

Cuatro estrellas Michelin presentarán en la WOOE los secretos del aceite de oliva en su cocina

La World Olive Oil Exhibition reunirá en una mesa redonda a Javier Jurado, chef y copropietario de MALAK (Jaén); Coco Montes, de Pabú (Madrid), Juan José Mesa León, chef de Radis (Jaén) y Juan Carlos García, chef de Vandelvira (Baeza). La feria internacional del aceite de oliva se celebra en IFEMA Madrid el 11 y 12 de marzo

Madrid, 10 de febrero de 2025.- La World Olive Oil Exhibition (WOOE), el mayor encuentro para el negocio del aceite de oliva que se celebrará en IFEMA Madrid los días 11 y 12 de marzo, reunirá este año a cuatro estrellas Michelin de la cocina española en una mesa redonda en la que desvelarán los secretos del aceite de oliva en su cocina.

Moderada por la cocinera Eva Millán, cocinera y finalista de Master Chef, el 11 de marzo a las 16 horas, Javier Jurado, chef y copropietario de MALAK (Jaén), Coco Montes de Pabú (Madrid), Juan José Mesa León, chef de Radois (Jaén) y Juan Carlos García, chef de Vandelvira (Baeza), no sólo hablarán sobre aceite de oliva sino que además tendrán la oportunidad de catar los distintos aceites que se exponen en la feria.

Esta mesa redonda forma parte del programa de actividades que se celebrarán en la WOOE, un evento dirigido a almazaras, envasadoras, productores, compradores y comercializadoras, que organiza la empresa castellano-manchega Pomona Keepers, con el patrocinio de Globalcaja, la Diputación de Jaén, la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha y Campo y Alma.

Además, durante los dos días de feria el visitante tendrá la oportunidad de saborear la cosecha 2024/2025 en el Olive Oil Bar, la zona de cata libre; de hacer networking en el espacio The Olive Tree Corner o de asistir a alguna de las catas programadas.

Importante novedad de la WOOE 2025

La feria presenta esta edición una importante novedad dirigida exclusivamente a los expositores, se trata del primer encuentro Club WOOE, un cóctel privado que tendrá lugar el lunes al cierre de la feria y al que asistirán invitados VIP como cocineros, expertos del sector y visitantes internacionales, como un evento más para redondear la asistencia a la feria de los expositores.

Sobre Pomona Keepers

Grupo empresarial con 20 años de experiencia en el desarrollo de eventos de negocio en el sector agroalimentario a nivel internacional. En la actualidad, este grupo



World Olive
Oil Exhibition

desarrolla las ferias World Bulk Wine Exhibition en Ámsterdam, así como la Sélections Mondiales des Vins Canadá en Montreal (Canadá), el Foro Aire en Córdoba, Origin Natura en Ciudad Real, junto a la World Olive Oil Exhibition en Madrid.

PARA MÁS INFORMACIÓN

Cristina Villar Miranda

cvillar@pomonakeepers.es

www.oliveoilexhibition.com