

FÒRUM
DE L'OLI
D'OLIVA
VERGE
EXTRA DE
CATALUNYA

DIMECRES
2 D'OCTUBRE
DE 2024

PRIMERA
EDICIÓ

LES BORGES BLANQUES

FOOD WINE

CAT
ALU
NYA

PENSAR. DEBATRE. APRENDRE.

EL FÒRUM

La cultura i el sector de l'oli d'oliva verge extra de Catalunya no viuen exempts de dues grans variables que condicionen la producció agrària del nostre país: un territori pensat del centre cap a la perifèria, amb el despoblament com a gran símptoma, i l'emergència climàtica. I això, amb totes les derivades que es vulguin: la gestió de l'aigua, la pèrdua de sòl, el paper del mosaic agroforestal d'oliver en la construcció de paisatges més resilients als grans incendis forestals, l'accés a la terra i la distribució de la seva propietat, la falta de relleu generacional, l'acumulació de la propietat, el desplegament de la transició energètica, models de certificació i emprenedoria adaptats a les noves necessitats del sector, models de distribució, les pautes alimentàries de consum, etc.

Abordar convenientment aquestes derivades i els reptes que plantegen reclama espais de debat pausat i constructiu que transcendeixen l'àmbit habitual de certàmens com la Fira de l'Oli de les Borges Blanques. El Fòrum de l'Oli d'Oliva Verge Extra de Catalunya (FOOVE) neix, precisament, amb la voluntat d'esdevenir una eina més al servei d'aquesta necessitat, i respon al compromís que l'organització de la Fira de l'Oli va adoptar a l'edició del gener del 2024 de desplegar al llarg de l'any una agenda política, social, econòmica i cultural, d'acord amb el pes de la cultura de l'oli al nostre país i, en particular, a la comarca de les Garrigues.

En aquesta primera edició, el Fòrum es desplega en quatre taules rodones (Produir, Cuinar, Cuidar i Distribuir) amb les quals es pretén proporcionar un marc general d'interpretació de la situació actual del món i el sector de l'oli d'oliva verge extra que serveixi de guia per les properes edicions.

No volem acabar aquesta presentació sense agrair la participació de totes les persones ponents i, especialment, la implicació de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, amb el sr. Joan Gòdia al capdavant.

Josep Farran

Alcalde de les Borges Blanques

PRESENTACIÓ



Joan Gòdia

Fill de ramaders i titulat enginyer agrònom, Joan Gòdia va començar la seva trajectòria professional a Agroseguro, entrant posteriorment a l'administració pública. En aquest àmbit, ha exercit de tècnic de base en gestió d'expedients de plans de millora i primera incorporació de joves, professor, director i gerent de l'Escola Agrària de Vallfogona de Balaguer, cap de l'oficina comarcal del Segrià, cap del servei de Coordinació d'Oficines Comarcals, subdirector general d'Agricultura i després d'Indústries Agroalimentàries. Actualment és director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

En el camp de la representació internacional, Gòdia ha estat membre del consell d'administració de l'Associació Europea dels Productors amb Denominació d'Origen (AREPO), i actualment forma part de l'Associació Europea de Productors Hortofructícoles (ARFLH). En l'àmbit de la seguretat alimentària, Joan Gòdia ha presidit la Comissió Catalana de Bioseguretat i, a dia d'avui, és vicepresident de la Comissió Directora de Seguretat Alimentària i vocal del Consell Català de l'Alimentació. Finalment, Joan Gòdia també ha estat membre del consell d'administració de Mercolleida, de l'empresa pública Reg Sistema Segarra-Garrigues, SA, i de les juntes rectores del Consell Català de la Producció Integrada (CCPI) i del Consell Català de la Producció Ecològica (CCPAE).

PONENTS



Marc Castellnou

Enginyer de forest i inspector dels Bombers de Catalunya, Marc Castellnou lidera l'Àrea GRAF des de 1999. Especialista en anàlisi estratègic d'incendis forestals, destaca per les seves innovacions en la gestió de grans incendis i el desenvolupament del concepte de "generacions d'incendis". Els seus estudis sobre la relació entre paisatge i foc forestal, així com la interpretació dels pirocumulonimbus en events extrems, l'han posicionat com a referent internacional. President del Patronat de la Fundació Pau Costa, Castellnou combina l'expertesa tècnica amb una visió integradora de l'ecologia i la gestió d'incendis forestals.

Pau Moragas

Enginyer agrònom i enòleg, Pau Moragas és responsable de Producció a l'Olivera, una cooperativa d'inclusió social dedicada a l'elaboració de vins i olis prèmium. Coordina el Grup de Viticultura de la DO Costers del Segre i col·labora amb entitats com Slow Food i l'Associació Vall del Corb. Moragas és un ferm defensor de la producció alimentària de petita escala i alta qualitat, considerant-la clau per al desenvolupament rural sostenible i el reequilibri territorial. El seu compromís amb la producció local i sostenible reflecteix una visió integradora del sector agroalimentari com a eina de transformació socioeconòmica i cultural.



PONENTS



Francesc Font

Referent català en agricultura regenerativa, Francesc Font és enginyer tècnic agrícola i ha desenvolupat una extensa carrera com a consultor i formador internacional. Autor del llibre "Agricultura regenerativa", Font Rovira ha centrat part del seu treball en desenvolupar el mètode The Regen 360°© com a mostra del seu compromís amb la innovació agrícola sostenible, buscant millorar la rendibilitat i regenerar terres empobrides.

Enric Dalmau

Persona referent en el sector agroalimentari català, especialment en la producció d'oli d'oliva, Enric Dalmau és president de la DOP les Garrigues i de la Cooperativa Camp de Cervià, i secretari de Fruits Secs les Garrigues. Productor d'oli, ametlles i safrà, ha estat responsable de formació a la FCAC. Com a president de la DOP, s'encarrega de certificar la qualitat i origen de l'oli, promocionant-lo activament.



PONENTS



Juan Francisco Hermoso

Enginyer agrònom per la Universitat de Còrdova, és investigador especialista en Olivicultura i Elaiotècnia de l'IRTA des de 1995. Ha participat en 13 projectes de recerca nacionals i 4 europeus sobre agronomia de l'olivera, gestió de plantacions i tecnologia d'elaboració i qualitat de l'oli d'oliva. Coautor de 2 llibres sobre varietats d'olivera a Espanya i Catalunya, 20 comunicacions a congressos, més de 60 publicacions científiques i de divulgació. Pel que fa a la transferència de coneixements fruit de la tasca investigadora, ha realitzat funcions d'assessorament tecnològic, amb participació en més de 40 contractes amb empreses del sector oleícola, membre de la Comissió Tècnica de Producció Integrada d'Oli a Catalunya i expert en missions de consultoria sobre el cultiu de l'olivera de l'Agència Espanyola de Cooperació Internacional (AECI) i el Consell Oleícola Internacional (COI) a l'Uruguai, el Marroc i l'Iran. Ha impartit més de 100 conferències, 150 cursos de formació i ha dirigit 3 Treballs de Fi de Carrera i 2 Tesis de Màster relacionats amb la producció de l'oli d'oliva. Entre 1999 i 2011, professor associat a la Universitat Internacional de Catalunya i a la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona.

David Esteller

Consultor turístic i expert en desenvolupament de destinacions i productes turístics, Esteller és fundador i director de TourisLab des de 2012 i va ser gerent del Pla de Foment del Turisme del Priorat (2006-2010). Especialitzat en planificació estratègica, màrqueting turístic, creació d'experiències, i comunicació per a destinacions, és màster en Direcció i Planificació Turística i destaca en la gestió del turisme del vi. Des de Falset, Esteller s'ha consolidat com a referent en consultoria turística a Catalunya, combinant innovació i desenvolupament sostenible en les seves estratègies.



PONENTS



Victor Sas

Agricultor, Enginyer Agrònom, Especialista oleícola i actualment Secretari d'Agenda Rural del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. Enginyer Agrònom, durant 10 anys ha treballat a la Comunitat de Regants Garrigues Sud, gestionant un total de 9.500 ha de reg per degoteig, amb un 90 % d'olivera. Especialista en oliver en bardissa, ha tingut un camp d'assaig en marc ampli, goter enterrat i diverses varietats que són noves en aquest cultiu.

Agustí Romero

Destacat investigador en olivicultura i elaiotècnia a l'IRTA, Agustí Romero és Doctor enginyer agrònom per la UPC, lidera projectes sobre caracterització i millora de l'olivera i la qualitat de l'oli d'oliva. És expert en anàlisi sensorial d'olis i president del panel de tast oficial d'olis verges de Catalunya. Romero ha publicat extensament, participa en comitès científics internacionals i és professor associat a la URV. La seva recerca se centra en la millora genètica de l'olivera i l'optimització dels processos d'elaboració d'oli d'oliva verge.



PONENTS



Toni Massanés

Toni Massanés ha escrit i participat en llibres, estudis i guies sobre alimentació, restaurants, productes locals i patrimoni gastronòmic. Va dirigir el Corpus de la Cuina Catalana i l'enciclopèdia La Nostra Cuina. Ha fet ponències a Europa, Amèrica i Àsia, i ha comissariat exposicions a dins i fora del país. També ha col·laborat en pel·lícules i programes de televisió. Actualment escriu a COMER de La Vanguardia i parla a Un restaurant Caníbal a Berlín de Catalunya Ràdio. Ha rebut diversos reconeixements, com el Premi Ciutat de Barcelona i el Premi Especial de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Des del 2003, dirigeix la Fundació Àlicia, un laboratori d'I+D gastronòmic amb compromís social.

Elisabeth Farrero

Llicenciada en Humanitats per la UPF, Elisabet Farrero va fer un gir professional cap a la gastronomia el 2012, obrint El Ventador a Barruera amb la seva mare. Després d'una formació al Dos Palillos de Barcelona, va desenvolupar una cuina innovadora basada en productes locals de l'Alt Pirineu. Reconeguda com a talent jove per la revista Cuina el 2021, ha participat en esdeveniments prestigiosos com la World Travel Market a Londres. El 2022 va ser ponent al Gastropirineu i va rebre el premi Cuinera Revelació de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.



PONENTS



Carles Gaig

Reconegut xef català nascut el 1948 a Barcelona, Carles Gaig és hereu d'una tradició familiar culinària iniciada el 1869, transformant la Fonda Gaig en un restaurant d'alta cuina catalana. Guardonat amb una estrella Michelin des de 1993, Gaig és conegut per modernitzar plats tradicionals com els canelons. Ha expandit el seu llegat culinari amb diversos establiments, dos a Barcelona i un tercer a Singapur. Defensor de la cuina catalana i els productes locals, Gaig combina innovació amb respecte per la tradició gastronòmica.

Pep Nogué

Reconegut cuiner, escriptor i divulgador gastronòmic català, Pep Nogué es va formar a l'Escola d'Hostaleria de Girona i va treballar també al Celler de Can Roca. Es defineix com a "cuiner que escriu, cerveser, vinater i licorer". Professor de cuina i conferenciant, ha col·laborat en diversos mitjans com Catalunya Ràdio i TV3. Ha publicat nombrosos llibres de cuina i participa en projectes com "Cuina On Road". La seva passió per viatjar, la fotografia i la recerca de les arrels gastronòmiques catalanes el porten a explorar productes i receptes arreu del territori.



PONENTS



Xavi Benet

Cap de cuina del Restaurant Hostal Benet de les Borges Blanques, destaca per la innovació que imprimeix a la seva cuina basada en productes locals de qualitat. L'any 2007 el restaurant va obtenir la recomanació de la Guia Michelin, reconeixement que ha mantingut en edicions posteriors. Benet aposta per una cuina de proximitat, posant en valor els productes garriguencs, especialment l'oli d'oliva verge extra de Les Garrigues. L'Hostal Benet s'ha consolidat com un referent gastronòmic de la comarca.

Lluís Bofill

Periodista i empresari català especialitzat en gastronomia, Lluís Bofill és director de Gastroevents, empresa d'organització d'esdeveniments gastronòmics. Amb una extensa carrera en comunicació gastronòmica, ha participat com a presentador i col·laborador en diversos programes de ràdio i televisió. Destaca per la seva capacitat per crear i dirigir projectes innovadors que combinen gastronomia, comunicació i esdeveniments. La seva passió per la cuina i el seu coneixement del sector l'han convertit en una figura respectada en l'àmbit gastronòmic català.



PONENTS



Gemma Salvador

Dietista-nutricionista, Gemma Salvador lidera la promoció d'alimentació i estils de vida saludables i sostenibles des de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Coordina el Programa de revisió de menús escolars i impulsa protocols per millorar l'oferta alimentària. Cofundadora de Nutrició sense Fronteres, lidera el projecte "Barcelona comparteix el menjar" contra el malbaratament alimentari. Ha contribuït a incorporar dietistes-nutricionistes en atenció primària. Destaca pel seu compromís amb la formació contínua, la divulgació i el treball multidisciplinari en salut pública.

Jordi Salas-Salvadó

Catedràtic de Nutrició a la URV, Salas-Salvadó és un investigador de renom mundial en nutrició i salut. Director de la Unitat de Nutrició Humana de la URV i del Centre Català de la Nutrició de l'IEC, lidera recerques sobre dieta mediterrània, obesitat i malalties cardiovasculars. Coordinador de l'estudi PREDIMED-Plus i investigador principal del CIBERObn, destaca per la seva recerca sobre l'efecte de patrons dietètics en malalties metabòliques. Reconegut internacionalment, figura entre els investigadors més citats del món en el seu camp.



PONENTS



Ana Polo

Destacada especialista en ginecologia i reproducció assistida, reconeguda com a referent pionera en medicina reproductiva a nivell nacional i internacional, Ana Polo és directora del Programa de Reproducció Assistida i cap del Servei de Medicina Reproductiva a la Fundació Puigvert - Hospital Sant Pau. Doctora en Medicina, formada en prestigiosos centres internacionals, és experta en diagnòstic genètic preimplantacional, endocrinologia reproductiva i fecundació in vitro, i autora de nombroses publicacions científiques i ponent habitual en congressos.

Tana Collados

Destacada periodista catalana especialitzada en alimentació i cuina, Tana Collados compta amb una llarga trajectòria a TV3, treballant en programes com Telenotícies i 30 Minuts. Ha dirigit els programes "Al vostre gust", revista enogastronòmica, el "Cuines", de receptes, i la docusèrie "Gent de Mercats". La seva visió transversal de l'alimentació i la cuina, juntament amb la capacitat de traduir els coneixements adquirits en rodatges al llenguatge escrit, l'han convertit en una veu autoritzada en el periodisme gastronòmic català. L'any 2018 va rebre el premi DOP catalanes d'oli en reconeixement a la seva contribució en la difusió i promoció de l'oli d'oliva verge extra amb Denominació d'Origen Protegida i dels productes del territori.



PONENTS



Ferran Casas

Subdirector de Nació Digital, on coordina continguts editorials, Ferran Casas ha treballat en mitjans com Avui, Público i Ara, i va presidir el Grup de Periodistes Ramon Barnils (2016-2021). Autor de diversos llibres sobre política i societat, Casas es destaca pel seu periodisme crític, la seva capacitat d'anàlisi i la seva implicació en temes d'actualitat catalana. La seva sòlida trajectòria el posiciona com una veu influent en el panorama mediàtic del país.

Francesc Reguant

Economista especialitzat en el sector agroalimentari català, Francesc Reguant és president de la Comissió d'Economia Agroalimentària del Col·legi d'Economistes de Catalunya. La seva expertesa abasta les estructures econòmiques del sector, l'impacte de fenòmens climàtics i les relacions rural-urbanes. Ha ocupat càrrecs directius en finances i forma part del consell d'experts de País Rural. Reguant és una veu autoritzada en el debat públic sobre economia agroalimentària, participant en mitjans de comunicació i contribuint amb anàlisis i informes especialitzats.



PONENTS



Joan Sabartés

Director d'Operacions del Grup Bon Preu, Joan Sabartés combina el compromís amb el territori, l'orientació al client i la defensa de preus justos. Sabartés emfatitza el suport als productors locals i la flexibilitat en les relacions amb proveïdors. Ha participat activament en el llançament de productes com la llet UHT Terra i Tast, demostrant la seva capacitat per alinear els interessos empresarials amb el desenvolupament econòmic local i les demandes del mercat.

Patrick Torrent

Director executiu de l'Agència Catalana de Turisme, Patrick Torrent compta amb una extensa trajectòria en el sector turístic català. Expert en màrqueting turístic, gestió de destinacions, innovació i turisme sostenible, Torrent supervisa programes per fomentar un turisme de qualitat. Participa activament en fòrums del sector, col·labora amb organismes internacionals i contribueix al desenvolupament de polítiques turístiques, sent una figura clau en la promoció i evolució del turisme a Catalunya.



PONENTS



Rosalba Arrufat

Responsable del sector de la fruita, hortalissa i oli a Promotora d'Exportacions Catalanes (PRODECA), Rosalba Arrufat gestiona la participació d'empreses catalanes en fires internacionals agroalimentàries, com la fira FRUIT LOGISTICA de Berlín o l'organització de l'Olive Oil Business Forum com a punt de trobada entre compradors internacionals d'OOVE i les empreses catalanes del sector oleícola. La seva expertesa abasta l'organització d'esdeveniments internacionals i la promoció de l'exportació de productes agroalimentaris catalans. Arrufat proporciona assessorament i suport a empreses en els seus esforços d'internacionalització, sent un punt de contacte clau per a la indústria.

Mireia Medina

Cap de Servei del Laboratori Agroalimentari de Cabrils, una institució de la Generalitat de Catalunya ubicada al Maresme, Mireia Medina en supervisa els assajos i anàlisis, i en garanteix la competència tècnica. Sota el seu lideratge, el laboratori participa en programes com INTER2000, que inclou circuits d'assaig d'aptitud i seminaris de formació. La seva tasca és fonamental per assegurar la qualitat i seguretat dels productes agroalimentaris a Catalunya, contribuint així a la innovació i el desenvolupament del sector agroalimentari català.



PONENTS



Xavier Vicens

Director del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya des de fa 10 anys, és veterinarí de formació, fa 35 anys que pertany al Cos de Titulats Superiors de la Generalitat on ha desenvolupat la seva feina en diferents llocs de treball, veterinarí d'Oficina Comarcal, cap d'Oficina Comarcal, director territorial del DARP a Tarragona, cap de la Secció d'Indústries Agroalimentàries i del SERMA. El panel és una eina del DARP que dona servei al sector oleícola català que realitza les anàlisis organolèptiques a sol·licitud de l'administració i de particulars, per categoritzar els olis, elaborar perfils descriptius, i oferir un criteri independent de valoració. Una altra tasca molt important és la promoció i divulgació de la cultura de l'oli d'oliva, participant en tastos guiats, jornades tècniques, cursos de tast, jurat de concursos nacionals i internacionals, col·laboracions amb premsa escrita, ràdio i televisió, projectes de recerca amb l'IRTA i diferents Universitats.

FÒRUM DE L'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA DE CATALUNYA
2 D'OCTUBRE DE 2024
LES BORGES BLANQUES



PROGRAMA

Benvinguda institucional al Fòrum de l'Oli Verge Extra de Catalunya

Joan Gòdia

Director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament
d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

PROGRAMA

9.30 – 11.30h

Produir

Quin és el model productiu més adequat per a Catalunya?

Marc Castellnou

Cap del Grup de Recolzament d'Actuacions Forestals (GRAF) dels Bombers de la Generalitat de Catalunya.

El conreu de l'oliver i els incendis forestals: el paisatge mediterrani davant el canvi climàtic.

Pau Moragas

Responsable de producció de la cooperativa l'Olivera.

Olis d'oliva singulars: paisatge, identitat i patrimoni cultural.

Francesc Font

Pagès i enginyer tècnic agrícola especialitzat en agricultura regenerativa.

L'agricultura regenerativa i el conreu de l'oliver.

Enric Dalmau

President de la DO les Garrigues.

El model productiu d'oli d'oliva verge extra amb qualitat certificada.

Juan Francisco Hermoso

Investigador Especialista en Olivicultura i Elaiotècnia de l'IRTA Mas Bové.

Les plantacions en bardissa en olivera: passat, present i futur.

David Esteller

Consultor en innovació i estratègia turístiques, i director de Tourislab.

L'oleoturisme com estratègia de valor.

Victor Sas

Secretari d'Agenda Rural del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

La bardissa d'olivera en marc ampli.

MODERA:

Agustí Romero

Investigador responsable de l'equip d'Olivicultura i Elaiotècnia de l'IRTA.

PROGRAMA

11:30h **Cafè**

12.00 – 14.00h

Cuinar

La gastronomia al servei de la cultura de l'oli: la cuina que educa

Toni Massanés

Gastrònom, director general de la Fundació Alcía.

L'oli d'oliva verge extra en la gastronomia del segle XXI: entre la tradició i la innovació.

Elisabeth Farrero

Xef i propietària del restaurant El Ventador, de Barruera.

Reinterpretant la cultura de l'oli des de la cuina del Pirineu.

Carles Gaig

Cap de cuina de Can Gaig, al barri d'Horta de Barcelona.

L'oli d'oliva verge extra en l'evolució de la cuina catalana contemporània.

Pep Nogué

Xef, professor de cuina i divulgador gastronòmic.

Gastronomia i anàlisi sensorial de l'oli d'oliva verge extra.

Xavi Benet

Cap de cuina del Restaurant Hostal Benet, de les Borges Blanques.

Identitat i innovació: educant des de les Garrigues.

MODERA:

Lluís Bofill

Periodista i director de Gastroevents.

14:00h **Dinar**

PROGRAMA

15.00 – 17.00h

Cuidar

Salut, nutrició i dieta mediterrània: el paper de l'oli d'oliva verge extra

Gemma Salvador

Dietista-nutricionista de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

La importància de l'oli d'oliva verge extra per a una dieta saludable.

Jordi Salas-Salvadó

Catedràtic de Nutrició i Bromatologia. Director del Grup de Recerca en Alimentació, Nutrició, Creixement i Salut Mental de la URV.

Evidències científiques sobre la importància de consumir oli d'oliva verge sobre la salut.

Ana Polo

Directora del Programa de Reproducció Assistida de la Fundació Puigvert - Hospital de Sant Pau i la Santa Creu.

Punts claus sobre l'evidència mèdica dels beneficis de l'oli verge d'oliva en la salut reproductiva.

MODERA:

Lluís Bofill

Periodista i director de Gastroevents.

PROGRAMA

17.00 – 19.00h

Distribuir

Conrear valor i augmentar el consum

Tana Collados

Periodista especialista en alimentació i cuina dels Informatius de TV3.

#NoSabemQuèTenim. N'hi ha prou en conèixer el producte per estimar-lo?

Ferran Casas

Periodista i subdirector del grup de comunicació digital Grup Nació Digital.

Explicar-nos sencers, explicar-nos millor.

Francesc Reguant

President de la comissió d'economia agroalimentària del Col·legi d'Economistes de Catalunya.

Consum: el preu de l'oli d'oliva verge extra com a condicionant.

Joan Sabartés

Director d'Operacions de Bon Preu.

Millores possibles en la distribució de l'oli d'oliva verge extra: una aproximació.

Patrick Torrent

Director executiu de l'Agència Catalana de Turisme.

Estratègies d'èxit a adoptar en el món de l'oli d'oliva verge extra.

Rosalba Arrufat

Responsable del sector de la fruita, hortalissa i oli de Promotora d'Exportacions Catalanes (PRODECA).

La valorització de l'oli d'oliva: del volum al valor.

Mireia Medina i Xavier Vicens

Cap de Servei del Laboratori Agroalimentari de Cabrils del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) i Director Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (DARP).

Premis OOVE i la guia dels millors olis de Catalunya.

MODERA:

Lluís Bofill

Periodista i director de Gastroevents.

FÒRUM DE L'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA DE CATALUNYA
2 D'OCTUBRE DE 2024
LES BORGES BLANQUES



PROGRAMA

19:00h
**Conclusions
i cloenda**

INSCRIPCIONS

Places limitades

ENLLAÇ



FOOD LIVE CATALUNYA

 Generalitat
de Catalunya

 Ajuntament de
les Borges Blanques

 LES
BORGES
BLANQUES | CAPITAL
DE L'OLI