



## *Olivos*

# CORNEZUELO DE MONTERRUBIO

Cornezuelo es una variedad tardía y localizada al Este de Badajoz marca la personalidad de los aceites acogidos a la DDOO Monterrubio.

## DENOMINACIÓN

También llamada corniche y de otras formas, aunque las homonimias y sinonimias empleadas confunden en ocasiones su identificación.

## GEOGRAFÍA DE CULTIVO

Centrada en el municipio de Monterrubio de la Serena, al Este de Badajoz, sobre un área no muy extensa que llega a la provincia de Córdoba.

## CONSIDERACIONES AGRONÓMICAS

Su aceituna tiene un gran tamaño y presenta por tanto un buen rendimiento. Es tardía y le cuesta madurar, por ello también tiene cierta resistencia al desprendimiento. Es rústica aunque no soporta bien el exceso de frío en invierno. Sensible a repilo y aceituna jabonosa. También algo a tuberculosis y mosca.

## MORFOLOGÍA

Hoja: Larga, lanceolada.

Fruto: De gran tamaño, asimétrico con formas características jorobadas. Pezón marcado.

Hueso: Elíptico, con ápice redondeado y base apuntada. Presenta mucrón.

## PRODUCTO

Con un alto rendimiento industrial, su aceite es de muy buena calidad, y buen complemento de otras como picual, dando unos aceites de notable personalidad, afrutados y de notas verdes agradables. También tiene uso para verdeo, siendo localmente muy apreciada `machada`.