



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca

► organització

Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca
Oficina Comarcal de l'Alt Empordà

C/ Sant Pau, 39
17600 FIGUERES
Tel. 972 51 43 79

<aaemporda.darp@gencat.net>

Assessorament Rural i Innovació Tecnològica

C/ Sant Francesc 29
17001 GIRONA
Tel. 972 41 76 50

<ajreici@gencat.net>

► col.laboració

Ajuntament de Perelada



 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca
**Direcció General de Producció
Agrària i Innovació Rural**



COMUNITAT EUROPEA
Fons Europeu
de Desenvolupament Regional

Jornada Tècnica

Oli d'oliva



28 d'octubre de 2003
PERELADA

Transferència Tecnològica

www.irta.es
www.gencat.net/darp/stt.htm
www.ruralcat.net/porta

▶ presentació

Les oliveres i l'oli d'oliva són elements consubstancials al paisatge i la cultura dels països mediterranis, on l'oli d'oliva s'ha utilitzat des de sempre com a condiment bàsic de la nostra cuina.

Les transformacions econòmiques i socials dels darrers anys, que han fet possible la difusió entre amplis sectors de la població de criteris de valoració dietètica i gastronòmica dels aliments, han repercutit també en un aliment tan tradicional com l'oli d'oliva, del qual es comencen a apreciar aspectes com el sabor varietal, les aromes, l'astringència o la zona de producció, d'ús habitual en la cultura del vi.

Aquesta evolució dels gustos del consumidor, si bé ofereix noves expectatives i oportunitats als productors, també planteja el repte de millorar les tècniques de producció i elaboració per tal de no quedar al marge de les tendències del mercat.

Responent a aquesta necessitat, la Jornada que us presentem pretén informar sobre les transformacions i perspectives de futur del mercat de l'oli, així com donar unes pautes bàsiques d'actuació als olivicultors que facin possible millorar la qualitat dels nostres olis, obtenir-ne una bona rendibilitat i assegurar el seu futur a nivell comercial.

Esperem comptar amb la vostra participació i que la Jornada sigui profitosa per a tots els assistents.

▶ programa

▼ 11.00 h

Presentació de la Jornada.

Sr. Rosa Geli Anglada, *cap de l'Oficina Comarcal de l'Alt Empordà.*

▼ 11.15 h

Perspectives de mercat dels olis d'oliva, olis verges i amb denominació d'origen..

Sr. Ferran Huguet Farré, *director general d'Unió Agrària Cooperativa.*

▼ 12.00 h

Factors que determinen la qualitat dels olis. Tast d'olis d'oliva verges

Sr. Miquel Piñol Saludes, *cap del Planell de Tast d'olis verges d'oliva de Catalunya.*

▼ 13.00 h

Cloenda de la jornada.

▶ lloc de realització

Centre de Turisme Cultural Sant Domènec, plaça Peixateria. PERELADA.