



Arbre mult centenari de la varietat 'Farga' | IRTA

5' 

TOT Olis

La varietat 'Farga' a la cuina

És una de les varietats més antigues que tenim a Catalunya




Montserrat Jiménez i Agustí Romero (IRTA-Mas Bové)

19/06/2023 21:00

La varietat 'Farga' és una de les més antigues que tenim a Catalunya. Podem trobar arbres mult centenaris de la varietat 'Farga' que es troben localitzats a les comarques tarragonines del Baix Ebre i Montsià i al Baix Maestrat (Castelló). Aquesta varietat és una de les tres que formen la base de la Denominació d'Origen Protegida (DOP) "Oli del Baix Ebre-Montsià".

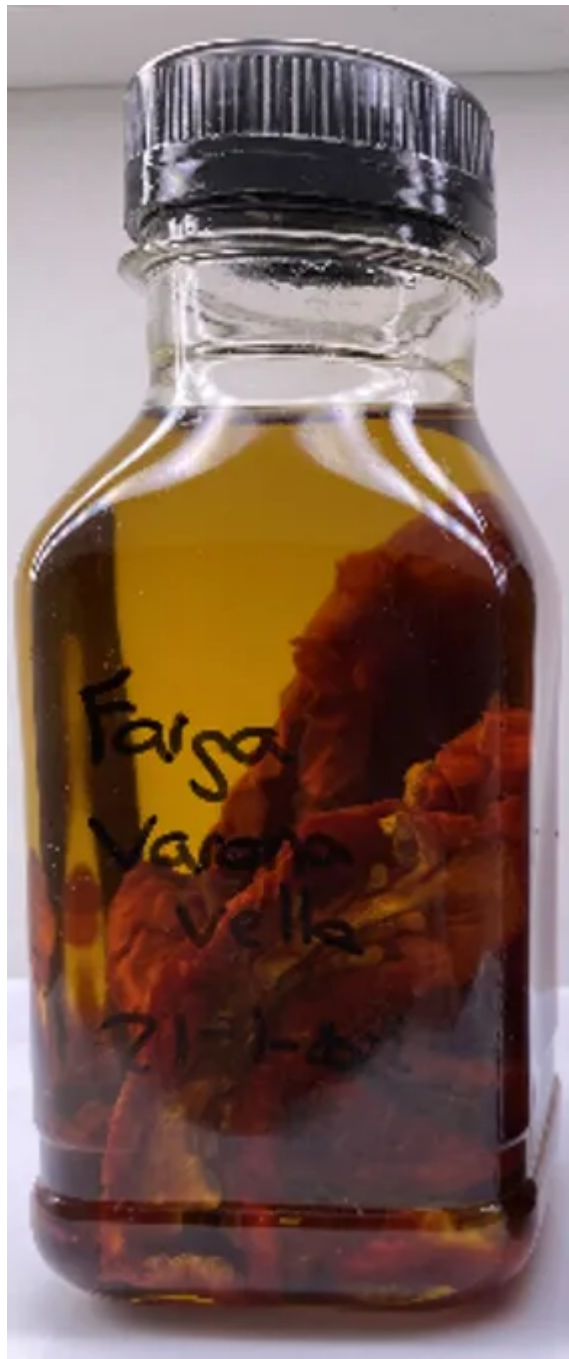
Aquests olis poden ser de perfils sensorials diferents en funció de molts factors que ja hem comentat en articles anteriors. Però **el denominador comú d'ells és que són olis gustosos**, és a dir, són olis picants, astringents i amargs i on hi predominen les notes vegetals verdes. Podem dir que 'Farga' és el tipus d'oli que transmet part dels seus atributs a la majoria de receptes on intervé, normalment per a millorar-les, tot i que un excés de picant, amarg o astringent poden resultar contraproductius en alguns casos molt concrets.

El **pa amb oli** és una recepta molt senzilla on l'oli de 'Farga' s'identifica fàcilment,  tot si es compara amb un oli de la mateixa zona però més suau, com és la

'Sevillenca'. De fet, s'han obtingut bons resultats tant amb pa blanc com integral.

En altres elaboracions, com són els **olis aromatitzats**, podem obtenir molt bons resultats. A la cuina experimental de l'IRTA, quan aromatitzem **l'oli de la varietat 'Farga' amb alfàbrega**, veiem que hi ha una clara transferència dels volàtils de l'alfàbrega que es combinen perfectament amb els atributs de les notes vegetals verdes que predominen en els olis d'aquesta varietat. Quan hem estudiat **l'oli aromatitzat amb tomàquet sec**, el perfil sensorial es modifica notablement i l'oli incorpora sabors i aromes del tomàquet però es mantenen alguns atributs propis de l'oli, especialment el picant. Per això, en ambdós olis aromatitzats haurem de tenir especial atenció de no tenir olis massa picants o amargs.





Oli aromatitzat amb tomàquet sec | IRTA

D'altra banda, quan parlem d'elaboracions que requereixen una cocció al forn, els atributs sensorials en boca ja no són tan limitats, el que amplia el ventall de perfils de 'Farga' a utilitzar. Fins i tot en el cas de masses de **pasta brisa o pasta trencada** (una pasta dura utilitzada en bases de pastissos dolços o salats com una quiche) **amb orenga**, tenim un bon resultat. En aquest tipus de preparacions, és important que no predomini la base utilitzada perquè el que volem que sigui rellevant és el contingut amb el qual l'omplirem. Un altre exemple d'una recepta al forn és la **pizza margarita**.

Amb els estudis preliminars realitzats s'observa que els olis de la varietat 'Farga' de perfils intensos augmenten el sabor de l'elaboració final.

En el cas de **sofregits**, com **d'albergínia**, hi ha una major acceptabilitat quan utilitzem un oli verge extra de la varietat 'Farga' que quan utilitzem un oli de perfil típic andalús.

Tanmateix, si pensem en una recepta típica catalana, no ens podem oblidar de les **truites**. En aquestes receptes hi ha una molt poca transferència, sense ser nul·la. Els primers estudis realitzats indiquen diferent acceptabilitat segons els ingredients; l'oli de la varietat 'Farga' fa que una **truita de patates** tingui millor acceptabilitat que si s'utilitza un altre oli; mentre que això no s'observa en el cas d'utilitzar espinacs o albergínia.

Finalment, no podem deixar de banda els **dolços**. Quan elaborem pastisseria sense gluten, es veu una forta interacció entre les aromes de l'oli i de la preparació general, fet que suggereix que aquest tipus d'elaboracions s'haurien de realitzar amb olis 'Farga' de finals de collita que tenen la característica de no ser tant picants i amargs.

En resum, **la varietat 'Farga' ens dona un gran camp a explorar** i, en funció de l'elaboració, s'hauran de tenir molt en compte els atributs picants i amargs.

