



# El tast d'oli d'oliva verge extra.

Jornada tècnica

LA GARRIGA, dimarts 13 de febrer de 2018

## Presentació

L'oli d'oliva té unes singularitats que el fan un producte alimentari amb una excepcional riquesa nutricional, aromàtica i gustativa. És un aliment bàsic en la dieta mediterrània, considerada com a patrimoni de la humanitat.

El verge extra és la màxima representació de l'oli d'oliva, amb unes característiques sensorials que reproduïen els olors i els sabors del fruit.

L'aprenentatge de la metodologia del tast permet un coneixement de la qualitat i el valor afegit del producte, representant una eina perquè productors i comercialitzadors puguin donar a conèixer les seves característiques i beneficis, així com també perquè els consumidors valorin la seva excel·lència.

També parlarem d'alguns projectes de recuperació i potenciació de varietats tradicionals d'olivera d'excel·lent qualitat que diverses entitats han iniciat d'un temps ençà.

## Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



 @ruralcat

## Programa

### 9.45 h Presentació de la jornada

Representant del DARP.

### 10.00 h Projecte de recuperació de la varietat Vera del Vallès.

Sr. Manel Cunill. Gerent de la Cooperativa Agrària Comarcal del Vallès, SCCL i coordinador del projecte de recuperació.

### 10.20 h Projecte de recuperació de la varietat Salar d'Arbúcies.

Sr. Ramon Espígol. Administrador mancomunat d'Oli de la Vall d'Arbúcies SL i coordinador del projecte de recuperació.

### 10.40 h Pausa

### 11.00 h Tècnica i pràctica de tast d'olis.

Sra. Antònia Ninot i Sr. Agustí Romero. IRTA.

### 13.00 h Cloenda de la jornada

## Lloc de realització

Casino de La Garriga  
Passeig, 99  
08530 - LA GARRIGA

## Inscripcions

La jornada és gratuïta, però **atès que les PLACES SÓN LIMITADES és imprescindible inscriure's prèviament a través de:**

Oficina Comarcal del Vallès Oriental: [avoriental.daam@gencat.cat](mailto:avoriental.daam@gencat.cat)

