

VARIETAT: 'Palomar'

Sinonímies: 'Olesana'

Es cultiva a las comarques del Baix Llobregat i Anoia. Originària d'Olesa de Montserrat (Baix Llobregat).

Varietat de ràpida entrada en producció, amb una productivitat mitjana i alternant. Maduració primerenca i els fruits presenten molt baixa resistència al despreniment, la qual cosa facilita la recol·lecció. Varietat androestèril. Considerada poc rústica. Sensible a l'ull de gall i a la mosca (atac primerenc). Tant el contingut en oli dels seus fruits, com la composició química, varien significativament segons la zona de plantació.



Arbre

<i>Vigor</i>	Dèbil
<i>Port</i>	Erecte
<i>Densitat de capçada</i>	Compacta
<i>Entrada en producció</i>	Precoç
<i>Potencial productiu</i>	Mig i alternant
<i>Maduració</i>	Primerenca

Fruit

<i>Pes fruit (g)</i>	2,96
<i>Relació polpa/pinyol</i>	5,21
<i>Contingut en oli (% sms)</i>	45,31

Composició química

<i>paràmetre</i>	<i>contingut mig (%)</i>	<i>paràmetre</i>	<i>(%)</i>
<i>C16:0</i>	14,39	<i>AAGG saturats</i>	16,20
<i>C16:1</i>	2,20	<i>AAGG insaturats</i>	83,80
<i>C18:0</i>	1,69	<i>AAGG mono-insaturats</i>	69,01
<i>C18:1</i>	66,43	<i>AAGG polinsaturats</i>	14,79
<i>C18:2</i>	13,71		
<i>C18:3</i>	1,08		
<i>Polifenols totals</i>	219,3 mg/kg àcid cafeic		
<i>Índex d'amargor (K225)</i>	0,242		
<i>Estabilitat (Rancimat)</i>	5,8 (h a 120°C)		

Perfil sensorial

Oli verge de fruitat mig, amb notes verdes i madures. Aromes secundàries de tipus retronasal, amb record d'herba i fruites madures i verdes, com el plàtan i sensacions d'hortalisses. Sensació dolça en boca, amb un cert caràcter picant i amarg de progressió lenta. El conjunt resulta equilibrat i especialment interessant en boca, on es complementen aromes i sabors. Oli adequat per a mercats de Nadal i de proximitat. La seva baixa estabilitat fa necessari vigilar les condicions d'emmagatzematge i envasat.

