



## Cuidado del árbol de Olivo

Los olivos son fáciles de cultivar. Elaborar aceitunas o aceite de oliva requiere dedicación y equipamiento. Algunos jardineros preferirán la variedad que no da el fruto para tener solo “el aspecto de los olivos”.

### Plantar:

Hay muchos factores a considerar al seleccionar el lugar de plantación. Los olivos prosperan en veranos calurosos y secos, pero también crecen en las regiones costeras. Las aceitunas crecen bien en tierras bien con buen drenaje donde las temperaturas invernales no bajan de 22°-25°F (el fruto verde se dañará a 32°F). Por el contrario, las temperaturas invernales promedio superiores a 50 °F impedirán la fructificación. Los vientos cálidos y secos pueden dañar las flores y provocar la caída de frutos inmaduros. Plante a pleno sol y lejos de zonas pavimentadas para evitar manchas por frutos maduros caídos. Los árboles polinizadores aumentarán los rendimientos, por lo que para obtener una cosecha importante, plante más de una variedad.

### Riego:

En California, una vez que los árboles están establecidos, el riego profundo mensual de los árboles es adecuado. Debido a las hojas pequeñas y duras y a la lenta tasa de transpiración de los olivos, sobreviven períodos prolongados de sequía.

### Poda:

Muchas variedades de olivos alcanzarán naturalmente los 30 pies de altura. Las excepciones son Arbequina y Kalamata, que siguen siendo más pequeñas. Evite podar durante la temporada de lluvias. Los olivos tolerarán una poda radical, por lo que es relativamente fácil mantenerlos a la altura deseada. La poda regula la producción de frutos y da forma al árbol para facilitar la cosecha. Los frutos generalmente provienen del crecimiento del año anterior.

La fertilización con nitrógeno de fuentes comerciales u orgánicas es beneficiosa para la producción de frutas. Los agricultores aplican fertilizantes mucho antes de que se formen las flores, de modo que los árboles absorban el nitrógeno antes de los frutos.

Control de plagas:

Los olivos tienen menos plagas que otros frutales. Se prefiere el control biológico con productos naturales que los pesticidas convencionales, porque el aceite de oliva absorberá el olor de los productos químicos.

Cosecha:

El fruto del olivo se puede cosechar verde o más tarde para procesarlo en aceitunas de mesa. El aceite se puede exprimir de la fruta triturada recién cortada. Ambos esfuerzos requieren equipo, tiempo y un volumen considerable de fruta.