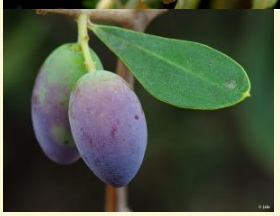
Carla Guerrero Terol 1º Bach C.

ACEBUCHE

- Nombre científico: Olea *europaea*
- Nombre vulgar: Acebuche, olivo silvestre
- Distribución: El acebuche es una planta distribuida por el área mediterránea y algunos puntos del litoral atlántico del suroeste de Europa. Si el olivo aparece cultivado o como ornamental en toda la Península e Islas Baleares, el acebuche está más localizado y repartido por el territorio, con muy buenas representaciones en el vale del Guadalquivir y los montes de Cádiz y Huelva.



CARACTERÍSTICAS

El acebuche es un pequeño árbol cuyo porte no sobrepasa los 8-10 m. El tronco es corto y no muy recto, ancho en la base y con entrenudos, huecos y aspectos retorcido en los ejemplares añosos. Sus ramas a menudo acaban en punta afilada, algo de lo que carecen las variedades cultivadas, que son los olivos. Las hojas son persistentes, opuestas, lanceoladas, de margen entero, puntiagudas, coriáceas, verde oscuras por la haz y plateadas por el envés debido a una capa de pelillos muy densa que sólo se ve con lupa. Las flores salen en primavera y son muy pequeñas, con 4 pétalos blanquecinos. El fruto es una drupa, la aceituna o acebuchina, carnoso y con un hueso grande en su interior, que cuando madura torna del verde al violeta o negro.

- Ecología: Se trata de una planta adaptada al clima mediterráneo, de inviernos no muy fríos, pues le afectan mucho las heladas, y veranos secos y calurosos. De forma natural se suele asociar a encinas, algarrobos, palmitos y lentiscos, pues sólo en ocasiones forma bosquetes llamados acebuchares. Es indiferente al tipo de suelo y crece desde el nivel del mar hasta los 1500 m en el sur, siempre en exposiciones de solana.

¿Sabías que…?

El acebuche es el padre de todas las variedades de olivos que se cultivan en el mundo y aún se usa como patrón de injerto.

La madera es de calidad excelente para tallar sobre todo objetos pequeños, ya que no es fácil encontrar troncos grandes.

Su fruto se usa en la alimentación humana y del ganado.