



PROGRAMA



a Feria Oliva
virgen-extra





fiesta
de
Olivo
—mora—

Viernes 27 de Abril

- **10.00 h. · Inauguración jornada técnica life+regrow**
Inauguración por parte de las autoridades de las Jornadas y Feria del AOVE
- **10.20 h. · Conoce el proyecto LIFE+Regrow**
A cargo del Ayuntamiento de Mora.
- **10.40 h. · AOVE, su producción y residuos que genera**
A Cargo de D. José María Pencos, Gerente de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)
- **11.00 h. · Gestión de residuos en las Balsas de Alpechín**
A cargo de D.^a Mercedes García Núñez, Técnico de Gesreman.
- **11.20 h. · Pausa**
Degustación del tradicional “Mojete moracho”.
- **11.40 h. · ¿Qué papel juegan los microorganismos en la restauración de las balsas de alpechín?**
A Cargo del Dr. Joaquín Moreno Casco, Catedrático de Microbiología de la Universidad de Almería, y Dra. María José López López, Profesora área de Microbiología, Universidad de Almería. Experta en consorcios microbianos de interés biotecnológico.
- **12.10 h. · Fitorremediación y Vermicompostaje**
A Cargo del Dr. Raúl Moral Herrero, Catedrático de Edafología y Química Agrícola, Universidad Miguel Hernández de Elche (Alicante).

- **12.40 h. · Beneficios del proyecto LIFE+REGROW**
A cargo de David Jorquera, Project Manager del Proyecto Life+Regrow

13.00 h. · VISITA

Visita guiada por los técnicos del proyecto Life+Regrow a las Balsas de Alpechín.

14.00 h. · FINAL

Final de la Jornada Técnica

- **18.00 h. · Ponencia. Aceite de oliva virgen extra. ¡A tu salud!**
A cargo de Enrique García-Tenorio, Director de la Fundación C.R.D.O. Montes de Toledo.

18.45 h. · Recuperación de las Balsas de alpechín..., ¡¡Microorganismos en acción!!

Conoce el proyecto europeo Life+Regrow de recuperación medioambiental de las balsas de alpechín de Mora.

- **19.30 h. · Cata comentada de Aceites a cargo de la C.R.D.O. Montes de Toledo.**
A cargo de Ana Belén Sánchez-Guerra, Jefa del Panel de Catas de la D.O. Montes de Toledo.

Sábado 28 de Abril

11.00 h. · Recuperación de las Balsas de alpechín..., ¡¡Microorganismos en acción!!

Conoce el proyecto europeo Life+Regrow de recuperación medioambiental de las balsas de alpechín de Mora..

- **12.00 h. · ENTREGA DE PREMIOS**
De los diferentes concursos relacionados con la Agricultura y el olivar con motivo de la LXII Fiesta del Olivo.
- **13.00 h. · SHOW COOKING**
El Chef toledano Javier Chozas, realizará en directo una demostración de cocina donde mostrará las bondades del Aceite de Oliva Virgen Extra de Mora. Patrocinado por Supermercados La Despensa y la colaboración de Kook Cocinas y Piedras Villarrubia.
- **21.00 h. · Proyección del Pregón del LXII Fiesta del Olivo**
Vive en directo y en pantalla gigante, el Acto de Proclamación de Reinas y Damas, así como el Pregón de la Fiesta que tendrá lugar en el Teatro Principal.

Domingo 29 de Abril

13.00 h. · Cata Comentada de Aceite Virgen Extra de Mora

20.00 h. · Cata Comentada de Aceite Virgen Extra de Mora

Lunes 30 de Abril

11.00 h. · Cata Comentada de Aceite Virgen Extra de Mora

- **11.30 h. · “El futuro de la PAC”**
A cargo de D. Alberto Marcilla López, responsable del Área de Banca Rural de Globalcaja. Conoce los aspectos más importantes de la PAC en el marco europeo, estatal y regional, sus diferencias y distintas aplicaciones.

● **12.00 h. · Aplicaciones de la teledetección con drones para cultivo de olivar.**

A cargo de D. Roberto Hermoso, Ingeniero Agrícola de UTW, y D. Julio Díaz, Director UTW. Agricultura de precisión. La teledetección con drones para dar al agricultor y/o técnico agrícola nuevas herramientas para optimizar sus cultivos y recursos.

● **12.30 h. · “Las nuevas tecnologías de sensores inalámbricos para optimizar el riego”**

Agricultura de precisión. Presentación de nuevos dispositivos y tecnologías aplicadas al riego. Conoce los sistemas de riego para monitorizar la humedad en suelo en tiempo real para dar al cultivo el agua que necesita en cada momento, reduciendo el gasto económico y de agua en el riego de tu cultivo.

● **13.00 h. · Nuevas Subvenciones y Ayudas para modernización del regadío 2018.**

A cargo de D.^a Helena Cuartero Abengozar, CEO de la Universidad Internacional del Riego (www.universidadderiego.com). Conoce los pormenores de estas ayudas en el ámbito territorial de Castilla-La Mancha, incluidas en el Programa de Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha 2014-2020.

● *Los actos con esta marca serán Retransmitidos en Directo a través de*



FERIA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE MORA

Expositores y Plano de la Feria

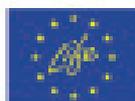
Empresa Expositora	Stand	Actividad
Ilmo. Ayuntamiento de Mora	i	Organizador Feria
Activa Proyectos Tech, S.L.	1	Agricultura de precisión
Entorno Natural Agrícola, S.L.	2	Fabricante de tutores para olivos
NIEVESTEC S.L.	3	Ingeniería agrícola y construcción
Extractora Ecologica de Mora, S.A.	4	Aceite de Oliva y Drujo
Ntra. Sra. de la Antigua Sdad. Coop. de CLM	5	Aceite de Oliva
Aceites de Mora, S.A.	6	Aceite de Oliva
Explotaciones Agropecuarias Tolivir, S.L.	7	Aceite de Oliva
Unmanned Technical Works, S.L.L.	8	Servicios Agronómicos
Óleo Quirós, S.L.	9	Aceite de Oliva
D.O. Montes de Toledo	10	Consejo Regulador de la D.O. Montes de Toledo



Organiza:



AYUNTAMIENTO DE
mora
Sierra de Alarcón



Life+ Regrow
LIFE16 ENV/ES/331

Patrocina:



DIPUTACIÓN DE
TOLEDO



Colabora:

Milo



escuela
de hostelería Toledo

La despensa



Piedras Villarrubia
Sociedad Anónima
C/ San Juan, 10 - 45001 Villarrubia de Ossa (Toledo)
T. 922 22 22 22
www.piedrasvillarrubia.es