



AOVE&NUTS
experience

Jueves día 12

- 10:00 Apertura de Feria
- 10:15 Apertura Jornadas Técnicas del Pistacho
(Salón de actos – Pabellón 2)
- 10:15 a 11:00 Catas de AOVE y Frutos Secos para estudiantes
Sara Nogal Blázquez e Isabel Juárez Burgos (Profesoras en el Grado Superior en Dietética del IFP Kapital Inteligente)
- 11:00 Inauguración oficial de la feria
- 11:00 a 12:00 Showcooking por cocineros “Campo y Alma”
Chef Fernando Sedeño (Rte. Concepción en La Mata)
- 12:00 a 13:00 Showcooking por cocineros “Campo y Alma”
*Chef Pedro Trujillo “Premio mejor tarta de queso del mundo 2024”
(Rte. Los Trujis en Talavera de la Reina)*
- 13:15 a 14:00 Cata de AOVE
Carlos González (Director de la DOP Campo de Montiel)
- 16:00 a 17:00 Ponencia “Tu futuro profesional junto a la UCLM” (Pabellón 2)
Mª Victoria Andrés Sánchez.(UCLM)
- 17:00 a 18:00 Cata de AOVE
Gonzalo Vadillo Delgado, Técnico de la Finca la Pontezuela).
- 19:00 Cierre de Feria



AOVE&NUTS
experience

Viernes día 13

- | | |
|---------------|---|
| 10:00 | Apertura de Feria |
| 10:15 | Apertura Jornadas Técnicas del AOVE
<i>(Salón de actos – Pabellón 2)</i> |
| 10:30 a 11:15 | Catas de AOVE y Frutos Secos para estudiantes
<i>Sara Nogal Blázquez e Isabel Juárez Burgos (Docentes del Grado Superior en Dietética en el IFP Kapital Inteligente)</i> |
| 11:30 a 12:30 | Showcooking por cocineros “Campo y Alma”
<i>Chef Jesús Segura “1 estrella Michelin” “1 Sol Repsol” (Rte. Casas Colgadas en Cuenca)</i> |
| 12:45 a 13:45 | Cata de AOVE
<i>Enrique García Tenorio (DOP Montes de Toledo)</i> |
| 16:00 a 17:00 | Cata de Frutos Secos
<i>Carlos J. Vivas</i> |
| 17:00 a 18:00 | Cata de Frutos Secos
<i>Ramón Pulgar (ADAEXA)</i> |
| 18:00 A 19:00 | Cata de Frutos Secos
<i>Carlos J. Vivas.</i> |
| 19:00 | Cierre de Feria. |



AOVE&NUTS
experience

Sábado día 14

- 10:00 Apertura de Feria.
- 10:30 a 11:30 Showcooking
 Chef David Gibello
- 12:30 a 13:30 Cata Rock de Almendra
 Ramón Pulgar
- 17:00 Clausura de feria