



XI Fira de l'oli i l'oliva d'Ullastrell

L'oli d'oliva de la varietat becaruda. Tast d'olis i caracterització

Jornada tècnica

Ullastrell, dijous 26 de gener de 2023

Presentació

La varietat d'oliva becaruda es localitza a Ullastrell (Vallès Occidental). Es tracta d'una varietat local de la qual s'extreu un oli amb unes característiques sensorials pròpies. És a través de la metodologia del tast que podrem, amb aquesta eina, adquirir el coneixement de la qualitat d'aquesta varietat i donar-ne a conèixer les seves característiques. L'objectiu de la jornada és aprendre la metodologia utilitzada en un tast d'olis i caracteritzar la varietat becaruda a partir de diferents mostres d'oli procedents de productors locals.

Lloc de realització

Espai Cultural El Progrés
Sala de les Orenetes
C/ Serra,37
08231 Ullastrell

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Oficina Comarcal del Vallès Occidental
Tel.: 937 276 490
A/e: avoccidental.daam@gencat.cat

Programa

- | | |
|---------|--|
| 18.15 h | Registre d'assistents |
| 18.30 h | Presentació de la jornada
Il·lm. Sr. Jaume Puig i Puig. Alcalde d'Ullastrell. |
| 18.45 h | Tast guiat d'oli d'oliva verge "becaruda" en comparació amb altres olis locals
Sr. Juan F. Hermoso. Especialista olivicultura IRTA i membre del Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya. |
| 21.00 h | Cloenda de la jornada
Il·lm. Sr. Jaume Puig i Puig. Alcalde d'Ullastrell. |

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Col·laboració



Ajuntament d'Ullastrell

Associació de productors
d'oli d'Ullastrell



Diputació
Barcelona