



**AOVE&NUTS**  
*experience*

## Jueves día 4

- 10:00 Apertura de la Feria.
- 10:15 **Apertura Jornadas Técnicas** (Salón de Actos - Pabellón 2)
- 10:30 a 11:15 **Catas de AOVE y Frutos Secos para estudiantes** (Pabellón 1)  
*Sara Nogal Blázquez e Isabel Juárez Burgos*  
(Profesoras en el Grado Superior en Dietética del IFP Kapital Inteligente)
- 10:45 a 12:15 **Catas de Pistacho** - Estudio de consumidor comparando nuestro pistacho nacional con el resto. (Pabellón 3)  
*Stefano Armadoro (Ingeniero Agrónomo)*
- 11:30 a 12:30 **Showcooking por cocineros "Campo y Alma"** (Pabellón 1)  
*Chef Jorge Susinos. Rte La Martina (Tarancón) Recomendado Michelin*
- 12:30 a 13:30 **Showcooking por cocineros "Campo y Alma"** (Pabellón 1)  
*Chef Carlos Torres. Rte Jardines de Palacio (Villacañas) Europea del Pistacho*
- 12:30 a 13:30 **Catas de Almendra** – Comparación de almendra nacional con almendra americana. (Pabellón 3)  
*Juan Pablo Bellido (Aljemi)*
- 13:00 **Entrega de los premios "Cornicabra 2024" por la DOP Montes de Toledo** (Salón de Actos - Pabellón 2)
- 16:30 a 18:00 **Showcooking** (Pabellón 1)  
*Chef Daniel Valverde. Rte. Daviro*
- 16:30 a 18:00 **Catas de Pistacho** - Estudio de consumidor comparando nuestro pistacho nacional con el resto. (Pabellón 3)  
*Stefano Armadoro (Ingeniero Agrónomo)*
- 18:30 a 19:30 **Catas de AOVE** (Pabellón 1)  
*Enrique García Ténorio (DOP Montes de Toledo)*
- 20:00 Cierre de la Feria.



**AOVE & NUTS**  
*experience*

## Viernes día 5

- 10:00 Apertura de la Feria.
- 10:15 **Apertura Jornadas Técnicas** (Salón de Actos - Pabellón 2)
- 10:30 a 11:15 **Catas de AOVE y Frutos Secos para estudiantes** (Pabellón 1)  
*Sara Nogal Blázquez e Isabel Juárez Burgos*  
(Profesoras en el Grado Superior en Dietética del IFP Kapital Inteligente)
- 10:45 a 12:15 **Catas de Pistacho** - Estudio de consumidor comparando nuestro pistacho nacional con el resto. (Pabellón 3)  
*Stefano Armadoro (Ingeniero Agrónomo)*
- 11:30 a 12:30 **Showcooking por cocineros "Campo y Alma"** (Pabellón 1)  
*Chef Fernando Sedeño. Rte Hostal Concepcion (La Mata)*
- 12:30 a 13:30 **Catas de Almendra** – Comparación de almendra nacional con almendra americana. (Pabellón 3)  
*Juan Pablo Bellido (Aljemi)*
- 13:00 a 14:00 **Catas de AOVE** (Pabellón 1)  
*D.O.P. Aceites Villuercas Ibores*  
*Carlos Vivas, Campeón de Extremadura "Mejor Sumiller"*
- 16:30 a 18:00 **Catas de Pistacho** - Estudio de consumidor comparando nuestro pistacho nacional con el resto. (Pabellón 3)  
*Stefano Armadoro (Ingeniero Agrónomo)*
- 17:00 a 20:00 **1º Campeonato de TAPAS "AOVE & NUTS"** (Pabellón 1)
- 19:15 **Entrega de premios ganadores** del 1º Campeonato de TAPAS "aove & nuts" (Pabellón 1)
- 20:00 Cierre de la Feria.

M

A

R

G

O

R

E



**AOVE&NUTS**  
*experience*

## Sábado día 6

- |               |                                                              |
|---------------|--------------------------------------------------------------|
| 10:00         | Apertura de la Feria.                                        |
| 10:30 a 11:30 | <b>Showcooking</b> (Pabellón 1)<br><i>Chef David Gibello</i> |
| 12:30 a 13:30 | <b>Cata Rock de AOVE</b>                                     |
| 17:00         | Clausura de la Feria.                                        |

A  
M  
A  
R  
R  
O  
R  
E