

La nova guia interactiva dels millors olis catalans ja és aquí

La versió digital de la Guia dels millors olis d'oliva de Catalunya 2025-26 permet consultar més de 150 olis amb informació detallada sobre varietats, premis, productors i característiques sensorials



Oli d'oliva | Freepik

Agustí Romero i Montserrat Jiménez (IRTA)
20/05/2026 08:55

Ja està disponible la versió interactiva *on-line* de la **Guia dels millors olis d'oliva de Catalunya 2025-26**. Es tracta d'un nou format que complementa la guia en paper —que també es pot descarregar en format PDF des de la versió *on-line*. **Ambdós formats es poden consultar a l'oficina tècnica de l'oli.**

La guia, tant en format digital com en paper, inclou els millors olis del concurs Catalunya, així com els guanyadors de les diferents categories i aquells olis que, tot i no haver estat premiats, han obtingut més de 80 punts sobre un màxim de 100. En total, hi apareixen 157 olis.

De cada oli, s'ofereix informació sobre la puntuació obtinguda, els premis rebuts, el productor, el sistema de cultiu, la zona de producció, la varietat i una descripció del perfil sensorial elaborada pel jurat mitjançant tastos "a cegues". A més, la guia incorpora una fotografia de l'envàs i un enllaç al web del productor.

La versió en paper o PDF també inclou informació complementària sobre l'organització de cada concurs -tast, embalatge i maridatge-, així com diferents aspectes de l'olivicultura catalana, com el panel de tast de Catalunya, el pla d'acompanyament de la qualitat DARP-IRTA i la circularitat del sector de l'olivera a Catalunya.

Pel que fa a la versió *on-line*, aquesta permet consultar els diferents premis i tots els olis que han superat els 80 punts agrupats segons diversos criteris, com ara les varietats, la zona d'origen o el tipus de producció -ecològica o convencional-.



Guia on-line, aspecte de les diferents opcions de consulta

La guia ofereix una panoràmica detallada dels millors olis catalans presentats al concurs, així com informació sobre el seu origen, elaboració i característiques diferencials. També facilita el contacte amb els productors per saber on es poden adquirir els seus olis.



Vols ser el primer a rebre les últimes notícies sobre el món gastronòmic? Clica [aquí](#) per subscriure't al nostre canal de **Telegram**

T'ha interessat aquest contingut? Subscriu-te al nostre butlletí i rebràs més informació al teu correu electrònic

Subscriure-m'hi

Accepto la [política de privacitat](#)

Nou comentari

Comentari *

Nom

Envia un comentari

