



# Qualitat de l'oli d'oliva verge extra: aspectes agronòmics i valoració organolèptica

## Jornada tècnica

La Garriga, dimecres 2 d'abril de 2025

### Presentació

L'oli d'oliva és un aliment bàsic en la dieta mediterrània, amb unes singularitats que el fan un producte alimentari amb una excepcional riquesa nutricional, aromàtica i gustativa, essent el verge extra la màxima representació de l'oli d'oliva, amb unes característiques sensorials que reproduïen els olors i els sabors del fruit.

Per tal d'aconseguir un producte de qualitat és important conèixer els aspectes relacionats amb el maneig agronòmic de les oliveres i la sanitat vegetal. Les bones pràctiques agràries, juntament amb el compliment de certs requisits agroambientals, són aspectes indispensables per aconseguir un producte de qualitat.

Alhora, l'aprenentatge de la metodologia del tast, ens permetrà un coneixement de la qualitat i el valor afegit del producte, essent una eina perquè productors i comercialitzadors puguin donar a conèixer les seves característiques i beneficis, així com també perquè els consumidors valorin la seva excel·lència.

### Lloc de realització

Can Luna  
Ctra. Nova, 28  
08530 La Garriga

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)  
**Les places són limitades**

Per a més informació:  
Oficina Comarcal del Vallès Oriental  
Tel.: 938 827 747  
A/e: [avoriental.daam@gencat.cat](mailto:avoriental.daam@gencat.cat)

### Programa

16.30 h **Registre d'assistents**

17.00 h **Presentació de la jornada**  
Anna Castellví. Directora dels Serveis Territorials del DARPA a Barcelona

17.15 h **Factors de producció i elaboració crítics per la qualitat de l'oliva verge**

18.30 h **Tast d'olis d'oliva verge extra**

19.45 h **Cloenda de la jornada**

Les ponències aniran a càrrec de Juan Fco. Hermoso. Especialista en olivicultura i elaiotècnia a l'IRTA

### Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

### Col·laboració



**IRTA**<sup>B</sup>