



Foto grupal | Cedida

3' 

Al dia

L'ús de l'oli verge extra a les cuines professionals

La setmana passada va tenir lloc a la Universitat de Barcelona el IV Congrés Internacional de Gastronomia i Ciència




Montserrat Jiménez i Agustí Romero

22/11/2023 08:57

La setmana passada va tenir lloc a l'edifici històric de la Universitat de Barcelona (UB) el **IV Congrés internacional de Gastronomia i Ciència**, que anava enfocat als processos gastronòmics. Estava organitzat en dues parts: ponències i taules de treball. Les ponències tractaven els processos d'elaboració de diversos aliments, com la Vainilla de Madagascar o el procés d'elaboració del Dashi (un consomé de peix molt utilitzat al Japó); mentre que les taules de treball analitzaven amb profunditat més aliments i les seves problemàtiques, buscant punts d'acord i proposant activitats futures per a la seva millora.

L'objectiu de la taula era **entendre perquè l'oli d'oliva verge extra és tan poc utilitzat a les cuines professionals** i prioritzar accions que permetin revertir aquesta situació.

Com a resultats de la taula de treball, cal remarcar l'interès real d'una part dels xefs  que volen diferenciar-se i que estan més enfocats al client. A part, els distribuïdors del

sector professional no veuen inconvenients importants per oferir oli d'oliva verge extra, fins i tot, de petits elaboradors. Òbviament, els productors estan interessats en oferir producte de qualitat a aquest sector. De fet, **bastants restaurants ja s'abasteixen amb els olis dels productors locals**, si són de zones productores, però, no és tan fàcil en grans ciutats i zones sense producció d'oli.



Imatge del IV Congrés internacional de Gastronomia i Ciència | Science and Cooking World Congress
Barcelona 2023

Tanmateix, **els consumidors valoren cada cop més l'oli d'oliva verge extra** i donen per suposat que s'utilitza dins la cuina també. A més, les escoles professionals de cuina acostumen a explicar el tema de l'ús de l'oli a la cuina en totes les seves línies formatives.



Un punt d'acord entre tots els actors és la necessitat d'un **repositori d'informació fiable**, ben estructurada i elaborada pesant en donar explicació a les propietats i comportament del verge extra en cru i en tota mena de coccions.

Aquesta informació serviria pels operadors, de comunicació i promoció, tan nacional com internacional, i hauria d'estar actualitzada pels nous resultats derivats de la recerca.

Finalment, es van definir una sèrie d'acords per poder seguir treballant durant l'any i així **millorar el futur de l'oli d'oliva verge extra**.

© ○ ® ○

Nou comentari

Comentari *

