



L'oleoturisme a Catalunya

Jornada tècnica presencial a Flix, La Ribera d'Ebre

Divendres, 18 de Març de 2022

Presentació

Des del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural s'està duent a terme el projecte europeu transfronterer POCTEFA-TRANSGROWTH que té com a objectiu donar suport a produccions agroalimentàries de qualitat dels territoris participants. A Catalunya, concretament, el sector a fomentar és el de l'oli d'oliva, per millorar la seva sostenibilitat i competitivitat.

L'objectiu d'aquesta jornada és informar al sector de l'oli d'oliva sobre la situació i el potencial de l'oleoturisme a Catalunya, un sector en creixement i moltes possibilitats de futur alhora d'oferir una experiència d'immersió a la terra, per entendre el procés de producció de l'oli d'oliva i la trajectòria de les oliveres que produeixen aquest producte, així com les tècniques que es fan servir.

Per a més informació:

<https://transgrowth.eu/index.php/ca/>

Ubicació: Mas del Director – Reserva Natural de Sebes - Flix (Ribera d'Ebre)

Inscripcions

Enllaç: [INSCRIPCIÓ](#)

Per qualsevol dubte us podeu posar en contacte amb els següents correus:

jsune@riberaebre.org

transgrowth.agricultura@gencat.cat

Programa

- 10.00 h Benvinguda i presentació de la jornada**
Sr. Francesc Barbero, Alcalde de Flix
Sra. Gemma Carim, Presidenta del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre
Sr. Joan Gòdia Tresánchez, Director General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia
- 10.15 h Explicació tècnica, situació actual i perspectives futures de l'oleoturisme a Catalunya**, Sra. Ariadna Boixader, Directora d'Olea Soul
- 10.45 h L'oleoturisme a Lleida "el Gust de la Terra"**, Sr. David Estaller, Col·laborador del projecte d'Oleoturisme del Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida
- 11.00 h Promoció de l'oleoturisme des de Benvinguts a Pagès**, Sra. Montserrat Costafreda, tècnica de PRODECA i coordinadora de Benvinguts a Pagès
- 11:15 h Marca Experiències gastronòmiques**, Sra. Ariadna Ribas, Brand Manager turisme enogastronòmic, Agència Catalana de Turisme
- 11.30 h Pausa cafè**
- 12.00 h Iniciatives en oleoturisme a Catalunya**
- Sr. Josep Suñer, Vins i olis Suñer - Ginestar (Ribera d'Ebre)
 - Sr. Adrià Dalmau, Iniciativa "Restaurant Verge Extra" (Les Garrigues)
 - Sra. Josefina Sala Compte, Oli de Ventalló, Ventalló, Alt Empordà
 - Sra. Ester Andreu Montoya, Torclum, Baix Penedès
 - Sr. Eduard Susanna, Oleicultors dels Algars (Mas de Flandi) - Calaceit (Matarranya)
- 13:00 h Debat.** Xarxa d'iniciatives oleoturístiques de Catalunya
- 13.30 h Cloenda**
- 13:45 h Tast d'oli Fulla de salze i empeltre** Panell de Tast de Catalunya
- 14.00 h Dinar** (preu 15€)
- 15.30 h Visita al Mas de la Pitoia, Flix;** molí ecològic de la Reserva Natural de Sebes

Col·laboració

