



Cabdells amb vinagreta de nous | IRTA

5' 

TOT Olis

La varietat 'Empeltre' a la cuina

És la varietat principal de les denominacions d'origen protegides (DOP) "Oli de Terra Alta" i "Aceite del Bajo



Montserrat Jiménez i Agustí Romero (IRTA-Mas Bové)

05/06/2023 13:09

La varietat 'Empeltre' és la varietat principal de les denominacions d'origen protegides (DOP) "Oli de Terra Alta" i "Aceite del Bajo Aragón", i que trobem a tota la Vall de l'Ebre així com a Castelló i Balears. A diferència de l'"Arbequina', que explicàvem en un anterior article, és una varietat molt preuada com a oliva de taula en negre, fet que es veu afavorit pel fet que totes les olives presenten el mateix estat de maduració en un moment determinat; tanmateix, el seu oli tradicionalment s'ha valorat molt.



Des del punt de vista gastronòmic, cal indicar que **les receptes tradicionals estan pensades per un oli verge extra provinent de final de campanya**, amb olives molt madures que proporcionen olis pàl·lids, aromes molt suaus, sense amargs ni picants i amb una certa sensació de fruits secs al final de boca. En canvi, els olis moderns d'aquesta varietat són totalment diferents, provinents de collita primerenca, amb molts pigments verds, gran intensitat aromàtica i sensació en boca clarament amarga i picant. Aquest article fa referència a ambdós tipus de perfil.

En les diferents elaboracions que s'han realitzat a la cuina experimental de l'IRTA amb la varietat 'Empeltre' majoritàriament no hi ha atributs que limitin la seva utilització en diferents plats, però pot haver-hi resultats diferents segons sigui el perfil d'oli utilitzat. En el cas de les **amanides** presenta una bona acceptabilitat i les aromes secundàries a fruits secs juguen un paper molt important. Aquest és el cas del **carpaccio de xampinyó**, és a dir, làmines molt fines de xampinyó amb unes poques escames de sal i ho acabarem amb un raig d'oli d'oliva verge extra. Les aromes del xampinyó amb les de l'oli 'Empeltre' encaixen molt bé i ens donen un molt bon resultat, però haurem de vigilar que no tinguin molta amargor perquè ens podria limitar la seva utilització.





Carpaccio de xampinyó | IRTA

Una altra recepta on s'utilitza l'oli per cuinar és amb les emulsions, com les **vinagretes** o les **maioneses**. En el cas de les vinagretes, una vinagreta de nous utilitzant l'oli 'Empeltre' de tipus madur pot anar molt bé i les maioneses tenen una bona acceptabilitat; però, cal remarcar que un perfil tipus verd aportarà molt color i intensitat aromàtica a l'emulsió, alhora que una notable sensació picant a la boca.



Pel que fa acabats finals de plats calents com són les **verdures**, els resultats obtinguts han estat positius en la majoria de casos, especialment tubercles i arrels, independentment de que l'oli sigui de tipus verd o madur. En canvi, en el cas de fulles i tavelles els olis de tipus verd poden transmetre un excés de picant, depenent de la resta d'ingredients. Tanmateix, s'utilitza per acabar les cremes, com seria una **crema de xampinyons**, on l'oli 'Empeltre' madur ha donat una bona acceptabilitat final.

En altres elaboracions, com les **truites franceses**, l'oli no interfereix en el resultat final i tornem a tenir una bona acceptabilitat. En el cas, de **truites de verdures** s'ha observat que hi ha una transferència baixa dels compostos de l'oli a la truita i que encaixa bé amb truites d'espínacs o d'albergínia escalivada.





Truita d'espínacs | Pixabay

De manera general es pot dir que hem obtingut bons resultats preliminars en molts altres tipus d'elaboracions, especialment en **pastisseria** (tipus cocs i bescuits) treballant amb oli de perfil madur, passant per **conserves en oli** (tipus formatge tendre) i fins i tot algunes **receptes sense gluten ni lactosa** (realitzades en col·laboració amb estudiants en pràctiques).

En conclusió, la varietat 'Empeltre' amb els seus dos tipus "verd" i "madur" suposa dues realitats totalment diferents i que val la pena explorar.

