



Els olis de Catalunya, resultats de la campanya 2022/2023

Jornada tècnica

Constantí, dimecres 28 de juny de 2023

Presentació

Un any més el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural organitza aquesta jornada amb l'objectiu de presentar les eines de les que disposa per donar suport al sector de l'oli d'oliva, producte de gran qualitat que fan els nostres pagesos i elaboradors, fonamental en la dieta mediterrània, amb propietats dietètiques i gastronòmiques excepcionals i beneficioses per a la salut prou conegudes.

Aquest any es farà una taula rodona per valorar els resultats de la campanya 2022/2023 i després es presentaran els nous projectes del Pla d'acompanyament dels molins per a la millora de la qualitat de l'oli d'oliva verge extra produït a Catalunya i del Pla d'acció de l'oli d'oliva. S'acabarà amb un maridatge dels olis de les cinc denominacions d'origen protegides de Catalunya juntament amb diferents productes del territori.

Lloc de realització

Escola Agrària Mas Bové
Carretera TP-7225, de Reus al
Morell, km 4
43120 Constantí

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Panell de Tast Oficial d'Olis Verges
d'Oliva de Catalunya
Xavier Vicens
Tel.: 977 318 279
A/e: xavier.vicens@gencat.cat

Programa

- 9.30 h Presentació de la jornada**
Glòria Tibau. Directora dels Serveis Territorials del DACC a Tarragona.
- 9.45 h Taula rodona: valoració de la campanya 2022/2023. Presentació de resultats del Laboratori Agroalimentari, Panell de Tast d'Olis i del Programa de Molins IRTA-DACC**
Mireia Medina. Cap del Laboratori Agroalimentari.
Àngels Calvo. Cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.
Esteve Martí. Subprograma d'Olivicultura, Elaiotècnia i Fruita Seca de l'IRTA.
Moderador: Xavier Vicens. Director del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.
- 10.30 h Presentació del Pla d'acompanyament dels molins per a la millora de la qualitat de l'oli d'oliva verge extra produït a Catalunya**
Cristina Massot. Subdirectora general d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries del DACC.
Agustí Romero. Subprograma d'Olivicultura, Elaiotècnia i Fruita Seca de l'IRTA.
- 11.15 h Pausa cafè i barra d'olis**
- 11.45 h Presentació del Pla d'acció de l'oli d'oliva**
Joan Godia. Director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del DACC.
José Maria Gil. Director CREDA.
- 13.15 h Cloenda de la Jornada**
Joan Godia. Director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del DACC.
- 13.30 h Show Cooking. Maridatge d'olis de les 5 denominacions d'origen catalanes amb diferents productes de cada territori**
Francesc Blanch. Xef de "Deviteca Espai Gastronòmic" de l'Hospitalet de l'Infant.

➔ Durant l'esmorzar es posarà una taula amb copes de tast i torrades a disposició dels productors que vulguin portar o fer-nos arribar el seu oli perquè els assistents a la jornada el puguin tastar. Els que en portin agrairíem que ho confirmessin per fer les previsions necessàries.

Organització

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

 Panell de Tast Oficial d'Olis
Verges d'Oliva de Catalunya

Col·laboració

 IRTA
RESECA I TECNOLOGIA
FACULTAT D'AGRICULTURA

 CREDA

 OLI DE L'EMPORDANÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

 Oli Terra Alta
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

 SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

 DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA
LES GARRIGUES

 OLI DE BAIX EBRE
I MONTSIÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA