

Biblioteca Agrícola Salvat

Olivicultura

por

J. Manuel Priego

1000 Priego

**SALVAT EDITORES, S. A.
BARCELONA**



Biblioteca Agrícola Salvat

Olivicultura

por

J. Manuel Priego

Inspector jubilado del Cuerpo de Agrónomos; Ex Profesor de Arboricultura
y Silvicultura

PRIMERA EDICIÓN

Con 71 grabados en el texto



BARCELONA

SALVAT EDITORES, S. A.

41-CALLE DE MALLORCA-49

1932

OLIVICULTURA

I

PROCEDENCIA DEL OLIVO Y SUCINTA HISTORIA DE SU CULTIVO

ORIGENES ATRIBUIDOS AL OLIVO

El lugar de aparición del olivo no es fácil de determinar. Según DE CANDOLLE, la patria prehistórica del olivo se puede considerar la región que se extiende desde Siria hasta Grecia, porque la forma silvestre constituye verdaderos bosques en toda aquélla y sobre todo en la costa meridional del Asia Menor. Pero ya en la época en que escribía el gran botánico su obra *Origen de las plantas cultivadas*, como aun hoy mismo, los bosques de acebuche podían observarse en el Atlas y en las montañas tunecinas, y también en muchas de las de Europa, incluso en las meridionales de la Península ibérica.

Las tradiciones y los fundamentos lingüísticos (1) han disputado para diferentes lugares asiáticos o africanos la aparición del olivo. Pero desde luego los pareceres diver-

(1) Los nombres vulgares del árbol en las lenguas de la cuenca mediterránea derivan de dos fuentes únicas: la palabra griega *Elæia* y la hebrea *Zait* o *Sait* transformadas en la latina *Olea* y en la árabe *Zaitun*. La primera puede hacer referencia al territorio al norte del monte Olimpo. La segunda a Said, lugar al oeste del Egipto, en la delta del Nilo.

ES PROPIEDAD

sos que se sustentan sobre el asunto coinciden en que este origen no puede ser otro que el antiguo continente y muy verosíblemente cerca de la confluencia de sus componentes Asia, Africa y Europa. Un hecho concreto a favor del origen egipcio parecía ser el que señaló el sabio francés MASPERO, que halló guirnalda de hojas de olivo rodeando las momias pertenecientes a la XX dinastía, descubiertas por él en las inmediaciones de Tebas. Ahora bien, PLEITJE opina que el olivo y el símbolo funerario de su follaje debieron ser importados a Egipto a consecuencia de las conquistas que la XIX dinastía realizó en Asia.

La atribución a Europa de la maternidad del olivo procede probablemente del mito griego relacionado con la fundación de Atenas. He aquí cómo lo desarrolla M. BEULÉ: «CECROPS (1) atrajo prontamente a su alrededor a los habitantes del Ática dispersos hasta entonces, errantes y miserables. Eran los tiempos en que los dioses recorrían la tierra tomando posesión de las poblaciones donde había de prestárseles un culto particular. Neptuno y Minerva asistían a la fundación de esta ciudad, que CECROPS acababa de hacer surgir, y se disputaban el honor de darle su nombre. Acordóse concederlo a aquel de los dos que diera a sus habitantes el don más importante. Neptuno, al golpe de su tridente, hizo salir del suelo el fogoso caballo lleno de fuerza y ardimiento; pero Minerva superó este efecto haciendo brotar el olivo, símbolo de la paz y generoso de su aceite. CECROPS reunió entonces hombres y mujeres y recogió sus votos. Los hombres se pronunciaron por Neptuno, las mujeres por Minerva, y como de éstas había una más, la diosa triunfó.»

Minerva (Atenea entre los griegos) se convirtió así en la protectora de la ciudad, y en ella fué honrada con preferencia a ningún otro dios del Olimpo. El olivo que había hecho nacer sobre la roca herida por el tridente de Neptuno, fué rodeado por un muro. Dicha roca fué la Acrópolis, donde el

(1) Cecrops, indígena de Atica, según algunos, y de Sais, según otros, fundó una colonia en la delta del Nilo; de donde pasó al Ática en el siglo XVII antes de J. C., llevando allí directamente el olivo.

olivo primitivo fué guardado por la casta de guerreros consagrada a la defensa de esta fortaleza, y que ocupaba su cúspide, mientras el resto del pueblo se estableció sobre las laderas y en la llanura vecina. Cuando las velas de los piratas pasaban por el horizonte, o cuando los enemigos tebanos aparecían en los desfiladeros de Parnes, los ciudadanos se agrupaban alrededor del olivo sagrado dentro de los muros de la Acrópolis.

Otra tradición mítica asigna a Hércules la introducción del olivo en Grecia; y también ha sido atribuída a Aristeo, hijo de Apolo y natural de Cirenaica, de donde llevó el árbol a la isla de Cos y después a la Tracia, a Sicilia y a Cerdeña. Pero, según otros, a Aristeo le es debida, más concretamente, la invención de la manera de extraer el aceite.

EL OLIVO EN LA LITERATURA PRIMITIVA

En el *Génesis* se describe el pasaje en que la paloma, libertada por Noé, vuelve con la hoja de olivo como símbolo de perdón y de paz concedidos a la nueva humanidad dignificada.

En el *Libro de los Jueces* aparece esta referencia al olivo.

«8. Los árboles se reunieron un día para elegir rey y dijeron al olivo: «Sé nuestro rey.»

»El olivo les respondió: ¿Puedo yo abandonar mi jugo y mi aceite, de que los dioses y los hombres se sirven, para venir a establecerme entre los árboles?»

COUTANCE, al que tomamos esta cita, la comenta así: «El olivo fué, pues, juzgado digno por los mismos árboles de ser su rey. Esta aclamación unánime, a la cual su modestia supo resistirse, le asegura doblemente el primer rango entre las plantas.»

Otros libros sacros hacen mención honrosa del olivo. El *Deuteronomio* le alaba por su eterno verdor y en el *Salmista* se compara con él al hombre justo.

La glorificación del olivo, que desde sus orígenes se le concedió, quedó consagrada al servir de compañero y testi-

go en los principales actos de la vida y sacrificio de nuestro Redentor.

EXPANSION DEL OLIVO EN LA EDAD ANTIGUA

El preeminente lugar que los griegos concedieron al olivo originó no sólo que protegiesen de manera especial su cultivo en el país, sino que lo transportasen a todas las colonias que sucesivamente establecieron. Lo mismo puede aplicarse a los fenicios, hasta el punto de que, según G. PRESTA, en Italia fueron los primeros en introducirlo en el país de Tarento, aunque en la otra parte del mediodía de la península italiana, que se llamó después la Gran Grecia, fueron los griegos los introductores y propagandistas de este cultivo. De sur a norte pronto se extendió hasta llegar a la Liguria.

Durante la República y el Imperio romanos, el olivo mereció los mismos honores que en Grecia y tanto se extendió su cultivo, que, según PLINIO, en el tercer Consulado de Pompeyo la metrópoli producía ya el aceite necesario para el consumo de todas las provincias romanas. Es posible que en las Galias se produjera ya en tiempos anteriores, pues la introducción del olivo se atribuye a la colonia focea de Massilia (hoy Marsella), desde la que pudo propagarse por la cuenca inferior del Ródano.

La propagación a España del cultivo que nos ocupa se atribuye generalmente a las colonias fenicias del litoral mediterráneo. Ello es que en la región bética existían ya los grandes olivares de que habla JULIO CÉSAR en su *De bello Hispanensis*. MARCIAL cita a Córdoba como más rica en olivos que la misma Istria. COLUMELA dedica uno de sus libros de agricultura al olivo, por el que mostró entusiasmo, bien explicable en el hombre que pasó su infancia junto a las plantaciones de olivar que su padre, Marco, poseía en Cádiz y otras poblaciones de la actual Andalucía.

Antes de finalizar la edad antigua el cultivo del olivo alcanzaba a toda la Europa meridional; y como en Africa, desde la Cirenaica y Egipto se había propagado a las regio-

nes que actualmente se denominan Tripolitania, Túnez y Argelia, puede afirmarse que la cuenca mediterránea, en su más amplia acepción, estaba casi totalmente poblada de plantaciones del árbol de Minerva.

DESARROLLOS SUCESIVOS Y ESTADO ACTUAL DE ESTE CULTIVO

Asia y Africa. — En la Edad Media un factor religioso, el mahometano, opuesto a la religión gentilica y judaica y a la cristiana que heredó la predilección de aquéllas por el olivo, interviene en contra de éste y se complace en la destrucción de la riqueza olivarera. Así, tanto en la conquista de Jerusalén por los turcos de Omar como en las conquistas de SALADINO durante las Cruzadas, los olivares de Judea y de Palestina fueron casi totalmente destruidos, aunque paulatinamente fuesen cada vez reconstituídos. El mismo norte africano, que llegó, sobre todo en la región tunecina, a cultivar plantaciones de centenares de miles de hectáreas que se mantuvieron durante la invasión y dominación de los vándalos, quedó devastado por los invasores árabes musulmanes, hasta que los moros refluientes de España empezaron a reponer esta riqueza. Llegado el siglo XVIII, el BEY HUSEIN instituyó el servicio de la *Ghaba*, que aun subsiste, y por cuyo intermedio las plantaciones abandonadas del N. del país fueron intervenidas por el Estado y sometidas a una regeneración metódica. En los tiempos modernos todos los pueblos orientales, tanto los asiáticos como los africanos, sintiéndose protegidos y civilizados van aumentando sus plantaciones, restableciendo el cultivo y perfeccionando, aunque lentamente, la elaboración del aceite, que en general resulta aún de mediana calidad. Elementos activos de sus naciones protectoras, Francia, Inglaterra, Italia, inician la industrialización de la fabricación y aun del cultivo, haciendo presentir un acrecentamiento rápido de esta producción. La administración francesa la viene protegiendo en sus posesiones desde tiempos, que para la Argelia remontan al mando

del mariscal BUGAUD bajo la forma de prismas o bien de exenciones temporales a los plantadores y a los injertadores de los acebuchales de su propiedad. Merced a ello, Argelia ha llegado a ser uno de los países de mayor producción olivícola y desde luego el primero de esta parte del mundo, pues pasa ya de tres millones de quintales métricos de aceituna y 400.000 quintales métricos de aceite. En el Marruecos francés se siguen normas parecidas de protección y los productos se cifran en un tercio de los argelinos. En la regencia de Túnez existen unos 16 millones de pies, en su mayoría adultos.

En Egipto y Trípoli, aunque la reconstitución de los olivares sea más lenta, la marcha ascendente es también positiva. En Cirenaica, que logró alimentar en el pasado una notable exportación, tarda más el restablecimiento de la producción, aunque en ella ofrece grandes posibilidades el injertado de los dos millones de pies espontáneos que se calculan existentes en la altiplanicie de que es centro la localidad de El Garib.

En Asia, son la Siria, la República libanesa y Palestina los países verdaderamente olivareros en los que en conjunto esta riqueza permanece estacionaria. Su producción es apenas superior al consumo, pudiendo valorarse en 8,3 millones el número de pies actualmente existentes en Siria y en 3 millones los de la República libanesa.

España. — Queda dicho cuánto se extendió el olivo en España durante la dominación romana, que probablemente hizo innecesaria la importación de aceite de la metrópoli, a pesar del desarrollo de la población ibérica, que en tiempos de los grandes emperadores de origen español se computaba en 40 millones de habitantes. El período de decadencia, coincidente con la invasión de los pueblos bárbaros y la dominación goda, trajo el consiguiente estancamiento y aun probable retroceso de esta producción. No se tienen datos fidedignos de lo que la dominación árabe pudo influir en este cultivo; pero desde luego parece verosímil que el período de ocho siglos de guerras que siguió a la iniciación de aquélla, fué totalmente desfavorable a plantaciones que estaban

tan expuestas a la destrucción en la constantemente desplazada Marca.

El insigne geopónico árabe ABU-ZACHARÍA-EBN-EL AWAN, en su *Libro de Agricultura*, que debió escribir hacia la mitad del siglo XII, se detiene mucho en el cultivo del olivo, al que dedica cuatro artículos, componentes del capítulo VII, «Del plantío del olivo». Entre sus acertadas reglas sobre multiplicación, cultivo y propiedades y aplicaciones de la aceituna, encontramos citas alusivas a la gran extensión que ocupaban los verdaderos bosques de olivos que circundaban a Sevilla y a lo admirables que encontraba los olivares de Astigis (Ecija).

Unificada al fin la monarquía española, la olivera nacional recobró sus posibilidades y normalidad, de las que son reflejo la importancia que le da HERRERA en su *Agricultura general*; pero la carencia de estadísticas hasta el pasado siglo no nos permite afirmar cifras de la extensión del cultivo en los anteriores. Que su área rebasó los límites actuales, nos lo indican los numerosos restos de olivares que se encuentran en las provincias de Castilla la Vieja, hoy desprovistas de la consideración de olivícolas. Viejos olivos aislados o grupos irregulares diseminados son mudos testigos de la pasada existencia de plantaciones que circunstancias económicas relacionadas con la deficiencia de los transportes pudieron favorecer, y han desaparecido cuando éstos se mejoraron.

Los primeros datos fehacientes de la extensión de los olivares en España son los del *Anuario Estadístico de España*, del año 1858, que acusaba 1.331.504 fanegas, equivalentes a 845.436 hectáreas.

En 1891, un avance publicado por la Junta Consultiva Agronómica elevaba el área total del olivar en España, en el año 1888, a 1.153.819 hectáreas. La última estadística que conocemos, formada por la misma Junta, eleva la superficie de nuestro olivar, en el año 1928, a 1.713.133 hectáreas. Resulta, pues, que nuestro olivar se ha duplicado próximamente en 70 años. De todas las regiones las que han aumentado más las plantaciones son las de Andalucía,

donde solamente Jaén cultiva 287.000 hectáreas, siguiéndola de cerca la provincia de Córdoba.

Portugal. — Las dificultades que la falta de datos escritos ocasiona impiden conocer la suerte que corrió la olivicultura, también aquí floreciente durante la dominación romana, en el principio y promedio de la Edad Media. Pero ya del siglo xiv se sabe que, después de la viña, era el olivar el cultivo más importante del país. Según REBELLO DE SILVA, el aceite constituía en el reinado de D. Juan I el artículo más importante del comercio de productos agrícolas, exportándose a Castilla la Vieja, Galicia y hasta Flandes y Alemania tanto de Coimbra, como de Estremoz, Beja y otros puntos. D. DUARTE promulgó una ley protectora de este cultivo. En el siglo xvi, y sobre todo durante el reinado de Don Sebastián, quedaron incultos muchos olivares; en el siguiente se levantó de nuevo para volver a decaer en el siglo xviii y renacer poco a poco en el xix.

En el capítulo consagrado al olivo y su aceite, de la excelente publicación oficial titulada *Le Portugal Agricole*, el profesor LARCHER dice: «El olivo se halla repartido por todo el país, constituyendo una fuente de renta importante y extendiéndose sobre una grande y vasta escala. Las principales comarcas olivíferas son: el Alemtejo, todo entero, desde la parte baja o media hasta su parte alta; el Ribatejo, la Beira Baja y la Beira Alta, y en los Traz-os-Montes, la comarca llamada *tierra caliente*.»

La extensión total cultivada se calcula en 40.000 hectáreas. El aceite obtenido no es, en su totalidad, de buena calidad. El mejor se exporta, dirigido al Brasil en su mayor parte.

Italia. — Aunque las invasiones de los pueblos del norte primero, y las continuas agitaciones y guerras que sufrió la península italiana en la Edad Media y primeros tiempos de la Moderna sólo pudieron ocasionar retroceso en este cultivo, aun continuaba siendo en el siglo xviii, a juzgar por la obra de G. PRESTA, uno de los principales países olivareros. En los Estados del Papa fué esencialmente protegida la plantación de olivos. Hoy, fuera del Piamonte y de la región vene-

ciana, la olivicultura se practica en toda la nación italiana, que figura en las estadísticas como la segunda productora de aceite en el mundo.

Austria. — La zona olivarera más importante, establecida en Istria y Dalmacia, junto al Adriático, se computaba en unas 40.000 hectáreas. Buena parte de ella ha pasado a poder de Italia a consecuencia del tratado de Versalles al terminar la gran guerra.

Francia. — La superficie de olivar, que llegó a extenderse desde el foco marsellés hasta más al norte de Aviñón en los departamentos del Ariège y del Isère, se contrajo después, careciendo hoy de importancia fuera de los Alpes marítimos, Bocas del Ródano y El Var. En 1892 alcanzaban aún las plantaciones 133.000 hectáreas, pero en la actualidad esta superficie se ha reducido bastante.

Países balcánicos. — El antiguo odio de los turcos a este cultivo disminuyó mucho la extensión que en la antigüedad alcanzó. La Albania, la Rumelia y las costas del Mar Negro alrededor de Trebisonda, fueron las regiones olivícolas que antes de la guerra poseía el imperio turco. En total, unas 275.000 hectáreas. De los actuales estados, Albania sostiene su antigua plantación de olivar de un millón de pies próximamente y Yugoslavia difiere poco de esta cifra.

Grecia. — La tradición sagrada del olivo y las leyes protectoras dictadas por Solón y otros legisladores fueron incentivo de su generalización, extendiéndose desde el Ática a Esparta, Peloponeso e islas del Archipiélago. El aceite llegó a ser pronto uno de los esquilmos principales de su Agricultura y objeto de comercio con Egipto y países asiáticos.

Aun después de las agitaciones de la Edad Media y de la malquerencia al árbol de los conquistadores turcos, cuando TOURNEFORT visitó la Grecia, a principios del siglo xviii, fué sorprendido por la importancia que el olivo tenía en muchos parajes, sobre todo en Samos y en las islas de Chipre y Creta.

En los últimos tiempos se ha mejorado el cultivo, se

han hecho nuevas plantaciones y las estadísticas más recientes colocan a este país en el tercer lugar de la olivicultura europea.

Otros países olivícolas del mundo. — En los países americanos, en El Cabo y en Australia las plantaciones de olivo son demasiado recientes para que su desarrollo y vicisitudes posean verdadero interés histórico.

II

ESTUDIO BOTANICO DEL OLIVO

LAS OLEACEAS Y EL OLIVO

La familia de las Oleáceas comprende géneros modernamente separados de los jazmines y de los fresnos, con los cuales venían siendo agrupados.

Las hojas en esta familia son opuestas, sencillas y con epidermis provista de pelos, huecos en su terminación. Las flores son regulares, de cáliz y corola de una sola pieza, terminados uno y otra en cuatro dientes o divisiones. El fruto es siempre una drupa de una o dos cavidades.

El género *Olea* se distingue por sus hojas persistentes, cáliz acampanado, corola de tubo corto, estambres salientes y fruto carnoso, con endocarpio o hueso de consistencia leñosa.

El *Olea Europæa* L., u olivo, es un árbol de tronco relativamente grueso y bajo, acanalado y tortuoso. Ramas y ramos de color gris ceniciento. Raíces de gran desarrollo que se extienden oblicuamente hasta sobrepasar con mucho el radio de la copa. Su profundidad está relacionada con la dureza y la humedad de las capas del suelo.

La altura es muy variable. De 5 a 6 metros en las regiones límites de su cultivo, pasa a los 15 metros de muchos ejemplares de Cirenaica, Sicilia y Mallorca. Esta altura tarda en alcanzarse bastantes años, pues el desarrollo del olivo es lento (a veces la totalidad de este desarrollo no termina hasta los 70 u 80 años).

Las hojas son persistentes, sencillas, opuestas, pecioladas,

muy enteras, lanceoladas, más o menos acanaladas por volverse los bordes hacia el envés, y están terminadas en un mucrón punzante; en la cara superior son de un color verde pálido o agrisado, y en la inferior son blanquecinas. Tienen consistencia coriácea, y este hecho, unido a la escasez de



FIG. 1. — Ramo foliáceo

estomas de su cara superior y a la producción de pelos formando un afieltrado de aspecto escamoso en la cara inferior, permite la reducción al mínimo de las pérdidas de agua por evaporación. Las hojas duran generalmente dos años, y si las circunstancias exteriores son favorables, pasan hasta el tercero.

Los botones de flor se distinguen entre el conjunto de las yemas en que son más redondeados.

La inflorescencia del olivo presenta forma de racimo. Las flores son de corola blanca con sus cuatro lóbulos alternados con los del cáliz. Sus estambres son dos, con anteras

ovales y filamento corto. El estilo lo es aún más y el estigma es bilobado. El ovario está dividido en dos cavidades, en cada una de las cuales pueden existir dos óvulos, pero



FIG. 2. — Ramo florífero

comúnmente una de estas cavidades o celdas queda estéril por aborto.

En algunas de las flores el órgano femenino está imperfectamente desarrollado o falta por completo. Según PIROTTA, se pueden encontrar en el olivo tres clases de flores: 1.º Puramente monoclinas (hermafroditas), con estambres y pistilo normal, que producen fruto y semillas. 2.º Puramente poliníferas. 3.º Fisiológicamente estaminíferas, es decir, con estambres normales poliníferos, pero con pistilo anormal y producción, más o menos grande, de estigma y ovario. Estas

diversas suertes de flores se encuentran a veces en diferentes grupos de individuos; así, hay olivos de flores monoclinas

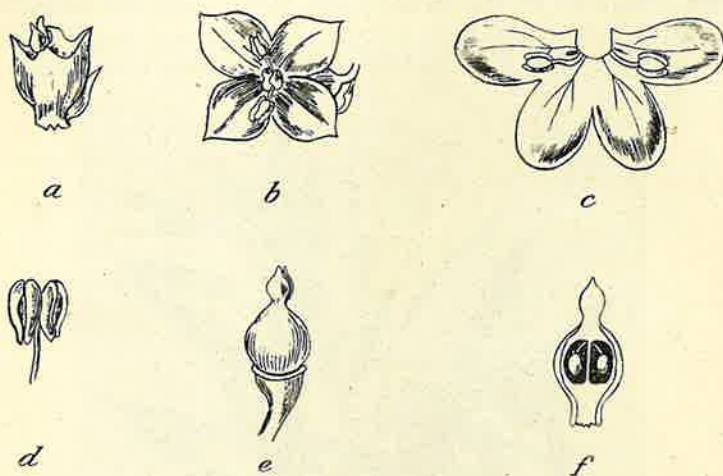


FIG. 3. — Elementos de la flor (aumentados): *a*, cáliz; *b*, corola; *c*, corola abierta; *d*, estambre; *e*, ovario; *f*, el mismo en sección vertical

y otros de flores estaminíferas; el primer caso es frecuente en las plantas cultivadas y el segundo es bastante raro. A

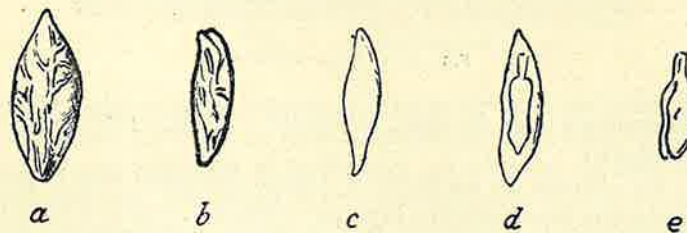


FIG. 4. — *a*, hueso limpio; *b*, semilla; *c*, la misma sin el epispermio; *d*, corte de la anterior; *e*, embrión con sus cotiledones

veces en un mismo individuo se hallan dos clases de flores, monoclinas y fisiológicamente estaminíferas, lo que es muy

frecuente; monoclinas y puramente estaminíferas, lo cual es excepcional.

La producción mayor o menor de los olivos está en relación con la constitución de estas flores; los de flores monoclinas son más fructíferos; los de flores monoclinas y fisiológicamente estaminíferas lo son mucho menos, y a menudo sólo dan frutos medianos o pequeños; los de flores puramente poliníferas son estériles.

Esta coexistencia de flores de constitución sexual tan distinta, es indudablemente la causa de que sólo una pequeña proporción origine drupas normales.

VEGETACION, FLORACION Y FRUCTIFICACION DEL OLIVO

Ya hemos dicho que el desarrollo del olivo es lento como el de todos los árboles que alcanzan gran longevidad. Algunas veces este desarrollo del olivo no termina hasta los sesenta años. La duración de su vida es proporcionada; son frecuentes los olivares que se explotan aún con cuatro y más siglos de edad, no sólo en los países de que se le supone originario, sino en nuestra región central. El escritor DELILLE, que visitó Atenas hacia el final del siglo XVIII, testifica la existencia, en la Acrópolis, del olivo supuesto contemporáneo de la fundación de la ciudad, y en el huerto de Getsemaní se enseñan al turista varios viejos olivos como restantes de los que presenciaron la iniciación de la Pasión del Señor.

Las brotaciones del olivo aparecen en primavera, aunque las yemas se perciben ya a mediados de otoño. Esta brotación se manifiesta cuando la temperatura media llega a 10°. Cuando asciende a 18-20° aparecen las flores. Esto suele coincidir con los meses de mayo o junio, según los lugares.

La floración consiste en la salida fuera de los botones de la inflorescencia, que despliega a su vez las flores, para que los órganos sexuales de las mismas realicen la fecundación. Si la conformación normal de las flores y las circunstancias exteriores favorables (tiempo despejado y tibio) coin-

ciden, los óvulos reciben el polen fecundante y la *cuaja* inicia la fructificación.

No todas las flores resultan fecundadas ni todos los frutitos cuajados llegan a maduración. De las 20 a 30 flores de



FIG. 5.— Viejo olivo de Mallorca

cada racimo suelen cuajar de seis a ocho y llegar a madurez de tres a cinco en años ordinarios. Las restantes se desprenden en mayor o menor proporción según que el verano y el comienzo del otoño favorezcan o dificulten la nutrición del árbol. Verificada la fecundación, las cubiertas protectoras se desprenden y las aceitunas cuajadas se muestran con su color verde brillante intenso, que va palideciendo a medida que engruesan. Al comienzo de la maduración es el endo-

carpio o hueso el que crece con más rapidez. Consolidado éste, el mesocarpio a su vez engruesa y se enriquece de aceite, mientras el epicarpio o piel de la aceituna se mancha de rojo primero y sufre después las variaciones de color a rojo violáceo y al negro más o menos barnizado por la característica *pruina*.

FORMAS BOTANICAS DEL OLIVO

De la especie *Olea Europea*, L., vienen considerándose tradicionalmente por los autores dos formas botánicas: la cultivada, *O. E. sativa*, y la espontánea, *O. E. oleaster*, denominada vulgarmente *acebuche* en Andalucía y centro de España, *oleastro* en Valencia y *ullastre* en Cataluña y Baleares. Esta se caracteriza por sus ramas rígidas y erguidas, corteza lisa, ramos espinosos, fruto pequeño, hueso relativamente grande y crecimiento lento. Su tendencia a la variación es menor que en la forma cultivada y así resultan escasas diferencias al pasar de uno a otro medio.

De esta forma se suponen derivadas todas las variedades en cultivo, aunque no faltan botánicos que lo pongan en duda, fundándose en que, por muchos cuidados a que se someta el acebuche, no se obtienen frutos semejantes a los de la forma cultivada. Si se considera que el olivo viene multiplicándose por división desde los tiempos más remotos, la selección más o menos sistemática de los ramos explicaría suficientemente el aumento del tamaño de la aceituna y el relativo de sus partes.

Las restantes variaciones en éste y demás órganos quedarían explicadas por las distintas condiciones de los medios naturales y artificiales a que se ha sometido el árbol en sus emigraciones.

Es opinión casi unánime que las variedades del olivo no se reproducen por semilla y que ésta origina siempre el acebuche. Ya TEOFRASTO decía: «Ex núcleo olivæ agriaios nascitur», y no hay experiencias que contraríen esta opinión que puede considerarse dentro de una ley general

que abarca a las especies leñosas. Pero así como en el melocotonero y otros frutales ciertas formas consideradas como



FIG. 6. — Forma espontánea o silvestre del olivo (acebuche)

variedades hacen excepción a aquella ley, pudiera y debiera experimentarse si entre las numerosísimas del olivo existen

algunas bastante fijadas para reproducir con exactitud sus caracteres culturales. La observación permite afirmar que entre los olivos espontáneos procedentes de la diseminación natural realizada por las aves en los terrenos incultos, se reflejan diferencias tan sensibles casi como entre las variedades cultivadas de la región; y ello ha sugerido al profesor CAMPBELL la idea de que a cada variedad cultivada corresponde una forma primitiva propia. Aunque la consideremos aventurada, creemos que la unidad específica de todas las variedades del olivo cultivado es muy dudosa y que algunas de ellas, que se presentan siempre definidas y de caracteres constantes, pueden proceder de formas primitivas diferentes.

Pero sean una o varias estas formas primitivas, es evidente que la ley de variación por una parte y la adaptación a terrenos y climas distintos de los originarios de otra, así como el diferente cultivo, han multiplicado las diferencias y originado numerosas variedades.

VARIEDADES DEL OLIVO

GENERALIDADES

La situación de esta especie en la escala vegetal permite suponerle un origen relativamente poco remoto que, como la experiencia secular también demuestra, dota al olivo de una gran vitalidad, difusibilidad y potencia correspondiente de variación. Las causas artificiales, como son el interés del hombre, las emigraciones de éste y el cultivo, se han agregado a las naturales; y la fácil apropiación de estas variaciones por la multiplicación asexual del olivo han determinado las variedades actualmente cultivadas. Algunas de ellas, que, como queda dicho, conservan sus caracteres con cierta constancia, permiten creer en la posibilidad de que sean o se las pudiera convertir quizá en razas fijadas al cabo de algunas generaciones de reproducción por semilla seguidas de selección. Otras de mayor amplitud de fluctuación reflejan en seguida cualquiera de las complejas circunstancias físicas, así de clima como de terrenos (composición, situación, exposición). A la dificultad que esto ocasiona para la distinción de las variedades se une la que determina la confusa sinonimia vulgar que da unas veces distintos nombres a una determinada variedad y otras el mismo y único a variedades realmente diferentes según las regiones y aun las localidades. Así, por ejemplo, la variedad *O. E. rostrata* de ROJAS CLEMENTE se llama *picuda* y *picual* en Jaén, *cornezuelo* en Mora y en Andújar, *picúo* (*picudo*) en Málaga y *osnal* en Avila; mientras que el nombre de *gordal* abarca a la

Olea Europea maxima, a la *O. E. hispalensis* y a la *O. E. regalis*.

Pero como la importancia de aclarar y definir bien este problema de las variedades del olivo (sus condiciones y su adaptación a las diversas circunstancias) se ha reconocido siempre, su clasificación se ha intentado desde muy antiguo como vamos a ver:

Todos los geopónicos romanos se ocuparon en clasificar las variedades del olivo, pero la clasificación que parece más completa es la de PLINIO, que considera las quince siguientes:

1. *Albicera*.
2. *Comminia*.
3. *Liciniana*.
4. *Orchitis*.
5. *Pausia*.
6. *Radius major*.
7. *Salentina*.
8. *Sergia*.
9. *Aegipcia*.
10. *Praedulcis*.
11. *Phaulia*.
12. *Sidiciniana*.
13. *Superba*.
14. *Syriaca*.
15. *Contia*.

Poco después, nuestro COLUMELA mencionaba once variedades como cultivadas en la Bética. De ellas cuatro son las *Colminia*, *Orchitis*, *Pausia* y *Sergia* de PLINIO, y las restantes son las denominadas *Cercites*, *Regia*, *Algiana*, *Calabrica*, *Murtea*, *Nevia* y *Radiolus*.

Otros escritores romanos, como CATÓN, VARRÓN y MACROBIO, se ocuparon del asunto, coincidiendo sólo parcialmente con PLINIO, comenzando, por consiguiente, las discrepancias, originadas probablemente por ser distintas las regiones abarcadas por cada uno de ellos.

El primer trabajo importante que en la Edad Moderna se consagra a las variedades del olivo es, sin duda, el debido al ilustre botánico PITTON DE TOURNEFORT, que estu-

dia el género *Olea* en la clase XX, sección II, de su clásica obra *Institutiones rei herbariæ*.

Enumera las dieciocho variedades siguientes:

1. *Olea fructu máximo.*
2. *Olea fructu oblongo minore.*
3. *Olea fructu oblongo atrovirente.*
4. *Olea fructu albo.*
5. *Olea fructu minore et rotundiore.*
6. *Olea fructu majusculo et oblongo.*
7. *Olea fructu majori, carne crassa.*
8. *Olea sativa, major, oblonga, angulosa, Amygdali-formae.*
9. *Olea media, oblonga, fructu corni.*
10. *Olea maxima, subrotunda.*
11. *Olea media, rotunda, viridior.*
12. *Olea media, rotunda, præcox.*
13. *Olea media, rotunda, racemosa.*
14. *Olea minor, rotunda rubro-nigricans.*
15. *Olea minor, rotunda, ex-rubro nigro variegata.*
16. *Olea minor, Lucensis, fructu odorato.*
17. *Olea sylvestris, folio duro, subtus incano.*
18. *Olea sylvestris, Hispanica, folio duro, subtus incano, fructu obtuso mucronato.*

GOUAN, profesor de Botánica de Montpellier, en su *Flora Monspeliaca*, publicada en 1765, definió con gran acierto las doce variedades que siguen:

1. *O. E. angulosa.*
2. *O. E. viridula.*
3. *O. E. præcox.*
4. *O. E. craniomorpha.*
5. *O. E. oblonga.*
6. *O. E. hispánica.*
7. *O. E. sphoerica.*
8. *O. E. racemosa.*
9. *O. E. amygdalina.*
10. *O. E. atro-rubens.*
11. *O. E. subrotunda.*
12. *O. E. variegata.*

En el tomo V del *Diccionario* del ABATE ROZIER, reeditado y completado por otros agrónomos en 1809, se estudian estas mismas variedades, a las que se agregan el olivo silvestre (*O. sylvestris*), el franco (*O. Europeæ*), el de fruto de cornejo, el real (*O. regia*), el de fruto oloroso (*O. odorata*) y el de oliva blanca o de la Virgen (*O. alba*). Las descripciones siguen refiriéndose aún, aquí, casi exclusivamente a los caracteres del fruto.

Posteriormente el profesor RISSO estudió hasta 39 variedades, muchas de ellas acaso de discutible autenticidad. Las indiscutibles, así como las de REYNAUD, GARIDEL, DU BREUIL y HEUZÉ, quedan englobadas en el trabajo de COUTANCE, que en su obra *L'Olivier*, publicada en 1877, estableció una sinonimia comparada, tomando por base las doce variedades de GOUAN y las cuatro que añadió ROZIER. Es éste un trabajo interesante y bien fundamentado que habrá siempre que tener en cuenta para los posteriores que tiendan a la necesaria sintetización.

Mientras tanto, en Italia se realizan otros trabajos de sistematización de sus variedades. PRESTA señaló, sólo para la tierra de Otranto, treinta y cuatro variedades que trató de relacionar con las descritas por los agrónomos latinos; pero acabó por reconocer la casi imposibilidad de este trabajo.

El profesor CARUSO estudió con verdadero dominio este asunto de la clasificación de las variedades del olivo. Estableció cuatro grupos, comprendiendo, respectivamente, los olivos o acebuches silvestres (*Oleastri*), los acebuches cultivados (*Olivastri*), los *Mezzani* o intermedios y los olivos verdaderamente seleccionados (*Frantoiani*). Las variedades de cada uno de estos grupos, correspondientes a las regiones de Sicilia, Calabria, Puglia y Basilicata, Umbría, Liguria y cuenca del Garda, son estudiadas según los caracteres de la ramificación, magnitud y carnosidad de los frutos. El peso de éstos y el comparativo de los huesos se tiene también en cuenta. Los nombres botánicos correspondientes no aparecen citados en la mayoría de estas variedades.

En Portugal han estudiado este asunto con gran acierto los señores FERREIRA LAPA, LARCHER MARÇAL y SOUZA DA

CAMARA, el último de los cuales en su *Estudio da oliveira*, publicado por el *Boletín da Direcção Geral da Agricultura*, nos da a conocer las siguientes variedades y subvariedades portuguesas:

- A) PEDÚNCULO CORTO.
 - a) *Fruto pequeño*.
 - 1) Var. *oleaster*, D. C.
 - 2) Var. *alba*, Tourn., nob.
 - 3) Var. *pomiformis*, Clem.
 - b) *Fruto medio*.
 - 4) Var. *nuciformis*, Lap.
 - c) *Fruto grande*.
 - 5) Var. *rostrata*, Clem.
- B) PEDÚNCULO LARGO.
 - a) *Fruto pequeño*.
 - 6) Var. *oblonga*, Bauh.
 - 7) Var. *Lapæ*, Lap.
 - 8) Var. *viridula*, Gouan.
 - b) *Fruto medio*.
 - 9) Var. *racemosa*, Gouan.
 - 10) Var. *murtea*.
 - c) *Fruto grande*.
 - 11) Var. *regalis*, Clem.
 - 12) Var. *hispalensis*, Clem.
 - 13) Var. *acuminata*, nob.

En España el primer ensayo valioso hecho ya en los tiempos modernos, es el de D. SIMÓN DE ROJAS CLEMENTE (1777-1827). Hace especial referencia a la región andaluza y describe estas doce variedades:

- 1. Acebuche. — *Olea Europeæ*, V. B. de Linneo.
- 2. Olivo tachuno. — *O. E. ovata*, Clem.
- 3. Olivo picholín — *O. E. ovalis*, Clem.
- 4. Olivo negro de Andújar. — *O. E. tenax*, Clem.
- 5. Olivo moradillo temprano. — *O. E. argentata*, Clem.
- 6. Olivo de Arola. — *O. E. arolensis*, Clem.
- 7. Olivo manzanillo. — *O. E. pomiformis*, Clem.
- 8. Olivo sevillano. — *O. E. regalis*, Clem.
- 9. Olivo real. — *O. E. hispalensis*, Clem.

- 10. Olivo morcal. — *O. E. maxima*, Clem.
- 11. Olivo cornezuelo. — *O. E. ceraticarpa*, Clem.
- 12. Olivo picudo. — *O. E. rostrata*, Clem.

Las descripciones correspondientes son sucintas, aunque claras, comprendiendo sólo los caracteres más salientes de las hojas y frutos y omitiendo los del hueso y los culturales y económicos.

En 1827 el profesor MARTÍNEZ ROBLES publicó un estudio de las variedades reconocidas en Torredonjimeno y Pinos Puente. De ellas sólo consideramos nuevas y de importancia general la *O. E. Columella* (carrasqueña), la *O. E. Cavanillesii* (cornicabra) y la *O. E. soriana* (nevadillo negro). Varias de las otras son las de CLEMENTE con nombre distinto. Don JOSÉ DE HIDALGO TABLADA, en su obra *Cultivo del olivo*, recogió los trabajos anteriores y añadió algunas variedades de la región central, bien conocida por él. Clasificadas en variedades tempranas y tardías, describió muy acertadamente hasta veintiuna variedades.

El profesor señor COLMEIRO recolectó posteriormente, por intermedio de antiguos alumnos de su clase de Botánica, ramas de olivo con fruto de las distintas provincias oliveras, y llegó a reunir hasta ochenta muestras, que hizo pintar al óleo en láminas que adornan el semillero del Jardín Botánico de Madrid. Recogidas todas en la misma época, el estado de maduración aparece diferente, según las localidades de procedencia. El estado de las ramas al fin del viaje y su representación por un artista probablemente no naturalista, son otras tantas circunstancias que restan garantía de completa exactitud a estas representaciones.

En el *Avance estadístico sobre el cultivo y producción del olivo en España*, publicado por la Junta Consultiva agronómica en 1888, aparecen agrupados todos los sinónimos vulgares de nuestras provincias oliveras en las veintiuna científicas siguientes: *O. E. argentata*, Cl.; *O. E. Arolensis*, Cl.; *O. E. alba*, Risso; *O. E. Hispalensis*, Cl.; *O. E. angustifolia*, S. S.; *O. E. balanacea*, *O. E. coraticarpa*, Cl.; *O. E. minima*, P.; *O. E. ovalis*, Cl.; *O. E. Columella*; *O. E. lovata*, P.; *O. E. maxima*, P.; *O. E. precox*, Gouan.; *O. E.*

sub-rotunda, Gouan.; *O. E. stillata*, P.; *O. E. tenax*, Cl.; *O. E. Valeriacea*, Gouan.; *O. E. ovata*, Cl.; *O. E. pomiformis*, Cl.; *O. E. racemosa*, Gouan., y *O. E. viridula*, Cl.

El ingeniero agrónomo don VICENTE CRESPO y LEÓN, en su obra *El olivo en la cuenca del Ebro* (Madrid, 1909), describe trece variedades principales y cuatro secundarias de dicha región, y el ayudante de la Sección Agronómica de Sevilla don ALFREDO FERNÁNDEZ ha publicado recientemente un estudio sobre las de esta provincia andaluza.

El autor de esta obra, por su parte, comenzó sus trabajos sobre este asunto hace algunos años y lleva estudiadas las variedades de varias regiones de España primero a base de la característica morfológica tradicionalmente empleada, después introduciendo normas filométricas, que, iniciadas por Mr. RUBY en el Mediodía de Francia, han ido depurándose sucesivamente por el contraste de los técnicos que han aportado su competencia a este problema planteado en el Congreso olivícola de Sevilla, celebrado en 1924.

Lejano acaso el estudio definitivo que pueda hacerse a base de las normas convenidas en la reunión de la Asamblea del Consejo internacional científico agrícola del Instituto de Agricultura de Roma, celebrado en 1927, adelantaremos un extracto del conocimiento que actualmente poseemos de las variedades españolas más importantes del olivo.

Las descripciones están entresacadas en buena parte de los folletos en que se publicaron oficialmente nuestros estudios de las variedades del olivo de algunas regiones de España (1) y van por orden aproximado de mayor a menor rusticidad.

PRINCIPALES VARIEDADES CULTIVADAS EN ESPAÑA

1. VERDEJO

Verdillo, *verdillero* y *royal* o *rojal* en casi todo Aragón y Valencia; *royuelo* en Tudelilla; *verdeña* en Angües y otros

(1) «Las variedades del olivo de la región central», «Las variedades del olivo de la región de Andalucía oriental», «Las variedades del olivo en Aragón y Rioja» (Servicio de publicaciones agrícolas de la Dirección general de Agricultura y Montes).

puntos de la provincia de Huesca; *verdeja* en Castilla la Nueva; *verdál* en Jaén. (*OLEA EUROPEÆ VIRIDULA*, Gouan. *Olea medio rotunda viridor*, Tourn.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* mediano, de porte aparasolado,

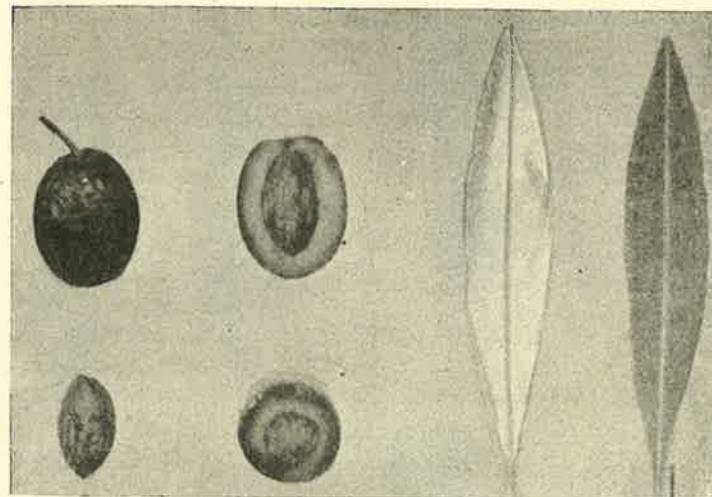


FIG. 7. — Verdillo

copa abierta y de coloración clara, que justifica su nombre de verdillo.

Ramos poco abundantes, insertos en ángulo algo abierto, de regular vigor en general, de color pardo; sección cuadrangular sólo en la terminación.

Hojas de tamaño irregular, generalmente grandes, medianamente acanaladas, lisas, de color verde claro por el haz, blando y ligeramente lustrosas por el envés, de forma lanceolada y terminadas en punta poco aguda; nervio medio prominente; pecíolo largo; mucrón bien manifiesto. La relación entre la longitud y la anchura es de 5,57.

Frutos en el centro y hacia la extremidad de los ramos, casi siempre numerosos, de tamaño pequeño o mediano, generalmente agrupados y de forma elipsoidal acortada y

con frecuencia casi esféricos, de color verde claro hasta muy tarde. La relación de diámetros es de 1,32.

Hueso poco adherente, de tamaño mediano, de forma elíptica, con una punta fina y aguda y seis a ocho estrias finas y largas.

OBSERVACIONES. — El olivo royal es de las variedades

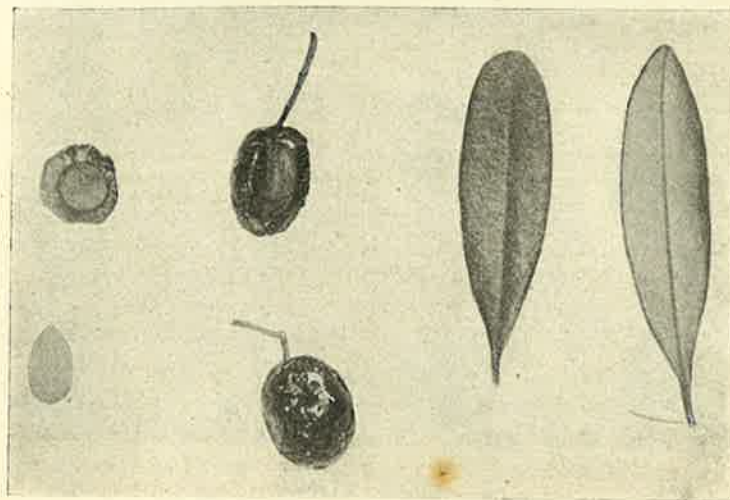


FIG. 8. — Carrasqueño

más rústicas. Es de maduración tardía y buena productividad. Se aplica tanto al verdeo como a la fabricación.

Muy afín y casi seguramente idéntica es la variedad llamada *bermejuela* y *hembra* en Alava, Navarra y Logroño.

2. CARRASQUEÑO

Carrasqueño, *carqueño* en algunos puntos de Aragón, *rapasayos* en Sevilla, *asperillo* en Cuenca, *mortero* en el valle del Jalón. (*OLEA EUROPEÆ COLUMELLA*, Clem.; *Olea Europeæ minor rotunda*, Tourn.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* bastante vigoroso, de porte esfé-

rico, a veces erecto. Corteza grisnegruzca, con ritidoma en placas; ramas abiertas; ramos abundantes, gruesos y robustos, de color ceniciento, y sección cuadrangular muy marcada en la terminación; entrenudos cortos.

Hojas de tamaño variable, en general anchas, frecuentemente en verticilos de tres, de forma simétrica, espatuladas, duras o coriáceas, planas, terminadas por un mucrón fuerte y recto, de color verde neto, y lampiñas en el haz; envés con producción blanca abundante; pecíolo ancho y blanco.

Frutos desde la mitad de los ramos, grandes, generalmente geminados, de forma elipsoidal regular, a veces casi esféricos, con un pico lateral apenas indicado. Pasan por el rojo lustroso al negro rojizo, con puntuaciones abundantes. Pulpa de color claro, poco adherente. Hueso semejante al fruto con la punta más marcada y bastante estriado. La relación de la pulpa al hueso es como 6 a 1.

OBSERVACIONES. — Es variedad de las más rústicas y resistentes. Su madurez es intermedia. Repartida por toda España, pero en olivares homogéneos sólo en la región central.

En Andalucía es común una subvariedad cuyos fruto y hueso son de forma claramente picuda.

3. ARBEQUIN

Herbequin en muchos puntos, por corrupción. (*OLEA EUROPEÆ ILERDENSIS*, Colm.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* de poco desarrollo, sobre todo en los malos terrenos que generalmente se le dedican; copa globosa, corteza fina, ramas abiertas y péndulas.

Ramos medianamente vigorosos, de color argentado, no abundantes, algunos verdeamarillentos.

Hojas pequeñas, lanceoladas o algo espatuladas, simétricas, planas, pero con el borde algo revuelto hacia el envés, verde claro por el haz; lisas, lustrosas, blanquecinoverdosas por el envés; mucrón aguzado y punzante; pecíolo largo y fuerte. La relación de dimensiones, alrededor de 5,2.

Fruto pequeño, a todo lo largo del ramo, elíptico, simétrico; mesocarpio poco adherente y con una relación de longitud a diámetro de 1,3 por término medio.

Hueso de color claro, bastante liso y de estrías finas y superficiales, poco divididas y generalmente entre 9 y 12.

OBSERVACIONES.

— El *arbequín* deriva su nombre del pueblo leridano Arbeca, de donde parece originario. Es resistente, productivo y rústico. El poco desarrollo de sus frutos será siempre una causa de encarecimiento de su recolección, aunque compensada en parte por su poca altura, que, por el contrario, la facilita.

4. RACIMAL

Racimal en Jaén y Granada; *racimilla* en Morata, Paracuellos y otros pueblos de la cuenca del Jalón; denominada *carlón* en Logroño. (OLEA EUROPEÆ RACEMOSA, Gouan.)

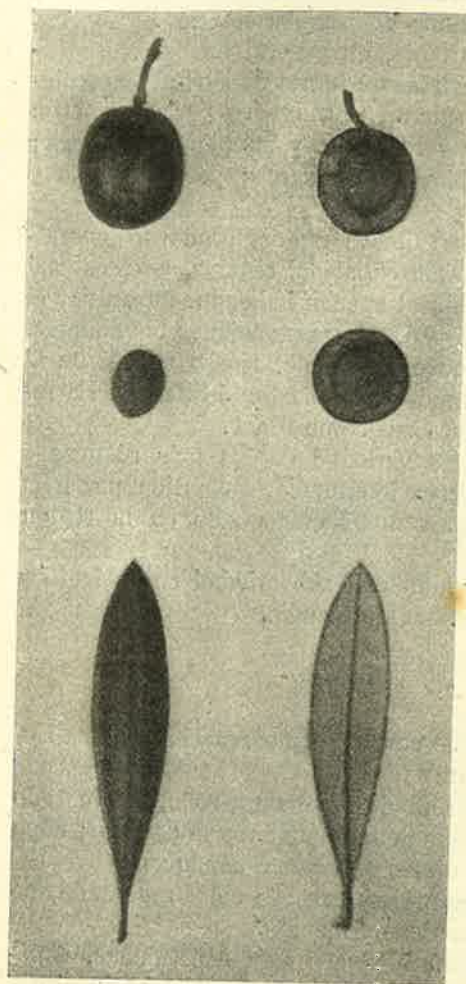


FIG. 9. — Arbequina de secano o de monte

nase *carlón* en Logroño. (OLEA EUROPEÆ RACEMOSA, Gouan.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* de buen desarrollo y copa abierta, pero algo más compacta que el verdial. Ramas grisverdosas con lentecitas, bien guarnecidas y algo inclinadas.

Ramos largos, abundantes, de un color gris perla o plateado, tetragonos, con aristas pronunciadas.

Hojas aplicadas, mostrando el envés, tamaño variable, lanceoladas, algo espatuladas, simétricas, duras; mucrón alargado; color verde neto y lustroso por el haz, blanco verdoso por el envés; pecíolo incurvado. Relación de la longitud a la anchura, 5,15.

Frutos hacia la base, frecuentemente geminados y arracimados, medianos, elípticos, ahusados, ligeramente apuntados, pruinosos, tempranos.

Hueso relativamente grande, corto, con seis a siete estrías superficiales y muy ramificadas; de la forma del fruto, pero más alargado y finamente apuntado. Relación de dimensiones, 1,6.

OBSERVACIONES. — Esta variedad es bastante afín a la anterior. Es también productiva, aunque añera, y aguanta bien el clima frío.

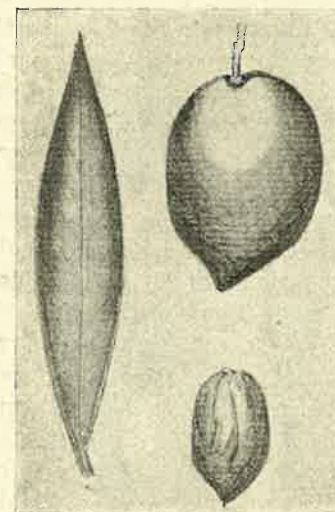


FIG. 10. — Racimal

5. LECHIN

Lechín en Jaén y Málaga; *mismera* en Almería; *del cuquillo* y *manual* en otros puntos. (OLEA EUROPEÆ BANQUERI, M. R.; O. E. ovalis, Clem.; O. E. oblonga, Gouan; O. E. fructu oblongo minore, Tourn.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* de buen desarrollo, de grandes ramas y porte regular y abierto. Copa algo refleja, parecida a la del carrasqueño; follaje abundante.

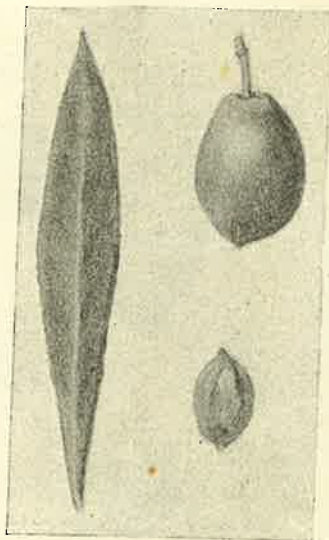


FIG. 11. — Lechín de Málaga

Ramos medianos, dirigidos algo oblicuamente y de un gris claro; brotes casi blancos, cuadrangulares y algo aplastados.

Hojas de regular o pequeño tamaño, muy variable en el mismo ramo, de color verde claro por el haz, blanco verdoso por el envés, simétricas, planas, lanceoladoespatuladas.

Frutos hacia la base de los ramos, aislados o apareados, pequeños, ovales elípticos, con un ligero apuntamiento lateral, pruinosos, de pulpa algo adherente, de sabor fino y agradable; muy negros y brillantes a la madurez.

Hueso proporcionado en tamaño y forma, con estrias finas y superficiales.

OBSERVACIONES. — Es variedad resistente y productiva. Manifiesta gran predilección por los buenos suelos. Su aceite es fino y de gusto y aroma apreciados.

Se cultiva mucho en las provincias de Málaga y Granada, en esta última casi siempre en terrenos de regadío.

6. PICUDO

Picual y *picudo* en la mayor parte de la provincia de Jaén y de Málaga y en Purchena (Almería); *cornezuelo* en Teruel, en parte de Granada y en Andújar; *picuda* y *picudilla* en Logroño y en pueblos de Toledo y de Avila; *común* en la Alcarria; *tetudillo* (*Æidalgo Tablada*) en otros puntos. (OLEA EUROPEÆ ROSTRATA, Cl.; O. E. *cranimorpha*, Gouan.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* de buen desarrollo y con tronco cilíndrico. Ramas fuertes, de color blanquecino pardusco y con finas estrias o líneas pardas en la base; sección cuadrangular. Entrenudos regulares.

Hojas grandes, de color verde neto por el haz, blanco-verdosas por el envés, lisas, planas y duras, de forma lan-

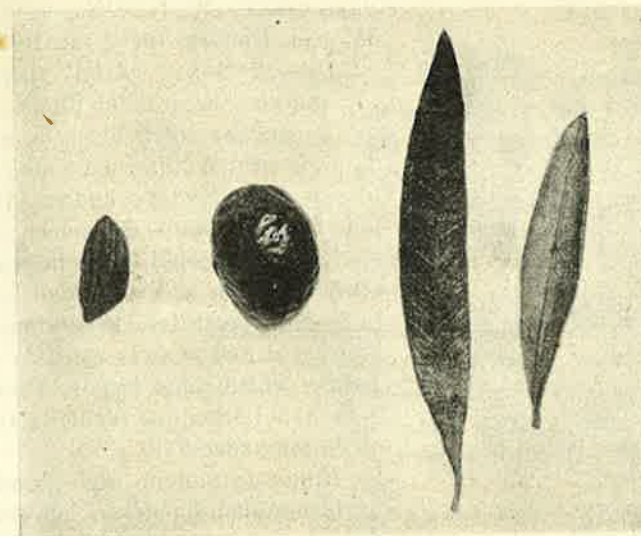


FIG. 12. — Picudo

ceolada, algunas, excepcionalmente, espatuladas; mucrón marcado, nervio principal algo saliente.

Frutos situados hacia la terminación del ramo, de tamaño regular, generalmente aislados, de forma elíptica, pero encorvados y apuntados lateralmente, de color verde claro hasta el cambio de color, y al final, de un negro rojizo.

Hueso de la forma del fruto, aunque más alargado y con punta aguda. La relación entre la pulpa y el hueso es como 3,7 es a 1.

OBSERVACIONES. — Esta variedad es rústica y resis-

te. Goza fama de productiva aunque bastante añera. Su aceite es de calidad fina.

7. CORNICABRA

Cornicabra en Madrid, Cuenca, Jaén y Granada; *cornezuelo* en Mora; *corbal* en Cebreros. (OLEA EUROPEÆ CAVILLESSII, M. R. *Olea medio oblonga, fructu corni*, Tourn.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* vigoroso, que alcanza grandes dimensiones en buenas condiciones de medio, con tronco cilíndrico y sólo en la vejez acanalado y nudoso. Ramos fuertes. Ramos que nacen con mediana oblicuidad, pero largos y encorvados en la extremidad hasta resultar péndulos, de sección cilíndrica y color gris estriado de pardo; entrenudos largos. Porte general del árbol que recuerda algo el de los sauces.

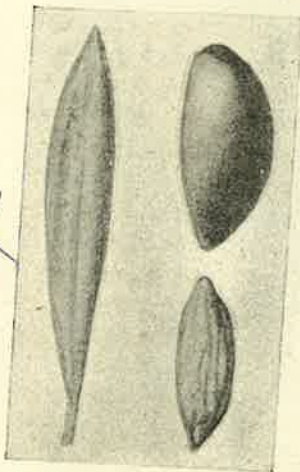


FIG. 13. — Cornicabra

Hojas de tamaño algo grande, de forma casi simétrica, lanceoladas, de color verde variable, brillantes, y nervaduras algo salientes; envés de color argenteo verdoso, con el nervio central verde y bien manifestado. Pecíolo largo, prominente y algo vuelto. Mucrón corto.

Frutos de color morado, guarneciendo el ramo casi desde la base; de tamaño regular y a veces grande, arracimados o geminados, encorvados y apuntados lateralmente en la terminación constituyendo una forma de pico de ave o de cuerno a la que debe su nombre vulgar, y desde luego la más característica de las de la región central. Pedúnculo largo, inserto en una depresión poco marcada. Carne rojooscura, adherente. Hueso grande, de la forma del fruto, aunque más alargado y con punta más aguda. La relación de su peso al de la pulpa, como 1 a 4.

OBSERVACIONES. — Es árbol de maduración tardía, vigoroso y fecundo, pero vecero. Prefiere tierras algo fuertes.

8. CORNEZUELO

Cornezuelo en la región central y en Andalucía; *bellotero* en Jódar. (OLEA EUROPEÆ CERATICARPA, Clem.; *Olea minor fructu odorato*, Tourn.; *O. E. odorata*, Roz.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* vigoroso y de buen desarrollo, de porte algo erecto y de copa amplia, ramosa, pero no muy compacta, por lo abierto y divergente de sus ramos.

Ramos que nacen en dirección casi recta con la rama, largos y fuertes, de color gris blanquecino, manchados longitudinalmente; de sección cilíndrica, solamente cuadrangular en su terminación. Entrenudos regulares y nudos pronunciados.

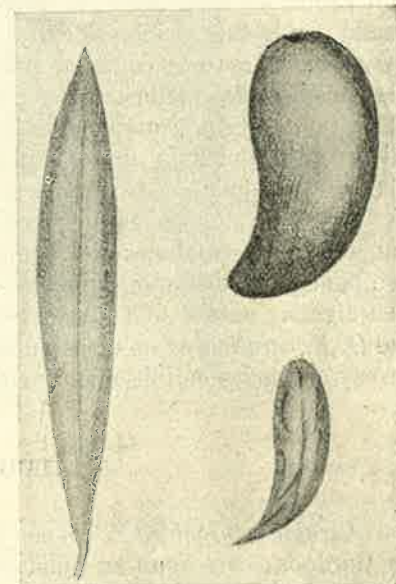


FIG. 14. — Cornezuelo (Ireupa de Jaén)

Hojas de tamaño más bien grande, del verde normal por su haz y blanco mate por el envés. Acanalamiento regular en las hojas de la base y nulo en las más jóvenes; forma lanceolada y algo estrechada, con mucrón agudo en la terminación; nervio central prominente y verde.

Frutos hacia la terminación del ramo de dos años, grandes, arracimados; de forma de navel, encorvados y engrosados hacia la terminación, color verde manzana y con pruina, que cambia después al rojizo, para acabar, a su

madurez, en un negro azulado muy lustroso y con ligero olor agradable. Pedúnculo relativamente corto.

Hueso adherente, largo, de la misma forma que el fruto, con la punta alargada y aguda y los surcos bien marcados. La relación existente entre la pulpa y el hueso es como 4,8 es a 1.

OBSERVACIONES COMUNES A LAS TRES VARIEDADES ANTERIORES. — El *picudo*, el *cornezuelo* y el *cornicabro* forman un grupo de variedades de afinidad indiscutible, caracterizado por la incurvación del fruto que se extrema en el *cornezuelo*. Pero este carácter general ofrece gradaciones en los mismos pies pertenecientes a cada variedad determinada. Este polimorfismo, que bien pudiera deberse a causas ancestrales (cruzamientos acaso habidos entre los individuos de las castas espontáneas originarias), ha sido puesto de relieve en otro trabajo nuestro y ha podido ser el motivo de que en muchas localidades los nombres vulgares se barajen y se llame, por ejemplo, *cornezuelo* en Andújar y *Cornicabra* en algunas partes de Toledo al *O. E. rostrata*, y *cornicabra* al *O. E. ceraticarpa* en otros puntos de la región central. Las tres variedades son de maduración tardía.

9. CIRUJAL

Cirujal y *largal* en la cuenca del Jalón; *tachuno* en Jaén y Córdoba; *castellano* en Guadalajara; *cirueleja* y *cirujal* en la provincia de Toledo. (*OLEA EUROPEÆ OVATA*, Clem.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* de porte erecto, de gran desarrollo. Tronco cilíndrico, algunas veces acanalado, muy brotador.

Ramos fuertes de color ceniciento, con líneas pardas en su base, de sección tetragona, entrenudos regulares.

Hojas más bien grandes, anchas, planas, verdeoscuro-grisáceas por el haz, con eflorescencia; afieltradoblanco por el envés, espatuladas, largamente pecioladas.

Frutos de regulares a grandes, aislados, de forma elipsoidal y a veces oval, con puntuaciones, de madurez tar-

día; pedúnculo largo. La relación de sus dimensiones, de 1,49.

Hueso grande, elipsoidal, algo encorvado lateralmente y ensanchado por abajo, a veces apuntado, adherente, acostillado, de estrías bastante acusadas en número de 7 a 9.

OBSERVACIONES. — Es de maduración tardía y de me-

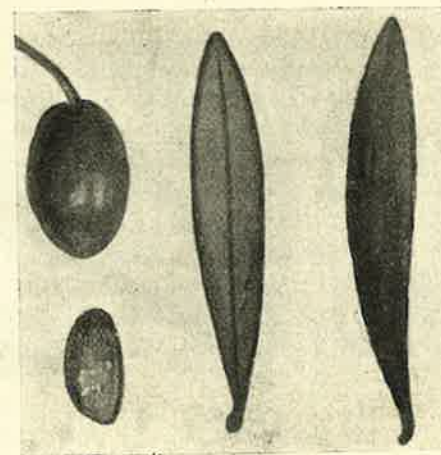


FIG. 15. — Cirujal

diana productividad por cuajar deficientemente. Su rendimiento en aceite es satisfactorio.

10. NEGRAL

Negral en la cuenca del Jalón, en la provincia de Huesca y en la zona de Tudela; *negral* y *negrala* en Logroño; *olivo nero* en Pedrola; *jardúo* en la provincia de Córdoba. (*OLEA EUROPEÆ ATRO-RUBENS*, Risso y Gouan; *O. E. rubro-nigricans*, Tourn.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* de cima grande y elevada; de ramaje algo claro, vigoroso. Tronco cilíndrico, con ritidoma

en placas longitudinales; no muy ramoso, y de aspecto general blanquecino o blanco agrisado.

Ramos fuertes y largos, cuadrangulares, con las aristas muy marcadas y color casi blanco en la terminación; nudos próximos.

Hojas de longitud variada; en general, más bien grandes, aplisadas; verdeoscursas y tomentosas o eflorescentes

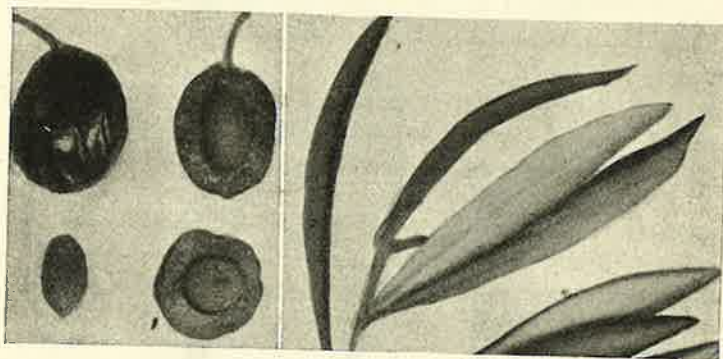


FIG. 16. — Negral o negreta

por el haz, y blanco mate por el envés; lanceoladas, alargadas, poco acanaladas; gruesas o espesas, y duras o coriáceas; pecíolo prominente y revuelto, que pone al exterior el envés, que es blanco y argentado. Relación de la longitud a la anchura como 4,4 a 1.

Fruto de buen tamaño y aislado en la base de los ramos; forma elipsoidal, que con frecuencia se acerca a esférica; con el ápice redondeado, aunque algunas veces termina en un pezón ancho y situado algo lateralmente; cutícula fina, negra y lustrosa a la madurez; pruinosos.

Hueso de la forma del fruto, algo más alargado y a veces ligeramente ensanchado en el tercio inferior; poco adherente, superficie casi lisa; tamaño relativamente pequeño; punta pequeña o aguda; estrías poco profundas, en número de siete a diez.

OBSERVACIONES. — Resistente y productiva, aunque algo

vecera. Su aceite es de buena calidad. Está más extendida en Aragón que en el resto de España.

11. EMPELTRE

Empeltre en Navarra, Aragón y Valencia; *vero* en Caspe y otros pueblos del Bajo Aragón; *injerto* en Barbastro; *negral fino* en Belchite y Zaragoza; *morqueña* en Calaceite; *aragonés* en Orjiva. (OLEA EUROPEAE NIGRICANS, Colm.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* de gran desarrollo; copa lanzada, de aspecto verde agrisado; ramaje abundante; las ramas aparecen rectas y enderezadas.

Ramos largos, oblicuamente dirigidos; grisplateados, tetrágonos, con aristas salientes; entrenudos regulares o cortos.

Hojas de dimensiones muy variadas; en general medianas, dimorfas, planas, lanceoladas unas, otras espátuladas; color verde botella, o agrisado por la abundante eflorescencia, en el haz; blanco argentino en el envés; poco agudas; nervio central prominente. En seco son más pequeñas, y se hace perceptible la nerviación por la cara superior. La relación de su longitud a su anchura es de 4,6.

Frutos todo a lo largo del ramo, de regular tamaño, frecuentemente geminados, alargados, elipsoideos, redondeados en la terminación, ligeramente ensanchados por uno de los lados en el tercio inferior, lo que les da a veces forma algo oboval; bastante tempranos; poco adherentes. Su color varía del rojo al violado con puntuaciones muy finas, hasta el negro intenso a la madurez; cutícula brillante y recubierta de pruina.

Hueso casi liso, reflejando bien la forma del fruto, aunque más alargado y más encorvado, con nueve a doce estrías — más comúnmente diez — poco profundas.

OBSERVACIONES. — Esta variedad es muy cultivada en Aragón y en Levante con aplicación a la extracción del aceite, que es abundante y fino. En el Bajo Aragón es la casi exclusivamente cultivada y la originaria de la fama mundial de sus aceites.

El nombre vulgar de *empeltre* (*injerto* en valenciano) proviene seguramente de que sus pies son injertados sobre

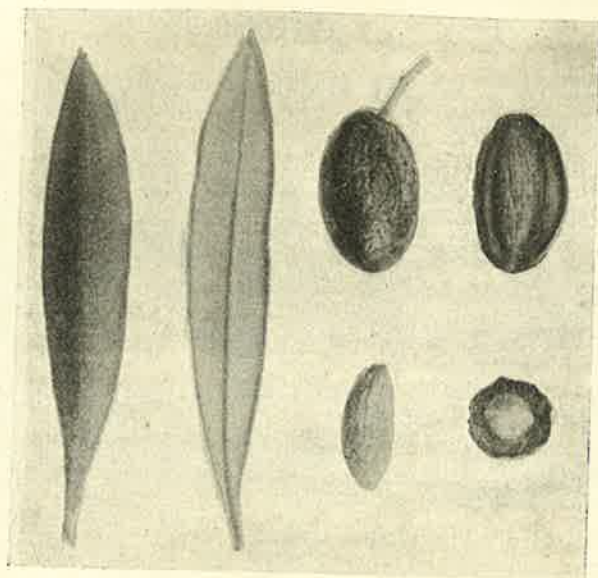


FIG. 17. — Empeltre

otras variedades, casi todas más antiguas, de las regiones citadas.

Es de madurez temprana.

12. NEVADILLO BLANCO

Nevado y *nevadillo blanco* en la provincia de Jaén y en la Mancha baja; *zorzaño* y *moradillo* en Almería; *lucio* en Granada. (*OLEA EUROPEÆ ARGENTATA*, Clem.; *O. E. precor*, Gouan.; *O. E. medio-rotunda*, Tourn.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* de buen desarrollo y porte simétrico; copa densa y agraciada.

Ramos largos y finos muy abiertos, de color verde agri-

sado, de sección claramente cuadrangular; brotes del mismo color y forma, entrenudos regulares y a veces largos.

Hojas de buenas dimensiones, duras, de forma lanceolada, poco agudas, de escaso acanalamiento; de color obscuro y a veces pardusco por el haz, con eflorescencia blan-

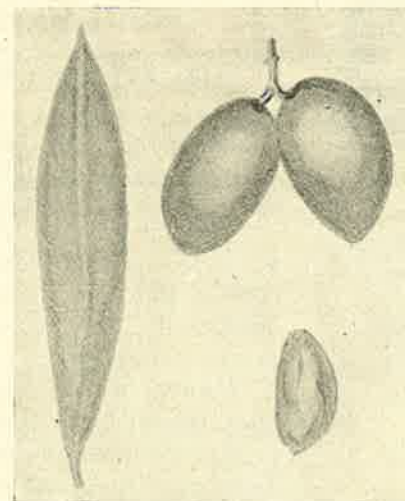


FIG. 18. — Nevadillo blanco. (Granja de Jaén)

quecina, y blanco mate por el envés, con el nervio central poco patente. Pecíolo grueso y revuelto.

Frutos regulares, más abundantes en la terminación de los ramos, frecuentemente apareados, de forma elíptica algo alargada, redondeados; de color verde claro, que después pasa al morado, y con pruina. Pedúnculo corto.

Hueso pequeño, adherente, de forma reflejando la del fruto y estrías profundas e irregulares. La relación del peso de la pulpa al de este hueso, como 6,5 a 1.

OBSERVACIONES. — Es árbol productivo, aunque algo delicado. Da buen aceite y su fruto es muy sabroso.

Es de media madurez, más bien temprano.

El pecíolo, algo retorcido, origina que las hojas presen-

ten al exterior su envés. Esta circunstancia y la abundancia de eflorescencia en los frutos y en la cara superior de las hojas pueden explicar satisfactoriamente el nombre vulgar de nevadillo. Está perfectamente adaptado en toda la Andalucía oriental.

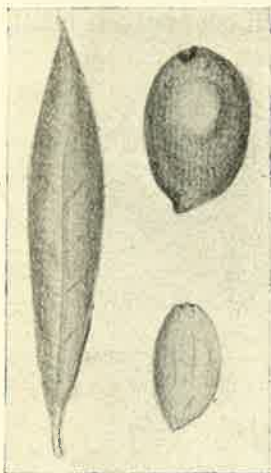


FIG. 19. — Nevadillo negro

13. NEVADILLO NEGRO

Nevadillo negro en la mayor parte de Jaén; *negrilla* en Jódar. (OLEA EUROPEÆ SORIANEA, M. R.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* vigoroso, de tronco relativamente recto y corteza algo lisa. Copa grande y ensanchada, muy ramosa y naturalmente afaldada.

Ramos abundantes, largos y finos, naciendo bastante oblicuamente; tetragonos desde su mitad, blancoagrisados, con las aristas pardas, de cuyo color se marcan también zonas hacia la base. Entrenudos medianos. Brotes igualmente finos y largos de sección rectangular.

Hojas de regular tamaño, simétricas, lanceoladas, y las superiores algo estrechadas, algo acanaladas, de color verde neto, a veces parduscas, y con alguna eflorescencia por el haz; de espeso afieltrado blanco, plateadas y con cierto brillo nacarado por el envés. Mucrón algo curvo. Pecíolo largo. Nervio central verde y prominente por el envés y marcado por una depresión en el haz.

Frutos hacia la terminación de los ramos, numerosos, frecuentemente agrupados, de magnitud regular, negros brillantes y con puntuaciones finas a la madurez, con pruina, ovales elípticos, algo alargados y encorvados y ligeramente apuntados lateralmente, cuya forma resulta intermedia entre la *picuda* y la *nevadilla blanca*. Pedúnculos finos y largos.

Hueso de la forma del fruto, adherente, con algunos surcos profundos en sentido longitudinal. Relación de la pulpa al hueso, como 5 a 1.

OBSERVACIONES. — Esta variedad es la predominante en el Noroeste de la provincia de Jaén y casi exclusiva en la capital y su zona. Es muy esquilmña y algo más temprana que el nevadillo blanco.

Sus hojas poseen la misma tendencia que las de la variedad anterior a mostrar el envés.

Es de las variedades estudiadas por MARTÍNEZ ROBLES, que la observó en Torredonjimeno.

De producción abundante y segura, por lo menos en la zona indicada más arriba.

14. MORCAL

Variedad conocida también con el nombre de *morcaleño* en Sevilla, de *madrileño* en otras partes. (OLEA EUROPEÆ MAXIMA, Clem.; *O. E. amigdalina*, Gouan.)

Arbol de mediano desarrollo, con ramificación más bien clara y algo desordenada; ramos cenicientos.

Hojas bastante coriáceas, grandes, anchas, con nerviación visible, verdeclaras por el haz y nacaradas por el envés; pecíolo corto y fuerte.

Fruto muy grueso, amigdaliforme, puntiagudo, pasando del verde claro al negro rojizo, del cual no pasa en las regiones septentrionales del cultivo.

Hueso semejante en forma al fruto, de terminación más aguda, rugosa, adherente. La relación del hueso a la pulpa, como 1 a 7,5.

OBSERVACIONES. — Esta variedad se halla bastante repartida, aunque sin formar plantaciones uniformes. HIDALGO TABLADA la observó en Torredonjimeno, PAYO VICENTE en ARCOS, PAJARETE y ESPERA y otros autores en Marchena, Morón, en la provincia de Badajoz y hasta en Avila, donde la llaman *injerta*, tal vez porque los ejemplares existentes han sufrido esta operación.

Es de regular resistencia a los fríos, tardía y propensa a la vecería.

Su riqueza en aceite es algo deficiente y su aplicación ge-

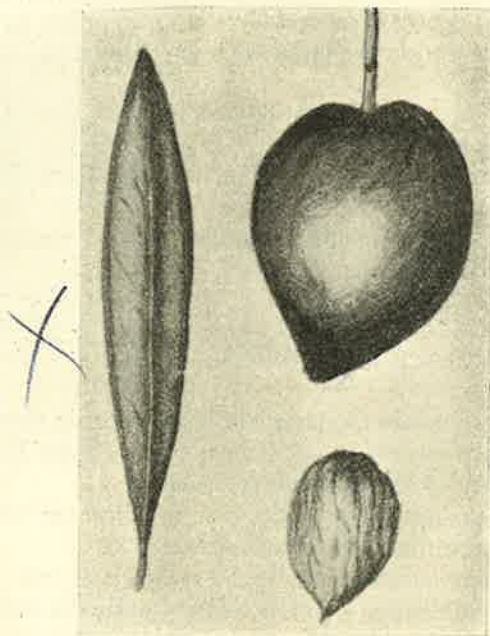


FIG. 20. — Morcal

neral es al verdeo, tanto por el tamaño como por su buen sabor.

15. VARAL BLANCO

Olivo *varal blanco* en Jaén; *salgar* en Villacarrillo y Ubeda; *albillo* en Jódar; *cañivano blanco* en Sevilla. (OLEA EUROPEÆ ALBA, Risso; O. E. *Alconii*, M. R.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* grande, de copa lanzada, por efecto de sus grandes ramas erectas, y muy ramosa.

Ramos que nacen algo oblicuos, largos, de color gris ce-

niciente, cuadrangulares y como esquinados en la terminación, así como los brotes.

Hojas gruesas, anchas, dimorfas, frecuentemente espatuladas, algo obtusas, mucronadas, acanaladas, verdeclaras por el haz, blancas algo verdosas por el envés, con el nervio central muy saliente por esta cara y acusado por una depresión por la primera; los nervios secundarios algo señalados; pecíolo fuerte y algo vuelto.

Frutos a todo lo largo de los ramos, de tamaño mediano, más bien pequeño, elípticos, algo encorvados y con un pico lateral, pruinosos; pulpa adherente.

Hueso relativamente grande, elipsoidal, pico pequeño y marcadamente lateral, con estrías irregulares y surcos profundos.

OBSERVACIONES. — Es variedad rústica en Andalucía, más delicada en el centro, donde se cultiva poco. Casi en ninguna parte forma masas.

Su aceite es de mediana calidad y su madurez bastante irregular.

En algunas localidades de Andalucía occidental parece produce bien y da aceites buenos.

Es bastante resistente a las enfermedades criptogámicas.

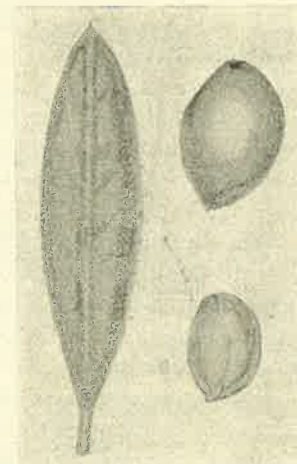


FIG. 21. — Varal blanco (Maslos)

16. MANZANILLA

Manzanillo o *manzanilla* en casi toda España; *manzaneta* en Zaragoza y Teruel; *alquezerana* en Huesca; *barrelenca* en algunos puntos. (OLEA EUROPEÆ POMIFORMIS, Clem.; O. E. *sphaerica*, Gouan.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* de regular desarrollo. Ramas

abiertas, ramos largos y vigorosos, poco abundantes, de color verde blanquecino y a veces gris verdoso, pardos en la base; entrenudos regulares o cortos.

Hojas medianas, alargadas, acanaladas, lanceoladas, de un verde neto, lisas en el haz, de un blanco verdoso brillante en el envés; nervio central prominente.

Frutos en el centro de los ramos, morados brillantes en la madurez, de tamaño medio, aunque muy variable, simétricos, de forma amanzanada, de maduración temprana. Pulpa medianamente adherente.

Hueso proporcionalmente pequeño, de forma correspondiente al fruto. La relación de éste a aquél, próximamente de 7 a 1.

OBSERVACIONES. — El olivo manzanillo es el más diseminado por toda España, aunque sólo en Andalucía constituye olivares homogéneos. Su aplicación más general es al verdeo por su carne fina, abundante y sabrosa. Su aceite es también de buena calidad.

Fuera de la región citada se le considera menos seguro y productivo que otras variedades. Es asimismo relativamente delicado a los extremos de temperatura.

Las aceitunas manzanillas más famosas para el adobo son las recolectadas en el Aljarafe y otras zonas de la provincia de Sevilla.

17. REAL U OCAI

Real sevillana en Andalucía; *ocal* en Ocaña y Aguilar; *moyal* en Avila; *gordala* o *gordera* en Madrid y Toledo; *mollar* en Cieza y otros puntos. (*OLEA EUROPAE HISPALENSIS*, Clem.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* grande, de crecimiento relativamente rápido, tronco cilíndrico, ramas medianamente abiertas, brotadoras, que espesan la copa.

Ramos abundantes, más bien delgados, blancoverdosos, pardos en la base, de sección cuadrada sólo en la terminación; entrenudos algo cortos.

Hojas de tamaño variable, gruesas, simétricas, largas,



FIG. 22. — Manzanilla (Alcañiz)

lanceoladas, poco acanaladas, de color verde agrisado, ligeramente pelosas y borrosas por el haz, blancoverdosas por el envés; pecíolo prominente.

Frutos en el centro de los ramos, regulares o grandes, generalmente aislados, de color pardusco y forma cilindrocónica, algo amigdaliforme, terminada en pico corto lateral. Carne no adherente.

Hueso pequeño, reflejando la forma del fruto, pero con punta más acusada. La relación de la pulpa al hueso, como 6 a 1.

OBSERVACIONES.—Es variedad de maduración temprana. Excelente para adobar, pues a su tamaño y sabor une la condición de soltar el hueso. Da aceite de calidad y en buena proporción.

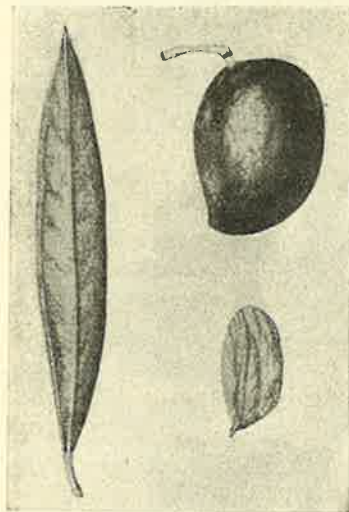


FIG. 23. — Gordera (Guadalajara)

Esta variedad es la llamada *mollar de Cieza*, que se estima por muchos como la más gustosa y delicada de las aplicadas al verdeo. En algunos puntos de Andalucía parece se la llama *real*.

El nombre botánico de esta variedad puede originar su confusión con la verdadera sevillana, de la que se diferencia grandemente por todos los principales caracteres morfológicos.

18. SEVILLANO

Sevillano, gordal, de agua. (OLEA EUROPAE REGALIS, Cl.; O. E. hispánica, Gouan; O. E. fructu maximo, Tourn.)

DESCRIPCIÓN. — *Arbol* generalmente de poca magnitud, sobre todo en los pies injertados, ramas erectas y porte regular o simétrico.

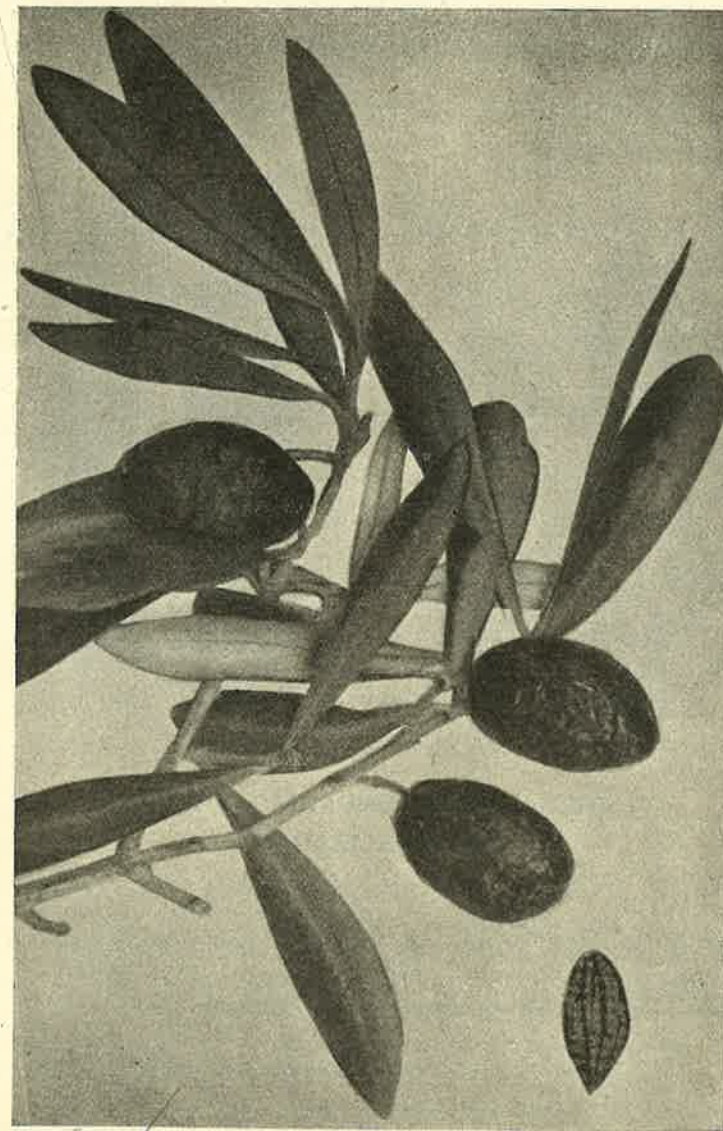


FIG. 24. — Sevillana

Ramos divaricados, delgados y largos, de color gris verdoso y sección cilíndrica, que se arquean y hacen pendientes por el peso de los frutos. Entrenudos más bien cortos.

Hojas de tamaño muy variable, mayores en la terminación de los ramos, pero en general medianas en los ramos fructíferos, alargadas, poco acanaladas, de color verde agrisado y borroso en el haz, blanco verdoso y brillante por el envés, ligeramente insimétricas, de marcado dimorfismo. Pecíolo grande y cilíndrico.

Frutos hacia el centro de los ramos, de los más grandes de la especie; aislados, elipsoideos, de piel fina, con finas rayitas y pecas blancas; negrobrillantes en la madurez. Pedúnculo corto. Pulpa adherente.

Hueso relativamente pequeño, más puntiagudo que la aceituna, con ocho a doce estrias, medianamente profundas. La relación de la pulpa al hueso, como de 6 a 1.

OBSERVACIONES. — Algo delicada, se cultiva sólo en pies aislados fuera de Andalucía y, en realidad, no constituye plantaciones homogéneas más que en la provincia de Sevilla.

Da poco aceite y de sabor algo amargo. En cambio, su apropiación a conserva es general, y en la provincia citada, base de una industria importantísima y sin rival en el mundo.

VARIEDADES SECUNDARIAS Y MENOS GENERALIZADAS

Jabaluno o *jacabano* (*O. E. Lagusæ*, M. R.).—Árbol vigoroso, de copa lanzada y tendiendo a cerrar. Hojas grandes y anchas y fruto también de buenas dimensiones, algo trasovado y con un pezón ancho y algo inclinado.

Es bastante resistente a las plagas de insectos, pero propenso a la tuberculosis. Medianamente productivo. Tardío.

Se cultiva en la provincia de Jaén.

Escarabajuelo (*O. E. berrucosa*, Colm.). — Variedad de porte algo parecido al anterior. Ramos de sección marcada-

mente cuadrangular. Hojas algo eflorescentes por el haz, poco acanaladas y con mucrón fuerte. Frutos encorvados y picudos.

Aloreña (*O. E. Arolensis*, Clem.).—Más importante y extendida que las anteriores, no es sino la subvariedad de *man-*

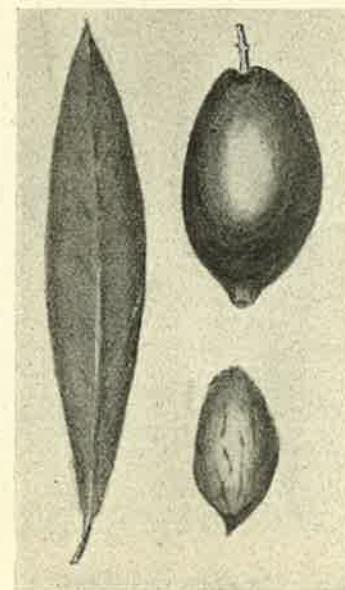


FIG. 25. — Jabaluno

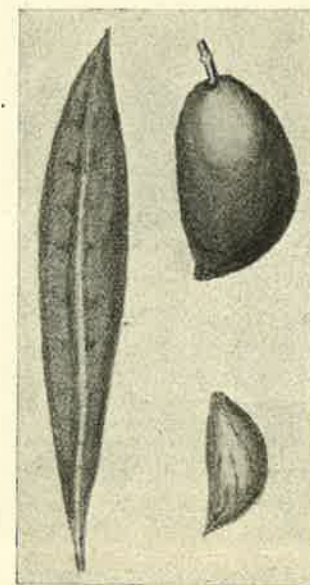


FIG. 26. — Escarabajuelo

zanilla de fruto grande, cultivada no sólo en Alora, sino en otras zonas. Nosotros la hemos encontrado en Aragón.

Es árbol de cima mediana y poco densa. Hojas grandes, de verde más claro que la manzanilla y menos agudas; frutos también de forma parecida, pero más regular, algo mayores, que conservan mucho tiempo el color morado posterior al verde. De madurez tardía. Su sabor es más delicado y su conserva adquiere mejores precios en las regiones de su cultivo.

Bolbina. — Variedad de gran desarrollo y copa cerrada. Ramas fuertes. Hojas algo espatuladas, muy variables de ta-

maño, en que la relación de su longitud a su anchura es de 5. Frutos redondeados, elípticos, terminados en un pezoncito obtuso.

Se cultiva en Belchite y su zona, con aplicación a la preparación para la mesa, secada, previo un simple escalde. Se

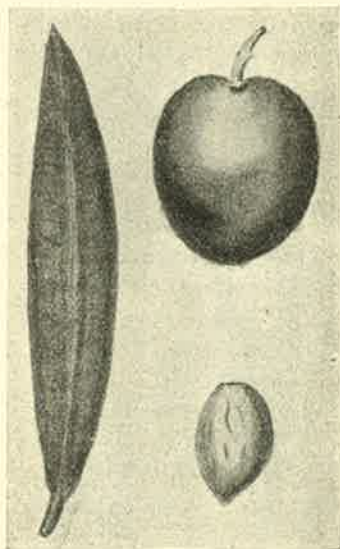


FIG. 27. — Aloreña (Málaga)

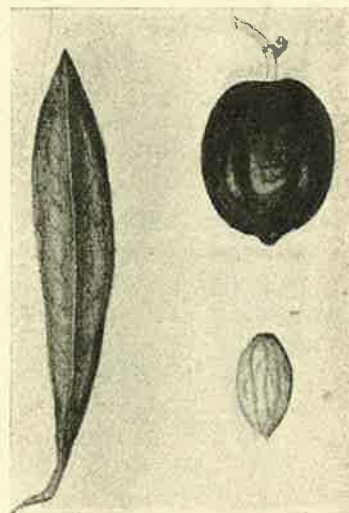


FIG. 28. — Bolbina

pagan a buen precio para los mercados de Barcelona y Zaragoza. Su aceite es fluído y dulce.

Brodocal. — Variedad estudiada en el valle del Jalón, sobre todo en Morata, Tobed y Santa Cruz de Grío. Es árbol de mediano desarrollo y copa abierta, a veces aparasolada. Ramos de color gris verdoso. Hojas aplicadas, aplanadas, coriáceas, dimorfas, algo insimétricas, de peciolo robusto, fruto grande, casi esférico, de epicarpio fino y con puntaciones. Hueso redondeado por los extremos con superficie escabrosa, granujenta y jibosa.

Es de poco rendimiento en aceite y se aplica al adobo y a la desecación en la misma forma que la *bolbina*.

Imperial (*O. E. minima*, Puente). — Arbol grande. Hojas aplicadas, mostrando el envés, medianas o pequeñas, lanceoladas, acanaladas, puntiagudas, verdeoscurecidas, duras; entrenudos cortos. Fruto pequeño; verde blancuzco, esférico,

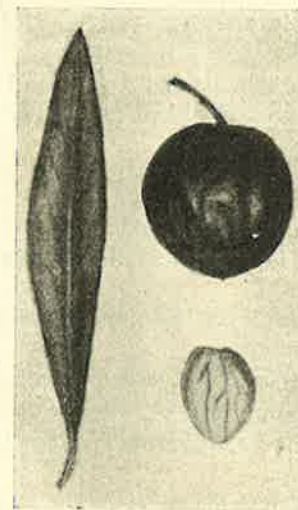


FIG. 29. — Brodocal

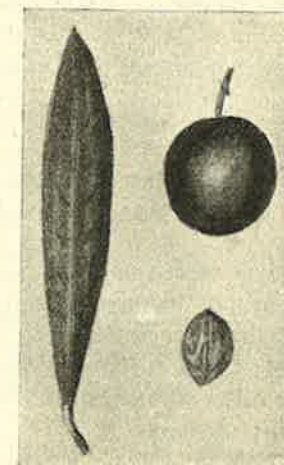


FIG. 30. — Imperial

de carne no adherente, muy sabroso y considerado el más fino para adobar.

En muchos puntos se llama a esta variedad *cordobí* y, aunque de mérito indiscutible, apenas se la cultiva fuera de Adamuz, en la provincia de Córdoba.

VARIEDADES ESTUDIADAS Y DESCRITAS POR HIDALGO TABLADA

En el *Tratado del cultivo del olivo en España y medios de mejorarlo* describió este autor quince variedades tempranas y seis tardías. Las no comprendidas en nuestras anteriores descripciones son las cuatro siguientes:

Belotudo. — Se conoce su existencia en la provincia de Jaén y término de Torredonjimeno; temprano, pero vecero.

Varal negro. — Le supone sinónimo de *alameño* y cultivado en los reinos de Córdoba y Jaén. Posee la mala fama de ser también vecero.

Colchonudo. — Poco propenso a enfermedades. De madurez temprana. En la provincia de Jaén y limítrofes.

Ojo de liebre. — Arbol de poca dimensión; de ramas rígidas y quebradizas. De aceite abundante y bueno. Tardío. En las provincias de Jaén y Córdoba.

Variedades descritas por D. Alfredo Fernández en «Las variedades del olivo en la provincia de Sevilla»

Las castas que este autor describe no comprendidas en los grupos anteriores, son las siguientes:

Olivo *huevo de gallo*; olivo *llorón*; olivo *abadejo*; olivo *pasa*; olivo *de figura*; olivo *cañivano blanco*; olivo *alameño*; olivo *merino*; olivo *dulzar*; olivo *chapidorado*; olivo *te-tudo*; olivo *mollar*.

Seis de estas doce variedades manifiesta el señor FERNÁNDEZ que escasean mucho; y de alguna sólo ha encontrado un ejemplar.

Variedades coleccionadas por el ingeniero agrónomo señor Puente en la provincia de Córdoba no comprendidas en las anteriormente relacionadas

Negrillo.

Atomatado. (*O. E. lobata*, P.)

Picudo real.

Chorreado. (*O. E. stillata*, P.)

Lengua de pájaro.

Correal.

Ojudo u hojudo. (*O. E. foliosa*, Colm.)

Aun pudiéramos citar numerosas variedades *nombradas* por otros estudiosos, acaso no tan especializados como

los anteriores, pero de que no sería fácil indicar o referir las fuentes de ilustración para los que se interesan por este asunto. Y faltando, como faltan de hecho, las confrontaciones necesarias, sería inevitable la confusión.

Al conocimiento mismo de las variedades por nosotros directamente estudiadas no podríamos darle el carácter de inmovible. En nuestro estudio aparece ya iniciado el método biométrico que, desarrollado en la forma propuesta y aceptada en la primera Asamblea del Consejo científicoagrícola del Instituto Internacional de Agricultura, de Roma, permitirá depurar los trabajos hasta ahora realizados. Falta reconocer y contrastar con ellas el material de varias regiones olivareras. Habrá que estudiar la amplitud de las fluctuaciones de caracteres de las variedades en los respectivos medios y desarrollar, en fin, todo el programa que se ha convenido en los últimos Congresos oleícolas, que además de determinar consecuencias inmediatas en el mejor éxito del cultivo del olivo, permitirán sentar las bases de la Genética, con fines de mejora, de las variedades existentes en la actualidad.

SALVAT EDITORES, S. A. -- BARCELONA

41 - Calle de Mallorca - 49

SILVICULTURA

FOR

ALBERTO FRON

Inspector de aguas y montes

Dase en este libro una enumeración detallada de las distintas especies forestales, como introducción al estudio del monte y de la masa, de la fertilidad, de las diversas formas de masas, montes alto y bajo, etc. Termina esta parte con el estudio de la utilidad general de los montes y el de los productos e industrias forestales. La segunda parte estudia la repoblación, operaciones culturales, medidas administrativas y propiedad forestal, y la tercera parte, las masas forestales en particular.

Un tomo en octavo, de 552 páginas, esmeradamente impreso, ilustrado con 106 grabados intercalados en el texto.

VITICULTURA

FOR

PABLO PACOTTET

Ingeniero agrónomo, jefe de investigaciones vitícolas del Instituto Nacional de Francia
Director de Viticultura y Enología en la Escuela de Agricultura de Grignon

El autor ha trasladado a este libro las observaciones personales efectuadas en Borgoña y Champaña como ingeniero consiliario de aquellas sociedades vitícolas y las hechas en su finca de Nuits-Saint-Georges (Costa de Oro). También expone algunas notas recogidas con motivo de viajes vitícolas por Alemania, Austria, España, Portugal, Argelia, etc.

Un tomo en octavo, de 612 páginas, esmeradamente impreso, ilustrado con 240 grabados intercalados en el texto.