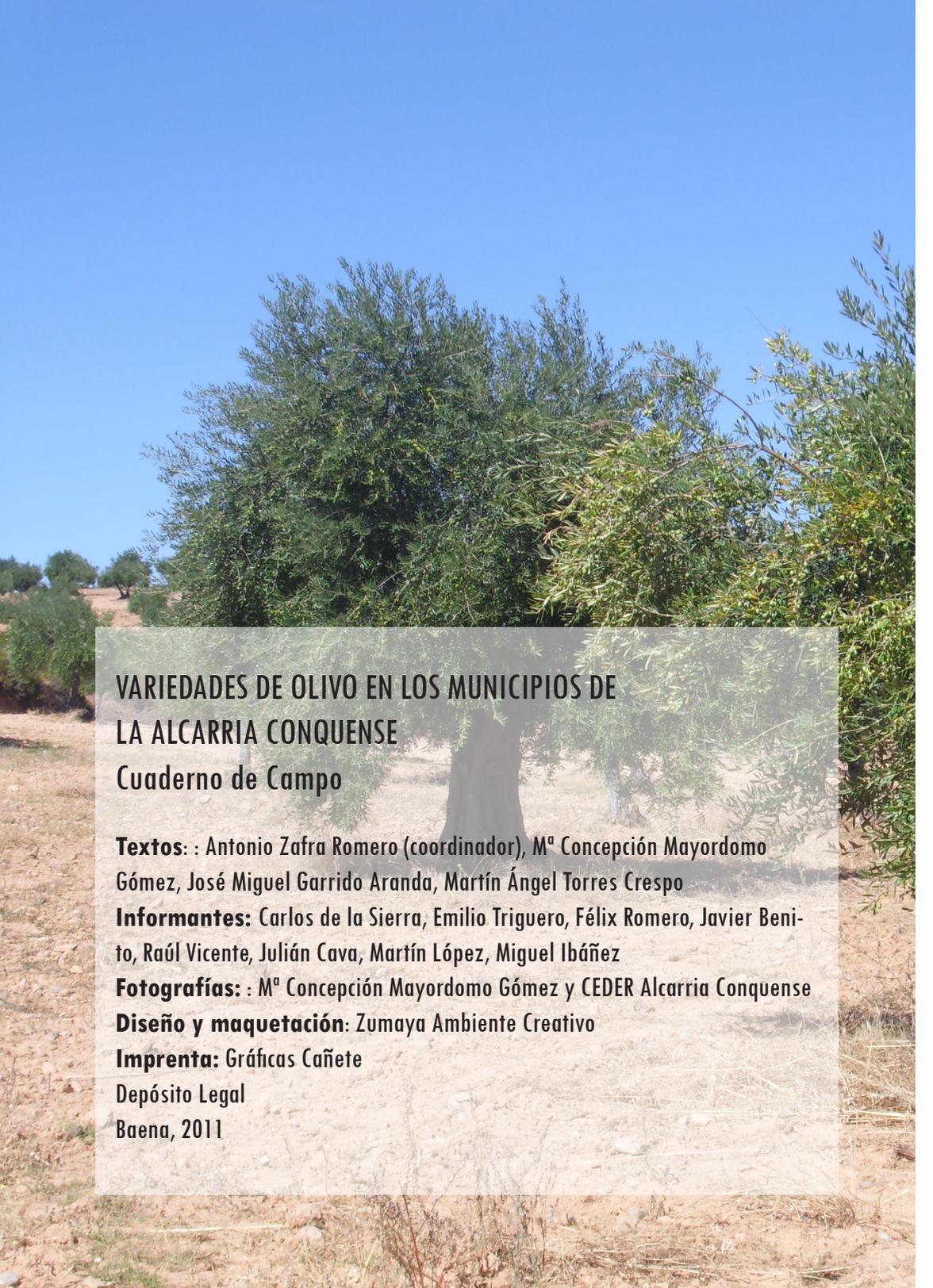


VARIETADES DE OLIVO EN LOS MUNICIPIOS DE LA ALCARRIA CONQUENSE **Cuaderno de Campo**

**PROYECTO DE COOPERACIÓN INTERTERRITORIAL
"OLIVAR, NUEVA CULTURA DEL OLIVO"**



**VARIEDADES DE OLIVO EN LOS MUNICIPIOS DE
LA ALCARRIA CONQUENSE**
Cuaderno de Campo

Textos: : Antonio Zafra Romero (coordinador), M^a Concepción Mayordomo Gómez, José Miguel Garrido Aranda, Martín Ángel Torres Crespo

Informantes: Carlos de la Sierra, Emilio Triguero, Félix Romero, Javier Benito, Raúl Vicente, Julián Cava, Martín López, Miguel Ibáñez

Fotografías: : M^a Concepción Mayordomo Gómez y CEDER Alcarria Conquense

Diseño y maquetación: Zumaya Ambiente Creativo

Imprenta: Gráficas Cañete

Depósito Legal

Baena, 2011

Índice

EL PROYECTO Y EL TERRITORIO

Prólogo del Presidente de la Cooperativa Alta Alcarria	5
El Proyecto "Olivar, una nueva cultura del olivo"	7

ESTUDIO Y VARIEDADES

Variedades Variedades de olivo en La Alcarria Conquense	11
Fichas de las muestras de olivo seleccionadas para su identificación	22

ANEXOS

Guión para el estudio de las variedades de olivar	32
Ficha para la toma de datos	34
Bibliografía y documentación	37



Prólogo

EL PROYECTO "OLIVAR" EN LA COMARCA DE LA ALCARRIA CONQUENSE.

La Alcarria Conquense es una comarca tradicionalmente olivarera. Hay municipios en los que el cultivo del olivar ha alcanzado el 50%, o más, del terreno cultivable. Raro es el municipio en donde no existieran uno o varios "MOLINOS DE ACEITE". En algunos todavía pueden contemplarse restos de hasta cinco, junto a una moderna almazara que moltura la aceituna de varios términos municipales.

En la Alcarria Conquense existe una "variedad" principal, endémica de la zona, denominada "castellana", que ocupa una extensión cercana a las 30.000 Has. y que domina en más de un 90 % las plantaciones de la zona. Creemos que no existen variedades secundarias, es decir, plantaciones regulares que no llegan a ser dominantes. Si existen variedades difundidas y locales, que se describen en el trabajo de campo. Opinamos que dichas variedades "giran" en torno a la variedad principal y a las necesidades de autoabastecimiento. Se trata de variedades que maduran más tempranamente o que se dedican al "verdeo", para ser

aliñadas. Ese mínimo tanto por ciento de estas variedades habría que analizarlo dentro de las explotaciones antiguas antes de que proyectos de concentración parcelaria cambiara la estructura y fisonomía de las haciendas.

A la difícil situación por la que atraviesa el sector en nuestra comarca hay que añadir la baja producción y el bajo rendimiento de esta variedad. Una media de 5 kgr. por árbol y en torno a un 18% de rendimiento graso. Por eso, es muy importante contrarrestar esta situación con métodos de innovación tecnológica, prácticas agroambientales, buscando la calidad diferenciada que efectivamente poseen estos olivares alcarreños. La historia y las prácticas tradicionales avalan esta posibilidad de desarrollo rural en esta zona.

Carlos de la Sierra
Presidente Cooperativa Alta Alcarria
Vocal CEDER Alcarria Conquense



Presentación

El proyecto "Olivar, una nueva cultura del olivo"

por Antonio Zafra Romero
(coordinador del Proyecto "OLIVAR")

El proyecto promueve una estrategia de desarrollo rural territorial a partir de la valorización de las variedades secundarias, difundidas y locales de olivo en España*.

Se considera la biodiversidad del olivar como un activo patrimonial y económico a fomentar desde un enfoque estratégico basado en la investigación, la innovación y la promoción, dirigido a crear diferenciación y posicionamiento para territorios y segmentos productivos específicos así como para sistemas de olivar con especiales dificultades como el olivar tradicional.

El proyecto está subvencionado por el Ministerio de Medio Ambiente y del Medio Rural y Marino como Proyecto de Cooperación Interterritorial donde participan ocho Grupos de Desarrollo Rural localizados en cinco diferentes Comunidades Autónomas.

La difícil situación del sector olivarero y oleícola, en particular aquel vinculado a los sistemas de olivar tradicional, presenta una perspectiva incierta, a la vez que convive con elementos escasamente dinamizados, entre los que cabe destacar la gran biodiversidad asociada a su patri-

* Variedades principales, secundarias, difundidas y locales de olivo

Variedades principales: aquellas que son base de plantaciones y su superficie plantada es la dominante en alguna comarca y tiene importancia a nivel nacional.

Variedades secundarias: aquellas que son base de plantaciones regulares pero que no llegan a ser dominantes en ninguna comarca o su superficie plantada, aunque considerable, no tiene importancia a nivel nacional.

Variedades difundidas: aquellas que localizadas en varias comarcas, donde son bien conocidas, pero con escasa importancia superficial.

Variedades locales: aquellas que se han localizado en una sola zona donde tienen, generalmente, muy poca difusión.

Fuente: Rallo, L. y otros (2005) Variedades de olivo en España. Junta de Andalucía, MAPA, Ed. Mundi-Prensa

monio genético junto al potencial que puede aprovecharse vía investigación, innovación y comercialización en forma de nuevos productos y servicios. Mediante el fomento de iniciativas creativas protagonizadas por pequeños productores y el sector asociativo –perfil común entre los propietarios de estas fincas de olivar- podrá concretarse un horizonte renovado para estas zonas de olivar generalmente calificadas como “marginales”.

El proyecto “oliVAR” aspira a generar, más allá de las diferencias territoriales, una nueva cultura del olivo, sobre la base de la biodiversidad, utilizando la innovación tecnológica, la generación de nuevos productos, la interrelación entre sectores así como formas de gestión sostenibles, en un escenario de cooperación entre diferentes territorios y actores.

Entre los años 2011 y 2012 se llevan a cabo diferentes actuaciones de investigación, fomento, formación y sensibilización. Como base de las diferentes iniciativas a desarrollar, se contempla la puesta a punto de una serie de prospecciones en cada uno de los territorios asociados con objeto de facilitar un sencillo método de acompañamiento así como de dinamizar a los distintos individuos y entidades a participar de este trabajo en proceso permanente, aspirando el proyecto a contribuir a fijar la biodiversidad cultivada del olivo como un componente estratégico del futuro del olivar en nuestro país.

ESTUDIO MARCO

El proyecto incluye entre las propuestas a desarrollar el diseño de un método sistémico aplicable como herramienta de análisis al conjunto de los territorios, dirigido a la localización, muestreo, caracterización, distribución y conocimiento del potencial productivo de las variedades secundarias, difundidas y locales de olivo, haciendo referencia a la investigación científica –general o local- existente y proponiendo una aplicación gráfica donde plasmar los resultados de cara a su posterior divulgación. La presente publicación se enmarca en esas tareas de dinamización y divulgación comentadas previamente.

Un equipo externo se ha encargado de desarrollar esta metodología básica y dar conocimiento de la misma a un técnico que en cada territorio se ha responsabilizado de llevar a cabo una aproximación al tema objeto de estudio, apenas en dos semanas de tiempo por lo que los resultados que aquí se exponen han de ser entendidos tanto como la puesta en común del método empleado como de los resultados primeros que se han obtenido gracias a este trabajo de campo sobre cada uno de los ocho territorios implicados en el proyecto.

De ahí, que se incluyan distintos anexos en esta publicación, a los que se suman otros recursos e informaciones disponibles en el sitio web del proyecto (www.olivarcultura.es), como una estrategia que invita a personas y entidades a ser parte activa de esta tarea de profundización sobre el potencial que representa la biodiversidad cultivada del olivar español.

Junto al desarrollo de esta metodología y el consiguiente trabajo de campo del que da cuenta esta publicación para cada uno de los territorios asociados al proyecto, desde éste se ha recabado la elaboración de dos informes técnicos centrados en sendas temáticas consideradas de interés respecto al objeto de estudio:

1) Informe sobre “Innovación tecnológica y productiva en el sector del olivar y en la industria de fabricación de aceite de oliva” atendiendo al atractivo que para la producción de aceites de calidad diferenciada puede representar la composición varietal de los aceites.

2) Informe sobre “Caracterización de los mercados y segmentos potencialmente objetivo de aceites elaborados a partir de la calidad diferenciada de su composición varietal” como recurso estratégico para el devenir de las zonas olivareras y los productores de aceite de oliva

Finalmente, por medio de diferentes actuaciones formativas, el proyecto se propone animar al conocimiento y divulgación de otros aspectos socioeconómicos y culturales que conectan con la temática de las variedades cultivadas de olivo y apunta a su valorización por medio de la diversificación de actividades ligadas al paisaje, el turismo, el ocio y la cultura, la artesanía, etc.

Siendo un proceso abierto, no nos queda sino invitar a todos quienes compartan este objetivo a participar e intercambiar conocimiento y experiencias a través de la plataforma social que representa esta iniciativa.



Sus variedades

Variedades de Olivo en la Alcarria Conquense

Concepción Mayordomo Gómez

La Alcarria Conquense es una zona de olivar tradicional que comparte la difícil situación del sector olivarero y oleico de otras zonas. La variedad de olivo predominante es la castellana.

La Alcarria Conquense reúne una población de 11.335 habitantes repartidos en un total de 42 municipios y un EATIM (Entidad de Ámbito Territorial Inferior al Municipio): Castillejo del Romeral, Albalate de las Nogueras, Albendea, Alcantud, Arandilla del Arroyo, Alcohujate, Arrancacepas, Barajas de Melo, Buciegas, Buendía, Canalejas del Arroyo, Cañaveruelas, Cañaveras, Castejón, Castillo Albarañez, Gascueña, Huete, La Peraleja, Leganiel, Olmeda de la Cuesta, Olmedilla de Eliz, Pineda de Gigüela, Portalrrubio de Guadamejud, Priego, Puebla de Don Francisco, Saceda-Trasierra, Los Salmeroncillos, San Pedro Palmiches, Tinajas, Torralba, Torrejoncillo del Rey, Los Valdecolmenas, Valdeolivas, Vellisca, Villanueva de Guadamejud, Villaconejos de Trabaque, Villalba del Rey, Villar de Domingo García, Villar y Velasco, Villar del Infantado, Villarejo de la Peñuela, Villas de la Ventosa y Vindel.

TRABAJO DE CAMPO

El estudio realizado ha comprendido la aplicación de un método sistémico dirigido a la localización, muestreo, caracterización y distribución de variedades secundarias, difundidas y locales de olivo en la Comarca de La Alcarria de Cuenca.

Para ello, la metodología que se ha seguido en el desarrollo del mismo ha sido la siguiente:

- 1)** Búsqueda de fuentes bibliográficas y realización de un estudio de los municipios de la comarca de La Alcarria Conquense en los que se pudieran localizar variedades secundarias, difundidas y localizadas de olivar.

2) Establecimiento de contacto con los gerentes de las Cooperativas: "Alta Alcarria" del municipio de Valdeolivas, "La Chopera" del municipio Huete y "Cooperativa San Sebastián e Isidro" del municipio de Villalba del Rey así como con otras personas conocedoras de la zona, con objeto de localizar a posibles informantes.

3) Organización de un "planning semanal" desde el día 12 al 16 de septiembre para concertar citas con los informantes y comenzar a realizar el trabajo de campo.

4) El desarrollo del trabajo de campo junto a los informantes ha comprendido las siguientes etapas:

4.1) Concertar cita con el informante en el ayuntamiento del pueblo, gasolinera etc..

4.2) Realizar, siguiendo las indicaciones del informante, un primer barrido en las parcelas del municipio en las que existía diversidad varietal, utilizando para ello la herramienta informática Arc Gis. El número de parcelas marcadas por término municipal ha sido de 12.

4.3) Visitar junto con el informante aquellas parcelas en las que se han identificado variedades secundarias, locales o difundidas diferentes de la principal, susceptibles de estudio.

4.4) En el trascurso de las visitas a las parcelas interesadas, se ha preguntado al informante acerca de las características, tanto morfológicas como fisiológicas de la variedad del olivar y también se han tomado fotografías de las especies a muestrear (árbol, fruto, panorámicas..).

5) Una vez finalizado este trabajo en cada uno de los términos municipales seleccionados, se realizó un inventario de las variedades encontradas a lo largo de la semana.

6) Organización de una ruta a realizar el día 19 de septiembre para ir a las parcelas en las que se encontraban las variedades seleccionadas y recolectar las muestras que se iban a enviar al laboratorio.

7) Por último, el día 20 de septiembre se enviaron las muestras seleccionadas al laboratorio de IDOLIVE, así como cada una de las fichas correspondientes a cada una de las muestras.

Las variedades encontradas en el desarrollo del estudio han sido las siguientes:

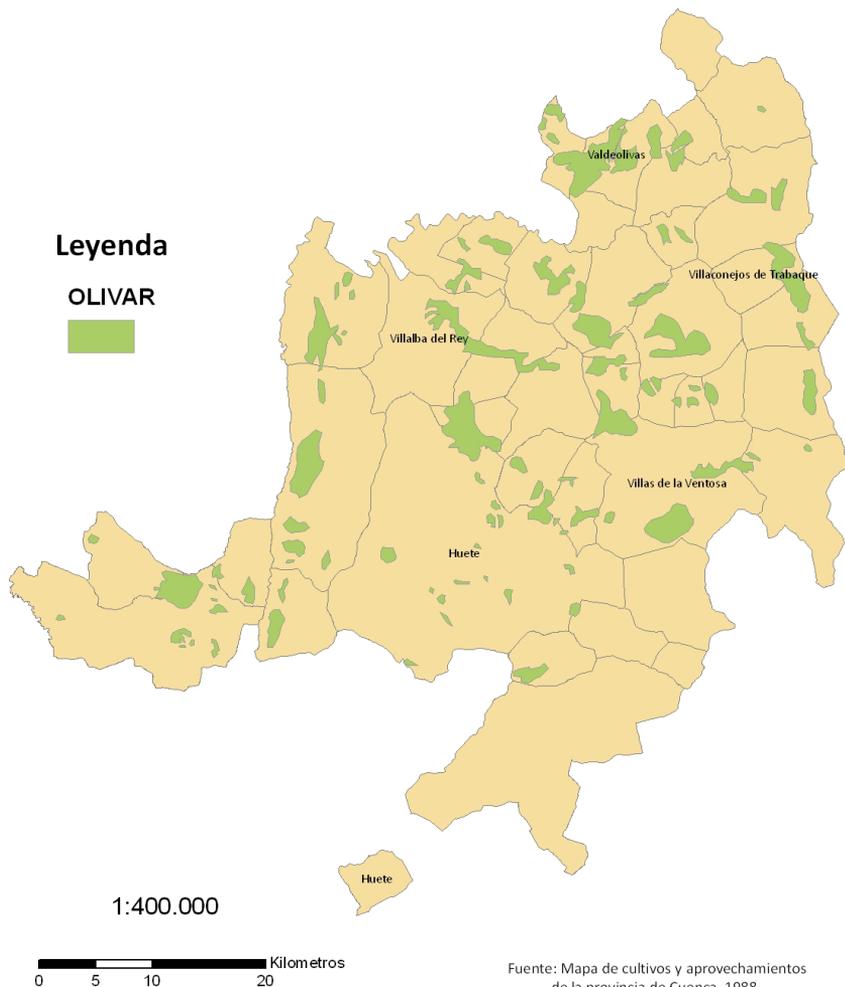
- **Muestra nº 1_AL_01:** Variedad Morenilla o Picudillo. Recolectada en el municipio de Valdeolivas.
- **Muestra nº 2_AL_02:** Variedad Gordera. Recolectada en el municipio de Valdeolivas. Se cree una variedad próxima a la Manzanilla.
- **Muestra nº 3_AL_03:** Variedad Cornicabra. Recolectada en el municipio de Huete.
- **Muestra nº 4_AL_04:** Variedad Castellana o Verdeja. Recolectada en el municipio de Valdeolivas.
- **Muestra nº 5_AL_05:** Variedad Desconocida. Recolectada en el municipio de Villaconejos de Trabaque.
- **Muestra nº 6_AL_06:** Variedad Logrera. Recolectada en el municipio de La Ventosa.
- **Muestra nº 7_AL_07:** Variedad Asperillo. Recolectada en el municipio de Huete. Se cree una variedad próxima a la Morenilla o Picudillo, se envía para ser comparada con la muestra AL_01.
- **Muestra nº 8_AL_08:** Variedad Martín Galgo. Recolectada en el municipio de Valdeolivas, se cree muy próxima a la variedad Cornicabra..Se envía para ser comparada con la muestra AL_03.

Se incluye en esta publicación la ficha correspondiente a cada una de estas muestras.

También se han encontrado variedades de Picual, tanto de manera individual (20 años aproximadamente), como en plantaciones intensivas. De estas variedades no se enviaron muestras.

El desarrollo del trabajo de campo ha resultado de gran interés, siendo el trabajo con los informantes muy agradable y enriquecedor.

ÁREAS DE OLIVAR EN LA ALCARRIA CONQUENSE



La principal dificultad hallada ha sido la falta de tiempo disponible para poder realizar este trabajo, siendo necesario un trabajo más meticuloso para establecer una cartografía aproximada de la zona.

La variedad predominante en la comarca es la Castellana o Verdeja y es la variedad en la que, la DOP "Alcarria" está fundamentalmente interesada. Por este motivo, se ha mostrado especial interés en la analítica de muestras enviadas.

INFORMACIÓN CARTOGRÁFICA

La distribución varietal dentro de la comarca de la Alcarria, es prácticamente uniforme, encontrando de manera predominante **la Variedad Castellana o Verdeja en más del 90% de la superficie de olivar de la comarca**. La aceituna de esta variedad está orientada a la obtención de aceite de oliva virgen extra y con Denominación de Origen.

El resto de variedades secundarias, difundidas o locales, se encuentran distribuidas de manera aleatoria. **No siguen un orden establecido y su aparición no está influenciada por una situación orográfica determinada.**

Estas variedades se han encontrado en la mayor parte de las parcelas a las que los informantes nos han llevado, existiendo pequeñas variaciones entre los porcentajes de aparición de las variedades en cada uno de los municipios seleccionados.

Estas especies, fueron plantadas por los agricultores hace muchos años, quizá porque sabían que se adaptaban muy bien en otros terrenos y querían probar su adaptación en nuestra comarca.

Otros motivos que pudieron llevar a la incorporación de estas variedades en la comarca, han sido, que estas variedades **mostraban características tanto morfológicas como fisiológicas diferentes a la predominante Castellana o Verdeja**. Un claro ejemplo de ello es la variedad **morenilla y/o asperillo**, variedad temprana. Su fruto madura antes que el resto e impide que la aceituna pueda deteriorarse por las bajas temperaturas. Esta variedad produce un aceite de una extraordinaria calidad.

Otra de las variedades muestreadas es la **Gordera**, utilizada para echar las aceitunas en agua. Tienen un fruto grande y carnoso, siendo muy similar a la Manzanilla.

Además se han encontrado individuos de la Variedad Cornicabra y de manera mucho más esporádica, olivos de la variedad Picual (20 años aprox.) distribuidos en plantaciones superintensivas.

Por último, se han localizado algunos individuos aislados de variedades de olivar que los propios informantes no sabían identificar, que no se consideran significativos dentro de la cartografía general

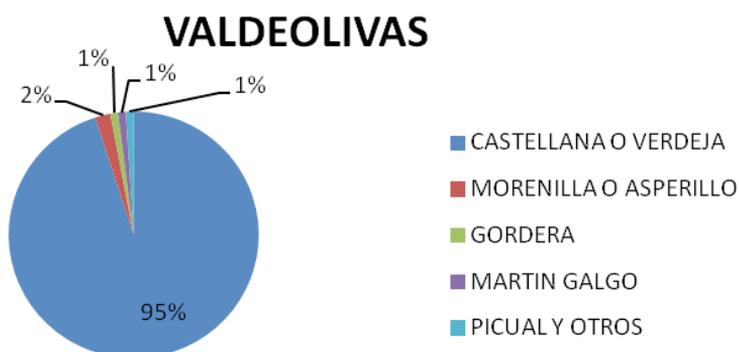
En el mapa adjunto, se puede observar una única mancha de color verde para identificar la presencia de olivar dentro de la comarca. La mancha es siempre del mismo color porque en todos los casos se ha detectado una mezcla heterogénea de las diferentes variedades.

En función de cada municipio, pueden observarse unos porcentajes de presencia de variedades diferentes, que son los que se detallan a continuación:

Municipio1: Valdeolivas

La distribución de las variedades es la siguiente:

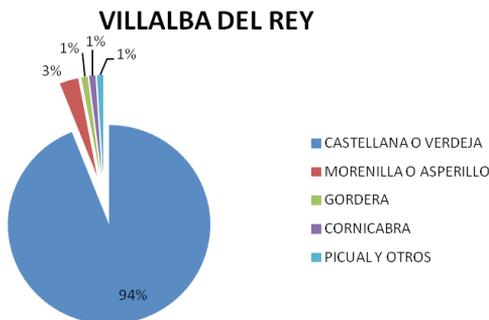
VARIETADES	SUPERFICIE OCUPADA
CASTELLANA O VERDEJA	95%
MORENILLA O ASPERILLO	2%
GORDERA	1%
MARTIN GALGO	1%
PICUAL Y OTROS	1%



Municipio 2. Villalba del Rey

La distribución de las variedades es la siguiente:

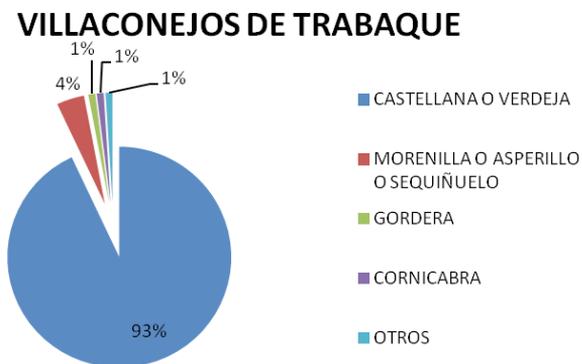
VARIETADES	SUPERFICIE OCUPADA
CASTELLANA O VERDEJA	94%
MORENILLA O ASPERILLO	3%
GORDERA	1%
CORNICABRA	1%
PICUAL Y OTROS	1%



Municipio 3: Villaconejos de Trabaque

La distribución de las variedades es la siguiente:

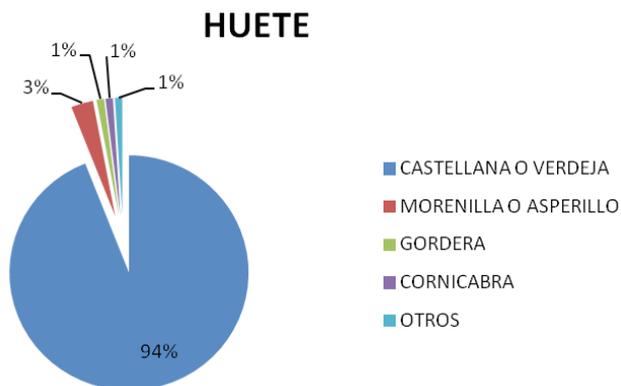
VARIETADES	SUPERFICIE OCUPADA
CASTELLANA O VERDEJA	93%
MORENILLA O ASPERILLO O SEQUIÑUELO	4%
GORDERA	1%
CORNICABRA	1%
OTROS	1%



Municipio 4: Huete

La distribución de la mezcla varietal es la siguiente:

VARIETADES	SUPERFICIE OCUPADA
CASTELLANA O VERDEJA, allí llamada MANZANILLA	94%
MORENILLA O ASPERILLO	3 %
GORDERA	1%
CORNICABRA	1%
OTROS	1%

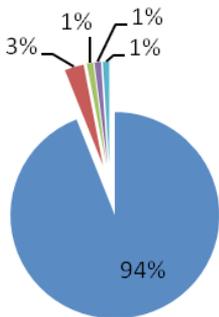


Municipio 5: La Ventosa

La distribución de la mezcla varietal es la siguiente:

VARIETADES	SUPERFICIE OCUPADA
CASTELLANA O VERDEJA	94%
MORENILLA O ASPERILLO	3%
GORDERA	1%
CORNICABRA	1%
OTROS	1%

LA VENTOSA



- CASTELLANA O VERDEJA
- MORENILLA O ASPERILLO
- GORDERA
- CORNICABRA
- OTROS



Fichas de variedades

AL-1 (Variedad según informante: *Morenilla* o *Picudillo*)

LOCALIZACIÓN: X= 546.864; Y= 4.483.144; CUENCA-VALDEOLIVAS POL 511, PARC 17
IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: MANZANILLA CACERENA



ÁRBOL	
Vigor	<i>Bajo</i>
Porte	<i>Abierto</i>
Densidad	<i>Normal</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

FRUTO	
Peso	--
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Lig. Asimét</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Presente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

HOJAS	
Forma	<i>Elíptico-lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Media</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

ENDOCARPO	
Peso	--
Forma (A)	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Liger. Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	<i>Picudillo</i>
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Alto</i>
Producción	<i>Baja</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>Temprana Noviembre -Diciembre</i>
Apreciación en la zona	
Caracteres sobresalientes	<i>Primera en recolectarse, maduración muy temprano, se suele molturar mezclada con la variedad verdejo. Se desconoce su rendimiento. Se desconoce si coincide con la denominada Asperillo</i>
Otros	

RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Susceptible</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</i>
Prays	<i>Susceptible</i>
Mosca	<i>Resistente</i>
Frío	<i>Resistente</i>
Sequía	<i>Resistente</i>
Humedad	<i>Resistente</i>

CALIDAD DEL ACEITE	
Rendimiento Graso	<i>Bajo</i>
Calidad del Aceite	<i>Buena</i>
Maduración	<i>Temprana</i>
Período de Maduración	<i>Concentrado</i>
Floración	<i>Temprana</i>

AL-2 (Variedad según informante: *Gordera*)

LOCALIZACIÓN: X= 546.864; Y= 4.483.144; CUENCA, VALDEOLIVAS, POL 511, PARC 17
IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: No coincide con ninguna variedad identificada



ÁRBOL	
Vigor	<i>Alto</i>
Porte	<i>Llorón</i>
Densidad	<i>Espesa</i>

HOJAS	
Forma	<i>Elíptico-lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Media</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

ENDOCARPO	
Peso	--
Forma (A)	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Sin mucrón</i>

FRUTO	
Peso	--
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Ausente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Grandes</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

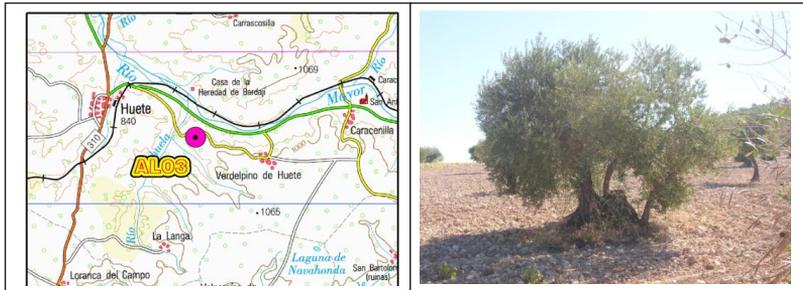
CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aderezo en verde</i>
Desprendimiento	<i>Medio</i>
Producción	<i>Medio</i>
Alternancia - Vecería	<i>Constante</i>
Época de recolección	<i>Diciembre-enero</i>
Apreciación en la zona	<i>Autoconsumo para verdeo</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Fruto redondo y carnoso, árbol muy frondoso de ramas.</i>
Otros	<i>Se cree que es una variedad muy próxima a la manzanilla. Troncos envejecidos y sanos.</i>

RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Susceptible</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</i>
Prays	<i>Susceptible</i>
Mosca	<i>Susceptible</i>
Frío	<i>Resistente</i>
Sequía	<i>Resistente</i>
Humedad	<i>Resistente</i>

CALIDAD DEL ACEITE	
Rendimiento Graso	<i>Medio</i>
Calidad del Aceite	<i>Medio</i>
Maduración	<i>Medio</i>
Período de Maduración	<i>Medio</i>
Floración	<i>Medio</i>

AL-3 (Variedad según informante: *Cornicabra*)

LOCALIZACIÓN: X= 530.375 ; Y= 4.442.883; CUENCA, HUETE, POL 508, PARC 79
IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: No coincide con ninguna variedad identificada



ÁRBOL	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Llorón</i>
Densidad	<i>Media</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

FRUTO	
Peso	--
Forma	<i>Alargada</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Pezón	<i>Ausente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

HOJAS	
Forma	<i>Lanceolada</i>
Longitud	<i>Larga</i>
Anchura	<i>Media</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

ENDOCARPO	
Peso	--
Forma (A)	<i>Elíptica</i>
Simetría (A)	<i>Lig. Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Hacia la base</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Sin mucrón</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Bajo</i>
Producción	<i>Baja</i>
Alternancia - Vecería	<i>Desconocida por poca cosecha en general</i>
Época de recolección	<i>Diciembre-Enero</i>
Apreciación en la zona	<i>Individuos aislados por la zona</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Hoja larga y oscura, fruto alargado, con irregularidades sobre todo en la base. Árboles poco productivos.</i>
Otros	<i>Hipótesis de variedad similar a "Martín Galgo" en Valdeolivas. Troncos envejecidos y sanos.</i>

RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Susceptible</i>
Tuberculosis	<i>Susceptible</i>
Prays	<i>Resistente</i>
Mosca	<i>Resistente</i>
Frío	<i>Susceptible</i>
Sequía	<i>Susceptible</i>
Humedad	<i>Susceptible</i>

CALIDAD DEL ACEITE	
Rendimiento Graso	<i>Medio</i>
Calidad del Aceite	<i>Media</i>
Maduración	<i>Media</i>
Período de Maduración	<i>Media</i>
Floración	<i>Media</i>

AL-4 (Variedad según informante: Castellana o Verdeja)

LOCALIZACIÓN: X= 546.864; Y= 4.483.144; CUENCA, VALDEOLIVAS, POL 511, PARC 17
IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Castellana



ÁRBOL	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Abierto</i>
Densidad	<i>Media</i>

HOJAS	
Forma	<i>Elíptico-lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Estrecha</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

ENDOCARPO	
Peso	--
Forma (A)	<i>Elíptica</i>
Simetría (A)	<i>Lig. Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Apuntada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

FRUTO	
Peso	--
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Lig. Asimetr</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Pezón	<i>Ausente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Escasas</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Medio</i>
Producción	<i>Baja</i>
Alternancia - Vecería	<i>Constante</i>
Época de recolección	<i>Diciembre-enero</i>
Apreciación en la zona	<i>Predomina mucho en la comarca, interés en esta variedad, por la D.O. de la Alcarria</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Aceite de elevada calidad. Variedad endémica. Resistente a bajas temperaturas.</i>
Otros	<i>Se denomina en Huete erróneamente manzanilla</i>

RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Susceptible</i>
Tuberculosis	<i>Susceptible</i>
Prays	<i>Resistente</i>
Mosca	<i>Resistente</i>
Frío	<i>Resistente</i>
Sequía	<i>Resistente</i>
Humedad	<i>Resistente</i>

CALIDAD DEL ACEITE	
Rendimiento Graso	<i>Bajo</i>
Calidad del Aceite	<i>Elevada</i>
Maduración	<i>Media</i>
Período de Maduración	<i>Medio</i>
Floración	<i>Media</i>

AL-5 (Variedad según informante: *Desconocida*)

LOCALIZACIÓN: X= 560.777; Y= 4.471.797; CUENCA, VILLACONEJOS DE TRABAQUE, POL 17, PARC 37

IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Gordal Sevillana



ÁRBOL	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Llorón</i>
Densidad	<i>Espesa</i>

HOJAS	
Forma	<i>Lanceolada</i>
Longitud	<i>Larga</i>
Anchura	<i>Estrecha</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

ENDOCARPO	
Peso	--
Forma (A)	<i>Elíptica</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Apuntada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

FRUTO	
Peso	--
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Lig. Asimétr</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrado</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Ausente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Alto</i>
Producción	<i>Elevada</i>
Alternancia - Vecería	<i>Desconocido</i>
Época de recolección	<i>Noviembre- diciembre</i>
Apreciación en la zona	<i>Variedad muy escasa, desconocida su apreciación</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Aceituna muy grande y carnosa, variedad que genera muchos rebrotes de tronco</i>
Otros	<i>Hipótesis, de variedad de origen valenciano</i>

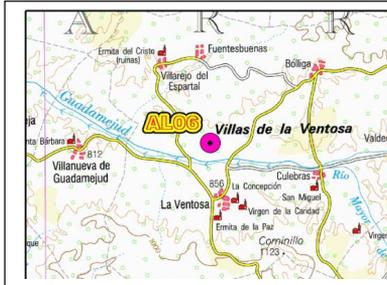
RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Resistente</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</i>
Prays	<i>Resistente</i>
Mosca	<i>Susceptible</i>
Frío	<i>Resistente</i>
Sequía	<i>Resistente</i>
Humedad	<i>Resistente</i>

CALIDAD DEL ACEITE	
Rendimiento Graso	<i>Medio</i>
Calidad del Aceite	<i>Medio</i>
Maduración	<i>Temprana</i>
Período de Maduración	<i>Concentrado</i>
Floración	<i>Temprana</i>

AL-6 (Variedad según informante: Logrera)

LOCALIZACIÓN: X= 547.975 ; y= 4.453.693; CUENCA, LA VENTOSA, POL: 503, PARC: 17

IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Verdial de Badajoz



ÁRBOL	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Llorón</i>
Densidad	<i>Media</i>

HOJAS	
Forma	<i>Elíptico-lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Media</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

ENDOCARPO	
Peso	--
Forma (A)	<i>Elíptica</i>
Simetría (A)	<i>Lig. asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Apuntada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Sin mucrón</i>

FRUTO	
Peso	--
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Lig. asimétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Ausente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Medio</i>
Producción	<i>Baja</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>Diciembre-enero</i>
Apreciación en la zona	<i>Desconocida</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Tronco envejecido y vigoroso. Hojas verde oscuro.</i>
Otros	<i>Poca producción de aceituna</i>

RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Resistente</i>
Tuberculosis	<i>Susceptible</i>
Prays	<i>Resistente</i>
Mosca	<i>Susceptible</i>
Frío	<i>Resistente</i>
Sequía	<i>Resistente</i>
Humedad	<i>Resistente</i>

CALIDAD DEL ACEITE	
Rendimiento Graso	<i>Alto</i>
Calidad del Aceite	<i>Buena</i>
Maduración	<i>Media</i>
Período de Maduración	<i>Medio</i>
Floración	<i>Media</i>

AL-7 (Variedad según informante: *Asperillo*)

LOCALIZACIÓN: X= 530.375; Y= 4.442.883; CUENCA, HUETE, POL 508, PARC 79
IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Manzanilla Cacereña



ÁRBOL	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Abierto</i>
Densidad	<i>Media</i>

HOJAS	
Forma	<i>Elíptico-lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Media</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

ENDOCARPO	
Peso	--
Forma (A)	<i>Elíptica</i>
Simetría (A)	<i>Lig. Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

FRUTO	
Peso	--
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Lig. Asimétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Ausente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Elaboración de aceite y aderezo en verde</i>
Desprendimiento	<i>Alto</i>
Producción	<i>Baja</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>Diciembre</i>
Apreciación en la zona	<i>Para elaboración de aceite, fundamentalmente</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Cae al suelo, debido a su maduración temprana</i>
Otros	<i>Si la variedad Gordera no produce, se utiliza ésta para aderezo</i>

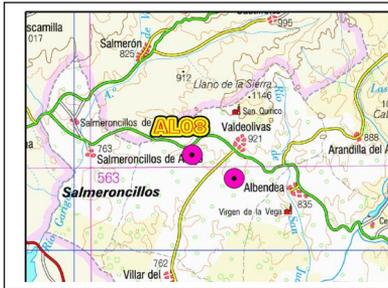
RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Susceptible</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</i>
Prays	<i>Susceptible</i>
Mosca	<i>Resistente</i>
Frío	<i>Resistente</i>
Sequía	<i>Resistente</i>
Humedad	<i>Resistente</i>

CALIDAD DEL ACEITE	
Rendimiento Graso	<i>Bajo</i>
Calidad del Aceite	<i>Buena</i>
Maduración	<i>Temprana</i>
Período de Maduración	<i>Concentrado</i>
Floración	<i>Temprana</i>

AL-8 (Variedad según informante: *Martín Galgo*)

LOCALIZACIÓN: X= 545.061; Y = 4.484.169; CUENCA, VALDEOLIVAS, POL 527, PARC, 26

IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Meloncillo



ÁRBOL	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Llorón</i>
Densidad	<i>Espesa</i>

HOJAS	
Forma	<i>Elíptico-lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Media</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

ENDOCARPO	
Peso	--
Forma (A)	<i>Elíptica</i>
Simetría (A)	<i>Lig. Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

FRUTO	
Peso	--
Forma	
Simetría (A)	<i>Lig. asimétrí</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Redondeada</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

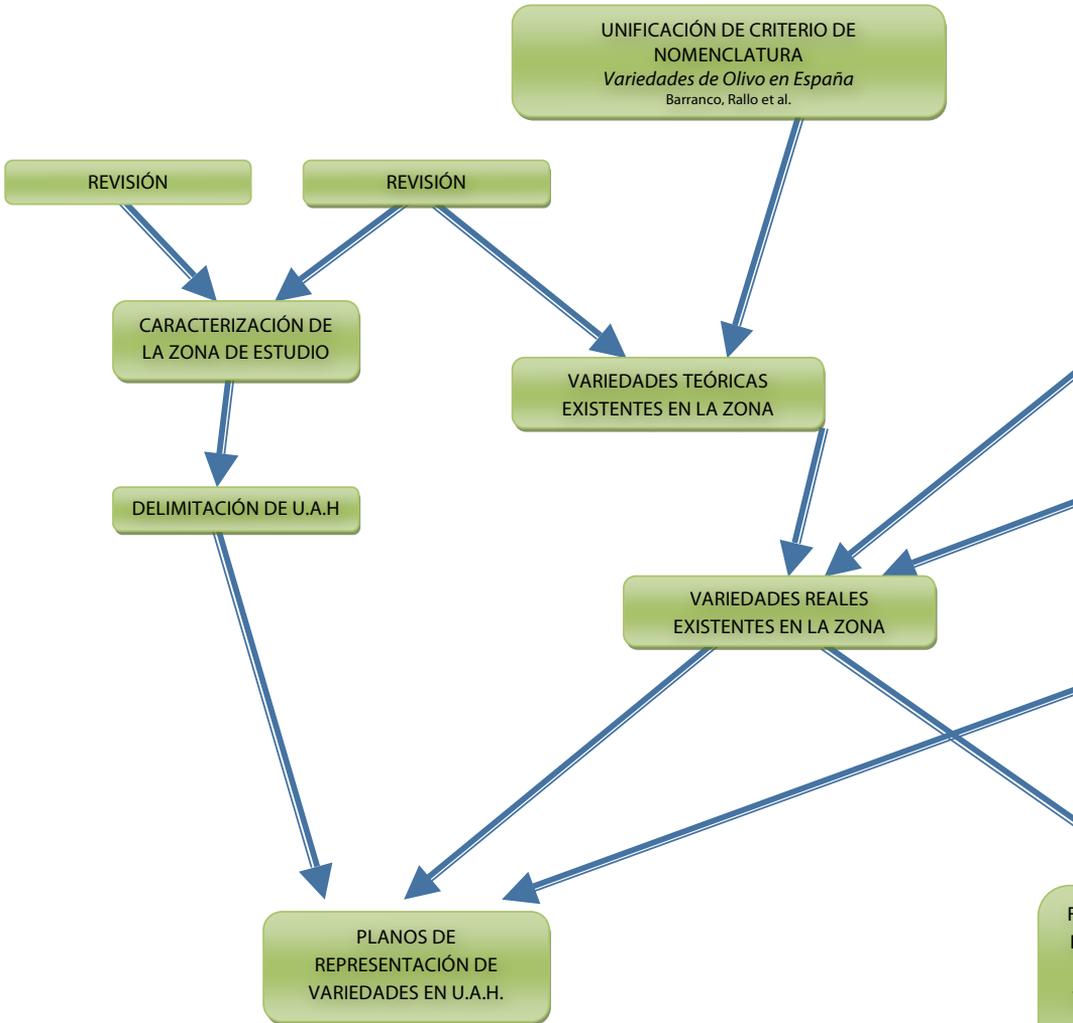
CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Alto</i>
Producción	<i>Elevada</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>Diciembre</i>
Apreciación en la zona	
Caracteres sobresalientes	<i>Hoja larga y oscura, tronco envejecido y vigoroso, fruto alargado e irregular sobre todo en la base</i>
Otros	<i>Se emplea en elaboración de aceite de oliva mezclada con variedad castellana.</i>

RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Susceptible</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</i>
Prays	<i>Susceptible</i>
Mosca	<i>Susceptible</i>
Frío	<i>Resistente</i>
Sequía	<i>Resistente</i>
Humedad	<i>Resistente</i>

CALIDAD DEL ACEITE	
Rendimiento Graso	<i>Medio</i>
Calidad del Aceite	<i>Medio</i>
Maduración	<i>Temprana</i>
Período de Maduración	<i>Concentrado</i>
Floración	<i>Temprana</i>

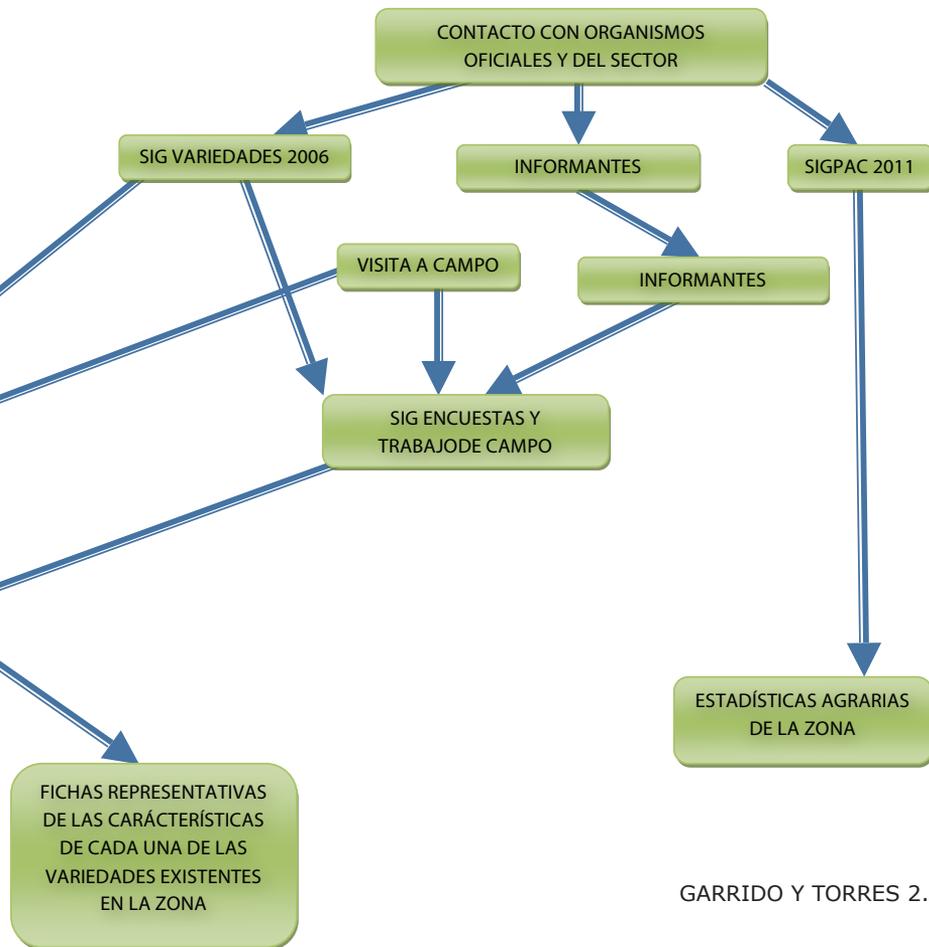
Anexos

“Guión para el estudio de las varie



Su estudio

Variedades de olivar



GARRIDO Y TORRES 2.011

Modelo de ficha

Ficha para la toma de datos

FICHA DE CAMPO
PROYECTO "OLIVAR, Nueva Cultura del Olivo"

DATOS INFORMANTE

Nombre		Residente en	
Apellido 1		Profesión	
Apellido 2		Tif. contacto	
Apodo		C. electrónico	

LOCALIZACION DE LA MUESTRA

Provincia		Paraje	
Municipio		UTM -ED50- Huso 30	
Poligono		UTM -ED50- Huso 30	
Parcela		Coordenadas geográficas	

VARIEDAD

Nombre en la zona		Sinonimias	
-------------------	--	------------	--

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

SUELO

Color	Textura	Pedregosidad	Pendiente	Orientación de la ladera

ARBOL

VIGOR	PORTE	DENSIDAD COPA	ALTERNANCIA
Muy vigoroso	Erguido	Espesa	Constante
Vigoroso	Abierto	Normal	Vecera
Vigor medio	Llorón	Clara	Desconocida
Bajo vigor	Otros	Rala	

RESISTENCIAS

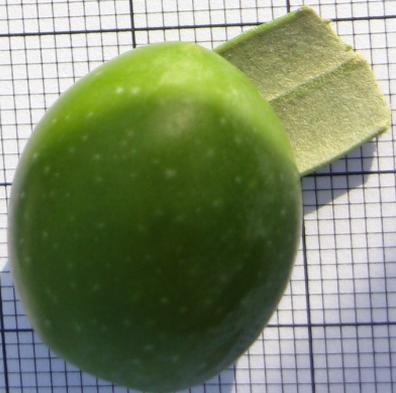
REPILO	TUBERDULOSIS	MOSCA	FRIO
Resistente	Resistente	Resistente	Resistente
Susceptible	Susceptible	Susceptible	Susceptible
Muy susceptible	Muy susceptible	Muy susceptible	Muy susceptible
SEQUIA	HUMEDAD		
Resistente	Resistente		
Susceptible	Susceptible		
Muy susceptible	Muy susceptible		

FRUTO

FLORACIÓN	MAURACIÓN	INTERVALO MADURAC.	DESPRENDIMIENTO
Intensa	Temprana	Prolongado	Alto
Media	Media	Medio	Medio
Baja	Tardía	Concentrado	Bajo
DESTINO FRUTO	TIPO DE ADEREZO	RENDIMIENTO GRASO	CALIDAD ACEITE
Aceite	Verde	Alto	Buena
Aderezo	Negro	Medio	Media
Mixto		Bajo	Mala

Época de Recolección:.....Apreciación en la zona.....
 Caracteres sobresalientes.....

 Otros.....



Bibliografía

Bibliografía y documentación

GENERAL

BARRANCO, Diego y otros (2009). Variedades de olivo en España. D. Barranco y Col, Ed. Mundi Prensa.

BARRANCO, Diego y otros (1999) El cultivo del olivo. Ed. Mundi Prensa, 3º edición
BARRANCO, Diego. Estudio de las variedades de olivo cultivadas en España. Separata del Departamento de Pomología, E.T.S.I.A. de Córdoba

JUNTA DE ANDALUCÍA – TRAGSATEC. SIG Oleícola, variedades de olivo.

RUIZ, Ignacio (2010) Análisis cuantitativo y cualitativo del significado del aceite de oliva. Una aproximación desde el punto de vista del consumidor. Tesis doctoral. Universidad de Granada

SANZ, Javier y otros (2008) Prioridades de investigación e innovación en el sector del aceite de oliva en España. OLIRED.

UCEDA, Marino y otros (2010). Variedades de olivo y aceitunas. Tipos de Aceites. Publicado en "El Aceite de Oliva Virgen: Tesoro de Andalucía" Accesible online en: http://www.economiaandaluza.es/sites/default/files/capitulo%204_1.pdf

VIVEROS PROVEDO. Variedadesdeolivo.com. Accesible en: www.variedadesolivo.com

ANDALUCÍA

ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITES DE SIERRA TEJEDA (2001). Guía del aceite de la Axarquía. Accesible online en: http://www.cdar.org/ampliar_info.php?id=1136&idioma=es

BARRANCO, Diego y otros. Variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Junta de Andalucía

CLAROS, Manuel G., y otros. Identificación y clasificación del olivar malagueño a través del ADN. Accesible online en: <http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-194.pdf>

MUÑOZ-DIEZ, C. y otros (2005). Prospección y caracterización de los olivos singulares de Andalucía. Comunicación Congreso EXPOLIVA 2005, accesible online en: <http://www.expoliva.com/expoliva2005/symposium/comunicaciones/OLI-35.pdf>

PLAN DE DINAMIZACIÓN TURÍSTICA AXARQUÍA. Ruta del Aceite y los Montes. Guía Turística de de la Axarquía – Costa del Sol

ZAFRA, Antonio (coordinador). Valorización cultural de variedades locales de olivo en la comarca de Baena. Proyecto Envero, Cofradía de Amigos del Olivo. Documento online, accesible en: <http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-122.pdf>

MALLORCA

GUIU, Joana (2010). Caracterització de varietats locals d'olivera a Mallorca. UIB

CONSELL DE MALLORCA (2008). L'oli a Mallorca. Del passat al present. TRIMED

SARRIEGI, A. Aceites de Tramuntana. Oleoturismo en Mallorca. Club de Gourmets. Accesible online en: http://www.gourmets.net/img_revistas/19%20OLEOTURISMO.pdf

GOVERN DE LES ILLES BALEARS. INESTUR (2007). Caimari. Ruta Verde del Olivo. Cuaderno de Viaje

GOVERN DE LES ILLES BALEARS. El arte de la naturaleza. Oleoturismo en Mallorca. Oli de Mallorca Denominació d'Origen. Accesible online en: <http://www.illesbalearsqualitat.es>

NAVARRA

ALEGRIA, David. El aceite en Navarra. Molinos y trujales antiguos. Accesible online en: <http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-165.pdf>

ARMENDARIZ, Rosa M^a y otros. El inventario de trujales de tecnología tradicional de Navarra: metodología y resultados. Accesible online: <http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-180.pdf>

SALAMANCA

IGLESIAS, Agustín. El olivo, La manzanilla Cacerreña. Documento online, accesible en: <http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-26.pdf>

MORALES, R. y otros. El cultivo del olivar en la provincia de Salamanca.

MORALES, R. y otros (1999). En defensa de un olivar marginal: el olivar de la provincia de Salamanca. Accesible online en:

http://www.marm.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_Agri_Agri_1999_808_941_944.pdf

VIVEROS PROVVEDO (2010). Arribes del Duero: olivicultura al límite. Accesible online en: <http://www.variedadesdeolivo.com/reportajes/-%207.%20Arribes%20del%20Duero,%20olivicultura%20al%20limite.pdf>

OTROS AMBITOS GEOGRÁFICOS

VIÑUALES, Javier (2007) Variedades de Olivo en la Comarca del Somontano. Accesible online en: http://www.iea.es/_docum/115_OTP_Variedades_del_olivo.pdf

Proyecto de Cooperación Interterritorial "Olivar, una nueva cultura del olivo"

Subvencionado por:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE,
Y MEDIO RURAL Y MARINO

Grupos de Desarrollo Rural participantes:

ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL GUADAJÓZ Y CAMPIÑA ESTE DE CÓRDOBA (ADEGUA)

c/ Santo Domingo de Henares 7, bajo

14850 Baena (Córdoba)

www.adegua.com

Tfno: 957691766 Email: azafra@adegua.com

Presidente: Juan Cordobés Sánchez

Gerente: José Rafael Guijarro Cárdenas

Técnico: Antonio Zafra Romero (Coordinador del Proyecto "OLIVAR")

Técnicos Trabajo de Campo: José Miguel Garrido Aranda y Martín Ángel

Torres Crespo

ASOCIACION DE DESARROLLO RURAL SIERRA DE CAZORLA

Presidente: Francisco Jiménez Noguerras

Gerente: Juan Antonio Marín Ruiz

Técnico: Ana Belén Navarro Bautista

Técnico Trabajo de Campo: Antonio José Bernal Ruiz (CRDO Sierra de Ca-
zorla)

ASOCIACION PARA EL DESARROLLO RURAL INTE- GRAL DE LAS SIERRAS DE SALAMANCA (ADRISS)

Presidente: Santiago Martín Gómez

Gerente: Juan Bautista Alonso Martín

Técnico Trabajo de Campo: Pedro Muntañola Gutiérrez

ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA ZONA OESTE DE SALAMANCA (ADEZOS)

Presidente: José María Herrero Pereña

Gerente: Juan Manuel García Caballero

Técnico y Trabajo de Campo: Ángel Rodríguez Holgado

ASSOCIACIÓ MALLORCA RURAL

Presidente: Jaume Orell Canals

Gerente: Carmen Estrada Pérez

Técnico Trabajo de Campo: Aina Socies Fiol

CEDER ALCARRIA CONQUENSE

Plaza de la Merced, 1. 16.500 Huete (Cuenca)

Tfno: 969 37 20 83 www.alcarriaconquense.com

Presidente: Vicente Caballero Gómez

Gerente: Clara Isabel Fernández-Cabrera Marín

Técnico: Lucía Moreno Sánchez

Técnico Trabajo de Campo: M^a Concepción Mayordomo Gómez

CENTRO DE DESARROLLO RURAL DE LA AXARQUÍA (CEDER AXARQUÍA)

Presidente: José Juan Jiménez López

Gerente: David Camacho García

Técnico Trabajo de Campo: Martín José Moreno Sánchez

CONSORCIO PARA LAS ESTRATEGIAS DE DESARROLLO DE LA RIBERA DE NAVARRA (CONSORCIO EDER)

Presidente: D. Luis Casado Oliver.

Gerente: Yolanda Marco Álvarez

Técnico: Belén Sánchez Huarte

Técnicos Trabajo de Campo: José Joaquín Garnica Hermoso, Ángel Malumbres Montorio y Ángel Santos Arriazu (ITG Agrícola)

Colaboraciones:

IDOLIVE

Directora: Estrella Rodríguez Castillo

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. Departamento de Agronomía

Diego Barranco Navero

Isabel Trujillo Navajas

Verdeja

Asperillo

Morenilla

Logreña

Picudillo

CASTELLANA

Cornicabra

Gordera



www.olivarcultura.es

Subvencionado por:



Grupos de Desarrollo Rural participantes:



Asociación
para el Desarrollo
del Guadajoz
y Campiña Este
de CORDOBA



ASOCIACIÓN DESARROLLO RURAL



ADEZOS
ASOCIACIÓN para el DESARROLLO
de la ZONA OESTE de SALAMANCA



ASSOCIACIÓ PER AL DESENVOLUPAMENT RURAL



CENTRO DE DESARROLLO RURAL
ALCARRIA CONQUENSE



CEDER
XARQUIA



Consorcio
EDER