



# *Manzanilla de Sevilla*

## **Sinonimias**

Manzanilla de Sevilla, Carrasqueña, Manzanilla, Manzanilla Basta, Manzanilla Blanca, Manzanilla Común, Manzanilla de Carmona, Manzanilla de Dos Hermanas, Manzanillo, Manzanillo Fino, Manzanillo Temprano, Romerillo, Varetuda.

**Origen:** España.

**Destino:** Mesa.

## **Consideraciones agronómicas y comerciales**

Se cultiva principalmente en Andalucía (España), en las provincias de Sevilla y Huelva. También en Extremadura, Portugal, Estados Unidos, Argentina, Australia e Israel.

Es la variedad de olivo más difundida en el mundo, utilizándose el fruto como aceituna de mesa, siendo muy apreciado internacionalmente por su gran calidad.

El árbol es de vigor reducido y muy adaptable al cultivo en plantaciones de carácter intensivo. Su entrada en producción es precoz.

Se considera susceptible a la asfixia radical, a la clorosis férrica en suelos calizos y al frío invernal. Es muy sensible a verticilosis y sensible a repilo, tuberculosis, lepra y mosca.

La productividad es alta y de carácter alternante, la recolección se realiza generalmente a mano para evitar los daños que sufre la aceituna con la recogida mecanizada, aunque se están desarrollando nuevas técnicas con buenos resultados.

Su época de floración es media y su polen presenta elevada capacidad germinativa. En España se cultiva sin polinizadores. No obstante, se ha observado aumento de cuajado con polinización cruzada y necesidad de polinizadores en otros países. La productividad es elevada y alternante.

Su época de maduración es precoz y presenta elevada resistencia al desprendimiento.

El fruto tiene forma elíptica y tamaño mediano, con un peso que oscila entre 2.1 y 4.9 gramos y una relación pulpa/hueso de entre 5,1 y 7,6.

El fruto es esencialmente utilizado para aceituna de mesa. Procede de Dos Hermanas (Sevilla) y ahí se cultiva fundamentalmente. Distribuida en todo el mundo; muy productiva; buena relación pulpa/hueso y sin adherencia.

Gran parte de la producción española se dedica a la exportación, envasándose el producto en diferentes presentaciones, incluyendo aceitunas deshuesadas, rellenas de pasta de anchoa o pimiento y con otros aderezos.

En España se recoge en verde para su aderezo por fermentación al estilo "sevillano" y en Estados Unidos se recoge en envero, para su aderezo en negro por oxidación, al estilo "californiano".

Es la variedad de mesa más apreciada internacionalmente por su productividad y calidad de fruto.

Su contenido en aceite es medio y de elevada calidad y estabilidad. La separación de la pulpa del hueso es fácil.

## Caracteres morfológicos



ÁRBOL	
VIGOR:	Bajo-medio
PORTE:	Abierto
DENSIDAD DE COPA:	Medio



INFLORESCENCIA	
LONGITUD:	Corta
NÚMERO DE FLORES:	Bajo



HOJA	
FORMA:	Elíptica
LONGITUD:	Media
ANCHURA:	Media
CURVATURA LONGITUDINAL DEL LIMBO:	Plana



FRUTO	
PESO:	Elevado
FORMA:	Esférica
SIMETRÍA:	Simétrico
POSICIÓN DEL DIÁMETRO TRANSVERSAL MÁXIMO:	Centrada
ÁPICE:	Redondeado
BASE:	Truncada
PEZÓN:	Ausente
LENTICELAS:	Abundantes y pequeñas

**Exocarpo** (epicarpio; piel: epidermis + cutícula)



**Mesocarpo** (pulpa) **Endocarpo** (hueso, carozo)

ENDOCARPO	
PESO:	Elevado
FORMA:	Ovoidal
SIMETRÍA:	Ligeramente asimétrico
POSICIÓN DEL DIÁMETRO TRANSVERSAL MÁXIMO:	Hacia el ápice
ÁPICE:	Redondeado
BASE:	Apuntado
SUPERFICIE:	Rugosa
NÚMERO DE SURCOS FIBROVASCULARES:	Medio
TERMINACIÓN DEL ÁPICE:	Con mucrón