MERCAT DE L'OLI NOU

Progama d'activitats
L'Aula de l'oli



Divendres 21

16.00 - 16.45 h
L'oli nou: l'or líquid que arriba a taula!
Caram Caram
(Gemma Muray i Clara Soler)

17.00 - 17.45 h
Olis singulars de Catalunya
Ivan Caelles
Representant de la Xarxa d'Olivicultors-Oleïcultors de Catalunya (XOOC).
Olivicultor del Pallars Jussà.
President del molí d'oli de la Vall de Barcedana

18.00 - 18.45 h
Carxofa del Prat confitada, migas i paté d'oliva
Susana Aragón
Cuinera Slow Food

19.00 - 19.45h
L'OOVE, l'ingredient imprescindible per a les coques de recapte artesanals
Oriol Balaguer
Mestre pastisser, membre de Relais & Desserts.
Pastisseria Oriol Balaguer

Dissabte 22

11.00 - 11.45 h
Tast d'olis de les 5 DOP catalanes
Àngels Calvo
Cap del Panell Oficial de Tast d'olis Verges de Catalunya

12.00 - 12.45 h
L'OOVE ÉS SABOR, volem pa amb oli!
Xavier Pàmies
Flequer a Forn Sistaré de Reus.
Membre del Panell Oficial de Tast d'olis Verges de Catalunya
Montserrat Gelonch
DOP Siurana

13.00 - 13.45 h
Emulsió de sabors paisatge i cultura
Iolanda Bustos
Cuinera biodinàmica i naturalista
Simon Casanovas
President DOP Oli de l'Empordà

16.00 - 16.45 h
L'art de cuinar amb l'oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
Jordi Àvila
Assessor gastronòmic
Enric Dalmau
President DOP Les Garrigues

17.00 - 17.45 h
La identitat d'un OOVE en una gota: el Coupage Atempo 2026
Iñaki Aldrey
Restaurant Atempo*, Barcelona

18.00 - 18.45 h
La tècnica del confitat, la conserva del sabor
Ada Parellada
Restaurant Semproniana, Barcelona
Josep Pere Colat
President DOP Oli Terra Alta

19.00 - 19.45 h
L'ingredient secret a la cuina, l'oli verge extra de la DOP del Baix Ebre - Montsià
Carlota Claver
Restaurant La Gourmanda, Barcelona
Josep Lluís Cardona
President DOP Baix Ebre Montsià
Marina Soler
DOP Baix Ebre Montsià

Diumenge 23

11.00 - 11.45 h
Esmorzar amb oli, l'or del matí
Adriana Carcelén
Restaurant vegà i vegetarià Rasoterra, Barcelona

12.00 - 12.45 h
Presentació de la Petita Guia d'Olis del Parc Rural del Montserrat
Agustí Romero
Investigador de l'IRTA i responsable de l'equip d'olivicultura

13.00 - 13.45 h
Gastrosàvies, l'OOVE i el bacallà
Roser Blasco
Gastrosàvia Passa'm la recepta.
Palou, Granollers
Meritxell Siurana
Presidenta del Gremi de Bacallaners de Catalunya
Ari Kun
Coordinadora projecte Gastrosàvies del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

16.00 - 16.45 h
OOVE i salut
Laia Badal
Responsable d'innovació de Fundació Alícia

17.00 - 17.45 h
Arrels i fusió: un viatge per la cuina catalana a través de l'oli d'oliva
Clara Antúnez
Nutricionista i sommelier.
La Gastronòmica, Palamós

18.00 - 18.45 h
L'oli nou i la xocolata espessa
Oriol Balaguer
Mestre pastisser, membre de Relais & Desserts.
Pastisseria Oriol Balaguer

Tast guiat
Taller de cuina o pastisseria amb tast
Presentació

www.mercatolinou.cat

#MercatOliNou

@agriculturacat

REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

Generalitat de Catalunya

El Govern de Tothom