



Un paté d'albergínia | IRTA

5' 

TOT Olis

## La varietat 'Arbequina' a la cuina

Constitueix la base de les DOP 'Siurana' i 'Les Garrigues', però és una varietat que s'ha estès per tot el món



**Montserrat Jiménez i Agusti Romero (IRTA-Mas Bové)**

23/05/2023 07:00

**La varietat 'Arbequina' és la varietat més estesa a Catalunya.** Constitueix la base de les **DOP "Siurana" i "Les Garrigues"**, però és una varietat que s'ha estès per tot el món.

L'oli d'aquesta varietat, tot i que pot variar sensiblement segons les condicions de conreu, es caracteritza per tenir una **intensitat aromàtica entre mitjana i lleugera, amb notes secundàries poc dominants, així com una intensitat de boca bastant suau.** Aquest perfil bàsic es pot tornar més intens, especialment pel que fa a les notes d'amargor i picant, quan la varietat es conrea en zones d'interior, i encara més si és en secà.

En les diferents elaboracions que s'han realitzat a la cuina experimental de l'IRTA amb la varietat 'Arbequina' majoritàriament **no hi ha atributs que limitin la seva utilització en diferents plats.** Si parlem de les **amanides**, l'oli aporta untuositat, lluïssor i color a bé amb les aromes típiques de l'enciam, el tomàquet i la resta d'ingredients. Quan



parlem d'una **vinagreta**, el perfil més intens de les Garrigues dona una millor acceptabilitat.

Tanmateix, en **emulsions** com la maionesa, l'Arbequina de perfil suau pot donar un resultat molt acceptable. En el cas d'olis de picant mig podríem dir que resulta una mica limitant. No obstant, en altres tipus d'emulsions, com el paté d'albergínies, l'acceptabilitat és molt bona, especialment si el nivell d'amarg i picant és lleuger. Només en el cas d'olis d'arbequina' de secà de zones d'interior els nivells d'amarg i picant podrien sumar-se als propis de l'albergínia i donar lloc a un plat de menor acceptabilitat.

Una altra elaboració és l'acabat final d'unes **verdures**. L'oli d'Arbequina' aporta untuositat i sabor, així com una nota aromàtica, en el primer moment, en qualsevol tipus de verdura. En el cas de perfils més aromàtics, l'acceptabilitat millorarà. En el cas de verdures dolces, com la pastanaga, fins i tot, tenen bona acceptabilitat olis del perfil més intens en boca.





Patates fregides | IRTA

Per altra banda, quan parlem d'elaboracions on l'oli el tenim sotmès a majors temperatures -com quan fem una **truita**, un **sofregit** o un **fregit**- l'oli d'oliva 'Arbequina' presenta un bon comportament. Només en el cas d'un oli massa amarg o picant podria haver-hi una menor acceptabilitat si la transferència dels compostos responsables d'aquestes sensacions és excessiva, i només en certs casos. En el cas concret dels fregits, l'"Arbequina" ens dona una molt bona qualitat del producte final amb un nivell de daurat mig i sense emmascarar el sabor.



I si parlem de la part més dolça de la cuina, les **postres**? En totes les receptes explorades (**coc**, brownie...), on s'utilitza oli vegetal, l'oli d'Arbequina' dona un resultat excel·lent.

Tanmateix, quan explorem noves receptes que requereixen més tècnica com seria un **gelat** d'oli d'oliva verge extra, que el podríem posar per acompanyar una amanida o una altra elaboració més pròpia d'un restaurant, 'Arbequina' resulta en un gelat molt suau, amb cert perfum d'oli però sense emmascarar el conjunt de l'elaboració. En el cas de les **llaminadures**, 'Arbequina' aporta el sabor típic de la varietat i sense que els atributs picant i amarg semblin massa crítics, tot i que potser un perfil massa robust en boca arribaria a ser-ho.

Per tant, **'Arbequina' marida molt bé en la majoria d'aplicacions de cuina**, especialment quan busquem un perfil que no interfereixi en la percepció de la resta d'ingredients. Tanmateix, quan fa falta que es noti la intensitat de l'oli, tenim a l'abast olis d'interior que poden maridar perfectament.



## **Nou comentari**

Comentari \*

