



Dia mundial de l'alimentació: L'oli d'oliva verge extra a la cuina

Sessió divulgativa

Constantí, dijous 15 d'octubre 2026

Presentació

El proper 16 d'octubre es celebra el dia Mundial de l'Alimentació i quin aliment millor per alimentar que l'oli d'oliva verge extra. És el producte que defineix el que anomenem com dieta Mediterrània i el tenim present en nombrosos plats de la gastronomia catalana. L'oli d'oliva verge extra és un transportador de sabor. Per tant, quan posem l'oli en contacte amb l'aliment el podem percebre diferent en funció de l'oli a utilitzar. Però, el podem utilitzar en tots els plats? Tots els olis van bé per fer pa amb oli? Per altra banda, coneixem els nombrosos beneficis de l'oli en la salut i com alguns dels compostos poden arribar millorar el nostre dia a dia. Però, encara tenim moltes preguntes sense resposta hi ha un límit màxim d'aquests compostos? com es comporten quan els elaborem, perden les seves propietats? La present jornada pretén oferir l'oportunitat de conèixer l'oli d'oliva verge extra i donar eines per poder cuina'l aprofitant el màxim les seves qualitats. També, permetre conèixer les necessitats de informació que facin possible que tot-hom el faci servir a les seves cuines.

Lloc de realització

IRTA Mas Bové
TP-7225, Km 3,8.
43120 Constantí

Inscripcions

A través de IRTA: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

IRTA

Montse Palau

A/e: montserrat.palau@irta.cat

260696 / 2,25

Programa

9.15 h Validació d'inscripcions

9.30 h Benvinguda i introducció institucional de la jornada
Agustí Romero. Programa de Fructicultura de l'IRTA

9.45 h Importància de l'oli en l'alimentació
Maria Pérez i Anna Vallverdú. Grup de recerca POLYPHENOL RESEARCH

10.15 h Com l'oli pot descriure la Gastronomia Catalana
Laia Badal. Fundació Alícia

10.45 h Pausa-cafè

11.30 h Impacte de l'oli d'oliva verge extra a la cuina.
Estudis realitzats al IRTA
Montserrat Jiménez. Programa de Fructicultura de l'IRTA

12.00 h Els efectes de diferents tècniques culinàries en els polifenols d'oli d'oliva verge extra
Maria Pérez i Anna Vallverdú. Grup de recerca POLYPHENOL RESEARCH

12.30 h El sabor de l'oli d'oliva verge extra segons la neurogastronomia
Fermina Pérez. Especialista en neurogastronomia

13.00 h Torn obert de preguntes

13.30 h Cloenda de la jornada

Organització

IRTA[®]