

Varietat ancestral (exemplars multicentenaris) que es cultiva a les comarques tarragonines del Baix Ebre i Montsià i al Baix Maestrat (Castelló). És una de les tres varietats base de la DOP "Oli del Baix Ebre-Montsià".

L'arbre és molt vigorós, amb una producció baixa i alternant i de flors androestèrils (no produeixen pol·len). La seva maduració és primerenca i homogènia i es considera una varietat sensible a la mosca de l'oliva, afectació important perquè provoca la caiguda d'olives i la pèrdua de la qualitat de l'oli.

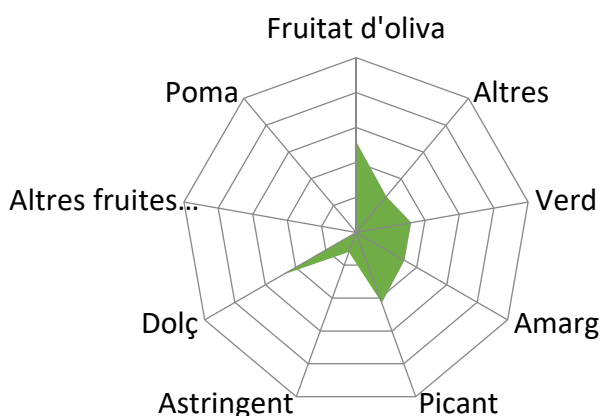
Els fruits presenten una elevada força de retenció, que fa difícil la recol·lecció mecanitzada. El rendiment en oli és de tipus mitjà-alt i l'oli es considera molt bo.



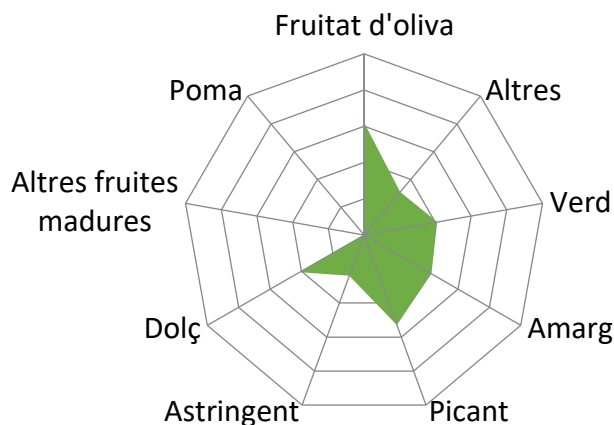
## PERFIL SENSORIAL

Les proves s'han realitzat amb dos olis d'oliva verge extra de perfils sensorials diferents disponibles al mercat:

El perfil 1 és un oli dolç de fruitat mig, sense astringència, amb poca complexitat aromàtica i s'espera un caràcter poc dominant amb aliments. En canvi, el perfil 2 és un fruitat mig-alt, alta complexitat aromàtica i predomini de notes vegetals verdes; també, presenta una alta intensitat d'atributs en boca, dominant el picant i l'amarg sobre l'atribut dolç i amb una astringència baixa però que es podria transmetre als aliments.



Perfil sensorial 1



Perfil sensorial 2

## COMPORTAMENT EN CUINA – Oli cru

**FORMATGE TENDRE AMB OLI:** Per aquest tipus de formatge sembla possible poder utilitzar olis de la varietat 'Farga' 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 'Farga' d'alta intensitat de picant per llargs temps de conservació.

**PA AMB OLI:** El perfil aromàtic de l'oli es transmet completament a l'aliment, en especial quan s'utilitza pa blanc. Per tant, un pa blanc amb un oli de perfil sensorial més suau (perfil tipus 1) tindria una bona acceptació.

## COMPORTAMENT EN CUINA – Oli aromatitzat

**OLI AROMATITZAT AMB ALFÀBREGA:** En aquesta preparació es dona una clara transferència dels volàtils de l'alfàbrega a l'oli, mantenint-se els atributs de boca, especialment el picant que pot ser el més limitant. Els resultats obtinguts indiquen una bona acceptabilitat del producte quan s'utilitza oli 'Farga' sempre i quan el seu nivell de picant sigui inferior a 5.

**OLI AROMATITZAT AMB TOMÀQUET SEC:** Quan infusioem el tomàquet sec amb l'oli d'oliva, aquest últim canvia notablement el seu perfil. L'oli incorpora sabors i aromes del tomàquet però es mantenen alguns atributs propis de l'oli, especialment el picant. Per això, l'oli de 'Farga' dona un producte de bona acceptabilitat sempre i quan el picant es mantingui per sota de 5.



Oli aromatitzat amb alfàbrega    Oli aromatitzat amb tomàquet sec

## COMPORTAMENT EN CUINA – Oli cuinat

**PASTA BRISA AMB ORENGA:** El perfil d'oli 'Farga' (perfil 1) presenta un bon comportament per l'elaboració, similar al que s'obté quan s'utilitza un oli d'Arbequina' d'intensitat mitjana.

**PASTISSERIA SENSE GLUTEN:** Tot i no ser definitius els resultats, s'ha observat una forta interacció entre les aromes de l'oli i de la preparació, fet que suggereix que per aquest tipus d'elaboracions serien més adequats olis de 'Farga' de menor intensitat aromàtica

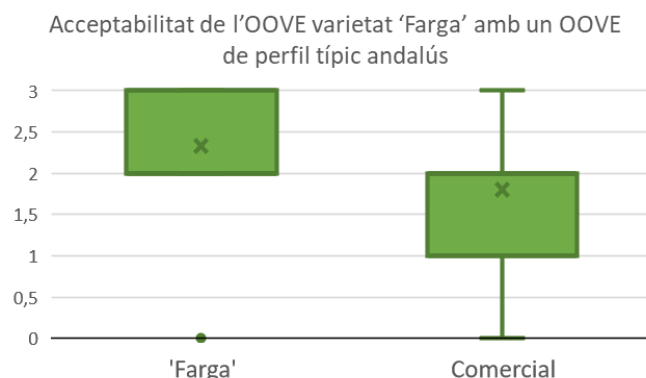
**PIZZA:** En elaboracions més complexes com una pizza margarida, utilitzant l'oli 'Farga' (perfil 1) tant en l'elaboració de la massa com del sofregit de tomàquet, s'ha observat una intensificació del sabor de la pizza, quan es compara amb un altre varietat més suau com 'Arbequina'.

**SOFREGITS:** En el cas concret d'albergínia sofregida amb oli verge extra de 'Farga', s'ha obtingut un producte de major acceptabilitat que quan s'utilitza un oli verge extra de perfil típic andalús (marca de referència del mercat). No s'ha detectat cap atribut de l'oli de 'Farga' que pugui resultar limitant per aquesta elaboració.

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



Truita



**AIRE D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA:** El producte es caracteritza tant per l'aspecte com pel sabor un cop s'introdueix a la boca i esclaten les bombolles. Els estudis preliminars suggereixen que els dos perfils de 'Farga' aporten un bon sabor al producte, essent molt rellevant el color.



*Aire d'oli d'oliva de la varietat 'farga'*