



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural**

**Interreg**

**POCTEFA**

**TRANSROWTH**

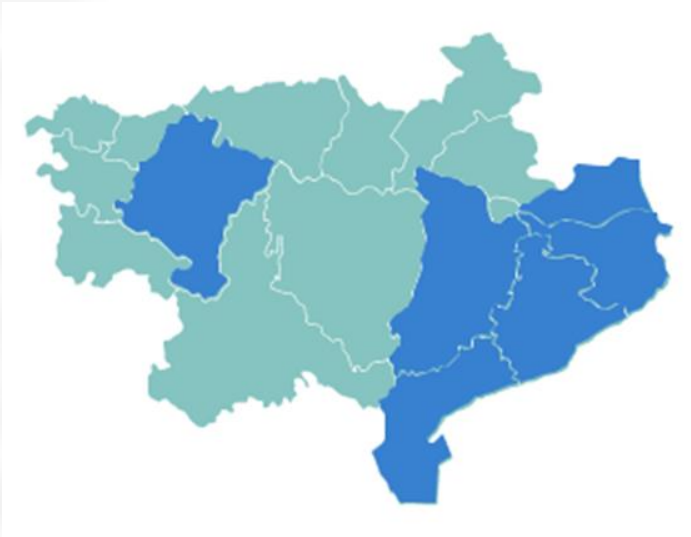


UNIÓN EUROPEA  
UNION EUROPÉENNE



**Taula sectorial de l'oli, 4 de maig de 2022**

# Programa Interreg POCTEFA 2014-2020 **TRANS**GROWTH



## PARTENARIAT

- DACC - Generalitat de **Catalunya**  
(Cap de fila)
- Chambre d'Agriculture des  
Pyrénées Orientales (**França**)
- Departamento de Desarrollo Rural,  
Medio Ambiente y Administración  
Local de **Navarra**

# Interreg POCTEFA TRANSBROWTH

## DURADA

Dos anys i mig

- Inici:** 01/11/2019
- Finalització:** 01/06/2022

## PRESSUPOST

**Total**  
**646.168 euros**

Catalunya	França	Navarra
317.250 euros	216.118 euros	112.800 euros

**65% cofinançament europeu**



# Interreg POCTEFA TRANS-GROWTH

## TRANS-GROWTH FEM CRÉIXER ALLÒ QUE ENS FARÀ CRÉIXER

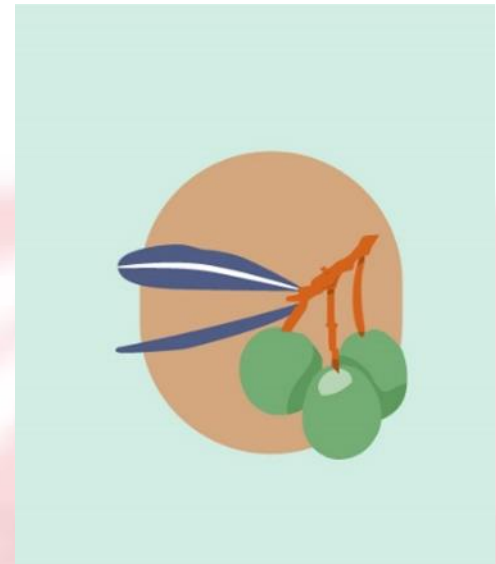
Support a produccions  
agroalimentàries de qualitat.



# Interreg POCTEFA TRANSBROWTH

## OBJECTIU A CATALUNYA

Fomentar l'aparició i consolidació de noves iniciatives empresarials i millorar la qualitat dels productes del **sector de l'oli d'oliva**.



## **Interreg POCTEFA TRANSBROWTH**

1

- **Anàlisi i intercanvi** d'experiències i bones pràctiques

2

- **Suport a noves iniciatives empresarials**
  - Definició dels plans de treball
  - Pla de viabilitat i continuïtat de les noves iniciatives
  - Suport a la cerca de finançament

3

- **Sensibilització**
- **Promoció i difusió**

# 1. Anàlisi i intercanvi d'experiències i bones pràctiques

---

- Identificació de bones pràctiques
- Jornada virtual amb la Toscana i Creta
- Visita tècnica a l'illa de Creta



# 1. Anàlisi i intercanvi d'experiències i bones pràctiques

## □ Identificació de bones pràctiques

### Casos d'èxit en comercialització d'olis i derivats



**Interreg**  
POCTEFA  
TRANS  
GROWTH



UNIÓN EUROPEA  
UNION EUROPÉENNE

Fons Europeu de Desenvolupament Regional (FEDER)

**Dr. Agustí Romero** 

agusti.romero@irta.cat

- A.Ninot (Olicultura i Elaiotècnia)
- JF.Hermoso (Olicultura i Elaiotècnia)
- E.Martí (Olicultura i Elaiotècnia)
- B. De la Calle (Unitat Vigilància Tecnològica)

[Enllaç a  
l'estudi](#)





# 1. Anàlisi i intercanvi d'experiències i bones pràctiques

## □ Jornada virtual amb la Toscana i Creta



**CASOS EMPRESARIALS D'ÈXIT EN EL SECTOR DE L'OLI D'OLIVA A LA TOSCANA, CRETA I CATALUNYA**  
WEBINAR 28 d'abril de 2021

11:00	<b>Benvinguda</b> Sr. Joan Godia, sub-director general d'Indústries i Qualitat Agroalimentària
11:05	<b>Experiències d'èxit a la Toscana</b> Sr. Antonio Pieri, fabricant de cosmètics a partir d'oli d'oliva amb IGP Toscana des de fa més de 15 anys Sr. Sandro Piccini, president, i Sr. Giampiero Cresti, de la cooperativa OTA (Associació de productors oleícoles de la Toscana) tenen establert un sistema de valorització de residus Sr. Luciano Gigliotti, president de la DOP Oli Seggiano, creadors d'un projecte de museu itinerant
12:00	<b>Experiències d'èxit a Creta</b> Sr. Andreadakis Georgios, productor i president de l'Associació d'empreses d'estandardització d'oli d'oliva de Creta Sr. Karpadakis Manolis, productor i vicepresident de l'Associació d'exportadors de Creta
12:30	<b>Perspectives a Catalunya</b> Sr. Agustí Romero, investigador especialista en olivicultura, IRTA
12:45	<b>Torn d'intervenció del públic</b>
13:00	<b>Cloenda</b>

Moderador: Anna Castellví, responsable d'assessorament tècnic, DARP

[INSCRIU-TE](#)

Interreg POCTEFA TRANS-GROWTH  
Fons Europeu de Desenvolupament Regional (FEDER)

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

IRTA

AREPO  
ASSOCIATION DES  
SECTEURS EUROPEENS  
DES PRODUITS D'ORIGINE



# 1. Anàlisi i intercanvi d'experiències i bones pràctiques

## □ Jornada virtual amb la Toscana i Creta



# 1. Anàlisi i intercanvi d'experiències i bones pràctiques

## □ Jornada virtual amb la Toscana i **Creta**



**50 assistents virtuals**

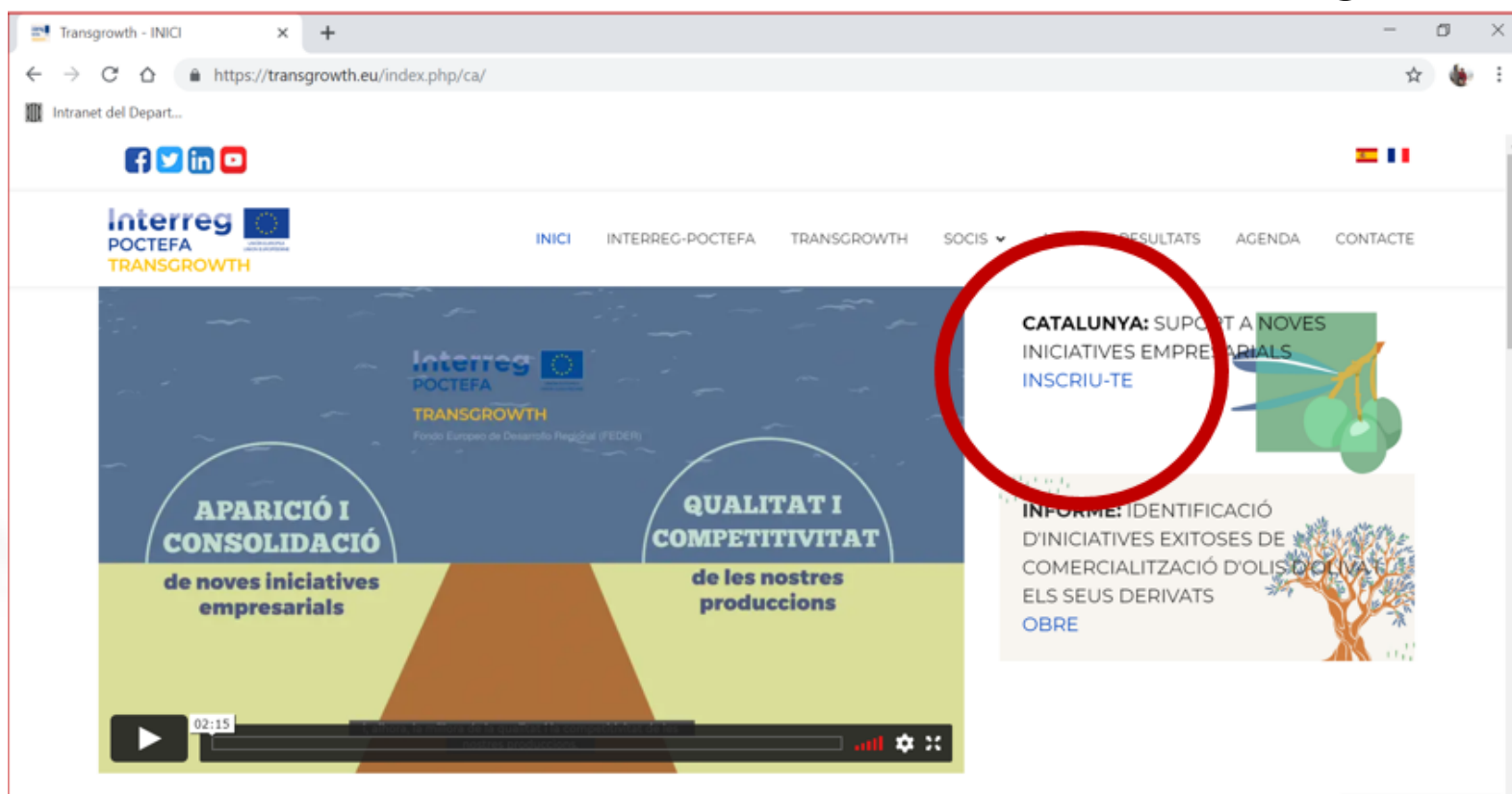
# 1. Anàlisi i intercanvi d'experiències i bones pràctiques

## □ Visita tècnica a l'illa de Creta



## 2. Suport a noves iniciatives empresarials

- Questionari per presentar propostes (maig 2021)



The screenshot shows the website <https://transgrowth.eu/index.php/ca/>. The main navigation menu includes: INICI, INTERREG-POCTEFA, TRANSBROWTH, SOCIS, RESULTATS, AGENDA, and CONTACTE. The main content area features a large banner with the text "Interreg POCTEFA TRANSBROWTH Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)". Below the banner, there are two columns of text: "APARICIÓ I CONSOLIDACIÓ de noves iniciatives empresarials" and "QUALITAT I COMPETITIVAT de les nostres produccions". A red circle highlights a call to action button that reads "CATALUNYA: SUPORT A NOVES INICIATIVES EMPRESARIALS INSCRIU-TE". Below this, there is a section titled "INFORME: IDENTIFICACIÓ D'INICIATIVES EXITOSSES DE COMERCIALIZACIÓ D'OLIS D'OLIVA I ELS SEUS DERIVATS OBRE" with an image of an olive tree.

## 2. Suport a noves iniciatives empresarials

- 39 propostes presentades

Assessorament	Núm. propostes
Empresarial	14
Tècnic (IRTA i laboratori agroalimentari)	7
Acció agrupada sobre Ajuts	18

## 3. Sensibilització



El sector de l'oli d'oliva és una de les indústries més característiques de l'agroalimentació a Catalunya i més arrelades al territori. Es tracta d'un sector que agrupa a 347 empreses que factura 863 M€ i que donen feina a 1.459 persones.

Actualment s'està duent a terme un projecte europeu transfronterer POCTEFA-TRANSGROWTH que té com a objectiu el foment de noves iniciatives empresarials sorgides dins aquest sector.

Dins el marc d'aquest projecte s'organitza un cicle de webinars per a donar suport a aquestes iniciatives empresarials i tractar aspectes rellevants i novetats del sector.

Per a més informació:

[www.transgrowth.eu](http://www.transgrowth.eu)

[transgrowth.agricultura@gencat.cat](mailto:transgrowth.agricultura@gencat.cat)

### Cicle de seminaris: oportunitats empresarials en el sector de l'oli d'oliva

**4 de Febrer** El potencial de l'oli d'oliva com a ingredient alimentari

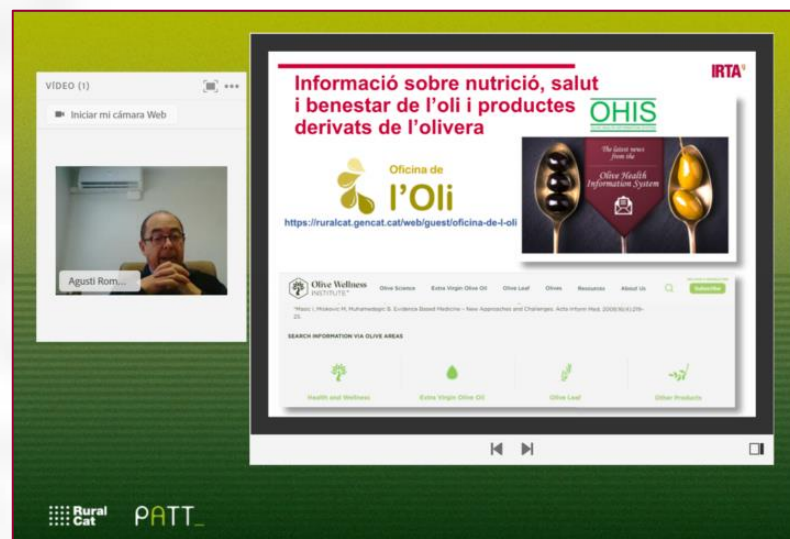
**18 de Febrer** Extractes de l'oli d'oliva per a cosmètica

**4 de Març** Ajuts econòmics per a iniciatives empresarials en el sector de l'oli d'oliva

**18 de Març** L'oleoturisme a Catalunya (Presencial)



# Cicle de webinars i jornades



**170 assistents**





# Jornada “L’oleoturisme a Catalunya” (Reserva de Sebes, Flix)



**40 assistents**



# Formació sobre compostatge de sansa

## CURS DE FORMACIÓ BÀSICA SOBRE COMPOSTATGE DESCENTRALITZAT DE SANSA D'OLIVA



22 D'ABRIL,  
10 I 12 DE MAIG

ORGANITZA

**IRTA**  
Institut de Recerca i Tecnologia  
Agroalimentàries

**Interreg**  
POCTEFA  
TRANS-GROWTH



### 3. Promoció i difusió

- Campanya de promoció sobre l'OOVE català



### 3. Promoció i difusió



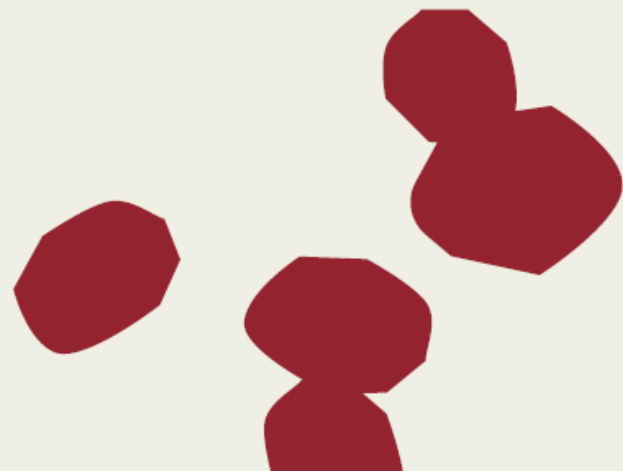
**Cúpula Gustum  
(LEADER de Ponent)**

**Fira de Granollers  
27 i 28 de maig 2022**



**Catalunya**

On l'oli és cultura





# El núvol de tags de l'OOVE



SOSTENIBILITAT  
**PROXIMITAT**  
SALUDABLE **QUALITAT**  
OR  
**VERGE EXTRA** VERD  
TERRITORI **ÚNIC**  
ALIMENT **SABOR** **SUC D'OLIVA**  
EQUILIBRI VEGETAL **IDENTITAT**  
SALUT **GASTRONOMIA**  
VARIETATS  
**TRADICIÓ** ELEGÀNCIA  
CULTURA **HISTÒRIA** PAISATGE  
INNOVACIÓ  
**DIETA MEDITERRÀNIA**





# **Els atributs de l'OOVE**







# Cuida't i Cuida del teus.

TRIA OLIV D'OLIVA VERGE EXTRA CATALÀ.



#olivat

# L'Oli és sabor,

és el producte estrella de  
la dieta mediterrània.




#olicat

 Catalunya  
On l'oli és cultura

# L'Oli és proximitat, i és part de la nostra identitat.



#olicat

 Catalunya  
On l'oli és cultura

**L'Oli**  
**és salut,**  
és equilibri i font d'energia,  
**és qualitat.**

#olicat

**CVT** Catalunya  
On l'oli és cultura

**L'Oli**  
**és prestigi arreu**  
és part de la nostra  
**identitat.**

#olicat

**CVT** Catalunya  
On l'oli és cultura

# RECEPTES\*

## Hummus amb OOVE

### Ingredients:

100 ml d'OOVE  
100 gr de cigrons  
Sal fina  
Pebre negre  
50ml de suc de llimona

### Preparació:

Deixar els cigrons en remull 24 h abans de començar la recepta.  
Coem els cigrons en aigua i hi afegim una mica de sal.  
Eradicem la pell dels cigrons. Abans ara quedarà a aconseguir un hummus totalment suau.

Triuem els cigrons amb una raça del mateix color de cocció i hi afegim 50 ml de suc de llimona i sal al gust. En aquest moment obtenim una pasta més fina i cremosa.

Afegim a la pasta 100 ml d'Oli d'Olive Verge Extra. Amb aquest pas aconseguim equilibrar els àcids grassos i reforçar la textura del nostre hummus.

Ho posem en un bol o plat fons, ho decoram estretat i ho decoram amb un raig d'Oli d'Olive Verge Extra i pebre negre al gust.

#olicat



 Catalunya  
On l'oli és cultura





SABIES QUE...

## a Catalunya el cultiu de la olivera és mil·lenari?

A Catalunya trobem oliveres de més de mil anys i són **autèntics monuments vius**, testimonis del pas de fenicis, grecs, romans i musulmans per aquestes terres.

Si vols conèixer com era el paisatge de l'olivera segles enrere, a **Ulldecona** hi trobaràs una joia: la **major concentració d'oliveres mil·lenàries del món**.



**CVT Catalunya**  
On l'oli és cultura

#olicat

SABIES QUE...

## a Catalunya hi ha més de 80 varietats d'olivera?

Amb aquestes varietats, s'obtenen **Olla d'Oliva Vergo Extra** d'excel·lent qualitat.

Cada varietat ens aporta unes característiques organoleptiques molt particulars, cosa que ens permet gaudir d'una **gran diversitat d'aromes, sabors i sensacions**.



**CVT Catalunya**  
On l'oli és cultura

#olicat

# Varietat ARBEQUINA



Rústica, resistent a gelades i adaptable a diferents condicions de clima i sol.



D'afрутat mitjà, destaca l'atribut dolç, encara que també es percep notes lleugeres de picant i anarà.



Gran i per cc



Presenta arom que recorda tallada, fane

# Varietat EMPELTRE



Varietat productiva i alternant.



Varietat rústica que s'adapta bé a terrenys de baixa qualitat i a la sequera.



Afruitat d'olives negres amb matisos de fruites madures.



En boca és amarg i picant amb una astringència final que potencia les percepcions amargues.

# Varietat ARGUDELL



Varietat de vigor mitjà, poc productiva i alternant.



Se la considera rústica i adaptable a diferents condicions edafiques.



Tot i ser sensible a la mosca, la maduració tardana fa que els danys no siguin severos.



Afruitat verd intens, amb matisos d'herbes aromàtiques. Picant i amarg, amb un dolç només lleuger, tapat per l'astringència.



## Contacte

---

[transgrowth.agricultura@gencat.cat](mailto:transgrowth.agricultura@gencat.cat)

[transgrowth.eu](http://transgrowth.eu)

