

oro. untuoso. amargo. p  
aja. manzana verde. afr  
utado. verdoso. suave.  
brillante. calido. astr  
ingente. tomate seco. a  
cido. limpio. frutos sec  
os. almendrado. pican  
te. hoja de olivo. redond  
o. equilibrado. herbac  
eos. citricos. clorofil  
a. reluciente. punzant  
e. aceituna verde. dulc  
e. delicado. rúcula. veg  
etal. ambarino. ligero.  
hoja de higuera. plátan  
o. cuerpo denso. dorad



# Jornadas de Olivicultura y Elaiotecnía en La Rioja

Conoce el aceite de oliva de Rioja  
en todos los sentidos

Del 27 de noviembre al 1 de diciembre de 2006  
Ponencias de 19:00 a 20:00 h. Cata de 20:00 a 21:00 h.  
Aula Magna del Complejo Científico Tecnológico  
C/ Madre de Dios 53

# Ponencias

Estas Jornadas sobre el aceite de oliva de Rioja tratarán sobre Olivicultura, elaboración, la Denominación de Origen Protegida Aceite de Oliva de Rioja, gastronomía, comercialización y salud.

Además ofrecen la oportunidad de hacer una cata de aceites de oliva de Rioja, para conocer este sector en todos sus sentidos.

## LUNES 27 NOVIEMBRE. 19:00 A 20:00 H.

Presentación institucional  
Universidad de La Rioja  
ASOLRIOJA

### *Olivicultura intensiva*

**Dr. José Miguel Peña Navaridas**  
Profesor de la Universidad de La Rioja

## MARTES 28 NOVIEMBRE. 19:00 A 20:00 H.

*Elaboración de aceite de oliva*  
**D. José Manuel Catalán Alonso**  
Secretario General de ASOLRIOJA  
Almazara Ecológica de La Rioja SL

### *Aceite de oliva y salud*

**D. Antonio Munilla García**  
Jefe del Servicio de Cardiología del SERIS

## MIÉRCOLES 29 NOVIEMBRE. 19:00 A 20:00 H.

*La Denominación de Origen Protegida aceite de Rioja*  
**D. Pedro Manuel Sáenz Rojo**  
Director General del Instituto de Calidad de La Rioja

## JUEVES 30 NOVIEMBRE. 19:00 A 20:00 H.

*Mesa redonda. El aceite de oliva en la gastronomía*  
**D. Francisco Carretero**  
Miembro de la Academia Riojana de Gastronomía  
**D. Francis Paniego**  
Chef Restaurante Echaurren  
**D. Carlos Echapresto**  
Sumiller Restaurante la Venta del Moncalvillo  
**Moderadora: Dña. Elvira Cantabrana**  
Responsable de Comunicación de ASOLRIOJA

## VIERNES 1 DICIEMBRE. 19:00 A 20:00 H.

*Comercialización de aceites de oliva de Rioja. Sinergias vino-aceite*  
**D. Juan Carlos Sancha González**  
Gerente de Bodegas Viña Ijalba  
Profesor de la Universidad de La Rioja

# Catas

1 cata de aceites de oliva de Rioja para 20 de los asistentes cada día.  
Indicar día preferido en la inscripción.

## LUNES 27 NOVIEMBRE. 20:00 A 21:00 H.

**D. José Manuel Catalán Alonso**  
ASOLRIOJA

**D. Jorge Martínez Bravo**  
Servicio Laboratorios, Universidad de La Rioja

## MARTES 28 NOVIEMBRE. 20:00 A 21:00 H.

**D. José Manuel Catalán Alonso**  
ASOLRIOJA

**D. Jorge Martínez Bravo**  
Servicio Laboratorios, Universidad de La Rioja

## MIÉRCOLES 29 NOVIEMBRE. 20:00 A 21:00 H.

**D. José Manuel Catalán Alonso**  
ASOLRIOJA

**D. Jorge Martínez Bravo**  
Servicio Laboratorios, Universidad de La Rioja

## JUEVES 30 NOVIEMBRE. 20:00 A 21:00 H.

**D. José Manuel Catalán Alonso**  
ASOLRIOJA

**D. Jorge Martínez Bravo**  
Servicio Laboratorios, Universidad de La Rioja

## VIERNES 1 DICIEMBRE. 20:00 A 21:00 H.

**D. José Manuel Catalán Alonso**  
ASOLRIOJA

**D. Jorge Martínez Bravo**  
Servicio Laboratorios Universidad de La Rioja

# Inscripción

**Plazas disponibles:** 100 (20 personas por cata y día)

## Inscripción:

Enviar un correo-e a [luis-ruben.roman@adm.unirioja.es](mailto:luis-ruben.roman@adm.unirioja.es) indicando nombre, apellidos, DNI, teléfono y día elegido para la cata.

O bien, rellenar este boletín y entrarlo en:

Despacho 1111 (Luis Otaño)  
Universidad de La Rioja  
Complejo Científico Tecnológico  
C/ Madre de Dios, 51. 26006, Logroño.  
Teléfono: 630 738 722 (Luis)

Nombre

Apellidos

DNI

Teléfono

Correo electrónico

Día elegido para la cata (entre el 27/11 y el 1/12)