vinetur

La World Olive Oil Exhibition y Origin Natura reúnen al sector oleícola e ingredientes naturales en Madrid

IFEMA Madrid acoge durante dos días a productores, compradores y expertos en aceite de oliva e innovación alimentaria

martes 3 de marzo de 2026



Este martes, 3 de marzo, IFEMA Madrid ha abierto sus puertas a una nueva edición de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), el mayor encuentro internacional dedicado al negocio del aceite de oliva. Este año, la feria se celebra de forma conjunta con Origin Natura, un evento especializado en ingredientes naturales y frutos secos. Durante dos jornadas, la capital española se convierte en el punto de referencia mundial para el sector, reuniendo a productores, compradores, distribuidores, instituciones, chefs, expertos internacionales y empresas innovadoras.

Una de las principales novedades de esta edición es la organización de reuniones estratégicas de cierre entre expositores y algunos de los mayores compradores de aceite de oliva de España. A estas reuniones asisten también tiendas gourmet, conserveras y otros actores clave, facilitando encuentros directos con almazaras y productores. El objetivo es impulsar acuerdos comerciales y abrir nuevas oportunidades de distribución, reforzando el papel de la feria como plataforma de negocio y comercialización internacional.

La WOOE cuenta con la participación institucional y empresarial de las principales regiones productoras del país, representando a algunas de las almazaras más reconocidas de España y mostrando la diversidad del aceite de oliva virgen extra nacional. Entre las entidades presentes se encuentran la DOP Priego de Córdoba, DOP Sierra de Segura, DOP Sierra Mágina, DOP Baena, IGP Aceite de Jaén, la Junta de Andalucía y la Diputación de Jaén. También participan empresas líderes como Acesur, Deoleo, Borges, Aceites García de la Cruz, Almazaras de la Subbética, Grupo Vidabol, Olibrok y ORIVA (Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva). La presencia conjunta de grandes grupos, cooperativas, asociaciones empresariales y almazaras premium ofrece una visión completa del sector oleícola español.

La feria es también un espacio para el análisis de tendencias, la evolución del mercado y los nuevos desafíos del sector. El programa de conferencias incluye la participación de expertos internacionales, consultores estratégicos y líderes empresariales que abordan cuestiones clave como la comercialización internacional, la innovación, el consumo y la evolución del mercado del aceite de oliva. Entre los ponentes se encuentran Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional, encargado de la conferencia inaugural sobre la situación actual y perspectivas del sector; Juan

Vilar, consultor estratégico internacional; y Dick Vink, CEO del Olive Health Institute, especializado en aplicaciones innovadoras del aceite de oliva virgen extra en la industria alimentaria. También intervienen figuras del ámbito empresarial y comercial como Luís Batista, responsable global de compras en Gallo Worldwide; Leandro Ravetti, director general de Cobram Estate Olives; José Luis De la Rosa, experto en estrategia y gestión de recursos; y Eduardo Valverde, director general de Conde de Benalúa, junto a representantes de cooperativas, industria, distribución y organismos sectoriales.

El programa se completa con la participación de expertos en mercado y consumidor como Gabriel Carrascosa, especialista en neuromarketing, y líderes del sector oleícola como Javier Olmedo, director de la Fundación del Olivar, así como representantes de organizaciones agrarias y cooperativas como Luis Carlos Valero, gerente de ASAJA Jaén. Además, el evento ofrece catas profesionales de aceite de oliva virgen extra, presentaciones técnicas y estratégicas, encuentros con chefs y cocineros, y el concurso gastronómico Desafío WOOE, donde la cocina y el aceite de oliva se combinan en directo ante el público y un jurado especializado.

La edición de este año amplía su alcance con la celebración conjunta de Origin Natura, la feria dedicada a ingredientes naturales, extractos y frutos secos. Origin Natura reúne a empresas innovadoras, startups y proyectos vinculados a la alimentación natural, la innovación agroalimentaria y el desarrollo de nuevos productos. El espacio incluye una galería de muestras, catas y demostraciones, presentaciones técnicas, startups del programa Singular Foods y ON ToolBox, con soluciones aplicadas para la industria.

La unión de ambas ferias crea un entorno donde convergen el aceite de oliva, los ingredientes naturales y la innovación alimentaria. Con la apertura de sus puertas, la World Olive Oil Exhibition y Origin Natura consolidan a Madrid como punto de encuentro estratégico para el sector, generando un espacio donde se cierran acuerdos y se anticipa el futuro del mercado. Durante dos días, IFEMA Madrid será el lugar donde el aceite de oliva y los ingredientes naturales conectan negocio, conocimiento e innovación.