



Olivos

CORNICABRA

Cornicabra es la variedad más extendida en Castilla La Mancha, donde está perfectamente adaptada por su rusticidad, especialmente su resistencia al frío. Su fruto, de elevado rendimiento, aporta unos aceites muy estables y apreciados.

DENOMINACIÓN

Por su cultivo en emplazamientos diversos recibe numerosas acepciones, todas ellas en referencia a su peculiar fruto en forma curvada a modo de cuerno: corniche, cornezuelo, etc.

GEOGRAFÍA DE CULTIVO

Sus casi 300.000 Has hacen referencia a la importancia histórica de cultivo de esta variedad, centrada en el área de Montes de Toledo y extendida hacia zonas próximas principalmente a través del valle del Tajo (Madrid, Toledo, Cáceres) y también extensas áreas entre Badajoz y Ciudad Real.

CONSIDERACIONES AGRONÓMICAS

Su floración es tardía así como la maduración de los frutos. Pese a una tendencia a la vecería marcada, en años de cosecha presenta elevadas producciones, siempre con un alto rendimiento graso. No es una variedad muy recurrida para nuevas plantaciones, aunque puede considerarse la variedad más apropiada en condiciones de clima continental, sobre suelos pobres y secos. Su notable resistencia al desprendimiento condiciona por otra parte la recolección mecánica.

Muy sensible a tuberculosis, también a repilo y mosca. Sensible a verticilosis.

MORFOLOGÍA

Hoja: Parecida a picual, se distingue la cornicabra por ser plana.

Fruto: Característico por ser alargado y asimétrico, con base truncada y sin pezón. En maduración no pasa del rojo vinoso.

Hueso: Alargado, con base y ápice apuntados. Asimétrico.

PRODUCTO

Su aceite puede considerarse uno de los más notables en valoración organoléptica, además de presentar una alta estabilidad, siendo por todo ello muy apreciado comercialmente pese a sus limitaciones de cultivo. La calidad de su pulpa permite un uso en verde aunque más bien en consumo doméstico.