

MÁLAGA - COSTA DEL SOL
BENALMÁDENA
MAYO **21-27** 2017

INTERNATIONAL MULTIDISCIPLINARY CONVENTION
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
&
THE MEDITERRANEAN DIET

“Health matters”



La CONVENCIÓN de EXPERTOS sobre ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA & DIETA MEDITERRÁNEA, que se celebrará del 21 al 27 de Mayo próximo en Málaga-Costa del Sol, está organizada por la SOCIEDAD ANDALUZA DEL OLEOCANTHAL - ASOCIACIÓN ESPAÑOLA, (www.oleocanthal.es) la OLEOCANTHAL INTERNATIONAL SOCIETY (www.oleocanthalsociety.com) y la EXTRA VIRGIN OLIVE OIL INTERNATIONAL COOKING ACADEMY (www.evoo.academy) con la colaboración de SERENDIPITY WORLDWIDE (www.serendipityworldwide.com).

Bajo el lema “LA SALUD IMPORTA - HEALTH MATTERS” la Convención acogerá a expertos mundiales en la investigación, desarrollo y comercialización del ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE) con una serie de EVENTOS únicos que van desde el Primer Seminario Internacional sobre “PORQUE SE DEBE COCINAR CON AOVE” hasta la entrega de los HEALTH&FOOD AWARDS, cuya primera edición se llevó a cabo el pasado año en Olympia, Grecia.

Pasando por la reunión de primavera del Proyecto ARISTOIL de la Unión Europea (INTERMED REGIONAL) sobre contenido de fenoles en el AOVE, en el que participan GRECIA, ITALIA, CROACIA, CHIPRE y ESPAÑA), el ciclo de CONFERENCIAS SATÉLITE con las innovaciones en el mundo del AOVE, la Dieta Mediterránea y la Salud, la Competición sobre Cocina con AOVE dirigida a Escuelas de Cocina y CHEFS, la entrega de Premios a los MEJORES AOVE SALUDABLES DEL MUNDO, las CATAS ESPECIALIZADAS Y MENUS CON AOVE, o el 4º Congreso sobre el Oleocanthal, INVESTIGACIÓN - HEALTH - OLIVE and FOOD. Y finalizando con la Inauguración Internacional del Primer RESTAURANTE con Cocina Exclusiva con ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ubicado en la ciudad de Málaga.

► EVENTOS ► EXPERTOS INVITADOS ► ORGANIZACIÓN ► PATROCINIO

POR QUÉ DEBES
COCINAR CON
AOVE

MAYO/MAY 22-23

SEMINARIO
SEMINAR

¿PORQUÉ DEBES COCINAR SIEMPRE
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA?

WHY YOU SHOULD COOK WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL?

PARA CHEFS/SUB CHEFS/PROPIETARIOS DE RESTAURANTES
FOR CHEFS/SOUS CHEFS and RESTAURANT OWNERS

info@evo.oacademy



GastrOleum



LUNES MONDAY

22

- 09'30 Porqué Cocinar con el mejor Alimento Funcional natural?/ Why to cook with the best Functional Food?
Azúcares y Proteínas, el maridaje con el AOVE-Sugar and Proteines, EVOO matching
- Dr. Jose Amérigo.** Dietetic y Nutricion-Benalmádena MÁLAGA
- 10'15 Grasas: Alimento esencial en la Cocina/Fats; the esential food in Kitchen
- Dr. Javier Bermúdez.** Biologist- IBIMA-MÁLAGA
- 11'00 Cafe/ Coffee
- 11'30 FENOLES Las bases saludables de la Dieta mediterránea/Phenols the healthy basis of the Mediterranean Diet
- Dra. Rosa Lamuela Raventós.** Farmacólogo, Universidad de Barcelona- ESTUDIO PREDIMED
- 12'15 Factores Nutricionales de los AOVE en Cocina/Nutritional EVOO Facts in Cooking
- Dr. Alfonso Perabá.** Chemist Laboratories JA TELLO- Jaen

LUNES MONDAY 22

- 13'00 PANEL DE CATA: La gran diferencia/PANEL TASTING:
THE GREAT DIFFERENCE
Dr. Paco Lorenzo. Dietética y Nutrición-Málaga
- 13,45 Cocinando con grasas; desde la plancha a la fritura/
Cooking with Fat; from Grill to Frying
Dr. Joaquín Velasco. Instituto de la Grasa-CSIC-Sevilla
- 14'30 ECO ICA LUNCH
- 16'30 Sabores y Olores: la dimensión de los sentidos/Flavors
and Smell: the Senses dimension
Dra.Cathy Peyrot des Garçons- University of Montpellier,
France/Monell Center,USA
- 17'15 Café/Coffee
- 17,45 Cocinar al estilo Mediterráneo: la diferencia del AOVE/
To cook Mediterranean Style: the EVOO Difference
CHEF Maria Loi. Restaurant Estiatorio. New York, USA
- 18,30 Fin del SEMINARIO Día 1/End SEMINAR Day 1

MARTES

TUESDAY

23

- 09'30 Fenoles: el componente exclusive de la Grasa Vegetal
Phenols the exclusive compound of the Vegetal Fat
Prof. Feliciano Priego. Facultad de Químicas,
Universidad de Córdoba.
- 10,15riendo alimentos, mejor para la Salud/Frying food best
for your Health
Prof. Javier Quesada. Facultad de Farmacia Universidad
de Granada
- 11'00 Café/Coffee
- 11'30 Manejo del AOVE cocinando/evoo Cooking Management-
La app GASTROLLEUM/The GASTROLEUM app
CHEF Firo Vázquez. El Olivar. Moratalla. Murcia. Spain
- 12'15 Tiempo, Temperatura y Punto de Humo con el AOVE/
EVOO Time, Temperature and Point of Smoke
CHEF Daniel Garcia Peinado. EVOO-ICA
Málaga, Spain
- 13,00 Protocolos y Normas para un Cocinado Saludable/
Protocols and Guidances of a Healthy Cooking
Ascension Rueda. Food Technology Engineer.
EVOO ACADEMY

MARTES TUESDAY

23

- 14'00 EVOO ICA LUNCH
- 16,00 La Importancia de una alimentacion saludable para los consumidores/The Importance of a HEALTHY FOOD for the Consumers
Dra. Mary Flynn. Dietetic and Nutritionist. Brown University. Rhode Island, USA
- 16'45 Café/Coffee
- 17'15 AOVE y la Dieta Mediterránea; el TRENDING TOPIC de la Cocina / EVOO and the Mediterranean Diet:Trending Topic for Cooking.
Dr. Simon Poole. Medical Expert. United Kingdom
- 18,00 Notas Finales: CONSEJOS DE MARKETING PARA RESTAURANTES: Final NOTES: Marketing tips for RESTAURANTS
Dr. Jose Amerigo. EVOO ICA
- 18,30 Fin del SEMINARIO Día 2./End of Seminar
Ceremonia entrega Diplomas/Diplomas Ceremony

TODOS LOS PARTICIPANTES RECIBIRAN UN DIPLOMA DE ASISTENCIA, para lo cual deberan INSCRIBIRSE/All participants will have a Diploma issued by the EVOO ICA, but you need to Register:

INSCRIPCION Y RESERVA DE PLAZA/REGISTRATION AND BOOKING

NOMBRE/Name:

APELLIDOS/Surname:

MÓVIL/Mobile:

DIRECCIÓN RESTAURANTE/ESCUELA-Restaurant Address/School:

CIUDAD/City:

CP/Zip code:

E-mail:

PÁGINA WEB/Web page:

NÚMERO DE ASISTENTES/Number of participants:

Deseo participar en el SEMINARIO SOBRE COCINA Y SALUD CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, que se impartirá los días 22 y 23 de Mayo en la sede Finca Los Caballeros, Benalmádena, Málaga / I wish to participate in the HEALTH & COOKING SEMINAR with EXTRA VIRGIN OLIVE, that will take place, May the 22nd and 23rd, 2017,

Fecha/Date: / / 2017

ENVIAR RELLENA ANTES DEL 15 DE ABRIL/FULFILL AND SEND IT BEFORE APRIL 15:

PLAZAS LIMITADAS/LIMITED SEATS

A: info@evoo.academy

International Cooking Academy

Habrá Traducción simultanea para las Conferencias en Inglés de acuerdo a QUORUM Simultaneous Translation will be provided according to QUORUM

DERECHOS DE INSCRIPCIÓN/REGISTRATION FEES: 250 €

CC/ IBAN-ES06- 0182 0486 91 0201577086



COMPETICIÓN COCINA SALUDABLE

HEALTHY COOKING COMPETITION

22-27 MAYO/MAY

BENALMÁDENA-MÁLAGA-COSTA DEL SOL

MAYO/MAY

**LUNES/
MONDAY**

22

- 18'30. Presentación Escuela de Cocina-Culinary School Contest
CHEF Katy Spark, New York, USA
CHEF Daniel Garcia Peinado, Málaga, Spain
- 18'45. Tiempo de Cocinar: DOS HORAS/Cooking Time TWO HOURS
- 20'45. Presentación Final al Jurado/Final Presentation to JURY
- 21'00. PROCLAMACIÓN Y PREMIO AL GANADOR/WINNER PRIZE

MAYO/MAY

**MARTES/
TUESDAY**

23

Presentación de CHEFS/SOUS CHEFS/Presentation

CHEF Maria Loi, New York, USA
CHEF Firo Vázquez, Murcia, Spain

Tiempo de Cocina: DOS HORAS/Cooking Time TWO HOURS

Presentación Final al Jurado/Final Presentation to JURY

PROCLAMACIÓN DEL GANADOR Y PREMIO/WINNER PRIZE

18'30.

18'45.

20'45.

21'00.

CUATRO CHEFS PRESTIGIOSOS/FOUR FAMOUS CHEFS

DOS MUJERES / TWO WOMEN

DOS TRABAJAN EN NUEVA YORK
TWO WORKING IN NEW YORK



DOS HOMBRES / TWO MEN

DOS TRABAJAN EN ESPAÑA
TWO WORKING IN SPAIN



Ahora juntos son el **JURADO**/Now together are the **JURY**



La EXTRA VIRGIN OLIVE OIL INTERNATIONAL COOKING ACADEMY convoca el Premio Internacional de Cocina con aceite de oliva virgen extra en el marco de la Convención Multinacional y Multidisciplinar “LA SALUD IMPORTA-HEALTH MATTERS” sobre DIETA MEDITERRANEA y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA que tendrá lugar en Benalmádena los días **22 al 27 de Mayo** del **2017** en la **Finca de los Caballeros**, sede de la ACADEMIA

OBJETIVO

Incentivar a las Escuelas de Cocina de todo el mundo así como a los CHEFS de Restaurantes, a desarrollar una cocina creativa basada en elementos alimenticios saludables utilizando como única grasa el Aceite de Oliva Virgen Extra

PARTICIPANTES

Podrán participar las Escuelas de Cocina y los CHEFS y Sub Chefs, que estén en activo en el momento de presentar su SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

PARTICIPACIÓN

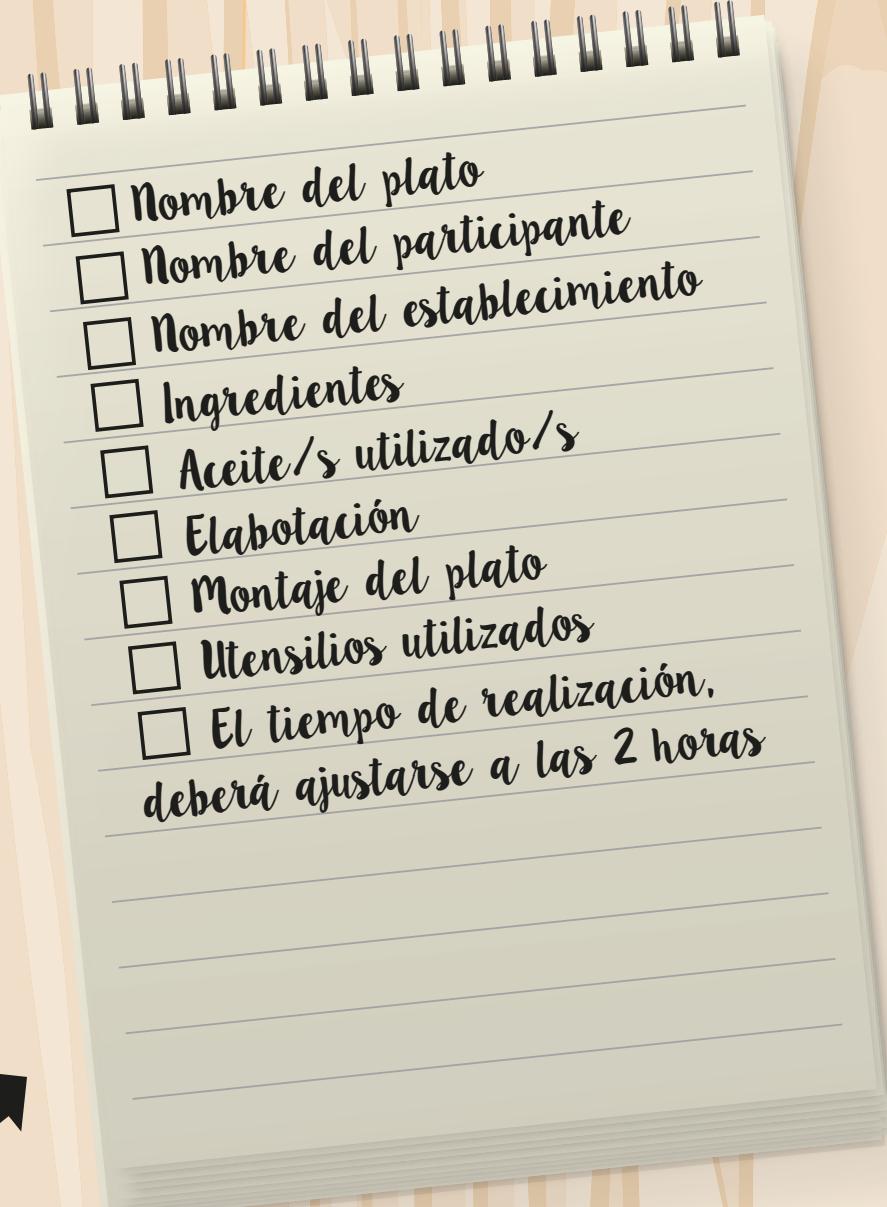
Mediante la elaboración de una RECETA DE COCINA original y propia en la que de forma obligatoria y exclusiva se utilice como grasa, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA donde figure de forma explícita o mediante Certificación analítica si no figurara en la etiqueta oficial

Una sola receta por Escuela de Cocina para la Categoría ESCUELA DE COCINA y una sola para la Categoría de CHEF o SubCHEF por Restaurante

DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

La documentación que deben incluir las propuestas de los participantes será la siguiente:

- 1** Solicitud de participación dirigida al Presidente de la ACADEMIA (Anexo I)
- 2** Fotocopia del DNI, NIF o PASAPORTE o documento similar según proceda, identificativo de la personalidad del participante en esta Competición
- 3** Documento de la Escuela o Empresa hostelera en el que se acredite que la persona que solicita participar en este premio, desarrolla su labor en el mismo.
- 4** Receta de cocina con la cual solicita la participación en este premio. La misma contendrá los siguientes apartados, todos ellos redactados en español:
 - Nombre del plato
 - Nombre del participante
 - Nombre del establecimiento
 - Ingredientes
 - Aceite/s utilizado/s
 - Elaboración
 - Montaje del plato
 - Utensilios utilizados
 - El tiempo de realización.
deberá ajustarse a las 2 horas**
- 5** Una fotografía del plato elaborado y enplatado, con buena resolución en soporte digital



**Fecha límite de envío
DOCUMENTACION E
INSCRIPCIÓN
15 de Abril 2017**

COSTES

INSCRIPCIÓN:

250 €

CC/ IBAN-ES06-0182 0486 91 0201577086

ENVÍO DOCUMENTACIÓN

- HOJA DE INSCRIPCIÓN
- RECETA COMPLETA CON SU NOMBRE E INGREDIENTES
- FOTOGRAFIAS DEL PLATO TERMINADO (4 máximo)
- FOTOGRAFIA DEL AOVE UTILIZADO (DOS, frontal y trasera donde se vea la composición nutricional)
- SCANNER DOC. BANCARIO INGRESO CUOTA INSCRIPCIÓN

Se hará por CORREO ELECTRÓNICO a:

[Info@evoacademy](mailto:Info@evoacademy.com)

CC/ IBAN-ES06-0182 0486 91 0201577086

PREMIOS



ESCUELAS COCINA



CHEFS/SubCHEFS

Primer premio*: Viaje a Nueva York y estancia de 7 días con visita a Restaurante ESTIATORIO (CHEF María Loi) y placa de ORO

Segundo premio: 24 botellas de AOVE y placa de plata

Tercer premio: 12 botellas de AOVE y placa de bronce

JURADO

Estará formado por **CUATRO CHEFS** Especializados en cocina con AOVE, miembros de la **EVOO-ICA**.

*Viaje a convenir en fechas periodo 22 de Mayo 2017-22 Mayo 2018. Incluye: billete en avión, clase turista, ida y vuelta Madrid-Nueva York, Alojamiento en Hotel cercano a zona Restaurantes y comidas.

SELECCIÓN DE RECETAS

Una vez terminado el plazo de recepción de RECETAS (**15 de Abril 2017**), el JURADO las analizará y de acuerdo a los siguientes criterios procederá a la elección de SEIS de ellas, TRES correspondientes a las ESCUELAS DE COCINA y TRES a los CHEFS/SUBCHEFS:



- LAS RECETAS HAN DE ESTAR ELABORADAS CON AOVE COSECHA 2.016 QUE TENGAN SU INFORMACION NUTRICIONAL VIGENTE.
- HAN DE SER ESCRITAS DE FORMA LEGIBLE Y FACIL DE ENTENDER.
- LOS INGREDIENTES QUE SE UTILICEN CUANTO MAS SE RECONOZCAN COMO "SALUDABLES" MEJOR.
- LA INNOVACION SERA APRECIADA Y LA COMPOSICION DEL PLATO EN CUANTO A SUS INGREDIENTES Y MEZCLA TAMBIEN.
- LA EXPLICACION DETALLADA PASO A PASO ES FUNDAMENTAL.



- LA PRESENTACION TAMBIEN SE VALORARA.
- LOS FACTORES ORGANOLEPTICOS, OLORES Y SABORES JUNTO CON LA APRECIACION DEL AOVE JUGARAN UN PAPEL IMPORTANTE.
- EL AOVE DEBE ESTAR OBVIAMENTE MUY PRESENTE PERO SI LO ES EN EL COCINADO (NO SOLO FRESCO, EN ENSALADA O TERMINACION EN FRIO), ESTO ES EN ASADO, PLANCHA O FRITO CON TODOS SUS MATICES Y SUTILEZAS, SERA DE LO QUE MAS PUNTUE EN LA SELECCION Y YA EN EL PROPIO CONCURSO.

FASE FINAL CONCURSO en directo (22 y 23 de Mayo 2017)

- 1** De los concursantes que presenten RECETAS, el JURADO seleccionará con los criterios anteriormente expuestos, las TRES a su juicio más notables que serán las que participen en el Concurso en vivo y en directo, realizando las mismas ante el Jurado.(Otras TRES Recetas de los DOS tipos de Concursante, serán consideradas SUPLENTES y tendrán un orden, asignado por el JURADO)
- 2** Los Cocineros seleccionados (máximo TRES entre las Escuelas presentadas y TRES máximo, entre los CHEFS/SubChefs de Restaurantes) elaboraran sus RECETAS los días 22 Lunes (las Escuelas FINALISTAS) y el Martes 23 (los CHEF FINALISTAS) ambos del mes de MAYO 2017.
- 3** La final tendrá lugar en la sede de la ACADEMIA, Finca Los Caballeros, Benalmádena, Málaga, utilizándose para ello las instalaciones de cocina que posee.
- 4** Los concursantes en la final dispondrán de 2 horas para elaborar la receta. No dispondrán de ayudante y tendrán que elaborar SEIS raciones, una ración para cada uno de los miembros del Jurado y una más para la exposición al público y prensa.
- 5** Los concursantes empezarán a cocinar a las 18'00 h de la tarde y terminaran a las 20'00. El Jurado deliberará a continuación. El resultado se conocerá a las 20'30 de la noche.

FASE FINAL CONCURSO en directo (22 y 23 de Mayo 2017)

- 6** El orden de participación y ubicación, se establecerá por el JURADO que dará las instrucciones al efecto, SEIS horas antes al inicio de la Competición.
- 7** Los TRES cocineros que participan cada uno de los días, elaboraran sus Recetas en la Cocina de la ACADEMIA. Dotada de todos los elementos necesarios, horno de microondas, fuegos de gas, cámara, etc. La Cocina podrá ser visitada el dia anterior a la COMPETICIÓN para familiarizarse con ella.
- 8** El resto del equipamiento así como los utensilios de trabajo y la vajilla deberá ser aportado por cada cocinero.
- 9** Los participantes tienen la obligación de usar ropa profesional adecuada: chaquetilla blanca de cocina, pantalón oscuro y calzado adecuado.
- 10** La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario, excepto su nombre y en su caso el del restaurante donde trabaja o escuela a la que pertenece. En el caso de que así no lo hiciera el participante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado de la Competición.

FASE FINAL CONCURSO en directo (22 y 23 de Mayo 2017)

- 11 La organización facilitará un delantal con los logotipos del Campeonato, ACADEMIA y en su caso patrocinadores, que obligatoriamente deberán utilizar los concursantes.
- 12 La presencia física, limpieza, higiene y aseo a la hora de elaborar los platos y la forma de desenvolverse en la Cocina, también serán valoradas por el Jurado. Igualmente dejaran la parte de Cocina utilizada en perfecto estado.
- 13 Todas las elaboraciones se prepararán en el sitio al efecto. Los cocineros aportarán todas las materias primas en cantidad suficiente para la preparación de las SEIS raciones que deberán hacer, con la excepción del/los aceite/s seleccionado/s que serán aportados por la ACADEMIA.
- 14 Esta correrá con los costes del alojamiento y manutención de los Participantes los días 21, 22 y 23 de Mayo.

JURADO

El Jurado estará compuesto por **CINCO MIEMBROS** de la **ACADEMIA** que dará a conocer sus nombres el 2 de Mayo 2017

Propiedad RECETAS Finalistas

- Las Recetas participantes pasaran a formar parte del RECETARIO de la ACADEMIA.
- La ACADEMIA se reserva los derechos de publicación, difusión o grabación a los medios o para cualquier otro fin relacionado con la misma de las RECETAS participantes y sus fotografías o vídeos pudiendo comercializar y ceder libremente en exclusiva y sin ninguna limitación los referidos derechos a favor de cualquier persona o entidad, con carácter gratuito.
- Se entiende por tanto que la solicitud de participación supondrá la cesión de los mencionados derechos a la ACADEMIA.
- Anterior a la entrega de los Premios a los ganadores PRIMERO, SEGUNDO Y TERCER PREMIO en su caso, los finalistas deberán suscribir el documento correspondiente que contendrá entre otros aspectos sus datos personales, el importe del premio y las retenciones fiscales correspondientes.

NOMBRE:

APELLIDOS:

FECHA DE NACIMIENTO: / /

LUGAR:

DIRECCIÓN HABITUAL:

ESCUELA DE COCINA DONDE ESTUDIA / RESTAURANTE

DIRECCIÓN:

TELÉFONOS DE CONTACTO:

DIRECCIÓN EMAIL:

PÁGINA WEB (ESCUELA/RESTAURANTE):

SOLICITO PARTICIPAR en dicha COMPETICIÓN CULINARIA y DECLARO que cumple con todos los requisitos necesarios para ello y acepto el resultado y las decisiones del Jurado y de la Organización de la Competición.

Fecha

Firma

Se adjunta la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI, NIF, Pasaporte o documento similar, según proceda,
- Documento de la Escuela o establecimiento o empresa en el que se acredite que la persona que solicita participar en esta COMPETICIÓN, desarrolla su labor en el mismo.
- Datos de la receta según bases de convocatoria.
- Fotografías del plato. (4)
- Fotografía del AOVE 2 (trasera y frontal)
- Scaner INGRESO BANCARIO, honorarios INSCRIPCIÓN*

En Benalmádena a quince de Febrero del 2017

Fdo.:

International Cooking Academy

BENALMÁDENA-MALAGA-COSTA DEL SOL-SPAIN

Sr. Presidente de THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL INTERNATIONAL COOKING ACADEMY,
Benalmádena, MÁLAGA, España.

*Los Honorarios de INSCRIPCIÓN, no se devuelven a no ser por causa mayor demostrable mediante Certificación oficial.



SATELLITE CONFERENCES/CONFERENCIAS SATÉLITE

WEDNESDAY MAY 24/MIÉRCOLES 24 DE MAYO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL/ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

&

MEDITERRANEAN DIET

“La Salud importa “

“ Health matters “

22-27 MAYO 2017
MÁLAGA - COSTA DEL SOL

CONFERENCIAS/CONFERENCES

Miércoles, 24 Mayo/Wednesday, May 24

SALA B/HALL B

09'00. GLOBAL GASTROLEUM

“TODO EL MUNDO DEL AOVE EN SU MÓVIL”

PONENTE: **CHEF Firo Vázquez.** Director GASTROLEUM

09'45. CAFÉ/Coffee

10'00. WORKSHOP MEETING/REUNIÓN DE TRABAJO

“DENOMINACIONES DE ORIGEN AOVE Y LA SALUD”

MODERADORES: **Prof. Feliciano Priego/Dr.Ramón Estruch**

11'30. CONEXIÓN MIAMI:

“OPORTUNIDADES DE NEGOCIO EN USA”

PONENTE: **D. Jose Manuel Pardo. Miami, USA**

12'15. UN RESTAURANTE INNOVADOR

“MODELO FRANQUICIA RESTAURACIÓN BASADA EN EL AOVE”

PONENTE: **Olga Ivanova.** MILGA CULINARIA INTERNACIONAL, Málaga

13'00. LO ÚLTIMO:

“MO THE LUXURY OF NATURE”

PONENTE: **Justino Corchero Montero** - Director Gerente JACOLIVA, Cáceres

14'30. **CATA/PANEL TASTING** - COMIDA/LUNCH EVO ICAA

NOTAS/NOTES

*Las CONFERENCIAS serán en español, salvo QUORUM en inglés

*El número de plazas para asistir a ellas es limitado

*La participación está sujeta a INVITACIÓN o al ABONO de 250 €

*La Comida NO ESTÁ INCLUIDA

INSCRIPCIÓN/REGISTRATION

Nombre/Name: _____ First Name/Apellido: _____

Domicilio/Address: _____

Ciudad/City: _____ E-mail: _____ Mobile phone: _____

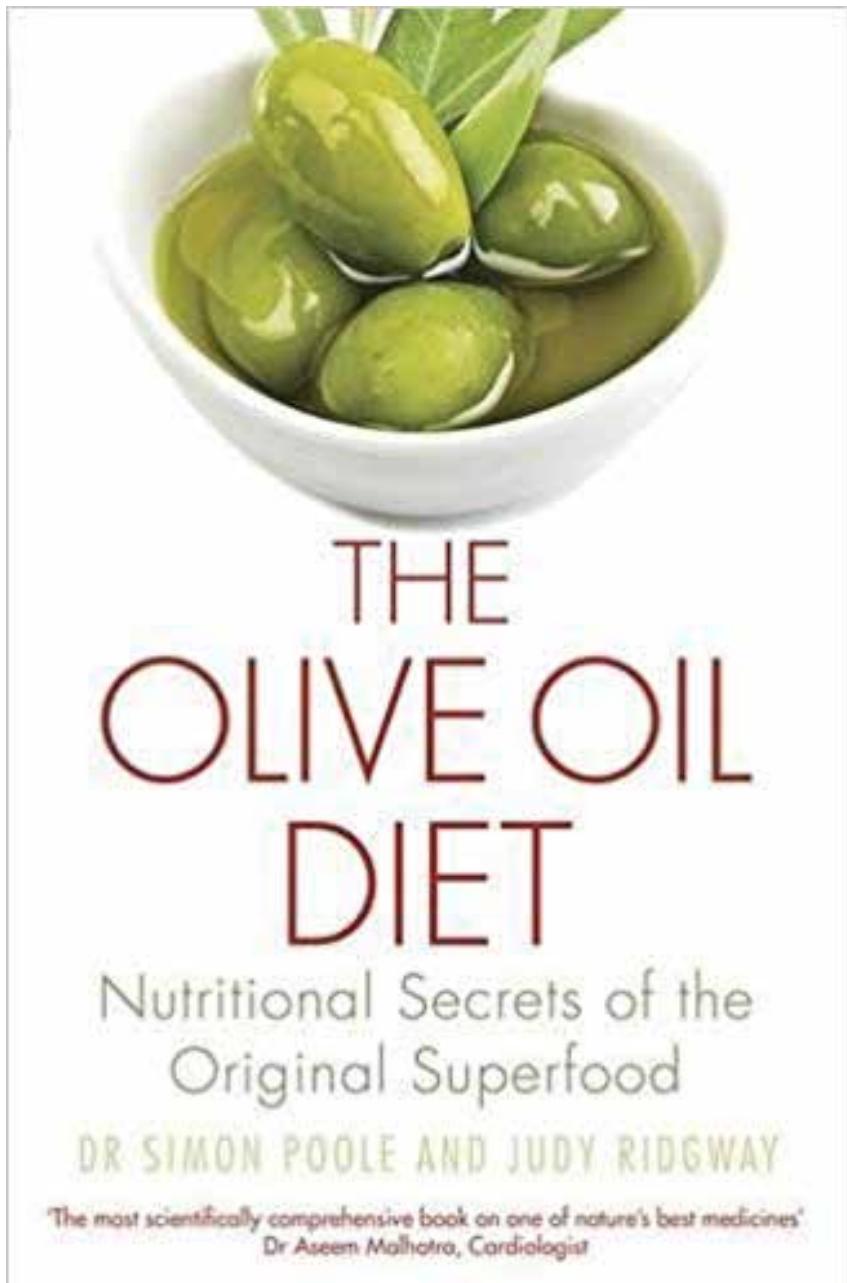
INVITADO POR/INVITED BY: _____

Fecha/Date

/ /

Firma/Signature





PRESENTATION OF THE BOOK

DR. SIMON POOLE & JUDY RIDGWAY

Thursday MAY the 25 th , 12'00

"Health Matters - La Salud importa"

Finca Los Caballeros

Benalmádena, MÁLAGA

CONFERENCE: THE OLIVE OIL DIET

By Dr. Simon Poole, MD, and Judy Ridgway, United Kingdom

“The Olive Oil Diet describes a Diet for Life. It is not a quick fix for losing weight. It is a way of living which has been shown to help people not only in achieving and maintaining a healthy weight but also in protecting them against CHRONIC HEALTH DISEASES, Strokes and much more”.

“Never I found in my thirty two years of professional experience such a complete compilation of Extra Virgin Olive Oil Recipes ready to be used by the Consumers”.

Dr. José A Amérigo. PRESIDENT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL INTERNATIONAL COOKING ACADEMY

info@evoo.academy

**AFTER THE CONFERENCE, PARTICIPANTS WILL HAVE THE OPPORTUNITY to Know
how to get your personal EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (EVOO)**

- Finca Los Caballeros - Benalmádena - MÁLAGA
(Next to XANIT VITHAS Hospital-BENALMÁDENA - Málaga)
- Limited Places: **BOOK IN ADVANCE**
- Free Parking, Bar and Restaurant Facilities

INSCRIPCIÓN/REGISTRATION

Nombre/Name: First Name/Apellido:

Domicilio/Address:

Ciudad/City: E-mail:

- INVITADO POR/INVITED BY:
- He abonado la Cuota de Inscripción/I pay my Registration Fees

Fecha/Date

/ /

Firma/Signature



JUEVES 25 DE MAYO, 12'00 / THURSDAY MAY THE 25th, 12'00

WORLD BEST HEALTHY EVOO CONTEST

CONCURSO MEJOR ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA SALUDABLE
DEL MUNDO

WORLD
BEST
HEALTHY
EVOO
CONTEST

2016/2017



MÁLAGA - COSTA DEL SOL - SPAIN - MAY 2017

CONCURSO
MEJOR
AOVE
SALUDABLE
DEL MUNDO

2016/2017



MÁLAGA - COSTA DEL SOL - SPAIN - MAY 2017

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ
ΚΑΛΥΤΕΡΟΥ
ΥΓΙΕΙΝΟΥ
ΕΠΕ

2016/2017



MÁLAGA - COSTA DEL SOL - SPAIN - MAY 2017

CONCORSO
MIGLIORE
PIÙ SANO
OEVO
MONDIALE

2016/2017



MÁLAGA - COSTA DEL SOL - SPAIN - MAGGIO 2017

MAYO 2017
Málaga Costa del Sol
SPAIN

PROGRAM

- 19'00. Final List 2017
President of the Guarantee Committee: Juan A Tello. Jaen, Spain
- 19'30. CHEF Maria Loi, President of the PRIZE CEREMONY
- BRONZE Prize SILVER Prize GOLD Prize**
- Cocktail
- 19'30. Cooking Challenge
Bronze, Silver and Gold EVOO Finalist, will be used to cook one PLATE by THREE renowned CHEFS, to get the BEST COOKING EVOO OIL of the World
- 21'30. Final results by the JURY
- 21'45. PRIZE CEREMONY
President: CHEF María Loi, New York, USA



ORGANIZERS

Sociedad Andaluza del Oleocanthal-Asociación Española (SAO-AE)
Oleocanthal International Society (OIS)
The Extra Virgin Olive Oil INTERNATIONAL COOKING ACADEMY
LABORATORIO JA TELLO- Jaén, Spain
MODERN OLIVES LABORATORY- Melbourne, Australia

COLABORATORS

LABORATORY OF PHARMACOLOGY, ATHENS UNIVERSITY
LABORATORIO QUIMICA ANALITICA UNIVERSIDAD CORDOBA
LABORATORIO QUIMICA ANALITICA UNIVERSIDAD SEVILLA
GASTROLEUM



4th OLEOCANTHAL INTERNATIONAL CONGRESS

May, **25 - 26**, 2017

Benalmádena, MÁLAGA, SPAIN

PROGRAM

Mayo, Jueves 25/May Thursday 25

-
- 08'00. OIS- Board Meeting
-
- 09'30. Dr.Javier Bermúdez. Biologist. IBIMA. Málaga SPAIN
-
- 10'15. Dra. Mary Flynn. Ditetitian/Nutritionist. Brown University-Rhode Island. USA
-
- 11'00. Coffee-Café
-
- 11'30. Dr. Alfonso Peraba. Chemist. JATELLO Laboratory. Jaén.SPAIN
-
- 12'15. Dra. Claudia Guillaume. MODERN OLIVES. Melbourne AUSTRALIA
-
- 13'00. Dr.Ramón Estruch. Internal Medicine. Hospital Clinic. Barcelona.SPAIN
-
- 13'45. FIN
-
- 14'00. LUNCH/Almuerzo- Cata/Panel Tasting EVOO-ICA Lunch
-
- 16'00. Dr.Oreste Gualillo.Pharmacologist. SERGAS. Santiago de Compostela. SPAIN
-
- 16'45. Coffee
-
- 17'15 Dr.Stefanos Kales. Occupational Medicine. HARVARD SCHOOL OF PUBLIC HEALTH/HARVARD SCHOOL OF MEDICINE. Boston. USA
-
- 18'00 Dr.Prokopios Magiatis. Pharmacologist. ATHENS UNIVERSITY. Athens. GREECE
-

PROGRAM

Mayo, Viernes 26/May Friday 26

- 09'30. Dr. Li Li Ji. Research. Laboratory of Physiology,Hygiene and Sport Science. University of Minnesota. USA
-
- 10'15. Dr. Amal Kaddoumi
-
- 11'00. Coffee-Café
-
- 11'30. Jose M Bolaños. Chemist. Chair Analytic Chemistry. University of Sevilla,SPAIN
-
- 12'45. Leandros Skaltsounis. Pharmacologist. Director laboratory Pharmacology. Athens University. GREECE
-
- 14'00. LUNCH/Comida
-
- 16'00. Paul Breslin. Biologist. Rutgers University/Monell Center. New York/Philadelphia. USA
-
- 16'45. ROUND TABLE. Moderator: Dr.Gary Beauchamp - Dr.Gualillo - Dr.Estruch -Dr.Skaltsounis - Dr.Magiatis - Dr.Bolaños
-
- 18'15 FINAL SUMMARY: Dr.Gary Beauchamp. Emeritus Professor MONELL CENTER Philadelphia. USA
-
- 18'30 Closing Ceremony. Dr.Jose A Amérigo. President OLEOCANTHAL INTERNATIONAL SOCIETY. Benalmádena, Málaga,SPAIN
-

LLAMADA PARA NOMINACIONES



HEALTH & FOOD AWARDS 2017



CALL FOR NOMINATIONS



HEALTH & FOOD AWARDS 2017



CATEGORÍAS

PREMIOS ORO - PLATA - BRONCE

DIPLOMAS PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO



MEJOR EMPRESA PRODUCTORA DE AOVE, COLABORADORA EN ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN BIOMÉDICA

MEJOR EMPRESA PRODUCTORA/INSTITUCIÓN COLABORADORA EN DESARROLLOS GASTRONÓMICOS

MEJOR INSTITUCIÓN DE SALUD/INSTITUCIÓN O PERSONALIDAD DESTACADA EN LA INVESTIGACIÓN MÉDICA Y DE SALUD DE LOS AOVE, OLEOCANTHAL Y OTROS FENOLES

MEJOR MAESTRO DE ALMAZARA, INTERESADO EN AOVES SALUDABLES DEMOSTRADO CIENTÍFICAMENTE

MEJOR EMPRESA ALIMENTARIA/SUPERMERCADO O CENTRO EDUCACIONAL/INSTITUCIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE LOS AOVE/OLEOCANTHAL Y FENOLES

Interesados en la NOMINACIÓN de acuerdo con las CINCO CATEGORÍAS, enviar CV o Memoria de la Empresa/Institución mencionando las circunstancias porque proponen la CANDIDATURA a: **info@oleocanthal.es**

ANTES DEL 1 DE ABRIL 2017

Los NOMINADOS SELECCIONADOS serán contactados por la Organización

CATEGORIES

GOLD-SILVER-BRONZE AWARDS

FIRST-SECOND-THIRD DIPLOMAS



BEST HEALTH INSTITUTION/INSTITUTION, or PERSON IN HEALTH/MEDICAL RESEARCH ON EVOO, OLEOCANTHAL AND OTHER PHENOLS

BEST FOOD COMPANY/RETAILER OR EDUCATIONAL CENTER/INSTITUTION FOR EVOO/OLEOCANTHAL/PHENOLS PROMOTION

BEST EVOO PRODUCER COMPANY SUPPORTING, BIOMEDICAL RESEARCH AND ACTIVITIES

BEST EVOO PRODUCER COMPANY/ INSTITUTION, COLLABORATING IN GASTRONOMY DEVELOPMENTS

BEST MASTER OF OLIVE MILL, INTERESTED IN HEALTHY PROVEN EVOO

Interested in NOMINATION according with the FIVE AWARDS categories, send your CV or Company Memory with a letter mentioning the circumstances why you NOMINATE the CANDIDACY to: **info@oleocanthal.es**

BEFORE APRIL 1 2017

Selected nominees will be contacted by the HEALTH FOOD AWARDS organization

PARTICIPANTES (Invited Guests)

Dr. Li Li Ji. University of Minnesota. Minneapolis, US

Dr. Gary Beauchamp. MONELL CENTER, Philadelphia.US

Dr. Paul Breslin. Rutgers University/MONELL CENTER, New York/Philadelphia.US

Dra. Mary Flynn. Brown University, Rhode Island, US.

Dr. Stefanos Kales. Harvard School of Public Health, Boston, Mass. US

Dra. Mercedes Sotos, Harvard School of Public Health, Boston, Mass. US

Dr. Douglas Mashek. University of Minnesota, Minneapolis, US

Dr. Dan Flynn, University UC Davis, California, US CHEF Alberto Moya, Madrid Spain

Dr. Prokopios Magiatis. University of Athens, Greece

Dr. Eleni Mellou- University of Athens. Greece CHEF Glenn Mack, Arkansas, US

Dr. Feliciano Priego. University of Córdoba. Spain

Dr. Jose Maria Fernández Bolaños. University of Sevilla. Spain.

Dr. Juan Antonio Tello. Laboratorios TELLO, Jaén, Spain

Dr. Oreste Gualillo. SERGAS. Santiago de Compostela, Spain

Dr. Claudia Guillaume, MODERN OLIVES, Melbourne, Australia

Dr. Leandro Ravetti, COBRAM STATE, Victoria, Australia

Joan Gonzalez Bueno, EVOO ICA New York, US

Athan Gadanidis, Cyprus

CHEF Daniel Garcia Peinado, EVOO ICA, Spain

Dr. Alfonso Peraba, Laboratorios TELLO, Jaén, Spain

CHEF Firo Vazquez, EVO ICA, Murcia, Spain

Jose Luis Bergillos. OIS, Spain

Dr. Francisco Lorenzo Tapia, EVOO ICA, Spain

Dra. Catherine Itsipoulo, La Trobe University, Australia

Dr. Ramon Estruch, Hospital Clinic, Barcelona, Spain

Dr. Rosa Lamuela, Farmacología, Universidad de Barcelona, Spain

Dr. Jose Antonio Amérigo, OIS, Spain

Dr. Amal Kaddoumi, University of Saint Louis Missouri, US

Dra. Emilia Arrabito, SVIMED, Sicilia, Italy

Dra. Mirella Zanetic. Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation. Split. Croatia

Dra. Susanna Salerno, Ragusa, Italy

Dr. Nikos Krimianotis, Kalamata, Greece

C. Kareklas, Kalamata Region- Peloponeso. Greece

CHEF Katy Spark, New York, US

CHEF Maria Loi, New York, US

Prof. Mohammed Bouaziz, Sfax University, Tunisia

Jose Manuel Pardo, Miami, USA

Clara Villanueva, Benalmádena, Málaga, SPAIN

CHEF Zdravko Peric, Head of the Culinary Institute Kul IN

CHEF Marcelo Scofano. Rio do Janeiro. Brasil
Gonzalo Pin, Oli Oli, Requena, Valencia, Spain

ORGANIZADORES

