

# FICHA TÉCNICA | PICUAL



## DENOMINACIÓN

Picual recibe esta denominación por el apice apuntado de sus frutos.

## OTRAS DENOMINACIONES

Andaluza, Jabata, Marteño, Lopereño, Marcona, Mollejona, Nevado, Nevado Blanco, Picua, Picudilla, Pico de Grula Pico Real y Salgar.

## ÁREA DE CULTIVO

Originaria de Jaén y que representa el 50% de la producción española y un 20% de la mundial. Es la principal variedad en Andalucía por la importancia de la superficie plantada, estimándose que uno de cada dos olivos de esta Comunidad Autónoma es de esta variedad.

## CONSIDERACIONES AGRONÓMICAS

Variedad vigorosa, su producción se establece precozmente y es elevada y relativamente constante. Se considera muy rústica por su adaptación a diversas condiciones de clima y suelo; en particular se estima tolerante a las heladas y al exceso de humedad en suelo. Su época de floración es media y asegura normalmente un cuajado suficiente en autopolinización. Enraiza fácilmente tanto por estaca de garrote como por estaquillado

semileñoso en nebulización. Madura precozmente y el fruto tiene baja resistencia al desprendimiento, aunque aguante en el árbol hasta la recolección, que resulta fácil. Tiene un elevado rendimiento graso. Variedad con una productividad muy elevada y constante, entrada en producción muy precoz. Vigor reducido, muy interesante para cultivos intensivos. Época de maduración tardía. Contenido en aceite medio (19-20%), aunque es muy apreciado por sus características organolépticas. Posee una capacidad de enraizamiento elevada.

## RESISTENCIAS, TOLERANCIAS, Y SUSCEPTIBILIDADES

Tuberculosis: Susceptible

Repilo: Resistente

Verticilosis: Susceptible

## CARACTERES MORFOLÓGICOS

Fruto: Eliptico y asimétrico.

Hueso: Alargado.