



# Iniciació al tast i avaluació sensorial: tècniques de maridatge d'olis del territori

## Jornada tècnica

La Sénia, dimarts 10 de desembre de 2024

### Presentació

Aquesta jornada té com a objectiu aprofundir en el coneixement tècnic de les qualitats sensorials dels olis d'oliva, aprendre el procediment del tast i identificar les característiques que defineixen els olis de qualitat, destacant la seva singularitat i riquesa varietal. La primera part de la sessió estarà dedicada a la iniciació al tast d'olis, amb un enfocament en la identificació de les seves característiques sensorials (aroma, gust, textura i altres atributs), per comprendre millor els elements que defineixen un oli d'alta qualitat. A la segona part, es treballarà la pràctica del maridatge, explorant com integrar els olis monovarietals i singulars en diferents propostes gastronòmiques. El públic destinatari són productors d'oli, professionals de molins i almàsseres, i qualsevol persona interessada a aprofundir en el coneixement dels olis.

### Lloc de realització

Centre Obrer la Sénia  
C/ Primer de maig, 16  
43560 La Sénia

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
Escola Agrària d'Amposta  
Tel.: 977701500  
A/e: [monica.segura@gencat.cat](mailto:monica.segura@gencat.cat)

### Programa

- 19.00 h **Presentació de la jornada**  
Mònica Segura Unió. Professora de l'Escola Agrària d'Amposta
- 19.10 h **Tècniques de tast d'olis i procediment**
- 20.00 h **Característiques dels olis del territori i maridatge**
- 21.00 h **Cloenda de la jornada**

Totes les ponències aniran a càrrec de Josep Maria Audi. Membre del panel de tast d'olis de Catalunya

### Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



### Col·laboració

