

Oleoturismo

1° JORNADAS NACIONALES

7 y 8 de noviembre de 2025 La Enoteca –Av. Peltier 611 Mendoza, Argentina.



Jornada del 7 de noviembre

08:30 hs. Acreditaciones

9:30 hs. Apertura de las Primeras Jornadas de Oleoturismo

Gabriela Testa, Ente Mendoza Turismo.

Rodolfo Vargas Arizu, Ministerio de Producción,

Gobierno de Mendoza.

9.45 hs. Presentación

Oleoturismo con identidad: la experiencia

Mendoza Oliva Bien.

Marcelo Reynoso, Ente Mendoza Turismo,

Dirección de Desarrollo Turístico e

Innovación.

10:30 hs. Presentación

Programa Turismo Rural Productivo.

Laura Scimone, Secretaría de Turismo,

Ambiente y Deportes de la Nación.

María del Lucero Glorio, Secretaría de

Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

10:45 hs. Conferencia magistral

Jaén, capital mundial del AOVE: claves de

un modelo de oleoturismo competitivo.

Juan Ignacio Pulido Fernández, Universidad de Jaén, Director del LAInnTUR (España) - por

streaming.



11:30 hs. Conferencia

AOVEland: innovación, sostenibilidad y experiencia inmersiva en oleoturismo. Joaquín Morillo Ruiz Baeza, Grupo Oleícola Jaén (España) - por streaming.

12:15 hs. Almuerzo libre.

13:30 hs. Panel de expertos

Indicaciones geográficas y patrimonio oleícola: claves para la identidad territorial.

Abderraouf Laajimi, Consejo Oleícola Internacional (Túnez).

Pablo Morón, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Mario Bustos Carra, Asociación Olivícola de Mendoza.

Susana Mattar, Universidad Católica de Cuyo (San Juan).

Moderador: Alfredo Draque, Ministerio de Producción de Mendoza.



14:20 hs.

Mesa redonda

Paisajes del olivo: destinos oleoturísticos en Argentina.

Guillermo Acevedo, Ruta del Olivo Catamarqueño (Catamarca).

Julio Luján, Camino del Olivo de Córdoba (Córdoba).

Jorge Corrales, Ruta del Olivo de General San Martín (Mendoza).

Maika Rech, Ruta del Olivo de San Juan (San Juan).

Nicolás Chumbita, Ruta del Olivo Riojano (La Rioja).

Moderador: Gabriel Fidel, Universidad Nacional de Cuyo de Cuyo.

15:10 hs.

Conversatorio

Negocios y experiencias en oleoturismo.

Gisela Rosell, Olibó.

Carlos Sáez, Olivícola Laur.

Cristian García, Museo del Olivo y el Aceto (Municipalidad de Maipú).

Bettina Moral Torés, La Pocitana, (San Juan).

Moderador: Carlos Hernández, periodista.



16:00 hs.

Conversatorio

Gastronomía & oleoturismo

Patricia Courtois, Restaurante 5 Suelos,

Durigutti Family Winemakers.

Miguel Zuccardi, Restaurante Pan y Oliva,

Olivícola Zuelo.

Beatriz Barbera, Francesco Restaurante.

Moderadora: Roxana Badaloni, periodista.

16:40 hs.

Coffe Break

17:00 hs.

Panel de expertos

Olivicultura sostenible & oleoturismo: innovación, educación & conservación del patrimonio.

Facundo Soria, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Alfredo Baroni, Obra Don Bosco, Rodeo del Medio.

Adriana Banco, INTA EEA Junín, Banco de Germoplasma de Olivos.

Moderadora: Mónica Mirábile, Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Agrarias.



17:40 hs. Palabras finales y conclusiones

19.30 hs. Actividad cultural y gastronómica

(arancelada)

Cata de AOVE & maridaje de cocina

mendocina.

Ana Clara Castillo, Sommelier con especialización

en aceite de oliva, Universidad de Jaén.

Lucian Ricco, Hype pastas.



Jornada del 8 de noviembre

9:00 hs. - 14:30 hs.

Visita técnica / FAMTour - FAMPress

El recorrido está dirigido a agencias de viajes, operadores turísticos, prensa especializada e influencers, quienes tendrán la oportunidad de conocer de manera directa la propuesta oleoturística de la provincia. La experiencia incluye visitas a olivares, almazaras y restaurantes temáticos de Maipú, donde se podrá apreciar el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra y comprender su estrecha relación con la identidad local y la gastronomía mendocina.





Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca























