



Fira de l'Oli i Mestres del Morter

Qualificació dels olis segons normativa

Jornada tècnica

Jesús, divendres 26 d'abril de 2024

Presentació

L'objectiu de la jornada és donar a conèixer els tipus d'oli que existeixen en el mercat. Diferenciant-los segons les seves característiques i els beneficis que ens poden aportar per la nostra salut. Es mostraran i s'explicarà com s'analitzen organolèpticament i quins són els paràmetres fisicoquímics perquè la seva catalogació sigui verge; verge extra o oli d'oliva.

S'explicaran les 3 varietats reconegudes pel Consell Regulador de la DOP, farga, morruda i sevillenca, que són els olis certificats.

Lloc de realització

Edifici de l'EMD de Jesús
(segona planta)
Plaça de la Immaculada, 1
43590 Jesús

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Serveis Territorials Terres de l'Ebre
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural
Sra. Mireia Pino
Tel.: 977 441 234
Correu-e: mireia.pino@gencat.cat

249025 / 2,00

Programa

- 18.00 h **Presentació de la Jornada**
Víctor Ferrando. Alcalde-president de l'EMD de Jesús
- 18.15 h **Els Olis de les Denominacions d'Origen**
Marina Soler Villarroya. Secretària de la DOP Oli del Baix Ebre – Montsià.
- 18.45 h **Catalogació dels Olis fisicoquímicament i organolèpticament**
Marisa Diaz Rosell. Enginyera tècnica agrícola i membre del Panell de Tast de la Generalitat de Catalunya.
- 19.30 h **Demostració pràctica de allioli de diferents colors i sabors**
- 20.00 h **Cloenda de la Jornada**

Col·laboració



Associació de
Dones de Jesús



Comissió Organitzadora
de la Fira de l'Oli i Mestres del Morter



Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Generalitat
de Catalunya