

15, 16 I 17 DE DESEMBRE DE 2021

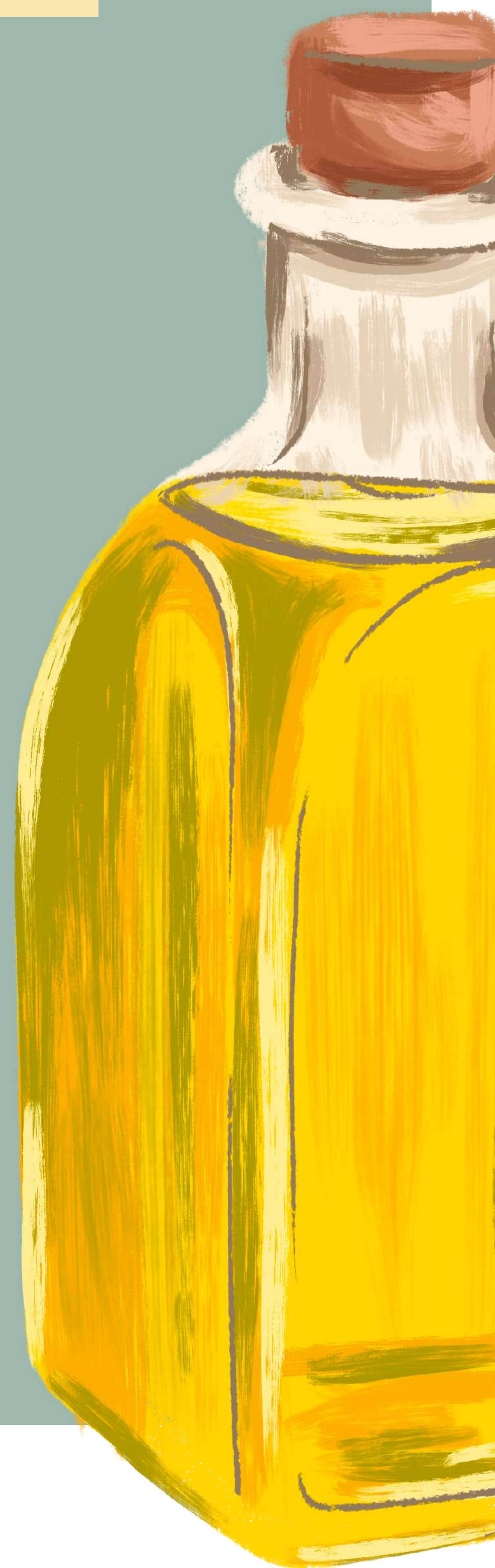
SEMINARI COM CONDUIR UN TAST D'OLIS

3 SESSIONS (22h)

- **Aspectes i nutricionals** de l'oli d'oliva verge-extra i la seva vinculació amb la salut.
- Tipus d'oli i qualitats.
- Conducció d'un **tast d'oli**.
- **Bones pràctiques**. Visita a empreses, molins i finques que desenvolupen tastos guiats entre la seva oferta d'activitats.

Sortida al Priorat i a la Terra Alta

A càrrec d'Antònia Ninot i Agustí Romero, de l'IRTA



El preu de la inscripció és de 10€ per empresa participant. Cal fer efectiu el pagament al número de compte ES03-2100-0030-84-0201165147, tot indicant el nom de l'empresa.

Inscripcions:
<https://forms.gle/2MF84QKSYDg8gbLUA>
O bé per mail a alteugust@tremp.cat o per telèfon 973 65 00 05 (ext 345)

QUÈ I QUAN I ON



L'Associació de productors d'oli del Pallars i l'Ajuntament de Tremp, a través del programa **Al teu gust, aliments del Pallars**, han programat aquesta acció que té com a objectiu capacitar els productors d'oli, restauradors i altres agents en la conducció de tastos d'olis.

Què passa amb els olis del Pallars? Perquè se'n parla tant? Com podem aprofitar aquest producte per donar a conèixer el territori? Com podem transmetre el què fem per vendre-ho millor?

Si vols trobar la resposta a aquestes i altres preguntes en relació a l'oli d'oliva del Pallars, si... produeixes olis, tens una botiga o un restaurant o si vols dedicar-te a alguna d'aquestes activitats o senzillament aprendre més sobre el món de l'oli, apunta't al seminari "Com conduir un tast d'olis".

Horaris

15 de desembre: Sortida tècnica al Priorat i la Terra Alta

- 7h. Sortida de Tremp amb vehicles particulars
- 10h. Arribada a Cabacés i vista a La Cooperativa Agrícola de Cabacés. Ens atindrà el president de la Cooperativa José Antonio Robles i la regidora de turisme de l'Ajuntament de Cabacés (<https://coopcabaces.coop>)
- 11.30h. Sortida cap a Horta de Sant Joan
- 13h. Arribada a Horta de Sant Joan i dinar a l'Hotel Miralles. Preu, 16 euros.
- 15h. Visita a Identitat. Ens atindrà Toni Beltran copropietari (<https://identitatoliveoil.com/>)
- 16.30h. Sortida cap a Tremp

16 i 17 de desembre: Sessions teòriques

Espai Taller, Prolongació Raiers, 4 baixos, la Pobla de Segur.

16 de desembre de 9h a 14h i de 16h a 19h

17 de desembre de 9h a 14.

El dia 16 hi ha l'opció de quedar-se a dinar al mateix espai. El preu del dinar és de 15 euros (el dinar va a càrrec de Badia Xarcuters)

Formadors

Antònia Ninot és investigadora del programa de Fructicultura de l'IRTA. Llicenciada en enologia, treballa des de 1986 a l'IRTA i actualment desenvolupa una tasca de col·laboradora en recerca en el Subgrup d'Olivicultura i Elaiotècnica del Programa de Fructicultura. És la tècnica responsable de les diferents prospeccions d'olivera realitzades al Pallars.

Agustí Romero és investigador del programa de Fructicultura de l'IRTA. Doctor Enginyer Agrònom, cap del Subgrup d'Olivicultura i Elaiotècnica del Programa de Fructicultura. El seu treball se centra en extracció i qualitat d'oli d'oliva verge, i processament i qualitat de fruita seca. Està vinculat a tots els projectes desenvolupats per l'IRTA al Pallars, especialment als de caràcter formatiu.

Important: És obligatori que els assistents compleixin la normativa COVID vigent en el moment de la realització de l'activitat.