



# Els olis de Catalunya, resultats de la campanya 2023/2024

## Jornada tècnica

Constantí, dijous 11 de juliol de 2024

### Presentació

Un any més, el DACC organitza aquesta jornada amb l'objectiu de presentar les eines de les que disposa per donar suport al sector d'oli d'oliva, producte de gran qualitat i fonamental en la dieta mediterrània, amb propietats dietètiques i gastronòmiques excepcionals i beneficioses per a la salut.

Aquest any farem una taula rodona per valorar els resultats de la campanya 2023/2024 on presentarem els resultats de la feina del Laboratori Agroalimentari, del Panel de Tast i del Programa de Molins IRTA-DACC. També presentarem la proposta final del Pla d'acció de l'oli d'oliva, el projecte de mapatge de l'oleoturisme, el projecte del concurs dels millors olis d'oliva verge extra de Catalunya i, per acabar, el projecte demostratiu "Millora de rendiment industrial de la varietat arbequina" executat per l'IRTA.

### Lloc de realització

Escola Agrària de Mas Bové  
Carretera TP-7225, de Reus a el Morell,  
km 4 (Finca Mas Bové)  
43120 CONSTANTÍ

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Panel de Tast Oficial d'Olis Verges  
d'Oliva de Catalunya (Sr. Xavier Vicens  
Tel.: 977 318 279

Correu-e: [xavier.vicens@gencat.cat](mailto:xavier.vicens@gencat.cat)

### Programa

9.30 h	<b>Registre d'assistents</b>
10.00 h	<b>Presentació de la jornada</b> Glòria Tibau, directora dels Serveis Territorials del DACC a Tarragona.
10.15 h	<b>Taula rodona: Valoració de la campanya 2023/2024. Resultats del Laboratori Agroalimentari, Panel de Tast d'Olis i del programa de Molins IRTA-DACC</b> Mireia Medina, cap del Laboratori Agroalimentari. DACC. Àngels Calvo, cap del Panel de tast oficial d'olis verges d'oliva de Catalunya. DACC. Juan Francisco Hermoso, subprograma d'Olivicultura, Elaiotècnia i Fruita Seca, IRTA. Modera: Xavier Vicens, director del Panel de tast oficial d'olis verges d'oliva de Catalunya. DACC.
10.45 h	<b>Presentació de la proposta final del Pla d'acció de l'oli d'oliva</b> Cristina Massot, subdirectora general d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries del DACC.
11.15 h	<b>Pausa – cafè (Amb barra d'olis)</b>
11.45 h	<b>Presentació del projecte de mapatge de l'oleoturisme</b> Representant de Turislab.
12.00 h	<b>Presentació dels Premis dels Millors Olis d'Oliva de Catalunya</b> Mireia Medina, cap del Laboratori Agroalimentari. DACC. Xavier Vicens, director del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya. DACC.
12.30 h	<b>Millora del rendiment industrial de la varietat arbequina</b> Juan Francisco Hermoso, Olivicultura i Elaiotècnia. IRTA.
13.00 h	<b>Cloenda de la jornada</b> Joan Godia, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del DACC.
13.15 h	<b>Show Cooking. Maridatge d'olis de les 5 DO catalanes amb productes de cada territori</b> Francesc Blanch, xef de "Deviteca Espai Gastronòmic".

### Col·laboració



### Organització

Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural