



Trossos de brownie | Pixabay

6' 

TOT Olis

La varietat 'Arbosana' a la cuina

És una varietat originària del municipi d'Arboç del Penedès, però que ja es pot trobar per tot el món



Montserrat Jiménez i Agustí Romero (IRTA-Mas Bové)

04/07/2023 07:00

La varietat 'Arbosana' és originària del municipi d'Arboç del Penedès (Baix Penedès). Actualment, però, la podem trobar per tot el món, perquè té una bona adaptació al sistema de plantació súper-intensiu.



Un camp d'oliveres | IRTA

Els olis d'aquesta varietat es caracteritzen per tenir un perfil sensorial d'un **fruitat verd intens amb aromes a fulles i hortalisses i amb notes que recorden a flors i mel.** És un oli equilibrat en boca, és a dir, els atributs d'amarg, picant i afruitat es troben compensats.



En elaboracions on la majoria dels elements es troben en cru, com potser una amanida o un carpaccio, l'oli verge extra (OOVE) aporta aromes i untuositat. En elaboracions delicades pel producte que s'utilitza, com seria un **carpaccio de xampinyó**, l'OOVE 'Arbosana' s'integra molt bé amb l'elaboració i les aromes florals combinen molt bé amb les característiques del xampinyó.

En amanides més complexes com podria ser un **ceviche de carabassó**, l'OOVE 'Arbosana' queda completament integrat en l'elaboració final i permet realçar les altres aromes del plat. El ceviche és un plat típic de la cultura peruana, que ja fa un temps s'ha expandit cap aquí, i que consisteix en tallar a trossets petits el carabassó (normalment es realitza amb peix o marisc cru) i marinar-ho amb suc de llima, sal, pebre i altres espècies.

En el cas de les verdures, no trobem tots els elements en cru. El plat final està calent i, per tant, podem arribar a percebre moltes més aromes. Com hem parlat en articles



anteriorment, la **mongeta tendra** al vapor ens permet apreciar totes les aromes característiques d'aquest oli.



Mongeta tendra bullida | IRTA

Quan parlem d'emulsions, és a dir, de dispersar les petites partícules d'oli amb un altre ingredient fins que quedi completament integrat, podem trobar diferències encara més notables. Un tipus d'emulsió molt bàsica i simple seria la que trobem en la majoria de les amanides: la **vinagreta d'oli i vinagre** on l'oli 'Arbosana' ens permet tenir una bona vinagreta sense interferir en el plat final. D'altra banda, en vinagretes més complexes, com seria una **vinagreta de pebrots**, s'integra perfectament en l'elaboració, i el fet de tenir un equilibri dels atributs amarg i picant ens permet tenir una bona elaboració.



Pel que fa als **purés de patata o de xampinyons**, els estudis preliminars fets a la cuina experimental de l'IRTA indiquen que l'oli 'Arbosana' millora l'acceptabilitat, possiblement per la seva suavitat d'aromes.

Si pensem en una elaboració dolça en pastisseria, ens venen a la ment molts ingredients (farina, ous, sucre, mel, xocolata, etc.), també llargs temps de cocció i temperatures elevades, i fins i tot fermentacions. Tots aquests factors poden emmascarar i fer que no es pugui notar el sabor de l'oli i, molt menys, les seves aromes secundàries. No obstant, en estudis realitzats a la cuina experimental de l'IRTA, s'ha observat que en elaboracions com un **brownie**, les aromes d'oli 'Arbosana' no queden completament emmascarades per les potents aromes de la xocolata i ens permet obtenir un brownie d'una gran acceptabilitat. Tanmateix, en altres elaboracions com és la coca de sucre, que normalment s'elabora amb mantega, els estudis preliminars realitzats amb consumidors indiquen una preferència per la coca realitzada amb l'oli 'Arbosana' davant de la feta amb mantega.



Brownie | IRTA



Hi ha una altra elaboració en pastisseria que normalment no hi pensem que són els fregits. Un fregit típic de Carnaval o Quaresma ens funció de la zona són les **orelletes** i, normalment, es pensa que fregir amb gira-sol dona millor resultat. Els resultats d'IRTA indiquen però, que l'oli 'Arbosana' permet una bona transferència de temperatura i aromes, donant com a resultat final una bona acceptabilitat semblant a l'oli de gira-sol, només el color final pot ser una mica més fosc, quan fregim amb oli 'Arbosana'.



Orelletes | IRTA

Finalment, en elaboracions més complexes com serien les **llaminadures d'oli d'oliva verge extra**. Els estudis realitzats a la cuina experimental de l'IRTA donen a l'oli 'Arbosana' un molt bon comportament i acceptació perquè hi ha una certa transferència dels pigments i les aromes, sense que es transmetin els atributs d'amarg i picant.

En resum, **l'oli de la varietat 'Arbosana' és un oli amb un comportament molt bo per un gran nombre d'elaboracions**, fins i tot en el món de la pastisseria.



Nou comentari

Comentari *

