



## *Olivos*

### **PICUAL**

La variedad agronómicamente más interesante en plantaciones tradicionales gracias a su elevada productividad de aceite y fácil cultivo. Muy extendida con centro en Jaén, es temprana, y de rendimiento elevado. Su entrada en producción es rápida y constante.

### **DENOMINACIÓN**

El nombre de la variedad hace referencia a la forma de su fruto acabado en pico. Debido a ser la variedad más cultivada en España, las sinonimias son abundantes, destacando la de Marteña y Nevadillo.

### **GEOGRAFÍA DE CULTIVO**

Desde su centro de dispersión en la provincia de Jaén con más del 95 % de presencia, es sin duda la variedad mundialmente más cultivada pudiendo llegar al millón de has, casi todas en Andalucía. En algunas localidades llega a constituirse prácticamente como monocultivo íntegro del paisaje.

### **CONSIDERACIONES AGRONÓMICAS**

Variedad vigorosa, de rápida entrada en producción además de elevada y constante. Su época de maduración es temprana y tiene fácil desprendimiento de la aceituna, lo que facilita su mecanización. Todo esto explica su gran difusión, especialmente en los suelos de campiña del alto valle del Guadalquivir. Todavía tiene una presencia mayoritaria el cultivo por el sistema tradicional a varios pies, aunque las modernas plantaciones en un solo tronco con marcos más estrechos presentan una rentabilidad destacada en condiciones climáticas favorables. Variedad rústica en su adaptación al medio en cuanto a temperatura, salinidad, suelo pobre, y exceso de humedad, pero sensible a clorosis en suelos calizos y sequía. En plagas, es muy sensible al repilo y verticilosis.

### **MORFOLOGÍA**

Hoja : Elíptico- lanceolada. Mediana en longitud y anchura.

Fruto: Ovoidal, negro en maduración, asimétrico. Apice redondeado y con pequeño pezón o ausente. Pequeñas lenticelas numerosas.

Hueso: Elíptico y asimétrico. Base redondeada y ápice apuntado, sin mucrón. Surcos fibrovasculares uniformes.

### **PRODUCTO**

Aceites de buen rendimiento graso, con alto índice de estabilidad, idóneo como base para coupages con otras variedades menos estables. Su aceptación por los consumidores fuera de su área de cultivo no es destacada, aunque en recolecciones tempranas y cultivo esmerado sí puede presentar notas frutales dignas de distinción (higuera, hierba, etc.)

Destaca también su alta proporción en ácido graso oleico, el más apreciado por sus efectos beneficiosos en la salud. Es uno de los aceites de mejor conservación producidos.

