PATT_ Pla Anual 2026 de Transferència Tecnològica

Xarxa d'Olivicultors-Oleïcultors de Catalunya (XOOC)

Oleoturisme. Estratègia de diversificació i valorització de l'olivicultura i l'OOVE

Jornada tècnica

El Perelló, dijous 11 de juny de 2026

Presentació

Aquesta jornada té com a objectiu posar en valor l'olivicultura i el sector de l'oli d'oliva verge extra (OOVE) des d'una perspectiva territorial, posant el focus en la qualitat del producte, l'arrelament al territori i les oportunitats de diversificació del sector.
Al llarg de la sessió, es donarà a conèixer la vinculació de l'olivicultura amb el territori, així com l'experiència de producció d'un oli d'oliva verge extra ecològic mitjançant la visita a un projecte local de referència. A més, s'explorarà el potencial de l'oleoturisme com a model estratègic per generar valor afegit i diferenciació, complementant la producció agrària.
La jornada es completarà amb una demostració d'aplicabilitat gastronòmica d'olis monovarietals de varietats locals, argumentant-ne el criteri i aspectes que n'han determinat l'elecció. En conjunt, es tracta d'una proposta que integra producció, territori, turisme i gastronomia per reforçar la competitivitat i sostenibilitat del sector oleícola.

Lloc de realització

Oli Coll de l'Alba
Carretera TV-3022
(El Perelló-Rasquera), camí Abric cabra freixet 1,2 km
Caseta comptadors de reg núm. 1
43519 El Perelló
Ubicació

Inscripcions

A través de RuralCat: Inscripcions

Per a més informació:
Oficina Comarcal del Baix Ebre
Tel.: 977 44 12 34
A/e: oc_baixebre.agricultura@gencat.cat

260719 / 3,00

Programa

10.00 h	**Registre assistents**
10.30 h	**Presentació de la jornada** Sam Ferré i Pallarés. Il·lm. Alcalde d'El Perelló
10.40 h	**Xarxa d'Olivicultors-Oleïcultors de Catalunya (XOOC). Olivicultura lligada al territori** Pau Moragas. President de la Xarxa d'Olivicultors-Oleïcultors de Catalunya
11.00 h	**Visita a les instal·lacions d'Oli Coll de l'Alba, elaborador d'OOVE ecològic** Xavier Guilera. Enginyer agrònom, agricultor i elaborador d'Oli Coll de l'Alba (El Perelló, Tarragona)
11.30 h	**Pausa cafè**
12.00 h	**Oleoturisme. Model clau per generar valor i diferenciació del producte** Ester Andreu. Co-fundadora de Torclum (La Bisbal del Penedés, Tarragona) Anna Gibert. Mestra d'Almàssera d'Olicatessen (Els Torms, Lleida)
12.45 h	**Demostració d'aplicabilitat gastronòmica d'OOVE's de varietats locals ebrenques** Tomas Also. GASTROESTANY 2018, S.L. (l'Ametlla de Mar, Tarragona)
14.00 h	**Cloenda de la jornada** Antoni Espanya. Director dels ST de les Terres de l'Ebre del DARPA

Organització

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

OLIVICULTURA RESPONSABLE.ORG

Col·laboració

El Perelló Baix Ebre

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA COLL DE L'ALBA

TORCLUM

Olicatessen

Generalitat de Catalunya