

2º CONCURSO MUNDIAL AOVE SALÓN GOURMETS

-2ND WORLD EVOO
COMPETITION
SALÓN GOURMETS



ACTIVIDADES

FINAL PACKAGING
MIÉRCOLES 19
14.30-16.30 H
PABELLÓN 4
4A50
AULA GOURMETS

ENTREGA DE PREMIOS
JUEVES 20
12.00-13.00 H
PABELLÓN 8
8E50
AUDITORIO GOURMETS

Objetivo

Dar a conocer los grandes Aceites de Oliva Virgen Extra que en este momento se están produciendo en distintos rincones del mundo, la inmensa variedad de colores, sabores y texturas que ofrecen y la infinita versatilidad de este producto. Premiando así a los más sobresalientes de 2023.

Desarrollo

El Panel de Cata Oficial de la Comunidad de Madrid seleccionará los AOVE finalistas y después, un Jurado compuesto por profesionales internacionales del sector otorgará los premios en 7 categorías. Este año será el Laboratorio Agroalimentario

de Córdoba, centro de referencia para los controles de calidad del concurso, el que otorgará el premio a la categoría Alto Contenido en Polifenoles.

Categorías

Premio a la Calidad AOVE Salón Gourmets:

- Frutado verde intenso
- Frutado verde medio
- Frutado maduro

Premio a la Calidad AOVE Ecológico Salón Gourmets.

Premio a la Calidad AOVE DOP e IGP Salón Gourmets.

Premio Alto contenido en polifenoles AOVE Salón Gourmets.

Premio Packaging e Innovación AOVE Salón Gourmets.

PACKAGING FINAL
WEDNESDAY 19
2.30-4.30 PM
HALL 4
4A50
GOURMETS AULA

AWARDS CEREMONY
12.00-1.00 PM
HALL 8
8E50
GOURMETS AUDITORIUM

Objective

To publicize the great Extra Virgin Olive Oils that are currently being produced in different corners of the world, the immense variety of colors, flavors and textures they offer and the infinite versatility of this product. Thus rewarding the most outstanding of 2023.

Development

The Official Tasting Panel of the Community of Madrid will select the finalist EVOOs and then, a Jury composed of international professionals of the sector will award the prizes in 7 categories. This year the Agrifood Laboratory of Córdoba, center of reference for the contest quality controls, that delivers the High Polyphenol Content Award.

Categories

Salon Gourmets EVOO

Quality Award:

- Intense green fruity
- Medium green
- fruity
- Ripe fruitiness

Organic EVOO Quality Award Salon Gourmets

AOVE DOP and IGP Quality Award Salon Gourmets

High Polyphenol Content AOVE Award Salon Gourmets

Packaging and Innovation AOVE Award Salon Gourmets

JURADO PACKAGING /

PACKAGING JURY

Jacobo Gavira
Diseñador Creativo /
Creative Designer

Borja Hernández
Director de Arte
Grupo Gourmets /
*Gourmets Group Art
Director*

Pedro Larumbe
Chef

Ágatha Ruiz
de la Prada
Diseñadora de Moda /
Fashion Designer

Andrea Tumbarello
Chef

JURADO CALIDAD /
QUALITY JURY

José Manuel Bajo
Prados

Secretario General
del CRDO Baena y
experto catador
internacional /
*Secretary General of
CRDO Baena and expert
international taster*

Bienvenido Callao
Navales

Jefe del Panel de
Cata de Aceite de Oli-
va Virgen de Aragón /
*Chief of Virgin Olive
Oil of Aragón Tasting
Panel*

M^a Ángeles Calvo
Fandos

Jefa de Panel de
Cata de Aceites de
Oliva Vírgenes de
Cataluña /
*Chief of Virgin Olive
Oil of Catalonia Tas-
ting Panel*

José Antonio Carrasco
Martínez

Responsable de Cali-
dad de la DOP Sierra
del Segura y experto
catador /
*Quality Responsable
of DOP Sierra del
Segura and expert
taster*

Ana Carrilho
Laboratorio COI y
catadora del Concurso
Mario Solinas /
*COI Laboratory and
taster in Mario
Solinas Contest*

Lorenzo Cerretani
Jefe de Paneles de
Cata de AOVE en Ita-
lia y experto catador
internacional /
*Chief of the Italian
EVOO Tasting Panel
and international
expert taster*

Takis Dimitrakopoulos
Miembro de Panel
COI en Grecia y ex-
perto catador inter-
nacional /
*Member of the Greek
COI Panel and
international expert
taster*

Chelo Dolado Bonilla
Jefa de Panel de Ca-
tadores de Aceite de
Oliva Virgen de la
Comunidad Foral de
Navarra /
*Chief of the Virgin
Olive Oil Tasting Pa-
nel in the Community
of Navarra*

Elena Díaz Mejías
Jefa del Panel de Ca-
tadores de Aceite de
Oliva Virgen del Mi-
nisterio de Agricul-
tura, Pesca y Alimen-
tación /
*Chief of the Virgin
Olive Oil Tasting Pa-
nel of the Ministry
of Agriculture, Fis-
heries and Food*

Alfonso J. Fernández
Experto catador
internacional /
*International expert
taster*

M^a del Mar García
González
Jefa del Panel de Ca-
tadores de Aceite de
Oliva virgen de La-
boratorio Central de
Aduanas /
*Chief of the Virgin
Olive Oil Tasting Pa-
nel of the Central
Laboratory of Customs*

Paqui García González
Secretaria General de
la DOP Priego de Cór-
doba y experta cata-
dora internacional /
*Secretary General of
the PDO Priego de
Córdoba and interna-
tional expert taster*

Enrique García-Tenorio
Director CRDO
Montes de Toledo y
experto catador internacional /
Director of CRDO Montes de Toledo and international expert taster

Miguela González Velasco
Responsable del Panel de Cata de Oleoestepa /
Responsible of the Oleoestepa Tasting Panel

Fernando Martínez Román
Jefe de panel de cata del laboratorio de análisis sensorial del Instituto de la Grasa (CSIC-Sevilla) /
Chief of the Tasting Panel of sensorial analysis of the Institute of Fat (CSIC-Seville)

Miguel Montfort
Experto catador internacional /
International expert taster

Juan Morales Navas
Miembro del Panel de Cata de la DOP Baena y experto catador internacional /
Member of the PDO Baena Tasting Panel and international expert taster

Wenceslao Moreda Martino
Jefe de Panel del Consejo Oleícola Internacional, miembro del comité de expertos COI e investigador del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) /
Chief of the International Oil Council Panel, member of the COI experts committee and researcher at the Spanish National Research Council (CSIC)

M^a Ángeles Pérez Jiménez
Jefa de Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid /
Chief of the Virgin Olive Oil Tasting Panel

Tomiko Tanaka
Experta catadora internacional /
International expert taster