

## Oficios, saberes y modos de hacer

# Cultivo y recogida de la aceituna de mesa



## Identificación

### Localización

- PROVINCIA **Málaga**
- COMARCA **Valle del Guadalhorce**
- MUNICIPIO **Ávila**

### Identificación

- TIPOLOGÍA **ACTIVIDAD**
- PERIODICIDAD **Olivicultura Estacional**



## Descripción

Cada año la campaña de recolección de aceituna de mesa o verdeo, da comienzo en septiembre, por lo general en la segunda mitad del mes, y finaliza a mediados de octubre o principios de noviembre, dependiendo de la cosecha. El hecho que determina el inicio exacto de la campaña es el punto óptimo de maduración de la aceituna aloreña, una variedad del olivar manzanillo, que se cultiva exclusivamente en el Valle del Guadalhorce (Málaga), una comarca amparada bajo Denominación de Origen y que se incluye dentro del dominio de las Cordilleras Béticas, y más concretamente de la Cordillera Penibética. Se trata de un olivar de secano, situado en los pie de montes y las laderas de las grandes líneas montañosas que circundan el valle, un olivar de montaña en el que las labores de recolección y manejo son bastante complicadas, y que además cumple una doble función: producir aceitunas y evitar la erosión del paisaje. El resultado es un cultivo de baja productividad pero, con un producto de calidad inigualable, que lo hace claramente diferenciable del resto de aceitunas de mesa que podemos encontrar en el mercado.





