

Tremp impulsa un seminari de tast d'olis per a productors i professionals del comerç i la restauració

'Al teu gust, aliments del Pallars' ha dut a terme aquesta formació pràctica amb l'IRTA i l'associació de productors d'oli del Pallars



Imatge d'una de les jornades de formació | Ajuntament de Tremp

L'**Ajuntament de Tremp**, a través del programa ***Al teu gust, aliments del Pallars***, ha programat un seminari de conducció de tast d'olis. La temàtica del curs sorgeix d'acord amb l'**associació de productors d'oli del Pallars**, i es concreta en un moment en què el sector de l'oli al Pallars està en creixement i desperta la curiositat d'experts, cuiners i dels consumidors en general.

El curs va adreçat a productors d'oli, així com **professionals de la restauració i el comerç** especialitzat en producte agroalimentari i gourmet. L'objectiu és dotar els participants de coneixements pràctics que els permetin aportar un valor afegit a l'hora de promocionar i vendre els olis del Pallars, tenint en compte també que els olis d'**alta qualitat** que s'elaboren a la comarca tenen un gran interès tant a nivell organolèptic com de la salut.

[intext1]

La proposta formativa va tenir lloc la setmana passada i s'ha estructurat en dues parts. En primer lloc es va fer una sortida d'una jornada per conèixer la **Cooperativa Agrícola de Cabacés**, al

Priorat, i el projecte ***Identitat Olive Oil***, a l'Horta de Sant Joan, que compta amb diferents finques, un molí i una sala de tast. Els dos dies següents es va dur a terme la formació amb contingut teòric i pràctic a càrrec dels experts de l'IRTA, **Antònia Ninot** i **Agustí Romero** a l'**Espai Taller de la Pobla de Segur**.

[intext2]

Altres notícies que et poden interessar

?