dijous, 09 de juliol de 2026

El potencial dels olis del Pallars, en una jornada

Les 29 varietats autòctones són riques en polifenols

"Alguns olis d'oliva verge extra com els del Pallars es poden considerar autèntics *olis medicinals* per la seua composició", rica en polifenols [https://ca.wikipedia.org/wiki/Polifenol], amb propietats antioxidants i antiinflamatòries. Així ho ha manifestat la professora i investigadora de la Universitat de Lleida (UdL) Laura Rubió Piqué [https://portalrecerca.udl.cat/investigadores/779811/detalle] durant la jornada *L'oli del Pallars: una oportunitat per al territori*, celebrada aquest dijous a Tremp. Les anàlisis han revelat mesures de polifenols d'entre 149 i 960 mil·ligrams per quilo en les 29 varietats d'oliva autòctona del Pallars, un nivell molt superior al d'altres procedències.

Un moment de la trobada a Tremp / Foto: Comunicació Agrotecnio

La trobada és una iniciativa de la UdL, Agrotecnio, l'Ajuntament de Tremp, la Diputació de Lleida i el Parc Científic i Tecnològic Agroalimentari de Lleida (actualment Agrobiotech). S'emmarca en el cicle Breakfast4Inno, que per primer cop ha sortit de la capital del Segrià.

Text: Comunicació Agrotecnio / Premsa UdL