooperativa, la Fira y el Ayuntamiento" y ha subrayado que contribuye a que la marca Fira "trascienda los días de noviembre y esté activa durante todo el año".

Entre las principales novedades de esta edición destaca el impulso a la dimensión internacional del AOVE Forum con una jornada inaugural en Casa Mediterráneo, en su sede en Alicante, concebida como un punto de encuentro euromediterráneo en torno al aceite de oliva. Casa Mediterráneo es un consorcio público de diplomacia integrada, entre otras instituciones, por el Ministerio de Asuntos Exteriores y la Generalitat Valenciana. Esta colaboración refuerza la proyección internacional del certamen y la conexión del AOVE con los países mediterráneos, posicionando el Forum como plataforma de diálogo, cooperación y promoción exterior. Richart ha señalado que esta alianza "abre nuevas oportunidades y aporta un gran prestigio al AOVE Forum, a la Cooperativa y a la Fira de Cocentaina".

El presidente de la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina, Rafael Montaña, ha puesto en valor el crecimiento del certamen y su capacidad para situar el municipio en el mapa del sector oleícola: "Durante estos tres días, Cocentaina se convierte en un referente del panorama oleícola internacional". Montaña ha destacado asimismo la relevancia del Consejo Oleícola Internacional (COI) como organismo de referencia mundial y ha remarcado que su participación en la inauguración supone "un hito que refuerza claramente la dimensión internacional del Forum".

El programa del AOVE Forum 2026 abordará algunos de los grandes retos del sector, como el impacto del cambio climático en el olivar, la sostenibilidad y la descarbonización, la calidad y la modernización de las almazaras, la internacionalización del AOVE o el papel del aceite de oliva en la salud y la dieta mediterránea. A ello se suman propuestas formativas especializadas, actividades divulgativas y gastronómicas y espacios de encuentro que se han convertido ya en referentes del certamen, algunas de las cuales requieren inscripción previa, por lo que se recomienda consultar la programación oficial.

AGENDA

- 11/02

Jornada técnica sobre el manejo de cotonet y araña roja en cítricos en Orihuela
- 12/02

Entrega del V Premio Fundación Vicky Foods a la Investigación en Nutrición y Salud
- 17/02

Jornada técnica sobre el manejo de cotonet y araña roja en cítricos en Valencia
- 18/02

Jornada técnica sobre el manejo de cotonet y araña roja en cítricos en Betxí

ÚLTIMA HORA

- 

La veterinaria valenciana recupera su carácter pionero y vuelve a ser una de las seis regiones con academia de ciencias propia

04 Feb 25
- 

ENLAZA afianza su posición en la distribución de mercancía paletizada al superar el medio millón de palets transportados en su primer año de actividad

04 Feb 25
- 

Valencia estrena el primer pilot europeu que transforma residus agroalimentaris en recursos d'alt valor

04 Feb 25
- 

Las 5 Áreas de Groenlandia con las Mejores Oportunidades Laborales

04 Feb 25
- 

Pérez Llorca destaca el liderazgo del sector agroalimentario valenciano tras alcanzar en 2025 un récord de exportaciones superior a los 10.000 millones de euros

04 Feb 25
- 

Últimas plazas para las Jornadas técnicas gratuitas sobre cotonet y araña roja en cítricos y caqui en Orihuela, Valencia y Betxí

04 Feb 25

COPE – Cope Alcoy

El AOVE Fórum Fira de Tots Sants sitúa a Cocentaina en el ámbito oleícola internacional - COPE Alcoy



AUDIOS PODCAST TURISCOPE PUBLICACIONES CONTACTO  

EN DIRECTO ▶



El AOVE Fórum Fira de Tots Sants sitúa a Cocentaina en el ámbito oleícola internacional

PUBLISHED:
15 enero, 2026

PUBLISHED IN:
Actualidad, Comarcas, Noticias

AUTHOR:
Cope Alcoy

Cocentaina ha presentado una nueva edición del AOVE Fórum Internacional Fira de Tots Sants, una cita que tendrá lugar entre el 28 y el 30 de este mes de enero. El certamen, que ya está **plenamente consolidado** dentro de la programación de la misma Fira de Fires, alcanza en esta ocasión su edición número seis esperando la participación de más de cincuenta propuestas de aceite según las cifras que a día de hoy maneja la organización.

Así lo ha explicado el presidente de la Cooperativa Agrícola Católica de la Villa Condal, **Rafael Montava**, quien también ha desgranado algunas de las particularidades que presentará este año el concurso. Entre ellas destacan una nueva convocatoria del túnel del aceite para mostrar todos los productos presentados, conferencias, demostraciones culinarias, actividades centradas en la gastronomía en las que participarán estudiantes de cocina e incluso un curso de almazarero "tendremos con nosotros también a

Search

Buscar ...

Calendario

Febrero 2026						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIE	SÁB	DOM
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

Alcoy, ES 11°C  11°C

01:10 Feb 5



UNIVERSITAT
POLITÉCNICA
DE VALÈNCIA

CAMPUS
D'ALCOI



SÍGUENOS EN RRSS

Página Web de Asociación de Ferias Españolas (AFE)

<https://www.afe.es/es/noticia/el-aove-forum-internacional-fira-de-tots-sants-celebrara-su-edicion-2026-con-una-apuesta-por-la-sostenibilidad-y-la-proyeccion-internacional-11262>



El AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants celebrará su edición 2026 con una apuesta por la sostenibilidad y la proyección internacional

15/01/2026

El certamen tendrá lugar del 28 al 30 de enero entre Cocentaina y Alicante, con una programación que refuerza el papel del aceite de oliva virgen extra como motor económico, cultural y territorial

La **Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina** y el **Ayuntamiento de Cocentaina**, a través de la **Fira de Tots Sants**, organizan una nueva edición del **AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants**, que se celebrará del **28 al 30 de enero** y que consolida este encuentro como una cita de referencia para el sector del aceite de oliva virgen extra a nivel estatal e internacional.

La edición de 2026 llega con una programación ambiciosa que combina análisis técnico, divulgación, gastronomía, sostenibilidad e internacionalización, y que refuerza la vocación del AOVE Forum como espacio de reflexión y encuentro en torno al presente y el futuro del olivar. La concejala de Fira, **Marcela Richart**, ha destacado que el Forum "**nace del trabajo conjunto entre la Cooperativa, la Fira y el Ayuntamiento**" y ha subrayado que contribuye a que la marca Fira "**trascienda los días de noviembre y esté activa durante todo el año**".

Entre las principales novedades de esta edición destaca el impulso a la dimensión internacional del AOVE Forum con una **jornada inaugural en Casa Mediterráneo, en su sede en Alicante**, concebida como un punto de encuentro euromediterráneo en torno al aceite de oliva. Casa Mediterráneo es un consorcio público de diplomacia integrado, entre otras instituciones, por el Ministerio de Asuntos Exteriores y la



AOVES

Casa Mediterráneo sitúa al AOVE en el centro del diálogo internacional

Tras la jornada inaugural en Alicante, el AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants continuará los días 29 y 30 de enero en Cocentaina

Oleo

UNA REVISTA
PARA AQUELLOS
QUE TRABAJAN
EN HACER
UN OLIVAR MÁS
SOSTENIBLE
Y EFICAZ EN LA
PRODUCCIÓN

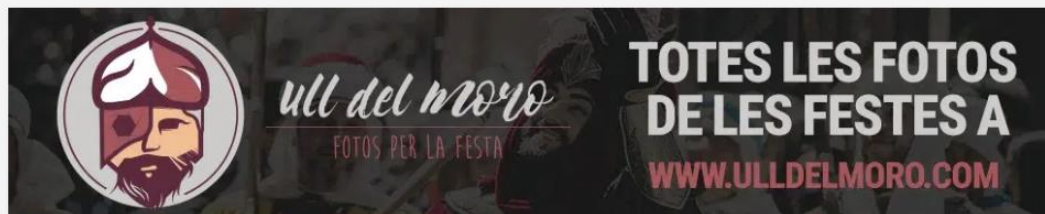


El certamen, organizado por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina, a través de la Fira de Tots Sants./Foto: Fira de Tots Sants

REDACCIÓN ÓLEO REVISTA | Jueves, 15 de enero de 2026, 16:14



La edición 2026 del [AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants](#) se inaugurará el miércoles 28 de enero en la sede de Casa Mediterráneo, en Alicante, con una



COCENTAINA | SOSTENIBILITAT I ALTA CUINA: ELS GRANS REPTES DE L'OLIVAR A DEBAT A L'AOVE FORUM

Publicado por Redacció Alcoi23 | 15 Ene 2026 | General, Portada | 0 🗨️ | ★★★★★



La Cooperativa Agrícola Catòlica de Cocentina i l'Ajuntament de Cocentina, a través de la Fira de Tots Sants, organitzen una nova edició de l'AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, que se celebrarà del 28 al 30 de gener i que consolida aquest encontre com una cita de referència per al sector de l'oli d'oliva verge extra a nivell estatal i internacional.

L'edició de 2026 arriba amb una programació ambiciosa que combina anàlisi tècnica, divulgació, gastronomia, sostenibilitat i internacionalització, i que reforça la vocació de l'AOVE Forum com a espai de reflexió i trobada entorn del present i el futur de l'olivar. La regidora de Fira, Marcela Richart, ha destacat que el Forum "naix del treball conjunt entre la Cooperativa, la Fira i l'Ajuntament" i ha subratllat que contribueix al fet que la marca Fira "traspasse els dies de novembre i estiga activa durant tot l'any".

Entre les principals novetats d'aquesta edició destaca l'impuls a la dimensió internacional de l'AOVE Forum

17_1_26

Ara Multimèdia

<https://www.aramultimedia.com/ca/casa-mediterraneo-inaugura-a-alacant-laove-forum-internacional-2026>

ARAMULTIMEDIA

Què estàs cercant?



EN PORTADA

NOTÍCI

Casa Mediterráneo inaugura a Alacant l'AOVE Forum Internacional 2026

COCENTAINA

AOVE



Casa Mediterráneo, integrada entre altres institucions pel Ministeri d'Afers Exteriors i la Generalitat Valenciana, actua com a marc de diplomàcia pública i projecció internacional del certamen.

Compartir:



Escrit per Roger Garrido Cortés

17 gener 2026

L'AOVE Forum - Fira de Tots Sants arranca el 28 de gener a Alacant i continua el 29 i el 30 a Cocentaina amb ponències i propostes gastronòmiques.

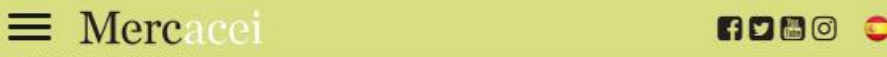
Casa Mediterráneo acull el pròxim 28 de gener l'acte inaugural de l'edició 2026 de l'AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, impulsat per la Cooperativa Agrícola Catòlica de Cocentaina i l'Ajuntament de Cocentaina.



19_1_26

Mercacei

<https://www.mercacei.com/noticia/64416/actualidad/el-futuro-del-olivar-ante-el-cambio-climatico-protagonista-en-la-programacion-del-aove-forum-internacional.html>





El futuro del olivar ante el cambio climático, protagonista en la programación del "AOVE Forum Internacional"

Lunes 19 de enero de 2026, 10:27h

02:26

Actualizado el: 19 de enero de 2026, 11:24h



El certamen abordará del 28 al 30 de enero los retos del sector oleícola frente a los nuevos escenarios climáticos, la descarbonización y la agricultura regenerativa, reflejando el compromiso de la muestra con un modelo productivo que aúna sostenibilidad ambiental, viabilidad económica y arraigo territorial.

Sequías más prolongadas, episodios climáticos extremos y la necesidad de avanzar hacia modelos productivos sostenibles. El "AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants" dedicará una parte central de su programación a reflexionar sobre el impacto del cambio climático en el olivar y las soluciones necesarias para garantizar el futuro del sector.

La sexta edición del certamen, que tendrá lugar del 28 al 30 de enero, comenzará con una jornada inaugural en Casa Mediterráneo (Alicante) y

GrupMon

DIARI LA VEU
DEL PAÍS VALENCIÀ

DONA I AGERMANAT

INICI

CULTURA

LLENGUA

MEDI AMBIENT

OPINIÓ

POLÍTICA

SOCIETAT

DESTACATS

DONA I AGERMANAT

Escàndol Ajuntament Alacant

Martín Villa

Gabriel Rufián

Sanitat pública

Cognoms valencians

Medi Ambient

Cocentina obri el debat sobre el futur de l'olivar davant el canvi climàtic

L'AOVE Fòrum Internacional Fira de Tots Sants analitza sostenibilitat, descarbonització i innovació

20_1_26

El Español

https://www.elespanol.com/alicante/economia/20260120/aove-alicantino-vive-momento-esplendor-pese-retos-climaticos-surgiendo-marcas-propias/1003744095410_0.html

EL ESPAÑOL

INICIAR SESIÓN 12€/AÑO

MENÚ

DE ALICANTE

EN DIRECTO

El Parlamento Europeo debatirá el próximo martes la regularización de migrantes en España



Una cata de AOVE de AOVE Forum.

ECONOMÍA

El AOVE alicantino vive su momento de esplendor pese a los retos climáticos: "Están surgiendo marcas propias"

- La sexta edición del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants se celebrará entre Alicante y Cocentaina los días 28 al 30 de enero.
- Más información:** Carlos Ferri, agricultor, tras el acuerdo UE-Mercosur: "Es una ruina, una hectárea de cereal nos cuesta 450 y ganamos 300"



Laurine Maurice
Alicante

Publicada
20 enero 2026
06:00h

El olivar alicantino convive hoy con una paradoja. Mientras el cambio climático **tensiona las cosechas** con sequías más prolongadas y episodios extremos, el **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** de la provincia vive uno de sus momentos de mayor dinamismo y prestigio.

En paralelo a la reducción de rendimientos en muchas zonas de secano, han florecido proyectos que apuestan por la calidad, el origen y la diferenciación, elevando el listón del producto que llega tanto a tiendas especializadas como a supermercados. Esa combinación de amenaza climática y efervescencia creativa marca el contexto en el que se celebra la



30 ENERO » 21 FEBRERO 2026
[DECLARADO DE INTERÉS TURÍSTICO AUTONÓMICO]

LA CULTURA CONNECTA POBLES,
CREA OPORTUNITATS
I REFORÇA LA IDENTITAT DE TOTA
LA PROVÍNCIA.

AJUNTAMENT I ENTITATS PODEN
PRESENTARELS SEUS PROJECTES
EN LA NOSTRA
SEU ELECTRÒNICA.

INFORMA'T ACÍ



El futuro del olivar ante el cambio climático

Eje principal de una jornada del AOVE Forum Internacional

20/01/2026



AOVE Forum

Olimerca.- Sequías más prolongadas, episodios climáticos extremos y la necesidad de avanzar hacia modelos productivos sostenibles marcan el contexto en el que el AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants dedicará una parte central de su programación a reflexionar sobre el impacto del cambio climático en el olivar y las soluciones necesarias para garantizar el futuro del sector.

La sexta edición del certamen se celebrará del 28 al 30 de enero, con una jornada inaugural el miércoles 28 en Casa Mediterráneo (Alicante), y continuará los días 29 y 30 de enero en Cocentaina, donde se desarrollará el grueso de las sesiones técnicas. A lo largo de estas jornadas, el

AOVE Forum pondrá el foco en la adaptación del olivar a los nuevos escenarios climáticos, la gestión sostenible del territorio y el papel del AOVE en las estrategias de descarbonización.

El programa incluye ponencias especializadas sobre clima y olivar, el impacto del calentamiento global en la producción agrícola, el mercado de CO₂ y las oportunidades vinculadas a la reducción de emisiones, así como experiencias en agricultura regenerativa orientadas a mejorar la resiliencia del suelo, la biodiversidad y la rentabilidad de las explotaciones. Estas líneas de trabajo reflejan el compromiso del AOVE Forum con un modelo productivo que combine sostenibilidad ambiental, viabilidad económica y arraigo territorial.



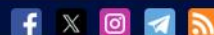
21_1_26

El Periòdic

[El AOVE Forum Internacional apuesta por la formación y el liderazgo femenino](#)

elperiòdic.com

PORTADA NOTICIAS SECCIONES OPINIÓN FOTOS VÍDEOS SERVICIOS HEMEROTECA LOCALIDADES



DESTACADOS La borrasca Leonardo vuelve a sacudir la Comunitat Valenciana con avisos por viento y varias novedades meteorológicas

COCENTAINA | OCIO Y GASTRONOMÍA

El AOVE Forum Internacional apuesta por la formación y el liderazgo femenino



REDACCIÓN - 21/01/2026



Cómo se elabora un buen aceite de oliva virgen extra, qué decisiones marcan la calidad final y quiénes están llamadas a liderar el sector en los próximos años son algunas de las preguntas que articulan la vertiente más formativa y humana del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants en su edición de 2026.

El certamen, organizado por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina a través de la Fira de Tots Sants, se celebrará del 28 al 30 de enero, con inauguración el miércoles 28 en Casa



"Alicante no ha recibido la importancia que merece": una novela explora la historia de sus barrios durante la guerra



Agronews Comunitat Valenciana

El AOVE Forum Internacional refuerza el sector con formación de excelencia y protagonismo para las mujeres | Agronews Comunitat Valenciana

EN VALENCIÀ

PROVINCIES

ACTUALITAT

AGRICULTURA

GANADERIA

PESCA

MEDIO AMBIENTE

DESARROLLO RURAL

AGROALIMENTACIÓN

SERVICIOS

Q

ÚLTIMAS NOTICIAS

ENLAZA afianza su posición en la distribución de mercancía paletizada al superar el medio millón de palets transportados en su primer año de actividad

Original since 1967.

Nothing beats original

La cuenta online perfecta para tu gestión profesional y personal

Inicio

Ferias

El AOVE Forum Internacional refuerza el sector con formación de excelencia y protagonismo para las mujeres



FERIAS FORMACIÓN OLIVAR

El AOVE Forum Internacional refuerza el sector con formación de excelencia y protagonismo para las mujeres

21/01/2026

Cómo se elabora un buen aceite de oliva virgen extra, qué decisiones marcan la calidad final y quiénes están llamadas a liderar el sector en los próximos años son algunas de las preguntas que articulan la vertiente más formativa y humana del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants en su edición de 2026.

El certamen, organizado por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina a través de la Fira de Tots Sants, se celebrará del 28 al 30 de enero, con inauguración el miércoles 28 en Casa Mediterráneo (Alicante) y desarrollo principal los días 29 y 30 de enero en el Centro Cultural El Teular de Cocentaina.

Uno de los ejes centrales de esta edición será el curso de Maestro Almazarero, una formación técnica intensiva dirigida a profesionales del sector oleícola que tendrá lugar el jueves 29 de enero, de 9:00 a 20:30 horas, en El Teular. A lo largo de la

AGENDA

- 11/02

Jornada técnica sobre el manejo de cotonet y araña roja en cítricos en Orihuela
- 12/02

Entrega del V Premio Fundación Vicky Foods a la investigación en Nutrición y Salud
- 17/02

Jornada técnica sobre el manejo de cotonet y araña roja en cítricos en Valencia
- 18/02

Jornada técnica sobre el manejo de cotonet y araña roja en cítricos en Betxí

ÚLTIMA HORA

- La veterinaria valenciana recupera su carácter pionero y vuelve a ser una de las seis regiones con academia de ciencias propia

04 Feb 26
- ENLAZA afianza su posición en la distribución de mercancía paletizada al superar el medio millón de palets transportados en su primer año de actividad

04 Feb 26
- Valencia estrena el primer pilot europeu que transforma residus agroalimentaris en recursos d'alt valor

04 Feb 26

22_1_26

Ibercaja Agroinforma

<https://agroinforma.ibercaja.es/noticias/prensa/amp/el-aove-forum-internacional-apuesta-por-la-formacion-y-el-liderazgo-femenino.aspx?ac=true>



El AOVE Forum Internacional apuesta por la formación y el liderazgo femenino

22/01/2026

En: [elperiodic.com](#)

Digital

[ENLACE AL DOCUMENTO ORIGINAL >](#)

El certamen, organizado por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina a través de la Fira de Tots Sants, se celebrará del 28 al 30 de enero, con inauguración el miércoles 28 en Casa Mediterráneo (Alicante) y desarrollo principal los días 29 y 30 de enero en el Centro Cultural El Teular de Cocentaina. Uno de los ejes centrales de esta edición será el curso de Maestro Almazarero, una formación técnica intensiva dirigida a profesionales del sector oleícola que tendrá lugar el jueves 29 de enero, de 9:00 a 20:30 horas, en El Teular. A lo largo de la jornada se abordarán los procesos clave de elaboración del AOVE, el control de calidad, la gestión de almazaras y los principales retos a los que se enfrenta actualmente el sector, consolidando este curso como una de las propuestas formativas más especializadas del Forum. De forma paralela, el AOVE Forum reforzará su compromiso con la igualdad y la visibilización del papel de la mujer en el sector a través del bloque AOVE en femenino, que se desarrollará también el jueves 29 de enero por la mañana en El Teular. Este espacio incluirá ponencias y una mesa redonda centradas en la igualdad de oportunidades, el liderazgo femenino y la presencia de las mujeres en cooperativas y en los distintos eslabones de la cadena de valor del aceite de oliva. La combinación de formación técnica y enfoque de género sitúa a las personas en el centro del certamen, poniendo el acento en la necesidad de capacitar, reconocer y dar visibilidad a quienes garantizan el presente y el futuro del olivar. Un enfoque que refuerza la dimensión social del AOVE Forum y su apuesta por un sector más preparado, inclusivo y sostenible. El AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants cerrará su edición 2026 el viernes 30 de enero en Cocentaina con la entrega de premios del VI Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra, poniendo el broche final a un encuentro que une conocimiento, calidad y territorio desde una mirada claramente orientada al futuro.

[Oliva o aceituna](#)

[Mujeres](#)

[Ferias comerciales](#)

[Olivos](#)

[Compartir en Twitter](#)
[Compartir en Facebook](#)
[Compartir en LinkedIn](#)

NOTA: enlaza con la noticia de **El Periòdic** del 21 de enero

<https://www.aramultimedia.com/ca/el-futur-de-lolivar-davant-el-canvi-climatic-eix-central-de-laove-forum-internacional>



El futur de l'olivar davant el canvi climàtic, eix central de l'AOVE Forum Internacional

COCENTAINA

AOVE



El fòrum posa sobre la taula els desafiaments que afronta el sector de l'oli d'oliva verge extra en un context marcat per sequeres més llargues, fenòmens climàtics extrems i la necessitat d'avançar cap a models productius sostenibles.

Compartir:



Escrit per Roger Garrido Cortés

22 gener 2026

El certamen se celebra del 28 al 30 de gener a Alacant i Cocentaina i analitza els reptes climàtics, la descarbonització i els nous models sostenibles del sector oleícola.

El futur de l'olivar davant el canvi climàtic serà una de les línies principals de la [sisena edició de l'AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants](#), que tindrà lloc del 28 al 30 de gener amb sessions a Casa Mediterráneo a Alacant (28 de gener) i Cocentaina (29 i 30), on es desenvoluparà el gruix de programa.

Al llarg de les diferents sessions, l'AOVE Forum aprofundirà en l'**adaptació de l'olivar als nous escenaris climàtics**, la **gestió sostenible del territori** i el **paper de l'oli d'oliva verge extra dins de les estratègies de descarbonització i reducció d'emissions de CO²**. El programa inclou ponències sobre l'impacte del canvi climàtic global en la producció agrícola, el mercat del carboni i experiències d'agricultura regenerativa orientades a millorar la resiliència del sòl, la biodiversitat i la rendibilitat.



Mercacei

[El "AOVE Forum Internacional" apuesta por el futuro del sector desde la formación | Mercacei](#)



El grupo editorial oleícola más grande del mundo

QUÉINES SOMOS PUBLICACIONES ACTUALIDAD REPORTAJES OPINIÓN EMPRESAS SALUD AGENDA PUBLICIDAD DIRECTORIO SUSCRÍBETE ESPECIALES



Buscar

Desde: dd/mm/aaaa Hasta: dd/mm/aaaa



OLVIDE MI CONTRASEÑA

OLVIDE MI CONTRASEÑA

OLVIDE MI CONTRASEÑA

Actualidad



El "AOVE Forum Internacional" apuesta por el futuro del sector desde la formación

Jueves 22 de enero de 2026, 13:02h

Actualizado el: 22 de enero de 2026, 13:12h

02:28

f t in p e

Cómo se elabora un buen aceite de oliva virgen extra, qué decisiones marcan la calidad final y quiénes están llamadas a liderar el sector en los próximos años son algunas de las preguntas que articulan la vertiente más formativa y humana del "AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants" en su edición de 2026, según han informado sus organizadores.

El certamen, organizado por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina a través de la Fira de Tots Sants, se inaugurará el miércoles 28 de enero en Casa Mediterráneo (Alicante) y su desarrollo principal tendrá lugar los días 29 y 30 de enero en el Centro Cultural El Teular de Cocentaina.



Uno de los ejes centrales de esta edición será el Curso de Maestro Almazarero, una formación técnica intensiva dirigida a profesionales del sector oleícola



L'AOVE Fòrum consolida Cocentaina com a referent oleícola

S'impartirà un curs de mestre d'almàssera per a aprofundir en la formació tècnica del sector

PUBLICAT:

22 gener 2026 06:55

PUBLICAT EN:

Comarques

AUTOR:

El Nostre Ciutat



23_1_26

Mercacei

[Actividades infantiles, cocina aplicada y divulgación acercan el AOVE a nuevos públicos en el "AOVE Forum Internacional" | Mercacei](#)



El grupo editorial oleícola más grande del mundo

QUIÉNES SOMOS ▾ PUBLICACIONES ▾ ACTUALIDAD ▾ REPORTAJES ▾ OPINIÓN ▾ EMPRESAS ▾ SALUD ▾ AGENDA ▾ PUBLICIDAD ▾ DIRECTORIO ▾ SUSCRÍBETE ▾ ESPECIALES ▾



Desde: Hasta:







Nº: 8194-2025/09631

¡Descubre el mundo de los aceites!
Encuétranos en **Verona**



Especializados en el **sector oleícola**

Actualidad



Actividades infantiles, cocina aplicada y divulgación acercan el AOVE a nuevos públicos en el "AOVE Forum Internacional"

Viernes 23 de enero de 2026, 11:32h 🕒 03:05

Aprender jugando, cocinar desde el producto y descubrir el aceite de oliva virgen extra como parte de la cultura mediterránea son algunos de los ejes que definen el carácter más social y divulgativo del "AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants", que se celebrará del 28 al 30 de enero entre Alicante y Cocentaina.

El certamen, organizado por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y

27_1_26

Todo Alicante

https://www.todoalicante.es/economia/casa-mediterraneo-consolida-punto-encuentro-cultural-gastronomico-20260127163619-nt.html#goog_rewarded

Casa Mediterráneo se consolida como punto de encuentro cultural y gastronómico en torno al aceite de oliva virgen extra

La institución diplomática acoge el miércoles 28 de enero la jornada inaugural del VI AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants



Espacio azul de Casa Mediterráneo. CM

M.H.
Alicante

Martes, 27 de enero 2026, 16:36

Comenta

Guardar

Compartir

Casa Mediterráneo acogerá el próximo 28 de enero, de 10:30 a 13:30



Publicidad



Lo más leído

Top 50 >

- 1 · La menor detenida por la paliza de Alcoi mordió el pene de la víctima e intentó introducirle un palo por el ano
- 2 · Cortan un carril en la A-70 de Alicante por un accidente múltiple a la altura del aeropuerto
- 3 · El arquitecto municipal implicado en el escándalo de vivienda pública de Alicante trabajó un año en el contrato sin revelar su vinculación

4 · Dos señoras se enfrentan por un supuesto

Olimerca

<https://www.olimerca.com/noticiadet/educacion-gastronomia-y-salud-el-lado-mas-social-del-aove-forum-internacional/8cc2720133cb71bfae284fa240adf7a2>



Olimerca

Información
Oleícola
Independiente

04.02.2026 - ACTUALIZADO A LAS 14:39

[Noticias -](#)

[En Persona](#)

[Editoriales](#)

[Precios](#)

[Almazaras](#)

[Hemeroteca](#)

[Nombramientos](#)

[Opiniones](#)

[Agenda](#)



Educación, gastronomía y salud, el lado más social del AOVE Forum Internacional

En el marco de la Fira de Tots Sants

27/01/2026



Fira de Tots Sants

Olimerca.- Aprender jugando, cocinar desde el producto y descubrir el aceite de oliva virgen extra como parte de la cultura mediterránea son algunos de los ejes que definen el carácter más social y divulgativo del **AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants**, que arranca mañana y se celebrará hasta el próximo 30 de enero entre Alicante y Cocentaina.

El certamen, organizado por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina, a través de la Concejalía de Fira de Tots Sants, se inaugurará mañana en Casa Mediterráneo (Alicante) y continuará esa misma tarde en el Centre Cultural El Teular de Cocentaina,

donde se concentrarán las actividades dirigidas a profesionales del sector, a los ámbitos educativos y gastronómicos, así como a la ciudadanía en general los días 29 y 30 de enero.

Entre las propuestas más singulares destaca **Cata & Juega**, una actividad con enfoque pedagógico que se celebrará el viernes 30

La iniciativa combina el juego con la educación sensorial para introducir a los más pequeños en el conocimiento del aceite de oliva virgen extra, sus aromas, sabores y su relación con una alimentación saludable, reforzando la voluntad del AOVE Forum de transmitir la cultura del AOVE desde edades



L'AOVE Forum Internacional aposta per la formació i el lideratge femení en l'edició de 2026

COCENTAINA

AOVE



L'edició de 2026 es tanca el divendres 30 de gener amb el lliurament de premis del VI Concurs Internacional d'Olis d'Oliva Verge Extra.

Compartir:



Escrit per Roger Garrido Cortés
27 gener 2026

El certamen de la Fira de Tots Sants convertirà Cocentaina en epicentre del coneixement oleícola amb el curs de Mestre Almasserer i l'espai AOVE en femení.

L'**AOVE Fòrum Internacional Fira de Tots Sants 2026** reforça el seu paper com a punt de trobada clau del sector oleícola amb una clara aposta per la formació especialitzada, el relleu generacional i la igualtat de gènere.

L'esdeveniment, organitzat per la **Cooperativa Agrícola Catòlica de Cocentaina** i l'**Ajuntament de Cocentaina**, arranca el dimecres 28 de gener a **Casa Mediterráneo** (Alacant) i tindrà el seu nucli principal els dies **29 i 30 al Centre Cultural El Teular**. Un dels plats forts serà el **curs de Mestre Almasserer**, una formació intensiva adreçada a professionals que aprofundirà en els processos d'elaboració de l'AOVE, el control de qualitat, la gestió d'almàsseres i els reptes actuals del sector.

Les dones i la formació marquen l'AOVE Forum

S'analitzaran els processos d'elaboració de l'oli d'oliva verge extra, el control de qualitat, la gestió d'almàsseres i els principals reptes actuals del sector

PUBLICAT:
27 gener 2026 07:05

PUBLICAT EN:
Comarques

AUTOR:
El Nostre Ciutat

Consulta
quin és el teu centre de referència
www.alcoi.org


Ajuntament d'Alcoi



La
tie
el

28_1_26

Información

<https://www.informacion.es/videos/alicante/2026/01/28/vi-aove-forum-internacional-fira-126184906.html>

NOTA: es un vídeo y al día siguiente se publicó la noticia

INFORMACIÓN 



VI AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants como espacio para consolidar aceite de oliva / HÉCTOR FUENTES

VI AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants como espacio para consolidar aceite de oliva

Héctor Fuentes
28 ENE 2026 20:35

Página Web del Colegio Oficial de Agrónomos de Levante

https://www.coial.org/evento/vi-aove-forum-internacional-_-fira-de-tots-sants-de-cocentaina-2026/



[El Colegio](#) ▾ [Fundación](#) ▾ [Servicios](#) ▾ [Formación](#) ▾



28 enero | 00:00 - 30 enero | 00:00

Este evento ha pasado.

VI AOVE FORUM Internacional _ Fira de Tots Sants de Cocentaina 2026

Se celebrará en Cocentaina los días 28, 29 y 30 de enero. Este evento es una excelente oportunidad para profundizar y conocer las nuevas tendencias en el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), un sector clave para nuestra agricultura.

Organizado por la Cooperativa Agrícola Católica COOP. V. de Cocentaina y coorganizado por Fira de Tots Sants – Ayuntamiento de Cocentaina, contará con la colaboración de Casa Mediterráneo.

Con acceso gratuito para los colegiados que deseen asistir.

** Si estás interesado en asistir desde Valencia, ponte en contacto con nosotros para gestionar el transporte.*

Consulta el programa completo [aquí](#)

DETALLES

Comienza:

28 enero 1.00.00

Finaliza:

30 enero 1.00.00

Educació, gastronomia i salut protagonitzen el vessant més social de l'AOVE Forum

Activitats infantils, cuina aplicada i divulgació apropen l'oli d'oliva verge extra (AOVE) a nous públics en l'edició 2026 de l'AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants

PUBLICAT:	PUBLICAT EN:	AUTOR:
28 gener 2026 07:00	Comarques	El Nostre Ciutat

Saps que
els punts d'atenció de Serveis Socials
han canviat?

Des de l'1 de febrer



29_1_26

Información

<https://www.informacion.es/economia/2026/01/29/que-valoran-expertos-buen-aceite-oliva-virgen-extra-126197545.html>

INFORMACIÓN

Foro AOVE

Qué valoran los expertos en un buen aceite oliva virgen extra

Una cata profesional requiere destreza, preparación y un olfato y un paladar entrenado



VI AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants como espacio para consolidar aceite de oliva / HÉCTOR FUENTES



Ana Jover
29 ENE 2026 6:01



0

Al contrario del vino, el **aceite de oliva virgen extra** es un producto cuyos principales atributos están en su olor y sabor. La vista no juega ningún papel cuando se trata de valorarlo profesionalmente. Estas son dos de las muchas claves que se explicaron ayer en el **Foro AOVE Cocentaina en su jornada celebrada en Casa Mediterráneo de Alicante**. Si bien para el público general y algunos aprendices, se colocaron en las mesas pequeños vasos transparentes, una de los aspectos que más llaman la atención al asistir a una cata oficial es que encontraremos vasos azules o rojos para que no se vea el color del aceite, ese que seduce y que le vale el calificativo de oro líquido, aunque bien podría ser por el precio que ha llegado a alcanzar.

+

Estás leyendo gratis un artículo Premium
Suscríbete y sigue leyendo sin límites **6 meses por solo 18€**

Sobre el escenario está María Luisa Ruiz, jefa del **Panel de Cata de Aceites de Oliva de la Comunidad Valenciana**. Acumula una experiencia de 30 años y recita las variedades de aceitunas como si fuera una sencilla lista de la compra. Su pasión por este producto,

PUBLICIDAD

Anuncio servido por Google

Dejar de ver anuncio

¿Por qué este anuncio? ▸

Contenido para ti

OPINIÓN

Efemérides sanvicenteras

02-02-2026



VEGA BAJA

Los embalses del Segura alcanzan el 30 % de su capacidad por...

03-02-2026



ALICANTE

Aluvión de solicitudes de médicos y enfermeras para cubrir las...

02-02-2026



<https://www.aramultimedia.com/ca/queda-inaugurada-ledicio-mes-internacional-de-laove-forum-internacional-fira-de-tots-sants>



Queda inaugurada l'edició més internacional de l'AOVE Fòrum Internacional - Fira de Tots Sants

COCENTAINA

FIRA DE TOTS SANTS



Compartir:



Escrit per Roger Garrido Cortés
29 gener 2026

S'ha inaugurat el dimecres 28 de gener a la seu de Casa Mediterráneo a Alacant i continua hui al Centre Cultural El Teular de Cocentaina.

La **nova edició de l'AOVE Fòrum Internacional - Fira de Tots Sants** ja s'ha inaugurat. L'acte va tindre lloc ahir, **dimecres 28 de gener**, a la seu de **Casa Mediterráneo**, a Alacant; on s'han presentat els olis candidats al **VI Concurs Internacional d'AOVE**, s'ha celebrat un **tast d'olis de països mediterranis** i un showcooking a càrrec del xef **Rubén Fenollar**.

SER - Radio Alcoy

<https://cadenaser.com/comunitat-valenciana/2026/01/29/el-aove-forum-internacional-fira-de-tots-sants-vive-una-sexta-edicion-mas-internacional-que-nunca-radio-alcoy/>



SER

Selecciona tu emisora

Cadena SER

El AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants vive una sexta edición más internacional que nunca

El miércoles por la mañana hubo una primera inauguración en la sede de Casa Mediterráneo en Alicante y por la tarde una segunda en el Centre Cultural El Teular



PUBLICIDAD



Reabastece bien.

COPE - Cope Alcoi

<https://www.copealcoy.es/cocentina-estrena-una-participativa-edicio-de-laove-forum-fira-de-tots-sants/>



ÀUDIOS PODCAST TURISCOPE PUBLICACIONS CONTACTE  

EN DIRECTE



Cocentina estrena una participativa edició de l'AOVE Forum Fira de Tots Sants

PUBLISHED:
29 gener, 2026

PUBLISHED IN:
Actualitat, Comarques, Notícies

AUTHOR:
Cope Alcoi

El **VI AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants** va obrir ahir, dimecres 28 de gener, la seua edició més internacional amb una jornada inaugural de marcat caràcter

Search

Cerca ...

Calendario

Febrer 2026						
DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

Alcoi.
ES
overcast
clouds

16°C

18°C

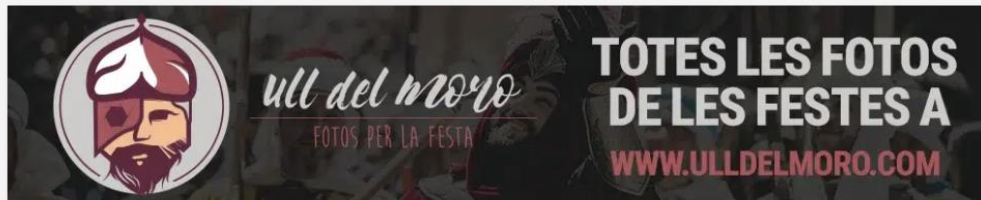
OpenWeather

11:30 Feb 5



UNIVERSITAT
POLITÉCNICA
DE VALÈNCIA

CAMPUS
D'ALCOI



L'AOVE FORUM DE COCENTAINA S'INTERNACIONALITZA AMB UNA SEU COMPARTIDA A CASA MEDITERRÀNEO

Publicado por Redacció Alcoi23 | 29 Ene 2026 | General, Portada | 0 🗨️ | ★★★★★



La sisena edició de l'AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants ha arrancat aquest dimecres 28 de gener amb una jornada inaugural de marcat caràcter internacional que, de manera excepcional, ha tingut lloc al matí a la seu de Casa Mediterráneo, a Alacant, i que s'ha traslladat a la vesprada a Cocentina, seu habitual del certamen.

Aquesta obertura a Alacant respon a la recent col·laboració entre l'AOVE Forum Internacional i el consorci públic de diplomàcia Casa Mediterráneo, que ha permès situar l'oli d'oliva verge extra com a eix de diàleg, cooperació i cultura compartida entre els països de la conca mediterrània.

En l'acte inaugural ha participat el director general d'Indústria i Cadena Agroalimentària de la Conselleria d'Agricultura, Aigua, Ramaderia i Pesca, Ernesto Fernández, qui ha reafirmat el compromís de la Generalitat

Página Web de Mestres del Sabor

<https://www.mestresdelsabor.com/alicante-y-cocentaina-acogen-la-edicion-mas-mediterranea-del-aoe-forum-internacional/>



sabores cooperativos

de temporada

agroturismo

podcast

noticias

contacto



Alicante y Cocentaina acogen la edición más mediterránea del AOVE Forum Internacional

29/01/2026

Este miércoles 28 de enero ha arrancado el VI AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, en una jornada inaugural celebrada por la mañana en Casa Mediterráneo de Alicante y por la tarde en Cocentaina en Centre Cultural El Teular, durante una apertura que refuerza el carácter mediterráneo, colaborativo e internacional de esta cita de referencia para el sector oleícola.

En el acto inaugural han participado el director general de Industria y Cadena Agroalimentaria de la Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca, Ernesto Fernández, el director general de Casa Mediterráneo, Andrés Perelló, el alcalde de Cocentaina, Rubén Muñoz, el presidente de la Cooperativa Agrícola Católica, Rafael Montava.

Esta inauguración compartida entre Alicante y Cocentaina responde a la reciente colaboración entre el AOVE Forum Internacional y el consorcio público de diplomacia Casa Mediterráneo, una alianza que ha permitido situar al aceite de oliva virgen extra como eje de diálogo, cooperación y cultura compartida entre los países de la cuenca mediterránea. En palabras de Andrés Perelló, esta colaboración nace de "la voluntad de conectar, a través del aceite de oliva y de la manera mediterránea de relacionarnos, una forma de entendernos basada en el diálogo, la colaboración y el respeto".

Por su parte, el presidente de la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina, Rafael Montava, ha valorado muy positivamente este inicio del Forum,

2_2_26

Mercacei

<https://www.mercacei.com/noticia/64506/actualidad/grupo-editorial-mercacei-recibe-el-premio-embajador-del-aove-del-vi-aove-forum-internacional.html>



Actualidad



Grupo Editorial Mercacei recibe el Premio Embajador del AOVE del VI AOVE Forum Internacional

Lunes 02 de febrero de 2026, 12:31h

04:16

Actualizado el: 02 de febrero de 2026, 14:05h



Grupo Editorial Mercacei recibió el pasado 30 de enero el Premio Embajador del AOVE en el marco del VI "AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants", un encuentro celebrado entre Cocentaina y Alicante, con una programación que reforzó el papel del aceite de oliva virgen extra como motor económico, cultural y territorial. El CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, recogió este premio en reconocimiento a su labor de difusión y promoción del AOVE.

Asimismo, Casa Mediterráneo fue distinguida en esta misma categoría como Embajadora del AOVE por su papel en la proyección internacional del certamen y la diplomacia mediterránea en torno al aceite de oliva, galardón que fue recogido por su director general, Andrés Perelló.

En el encuentro también se hizo público el fallo del VI Concurso del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, en el que el aceite de oliva virgen extra *El Empiedro*, elaborado por la SCAO Oliverera La Purísima, fue distinguido con el Primer Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra.

elperiòdic

PORTADA NOTICIAS SECCIONES OPINIÓN FOTOS VÍDEOS SERVICIOS HEMEROTECA LOCALIDADES

DESTACADOS

La borrasca Leonardo vuelve a sacudir la Comunitat Valenciana con avisos por viento y varias novedades meteorológicas

SI ET **PROTEGIXES** PER A CONDUIR,
FES EL MATEIX QUAN REBES UNA ALERTA
METEOROLÒGICA. **DONA EL PAS**

PAS

Més informació 112cv.gva.es

GENERALITAT VALENCIANA ACIARA

COCENTAINA | OCIO Y GASTRONOMÍA

El VI AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants de Cocentaina otorga el máximo reconocimiento a un aceite de Córdoba

REDACCIÓN - 02/02/2026 | Actualizado en 02/02/2026 a las 10:00



Exposición

«Rafael Altamira: un alicantino universal»

Del 30 de enero al 22 de febrero de 2026

Descargar (Imprimir PDF)

.PDF

Open

El aceite de oliva virgen extra 'El Empiedro', elaborado por S.C.A.O. Olivarera La Purísima (D.O.P. Priego de Córdoba), ha sido distinguido con el Primer Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en el VI Concurso del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, cuyo fallo se hizo público este viernes en Cocentaina durante la jornada de clausura del certamen.

La entrega de premios puso el broche final a tres días de intensa actividad en un encuentro organizado por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina, a través de la Concejalía de Fira de Tots Sants, en el que el AOVE Forum ha reforzado su dimensión exterior, formativa y divulgativa, consolidándose como una de las citas de referencia del sector oleícola.

Además del primer premio otorgado a 'El Empiedro', el Segundo Premio ha recaído en 'El Campiñero', de la Cooperativa Campoenguera (Enguera, Valencia), mientras que el Tercer Premio ha sido para 'Señorío de Camarasa', de S.C.A. Santa Isabel (Torres, Jaén). El aceite 'El Campiñero' se ha alzado también con el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comunitat Valenciana en el concurso de premios asociados.

UN ENCUENTRO CON...



"Alicante no ha recibido la importancia que merece": una novela explora la historia de sus barrios durante la guerra

<https://cadenaser.com/comunitat-valenciana/2026/02/02/el-aceite-de-oliva-virgen-extra-el-empiedro-de-la-purisima-de-cordoba-gana-el-primer-premio-al-mejor-aceite-en-el-concurso-aove-forum-internacional-fira-de-tots-sants-radio-alcoy/>

SE2

Selecciona tu emisora
Cadena SER

INICIO DEPORTES HUMOR OCIO Y CULTURA OPINIÓN PROGRAMAS **PODCASTS**

✉ 8

 Hora 14 Alcoy

Sociedad | CERTAMEN

El aceite de oliva virgen extra 'El Empiedro' de La Purísima de Córdoba gana el primer premio al mejor aceite en el Concurso AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants

Un segundo galardón y mejor aceite valenciano han recaído en El Campiñero de Enguera y el tercero para Señorío de Camarasa de Torres, Jaén



Imagen final con representantes de los premiados y las autoridades / Fira de Tots Sants



Informativos Radio Alcoy
Radio Alcoy 02/02/2026 - 14:57 CET

PUBLICIDAD



Hasta el 23 de febrero

60€
DE REGALO
EN TUS 3 PRIMERAS COMPRAS
EN EL SUPER ONLINE

Consulta condiciones en Carrefour.es

Utiliza el código:
SUPER60FEB

Comprar

Lo más leído

El Hospital General Universitario de Elche convierte las resonancias pediátricas en una misión especial para reducir el estrés infantil

02/02/2026

Un oli cordobés guanya el VI Concurs de l'AOVE Fòrum Internacional Fira de Tots Sants

COCENTAINA

AOVE



Aquestencontreés organitzat per l'Ajuntament de Cocentaina, a través de la Regidoria de Fira, i la Cooperativs Agrícola Catòlica de Cocentaina.

Compartir:



Escrit per Roger Garrido Cortés
2 febrer 2026

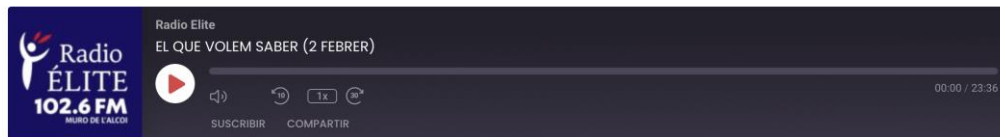
'El Empiedro', elaborat per S.C.A.O. Olivarrera La Purísima (D.O.P. Priego de Córdoba), ha estat distingit com el millor oli d'oliva verge extra.

Cocentaina va clausurar la [VI edició de l'AOVE Fòrum Internacional Fira de Tots Sants](#) amb la celebració del concurs per triar el millor oli d'oliva verge extra, que enguany ha anat a parar a 'El Empiedro' elaborat per S.C.A.O. Olivarrera La Purísima (D.O.P. Priego de Córdoba). El segon premi ha sigut per a 'El Campiñero', de la Cooperativa Campoenguera (Enguera), que també ha guanyat el premi especial al millor oli d'oliva verge extra de la Comunitat Valenciana; i el tercer per a 'Señorio de Camarasa', de S.C.A. Santa Isabel (Torres, Jaén). Mentre que el premi al millor AOVE ecològic ha sigut per a 'Oro del Desierto' (Tabernas, Almeria) i el premi especial Casa Mediterráneo al millor AOVE internacional, de recent creació, ha estat per a 'Villa Eva Orgánico' (Eslavània).



EL QUE VOLEM SABER (2 FEBRER)

Deja un comentario / Por / 2 de febrero de 2026



[Descargar archivo](#) | [Reproducir en una nueva ventana](#) | Duración: 23:36 | Grabado el 2 de febrero de 2026

PROGRAMA ESPECIAL DEDICAT AL POBLE DE L'ALQUERIA D'ASNAR I BALANÇ DEL «VI AOVE FÒRUM INTERNACIONAL FIRA DE TOTS SANTS».

← ANTERIOR

EL QUE VOLEM SABER (30 GENER)

SIGUIENTE →

EL QUE VOLEM SABER (3 FEBRER)

Casa Mediterráneo, premi Ambaixador de l'AOVE del VI Fòrum de Cocentaina

La Fira de Tots Sants de Cocentaina reforça l'aposta per la qualitat, la internacionalització i la posada en valor de l'oli d'oliva verge extra com a producte essencial del patrimoni agroalimentari mediterrani

PUBLICAT: 2 febrer 2026 13:00 PUBLICAT EN: Comarques AUTOR: El Nostre Ciutat





COCENTAINA | 'EL EMPIEDRO' OBTÉ EL MÀXIM RECONeixEMENT EN LA CLAUSURA DEL VI AOVE FORUM INTERNACIONAL FIRA DE TOTS SANTS

Publicado por Redacció Alcoi23 | 2 Feb 2026 | Comarques, Portada | 0 🗨️ | ★★★★★



L'oli d'oliva verge extra 'El Empiedro', elaborat per S.C.A.O. Olivarera La Purísima (D.O.P. Priego de Córdoba), ha sigut distingit amb el Primer Premi al Millor Oli d'Oliva Verge Extra en el VI Concurs de l'AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, el veredict del qual es va fer públic aquest divendres a Cocentaina durant la jornada de clausura del certamen.

L'acte de lliurament de premis va posar el fermall final a tres dies d'intensa activitat en una cita organitzada per la Cooperativa Agrícola Catòlica de Cocentaina i l'Ajuntament de Cocentaina, a través de la Regidoria de Fira de Tots Sants, en què l'AOVE Forum ha reforçat la seua dimensió exterior, formativa i divulgativa, consolidant-se com una de les cites de referència del sector oleícola.

3_2_26

Olimerca

<https://www.olimerca.com/noticiadet/el-vi-concurso-del-aoe-forum-internacional-entrega-sus-reconocimientos/371eb2a115024ef07e8f405115573b52>



Olimerca

Información
Oleícola
Independiente

04.02.2026 - ACTUALIZADO A LAS 14:30

[Noticias -](#)

[En Persona](#)

[Editoriales](#)

[Precios](#)

[Almazaras](#)

[Hemeroteca](#)

[Nombramientos](#)

[Opiniones](#)

[Agenda](#)



www.quivaltec.com

info@quivaltec.com

957 96 26 37



El VI Concurso del AOVE Forum Internacional entrega sus reconocimientos

El Empiedro, El Campiñero y Señorío de Camarasa, entre los premiados

03/02/2026



Concurso de Cocina | AOVE Forum

Olimerca.- El pasado viernes tuvo lugar la entrega de premios del VI Concurso del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, un certamen en el que el aceite de oliva virgen extra *El Empiedro*, elaborado por SCA Oliverera La Purísima y certificado por la DOP Priego de Córdoba, fue distinguido con el Primer Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra.

El Segundo Premio recayó en *El Campiñero*, de la Cooperativa Campoenguera (Enguera, Valencia) que obtuvo doblete tras proclamarse como el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comunitat Valenciana, en el apartado de premios especiales; mientras que el Tercer Premio fue para *Señorío de*

Camarasa, de S.C.A. Santa Isabel (Torres, Jaén).

Dentro de las distinciones que integra el citado apartado, *Oro del Desierto* (Tabernas, Almería) recibió el Premio al Mejor AOVE Ecológico, mientras que *Villa Eva Orgánico* (Eslovenia) se alzó con el Premio Especial Casa Mediterráneo al Mejor AOVE Internacional, una categoría de nueva creación fruto de la reciente colaboración del AOVE Forum con el consorcio público de diplomacia mediterránea.

En este contexto, se hizo entrega también de los Reconocimientos a Embajadores del AOVE, entre los que



Página Web de Cooperatives Agro-Alimentàries Comunitat Valenciana

'El Empiedro' obtiene el máximo reconocimiento en la clausura del VI AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants – Cooperatives Agro-Alimentàries



03.02.2026

aceite

AOVE Forum

concurso

Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina

'El Empiedro' obtiene el máximo reconocimiento en la clausura del VI AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants

El encuentro se ha celebrado del 28 al 30 de enero entre Cocentaina y Alicante, con una programación que ha reforzado el papel del aceite de oliva virgen extra como motor económico, cultural y territorial

El aceite de oliva virgen extra 'El Empiedro', elaborado por S.C.A.O. Olivarera La Purísima (D.O.P. Priego de Córdoba), ha sido distinguido con el Primer Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en el VI Concurso del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, cuyo fallo se hizo público este viernes en Cocentaina durante la jornada de clausura del certamen.

La entrega de premios puso el broche final a tres días de intensa actividad en un encuentro organizado por la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina, a través de la Concejalía de Fira de Tots Sants, en el que el AOVE Forum ha reforzado su dimensión exterior, formativa y

Compartir
Facebook
LinkedIn
X

Un oli de Còrdova guanya el premi internacional de Cocentaina

"El Empiedro" aconsegueix el Primer Premi al Millor Oli d'Oliva Verge Extra en el VI Concurs de l'AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants celebrat del 28 al 30 de gener entre Cocentaina i Alacant



COPE - Cope Alcoi

<https://www.copealcoy.es/el-maxim-reconeixement-de-laove-forum-internacional-fira-de-cocentina-recau-en-un-oli-de-cordova/>



ÀUDIOS PODCAST TURISCOPE PUBLICACIONS CONTACTE  



El màxim reconeixement de l'AOVE Fòrum Internacional Fira de Cocentina recau en un oli de Còrdova

PUBLISHED:

3 febrer, 2026

PUBLISHED IN:

Actualitat, Comarques, Notícies

AUTHOR:

Cope Alcoi

L'oli d'oliva verge extra 'El Empiedro', elaborat per S.C.A.O. Olivarera La Purísima

4_2_26

SER – Comunidad Valenciana

<https://cadenaser.com/comunitat-valenciana/2026/02/04/el-cipfp-de-denia-gana-el-primer-premio-en-el-vi-aove-forum-internacional-de-cocentaina-radio-denia/>



SER

Selecciona tu emisora
Cadena SER

INICIO DEPORTES HUMOR OCIO Y CULTURA OPINIÓN PROGRAMAS **PODCASTS**

Sociedad

El CIPFP de Dénia gana el primer premio en el VI AOVE Forum Internacional de Cocentaina

La alumna Sofía Guajardo se impone en el concurso de Cocina aplicada al Aceite de Oliva Virgen Extra y refuerza la proyección de la Formación Profesional dianense en un certamen de alto nivel gastronómico



Sofía Guajardo ganadora del concurso de Cocina aplicada al Aceite de Oliva Virgen Extra

PUBLICIDAD

REFORMES LA MARINA



Carrer Hospital 17 baix
03700 Dénia (Alacant)
+34 605458058 
www.reformeslamarina.com

Lo más leído

El Hospital General Universitario de Elche convierte las resonancias pediátricas en una misión espacial para reducir el estrés infantil

02/02/2026

SOCIEDAD - EDUCACIÓN

Sofía Guajardo del CIPFP de Dénia se alza con el primer premio en el concurso de cocina del 'VI AOVE Forum Internacional'

04 DE FEBRERO DE 2026 - 16:25 | Verónica Blasco

El CIPFP de Dénia ha sido uno de los grandes protagonistas del VI AOVE Forum Internacional, celebrado en el marco de la Fira de Tots Sants de Cocentaina, tras lograr el primer premio en el concurso de Cocina aplicada al Aceite de Oliva Virgen Extra. El galardón fue para la alumna Sofía Guajardo, cuyo trabajo fue reconocido por un jurado de prestigio del ámbito gastronómico.

Compártelo

90



Coméntalo

0



Ver promociones

Ver sorteos

Newsletter



Sofía Guajardo durante el concurso

Sponsors



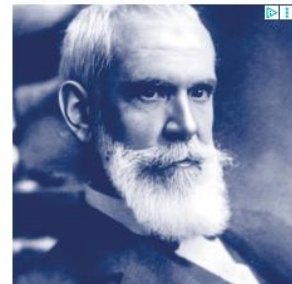
C/ Isaac Peral, 10, Dénia



El CIPFP de Dénia logra el primer premio en el concurso de cocina del VI AOVE Forum Internacional



REDACCIÓN - 04/02/2026



MÁS FOTOS

El CIPFP de Dénia ha sido protagonista en el VI AOVE Forum Internacional, celebrado en el marco de la Fira de Tots Sants de Cocentaina, gracias al brillante resultado obtenido por su alumna Sofía Guajardo, quien se alzó con el primer premio en el concurso de Cocina aplicada al Aceite de Oliva Virgen Extra.

La participación del centro en este certamen, de alto nivel gastronómico y formativo, pone de manifiesto el compromiso firme del CIPFP de Dénia con la excelencia en la Formación Profesional, así como el trabajo constante y coordinado que se realiza desde la coordinación de Skills del centro, para impulsar la participación del alumnado en competiciones profesionales de referencia.

El concurso, celebrado el viernes 30 de enero, contó con un jurado



La Marina Plaza

<https://lamarina.eldiario.es/2026/02/04/loli-doliva-es-fa-postre-i-premia-el-talent-del-cipfp-denia/>

LA MARINA PLAZA

Periodismo que lo que pasa

elDiario.es

Economía y turismo Cultura Editorial Opinión Entrevistas Reportajes Educación Deportes

Especiales Gastronomía La Marina Plaza a l'escola Empreses singulars Humor Gràfic Salut y bienestar

Benissa Calp Dénia Gata Ondara Oñba Pedreguer Pego i Les Valls Torredell-Montorn El Verger Xàbia Comarcas Otros Municipios

SUSCRÍBETE LA MARINA PLAZA POR MENOS DE 1 EURO A LA SEMANA

Publicado: miércoles, 4 febrero, 2026 Dénia Educación Redacción

El aceite de oliva se hace postre y premia el talento del CIPFP Dénia

Etiquetas: AOVE Forum Internacional, CIPFP Dénia, cocina creativa, formación profesional, postre con aceite de oliva, Sofia Guajardo

[Compartir](#) [Compartir](#) [Twitter](#) [Compartir](#) [Compartir](#)

Google ha cerrado el anuncio

- La alumna Sofia Guajardo gana el prestigioso concurso de cocina con AOVE ante un jurado con estrellas Michelin
- El galardón pone de manifiesto la excelencia de la Formación Profesional pública en el panorama gastronómico internacional





SOC DE BENISSA
I clar que m'encanta passejar per Benissa

BENISSA #BENISSAidadaMode



INMOBILIARIA ILEX DÉNIA

pisos, locales, terrenos



Urgencias generales y pediátricas 24h



5_2_26

Les Muntanyes

<https://www.lesmuntanyes.com/2026/01/13/nova-edicio-del-aove-forum-internacional-fira-de-tots-sants-a-casa-mediterraneo-dalacant/>



Xavier Agulló:
"L'objectiu és plasmar com està avançant aquesta disciplina"



Diari de l'Alcoià i les comarques centrals valencianes



Comença la venda de cadires per a gaudir de les Festes de 2026
L'entrada de Moros i

INICI ALCOI ▾ ACTIVITATS ▾ CULTURA ▾ SOCIETAT ▾ COMARQUES ▾ ESPORT ▾ OPINIÓ ▾ REPORTATGES FESTES

El Temps Subscriu-te a EL GRAT Comarques Centrals Valencianes ▾ Dijous, Febrer 05, 2026

Nova edició del AOVE Fòrum Internacional Fira de Tots Sants a Casa Mediterráneo d'Alacant

L'esdeveniment començarà el 28 de gener amb una jornada de caràcter internacional que situa a l'oli d'oliva verge extra com eix de cooperació, cultura i economia entre els països mediterranis

Enviat per Redacció Muntanyes en 13 de gener de 2026.
Guardat en Cap, Cocentaina, El Comtat
Tags: AOVE Fòrum Internacional Fira de Tots Sants de Cocentaina

Publicació

f



El dimecres 28 de gener començarà a Casa Mediterráneo d'Alacant l'edició de 2026 del AOVE Fòrum Internacional Fira de Tots Sants, un esdeveniment organitzat per la

16_2_26

Priego Digital

<https://priegodigital.es/noticia/15727-el-empiedro-revalida-el-primer-premio-del-aove-forum-de-cocentaina-por-tercer-ano-consecutivo>



LOCAL ▾ PROVINCIA ▾ PANORAMA ▾ OPINIÓN ▾ CULTURA ▾ DEPORTES ▾ OCIO/ESPECTÁCULOS ▾ HERMANDADES ▾

[Inicio > LOCAL > Denominación de Origen](#)



LOCAL | Denominación de Origen

El Empiedro revalida el primer premio del AOVE Fórum de Cocentaina por tercer año consecutivo

El virgen extra con DOP Priego de Córdoba vuelve a imponerse en el VI Concurso de la Fira de Tots Sants 2026, tras la cata del panel oficial valenciano

Redacción
Lunes 16 de febrero de 2026 - 18:42



El Empiedro revalida el primer premio del AOVE Fórum de Cocentaina por tercer año consecutivo (Foto: Cédida)

olivar.

La marca El Empiedro, elaborada por la S.C.A. Oliverera La Purísima y amparada por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba, ha logrado el primer premio en el VI Concurso AOVE Fórum Internacional Fira de Tots Sants de Cocentaina 2026 (Alicante), según el fallo dado a conocer tras la evaluación del Panel de Cata de la Comunidad Valenciana.

El certamen se enmarca en el AOVE Fórum celebrado en Cocentaina, una cita que se ha consolidado como uno de los espacios de referencia para abordar el aceite de oliva virgen extra en el contexto socioeconómico actual. La edición de 2026 contó con una programación centrada en el análisis técnico y la divulgación, además de propuestas vinculadas a gastronomía, sostenibilidad e internacionalización, reforzando su papel como punto de encuentro para debatir sobre el presente y el futuro del

+ recientes + vistas

DEPORTES - Tenis de Mesa. El Real Club Priego Fundación Kutxabank sigue imparable y vence al Hortitec Alzira
Sábado 7 marzo de 2026

DEPORTES - Tenis de Mesa. Derrota del Museo de la Almendra Francisco Morales en Linares ante el Cliniqas.com
Sábado 7 marzo de 2026

LOCAL - Política. Izquierda Unida critica la programación del 8M y acusa al Ayuntamiento de "desvirtuar el origen reivindicativo" de la jornada
Sábado 7 marzo de 2026

PROVINCIA - Cursos-Formación-Jornadas-Congresos. El III Congreso de Ecoturismo de la Subbética se clausura en Luque consolidando la "Transformación Sostenible" del destino
Viernes 6 marzo de 2026

LOCAL - Política. El PSOE critica la programación del 8M del Ayuntamiento y pide más contenido reivindicativo
Viernes 6 marzo de 2026

24_2_26

À Punt – La Via Verda

https://www.apuntmedia.es/programes/la-via-verda/programes/video-24-02-2026-via-verda_134_1849543.html



Sumario del min 2:04 al 2:45

Primera parte del min 14:22 al 17:50

Segunda parte del min 36:55 al 40:31



El AOVE Forum Internacional celebra su edición más mediterránea



La Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina y el Ayuntamiento de Cocentaina, a través de la Fira de Tots Sants, organizaron una nueva edición del "AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants", que se celebró del 28 al 30 de enero y que contó con una programación que refuerza el papel del aceite de oliva virgen extra como motor económico, cultural y territorial. En el marco de esta sexta edición, Grupo Editorial Mercacei recibió el Premio Embajador del AOVE.

[Texto: Cristina Revenga Palacios]

La sexta edición del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants arrancó el 28 de enero con una jornada inaugural de marcado carácter internacional que, de forma excepcional, tuvo lugar por la mañana en la sede de Casa Mediterráneo, en Alicante, y que se trasladó por la tarde a Cocentaina, sede habitual del certamen.

Esta apertura en Alicante responde a la reciente colaboración entre el AOVE Forum Internacional y el consorcio público de diplomacia Casa Mediterráneo, que ha permitido situar el aceite de oliva virgen extra como eje de diálogo, cooperación y cultura compartida entre los países de la Cuenca del Mediterráneo.

Los actos de la mañana incluyeron la apertura institucional del AOVE Forum, la presentación internacional de los aceites candidatos al VI Concurso Internacional de AOVE, una cata magistral de aceites de



países mediterráneos y un showcooking a cargo del chef Rubén Fenollar, en el que la gastronomía actuó como lenguaje común y herramienta de diplomacia cultural.

Por la tarde, el AOVE Forum se trasladó a Cocentaina con el acto oficial de inauguración en el Centre Cultural El Teular, donde se abrió el Túnel del Aceite, coordinado por



El programa incluyó diversas ponencias especializadas y mesas redondas.



Túnel del Aceite.



Mª Luisa Ruiz Domínguez, jefa del Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana.



Mª Luisa Ruiz Domínguez, jefa del Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana. En este espacio estuvieron representados todos los aceites nacionales e internacionales participantes en el concurso, junto a una sección de aceites destacados

no participantes. La jornada culminó con la conferencia inaugural "Desafíos Cooperativos del Siglo XXI", a cargo de María Pilar Alguacil Mari, directora de la Cátedra de Cooperativas Agro-alimentarias de la Universitat de València.

Tras esta doble jornada inaugural, el AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants continuó el 29 de enero con varias conferencias sobre los retos y soluciones para producir AOVE de excelencia en escenarios climáticos cambiantes; el potencial y las oportunidades del mercado de carbono para los productores; la agricultura regenerativa; la internacionalización del sector oleícola; cómo producir un AOVE de calidad y actualización de las almazaras; el legado del olivar tradicional y su favorecimiento en el mantenimiento y desarrollo de la población rural; y soluciones avanzadas de monitorización agrícola. También tuvieron lugar dos mesas redondas sobre oleoturismo y acerca de cómo posicionar un AOVE Premium en mercados internacionales de alto valor.

En paralelo

Uno de los ejes centrales de esta edición fue el Curso de Maestro Almazareño, una formación técnica intensiva dirigida a profesionales del sector oleícola que tuvo lugar el 29 de enero, de 9:00 a 20:30 horas, en El Teular. A lo largo de la jornada, organizada por la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA) e impartida por el enólogo Miguel Abad, se abordaron los procesos clave de elaboración del AOVE, el control de calidad, la gestión de almazaras y los principales retos a los que se enfrenta actualmente el sector, consolidando este curso como una de las propuestas formativas más especializadas del AOVE Forum.

De forma paralela, el certamen reforzó su compromiso con la igualdad y la visibilización del papel de la mujer en el sector a través del bloque "AOVE en femenino", que se desarrolló también el 29 de enero en El Teular. Este espacio incluyó una conferencia sobre la igualdad de oportunidades en las cooperativas agroalimentarias y una mesa redonda centrada en la igualdad de oportunidades, el liderazgo femenino y la presencia de las mujeres en cooperativas y en los distintos eslabones de la cadena de valor del aceite de oliva.

Balace positivo

El acto de clausura contó con una destacada representación institucional, con



El AOVE Forum Internacional incluyó el Concurso de Cocina Aplicada al Aceite de Oliva Virgen Extra.

la presencia de Rafael Briet, director general de Cooperación Autonómica y Local del Ministerio de Política Territorial del Gobierno de España; Carlos Pastor, diputado de Desarrollo Económico y Proyectos Europeos de la Diputación de Alicante; el alcalde de Cocentaina, Rubén Muñoz; la edil de Fira de Tots Sants, Marcela Richart; el director general de Casa Mediterráneo, Andrés Perelló; el presidente de la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina, Rafael Montaña; y Vicente Faro, presidente del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV).

El alcalde de Cocentaina, Rubén Muñoz, valoró "muy positivamente" esta sexta edición, destacando que "el AOVE Forum se ha consolidado como uno de los foros más importantes para hablar del aceite de oliva virgen extra en el contexto socioeconómico actual". Muñoz subrayó la importancia de "seguir proyectando el AOVE y el territorio desde una visión internacional, apostando por la modernización de procesos y la sostenibilidad, y situando al sector primario en el centro de las políticas públicas".

Por su parte, la concejala de Fira de Tots Sants, Marcela Richart, puso en valor el trabajo realizado a lo largo de estos seis años y el salto cualitativo de esta edición, marcada por la colaboración con Casa Mediterráneo. Richart destacó que "ha sido una edición muy positiva, la primera que hemos inaugurado fuera de nuestra sede habitual, y que ha permitido abrir el AOVE Forum a una mayor participación internacional", señalando que el certamen "se ha ido

Premios y reconocimientos

En el marco de este encuentro, Grupo Editorial Mercaderes recibió el Premio Embajador del AOVE, que recogió su CEO, Juan A. Peñamil, en reconocimiento a su labor de difusión y promoción del AOVE.

Asimismo, Casa Mediterráneo fue distinguida en esta misma categoría como Embajadora del AOVE por su papel en la proyección internacional del certamen y la diplomacia mediterránea en torno al aceite de oliva, galardón que fue recogido por su director general, Andrés Perelló.

En el evento también se hizo público el fallo del VI Concurso del AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, en el que el aceite de oliva virgen extra *El Empiedro*, elaborado por la SCAO Olivarrera La Purísima, fue distinguido con el Primer Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra. A su vez, el segundo premio fue para *El Campiñero*, de la Cooperativa Campoenguera (Enguera, Valencia), mientras que el tercer premio fue para *Señorío de Camarasa*, de la SCA Santa Isabel (Torres, Jaén). El aceite *El Campiñero* se alzó también con el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comunidad Valenciana, en el apartado de premios especiales.

Dentro de las distinciones que integra dicho apartado, *Oro del Desierto* (Tabernas, Almería) recibió el Premio al Mejor AOVE Ecológico, mientras que *Villa Eva Orgánico* (Eslovenia) obtuvo el Premio Especial Casa Mediterráneo al Mejor AOVE Internacional, una categoría de nueva creación fruto de la reciente colaboración del AOVE Forum con el consorcio público de diplomacia mediterránea.



profesionalizando año a año con el objetivo de seguir ganando en calidad".

El presidente de la Cooperativa Agrícola Católica de Cocentaina, Rafael Montaña, consideró que la entrega de premios "ha sido la culminación de tres días muy importantes, con aceites de gran nivel y una participación de mucha calidad", y remarcó que el interés generado responde "a la calidad de los ponentes y a que los temas tratados abordan cuestiones reales del día a día del sector", avanzando que el equipo organizador ya trabaja con la vista puesta en la próxima edición.

Desde el ámbito técnico, M^a Luisa Ruiz Domínguez, jefa del Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana, encargado de la evaluación, puntuación y selección final de los aceites galardonados, resaltó el alto nivel de los AOVes participantes, señalando que "cada año aumenta la calidad y también la dificultad de las catas". Asimismo, Ruiz aseguró que el AOVE Forum actúa como "una ventana al exterior para variedades singulares que empiezan a ganar reconocimiento y a ocupar su lugar en el panorama oleícola".

La jornada de clausura incluyó asimismo una conferencia sobre alimentación escolar saludable y sostenible; y el Concurso de Cocina Aplicada al Aceite de Oliva Virgen Extra, coordinado por el CIPFP Batol de Alcoy y protagonizado por alumnado de distintos centros de formación en hostelería de la Comunidad Valenciana. Según sus organizadores, este certamen se desarrolló en un ambiente muy participativo y con un elevado nivel técnico, tanto en la ejecución de los platos como en la valoración del jurado, integrado por miembros de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana, entre ellos su presidente Sergio Terol, el chef Kiko Moya, el crítico gastronómico Santos Ruiz, el cocinero Arturo Roig y el académico Juan Moll.

El cierre del VI AOVE Forum Internacional llegó con un *showcooking* del chef Daniel García Peinado, conocido como el "chef del AOVE", que elaboró distintas propuestas culinarias a partir de los aceites premiados en esta edición, convirtiendo la gastronomía en el broche final de un certamen marcado por la calidad, la reflexión y la proyección de futuro. 🌱

L'AOVE Forum Internacional arranca la seua edició més mediterrània amb una jornada inaugural entre Alacant i Cocentina

Departament Fira de Tots Sants

La sisena edició de l'AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants ha arrencat aquest dimecres 28 de gener amb una jornada inaugural de marcat caràcter internacional que, de manera excepcional, ha tingut lloc al mateix lloc a la seua mediterrània, a Alacant, i que s'ha traslladat a la vesprada a Cocentina, seu habitual del certamen. Aquesta obertura a Alacant respon a la recent col·laboració entre l'AOVE Forum Internacional i el consorci públic de diplomàcia Casa Mediterrània, que ha permès situar l'oli d'oliva verge extra com a eix de diàleg, cooperació i cultura compartida entre els països de la conca mediterrània.

En l'acte inaugural ha participat el director general d'Indústria i Cadena Agroalimentària de la Conselleria d'Agricultura, Aigua, Ramaderia i Pesca, Ernesto Fernández, qui ha reafirmat el compromís de la Generalitat Valenciana amb el sector oleícola. Fernández ha assenyalat la necessitat de reforçar la promoció de l'oli d'oliva verge extra i ha posat en valor les línies de suport a les almàsseres, tant en finançament com en liquiditat, així com les ajudes destinades al relleu generacional, subratllant que "si volem que les mesures siguin eficaces, han de dissenyar-se des de la interlocució directa amb el sector". Per la seua banda, l'alcalde de Cocentina, Rubén Muñoz, ha destacat el salt qualitatiu que suposa aquesta edició en termes de visibilitat exterior, afirmant que "aquest AOVE Forum reforça el seu caràcter internacional i ens permet projectar el nostre producte i el nostre territori a l'àmbit mediterrani i europeu". Muñoz ha subratllat que l'oli d'oliva verge extra "requereix una visió internacional per a donar-li el reconeixement i la transcendència que mereix" i ha incidit en la importància del certamen per a "dignificar el treball del sector primari, clau per a la cohesió social i econòmica de la nostra comarca".

El director general de Casa Mediterrània, Andrés Perelló, ha posat l'accent en el valor simbòlic i cultural d'aquesta col·laboració, destacant "la voluntat de connectar, a través de l'oli d'oliva i



de la manera mediterrània de relacionar-nos, una forma d'entendre's basada en el diàleg, la col·laboració i el respecte". Perelló ha assenyalat que l'AOVE Forum encaixa plenament en la missió de Casa Mediterrània com a espai de diplomàcia pública i trobada entre pobles.

Els actes del matí han inclòs l'obertura institucional del Forum, la presentació internacional dels olis candidats al VI Concurs Internacional d'AOVE, una cata magistral d'olis de països mediterranis i un showcooking a càrrec del xef Rubén Fenollar, en el qual la gastronomia ha estat com a llenguatge comú i eina de diplomàcia cultural.

A la vesprada, l'AOVE Forum s'ha traslladat a Cocentina amb l'acte oficial d'inauguració al Centre Cultural El Teular, on s'ha obert el Tínel de l'oli, coordinat per M^a Luisa Ruiz Domínguez, cap del Panel Oficial de Cata de la Comunitat Valenciana. La jornada ha culminat amb la conferència inaugural "Desafiaments Cooperatius del segle XXI", a càrrec de Maria Pilar Alguacil Mari, directora de la Càtedra de Cooperatives Agroalimentàries de la Universitat de València.

El president de la Cooperativa Agrícola Catòlica de Cocentina, Rafael Montava, ha valorat molt positivament l'inici del certamen, destacant que "l'obertura internacional ha començat amb molt bon peu i la jornada ha sigut molt completa". Montava ha assenyalat que l'interès generat respon a "la qualitat dels ponents i al fet que els temes que es tracten són qüestions reals del dia a dia del sector".

Després d'aquesta doble jornada inaugural, l'AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants continuarà els dies 29 i 30 de gener a Cocentina amb un ampli programa que inclou ponències tècniques, taules rodones, conferències especialitzades, cates, showcookings i activitats divulgatives, així com la celebració del VI Concurs Internacional d'Oli d'Oliva Verge Extra i el seu lliurament de premis, consolidant el Forum com una cita de referència per al sector oleícola a escala nacional i internacional.



'El Empiedro' obté el màxim reconeixement en la clausura del VI AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants

Departament Fira de Tots Sants

L'oli d'oliva verge extra 'El Empiedro', elaborat per S.C.A.O. Olivera La Purísima (D.O.P. La Priego de Córdoba), ha sigut distingit amb el Primer Premi al Millor Oli d'Oliva Verge Extra en el VI Concurs de l'AOVE Forum Internacional Fira de Tots Sants, el veredict del qual es va fer públic aquest divendres a Cocentina durant la jornada de clausura del certamen.

L'acte de lliurament de premis va posar el ferm final a tres dies d'intensa activitat en una cita organitzada per la Cooperativa Agrícola Catòlica de Cocentina i l'Ajuntament de Cocentina, a través de la Regidoria de Fira de Tots Sants, en què l'AOVE Forum ha reforçat la seua dimensió exterior, formativa i divulgativa, consolidant-se com una de les cites de referència del sector oleícola.



A més del primer premi atorgat a 'El Empiedro', el Segon Premi ha recaigut en 'El Campiello', de la Cooperativa Campopuiguer (Empuiguer, València), mentre que el Tercer Premi ha sigut per a 'Señorio de Camarasa', de S.C.A. Santa Isabel (Torres, Jaén). L'oli 'El Campiello' s'ha ajeut també amb el Millor Oli d'Oliva Verge Extra de la Comunitat Valenciana, dins de l'apartat de premis especials. Dins de les distincions que integra aquest apartat, 'Oro del Desierto' (Tabernas, Almeria) ha rebut el Premi al Millor AOVE Ecològic, mentre que 'Villa Eva Orgánico' (Eslorina) ha obtingut el Premi Especial Casa Mediterrània al Millor AOVE Internacional, una categoria de nova creació fruit de la recent col·laboració de l'AOVE Forum amb el consorci públic de diplomàcia mediterrània.

L'acte de clausura ha comptat amb una destacada representació institucional, amb la presència de Rafa Briet, director general de Cooperació Autonòmica i Local del Ministeri de Política Territorial del Govern d'Espanya; Carlos Pastor, diputat de Desenvolupament Econòmic i Projectes Europeus de la Diputació d'Alacant; l'alcalde de Cocentina, Rubén Muñoz; la regidora de Fira de

Tots Sants, Marcela Richart; el director general de Casa Mediterrània, Andrés Perelló; el president de la Cooperativa Agrícola Catòlica de Cocentina, Rafael Montava; i Vicente Faro, president del Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV).

En aquest context es va fer lliurament també dels Reconeixements a Ambaixadors de l'AOVE, atorgant-se un d'ells al Grup Editorial Mercatón, mitjà de referència especialitzat en el sector oleícola, acompanyat pel seu editor i CEO, Juan A. Peñalari, en reconeixement a la seua tasca de difusió i promoció de l'oli d'oliva verge extra. Així mateix, Casa Mediterrània va ser distingida en aquesta mateixa categoria com a Ambaixadora de l'AOVE pel seu paper en la projecció internacional del certamen i la diplomàcia mediterrània al voltant de l'oli d'oliva, guardó que va ser acompanyat pel seu director general, Andrés Perelló.

L'alcalde de Cocentina, Rubén Muñoz, va valorar molt positivament aquesta sisena edició, destacant que "l'AOVE Forum s'ha consolidat com un dels fóruns més importants per a parlar de l'oli d'oliva verge extra en el context socioeconòmic actual". Muñoz va subratllar la importància de "continuar projectant l'AOVE i el territori des d'una visió internacional, apostant per la modernització dels processos i la sostenibilitat, i situant el sector primari en el centre de les polítiques públiques". Per la seua banda, la regidora de Fira de Tots Sants, Marcela Richart, va posar en valor el treball realitzat al llarg d'aquests sis anys i el salt qualitatiu d'aquesta edició, marcada per la col·laboració amb Casa Mediterrània. Richart va destacar que "ha sigut una edició molt positiva, la primera que hem inaugurat fora de la nostra seu habitual, i que ha permès obrir el Forum a una major participació internacional", assenyalant que el certamen "s'ha anat professionalitzant any rere any" amb l'objectiu de "continuar guanyant en qualitat".

El president de la Cooperativa Agrícola Catòlica de Cocentina, Rafael Montava, va assenyalat que el lliurament de premis "ha sigut la culminació de tres dies molt importants, amb olis de gran nivell i una participació de molta qualitat", i va remarcar que l'interès generat respon "a la qualitat dels ponents i al fet que els temes tractats aborden qüestions reals del dia a dia del sector", avançant que l'equip organitzador ja treballa amb la vista posada en la pròxima edició.

Des de l'àmbit tècnic, M^a Luisa Ruiz Domínguez, cap del Panel Oficial de Tast de la Comunitat Valenciana, encarregat de l'avaluació, puntuació

i selecció final dels olis guardonats, va destacar l'alt nivell dels AOVE participants, assenyalant que "cada any augmenta la qualitat i també la dificultat dels tastos". Ruiz va subratllar igualment que l'AOVE Forum actua com "una finestra a l'exterior per a varietats singulars que comencen a guanyar reconeixement i a ocupar el seu lloc en el panorama oleícola".

La jornada de clausura va incloure així mateix el Concurs de Cuina Aplicada a l'Oli d'Oliva Verge Extra, coordinat pel CIPFP Batei d'Alcalí i protagonitzat per alumnes de diferents centres de formació en hostaleria de la Comunitat Valenciana. El concurs es va desenvolupar en un ambient molt participatiu i amb un elevat nivell tècnic, tant en l'execució dels plats com en la valoració del jurat, integrat per membres de l'Acadèmia de Gastronomia de la Comunitat Valenciana, entre ells el seu president Sergio Terol, el xef Kiko Moys,



el crític gastronòmic Santos Ruiz, el cuiner Arturo Raig i l'acadèmic Juan Moll.

El tancament del VI AOVE Forum Internacional va arribar amb un showcooking del xef Dani García Peinado, conegut com el "xef de l'AOVE", que va elaborar diverses propostes culinàries a partir dels olis premiats en aquesta edició, convertint la gastronomia en el ferm final d'un certamen marcat per la qualitat, la reflexió i la projecció de futur.



La Cooperativa Agrícola Catòlica de Cocentina, en la revista de la Federación de Cooperativas Agroalimentarias

Cooperativa Agrícola Catòlica COOP-IV

Nuestra cooperativa es motivo de sendas páginas en la revista mensual de la federación de cooperativas agroalimentarias, por dos motivos diferentes, en una como ya hemos ampliado en esta revista, por el proyecto de investigación BioTubeROI, del que forman parte la Universidad Politécnica de Valencia y diferentes empresas tecnológicas, financiado con fondos europeos, el proyecto va destinado a conseguir fitosanitarios naturales para controlar las enfermedades del olivo. Son cinco socios que se complementan perfectamente, aportando conocimiento y experiencia, juntos trabajan en el diseño, validación y escalado de un mecanismo de biofertilización que permita la aplicación de soluciones orgánicas seguras para la producción olivera.

Por otra parte, se hacen eco de VI AOVE FORUM INTERNACIONAL FIRA DE TOTS SANTS, con esta propuesta se mantiene la promoción de calidad oleícola y se da visibilidad a los mejores aceites vírgenes extra, tanto del territorio valenciano como del territorio internacional.

