



Olivicultura a Califòrnia i a Catalunya. Producció, sostenibilitat i comercialització

Jornada tècnica

Constantí, dimarts 23 de setembre 2025

Presentació

Aquesta jornada és una oportunitat d'intercanvi d'informació, d'opinions i de coneixement entre el director de l'Olive Center de la UC Davis (Califòrnia) amb experts de l'àmbit de l'oli d'oliva i l'olivera de Catalunya i amb agricultors i operadors del sector català. En primer lloc es farà una ullada a la situació actual del sector productor d'olis i mercat americà, en comparació amb el cas de Catalunya. També s'analitzarà la importància actual del concepte de sostenibilitat en l'olivicultura, fins a quin punt ho valora el mercat, com es pot mesurar en origen i com es pot demostrar al consumidor que la cadena del camp a la taula hi està realment implicada. Els segells DOP són una de les formes més valorades i conegudes sobre sostenibilitat d'un sector en una zona. A la jornada es parlarà de l'exemple de la DOP Siurana. Finalment, s'exposaran els resultats d'un projecte de recerca dirigit per UB, amb la col·laboració d'IRTA, que busca maneres de verificar mitjançant proves al laboratori l'origen indicat a l'etiqueta, un problema que fins fa poc era irresoluble més enllà de la traçabilitat declarada. Durant la parada a mig matí es podran degustar olis de diferents operadors catalans i americans, que posteriorment podran ser explicats quan es reprenguin les sessions.

Lloc de realització

IRTA Mas Bové
TP-7225, Km 3,8
43120 Constantí

Inscripcions

A través d'IRTA: [Enllaç](#)

Per a més informació:
IRTA. Montse Palau
A/e: montserrat.palau@irta.cat

Programa

8.45 h	Benvinguda i registre d'assistents
9.00 h	Presentació de la jornada Lely Moreno. Certified Origins Iberica
9.10 h	Situació de l'olivicultura a Califòrnia (evolució i estat actual: història + producció + mercat) Javier Fernandez-Salvador. UC Davis Olive Center
9.50 h	Situació de l'olivicultura a Catalunya (evolució i estat actual: història + producció + mercat) Juan F. Hermoso. IRTA
10.15 h	Rellevància de la sostenibilitat en l'olivicultura (perspectiva producció + perspectiva mercat) Agustí Romero. IRTA Marta Sas. Certified Origins Iberica
10.40 h	Torn de preguntes
11.00 h	Pausa cafè amb degustació d'OOVE de diversos orígens: Califòrnia, Siurana, Garrigues, en venta en el mercat USA
11.30 h	Explicació dels olis degustats, a càrrec dels productors
11.45 h	Cas DO Siurana Montse Gelonch. DO Siurana
12.10 h	Estratègies de diferenciació de l'OOVE en el mercat Lely Moreno. Certified Origins Iberica
12.35 h	Tècniques de verificació de l'origen mitjançant marcadors químics Stefania Vichi. UB-Torribera
13.00 h	Torn de precs i preguntes
13.15 h	Cloenda de la jornada

Organització



Col·laboració

