



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-Oleicultors 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 - 19.45 h

L'OOVE, l'ingredient imprescindible per a les coques de recapte artesanals

Oriol Balaguer
Mestre pastisser, membre de Relais & Desserts.
Pastisseria Oriol Balaguer

🕒 Tast guiat

🕒 Taller de cuina o pastisseria amb tast

🕒 Presentació

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 Coupape 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



www.mercatolinou.cat

#MercatOliNou

📷 📱 📺 @agriculturacat