



Oleoturismo

1° JORNADAS NACIONALES

7 y 8 de noviembre de 2025
Centro de Congresos y Exposiciones
“Emilio Civit”, Sala Magna
Av. Peltier 611
Mendoza, Argentina.



PROGRAMA

Jornada del 7 de noviembre

08:30 hs.	Acreditaciones
9:30 hs.	<p>Apertura de las Primeras Jornadas de Oleoturismo Gabriela Testa, Ente Mendoza Turismo.</p> <p>Rodolfo Vargas Arizu, Ministerio de Producción, Gobierno de Mendoza.</p> <p>Martín Giaccio, Subsecretaría de Economías Regionales y de Pequeños y Medianos Productores</p>
9.45 hs.	<p>Presentación Oleoturismo con identidad: la experiencia Mendoza Oliva Bien.</p> <p>Marcelo Reynoso, Ente Mendoza Turismo, Dirección de Desarrollo Turístico e Innovación.</p>
10:30 hs.	<p>Presentación Programa Turismo Rural Productivo.</p> <p>Laura Scimone, Secretaría de Turismo, Ambiente y Deportes de la Nación.</p> <p>María del Lucero Glorio, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.</p>



PROGRAMA

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 y del Observatorio Internacional de Oleturismo (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). Martín Giaccio, Subsecretaría de Economías Regionales y de Pequeños y Medianos Productores. Mario Bustos Carra, Asociación Olivícola de Mendoza. Susana Mattar, Universidad Católica de Cuyo (San Juan). Valeria Albarracín, Referente de la Cadena Olivícola de la Subsecretaría de Economías Regionales y de Pequeños y Medianos Productores
	Moderadora: Mónica Bauzá. Red interuniversitaria para la docencia y la investigación sobre Olivar y Aceites de Oliva .

PROGRAMA

14:20 hs.

Conversatorio

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).

Cristian García, Ruta del Olivo de Maipú (Mendoza).

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.

Gabriel Guardia, Corazón de Lunlunta.

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

Moderador: Carlos Hernández, periodista.



PROGRAMA

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.



PROGRAMA

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 y Lourdes Deliberto, Hype pastas.



PROGRAMA

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.



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Secretaría de Turismo,
Ambiente y Deportes
Ministerio del Interior



MENDOZA
ARGENTINA



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



CIENCIAS
AGRARIAS



Universidad de Jaén
Cátedra de Turismo de Interior



CÁMARA
ARGENTINA
de Turismo



Consejo Federal de Turismo



ASOLMEN
ASOCIACIÓN OLIVÍCOLA DE MENDOZA

Slow Olive
Argentina

