



ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN Y DEFENSA
DEL ACEITE SERRANA DE ESPADÁN



AYUNTAMIENTO de NAVAJAS



VII FERIA DEL ACEITE

*Sierras Espadán
y Calderona*

19 Y 20
DE JULIO
2014

Plaza
Virgen de la Luz
de Navajas



ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN Y DEFENSA
DEL ACEITE SERRANA DE ESPADÁN



• SÁBADO 19 de julio

- 12:30 h. Inauguración de la “Feria del Aceite de las Sierras Espadán y Calderona” por las autoridades.
- 12:30 h. Degustación de Buñuelos y otros productos elaborados con Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen C.V. Sierras Espadán y Calderona, elaborados, por la Asociación de Bolilleras de Segorbe y la Asociación de Mujeres de Navajas.
- 13:00 h. Degustación de aceites de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen C.V. Sierras Espadán y Calderona y del Helado de Aceite de Oliva Virgen Extra D.O. de la Comunidad Valenciana Sierras Espadán y Calderona.
- 18:30 h. Charla-Conferencia “El Cultivo de la Variedad Serrana de Espadán”, a cargo de D. Luis Velázquez Cortés, Ingeniero Técnico Agrícola de la Cooperativa Oleícola Alto Palancia COOP 2º G.V. en la Sala Edificio AMUNA. Plaza compositor Miguel Villar de Navajas. Castellón.
- 19:00 h. Taller de Artesanía para niños.
- 19:30 h. Degustación de Helado de Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen C.V. Sierras Espadán y Calderona.
- 21:30 h. Cierre de la Feria del Aceite.

• DOMINGO 20 de julio

- 11:30 h. Apertura de la Feria del Aceite.
- 12:00 h. Degustación de Buñuelos y otros productos elaborados con Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen C.V. Sierras Espadán y Calderona, elaborados por la Asociación de Bolilleras de Segorbe y Asociación de Mujeres de Navajas.
- 13:00 h. Degustación de aceites de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen C.V. Sierras Espadán y Calderona y del Helado de Aceite de Oliva Virgen Extra D.O. de la Comunidad Valenciana Sierras Espadán y Calderona.
- 18:00 h. Taller de Artesanía para niños.
- 18:30 h. Charla-Conferencia “Los criterios de calidad en el AOVE. Estrategias de Diferenciación”. Cata de Aceites por D. Miguel Abad Ventura. Miembro de la Asociación Nacional de Catadores de Aceite de Oliva. Técnico en Olivicultura y Elaiotecnia. Miembro del Panel de Cata de la Comunidad Valenciana. Al finalizar se realizará una Mesa Redonda. Lugar: Edificio AMUNA, Plaza Compositor Miguel Villar. Navajas. Castellón.
- 19:00 h. Degustación de Helado de Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen C.V. Sierras Espadán y Calderona.
- 20:30 h. Cierre de la Feria del Aceite.