

# VARIETATS LOCALS PALLARESES

## 1. DADES GENERALS:

**Nom Científic de l'espècie:** *Olea europaea*  
**Nom de la varietat:** Tardorenca de Barcedana

**Nom de l'espècie:** Olivera  
**Sinonímies:** Pallars-36

**Comarca d'origen:** Pallars Jussà  
**Comarca de cultiu actual:** Pallars Jussà  
**Usos etnobotànics:** Oliva per almàssera

## 2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Varietat de vigor mig i port entre obert i semi-erecte, de fulla mitjana i de forma el·líptica-lanceolada amb una curvatura epinàstica al llarg del limbe. Maduració molt tardana i escalonada. Oliva de mida mitjana, lleugerament asimètrica i de forma allargada, sense mucró amb abundants i petites lenticel·les. Pinyol de pes elevat i el·líptic, lleugerament asimètric, d'apex arrodonit i base truncada, amb mucró, de superfície rugosa i un nombre mig-alt i de distribució uniforme dels solcs fibrovasculars. Varietat localitzada com a arbres aïllats al municipi de Sant Martí de Barcedana (Gavet de la Conca). Oliva amb un contingut en oli mig. L'oli és molt ric en àcid oleic i en polifenols, amb la qual cosa la vida útil és llarga. L'oli té un perfil de fruitat verd intens i molt robust en boca.

## 3. CARACTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT:

### PLANTA

**Vigor:** Mig  
**Port:** Obert-Semi-erecte  
**Densitat de canòpia:** Mitja

### FULLA

**Forma:** El·líptica-lanceolada  
**Longitud:** Mitja  
**Amplada:** Mitja  
**Curvatura longitudinal del limbe:** Epinàstica

### FRUIT

**Pes:** Mig  
**Forma:** Allargada  
**Simetria:** Lleugerament asimètric  
**Posició del diàmetre transversal màxim:** Centrat  
**Àpex:** Arrodonit  
**Base:** Truncada  
**Mucró:** Absent  
**Lenticel·les:** Abundants i Mitjanes  
**Color a la maduració:**

## PINYOL

**Pes:** Elevat

**Forma:** El·líptica

**Simetria (A):** Lleugerament asimètric

**Simetria (B):** Simètric

**Posició del diàmetre transversal màxim:** Centrat

**Àpex:** Arrodonit

**Base:** Truncada

**Superfície:** Rugosa

**Nombre de solcs fibrovasculars:** Mig-Alt

**Distribució de solcs fibrovasculars:** Uniforme

**Terminació de l'apex:** Amb mucró

## CARACTERÍSTIQUES ELAIOTÈCNIQUES

**Pes fruit (g):** 1,81

**Pes pinyol (g):** 0,49

**Relació polpa/pinyol:** 2,72

**Índex de maduresa (IM):** 2,42

**Proporció d'olives de color verd (IV):** 42%

**Proporció d'olives negres (IN):** 58%

**Humitat (%):** 42,1

**Rendiment gras (%):** 22,9

**Oli (%sms):** 40,0

### **Composició en àcids grassos:**

**C16:0 (palmític %):** 8,92

**C16:1 (palmitoleic %):** 0,43

**C18:0 (esteàric %):** 2,03

**C18:1 (oleic %):** 80,32

**C18:2 (linoleic %):** 6,76

**C18:3 (linolènic %):** 0,55

**Susceptibilitat oxidativa:** 440

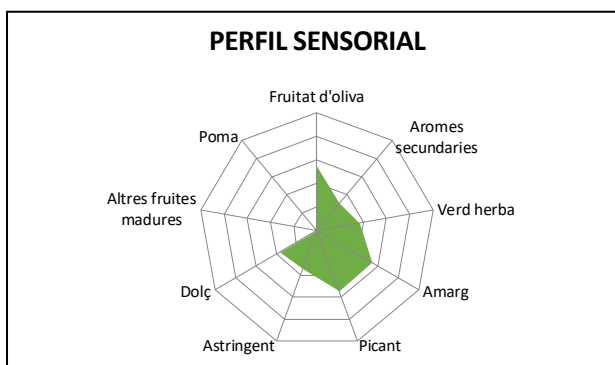
**Estabilitat (h 120°C):** 23,3

**Polifenols (mg/kg àcid cafeic):** 926

## PERFIL SENSORIAL

### Paràmetres sensorials:

**Fruitat:** 5,5  
**Amarg:** 5,4  
**Picant:** 5,5  
**Poma:** 0  
**Altres fruites madures (Afm):** 0  
**Verd:** 3,7  
**Dolç:** 3,6  
**Astringent:** 3,5  
**Aromes secundàries:** 3,0



Perfil de fruitat verd intens i molt robust en boca, on el picant i l'amargor són contundents i es veuen potenciats per una astringència mitjana que solapa la dolçor. Oli d'aromes complexes, amb predomini de notes de fulla d'olivera, carxofa i d'altres plantes d'horta, així com tocs més suaus de nou verda i ametlló. El conjunt resulta robust i intens, alhora que desequilibrat, el que l'allunya una mica del perfil característic dels olis "Premium", essent potser més indicat per a cupatges, on podrà aportar frescor i vida útil. El perfil es podria millorar una mica endarrerint la recollida, tot i que és difícil ja que es va recollir a mitjans de desembre, donat que sembla que encara presenta un 42% d'olives verdes i el nivell de polifenols és tan alt que no passaria res per suavitzar-lo una mica.

## 5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:



Exemplar de la varietat 'Tardorenca de Barcedana'



Fruit de la varietat 'Tardorencia de Barcedana'



Detall de l'endocarp de 'Tardorencia de Barcedana'