

Japón entregará sus premios internacionales a los mejores AOVes en abril de 2013

The Olive Oil Sommelier Association of Japan (OSAJ) ha anunciado el calendario para la celebración en 2013 de la muestra y el Concurso Internacional de aceite de oliva que celebraron este pasado 2012 su primera edición en el país nipón.

En concreto, según ha avanzado esta Asociación, el conjunto comercial Futako Tamagawa Rise Galleria en Tokyo acogerá los próximos 27 y 28 de abril la Olive Japan 2013 "International Olive Marche" una muestra sobre aceite de oliva, en la que se prevé la presencia de 80.000 visitantes.

El objetivo de esta muestra es promocionar y estimular la demanda de aceite de oliva entre los consumidores, así como comunicar el potencial del mercado japonés para las empresas internacionales y ayudarlas a ampliar su presencia en este país.

El evento contará con la participación de los países productores de aceite de oliva, así como con productores e industriales internacionales y japoneses.

Asimismo, esta asociación ha organizado la segunda edición del Concurso Internacional de AOVE. El fallo del jurado tendrá lugar entre el 24 y el 26 de abril, mientras que los premios se entregarán el 27 de ese mismo mes en el Futako Tamagawa Rise Venue en Tokyo.

En cuanto al concurso, el jurado estará integrado por representantes japoneses de este sector y por los principales países productores de aceite de oliva en el mundo.

El certamen entregará un primer premio al mejor AOVE de la competición, una medalla de oro y una de plata (en las categorías Medio, Robusto y Ligero) y varios premios especiales, como el de mejor aceite de oliva del Hemisferio Norte y del Hemisferio Sur, entre otros.

Por otro lado, la Asociación ha anunciado la organización de la primera edición del Simposio Internacional sobre Aceite de Oliva, que tendrá lugar también en el Futako Tamagawa Rise Seminar Hall los días 27 y 28 de abril. Los organizadores aportarán más detalles sobre estos eventos el próximo mes de octubre.

Para más información:

The Olive Oil Sommelier Association of Japan (OSAJ)

Tel.: +81 (3) 3271 0808

E-mail: info@oliveoil.or.jp

www.oliveoil.or.jp

www.mercacei.com

El ICEX debate sobre el mercado del aceite de oliva en EEUU en una jornada

El Instituto de Comercio Exterior (ICEX) ha abierto la convocatoria para participar en el seminario virtual *El mercado del aceite de oliva en Estados Unidos*, que tendrá lugar en Sevilla el próximo 20 de septiembre.

Según recoge el ICEX en su página web, la inscripción estará abierta hasta el próximo 19 de septiembre.

Con la tradición hacia el futuro

Fabricantes de equipos para la recepción y tratamiento de aceituna.

CALERO

Tlf. 958 40 50 42-74
www.calero-group.com

El ICEX ha destacado que Estados Unidos está considerado, cada vez más, el mercado más importante del mundo para el aceite de oliva español. Según ha detallado, este mercado es "doblemente atractivo" para el sector del aceite de oliva, tanto por ser el tercer destino para la exportación española, como por ser el tercer mercado en consumo mundial, después de Italia y España.

Según el ICEX, EEUU es un mercado "complejo y atractivo" que ofrece muchas oportunidades y dificultades, por lo que para poder abordarlo es importante estudiarlo previamente para comprender los canales de distribución y sus exigencias. En concreto, en este seminario se aprenderá cómo está la situación, cuáles son las principales marcas, la importancia de cada canal de comercialización, y una orientación sobre sus exigencias.

El programa incluye la intervención de José Álvarez Calderón, director territorial Adjunto de Comercio; y Jeffrey Shaw, jefe del Departamento Agroalimentario de la Oficina Comercial de España en Nueva York, quien hará una panorámica del mercado del aceite de oliva en Estados Unidos.

Posteriormente, tendrá lugar un coloquio-debate y una ronda de entrevistas individuales.

Más información: www.icex.es

Foccus Bilbao acogerá el Premio de Cocina con AOVE "Jaén, paraíso interior"

La Feria Profesional de Gastronomía y Alimentación, Foccus Bilbao, que se celebra del 5 al 7 de noviembre, acogerá la décima edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior".

Este concurso, que tendrá lugar el 5 de noviembre, está organizado por lomejordegastro.com y patrocinado por la Diputación Provincial de Jaén, con la colaboración de las empresas de aceite de oliva "Jaén Selección 2012".

Su objetivo es estimular la creatividad de los cocineros y promover la utilización de este alimento en la cocina.

En las recetas, el aceite de oliva desempeñará un papel primordial y se valorará la imaginación, así como las aportaciones conceptuales, técnicas o estéticas. Para ello, la organización pondrá a disposición de los finalistas los aceites "Jaén Selección 2012".

Los cocineros deberán utilizar solamente los aceites seleccionados, atendiendo a las características organolépticas de cada uno de ellos en la elaboración de su plato.

En total habrá 10 jefes de cocina finalistas, que podrán acudir con un ayudante, y el premio será de 18.000 euros y un trofeo "Jaén, paraíso interior".

El plazo de inscripciones permanecerá abierto hasta el 20 de octubre y el cocinero interesado en participar tendrá que enviar por *e-mail* su nombre, el del restaurante del que es jefe de cocina, la receta y una fotografía del plato.

Foccus Bilbao-Alimentación y Gastronomía nace con los objetivos de responder a la demanda del sector alimentario en la zona norte y de convertirse en el referente entre las ferias profesionales del sector de alimentación de la península.

Se trata de un certamen exclusivamente profesional, en la que contará con un visitante de alta calidad y capacidad de decisión y compra.

El expositor podrá establecer relaciones comerciales con restauradores y hosteleros; distribuidores y mayoristas; tiendas gourmet y responsables comerciales y de compras de la gran distribución.

Más información:

Tel.: 943 564 120

www.foccus.eu

MERCACEI, 17/23 septiembre 2012