



Com tastar olis d'alta qualitat?

Jornada tècnica

Gandesa, divendres 1 de març de 2024

Presentació

L'oli d'oliva verge extra es considera l'oli d'oliva de més qualitat. Té unes característiques sensorials que reproduïxen les olors i els sabors del fruit, i a més, conté elements d'interès nutricional perquè no està sotmès a cap procés de refinació. L'objectiu principal d'aquesta jornada és donar a conèixer a les persones assistents nocions bàsiques sobre les característiques dels diferents tipus d'olis del mercat i introduir-los en la metodologia del tast.

Lloc de realització

Escola Agrària de Gandesa.
C/ Assís Garrote, s/n
43780 Gandesa

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària de Gandesa
Noemí Descarrega Galcerà
Tel.: 977 420 164
A/e: ndescarregaga@gencat.cat

Programa

- 11.00 h Registre dels assistents
- 11.05 h Presentació de la jornada
- 11.10 h Què cal tenir en compte per fer un oli d'alta qualitat
- 12.05 h Tècnica i tast guiat d'olis
- 13.00 h Cloenda de la jornada

Tota la jornada anirà a càrrec de **Jordi Rius Segura**.
Membre tastador del Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

