

VARIETAT: 'Farga'

Sinonímies: 'Comú', 'Farg'

Es cultiva a les comarques tarragonines del Baix Ebre i Montsià i al Baix Maestrat (Castelló).

Varietat molt antiga i molt vigorosa. La producció és baixa i alternant. L'entrada en producció és tardana. Maduració primerenca i agrupada. Varietat androestèril. Els fruits presenten una elevada força de retenció, que fa difícil la recol·lecció mecanitzada. Sensible a la mosca.



Arbre

<i>Vigor</i>	Molt fort
<i>Port</i>	Molt obert
<i>Densitat de capçada</i>	Compacta
<i>Entrada en producció</i>	Tardana
<i>Potencial productiu</i>	Baix i alternant
<i>Maduració</i>	Primerenca i agrupada

Fruit

<i>Pes fruit (g)</i>	1,63
<i>Relació polpa/pinyol</i>	3,80
<i>Contingut en oli (% sms)</i>	50,20

Composició química

<i>paràmetre</i>	<i>contingut mig (%)</i>	<i>paràmetre</i>	<i>(%)</i>
<i>C16:0</i>	10,92	<i>AAGG saturats</i>	12,75
<i>C16:1</i>	0,65	<i>AAGG insaturats</i>	87,25
<i>C18:0</i>	1,65	<i>AAGG mono-insaturats</i>	79,23
<i>C18:1</i>	78,37	<i>AAGG polinsaturats</i>	8,02
<i>C18:2</i>	7,54		
<i>C18:3</i>	0,48		
<i>Polifenols totals</i>		201,70 mg/kg àcid cafeic	
<i>Índex d'amargor (K225)</i>		0,147	
<i>Estabilitat (Rancimat)</i>		17,45 (h a 120°C)	

Perfil sensorial

Oli verge de fruitat mig-alt amb connotacions clarament verdes (gespa tallada i tocs de plàtan verd o nous verdes, tomaquera i carxofa), amb tendència a donar olis amb un gran equilibri entre dolç, amarg i picant, amb una astringència final lleugera. És un oli força interessant ja sigui com a varietal o per a cupatges i de bona conservació, sobretot quan es fa una recol·lecció primerenca.

