



XXIV Fira de l'Oli Verd

Aprèn a tastar professionalment l'oli

Jornada tècnica

Maials, diumenge 21 de novembre de 2021

Presentació

En el marc de la XXIV Fira de l'Oli Verd de Maials us convidem a participar en aquesta jornada que té per objectiu conèixer les característiques dels diferents tipus d'oli. L'oli d'oliva verge extra es considera el millor oli d'oliva. Té unes característiques sensorials que reproduïxen els olors i els sabors del fruit, a més a més, té tots els elements d'interès nutricional al no estar sotmès a cap procés de refinat.

La present jornada vol donar a conèixer a les persones assistents unes nocions bàsiques sobre les característiques dels diferents tipus d'olis del mercat, introduint-se en la metodologia del tast.

Lloc de realització

Sala d'Actes del Pavelló Firal
25179 - Maials

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

EA de Les Borges Blanques

Tel. 973 143 169

A/e: aecabor.daam@gencat.cat

Programa

- 17.00 h Inauguració de la jornada
Il·lm. Sr. David Masot Florensa, alcalde de l'Ajuntament de Maials.
Sr. Francesc Teixido Balcells, president de la Cooperativa del Camp Foment Maialenc, SCCL.
Sr. Ramon Baró i Cerqueda, director de l'Escola Agrària de Les Borges Blanques, DACC.
- 17.05 h Tast guiat d'olis verge extra d'oliva
Degustació d'oli d'oliva verge extra amb pa i xocolata
Sra. Pilar Pardell Pons, membre del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.
- 18.00 h Cloenda de la jornada
Sr. Ramon Baró i Cerqueda, director de l'Escola Agrària de Les Borges Blanques, DACC.

- ➔ Aquesta jornada es realitza presencialment. Tots les persones assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes enfront el Covid-19. L'ús de mascareta serà obligatori durant tota la jornada.

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Col·laboració

