



Descripció de la varietat

Principal varietat

Origen de la varietat

Conreada per tota la illa d'Eivissa. Varietat tradicional.

Usos i coneixements

Consum humà

L'olivera i l'oli són coneguts a Eivissa des de la introducció del seu conreu en època fenícia. La presència de trulls tradicionals de biga mostra la seua importància. L'olivera pagesa és de doble aptitud. Collides verdes al mes de setembre es preparen per a la seua conservació en salmorra i aromatitzades amb fonoll, fulles de llimoner i altres botànics. L'aprofitament principal, però, era l'elaboració d'oli, esperant per la collita al mes de novembre, quan l'oliva estava en un avançat estat de maduració i era més fàcil d'extreure'n l'oli. El trull es situava en una estància annexa a la casa, encara que no totes les cases en disposaven. La trullada començava amb la molta on l'oliva era triturada. Amb la pasta omplien els cofins que eren premsats en una premsa de biga. L'oli era emmagatzemat en alfàbies en un lloc fresc i fosc. Les proporcions emprades tradicionalment per quantificar l'oli eren la mesura, equivalent a 3 litres, i la mitja mesura. L'oli era emprat per a condimentar plats. D'altra banda la seua fusta era especialment valorada per la duresa i emprada per a la manufactura de mànecs d'eines o de mobles. Si bé no era emprada habitualment com a combustible, era costum reservar la llenya de l'olivera per fer estelles amb què coure les postres tradicionals de Nadal: La pinyolada era recollida per a alimentar els porcs una vegada triturada i el pinyol s'aprofitava per a combustible. L'oli també s'emprava per a usos medicinals, com la maceració d'oli amb pericó (*Hipericum perforatum*) per a torcedures i cops. Les fulles d'olivera també són emprades en infusió en aigua per a baixar la tensió. L'oli ranci, oli rênxol, s'emprava per a treure la ronya als porcs, com a combustible en els llumeners, com a lubricant o per fer sabó, mesclant-lo amb lleixiu de cendra de pells d'ametles i sosa. Actualment, a l'octubre es celebra anualment la Festa de s'oli a Can Pep de sa Plana, on es reproduïx l'elaboració tradicional d'oli amb un trull antic de biga.

Observacions

Principal varietat d'olivera a Eivissa distribuïda per tota l'illa, és de doble aptitud. Collides verdes al mes de setembre es preparen per a la seua conservació en salmorra, encara que l'aprofitament principal era l'elaboració d'oli, esperant per la collita al mes de novembre, quan l'oliva estava en un avançat estat de maduració.

Caràcters morfològics de la varietat

Arbre i ramificació

Vigor	Vigorós
Port	Erecte
Densitat de la capçada	Normal
Alternància	Veceria

Fenologia

Maduració	Mitjana
Època de recol·lecció	Setembre-Novembre

Inflorescència

Llargària	Mitjana (25 - 35 mm)
núm. flors/inflorescència	Mitjà (18-25) (15-30)

Fulla

Forma (L/A)	El·líptica lanceolada
Llargària (cm)	Mitjana (5 - 7 cm) (5,5 ± 0,43)
Amplada (cm)	1,33 ± 0,17

Fruit

Pes (g)	Gran (4 - 5 g) (4,15 ± 0,79)
Forma (L/A)	Ovoidal (1,25 < L/A < 1,45)
Simetria (en posició A)	Assimètric

Posició diàmetre transversal (B)	Centrat
Àpex (en posició A)	Arrodonit
Base (en posició A)	Truncat
Mugró	Present
Presència de lenticel·les	Present

Endocarpí

Pes (g)	Elevat (> 0,45 g)
Forma (L/A)	Allargada
Simetria	Assimètric
Posició diàmetre transversal (posició B)	Cap a l'àpex
Àpex (posició A)	Agut
Nombre de solcs fibrovasculars	Baix (< 7)
Acabament de l'àpex	Amb mugró

Qualitat de l'oli

Rendiment (%)	Mig
---------------	-----

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Llibres i altres monografies	Junta Consultiva Agronómica	Avance estadístico sobre cultivo y producción del olivo en España	Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio (Tipolitografía de L. Péant e Hijos)
Revista	Isabel López Cortés, Domingo M. Salazar Hernández	Variedades de olivo y composición de sus aceites en el Oeste del Mediterráneo	Phytoma