



X Feria del Olivar y del Aceite Ecológico de Almendral.

Del 17 al 19 de Abril de 2026.





El desarrollo de Almendral va íntimamente ligado al cultivo del aceite, un producto agrícola protagonista diario de nuestra localidad, motor de su economía y vida social y que nos representa en Extremadura y fuera de ella.

Del 17 al 19 de abril de 2026 Almendral acogerá la X Edición de la Feria del Olivar y el Aceite ecológico que en esta ocasión centrará el foco de sus jornadas técnicas en la huella de carbono y los proyectos de captación / absorción de carbono.

Con la realización de esta feria, pretendemos dar valor a un producto tan nuestro como el olivar ecológico y su fruto, el aceite de oliva virgen extra, en particular el ecológico. Asimismo, esta feria que acoge a público de la región, de otras comunidades e incluso de Portugal, tiene una gran repercusión en el aspecto económico para nuestros comercios locales, bares-restaurantes, cooperativa local y alojamientos de la localidad.

Almendral siempre ha sido reconocido por tener unos olivares muy productivos y una cooperativa donde, tras las últimas inversiones, se produce un aceite de oliva virgen extra de altísima calidad, siendo merecedor de varios reconocimientos en el pasado reciente.

El olivar y el aceite ecológico, por su importancia y trascendencia en nuestra región, merecen unas jornadas técnicas de calidad, donde se discuta sobre su presente y futuro en Extremadura, no desarrollándose en la región ningunas jornadas técnicas como las presentes en lo que a olivar ecológico se refiere.

Nos encontramos ante la **X Feria del Olivar y el Aceite Ecológico**, que en esta edición incorpora numerosas novedades en su programa, con el objetivo intacto de fomentar el cultivo del mismo y todos los sectores asociados a este producto, además, de posicionarse como un evento empresarial y social tanto en la localidad como en la comarca, fomentando el espíritu empresarial de la zona, el empleo y el desarrollo sostenible de Almendral.



Este proyecto fue diseñado para aportar valor a Almendral, como eje principal y los sectores económicos auxiliares que de forma directa e indirecta están relacionados con este producto, consolidándose al mismo tiempo como un evento de referencia a nivel provincial y regional.



PROGRAMACIÓN

VIERNES 17 DE ABRIL

Jornadas Técnicas en el Centro Obrero Cultural de Almendral. C/Miguel Hernández, 15. Almendral(Badajoz)

09:00 Recepción y Desayuno Almazarero con Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Fínibus. Patrocinado por Sociedad Cooperativa San Mauro.

09:30 Inauguración de la Jornada.

Juan Francisco Torrecusa Moreno. Alcalde de Almendral.

Diputado del Área de Turismo y Reto Demográfico de la Diputación de Badajoz, o persona que le sustituya.

José Luís Llerena. Director de CTAEX.

José Manuel Torres Benavente. Presidente de la S. C. San Mauro.

Juan Antonio Polo Palomino. Jefe del Departamento de Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente. Consejo Oleícola Internacional.

09.45 Cómo aumentar el carbono en el suelo en olivar ecológico sin perder productividad.

Juan Manuel Luque Pinilla. Director de Luque Ecológico.

10: 30 Absorción de dióxido de carbono de cultivos industriales en Extremadura.

Juan Ignacio Gutiérrez Cabanillas. Investigador de CTAEX.

10: 45 Certificación voluntaria de los créditos de carbono en el sector de los aceites de oliva.

Juan Antonio Polo Palomino. Jefe del Departamento de Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente. Consejo Oleícola Internacional.

11:30 Cata y Degustación de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra ganadores del IX Cata-concurso de AOVE Cosecha Tempranos de la Provincia de Badajoz.

Juan María Delfa Cupido. Diputado Delegado del Área de Desarrollo Rural, Reto Demográfico y Turismo.

Alfonso Montaña. Oleólogo de CTAEX.

12:00 Del Cálculo de la huella de carbono a proyectos de absorción: la experiencia de Puerta Las Villas.

José Gilabert. Presidente de la S.C. Puerta Las Villas.



12:15 Mesa Redonda: Convivencia olivar Ecológico con el Convencional.

Dirige: Juan Antonio Polo Palomino. Jefe del Departamento de Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente. Consejo Oleícola Internacional.

Participa:

- PRODUCTOR ECOLÓGICO
- AGRICULTOR CONVENCIONAL-EMPRESAS DE SERVICIOS
- REPRESENTANTE JUNTA DE EXTREMADURA.
-

13:30 Clausura de la Jornada

Juan Francisco Torrescusa Moreno, Alcalde de Almendral.

13:00 - Apertura del Ferial para público asistente a la Feria de Exposiciones y Stands Profesionales – Multisectoriales.

Stand de profesionales y del sector multisectorial.

Misiones Comerciales y reuniones de negocios permanentes.

13:00 - Cata maridaje de aceite, vinos y jamón.

Patrocinan Cooperativa San Mauro, Bodega Pago de las Encomiendas y Fábrica de Embutidos Manuel Guedejo.

18:00h - Exhibición a cargo de la Escuela de Bailes Latinos de Almendral.

19:00h – Actuación a cargo del grupo de coros y danzas.

SÁBADO 18 DE ABRIL : FERIA DE EXPOSICIONES Y STANDS.

11:00 - Apertura del Ferial para público asistente a la Feria de Exposiciones y Stands Profesionales – Multisectoriales.

Stand de profesionales y del sector multisectorial.

Misiones Comerciales y reuniones de negocios permanentes.

13:00h Comienzo de la Tercera Edición del Concurso de Corte de Jamón Almendral – Desiderio Sebastián. Concurso avalado por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón. Retransmisión en directo a través del canal Jamón Lovers.

17:30h Entrega de Premios a los ganadores del Tercer Concurso de Corte de Jamón de Almendral – Desiderio Sebastián.

18:00 Actuación Musical a cargo del grupo Flamenco Chanela.

20:30 Actuación Musical a cargo del grupo Mecamela.

A continuación... fin de fiesta con Dj.



DOMINGO 6 DE ABRIL :

11:00 Circuito campeonato Extremadura de Cross Country Off Road .

Las actividades se encuentran sujetas a modificaciones por lo que se actualizarán a través de la página <https://feriadelaceitedealmendral.es>

SERVICIOS

Área de aparcamiento gratuito

Puesto de Protección Civil

Punto Violeta

Restaurante

Convenios con los alojamientos turísticos locales

Descripción del público objetivo de la feria y alcance.

El target al que va dirigida la feria principalmente es el tejido productivo olivocultor, así como profesionales del sector como gerentes de cooperativas, maestros de almazara y socios de las mismas.

El contenido de las jornadas técnicas y la incorporación novedosa de la feria comercial con stands de empresas y profesionales, así como la exposición de maquinaria, en esta octava edición se identifican con lo más atractivo para el público que se quiere alcanzar.

