



Els olis de Catalunya. Resultats de la campanya 2018/2019

Jornada tècnica de referència
CONSTANTÍ, dimecres 3 de juliol de 2019

Presentació

Un any més el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació organitza aquesta jornada amb l'objectiu de presentar les eines de les que disposa per donar suport al sector d'oli d'oliva, producte de gran qualitat que fan els nostres pagesos i elaboradors, fonamental en la dieta mediterrània, amb propietats dietètiques i gastronòmiques excepcionals i beneficis per a la salut prou coneguts.

Aquest any farem una taula rodona per valorar els resultats de la campanya 2018/2019 i després dedicarem la segona part als olis de màxima qualitat, què són?, què podem fer per promocionar-los?, quines expectatives de mercat tenen?, etc.

Acabarem amb un maridatge dels olis de les nostres 5 denominacions d'origen amb diferents productes del territori a càrrec dels cuiners Gerson Rival i Francesc Blanch.

Organització

**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**


**Panell de Tast Oficial d'Olis Verges
d'Oliva de Catalunya**

Col·laboració



SIURANA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
protegida
LES GARRIGUES

 @ruralcat

Programa

9.30 h Presentació de la Jornada

Sr. Àngel Xifré, director dels Serveis Territorials del DARP a Tarragona.

9.45 h L'empremta digital de les varietats dels olis

Dr. Francesc Cárdenas, responsable de la unitat de RMN dels CCiTUB.

10.00 h Taula rodona: Valoració de la campanya 2017/2018. Presentació de resultats del Laboratori Agroalimentari, Panell de Tast d'Olis i del Programa de Molins IRTA-DARP.

Moderador: Sr. Xavier Vicens, director del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

11.00 h Pausa – cafè (amb taula de tast d'olis)

11.30 h Olis Premium, una categoria fictícia?

Dr. Agustí Romero, subprograma d'Olivicultura, Elaiotècnia i Fruita Seca de l'IRTA.

12.00 h Donar valor i sentit a l'Oli d'Oliva Verge Extra a través de les xarxes socials

Sra. Ruth Troyano, periodista i sommelier (@rtroyano).

12.30 h Com podem aconseguir fer més visible el nostre oli. Guies i concursos nacionals i internacionals

Sra. Àngels Calvo, cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

13.00 h Taula Rodona: els olis de màxima qualitat

13.30 h Cloenda de la Jornada

Sr. Carmel Mòdol, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del DARP.

13.45 h Show Cooking. Maridatge d'olis de les 5 denominacions d'origen catalanes amb diferents productes de cada territori

Sr. Gerson Ribal, xef de la "Fonda el Recó" (Cornudella de Montsant).
Sr. Francesc Blanch, xef de "Deviteca Espai Gastronòmic" (L'Hospitalet de l'Infant).

NOTA: Durant l'esmorzar es posarà una taula amb copes de tast i torrades a disposició dels productors que vulguin portar el seu oli perquè els assistents a la jornada el puguin tastar.

Lloc de realització

Escola Agrària Mas Bové
Carretera TP-7225, de Reus a el Morell, km 4 (Finca Mas Bové)
43120 CONSTANTÍ

Inscripcions

La jornada és gratuïta, es pot inscriure a través del portal RuralCat:
ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt

Per a més informació podeu contactar amb el Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (Sr. Xavier Vicens. Tel.: 977 31 82 79)