

Hojiblanca

Variedad de gran importancia, la tercera más presente en España con cerca aproximadamente 270.000 has entre el Norte de Málaga y el sur de Córdoba principalmente. Tardía, de aceites apreciados y doble aptitud, verdeo y molino.

Denominación

Denominada así por el color de sus hojas, y también se la asigna con la toponimia de Lucentina.

Geografía de cultivo

Marca una frontera al sur de la provincia de Córdoba en los terrenos que presentan más caliza, en un radio que podría tener su centro en la localidad de Lucena. Son zonas de cierta transición continental en el corazón de Andalucía, ocupando faldas de sierra en muchas ocasiones.



Consideraciones agronómicas

Floración y maduración tardía. Su recolección suele presentar dificultades en el desprendimiento por vibración. Resistente a sequía y suelos calizos. No destaca por resistencia a enfermedades. Resistencia media al frío, lo que le hace potencialmente interesante para zonas frías calizas del interior peninsular.

Morfología

Hoja: Larga y lanceolada, de perfil plana.

Fruto: Grande y ovoidal. Simétrico y con lenticelas características, abundantes y pequeñas.

Hueso: Simétrico y redondeado. Con mucrón.



Producto

Es la variedad con más importancia de las de doble aptitud, (fruto y aceite).

Para aceituna de consumo en fresco es aderezada y procesada por el sistema de 'oxidación' que la transforma en una aceituna negra, bien valorada aunque inferior a la manzanilla. Su aceite por otra parte es bastante apreciado, aunque de baja estabilidad, lo que la hace muy interesante como base de distintos coupages con otras variedades como picual, picudo, etc.