



Carxofes al forn | Pixabay

4' 

TOT Olis

## La varietat 'Palomar' a la cuina

És una varietat originària d'Olesa de Montserrat, però que es cultiva a les comarques del Baix Llobregat i l'Anoia



**Montserrat Jiménez i Agustí Romero (IRTA)**

18/07/2023 07:43

**La varietat 'Palomar' és una varietat originària d'Olesa de Montserrat**, però que es cultiva a les comarques del Baix Llobregat i l'Anoia. Es caracteritza perquè és la única varietat catalana que té l'oliva en forma de cor, és de les més primerenques en maduració i acostuma a tenir un oli poc pigmentat. El seu oli és d'un fruitat mig, amb notes herbàcies i recorda a fruites molt madures. Si el tastem, apreciarem una sensació dolça a la boca amb un cert picant i amarg de progressió lenta. Com a resultat, tenim un oli equilibrat, i especialment interessant en boca. És un oli adequat per a mercats de Nadal i proximitat, per la seva baixa estabilitat.





Olives de la varietat Palomar | IRTA

Quan parlem de la varietat 'Palomar', **a la cuina són nombroses les aplicacions per les quals es pot utilitzar**. En principi, seria vàlid per a qualsevol aplicació on l'oli només aporti untuositat i ajudi a unificar la resta de sabors del plat.

En el cas d'**acabats en cru de plats amb un perfil aromàtic molt definit per alguns ingredients**, quan finalitzem el plat amb un raig d'oli només per donar untuositat i



lluïssor, com per exemple un pebrot escalivat, l'oli 'Palomar' dona molt bon resultat, no emmascararà el sabor del propi pebrot escalivat i ens donarà una bona resposta per part del consumidor.

En el cas de les **emulsions**, la 'Palomar' permet incorporar molt d'oli sense aportar excés de sensació picant ni massa aromes de l'oli. En emulsions cremoses que tinguin un perfil aromàtic molt marcat pels ingredients, com una crema de pebrot i albergínia escalivats, l'oli de 'Palomar' es pot incorporar en gran quantitat, fins el punt que el consumidor percep la fracció oliosa, però els resultats indiquen que fins i tot ens millorarà el plat. No obstant, si utilitzem una altra varietat que no tingui aquesta suavitat pot arribar a empitjorar el plat.

Quan parlem **d'elaboracions al forn on l'oli s'introdueix dins l'aliment** per a promoure una cocció interna, com seria el cas d'una carxofa al forn amb oli, sal i pebre dipositats al seu interior, l'oli 'Palomar' permet respectar l'aroma i sabor propis de la carxofa. Tanmateix, els estudis preliminars realitzats a la cuina experimental de l'IRTA ens indiquen que podríem augmentar significativament la quantitat d'oli per ració sense limitar-ne l'acceptabilitat.







Carxofes al forn | IRTA

Finalment, quan parlem **d'elaboracions dolces fetes al forn**, a elevada temperatura i durant un temps considerable de cocció, la 'Palomar' dona un molt bon rendiment, tant en receptes de perfil suau, com un coc de iogurt, com en receptes potents com una coca de garrofa. De fet, es tracta d'una varietat que permet la total substitució de l'oli de gira-sol, donada la seva extrema suavitat d'aromes.



En resum, **la varietat 'Palomar' és una varietat molt delicada** que ens permet aportar suavitat als nostres plats sense emmascarar el sabor global.



## Nou comentari

Comentari \*

Nom



Envia un comentari