

Maials potencia el patrimoni a la nova Fira de l'Oli Verd

Els tastos, tallers i jornades tècniques centren les activitats previstes per aquest cap de setmana

Maials potenciarà l'oli i el seu patrimoni cultural i arquitectònic aquest cap de setmana amb la 22a edició de la Fira de l'Oli verd.

Lleida
REDACCIÓ

Tastos, jornades tècniques i tallers centraran les principals activitats que es faran en aquest certamen, que inaugurarà el conseller de Polítiques Digitals, Jordi Puigneró, i clourà el president de la Diputació, Joan Talarn. Enguany es farà la segona jornada de transferència de resultats de la plataforma demostrativa experimental de la resposta de l'ametller al reg, a càrrec de Joan Girona i Joaquim Bellvert, tots dos investigadors de l'IRTA, amb la col·laboració de la Diputació de

Lleida i l'IRTA, seguit de *Cromatografies del sòl. Una imatge de la vida i la fertilitat d'un sòl*, a càrrec d'Ignasi Casanoves, professor de l'EA Alfarràs. Durant les dues jornades es faran també una sèrie de tallers i tastos de diferents àmbits, a més de la presentació del projecte camins d'or líquid del Segrià sec, i l'acte d'investidura com a Amic de l'oli 2019, en la persona del corredor d'oli, amb gran trajectòria en la projecció de l'oli de la DOP les Garrigues al món, Mateu Llaç.

Així es va exposar ahir en l'acte de presentació, on l'alcalde del poble, David Masot, va destacar la celebració de la jornada tècnica Gastronomia i tast d'oli d'oliva verge extra, així com el tast guiat a càrrec de Pilar Pardell, membre del Planell de tast oficial d'olis



FOTO: Diputació/ Imatge de la presentació de l'acte que es va fer ahir

verges d'oliva de Catalunya. Per la seva banda, el president de la cooperativa de Maials, Josep Segura, va posar sobre la taula que el percentatge de rendiment per

quilo serà superior aquest any pujant del 17% al 18% o fins i tot al 20%. El preu del litre es manté en 4,6 euros i la garrafa de cinc litres a 23 euros.