

VARIETADES DEL OLIVO I:



PICUAL:

Es la variedad más importante del mundo y en España no sería menos. Constituye el 50% de la producción en España y el 20% a nivel mundial. Por territorios, Andalucía es la que obtiene el puesto número 1, Jaén, Córdoba y Granada son las provincias con mayor número de olivos de esta variedad. La denominación de “Picual” se debe a que el ápice termina en ligera forma de punta. Hay diferentes sinonimias: se le conoce en gran parte de Córdoba y Granada con el nombre de “Marteño” y también con el de “Nevadillo Blanco”. No obstante hay diferentes nombres con la que se le puede conocer como son: “Loperreño”, “nevado Blanco”, “blanco” etc.

La hoja es de tamaño medio, de ángulos apical y basal agudos. El color del haz es verde brillante, y el envés verde gris. La forma del fruto es elipsoidal, su volumen es de medio a grueso. Tienen lenticelas (Las lenticelas son estructuras que aseguran la entrada de oxígeno, el intercambio gaseoso entre los tejidos internos y el exterior), visibles en el fruto verde, aunque no grandes. En el maduro no son visibles.

Características Agronómicas:

Es planta de buen vigor, con gran desarrollo foliáceo y buen equilibrio entre madera y hoja. Tolerante al frío y a la salinidad. Es sensible a terrenos calizos. Es de madurez media. Constante y elevada productividad. Buen rendimiento graso, sobre todo en la provincia de Jaén. Porcentaje de pulpa a hueso normal. Su aceite tiene un alto índice de estabilidad es, por tanto, resistente al enraizamiento. Tiene un porcentaje de ácido oleico muy elevado. Aunque en la recolección a vereo se realiza bien y se desprende el fruto del árbol sin grandes daños para el olivo, se mantiene, sin embargo, en el árbol, sin gran porcentaje de caída antes de la recolección, característica que le hace apropiada para el derribo con vibradora.

Bibliografía:

GUERRERO A. (2002) *Nueva Olivicultura*. Ediciones Mundi Prensa