

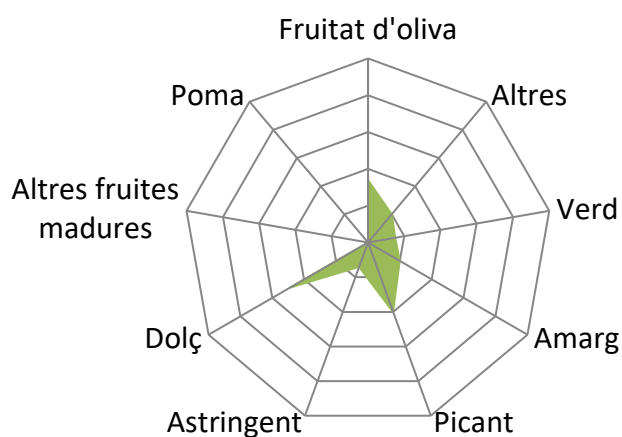
Originària del municipi d'Arbeca (Les Garrigues), és la varietat més estesa a Catalunya. Constitueix la base de les DOP "Siurana" a Tarragona i "Garrigues" a Lleida i està àmpliament disseminada a l'Aragó. Recentment les plantacions superintensives l'han expandit per tot el món.

L'arbre és rústic, resistent a gelades i adaptable a diferents condicions de clima i sòl, encara que les característiques de l'oli varien significativament segons el lloc de conreu. És una varietat molt productiva amb una maduració mitjana i poc agrupada (no totes les olives presenten els mateix estadi de maduració en un moment determinat).

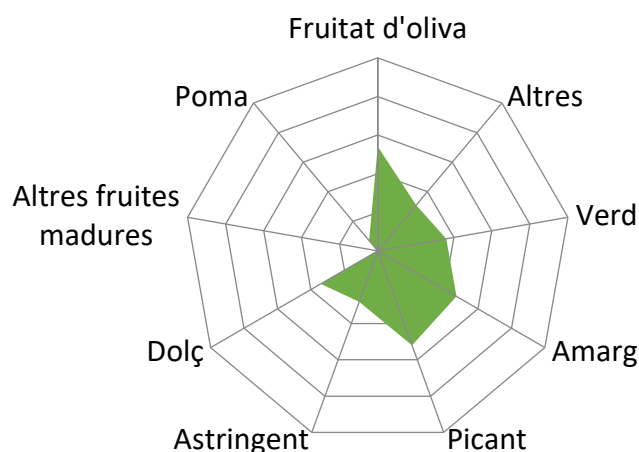


PERFIL SENSORIAL

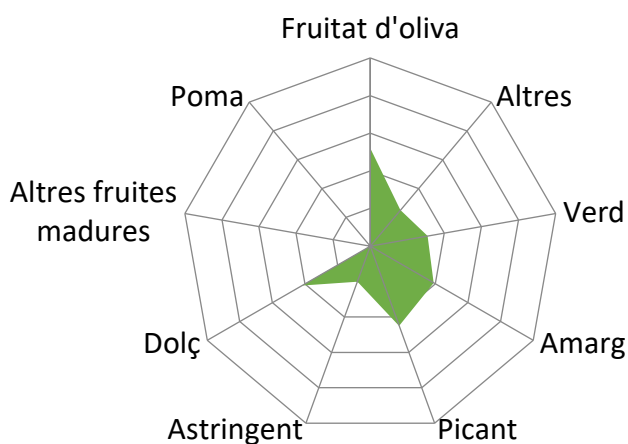
És una varietat amb un perfil, normalment, poc dominant que s'utilitza àmpliament en cupatges perquè no interfereix el perfil cromàtic i aporta suavitat en boca. Les proves s'han realitzat amb olis d'oliva verge extra de perfils sensorials diferents disponibles al mercat. El perfil 1 és totalment "pla", sense aromes particulars i amb una sensació final dolça. El perfil 2 correspon a un oli d'intensitat mitjana i una clara sensació final en boca de picant i amarg, sense ser desagradable. El perfil 3 és clarament fruitat i, especialment, intens en sensacions de boca de tipus picant, amarg i astringent.



Perfil sensorial 1



Perfil sensorial 3



Perfil sensorial 2

BABAGANUIX O MUTÀBAL (Paté d'albergínies escalivades, generalment condimentat amb all, llimona, oli d'oliva i tahina, típic del Pròxim Orient):

Hi ha una transferència dels compostos de l'oli d'oliva verge extra cap al babaganuix, d'igual manera que també ho fa l'albergínia. La combinació del picant i amarg de l'albergínia amb el picant i amarg de l'oli pot ser un factor limitant. En el cas concret d'un 'Arbequina' d suau (perfil 1) s'ha observat una bona acceptabilitat final, tot i que no es diferencia la varietat, quan es compara amb d'altres de perfil similar, com 'Sevillença'.

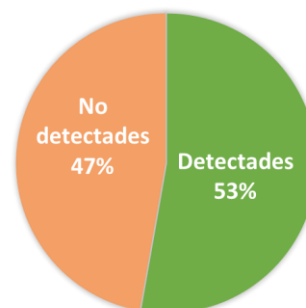


Albergínia escalivada

ESCALIVAT DE PEBROT, ALBERGÍNIA O CEBA: L'albergínia escalivada presenta una gran interacció amb l'oli d'amanir, donant un resultat diferent cada tipus d'oli utilitzat (en concret es van comparar 'Arbequina' perfil 1, 'Rojal' i 'Arbosana'). D'altra banda, la combinació del picant de l'albergínia amb el picant de l'oli pot ser un factor limitant, que fa recomanable verificar-ho quan utilitzem olis massa picants. Pel que fa al pebrot o la ceba escalivats, sembla que el seu accentuat atribut dolç emmascara en gran part l'oli i no s'observen diferències amb altres varietats de la zona com 'Rojal' o 'Arbosana' (cal remarcar que tots tres olis han tingut una bona acceptabilitat).

FORMATGE TENDRE AMB OLI: A través de l'experimentació s'ha observat que dos perfils de varietat 'Arbequina', un de mig (perfil 2) i un d'intens (perfil 3), donen percepcions diferents i en cap cas desagradables. Per tant, amb aquest tipus de formatge sembla possible poder utilitzar olis de la varietat 'Arbequina' amb una puntuació de picant alta de fins a 5 punts, sense risc de penalització. D'altra banda, s'ha observat que el nivell de picant en el formatge va decreixent amb el temps; això, faria viable utilitzar olis de la varietat 'Arbequina' d'alta intensitat de picant per llargs temps de conservació.

Diferenciació entre dues varietats d'arbequina



GUACAMOLE: Els resultats actuals, encara molt preliminars, han constatat petites diferències quan s'han utilitzat olis 'Arbequina' de perfils molt contrastats (perfil 2).

PA AMB OLI: 'Arbequina' de perfil suau (perfil 1) sobre pa blanc, presenta una acceptabilitat similar a la d'altres olis suaus, com 'Empeltre'. D'altra banda, la interacció entre oli i pa pot fer que un mateix perfil agradi més sobre un pa que sobre un altre; en el cas d'un oli 'Arbequina' de perfil totalment "pla" perfil 1 presenta millor acceptabilitat sobre pa integral d'espelta que sobre pa blanc.



Formatge amb oli

VERDURA: Una 'Arbequina', quan és de perfil mitjà (perfil 2) presenta interacció amb el tipus de verdura (s'han estudiat pastanaga i bajoca al vapor). En el cas de la pastanaga al vapor, l'acceptabilitat és similar a 'Empeltre' també suau; en el cas de la bajoca, en canvi, l'oli és molt més rellevant i s'observen diferències fins i tot entre olis suaus, com 'Empeltre', així com amb olis molt contrastats com 'Picholine' més amarg i aromàtic.

COMPORTAMENT EN CUINA – Cru emulsionat

MAIONESA: S'han fet dues comparacions diferents; quan 'Arbequina' (perfil 2) s'ha comparat amb 'Empeltre', no s'han observat diferències significatives. Quan s'ha incrementat la diferència entre perfils, utilitzant 'Arbequina' més suau (perfil 2) amb 'Koroneiki' amarg i picant, les diferències van ser notables i basades tant en aromes com en els atributs picant i amarg.

VINAGRETA sobre enciam: Tot i l'efecte del vinagre, en comparar 'Arbequina' (perfil 2) contra 'Frantoio' intens, s'aprecien diferències significatives entre ambdues varietats. El fet que tingués més acceptabilitat la segona varietat fa pensar que potser olis 'Arbequina' de perfil intens siguin més indicats per aquesta elaboració.

VINAGRETA DE NOUS sobre enciam: S'ha comparat dos olis amb connotacions de fruita seca, però varietats diferents ('Arbequina' i 'Empeltre')front altres dues varietats sense aquesta connotació ('Picual' i 'Hojiblanca'); el resultat ha estat més favorable a les primeres, el que suggereix un possible efecte de maridatge relacionat amb les aromes secundàries.

COMPORTAMENT EN CUINA – Cuinat

COC RÀPID: La dolçor dels ingredients del coc permet que no s'hagi trobat un atribut limitant pel seu ús. Tots els perfil són acceptables.

COCA DE VIDRE: la varietat 'Arbequina' dona un bon sabor a la preparació, sense que s'hagi trobat cap atribut limitant per al seu ús. Els dos perfils són acceptables.

PA DE PLÀTAN: Els resultats indiquen que un perfil d'oli 'Arbequina' de tipus suau o mig (perfils 1 i 2) donen un bon comportament i acceptabilitat del producte, mentre que un perfil massa intens (perfil 3) pot interferir la dolçor i aroma del plàtan, alterant-ne l'acceptabilitat.

PASTA BRISA AMB ORENGA: 'Arbequina' de tipus mig (perfil 2) presenta un bon comportament, similar al obtingut amb d'altres varietats d'igual fruitat i major suavitat en boca (p.e. 'Farga').

PATATA CONFITADA: 'Arbequina' de perfil intens (perfil 3) presenta una bona acceptabilitat, principalment per la part aromàtica, potser pel fet que el dolç de la patata confitada emmascara els atributs amarg i picant de l'oli.



Bajoca al vapor



Maionesa



Coc ràpid



Pa de plàtan

SOFREGIT DE PEBROT, CEBA, ALBERGÍNIA O CARABASSÓ: S'ha observat que en funció del tipus de vegetals es noten més els atributs secundaris que en altres. Per exemple, la dolçor de la ceba no permet apreciar els atributs de l'oli i, en canvi, amb l'albergínia es noten molt clarament. Per tant, la varietat 'Arbequina' es comportarà bé amb la majoria de vegetals, tret del cas que del sofregit d'albergínia, especialment amb un 'Arbequina' perfil 3 on l'amarg i el picant poden ser limitants. Tanmateix, es important tenir en compte que pelar les verdures pot augmentar l'absorció d'oli.



Sofregit de ceba

TRUITA FRANCESA: la varietat 'Arbequina' dona un bon sabor a la preparació, sense que s'hagi trobat cap atribut limitant per al seu ús. Tots perfils són acceptables.

XOCOLATA AMB OLI: L'oli aporta una major untuositat a la xocolata però sense tenir cap atribut limitant. Tots els perfils 'Arbequina' són acceptables.



Xocolata amb oli d'oliva

COMPORTAMENT EN CUINA – Fregits

AROS DE CEBA SENSE GLUTEN: Els resultats són preliminars i semblen indicar que 'Arbequina' permet una bona qualitat de fregit, tot i que la dolçor de la ceba domina molt el perfil conjunt, de manera que no és clar que es puguin percebre grans diferències de sabor en usar olis de varietats diferents.

PATATES FREGIDES: 'Arbequina' d'intensitat mitjana (perfil 2) presenta un bon comportament en fregits per immersió, permetent una bona transferència de calor i sense transferència d'aromes. La transferència de color és mínima, però superior a la d'olis refinats sense gens de pigments.



Patates fregides amb oli d'oliva verge extra

COMPORTAMENT EN CUINA – Altres tècniques

GELAT D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA: 'Arbequina' de tipus suau i mig (perfils 1 i 2) permeten obtenir un gelat molt suau. Possiblement un oli de perfil més intens (perfil 3) aportaria més sabor, però també més intensitat de picant, el que podria ser contraproductiu.

LLAMINADURA D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA: 'Arbequina' presenta un molt bon comportament, amb una certa transmissió d'aromes i pigments, mentre que el nivell d'amarg i picant no sembla passar a la llaminadura, de manera que els tres perfils model permeten un bon producte final.

MANTEGA D'OLI D'OLIVA: 'Arbequina' permet obtenir una mantega de bona textura, amb un bon nivell de transferència d'aromes, de manera que cada perfil d'oli pot donar lloc a una mantega diferent a nivell de sabor.



Gelat d'oli d'oliva verge extra