



XXVI Fira de l'Oli Verd

# Aprèn a tastar professionalment l'oli d'oliva

## Jornada tècnica

Maials, diumenge 19 de novembre de 2023

### Presentació

L'oli d'oliva verge extra es considera l'oli d'oliva de més qualitat. Té unes característiques sensorials que reproduïxen els olors i els sabors del fruit, i a més, conté elements d'interès nutricional perquè no està sotmès a cap procés de refinació.

La present jornada s'emmarca en la XXVI Fira de l'Oli Verd de Maials. El seu objectiu principal és donar a conèixer a les persones assistents unes nocions bàsiques sobre les característiques dels diferents tipus d'olis del mercat i introduir-los en la metodologia del tast.

### Lloc de realització

Sala d'actes del Pavelló Firal  
C/ la Barceloneta, 0  
25179 Maials

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
Ramon Baró Cerqueda.  
EA de les Borges Blanques  
Tel.: 973 143 169  
A/e: [ramon.baró@gencat.cat](mailto:ramon.baró@gencat.cat)

### Programa

#### 17.00 h Presentació de la jornada

Il·lm. David Masot Florensa. Alcalde de l'Ajuntament de Maials.  
Francesc Teixido Balcells. President de la Cooperativa del Camp Foment Maialenc, SCCL.  
Ramon Baró i Cerqueda. Director de l'Escola Agrària de Les Borges Blanques.

#### 17.05 h Tast guiat d'olis verge extra

Pilar Pardell Pons. Membre del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

#### 18.00 h Cloenda de la jornada

Ramon Baró i Cerqueda. Director de l'Escola Agrària de Les Borges Blanques.

### Organització

Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural



### Col·laboració

