



XXVII Fira de l'Oli Verd de Maials

Aprèn a tastar professionalment l'oli d'oliva

Jornada tècnica

Maials, diumenge 17 de novembre 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. La present jornada s'emmarca en la XXVII Fira de l'Oli Verd de Maials. El seu objectiu principal és donar a conèixer a les persones assistents unes nocions bàsiques sobre les característiques dels diferents tipus d'olis del mercat i introduir-los en la metodologia del tast.

Lloc de realització

Sala d'actes del Pavelló Firal
C/ La Barceloneta
25179 Maials

Inscripcions

A través de RuralCat: [inscripcions](#)

Per a més informació:
Ramon Baró Cerqueda
EA de les Borges Blanques
Tel.: 973 143 169
A/e: ramon.baró@gencat.cat

Programa

17.00 h Presentació de la jornada

David Masot Florensa. II·Im. Alcalde de l'Ajuntament de Maials
Francesc Teixido Balcells. President de la Cooperativa del Camp Foment Maialenc, SCCL
Ramon Baró i Cerqueda. Director de l'Escola Agrària de les Borges Blanques

17.05 h Tast guiat d'olis verge extra

Pilar Pardell Pons. Membre del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

18.00 h Cloenda de la jornada

Ramon Baró i Cerqueda. Director de l'Escola Agrària de les Borges Blanques

Col·laboració



Organització

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Escola Agrària de les Borges Blanques