

## ARBEQUINA

Esta variedad tiene en su gran rendimiento graso la mejor de sus características, aunque sus frutos sean pequeños y las ramas opongan resistencia a la recogida por vibración.

Su origen lo encontramos en Lleida (en la localidad de Arbeca), aunque se cultiva en toda Lleida (Denominación de Origen Les Garrigues), Tarragona (Denominación de Origen Ciurana), Zaragoza, Huesca e incluso últimamente en algunas zonas de Andalucía. En total su cultivo abarca unas 75.000 Has. Sin embargo otras fuentes defienden que su origen se encuentra en Mallorca y el rey Jaime I la llevó a Cataluña tras conquistar la isla.

Debido a su virgo permite que sea utilizado en el cultivo intensivo. Presenta pocas ramificaciones, sin presencia de chupones. El tronco es de color gris verde oscuro. La hoja tiene una forma acanalada algo ensanchada por el ápice, color verde ocre por el haz y gris amarillo verdoso por el envés.

Comienza a florecer a mediados del mayo, llegando a conseguir una producción importante. Se podría definir como una variedad rústica, siendo resistente a las heladas. Sin embargo es susceptible a la clorosis férrica en aquellos terrenos muy calizos. Es tolerante al repilo y a la verticilosis.

El fruto es ovalado, corto y asimétrico, con ápice redondeado, con un pedúnculo largo. Aunque el porcentaje de pulpa es bajo (67 a 78 %) y su tamaño es pequeño (1,2 g), debido a su gran productividad es muy apreciada. El rendimiento graso que presenta es de 17,2 a 19,5 %.

Son un poco sensibles a la oxidación y presentan diferencias dependiendo de la zona que provengan. Son definidos como frescos y jóvenes, afrutados, con un regusto final almendrado verde. Fundamentalmente se exportan.

Presentan los siguientes valores:

- Índice de madurez: 1,84
- Tocoferoles: 237
- Polifenoles: 195
- Estabilidad racémica: 46,1
- K270 = 0,10
- K225 = 0,16