



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



II SEMINARIO “VARIEDADES LOCALES DE OLIVO: MERCADO EMERGENTE”

MERCADO, VARIEDADES LOCALES, CALIDAD,
CONSERVACIÓN, MANEJO TECNOLÓGICO,
GASTRONOMÍA, MARKETING, VISITA GUIADA AL
BANCO DE GERMOPLASMA IRTA, CATA.

Fecha:

17 de Diciembre de 2014

Duración y horario:

Sesión de mañana y tarde

De 8:45 a 17:30: Sesión teórica con la participación de los asistentes y atención personalizada. Visita a las colecciones de variedades de olivo del IRTA.

Organiza:

IRTA. Programa Fruticultura.

A cargo de :

Sra. Rosa Vañó, Aceites Castillo de Canena
Sr. Jaume Biarnés, Fundació ALICIA
Sra. Angels Calvo, Panell de Tast Oficial de Catalunya
Sr. Pere Oromí, DAAM
Sr. Juan Fco. Hermoso, IRTA
Sra. Antònia Ninot, IRTA
Dr. Agustí Romero, IRTA

Idioma:

El curso se impartirá en castellano.

Coste de la inscripción:

300 €, incluye la documentación y el almuerzo. IVA incluido. Debe realizarse una transferencia en la cuenta “CaixaBank S.A.” ES74-2100-3501-42-2200104565 antes del 10 de Diciembre y enviar copia del comprobante por correo electrónico a: cristina.gonzalez@irta.cat

Bonificación:

Las empresas españolas podrían ser beneficiarias de las bonificaciones económicas gestionadas por la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo, según la legislación vigente (Real Decreto 395/2007 y orden TAS/2307/2007). Para más información: www.fundaciontripartita.org. (Tfno. 902183183).

Lugar de celebración:

IRTA Mas de Bover. Tel. 977 348424
Ctra. Reus-El Morell, Km. 3,8 43120 Constantí (Tarragona).

Inscripciones:

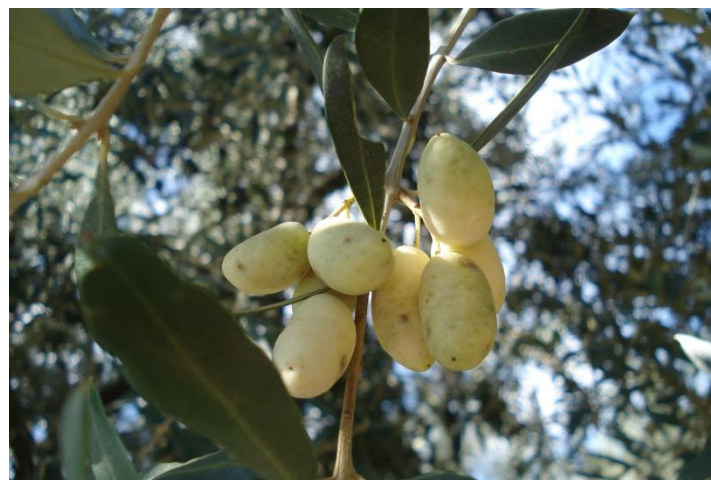
IRTA-Mas de Bover.
Cristina González 977 328424 (ext. 1603)
cristina.gonzalez@irta.cat

Plazas limitadas

PLAANUAL
de transferència tecnològica



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



II SEMINARIO “VARIEDADES LOCALES DE OLIVO: MERCADO EMERGENTE”

MERCADO, VARIEDADES LOCALES, CALIDAD,
CONSERVACIÓN, MANEJO TECNOLÓGICO,
GASTRONOMÍA, MARKETING, VISITA GUIADA AL
BANCO DE GERMOPLASMA IRTA, CATA.

IRTA Mas de Bover. Constantí (Tarragona)
17 de Diciembre de 2014

La pérdida de la **biodiversidad** en el olivo se está produciendo debido a tres causas principalmente: la intensificación y uniformización del cultivo, el desplazamiento rural y la desaparición de la economía de autoconsumo, lo cual hace imprescindible la conservación de las **variedades locales**. La conservación suele realizarse en colecciones ex-situ, pese que la mejor manera de hacerlo sea in-situ debido a que la planta puede co-evolucionar con el medio y además permite preservar el conocimiento, la **tradición** y el **patrimonio cultural** al cual está asociado.

En el marco de la globalización la estrategia de **calidad diferencial** es básica para tener éxito, constituyendo las variedades locales una opción comercial a considerar. Las **variedades locales** o tradicionales son fruto de la selección secular del agricultor, por lo que tienen un gran valor agronómico y patrimonial y están adaptadas al territorio. Sin embargo, suele tratarse de variedades de menores prestaciones agronómicas o tecnológicas, por lo que hace necesario compensar dicho déficit a través de un mayor precio de sus aceites en el mercado. Por otra parte, en la agricultura ecológica incorpora un **valor añadido** al producto.



La **singularidad** de estas variedades, su vinculación ecológica e histórica con cada zona original y la posibilidad de construir un “discurso” que permita su **diferenciación** en un mercado global cada vez más homogéneo, constituyen un valor añadido que debería ayudar a conseguir un diferencial de precio superior.

El modelo abordado por el IRTA de recuperación y explotación de variedades locales se basa en integrar la tecnología actual de diseño de plantaciones, procesos de almazara y gestión de aceites orientados a los requisitos particulares de cada variedad. El conocimiento deriva del estudio sistemático de las variedades locales en las colecciones IRTA, que agrupa unas 50 variedades locales de origen catalán y otras de las principales zonas productoras del mundo.

Este II Seminario pretende dar a conocer la **experiencia del IRTA** en la recuperación de las variedades catalanas de olivo, las características agronómicas y las organolépticas de su aceite y en aportar información sobre la tecnología más idónea de la elaboración de aceite virgen extra. También se tratarán los diferentes usos gastronómicos de los aceites obtenidos y algunas experiencias realizadas con **aceites singulares** en España de mucho éxito.

8:45-9:00

- › Entrega de la documentación.
- › Inauguración del Seminario.

9:00-10:15

- › El Banco de Germoplasma de olivo de IRTA. Conservación de las variedades de olivo catalanas (A. Ninot, IRTA)
- › Marco legal de las variedades locales (P. Oromí, DAAM)
- › Propiedades químicas y organolépticas de los aceites virgen-extra de las variedades locales (A. Romero, IRTA)

10:15-10:45

- › Pausa-café

10:45-13:15

- › Manejo tecnológico de las variedades locales (J.F. Hermoso, IRTA)
- › Diferentes aceites, diferentes usos (J. Biarnés, Fundació ALÍCIA)
- › Marketing de aceites singulares (R. Vañó, EVA)

13:30-15:00

- › Almuerzo

15:00-17:30

- › Visita a la colección de variedades de olivo del IRTA (A. Romero, A. Ninot, J.F. Hermoso, IRTA)
- › Sesión de cata: aceites dicotómicos (A. Calvo, Panel Oficial de Catalunya; A. Romero, IRTA)
 - › Con o sin filtrado
 - › Con o sin talco
 - › Frutos verdes - Frutos maduros
 - › Otros

Con el patrocinio de:

FOSS

