

CORNICABRA

Planta de olivo producida por Provedo



Nombre: CORNICABRA

Categoría: 1 Variedad de olivo principal.

Destino: Aceite

País: ESPAÑA

Sinonimias: Cornal, Cornatillo, Cornetillo, Cornicabra Basta, Cornicabra Negra, Corniche, Corniche Menudo, Cornita, Corval, Cuernecillo, del Piquillo, Longar, Longuera, Ornal, Osnal.

Nombres Confusos: Cornezuelo, Corriente, de Aceite, Común, del Terreno.

Geografía de Cultivo: Unas 270.000 Has en el centro de la Península, especialmente asociada a los Montes de Toledo.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS RESISTENCIAS

1= muy baja 5= muy alta

FRIO	5
REPILO	1
TUBERCULOSIS	1
VERTICILLIUM	2
SEQUÍA	4
CALIZA	4

COMPORTAMIENTO

VIGOR	Medio
PORTE	Erguido
DENS. VEG.	Espesa
MADURACION	Tardía
FLORACION	Tardía
DESPRENDIMIENTO	Difícil
PRODUCTIVIDAD	Alta
REGULARIDAD	Baja

CORNICABRA



ENTRADA PROD.	Tardía
RENDIM. GRASO	Alto
ENRAIZAMIENTO	Bueno
PESO FRUTO	Medio

Producto: Su aceite es uno de los mejores en cuanto a características organolépticas, con notas de tomate, hoja, hiedra y alloza. Alta estabilidad gracias a su alto contenido en polifenoles, y alto contenido en ácido oleico. Ideal como base de coupages. Uso local para aderezo.

Otros Datos: Esta variedad si se recoge temprano, aunque aumente su puntuación en amargos en el aceite obtenido sí mejora sensiblemente la productividad. Es una variedad tradicional y rústica pero de alto interés.