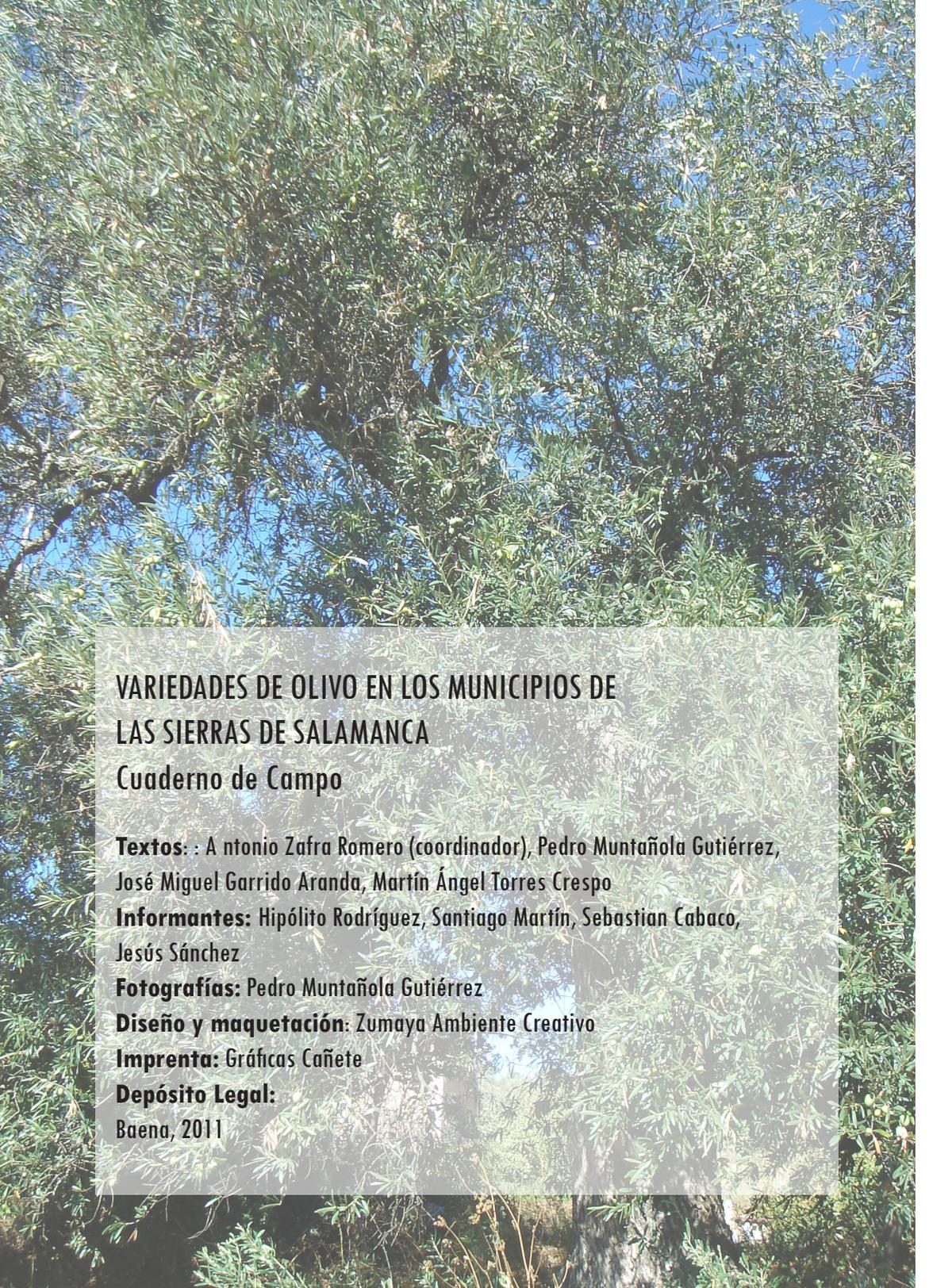


VARIETADES DE OLIVO EN LOS MUNICIPIOS DE LAS SIERRAS DE SALAMANCA **Cuaderno de Campo**

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



**VARIEDADES DE OLIVO EN LOS MUNICIPIOS DE
LAS SIERRAS DE SALAMANCA**
Cuaderno de Campo

Textos: : Antonio Zafra Romero (coordinador), Pedro Muntañola Gutiérrez,
José Miguel Garrido Aranda, Martín Ángel Torres Crespo

Informantes: Hipólito Rodríguez, Santiago Martín, Sebastian Cabaco,
Jesús Sánchez

Fotografías: Pedro Muntañola Gutiérrez

Diseño y maquetación: Zumaya Ambiente Creativo

Imprenta: Gráficas Cañete

Depósito Legal:
Baena, 2011

Índice

EL PROYECTO Y EL TERRITORIO

Prólogo del Presidente de la Asociación para el Desarrollo Rural Integral de las Sierras de Salamanca.....	5
El Proyecto "Olivar, una nueva cultura del olivo"	6
El olivar en las Sierras de Salamanca	10

ESTUDIO Y VARIEDADES

Variedades de olivo en las Sierras de Salamanca	17
Fichas de las muestras de olivo seleccionadas para su identificación	21

ANEXOS

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



Prólogo

El olivar en la zona de las Sierras es un cultivo tradicional, junto con la vid, que se remonta a cientos de años atrás como demuestran la existencia de árboles centenarios en varias fincas del territorio. Las Cooperativas de Lagunilla, Sotoserrano y Garcibuey han mantenido el cultivo del olivar y han salvaguardado el paisaje que tenemos hoy en día y que puede suponer una garantía de futuro para generaciones venideras que quieran apostar por el cultivo de un fruto de calidad y con gran potencial en el mercado internacional.

Las variedades características de la zona son la Manzanilla cacereña y la en menor medida la Ocal, puesta en valor recientemente por la empresa SOLEAE, empresa que ha dado un empuje al cultivo desde Herguijuela de la Sierra. Es necesaria la puesta en valor de estas variedades locales porque exponen los matices y peculiaridades de una zona y otorgan exclusividad al aceite de la zona.

Desde ADRISS apostaremos por ayudar a un sector que se enfrenta a retos como son la mejora de la comercialización, refuerzo de prácticas que permitan un desarrollo sostenible, la innovación en el sector mediante el aprovechamiento de los subproductos, el Oleoturismo y, principalmente, conseguir hacer atractivo el cultivo del olivar para los jóvenes de las localidades de la zona evitando de este modo la despoblación.

La Alberca a 10 de Octubre de 2011
Santiago Martín Gómez



El Proyecto

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

* 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

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 patrimonio 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.



El territorio

El olivar en las Sierras de Salamanca

Pedro Muntañola Gutiérrez

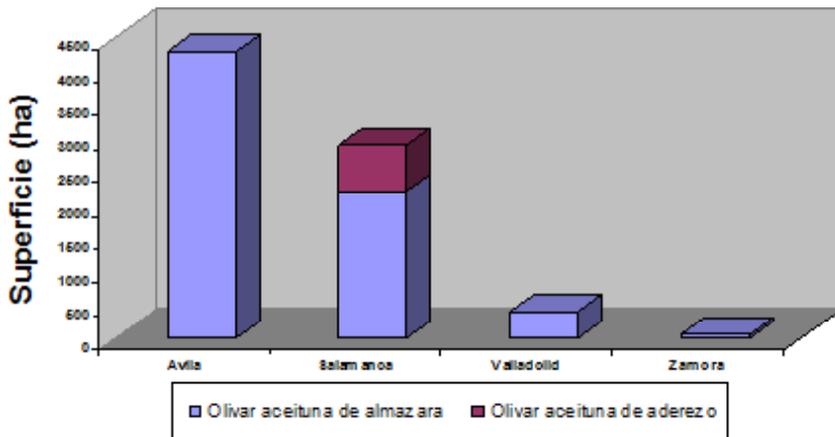
En la provincia de Salamanca, y más concretamente en las Sierras de Bejar y Francia, los cultivos predominantes son en orden de importancia los siguientes:

- Cultivo del cerezo.
- Cultivo del ciruelo.
- Cultivo de la vid.
- Cultivo del olivo.

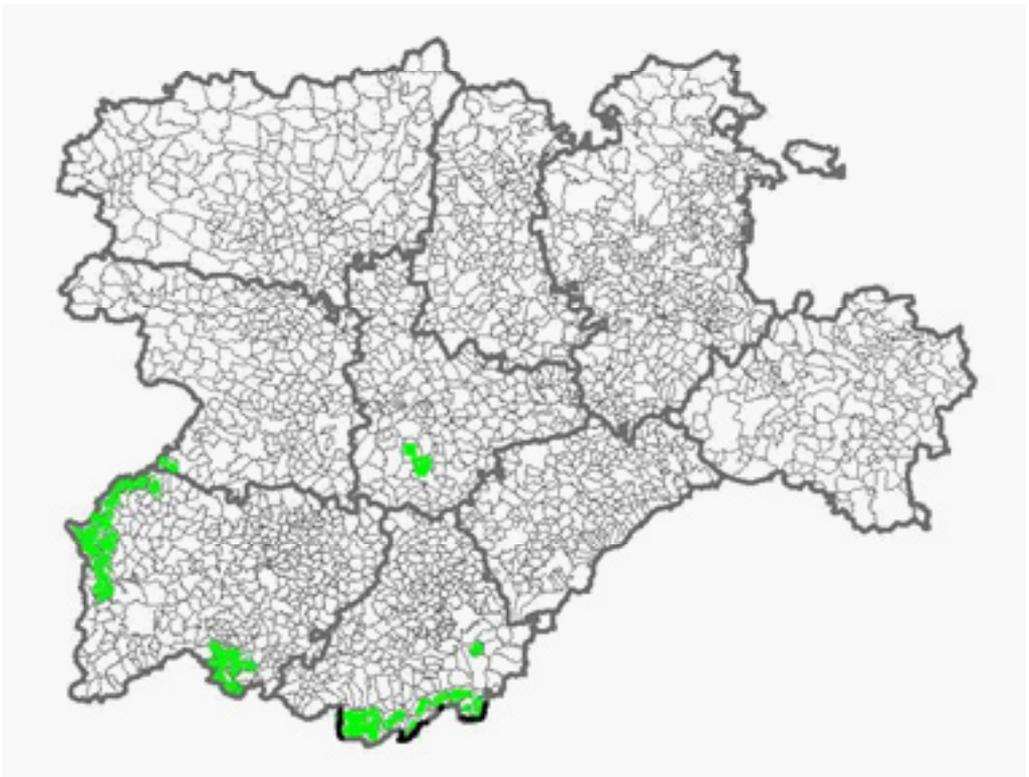
En general se trata de explotaciones pequeñas en las que predominan todas las especies señaladas anteriormente, y en las que el olivo supone la cuarta cosecha de las familias, dedicándole la menor de las extensiones.

EL CULTIVO DEL OLIVO EN CASTILLA Y LEÓN

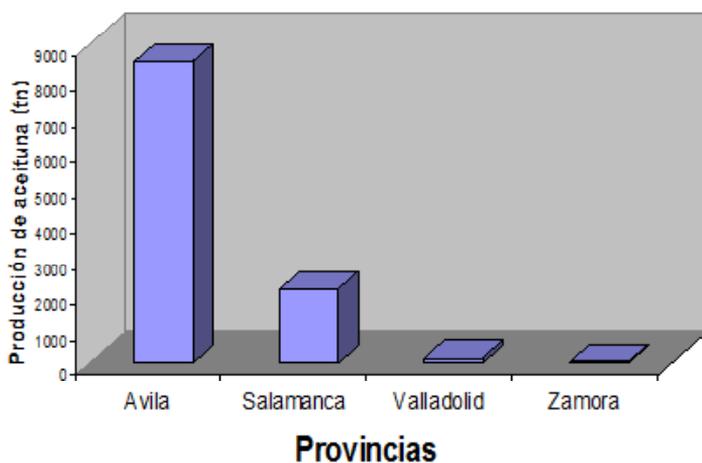
El cultivo del olivo dentro de la Comunidad Autónoma de Castilla y León se centra principalmente en las provincias de Avila y Salamanca.



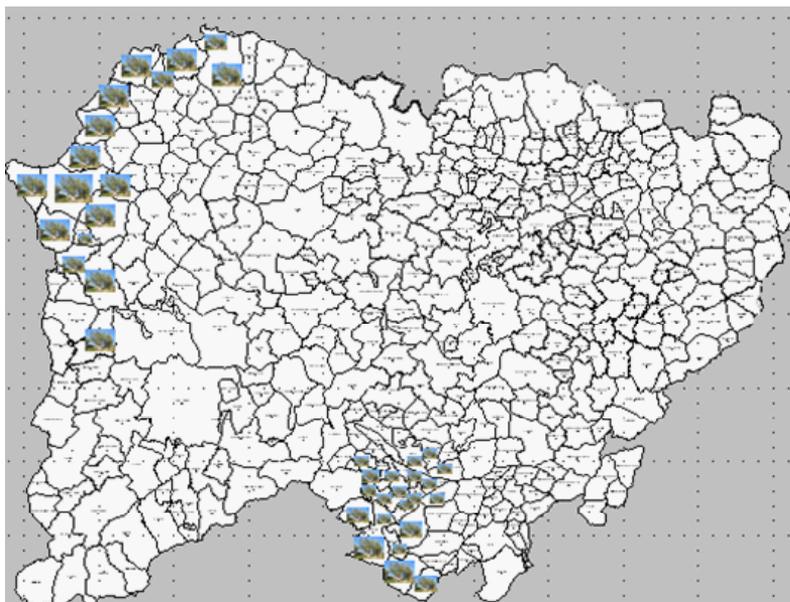
Zona olivarera en la Comunidad de Castilla y León:



Producción de aceituna en Castilla y León:



La provincia de Salamanca dispone de dos áreas claramente definidas donde se cultiva el olivo, con el doble objetivo de obtener aceituna de verdeo y aceituna para almazara. Estas zonas están situadas en las comarcas denominadas "Arribes del Duero", y "Sierra de Francia".



Superficie y número de árboles en la provincia de Salamanca		
	Nº de hectáreas	Nº de árboles
Arribes del Duero	1.457	226.625
Sierra de Francia	1.585	281.766

CARACTERÍSTICAS DE LAS ZONAS OLIVARERAS DE SALAMANCA

Se trata de suelos asentados sobre roca granítica, y en algunos casos pizarra, ácidos, con textura franco-arenosa, escasa profundidad y elevada pendiente, lo que hace necesario que en muchos casos el cultivo se realice en bancales.

La climatología de las zonas olivareras es la más benigna de la provincia, correspondiendo según la clasificación de Papadakis a un clima "semicálido-húmedo". Con temperatura media anual de 12 °C y prácticamente libre de heladas durante todo el año.

Las precipitaciones anuales, comprendidas entre los 600 y 800 mm, están mal distribuidas a lo largo del año, ya que la mayor parte tienen lugar en otoño e invierno. Esta circunstancia, unida a la escasa capacidad de retención de agua en los suelos, y a la elevada pendiente, hace que el agua sea uno de los factores limitantes para la producción del árbol.

La media de edad de estos olivares es alta, sobrepasando muchas veces los 60 años, y alcanzando algunos los 400 años. Muchos olivares han empezado a regenerarse después de años de abandono, y también empiezan a realizarse nuevas plantaciones.

El cultivo del olivo cumple una gran labor social y medioambiental, y en muchas ocasiones aporta una parte importante la renta de algunas economías de zonas en las que tienen gran importancia los fenómenos de éxodo rural con el consiguiente envejecimiento de la población, erosión y desertización.

El abandono de estos olivares provocaría la inmediata invasión de monte aumentando los riesgos de incendio.

En la Sierra se cultivan principalmente las variedades Manzanilla Cacereña y Ocal. Se intenta implantar las variedades Picual y Hojiblanca.

En Las arribes se cultivan las variedades Manzanilla, Negrilla, Zarzaleña, Carrasqueña y Cornicabra.

Con respecto a las almazaras, la provincia de Salamanca cuenta con un total de 6, contando únicamente dos de ellas con técnicas modernas de extracción (Aldeadávila y Sotoserrano) las cuales producen la mayor parte del aceite de Salamanca.

En la Sierra de Francia se encuentran tres de ellas, siendo dos las gestionadas como cooperativas y una como Sociedad Limitada:

- Peña Lobera, S.L., situada en el municipio de Sotoserrano.
- Sociedad Cooperativa San Roque, situada en el municipio de Lagunilla.
- Sociedad Cooperativa San Andrés, situada en el municipio de Garcibuey

En Herguijuela de la Sierra, se encuentra una pequeña empresa dedicada al cultivo del olivar tradicional y a la producción de aceite de oliva virgen extra de alta calidad, cerrando el ciclo completo desde el cultivo de la aceituna, la recolección, la molturación, el envasado y la comercialización. La empresa dispone de las instalaciones necesarias para realizar el proceso de decantación, almacenamiento, envasado y posterior comercialización, discurriendo



la fase de molturación en la almazara de Sotoserrano. Producen un aceite de oliva virgen extra monovarietal (usando únicamente aceitunas de la variedad manzanilla cacereña) y coupage de ocal y manzanilla cacereña. Durante el presente mes de Septiembre, "Soleae" ha sido galardonada con el premio "Alimentos de España" al joven empresario.

En la siguiente tabla se puede observar los datos de producción de aceituna de mesa y de aceituna con destino a la producción de aceite de oliva correspondientes al año 2010 (Fuente: Junta de Castilla y León).

	Olivar aceituna mesa	Olivar aceituna aceite	Total Hectáreas
	Superficie secoano	Superficie secoano	Superficie secoano
Casas del Conde	2	2	4
Cepeda	8	28	36
El Cerro	57	57	114
Colmenar de Montemayor		45	45
Cristóbal		1	1
Garcibuey	11	22	33
Herguijuela de la Sierra	70	55	125
Lagunilla	314	65	379
Madroñal	3	6	9
Miranda del Castañar	10	22	32
Mogarraz	1	10	11
Molinillo	2	17	19
Monforte de la Sierra		3	3
Pinedas	13	24	37
S. Esteban de la Sierra		35	35
S. Martín del Castañar	1	2	3
S. Miguel de Valero		1	1
Santibáñez de la Sierra	5	15	20
Sequeros		13	13
Sotoserrano	175	260	435
Valdelageve	185	40	225
Valero	5	15	20
Villanueva del Conde	3	10	13
TOTAL:			1613 Ha

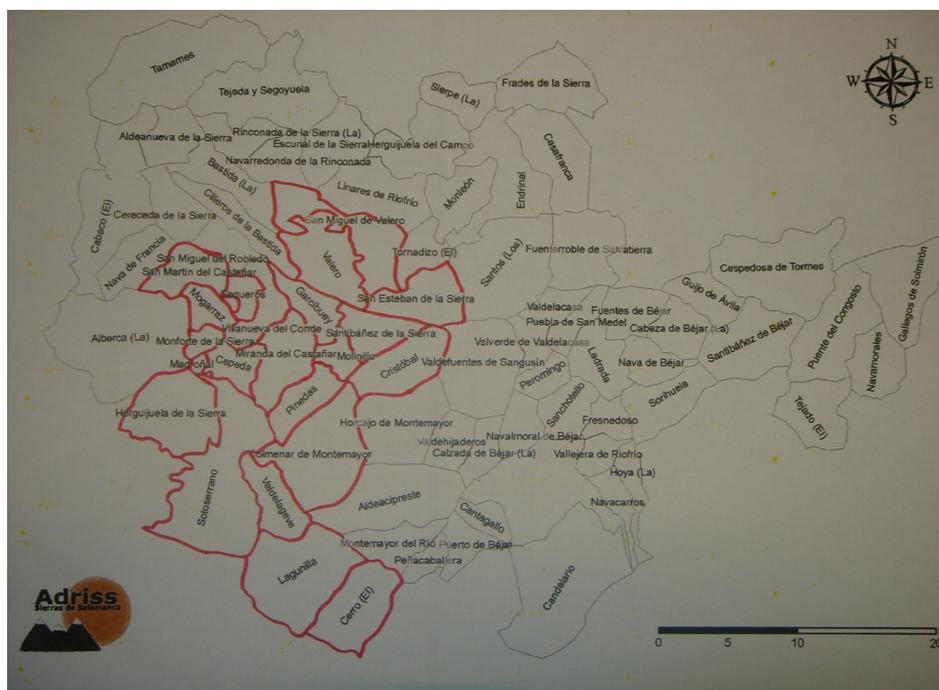
Es necesario apuntar que los datos aportados por la tabla anterior pueden llevar a equivocaciones, puesto que en numerosas ocasiones se trata de árboles aislados (zonas en las que el olivo es un cultivo residual) o de plantaciones abandonadas, generalmente por el grave problema del relevo generacional señalado anteriormente.

Sus variedades

Variedades de Olivo en la Sierra de Salamanca

Pedro Muntañola Gutiérrez

El siguiente mapa muestra los municipios de las Sierras de Bejar y Francia donde se cultiva el olivo.



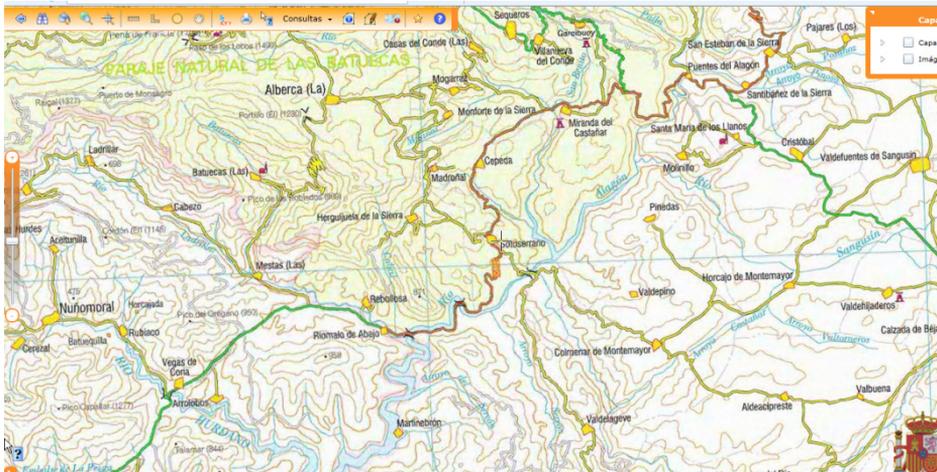
La toma de muestras de variedades de olivo ha sido realizada en los municipios de Sotoserrano y Garcibuey, siendo éstos dos de los tres pueblos en los que el cultivo del olivo es suficientemente representativo de las Sierras de Salamanca.

Las muestras AR01, AR02, AR03, AR04, AR05 y AR06 pertenecen a ejemplares del término municipal de Sotoserrano.



Sotoserrano está situado en el Parque Natural del las Batuecas, junto a la unión de tres ríos; Alagón, Cuerpo de Hombre y Francia. Es el pueblo de la sierra menos elevado sobre el nivel del mar, 522 metros. Está a una distancia de la capital salmantina de 99 km. Disfruta durante todo el año de un clima suave mediterráneo, que permite el cultivo de árboles frutales, como el naranjo y el cerezo. También tiene importancia la vid y el olivo. Cuenta actualmente con una población de 690 habitantes, la mayoría de los cuales trabaja en dos grandes empresas chacineras.

Las tierras de Sotoserrano están formadas por terrenos arenosos con pH ácidos en su mayoría.



Las muestras AR07, AR08 y AR09 pertenecen a ejemplares del término municipal de Garcibuey.

El pueblo está situado en la mancomunidad y comarca de la Sierra de Francia, entre los Parques Naturales de las Batuecas y Sierra de Quilamas; disfruta al igual que Sotoserrano de un clima mediterráneo. La flora que lo rodea es de encina, castaño, roble y madroño. Por sus términos discurren los ríos:

Alagón, San Benito y La Palla.

Destacan sobre todos los recursos la agricultura, con explotaciones pequeñas y de cultivo muy intensivo, propios de la alta montaña. Los principales productos son los frutales: cerezas, ciruelas y melocotones, que comercializa una cooperativa agraria. El terreno tiene una acidez menor a la que se presenta en Sotoserrano.

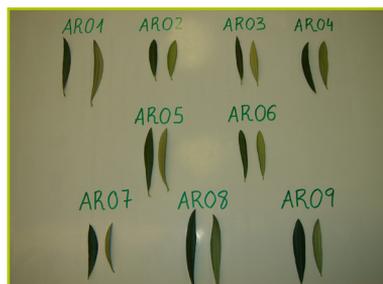


Las explotaciones son muy pequeñas, y la comercialización se suele hacer en común. Aproximadamente la mitad de la producción se trata y comercializa en cinco cooperativas de primer grado que, a su vez, sean integradas en una cooperativa de segundo grado.

El olivo representa una buena fuente de ingresos con la elaboración de aceites vírgenes; hay una almazara que es cooperativa: San Andrés. Alrededor del año 1960 comenzó su actividad esta empresa, ubicada en la localidad salmantina de Garcibuey. San Andrés es una cooperativa de productores. Como ésta, hay otras tantas en la zona del Valle del Alagón, que dirigen su producción a mercados locales y regionales. San Andrés tiene una producción de 40.000 a 50.000 kilos de aceite. Su sistema de elaboración parte de un proceso cien por cien natural y utiliza una prensa antigua. Entre sus instalaciones destaca una batidora, una prensa y la almazara. Los olivos son milenarios y las variedades que trata son manzanilla y cornicabra. Su producto, un aceite virgen extra, tiene color dorado verdoso y una acidez de entre 1 grado y 1,5 grados. El aceite se suministra en garrafas de cinco litros.

En las fotografías inferiores se pueden observar varios ejemplares de olivo pertenecientes a una explotación situada en Sotoserrano.

Detalle de las muestras de hojas:



Detalle de las muestras de frutos y detalle de las muestras de frutos comparadas con sus respectivos endocarpos:



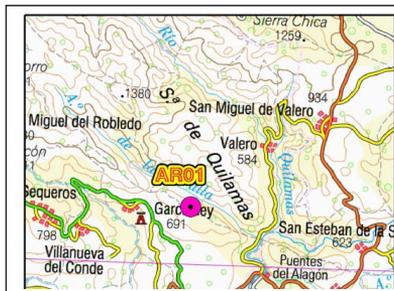
Detalle de las muestras de hojas y frutos preparadas para su envío al laboratorio:



Fichas de variedades

AR-1 (Variedad según informante: *Oca*)

LOCALIZACIÓN: X= 248.505; Y= 4.487.819; SALAMANCA, SOTOSERRANO, POL 10, PARC 58
IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Verdial de Badajoz



ÁRBOL	
Vigor	<i>Muy vigoroso</i>
Porte	<i>Abierto</i>
Densidad	<i>Normal</i>

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

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

ENDOCARPO	
Peso	--
Forma (A)	<i>Medio</i>
Simetría (A)	<i>Alargada</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Asimétrico</i>
Ápice (A)	<i>Hacia la base</i>
Base (A)	<i>Apuntado</i>
Superficie (B)	<i>Apuntada</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Lisa</i>
Terminación del ápice	<i>Bajo</i>
	<i>Con mucrón</i>

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

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Medio</i>
Producción	<i>Media</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>Diciembre</i>
Apreciación en la zona	<i>No es una variedad apreciada</i>
Caracteres sobresalientes	
Otros	<i>Variedad en decadencia en la zona</i>

RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Resistente</i>
Tuberculosis	<i>Muy susceptible</i>
Prays	<i>Susceptible</i>
Mosca	<i>Muy 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>Media</i>
Maduración	<i>Media</i>
Período de Maduración	<i>Prolongado</i>
Floración	<i>Media</i>

AR-2 (Variedad según informante: *Manzanilla Cacereña*)

LOCALIZACIÓN: SALAMANCA, SOTOSERRANO, POL 4, PARC 1161

IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Manzanilla Cacereña



ÁRBOL	
Vigor	<i>Bajo</i>
Porte	<i>Otro</i>
Densidad	<i>Clara</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>Bajo</i>
Simetría (A)	<i>Elíptica</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Lig. Asimétrica</i>
Ápice (A)	<i>Centrada</i>
Base (A)	<i>Apuntado</i>
Superficie (B)	<i>Truncada</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Lisa</i>
Terminación del ápice	<i>Alto</i>
	<i>Con mucrón</i>

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

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aderezo, en verde y en negro y aceite</i>
Desprendimiento	<i>Alto</i>
Producción	<i>Elevada</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>Octubre</i>
Apreciación en la zona	<i>Muy apreciada</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Facilidad de recolección, calidad del fruto, muy consumida aderezada en establecimientos de restauración</i>
Otros	

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

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

AR-3 (Variedad según informante: *Gordal*)

LOCALIZACIÓN: SALAMANCA, SOTOSERRANO, POL 4, PARC 1161

IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Hojiblanca



ÁRBOL

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

INFLORESCENCIA

Longitud	--
Nº flores/infl.	--

FRUTO

Peso	Medio
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Hacia base</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Pezón	<i>Ausente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Grandes</i>

HOJAS

Forma	<i>Lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Estrecha</i>
Curvatura long. limbo	<i>Hiponástica</i>

ENDOCARPO

Peso	Medio
Forma (A)	<i>Elíptica</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Superficie (B)	<i>Lisa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Alto</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Sinonimias	<i>Gordal sevillana</i>
Destino del fruto	<i>Aderezo</i>

AR-4 (Variedad según informante: *Cordobesa*)

LOCALIZACIÓN: SALAMANCA, SOTOSERRANO, POL 6, PARC 438
IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Gordal Sevillana



ÁRBOL	
Vigor	<i>Muy vigoroso</i>
Porte	<i>Erguido</i>
Densidad	<i>Normal</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

FRUTO	
Peso	Elevado
Forma	<i>Alargada</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Hacia la base</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>Grandes</i>

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

ENDOCARPO	
Peso	Elevado
Forma (A)	<i>Alargada</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Hacia la base</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Superficie (B)	<i>Escabrosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aderezo en verde y aceite</i>
Desprendimiento	<i>Alto</i>
Producción	<i>Elevada</i>
Alternancia - Vecería	<i>Constante</i>
Época de recolección	<i>Aderezo en octubre, aceite en noviembre</i>
Apreciación en la zona	<i>Buena</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Ejemplar muy ramificado</i>
Otros	

RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Resistente</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</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>Alto</i>
Calidad del Aceite	<i>Buena</i>
Maduración	<i>Media</i>
Periodo de Maduración	<i>Concentrado</i>
Floración	<i>Media</i>

AR-5 (Variedad según informante: *Ocal*)

LOCALIZACIÓN: SALAMANCA, SOTOSERRANO, POL 6, PARC 438

IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Verdial de Badajoz



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

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

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

ENDOCARPO	
Peso	<i>Medio</i>
Forma (A)	<i>Alargada</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Superficie (B)	<i>Lisa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

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

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Media</i>
Desprendimiento	<i>Vecera</i>
Producción	<i>Media</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>Noviembre</i>
Apreciación en la zona	<i>Mala, en la zona prefieren variedades para aderezo</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Rendimiento graso mayor que la manzanilla, aceite más viscoso</i>
Otros	

RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Susceptible</i>
Tuberculosis	<i>Susceptible</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>Alto</i>
Calidad del Aceite	<i>Buena</i>
Maduración	<i>Media</i>
Período de Maduración	<i>Media</i>
Floración	<i>Media</i>

AR-6 (Variedad según informante: *Desconocida*)

LOCALIZACIÓN: SALAMANCA, SOTOSERRANO, POL 6, PARC 324

IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Manzanilla Cáceres



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

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

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

ENDOCARPO	
Peso	Medio
Forma (A)	<i>Esférica</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Superficie (B)	<i>Escabrosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

FRUTO	
Peso	Medio
Forma	<i>Esférica</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Hacia base</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Pezón	<i>Presente</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>Alto</i>
Producción	<i>Media</i>
Alternancia - Vecería	<i>Constante</i>
Época de recolección	<i>Septiembre-octubre</i>
Apreciación en la zona	<i>No se conocen individuos de esta variedad</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Tiene un máximo desarrollo vegetativo</i>
Otros	

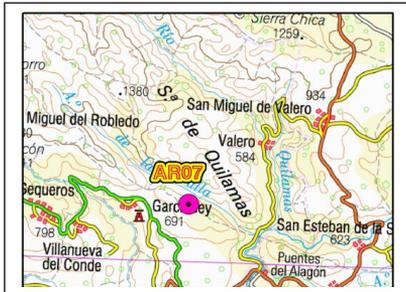
RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Resistente</i>
Tuberculosis	<i>Susceptible</i>
Prays	<i>Resistente</i>
Mosca	<i>Resistente</i>
Frío	<i>Susceptible</i>
Sequía	<i>Resistente</i>
Humedad	<i>Susceptible</i>

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

AR-7 (Variedad según informante: *Desconocida*)

LOCALIZACIÓN: SALAMANCA, GARCIBUEY, POL 10, PARC 58

IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: No coincide con ninguna variedad identificada



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

HOJAS	
Forma	<i>Elíptica lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Media</i>
Curvatura long. limbo	<i>Hiponática</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

ENDOCARPO	
Peso	<i>Medio</i>
Forma (A)	<i>Alargada</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>Lisa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

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

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

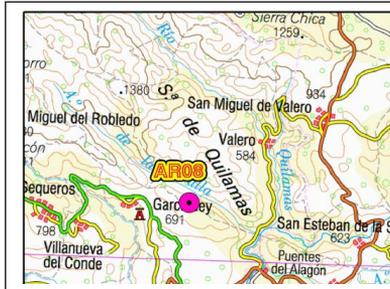
CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Bajo</i>
Producción	<i>Media</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>Noviembre</i>
Apreciación en la zona	<i>Se considera antieconómico</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Aceitunas de escaso calibre</i>
Otros	

RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Resistente</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</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>Medio</i>
Calidad del Aceite	<i>Medio</i>
Maduración	<i>Tardía</i>
Período de Maduración	<i>Concentrado</i>
Floración	<i>Temprana</i>

AR-8 (Variedad según informante: *Ocal*)

LOCALIZACIÓN: SALAMANCA, GARCIBUEY, POL 10, PARC 58
IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: Verdial de Badajoz



ÁRBOL	
Vigor	<i>Vigoroso</i>
Porte	<i>Llorón</i>
Densidad	<i>Clara</i>

HOJAS	
Forma	<i>Lanceolada</i>
Longitud	<i>Larga</i>
Anchura	<i>Medía</i>
Curvatura long. limbo	<i>Epinástica</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

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

FRUTO	
Peso	<i>Elevado</i>
Forma	<i>Alargada</i>
Simetría (A)	<i>Lig. Asimét</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Pezón	<i>Presente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Escasas</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

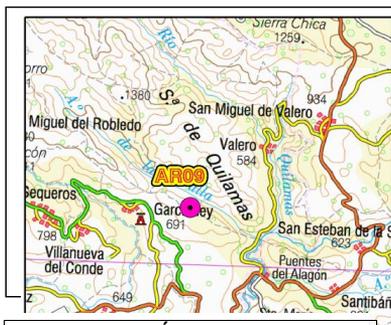
CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Alto</i>
Producción	<i>Elevada</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>Noviembre</i>
Apreciación en la zona	<i>Buena</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Menor vecería que la Cacereña</i>
Otros	

RESISTENCIAS	
Repilo	<i>Resistente</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>Alto</i>
Calidad del Aceite	<i>Buena</i>
Maduración	<i>Medía</i>
Período de Maduración	<i>Concentrado</i>
Floración	<i>Medía</i>

AR-9 (Variedad según informante: **Cacereña**)

LOCALIZACIÓN: X= 248.505; Y= 4.487.819, SALAMANCA, GARCIBUEY, POL 10, PARC 58
 IDENTIFICACIÓN LABORATORIO: **Manzanilla Cacereña**



ÁRBOL	
Vigor	<i>Bajo</i>
Porte	<i>Erguido</i>
Densidad	<i>Clara</i>

INFLORESCENCIA	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

FRUTO	
Peso	Medio
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Pezón	<i>Presente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Escasas</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	Medio
Forma (A)	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Superficie (B)	<i>Escabrosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Alto</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

INFORMACIÓN AGRONÓMICA

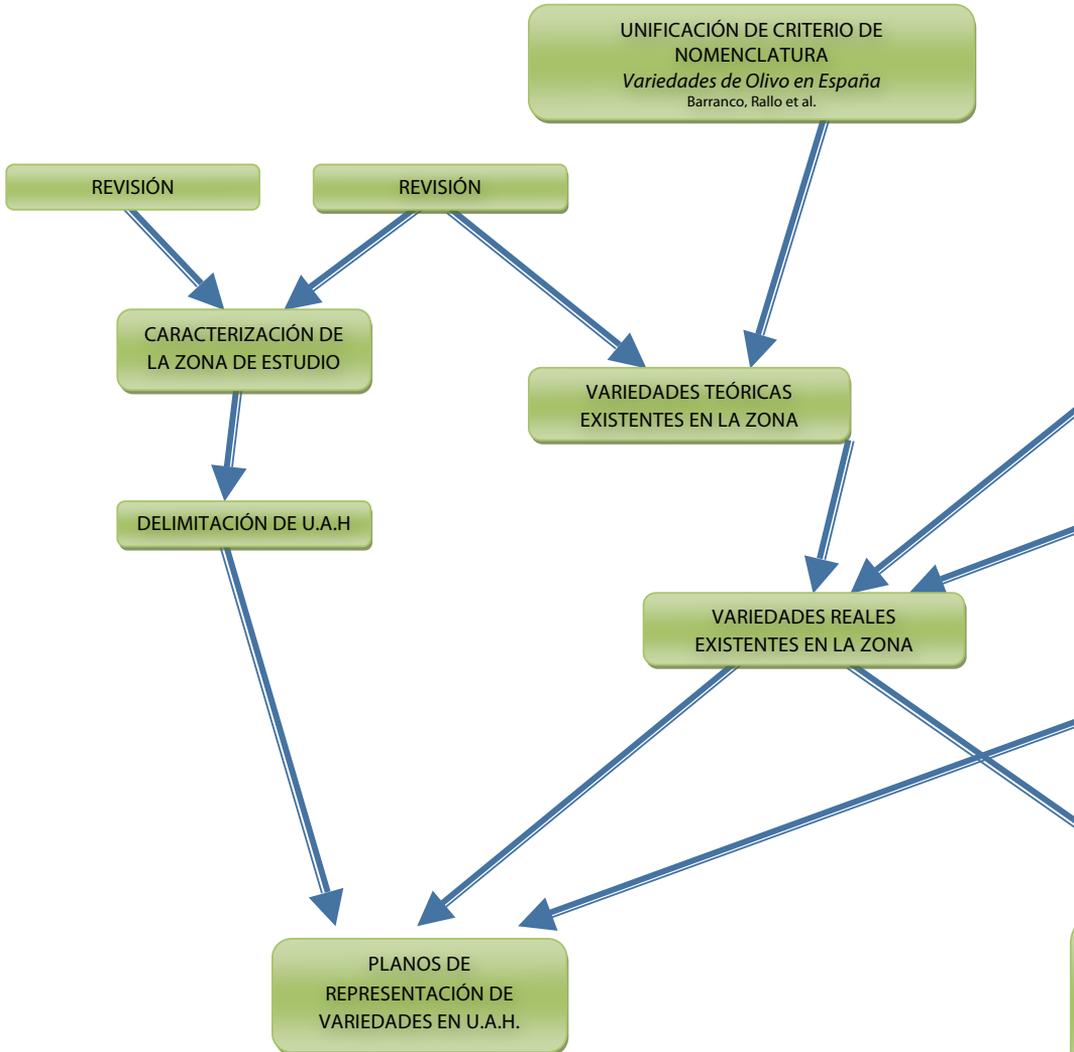
CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Sinonimias	<i>Manzanilla cacereña</i>
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Alto</i>
Producción	<i>Elevada</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>Noviembre</i>
Apreciación en la zona	<i>Escasa</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Envejece antes que la ocal, necesita más poda</i>
Otros	<i>Menor crecimiento que la ocal, aceituna de menor calibre</i>

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

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

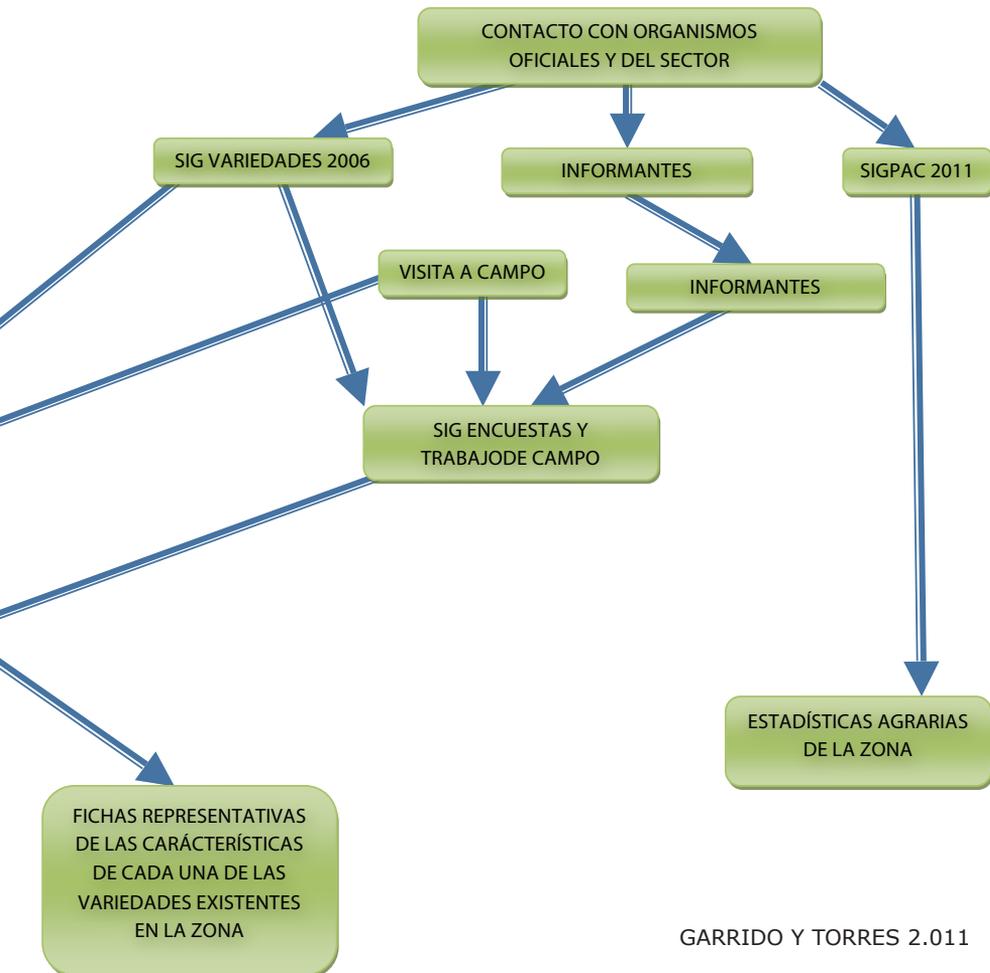
Anexos

“Guión para el estudio de las va



Su estudio

Las 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

Resistente	Resistente
Susceptible	Susceptible
Muy susceptible	Muy susceptible

HUMEDAD

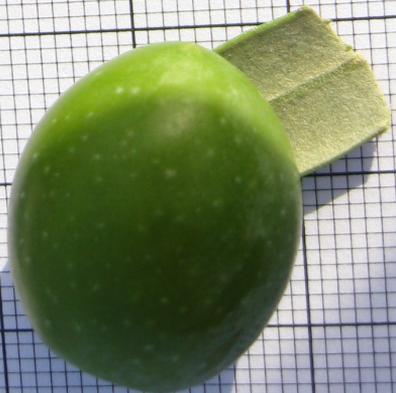
Resistente	Resistente
Susceptible	Susceptible
Muy susceptible	Muy susceptible

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 PROVVEDO. 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 ÁMBITOS 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:



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

ASOCIACIÓN 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 Cazorla)

ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL INTE- GRAL DE LAS SIERRAS DE SALAMANCA (ADRIS)

Avda Peña de Francia 2. 37624 La Alberca

Salamanca - España

Tfo: 923 42 31 18 www.adriss.net

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

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

Cordobesa Manzanilla *Cacereña*
 Ocal *Cordobesa*
Gacereña Gordal
 Ocal Desconocida



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



MALLORCA RURAL
ASSOCIACIÓ PER AL DESENVOLUPAMENT RURAL



CEDER
CENTRO DE DESARROLLO RURAL
ALCARRIA CONQUENSE



CEDER
XARQUIA



Consorcio
EDER