

## **LA WOEE INAUGURA SU 12 EDICIÓN CON LA ENTREGA DE PREMIOS A LA EXCELENCIA EN EL SECTOR OLEÍCOLA**

**La World Olive Oil Exhibition, la feria internacional del aceite de oliva que se está celebrando en el Pabellón 1 de IFEMA-Madrid, hasta mañana miércoles, día 12.**

**MADRID, 11-3-2025.-** La 12ª edición de la **World Olive Oil Exhibition (WOEE)**, la feria internacional del aceite de oliva que se celebra hasta mañana en IFEMA Madrid, ha abierto esta mañana sus puertas con el acto inaugural y la entrega de los Premios WOEE a la Excelencia, con los que este año se han reconocido a seis profesionales y empresas que, a través de sus acciones y propuestas innovadoras, están contribuyendo a mejorar y desarrollar el sector del aceite de oliva en el mundo.

La inauguración ha contado con la presencia del director de la WOEE, José Luis Murcia; la CEO de la empresa organizadora de la feria Pomona Keepers, Otilia Romero de Condés; la secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Ana Rodríguez Castaño; el consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Julián Martínez Lizán; el consejero de Medioambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid; Carlos Novillo; el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Jaime Lillo; el presidente de Globalcaja, Mariano León; y la ministra de Agricultura y Recursos Hídricos de la región del Kurdistán Iraquí, Shukralla Begard Dlashad, entre otros representantes institucionales de Castilla-La Mancha, La Rioja, Andalucía o Islas Baleares.

Una feria a la que su director, José Luis Murcia, se ha referido como el “corazón del olivar mundial y los pulmones del aceite de oliva” y, que tras 12 años de existencia, se hace “más necesaria que nunca” para dejar atrás las “crudezas climáticas” de los últimos años y poder hacer negocio y sellar alianzas entre compradores y expositores de más de 400 almazaras representadas de España, el principal productor mundial, Argentina, y países como Bélgica, EEUU, Portugal y Kurdistán Iraní.

Tras la bienvenida del director, se ha hecho entrega de los Premios WOEE a la Excelencia 2025. El reconocimiento a la Trayectoria Profesional ha sido para Agromillora, que recae en sus fundadores Carles Sumarroca, Joan Samsó y Joan Torrents, por crear un cambio en la olivicultura y la elaiotecnia mundial que ha revolucionado el panorama en el planeta. Mientras que Foss Iberia ha conseguido el reconocimiento a la Innovación Tecnológica, que han recogido Antonio Roldán y Luis Manuel Barrera, por dotar al sector de elaboración de aceites de oliva de soluciones tecnológicas innovadoras y fiables con una importante mejora cualitativa y eficiente.

Así mismo, la Escuela Superior del Aceite de Oliva (ESAO) ha sido reconocida por el Soporte Formativo y Optimización Profesional del sector. Un premio, que ha recogido su directora, Marta González, y que ha sido otorgado por dotar al sector de una oportunidad formativa, de contenidos y herramientas de conocimiento completas, flexibles

y adecuadas contribuyendo con ello a la mejora de la formación profesional y cualificada, con ejemplos como su Campus Online con alumnos de más de 30 países.

La empresa Oleo Pepillo (Valdepeñas, Ciudad Real) ha conseguido el reconocimiento por la Innovación en el modo de Desarrollo de Negocio, que ha recibido su administrador, José López Donado, por ser una compañía familiar que se ha adaptado estratégicamente al entorno a través de la innovación y con el objetivo de aumentar la renta de sus agricultores, siendo capaz de crecer creando valor y notoriedad desde el origen.

La recién nacida Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid ha sido reconocida por la Singularización Estratégica del Territorio y sus AOVE. Un premio, recogido por recoge Carlos Novillo, consejero de Agricultura de Madrid, por diferenciar y singularizar más de 20.000 hectáreas de olivar en la Comunidad de Madrid con una cosecha anual que oscila entre 4y 6 millones de kilos procedentes de 13 almazaras de 11 municipios de la comunidad madrileña.

Finalmente, se ha nombrado “Embajadora de la WOEE 2025” a Eva Millán, experta en nutrición, cocinera y finalista del programa de televisión Master Chef, por su enorme implicación en el uso culinario del aceite de oliva, promoviéndolo como integrante fundamental de la dieta mediterránea.

La cordobesa se ha mostrado muy agradecida por este reconocimiento honorífico, ya que ha afirmado estar muy ligada al mundo del olivar desde su infancia, lo que le ha permitido conocer “el valor real que tiene el oro líquido”, considerándolo así una pasión y un modo de vida.

### ***Sobre Pomona Keepers***

*Grupo empresarial castellanomanchego con 20 años de experiencia en el desarrollo de eventos de negocio en el sector agroalimentario a nivel internacional. En la actualidad, este grupo desarrolla las ferias World Bulk Wine Exhibition en Ámsterdam, así como su versión asiática en la ciudad china de Yantai y la versión americana en Santa Rosa (California); la Sélections Mondiales des Vins Canadá en Montreal (Canadá) y la World Olive Oil Exhibition en Madrid.*