



Fira de l'Oli i la Mediterrània

Tast d'olis: diferències entre categories de mercat

Jornada tècnica

Santa Bàrbara, dissabte 23 de novembre de 2024

Presentació

El Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya treballa en pro de la qualitat, la recerca i la promoció de l'oli verge d'oliva, un dels ingredients més essencials de la dieta mediterrània i un dels puntals de la nostra alimentació. L'objectiu d'aquesta jornada és aprendre a classificar l'oli segons les diferents categories comercials que s'estableixen segons la normativa vigent: verge extra, verge o llampant, i que estan determinats pels atributs i els defectes que té l'oli. Aquests són detectats a través de l'olfacte o a través del gust, i permeten quantificar els nivells d'amarg i picant de la mostra i identificar aromes i defectes sensorials que hi puguin haver. Un clar exemple dels millors olis verge extra són els que tenen el distintiu de qualitat europeu d'una DOP, en la nostra zona són els de la DOP Oli del Baix Ebre – Montsià.

Lloc de realització

Escenari central de la Fira de Santa Bàrbara
43570 Santa Bàrbara

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Oficina Comarcal del Montsià
Rosabel Arbó Pérez
A/e: rosabel.arbo@gencat.cat

Programa

- 12.00 h **Registre d'assistents**
- 12.30 h **Presentació de la jornada i de la DOP Baix Ebre – Montsià**
Marina Soler. Secretària de la DOP Oli del Baix Ebre - Montsià
- 12.45 h **Tast d'olis. Panel d'olis**
Eudald Salvat. Membre el Panel de Tast d'Olis de la Generalitat de Catalunya
- 13.30 h **Cloenda de la jornada i tast de formatge maridat amb Oli DOP Baix Ebre – Montsià**

Col·laboració



Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació