

Originària del municipi d'Arboç del Penedès (Baix Penedès), més endavant s'ha estès per tot el món per la seva bona adaptació al sistema de plantació super-intensiu.

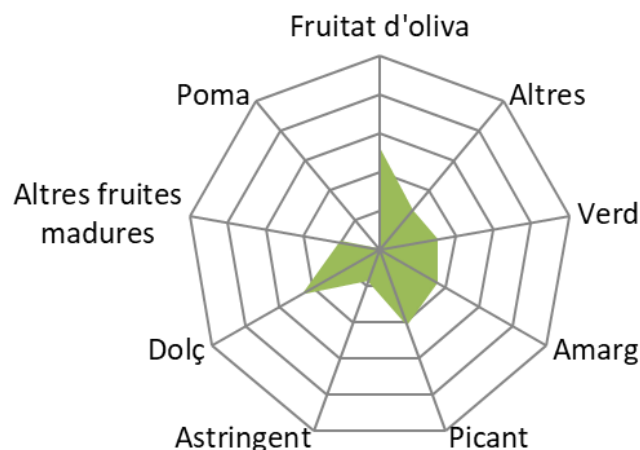
L'arbre presenta sensibilitat al fred i l'escàs vigor provoca la seva bona adaptació a plantacions d'alta densitat. A més, presenta una baixa sensibilitat a la mosca de l'oliva, afectació important perquè provoca la caiguda d'olives i la pèrdua de la qualitat de l'oli. Bona resistència a l'ull de gall, afectació produïda per un fong (*Spilocaea oleagina*) que provoca a la caiguda de les fulles dels arbres.

Els fruits són petits i els raïms de fruits tendeixen a quedar units a les brostes, la qual cosa dificulta la neteja a l'entrada del molí. Varietat molt productiva i de maduració molt tardana.



PERFIL SENSORIAL

És una varietat amb un perfil de fruitat verd intens, amb connotacions de fulles i hortalisses. Normalment presenta aromes secundàries que recorden tant a fruites madures, com a flors i mel. En boca, és molt complex i presenta un bon equilibri entre les sensacions de dolçor, picor i amargor. Amb una clara astringència final, que potencia la percepció de les notes retronasals de tipus verd.



COMPORTAMENT EN CUINA – Oli cru

CEVICHE DE CARABASSÓ: Les aromes secundàries presents en la varietat 'Arbosana' es noten a la combinació del ceviche de carabassó i l'acceptabilitat és bona.

CARPACCIO DE XAMPINYÓ: Les aromes suaus del xampinyó cru semblen encaixar molt bé amb les notes dolces típiques de la varietat 'Arbosana'. No obstant, l'amargor de l'oli pot ser un factor limitant en aquest tipus de carpaccios; tot i així, sembla que amargs per sota del 4,5 es poden acceptar.

ENCIAM MACERAT EN OLI: 'Arbosana' transmet les seves aromes i és identificable fins i tot 24 hores després de la preparació.

ESCALIVAT DE ALBERGÍNIA, PEBROT O CEBA: L'albergínia escalivada i macerada amb 'Arbosana' té una gran acceptabilitat (millor p.e. que 'Arbequina' o 'Rojal') el que sembla relacionat amb la seva intensitat mitjana i els atributs florals característics d'aquesta varietat. 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 d'Arbosana' 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 entre 'Arbosana' i altres varietats de la zona com 'Rojal' o 'Arbequina' (cal remarcar que tots tres olis han tingut una bona acceptabilitat).

VERDURA: 'Arbosana' 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 bona, similar a 'Empeltre' també suau. En el cas de la **bajoca**, en canvi, l'oli 'Arbosana' és molt més rellevant i s'observen diferències, fins i tot, front d'altres olis també suaus com 'Empeltre', així com amb olis molt contrastats com 'Picholine' més amarg i aromàtic.

TOMÀQUET MACERAT: en estudis preliminars, la varietat 'Arbosana' té un bon comportament i està ben acceptada. A més, quant l'astringència és baixa (inferior a 3), no s'observa cap efecte de fatiga per consum continuat.

COMPORTAMENT EN CUINA – Cru emulsionat

VINAGRETA BÀSICA D'OLI I VINAGRE: Les primeres proves fetes donen com a resultat que la vinagreta de vinagre amb oli d'Arbosana' té una bona acceptabilitat i s'identifica el sabor de l'oli.

VINAGRETA DE PEBROTS: quan s'elabora amb la varietat 'Arbosana' l'acceptabilitat és alta. Tanmateix, s'ha observat que l'atribut d'amarg pot ser un factor limitant i és preferible triar olis d'intensitat d'amarg inferior a cinc.

COMPORTAMENT EN CUINA – Cuinat

BROWNIE: Les potents aromes de la xocolata no emmascaren els atributs de l'oli d'Arbosana' donant una bona acceptació per aquesta elaboració.

COC DE TARONJA: Quan comparem un coc elaborat amb 'Arbosana' amb un fet amb gira-sol, el primer és significativament millor que el segon.



Pastanaga al vapor



Vinagreta de pebrots



Brownie

COCA D'ESCALIVADA: L'experimentació és encara molt preliminar. La coca elaborada amb 'Arbosana' ha tingut bona acceptabilitat i ha estat més ben valorada que una feta amb un oli comercial.

COCA DE PA AMB OLI: La varietat 'Arbosana' aporta un bon sabor a l'elaboració a diferència d'altres varietats com 'Picual' que poden presentar algun atribut limitant.

COCA DE SANT JOAN: Al comparar-ho amb mantega es veuen clarament les diferències i el panell de consumidors va preferir l'elaboració feta amb oli de la varietat 'Arbosana'.

COCA DE VIDRE: la varietat 'Arbosana' dona un bon sabor a la preparació, sense que s'hagi trobat cap atribut limitant per al seu ús.

CREMA DE XAMPINYONS: Les cremes fetes amb oli d'Arbosana' han tingut una bona acceptabilitat, sense que s'hagi observat cap atribut sensorial limitant. Tot i que els estudis són encara preliminars, sembla ser que la crema feta amb 'Arbosana' es diferencia de la mateixa crema feta amb 'Empeltre'

ENCIAM AL VAPOR: l'oli 'Arbosana' s'identifica fàcilment, quan es compara amb d'altres varietats (s'ha comparat amb 'Vera', 'Picual' 'Picholine Langedoc'). Hi ha una transferència de tots els compostos volàtils de l'oli, mentre que el picant no es transmet (per sota una intensitat de 5) i l'atribut amarg es potencia. Aquest últim punt fa recomanable verificar el comportament quan un oli tingui un amarg superior a 4.

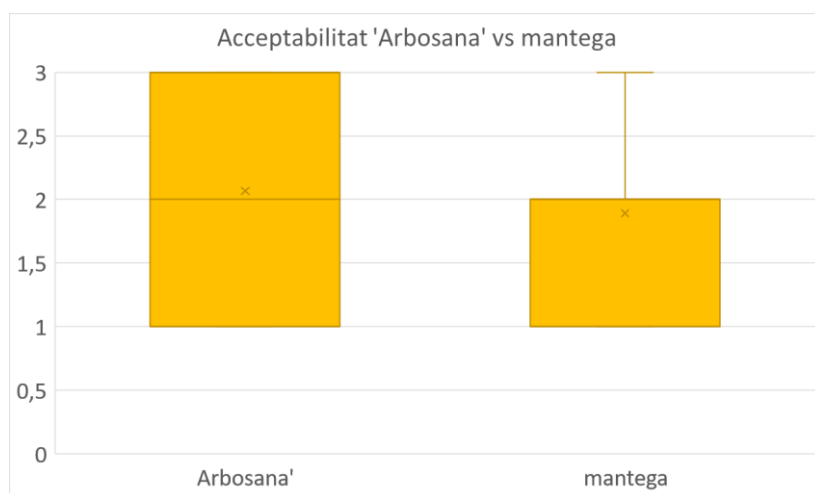
MAGDALENES DE MEL I OLI: La 'Arbosana' permet obtenir un magdalena de bona qualitat, tot i que no es diferencia d'altres varietats. La dolçor dels ingredients de la magdalena permet que no s'hagi trobat un atribut limitant pel seu ús.

PANET D'OLI D'OLIVA: resultats encara molt preliminars 'Arbosana' ha permès elaborar un panet de bona acceptabilitat, tot i que difícilment diferenciable d'altres varietats.

PISTO: 'Arbosana' permet obtenir un pisto de bona acceptabilitat, tot i que els aromes propis de la varietat queden integrats en el conjunt i tampoc sembla haver-hi cap factor limitant en relació al nivell de picant o amarg inicial de l'oli.



Coca de pa amb oli



Coca de Sant Joan



Enciam al vapor

PURÉ DE PATATES: 'Arbosana' quan s'utilitza per preparar el puré dona una bona acceptabilitat i resulta diferenciable d'un puré similar però fet amb mantega.

TRUITES: La transferència de compostos de l'oli a la truita és baixa però no nul·la. Les truites elaborades amb 'Arbosana' estan més ben valorades quan són de vegetals com espinacs o albergínies, que quan són de patates.

COMPORTAMENT EN CUINA – Fregits

ORELLETES: La varietat 'Arbosana' presenta un bon comportament en fregits per immersió, permetent una bona transferència de calor amb una baixa transferència d'aromes. La transferència de color és mínima, però superior a la d'olis refinats sense gens de pigments.



Orelletes

COMPORTAMENT EN CUINA – Altres tècniques

BOMBONS D'OLI D'OLIVA AMB XOCOLATA AL 50%: La varietat 'Arbosana' dona un bon comportament, tot i que s'ha d'ajustar la proporció de cacao a la dolçor de l'oli, per evitar un excés de dolçor.

CRISPETES D'OLI D'OLIVA: 'Arbosana' permet obtenir una crispeta de qualitat, tot i que no es diferencia d'altres varietats.

ESPUMA D'OLI D'OLIVA: 'Arbosana' presenta un molt bon comportament.

GELAT D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA: 'Arbosana' permeten obtenir un gelat molt suau i molt aromàtic. Possiblement un oli de perfil més intens aportaria més sabor, però també més intensitat de picant, el que podria ser contraproductiu.

LLAMINADURA D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA: 'Arbosana' 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 llaaminadura, de manera que la varietat 'Arbosana' permet un bon producte final.

MANTEGA D'OLI D'OLIVA: 'Arbosana' permet obtenir una mantega de bona textura, amb un bon nivell de transferència d'aromes.



Bombons d'oli d'oliva verge extra



Crispeta d'oli d'oliva verge extra