GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

La floración del olivo

Actualidad Empresarial | 24/08/2022 | 00:00

Los años con muchos días soleados y de lluvia son óptimos para la floración del olivo, siempre y cuando se lleven a cabo cuidados excelentes de la mano de expertos para que los árboles consigan una floración perfecta.

El Mediterráneo se viste de blanco con la flor del olivo, entre los meses de abril y mayo de cada año, anunciando la cosecha de aceitunas, cuando la rapa brota en pequeños racimos con entre diez y cuarenta pequeñas flores blancas con amarillo y un porcentaje de esos racimos se convierte en frutos con óptima maduración, como en los Olivos de La Espluga Calva.

Curiosidades durante la floración

La floración del olivo llama la atención de una variedad de aves y se observa a kilómetros por una semana o más, porque el viento hace viajar al polen de las rapas y lo esparce en el ambiente. Después, este mismo se encarga de llevarlo para que se produzca la polinización del olivo.

Es un proceso organizado por la magia de la naturaleza, con tiempos perfectos y divinos, necesarios para obtener aceite de oliva extra virgen. En el entorno de la siembra, la floración puede afectar con alergia al olivo, que suele ser común por las enormes concentraciones de polen y recomiendan, a quien es propenso a ese tipo de alergias, no visitar los olivares en ese periodo.

Por qué la florescencia influye en la calidad del fruto

La flor del olivo nace en mayo y se inicia el lapso de floración, para que luego se desarrolle su fruto, la exquisita aceituna, entre junio y enero y su calidad depende de factores determinantes en el momento de la florescencia del árbol del olivo, relacionados con el clima y aspectos geográficos. Cuando las flores se forman, el polen las fecunda o poliniza y los pétalos caen y crece el fruto.

Una vez el fruto se madura, inicia su reposo invernal, donde el olivo se fecunda y permite que se obtengan más frutos y que las aceitunas sean cosechadas desde octubre al mes de febrero.

Cuándo están listos los frutos

Después de la floración, poco a poco van creciendo pequeños frutos y es necesario esperar hasta la temporada propicia para su recolección, para obtener el resultado esperado y llevar a la mesa el mejor aceite de oliva extra virgen. El tiempo de su cosecha se produce cuando el AOVE cambia de frutado y están listas para su consumo, como las de los Olivos de La Espluga Calba, con calidad premium, seleccionadas con esmero en cada árbol cuando alcanzan su perfecta maduración.

En este sentido, puede decirse que una buena floración favorece una buena fecundación del fruto y, cuando las aceitunas estén en un perfecto cuajado y se endurece su hueso de manera apropiada, se recogen excelentes frutos, alrededor del mes de julio para preparar buen aceite de oliva. De contar con un proceso completo desde la floración del olivo se obtienen excelentes resultados y se pueden recoger los frutos más buenos de aceitunas solo en el momento justo de su maduración, para obtener aceite de olivas arbequinas de altísima calidad.

Pasos de cuidado de la cosecha

Abonar la tierra del olivar de manera temprana, preferiblemente con métodos sustentables, para que se cuente con nutrientes y las plantas crezcan sanas, con frutos que broten de manera apropiada. La poda de las ramas innecesarias, asegura más fortaleza al olivo, al proveerle de más nutrientes para el momento de la floración y el mejor aceite de olivas arbequinas.

Hacer control fitosanitario, antes de la floración, preferiblemente a finales de mayo, según técnicos agropecuarios, quienes controlan los nutrientes en el tallo del olivo y aseguran su crecimiento. Los expertos dicen que, a mayor entalonación, más aceitunas desarrollará el olivo.

Controlar las malas hierbas de forma permanente para evitar que se consuman los nutrimentos que necesitan los cultivos de olivos. Como en todo cultivo, es necesario mantener la siembra sin malas hierbas.

La recogida del olivo se realiza entre los meses octubre, noviembre y diciembre preferiblemente, ya que se da más tiempo al olivar para que se reponga y absorba más nutrientes en su suelo. Además, se prepara para las próximas floraciones y cosechas con más fuerza y se obtienen frutos de mayor calidad y aceites de oliva extra virgen premium, en su amplia variedad.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/182602-la-floracion-del-olivo.htm