

L'OLIVERA CORBELLA

Jornada tècnica

MANRESA, dissabte 25 de febrer de 2012

PRESENTACIÓ

A Esporus fem una tasca de revalorització i divulgació de les varietats locals, i en el camí ens trobem diverses entitats amb les que obtenim sinèrgia. Aquest és el cas del horts de Món St. Benet, així que en època de trasplantament d'oliveres hem decidit organitzar una jornada conjunta en la que la varietat de l'olivera corbella prengués el protagonisme.

L'olivera corbella és una olivera pròpia de la nostra comarca de les quals en queden pocs exemplars, i que té unes característiques organolèptiques destacables que generen un oli fi i agradable al paladar capaç de donar-nos aromes i sabors peculiars. Alhora agronòmicament es caracteritza per una productivitat interessant amb una bona resistència a les gelades.

Durant la jornada des de l'IRTA ens vindran a explicar els estudis i seguiment en el maneig que, d'aquesta varietat d'olivera, han estat fent en els últims anys, així com tindrem l'experiència pràctica d'un pagès del Bages que ha apostat per a augmentar la producció d'oli d'aquesta varietat per a la seva comercialització.

Al llarg de l'acte es podran adquirir exemplars d'olivera corbella al detall, i es donaran les dades per adquirir-ne del planteraire directament a l'engròs.



PROGRAMA

Presentació de la jornada

Sra. Glòria Colom, directora del Centre de Capacitació Agrària de Manresa del DAAM.
Sra. Xènia Torras, projecte Esporus.
Sr. Bernat Martí, responsable dels horts de St. Benet.

10.00 h

Maneig de l'olivera corbella.

Sr. Agustí Romero, investigador de l'IRTA del grup d'Olivicultura, Elaiotècnia i fruita seca.

10.25 h

Qualitat de l'oli corbella

Sr. Agustí Romero, investigador de l'IRTA del grup d'Olivicultura, Elaiotècnia i fruita seca.

10.55 h

Pausa

11.30 h

La varietat corbella al Bages

Sr. Pere Morera, pagès de Súria. L'hort del Navarro.

11.55 h

Tast d'oli corbella

13.00 h

Visita al Banc de llavors d'Esporus

13.30 h

Fi de la Jornada

14.00 h

INSCRIPCIONS: La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament trucant al 93 874 90 60 (CECA Manresa); o a través del web: <http://www.xtec.cat/ecamanresa>

LLOC DE REALITZACIÓ

Finca de Can Poc Oli, de
l'ECA de Manresa.

Ctra. Vella de Manresa a Barcelona,
Km. 23,6

08242 - MANRESA

ORGANITZACIÓ



Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

COL·LABORACIÓ

