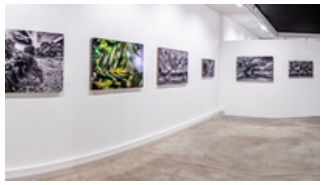
EXPOSICIONES

Méditerranée, terroir divine



Esta exposición fotográfica de Claude Cruells (Anadyomene) es un viaje por los olivares milenarios del Mediterráneo y un homenaje a este árbol sagrado.

Sculptures et textures des oliviers millénaires



La exposición fotográfica de Nejib Chouk (Túnez) muestra como los olivos milenarios nos ofrecen esculturas alrededor de su tronco.

Realidad virtual: olivos milenarios



Esta exposición virtual de la Mancomunidad Taula del Sénia te propone ponerte las gafas de realidad virtual y visitar sin moverte los paisajes de los olivos milenarios del Territorio Sénia.

Realidad aumentada: experiencia inmersiva



Una innovadora propuesta del Departamento de Agricultura que transporta al visitante al corazón del proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, mediante tecnología de realidad aumentada.

MANCOMUNITAT TAULA del SÉNIA

Associació Territori del Sénia

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Generalitat de Catalunya

IDECE
Institut per al Desenvolupament de les Comarques de l'Ebre

ANADYOMENE
regarder transmettre

Molí de la Creu el Vilar
oli d'oliva verge extra

Ajuntament d'Ulldecona

Diputación de Teruel

Diputació Tarragona

Inscripciones:

www.tauladelsenia.es
infotauladelsenia@gmail.com
Inscripciones hasta el 16 de noviembre
Plazas limitadas
La inscripción compromete a asistir a todo el Congreso

I CONGRESO INTERNACIONAL DE OLEOTURISMO Y GASTRONOMÍA

XIV Encuentro de Olivos Milenarios

ULLDECONA

27 · noviembre · 2026

Antiguo molino de Cèsar Martinell
Oficina Turismo (Ulldecona)



LAS RUTAS DEL OLIVO

08:30 h
Bienvenida y café
Entrega de acreditaciones y apertura de **exposiciones**

09:00 h
Inauguración oficial
Alcaldesa de Ulldecona, Presidentes MTS y ATS
y representantes institucionales

09:15 h
Presentación del Congreso y "Ruta Olivos Milenarios"
Tere Adell (gerente Mancomunidad Taula del Sénia)

09:35 h
Presentación de las exposiciones

09:45 h
Presentación Anadyomene y el libro "Oliviers millenaires, les gardiens de la Mediterranée"
Claude Cruells (Asociación ANADYOMENE)

10:15 h
Proyecto espacial de observación de olivos
Antoine Troullier (ingeniero espacial)

10:30 h
Olivos milenarios en la Costa Brava
Salvador Garcia-Arbós (periodista)

10:45 h
Olivos milenarios, sostenibilidad y gastronomía
Toni Massanés (director general Fundación Alícia)

11:15 h
Proyecto "Oleoturismo España"
José Mª Penco (director de AEMO)

11:45
Cata de aceite de olivos milenarios
Àngels Calvo (panel oficial cata de aceites de Cataluña)

12:00 Salida en autobús hacia el Museo del Arión

INMERSIÓN CULTURAL Y EXPERIENCIAL

RECONOCIMIENTOS

12:15 h
Visita al Museo y acto institucional de entrega de reconocimientos

ESENCIA DE OLIVO

12:45 h
Experiencia multisensorial: música, leyendas y gastronomía en la Farga del Arión (1.712 años)

A CORAZÓN ABIERTO

13:30 h
Actividad participativa en el proyecto europeo OTRart

EXPERIENCIA CULINARIA

14:00 h
Degustación tematizada con aceites monovarietales del Territorio Sénia, en el Restaurante L'Antic Molí del chef Vicent Guimerà (1* Michelín)

Museo Natural Olivos Milenarios del Arión (Ulldecona)



Antiguo molino de Cèsar Martinell
Oficina Turismo (Ulldecona)



OLEOTURISMO EN EL MEDITERRÁNEO

16:00 h
Experiencias de oleoturismo en el Mediterráneo
Modera: Marlene Maier
Francisco Dias (profesor Universidad Leiria). Portugal
Andrea Cantore (coordinador Maslinarska zadruga). Croacia
Mirsad Rasketic (Kuca Maslina). Montenegro
Nejib Chouk (fotógrafo). Túnez
Raphaël Colicci (olivicutor y oleoterapeuta). Francia
Luigi Caricato (fundador Oilooffícina). Italia
Flavio Lenardon (fundador Tree Dream). Italia
Odysseas Spyroglou (consultor internacional). Grecia

18:30 h
Experiencias de oleoturismo en España
Modera: David Esteller (director Tourislab)
Joana Dols (Es Seregalls). Fornalutx - Mallorca
Blanca Casañola (Cuadrat Valley). L'Albagés - Lleida
Pilar Gutierrez (Picualia). Bailén - Jaén
Josep R. Farran (alcade Borges Blanques)
Leo Bel (Conficon). Tortosa - Tarragona
Joan Gòdia (Director Empresas Agroalimentarias. Gencat)

20:00 h
Clausura oficial