



VI AOVE FÓRUM INTERNACIONAL FIRA DE TOTS SANTS

Jornadas Técnicas & Concurso Internacional de AOVES

28, 29 y 30 de enero de 2026

Organiza: Cooperativa Agrícola Católica COOP. VC. de Cocentaina
y Fira de Tots Sants – Ayuntamiento de Cocentaina

Colabora: Casa Mediterráneo

**Miércoles, 28 de enero de 2026 | Sede de Casa Mediterráneo
(Alicante)**

SECCIÓN INTERNACIONAL – El Mediterráneo y el Aceite de Oro

Como principal novedad de esta sexta edición, Casa Mediterráneo acoge la jornada inaugural, centrada en abrir el Fórum a la dimensión euromediterránea. Alicante se convierte en el epicentro del diálogo y la promoción del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) como tesoro compartido de nuestra cuenca.



Hora	Evento	Descripción
10:30 h	Apertura Institucional: La Proyección Internacional del AOVE Fórum	La cita clave para el sector oleícola. La bienvenida oficial al Fórum, con la participación de líderes institucionales que marcan la hoja de ruta del sector en el Mediterráneo. Contaremos con la visión del director general de Casa Mediterráneo, el alcalde de Cocentaina y el presidente de la Cooperativa Agrícola Católica COOP. V.
11:00 h	Exposición de Candidatos: El Catálogo Global del AOVE	Un viaje visual y aromático. Presentación detallada de todos los Aceites de Oliva Virgen Extra internacionales que compiten en el VI Concurso AOVE Fórum. Expertas de OLENDIA, M ^a José Casero y María Ortiz, guiarán al público a través de las peculiaridades de cada muestra, destacando el valor de la diversidad oleícola mundial.
11:30 h	Cata Magistral: Selección de Aceites de Países Mediterráneos	Descubre el auténtico oro líquido. Una cata especializada que llevará a los asistentes a un recorrido sensorial por los AOVES más destacados de los países de la cuenca. Posteriormente, se podrá degustar la alta calidad de los monovarietales de la Cooperativa Agrícola Católica COOP. VC. de Cocentaina.
12:30 h	Show Cooking Internacional: Recetas con Sabor a Mediterráneo	La gastronomía como diplomacia. El chef de la casa, Rubén Fenollar, realizará una demostración culinaria en directo. Cocinará recetas internacionales armonizadas con AOVES procedentes de los países mediterráneos, subrayando el papel esencial del aceite de oliva en la dieta y la cultura de la región.