

Cornezuelo

Esta variedad tardía y localizada al Este de Badajoz marca la personalidad de los aceites acogidos a la DDOO Monterrubio.

Denominación

También llamada corniche y de otras formas, aunque las homonimias y sinonimias empleadas confunden en ocasiones su identificación.

Geografía de cultivo

Centrada en el municipio de Monterrubio de la Serena, al Este de Badajoz, sobre un área no muy extensa que llega a la provincia de Córdoba.

Consideraciones agronómicas

Su aceituna tiene un gran tamaño y presenta por tanto un buen rendimiento. Es tardía y le cuesta madurar, por ello también tiene cierta resistencia al desprendimiento. Es rústica aunque no soporta bien el exceso de frío en invierno. Sensible a repilo y aceituna jabonosa. También algo a tuberculosis y mosca.

Morfología

Hoja: Larga, lanceolada.

Fruto: De gran tamaño, asimétrico con formas características jorobadas. Pezón marcado.

Hueso: Elíptico, con ápice redondeado y base apuntada. Presenta mucrón.





Producto

Con un alto rendimiento industrial, su aceite es de muy buena calidad, y buen complemento de otras como picual, dando unos aceites de notable personalidad, afrutados y de notas verdes agradables. También tiene uso para verdeo, siendo localmente muy apreciada 'machada'.