

ACEITUNAS DE MESA MAS COMUNES Y TIPOS

Félix Segura Sánchez

DOCUMENTO ORIGINAL EN

<http://canales.hoy.es/canalagro/datos/olivo/aceitunamesa.htm>

1.2. TIPOS DE ACEITUNAS DE MESA.

La Norma de Calidad emitida por el Consejo Oleícola Internacional (1980) clasifica a las aceitunas de mesa en los siguientes tipos: verdes, color cambiante, tipo negras y ennegrecidas.

Verdes: son las aceitunas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado un tamaño normal. Estas aceitunas serán firmes, sanas y resistentes a una suave presión entre los dedos y no tendrán otras manchas distintas de las de su pigmentación natural. La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.

De color cambiante: obtenidas de frutos con color rosado, rosa vinoso o castaño, recogidos antes de su completa madurez, sometidos o no a tratamientos alcalinos y listas para su consumo.

Negras: obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según zona de producción y época de la recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.

Ennegrecidas por oxidación: son las obtenidas de frutos que no estando totalmente maduros han sido oscurecidos mediante oxidación y han perdido el amargor mediante tratamiento con lejía alcalina, debiendo ser envasadas en salmuera y preservadas mediante esterilización con calor.

1.3.- VARIEDADES DE MESA UTILIZADAS.

El cultivo del olivo ha avanzado en los últimos siglos consiguiendo mejorar el fruto y ofreciendo gran variedad de especies. En España se cultivan un gran número de variedades, algunas de ellas son:

Grupo A):

Manzanilla de Sevilla: es la variedad de olivo de mesa más difundida internacionalmente debido a su productividad y calidad del fruto. En España se la encuentra con la denominación de "Manzanilla" en la provincia de Sevilla y con la de "Carrasqueña", en la de Badajoz. Presenta una elevada relación pulpa/hueso y un contenido aceptable en aceite cuando se destina a molino. El fruto es de color negro en maduración, esférico u ovoidal, simétrico, con el diámetro máximo centrado, de tamaño mediano, ápice redondeado, sin pezón, con base truncada, con cavidad circular, angosta y profunda y con sección transversal máxima circular.

Gordal Sevillana: conocida internacionalmente con la denominación de "Sevillano", es un cultivar apreciado fundamentalmente por el tamaño de sus frutos que alcanzan un peso medio de 12,5 gramos. Se extiende su cultivo por Andalucía baja. Es un fruto de gran tamaño, entre 100/120 frutos por Kilo. Su aspecto es acorazonado, de color verde con pintas blancas. Su contenido en aceite es bajo, por lo que su consumo es de aderezo, siendo muy consumida a nivel mundial.

Azofairon y Morona.

Grupo B):

Hojiblanca: Su cultivo cubre gran parte de las provincias de Córdoba, Málaga, Sevilla y Granada, de maduración tardía. Es muy apreciada para su elaboración como aceitunas negras aderezadas y en salmuera. También conocida como "Lucentino", apreciada por su resistencia a suelos calizos. Tiene doble aptitud y se considera muy adecuada para aderezo en negro tipo "Californiano" por la textura firme de su pulpa. Sus frutos presentan un contenido en aceite bajo, aunque apreciado por su calidad, y una elevada resistencia al desprendimiento que dificulta su recolección mecanizada. El fruto tiene una coloración de violeta a negro, de forma elíptica y tamaño grande, con el diámetro máximo centrado, con el ápice redondeado, sin pezón, con el punto estilar centrado, con cavidad peduncular circular, amplia y profunda y con sección transversal máxima circular.

Cacereña: Similar en cuanto a aspecto a la Manzanilla, aunque de color más claro. Como su nombre indica se extiende por toda la provincia de Cáceres y Salamanca. Su elaboración principal es de aceituna negra aderezada.

Verdial: Cultivada principalmente en Andalucía su consumo se destina al tipo aderezo en verde.

Otras: Cañivana, Picolimón, Gordalilla, Aloreña, Rapazalla, Picuda, Cordobí y Cuquillo.

Características de las variedades de aceituna de mesa.

Buen tamaño de fruto.

Excelente sabor.

Buena relación pulpa/hueso.

Fácil deshuesado.