



XX Fira de l'Oli Verd

Gastronomia d'oli d'oliva verge extra

Jornada tècnica

MAIALS, diumenge 19 de novembre de 2017

Presentació

L'oli d'oliva verge extra es considera el millor oli d'oliva. Té unes característiques sensorials que reproduïxen les olors i els sabors del fruit, a més a més, és el que millor conserva tots els elements d'interès nutricional al no estar sotmès a cap procés de refinat.

La finalitat de la jornada és donar a conèixer als assistents unes nocions bàsiques sobre l'oli d'oliva verge extra i la seva importància en la gastronomia mediterrània, les seves propietats i aplicacions a la cuina. Tot un món al que ens atansarem de la mà d'un cuiner de prestigi.

Programa

17.30 h Inscripció dels assistents i inauguració de la Jornada

Il·lm. Sr. David Masot Florensa, alcalde de l'Ajuntament de Maials.
Sr. Josep Segura Solé, president de la Cooperativa del Camp Foment Maialenc, SCCL.
Sr. Ramon Baró i Cerqueda, director de l'Escola Agrària de Les Borges Blanques. DARP.

17.45 h Propietats d'oli d'oliva verge extra. Com aplicar l'oli d'oliva verge extra a la cuina. Degustació i elaboració d'aliments amb oli d'oliva verge extra

Sr. Jordi Guillem, cuiner del restaurant Lo Mam de Segur de Calafell, especialitzat amb la cuina d'oli d'oliva verge extra i els fruits secs.

19.00 h Fi de la Jornada


Lloc de realització

Sala del Pavelló
C/ Barceloneta, 97
25179 MAIALS

Organització


Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



 @ruralcat

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de:
Escola Agrària de les Borges Blanques
(Tel.: 973 143 169 – A/e: bviladegut@gencat.cat)

Places limitades.