

VIII JORNADAS DEL *Aceite de Oliva Español*



Alcuza organiza las VIII Jornadas del Aceite de Oliva Español el 13 de noviembre en Madrid

“La claves para vender más aceite en España y el extranjero, a debate”

Primera Mesa Redonda:

LA “MARCA ESPAÑA” DEL ACEITE DE OLIVA: COMO Y DONDE VENDER MAS EN EL MERCADO MUNDIAL

La primera de las mesas redondas de las VIII Jornadas del Aceite de Oliva Español del 2013 de ALCUZA analizarán la importancia del aceite de oliva como uno de los productos agroalimentarios con mayor proyección internacional, muy identificado con la imagen de España y su gastronomía. Grandes expertos de importantes empresas envasadoras y cooperativas analizarán cómo y dónde debe vender España sus aceites de oliva de todo tipo, qué estrategias de precios, marketing,

etiquetados y presentaciones son las más interesantes para cada mercado, y cuál es la actual evolución de los principales mercados mundiales de consumo como Estados Unidos, Brasil, China, India, Japón, Australia, México, Francia... etc. Y sobre todo, se debatirá sobre la imagen que en esos mercados estratégicos se tiene del aceite de oliva español.

Segunda Mesa Redonda:

EL MERCADO DEL ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA: EN BUSCA DE NUEVOS CLIENTES Y NUEVAS FORMAS DE COMERCIALIZACION

Las ventas de aceite de oliva español han sufrido un importante descenso debido a la crisis económica y del consumo familiar pero también por la introducción de nuevos patrones de consumo alimentario, el escaso peso en el Canal Horeca y el alejamiento de los consumidores más jóvenes. Todos los agentes de la cadena agroalimentaria -productores, cooperativas, grandes envasadoras, almazaras premium, denominaciones de origen, administraciones públicas, grandes superficies, chefs y restauradores de prestigio, etc- qué tipo de iniciativas se pueden tomar para aumentar el consumo y atraer nuevos clientes, mejorando la rentabilidad de todos los agentes intervinientes.



Jornada de Tarde

“EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN LA COCINA ACTUAL”: CATAS Y PRESENTACIONES GASTRONOMICAS”

La Jornada de tarde estará orientada a estudiantes de hostelería y restauración y profesionales del sector del Canal Horeca. Contará con dos actividades diferenciadas:

- Cata profesional de grandes aceites de oliva virgen extra monovarietales de España a cargo de destacados profesionales de paneles de cata de Consejos Reguladores de Aceite de Oliva.
- Show Cooking y demostración gastronómica en vivo a cargo de destacados chefs españoles que mostrarán los usos actuales del aceite de oliva virgen extra en la cocina moderna.



PARA ASISTIR A LAS JORNADAS

La asistencia a las Jornadas será gratuita para los suscriptores de ALCUZA.

Para asistir y ampliar información, contactar con José Antonio Parra en el teléfono 91 548 79 65 ó por e-mail en alcuza@revistaalcuza.com