

## PICUAL

También es denominada como marteño, nevadillo y lopereño.

Sus características más distintivas son un gran rendimiento graso, la rápida entrada en producción, dando un aceite estable.

Con diferencia se trata de la variedad más extendida, siendo un 20 % de la producción mundial y un 50 % de la Española (700.000 Has), especialmente en Andalucía (Jaén con un 97 %, Córdoba 38 % y en Granada con un 40 %) y Ciudad Real. El origen parece ser que se centra en Jaén.

La planta es rústica, de un vigor alto, con ramas cortas y ramificadas, produciendo abundantes brotes y chupones. Las copas son fuertes, cerradas y densas. El tronco presenta un color verde grisáceo. Sus hojas son alargadas y algo ensanchadas por la parte superior (forma elíptico-lanceolada), con el haz verde oscuro y el envés plateado verdoso. Como característica decir que aguanta las heladas pero no muy bien la sequía y los terrenos calizos. Es tolerante a la tuberculosis pero bastante sensible al repilo, la verticilosis y la mosca. De elevada capacidad de brotar tras la poda.

La aceituna es elipsoide y acaba como en forma de punta, de un tamaño considerable (de 2,14 a 3,66 g), con un rendimiento grado de 23,8 a 27 % y un porcentaje de pulpa de 78,7 a 85,5 %.

Comienza a madurar sobre la primera quincena de noviembre hasta la segunda de diciembre.

De sus frutos permite obtener un aceite de muy buena calidad debido a la alta cantidad de antioxidantes. Así contiene un 78,9 % de ácido oleico monoinsaturado y sin embargo baja cantidad de ácido linoleico (dañino si se encuentra en exceso). También posee gran cantidad de polifenoles (171,9 E.R.). Sus características organolépticas se confieren un sabor afrutado y con gran personalidad, aclarando que si el árbol estaba en terreno llano será un poco más amargo, siendo los de montaña los más afrutados.

Con estas características el aceite obtenido aunque de calidad media, es muy estable y de alto porcentaje en ácido oleico, siendo recomendable para usarlo en cocina (aguanta las temperaturas altas mejor que otros).