

Els productors d'oli del Pallars es formen a l'IRTA de Reus

S'han desplaçat a Reus per participar en un seminari de tast avançat d'olis



Imatge dels participants a les sessions | Ajuntament de Tremp

L'Ajuntament de Tremp i l'Associació de productors d'oli del Pallars, a través del programa *Al teu gust, aliments del Pallars*, han organitzat un seminari en tast avançat d'olis adreçat als olivicultors de la comarca que ha comptat amb la participació de 15 professionals. La formació s'ha dut a terme a l'Institut de Recerca i Tecnologies Alimentàries (IRTA) de Reus els dies 8 i 9 d'octubre i ha consistit en una visita al Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya on s'ha desenvolupat la sessió pràctica.

A més, en el decurs de les dues jornades, els participants han conegut les instal·lacions de Mas Bové, on hi ha la col·lecció de varietats d'olivera de Catalunya i la planta pilot d'oli, així com la cooperativa de Riudecanyes i el molí d'oli Mas Montseny.

Aquest seminari dona continuïtat a la tasca de professionalització iniciada amb el sector de l'olivera i l'oli d'oliva del Pallars Jussà i té com a objectiu fomentar la competitivitat de tots els agents relacionats amb aquest sector, per tal que disposin dels coneixements necessaris per emplaçar l'oli pallarès en mercats d'alta gamma.

Actualment, l'èxit dels olis d'oliva al mercat, principalment els locals, es basa en un model diferencial i de qualitat i en aquest sentit els treballs realitzats fins ara permeten posicionar el Pallars en aquest espai comercial.