vinetur

La UNIA reúne en Baeza a expertos para analizar el olivar desde la gastronomía

El seminario trató cocina, biodiversidad, salud, patrimonio y oleoturismo más allá del enfoque técnico del AOVE

jueves 19 de noviembre de 2026



La Universidad Internacional de Andalucía reunió este lunes, 16 de noviembre, y este martes, 17 de noviembre, a cocineros, investigadores y especialistas de varios ámbitos en el seminario Gastronomía del olivar, celebrado en la Sede Antonio Machado de Baeza con la colaboración de Caja Rural de Jaén. La actividad, dirigida por el asesor gastronómico, chef y analista sensorial Marcos Reguera Jaque, sumó 12 horas de formación centradas en la cocina, la biodiversidad, la ciencia, la cultura y el territorio

ligados al olivar.

El planteamiento del encuentro fue ir más allá de una visión solo técnica del aceite de oliva virgen extra y atender también a su perfil sensorial, su comportamiento en cocina y su papel dentro de la experiencia gastronómica. La programación incorporó además otros elementos del olivar, como las aceitunas, las plantas silvestres, la fauna, el patrimonio o su presencia en el cine.

La primera jornada arrancó con una sesión sobre innovación en los procesos de extracción y variedades de aceituna a cargo de Blas Melgarejo y M.ª Paz Aguilera. Aguilera explicó, en palabras de la organización, cómo las decisiones adoptadas durante la elaboración influyen en los matices sensoriales del aceite. Melgarejo, por su parte, expuso el trabajo de ajuste con el que se orienta cada campaña hacia perfiles concretos.

Después intervinieron Pedro Sánchez ‘Pedrito’, del restaurante Bagá, y Juan Carlos García, del restaurante Vandelvira. Ambos centraron su participación en el uso del AOVE como base estructural del plato y en el papel del amargor dentro de una identidad culinaria vinculada al aceite.

La sesión sobre aceitunas curadas reunió a Nuria Yáñez y al cocinero Tomás Rueda, del restaurante Almocadén. Yáñez explicó sus procesos de elaboración y fermentación. Rueda trasladó esa materia prima al terreno culinario con varios ejemplos, entre ellos unas cocochas con aceitunas verdes deshidratadas y emulsión de aceite de oliva, y unas falsas trufas rellenas de paté y recubiertas de aceituna negra.

La jornada continuó con una intervención de Juan Carlos Roldán y del propio Reguera sobre etnobotánica culinaria y aprovechamiento gastronómico de las plantas silvestres del olivar. Más tarde, Javier Zafra repasó la historia de la cocina mediterránea y el uso del aceite de oliva en distintas culturas. El cierre corrió a cargo de Ángel Cagigas, que analizó la representación del olivar y de la gastronomía en el cine, desde el paisaje y la vida en el campo hasta la relación entre comida, memoria y emoción.

El segundo día se abrió con la ponencia de Antonio J. Meléndez, catedrático de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla, sobre los compuestos bioactivos del AOVE y su relación con la salud y la nutrición. A continuación, Marcelino Sánchez abordó la identidad y el patrimonio del olivar mediterráneo con un recorrido por molinos, cortijos, usos tradicionales y vínculos históricos con el comercio.

En la sesión dedicada a la cocina para oleoturismo y almazaras, Marcos Reguera presentó cinco aperitivos, dos elaborados con picual, dos con frantoio y uno con hojiblanca. Con esa propuesta quiso mostrar, según explicó, cómo el aceite puede dar estructura a una elaboración, equilibrar sabores y conducir los aromas.

La última ponencia estuvo dedicada a la caza en el olivar. Jorge Asenjo trató el manejo culinario de las carnes y el uso de hierbas silvestres, mientras Andrés García Carranza, profesional de Aceites Castillo de Canena, aportó una visión centrada en la gestión del ecosistema y la biodiversidad.

Reguera aseguró que el seminario ha ofrecido una mirada “muy transversal” del olivar desde la gastronomía. “Hemos abordado prácticamente todo lo que rodea al olivar cuando lo miramos desde la gastronomía: desde la elaboración técnica y las variedades hasta las aceitunas, las plantas silvestres y la caza; desde la biodiversidad hasta la cocina para el oleoturismo y las almazaras”, afirmó. El director del curso también valoró la participación del alumnado y la disposición de los ponentes, y avanzó su intención de trabajar en una nueva edición.

La actividad formó parte de la oferta docente de la UNIA para el sector oleícola. En las mismas fechas, la sede de Baeza acogió además una nueva edición de la jornada Cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de nueva cosecha 2026/2027, dirigida por María Soledad Román, del Centro de Interpretación Olivar y Aceite de la Provincia de Jaén. La universidad explica que ambas propuestas se programaron de forma conjunta para facilitar la asistencia del alumnado y responder al interés por la formación especializada en olivicultura y agroindustria.