



El tast d'oli d'oliva verge extra

Jornada tècnica

ALMOSTER, dissabte 20 de maig de 2017

Presentació

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

La sessió vol donar a conèixer als assistents nocions bàsiques sobre les característiques dels diferents tipus d'olis del mercat, introduint-se en la metodologia del tast.

Aquesta jornada, emmarcada en els actes del Mercat de l'Or Vell d'Almoster, està oberta a tots els interessats en descobrir i aprofundir en la cultura de l'oli d'oliva, la seva comercialització, el turisme i en definitiva a tots aquells que valoren l'excel·lència d'aquest producte.

Lloc de realització

Sala de Plens de l'Ajuntament d'Almoster
Carrer de Pare Aymamí, 14
43393 - ALMOSTER

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

 @ruralcat

Programa

11.00 h Presentació de la jornada

Il·lm. Sr. Àngel Xifré, alcalde d'Almoster i director dels Serveis Territorials del DARP a Tarragona.

11.15 h La tècnica del tast

Sr. Agustí Romero Aroca, subprograma Olivicultura, Elaiotècnia i Fruita Seca de l'IRTA.

11.45 h Tast guiat d'olis

Sr. Agustí Romero Aroca, subprograma Olivicultura, Elaiotècnia i Fruita Seca de l'IRTA.

13.00 h Cloenda de la jornada

Inscripcions

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament a través dels Serveis Territorials del DARP a Tarragona:
Tel.: 977 250 450 – A/e: ibolos@gencat.cat
Persones de contacte: Sr. José Antonio Gil o Sra. Maribel Bolós

Places limitades.

Col·laboració



Ajuntament
D'ALMOSTER



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

PLA ANUAL 2017
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

15
ANYS