

### MANZANILLA CACEREÑA

*Planta de olivo producida por Provedo*



**Nombre:** MANZANILLA CACEREÑA

**Categoría:** 1 Variedad de olivo principal.

**Destino:** Doble

**País:** ESPAÑA

**Sinonimias:** Albareña, Alvellanilla, Cacereña, Costalera, Morillo, Perito, Turiel.

**Nombres Confusos:** Asperilla, Blanca, Carrasqueño, de Agua, Hembra, Manzanil, Manzanilla, Negrillo, Redonda, Redondilla, Redondona, Azeitera, Azeitoneira, Negrinha.

**Geografía de Cultivo:** Provincia de Cáceres especialmente , llegando a Badajoz, Salamanca, Avila y Madrid. En total unas 64.000 Has en España.



#### CONSIDERACIONES AGRONOMICAS RESISTENCIAS

1= muy baja 5= muy alta

FRIO	4
REPILO	3
TUBERCULOSIS	2
VERTICILLIUM	2
MOSCA	3
SEQUÍA	2
CALIZA	2



#### COMPORTAMIENTO

VIGOR	Bajo
PORTE	Abierto
DENS. VEG.	Media
MADURACION	Temprana
	Floración

## MANZANILLA CACEREÑA



temprana. Buen cuajado.

DESPRENDIMIENTO	Fácil
PRODUCTIVIDAD	Alta
REGULARIDAD	Buena
ENTRADA PROD.	Precoz
RENDIM. GRASO	Bajo
ENRAIZAMIENTO	Bueno
PESO FRUTO	Alto

**Producto:** Aceite verde profundo, amargo y picante y muy frutal. Extraordinariamente aromática: manzana, hierba, plátano maduro, etc. Media estabilidad pero alto contenido en oleico. A veces se comercializa sin filtrar, dando más fruta pero peor conservación. Se la puede considerar uno de los mejores aceites de España. En consumo de mesa es también una de las mejores variedades, tanto en verde cambiante tipo Campo Real como en negro.

**Otros Datos:** Variedad con gran futuro si se extiende su cultivo en emplazamientos adecuados y mecanizados. Gran parte del olivar de esta variedad es marginal.