

I SIMPÒSIUM DE L'OLIVA ARBEQUINA

23 DE NOVEMBRE - ARBECA

DE 9:15H A 19:20H

ERA DE CAL MISTAIRE

(CARRER DOMENECH CARDENAL, 23)

COLLABOREN



Diputació de Lleida
municipis, territori i tu



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

ORGANITZA





I SIMPÒSIUM DE L'OLIVA ARBEQUINA

23 DE NOVEMBRE - ARBECA

De 9:15h a 19:20h. Era de Cal Mistaire (carrer Domenech Cardenal, 23)

9:15h **INSCRIPCIONS I LLIURAMENT DE DOCUMENTACIÓ.**

INSCRIPCIONES Y ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN.

9:30h **ACTE INAUGURAL . ACTO INAUGURAL.**

Sergi Pelegrí, Alcalde d'Arbeca.

Carmel Mòdol, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. *Director general de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias.*

OLIVERAR I MEDI AMBIENT

OLIVERAR Y MEDIO AMBIENTE

9:45h

L'ORIGEN DE L'OLIVA ARBEQUINA: UNA VARIETAT DE PASSAT, PRESENT I FUTUR.

EL ORIGEN DE LA ACEITUNA ARBEQUINA: UNA VARIEDAD DE PASADO, PRESENTE Y FUTURO.

Josep Joan Mateu, investigador i doctor en història per la Universitat de Lleida. *Investigador y doctor en historia por la Universidad de Lleida.*

Esteve Martí, especialista en elaiotecnica i tècnic de l'IRTA. *Especialista en elaiotecnica y técnico del IRTA.*

Enric Dalmau, president de la Sectorial Nacional de l'Oli d'Oliva Verge amb Denominació d'Origen i president de la DOP Garrigues. *Presidente de la Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen con Denominación de Origen y presidente de la DOP Garrigues.*

11:00h

Pausa cafè

11:30h

(NOUS) SISTEMES DE GESTIÓ I PRODUCCIÓ DE L'ARBEQUINA: TRADICIONAL, INTENSIU I SUPERINTENSIU.

(NUEVOS) SISTEMAS DE GESTIÓN Y PRODUCCIÓN DE LA ARBEQUINA: TRADICIONAL, INTENSIVO Y SUPERINTENSIVO.

Juan Francisco Hermoso, enginyer agrònom, especialista en olivicultura i elaiotecnica i tècnic de l'IRTA. *Ingeniero agrónomo, especialista en olivicultura y elaiotecnica y técnico del IRTA.*

INDÚSTRIA OLEÍCOLA I TECNOLOGIA

INDUSTRIA OLEÍCOLA Y TECNOLOGÍA

12:00h ————— **L'OLIVA ARBEQUINA: UNA OPORTUNITAT PER AL TERRITORI?**

LA ACEITUNA ARBEQUINA: UNA OPORTUNIDAD PARA EL TERRITORIO?

Pau Moragas, enginyer agrònom i responsable del molí de L'Olivera Cooperativa. *Ingeniero agrónomo y responsable del molino de L'Olivera Cooperativa.*

12:20h ————— **REDISSENY I INNOVACIÓ PER MILLORAR LA QUALITAT DE L'ARBEQUINA.**

REDISEÑO E INNOVACIÓN PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LA ARBEQUINA.

Josep Maria Audí, assessor tècnic de la Cooperativa d'Arbeca. *Asesor técnico de la Cooperativa de Arbeca.*

12:40h ————— **QUINA ÉS LA TECNOLOGIA MÉS IDÒNIA PER ELABORAR L'OLIVA ARBEQUINA?**

QUÉ TECNOLOGÍA ES LA MÁS IDÓNEA PARA ELABORAR LA ACEITUNA ARBEQUINA?

Esteve Marti, especialista en elaiotecnica i tècnic de l'IRTA. *Especialista en elaiotecnica y técnico del IRTA.*

13:45h ————— Dinar harmonitzat amb oli d'oliva verge extra d'arbecuina —————
Comida harmonizada con aceite de oliva virgen extra de arbecuina.

COMERCIALITZACIÓ. COMERCIALIZACIÓN

ESTRATÈGIES DE MÀRQUETING I COMERCIALITZACIÓ DE L'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA I ELS SEUS DERIVATS. TAULA D'EXPERIÈNCIES.

ESTRATEGIAS DE MARQUETING Y COMERCIALIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SUS DERIVADOS. MESA DE EXPERIENCIAS.

16:00h ————— **COMERCIALITZACIÓ 2.0: L'ART DE SALTAR AL BUIT SENSE PARACAIGUDES.**

COMERCIALIZACIÓN 2.0: EL ARTE DE SALTAR AL VACIO SIN PARACAIDAS.

Ariadna Grau, co- creadora i responsable de màrqueting d'Ed'o Olive Oil. *Co-creadora y responsable de marketing de Ed'o Olive Oil.*

16:20h — **LLENGUATGE EQUIVALENT: UN NOU LLENGUATGE PER COMUNICAR L'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.**
LENGUAJE EQUIVALENTE: UN NUEVO LENGUAJE PARA COMUNICAR EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

Ramon Espígol, viverista i coordinador del projecte de recuperació de l'olivera de Salar d'Arbúcies. *Viverista y coordinador del proyecto de recuperación del olivo de Salar de Arbúcies.*

16:40h — **UN NOU CONCEPTE D'ARBEQUINA. DE LA TRADICIÓ A LA INNOVACIÓ.**
UN NUEVO CONCEPTO DE ARBEQUINA. DE LA TRADICIÓN A LA INNOVACIÓN.

Adrià Dalmau, CEO i fundador de Nousegons. *CEO y fundador de Nousegons.*

17:00h — **"QUATRE PRODUCTES BEN PARITS".**
"CUATRO PRODUCTOS BIEN PARIDOS".

Jordi Luque, especialista en comunicació gastronòmica i periodista. Creador de continguts per marques "gastro" a la productora Unto. *Especialista en comunicación gastronómica y periodista. Creador de contenidos para marcas "gastro" en la productora Unto.*

GASTRONOMIA I SALUT

GASTRONOMÍA Y SALUD

L'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA D'ARBEQUINA, RESTAURACIÓ I NOUS USOS. TAULA D'EXPERIÈNCIES. *EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ARBEQUINA, RESTAURACIÓN Y NUEVOS USOS. MESA DE EXPERIENCIAS.*

17:30h — **LA INCORPORACIÓ DE L'OLI AL MÓN DELS DESTIL·LATS I LA COCTELERIA.**
LA INCORPORACIÓN DEL ACEITE AL MUNDO DE LOS DESTILADOS Y LA COCTELERIA.

Carles Bonnín, barman, destil·lador gastronòmic i fundador de La Destilateria. *Barman, destilador gastronómico y fundador de La Destilateria.*

17:50h ————— **LA CUINA DEL VERGE EXTRA!**

LA COCINA DEL VIRGEN EXTRA!

Dani Garcia, xef executiu de “El Gourmet de la Roja”, xef de l’Hotel Molina Lario de Màlaga i Capità de la Selecció Espanyola de Cuina Professional.
Chef ejecutivo de El Gourmet de la Roja, chef del Hotel Molina Lario de Málaga y Capitán de la Selección Española de Cocina Profesional.

18:20h ————— **UNA MIRADA A LA GASTRONOMIA DE BRASIL I ALS SEUS OLIS D’OLIVA.**

UNA MIRADA A LA GASTRONOMÍA DE BRASIL Y A SUS ACEITES DE OLIVA.

Paulo Machado, xef, investigador gastronòmic i fundador de l’Institut de Investigació Alimentaria Paulo Machado de Brasil. *Chef, investigador gastronómico y fundador del Instituto de Investigación Alimentaria Paulo Machado de Brasil.*

18:50h ————— **COM DONAR VALOR A L’OOVE DES DE L’ALTA GASTRONOMIA.**

COMO DAR VALOR AL AOVE DES DE LA ALTA GASTRONOMIA.

Jeroni Castells, xef del Restaurant les Moles d’Ulldecona.
Chef del Restaurante les Moles de Ulldecona.

19:20h ————— **CLOENDA**

Joan Talarn, president de la Diputació de Lleida.
Presidente de la Diputación de Lleida.

Inscriu-te a / Inscríbete en :

<https://cutt.ly/feDvpbf> o promocioeconomica@arbeca.ddl.net

Les places són limitades i es prioritzarà per estricte ordre d’inscripció. El fet de realitzar la inscripció no garanteix l’acceptació automàtica, s’ha d’esperar a rebre confirmació per part de l’organització. La data límit per inscriure’s és el 22/11/2019.

Las plazas son limitadas y se priorizará por estricto orden de inscripción. La realización de la inscripción no garantiza la aceptación automática, se tiene que esperar a recibir la confirmación por parte de la organización. La fecha límite para inscribirse es el 22/11/2019.



**I SIMPÒSIUM
DE L’OLIVA
ARBEQUINA**