



XXII Fira de l'Oli Verd

Propietats organolèptiques de l'Oli d'Oliva Verge Extra

Jornada tècnica

MAIALS, dissabte 16 de novembre de 2019

Presentació

En el marc de la XXIIa Fira de l'Oli Verd de Maials us convidem a participar en aquesta jornada que té per objectiu donar a conèixer les diferents tipologies d'oli existents al mercat destacant els beneficis de consumir oli d'oliva verge extra.

Per fer-ho comptarem amb la presència de la xef especialitzada en OOVE, la Sra. Montse Freixa que ens parlarà sobre el paper de l'oli d'oliva a la dieta mediterrània i com les diferents tipologies d'olis modifiquen les propietats organolèptiques dels plats.

Organització



Col·laboració



@ruralcat

Programa

18.00 h Inscripcions i lliurament de la documentació

18.05 h Presentació de la Jornada

Il·lm. Sr. David Masot Florensa. Alcalde de Maials i president del Consell Comarcal del Segrià.

18.15 h Tipologies d'oli d'oliva existents al mercat

Sr. Juanjo Pérez. Tècnic de desenvolupament local de la Comunitat de municipis del Segrià Sec.
Sra. Montse Freixa. Xef del Restaurant Castell de la Floresta i Evooeasy.

18.45 h OOVE i cuina mediterrània

Sra. Montse Freixa. Xef del Restaurant Castell de la Floresta i Evooeasy.

19.15 h L'impacte alimentari dels diferents tipus d'oli d'oliva

Sra. Montse Freixa. Xef del Restaurant Castell de la Floresta i Evooeasy.

19.45 h Cloenda de la Jornada

Sr. Josep Segura. President de la Cooperativa del Camp Foment Maialenc.

Lloc de realització

Espai Showroom, a l'interior del recinte firal
Pavelló poliesportiu
Carrer Barceloneta, 93
25179 MAIALS

Inscripcions

La jornada és gratuïta, es pot inscriure a través de: info@segriasec.org o durant la Fira a l'expositor de l'Ajuntament de Maials.

Places limitades a 50 persones.