

## OLEOTURISMO Y HOTELES DE TEMÁTICA ACEITERA

Ana Ríquez . 9 de octubre de 2008

Al igual que ocurrió con el vino, el boom del consumo de aceite de oliva ya se está contagiando a otros sectores, entre ellos al hotelero. Catas de aceites, paseos entre las plantaciones, desayunos molineros, talleres de elaboración del aceite virgen extra. Un fin de semana entero dedicado al oro líquido...

Era de esperar. Hace unos años sucedió con los vinos españoles. Ahora le toca el turno al aceite de oliva, el oro líquido que engrasa los motores económicos del campo andaluz y de otras zonas rurales dedicadas a la agricultura en Gerona, Badajoz, Teruel, Toledo, Baleares y Navarra. No en vano, España tiene la mayor extensión olivarera de todo el planeta.

Hasta hace poco, las empresas aceiteras se limitaban a producir aceites de categoría comercial para ofrecer un precio de venta al público asequible. Ahora, casi todas las cooperativas elaboran al menos un tipo de aceite de oliva virgen extra, puro zumo de aceitunas, sin aditivos ni conservantes, que se comercializa como un producto delicatessen. Menos cantidad en aras de una mayor calidad. Y, con una presentación de lujo, en botellas de cristal bien etiquetadas.

La moda de la tematización turística ha impulsado la recuperación de antiguas almazaras y fincas olivareras para uso hotelero en las que la oferta de alojamiento se completa con actividades de ocio y naturaleza relacionadas con el aceite de oliva.

### ANTIGUAS ALMAZARAS

Situado en la comarca del Matarraña, en la que se elabora el aceite de denominación de origen Virgen Extra Bajo Aragón, el Moli de l'Hereu (Rafales, Teruel) conserva un molino aceitero del siglo XVIII muy bien restaurado y aún en funcionamiento, y otro de principios del siglo XX. Las ruedas, poleas y catalinas con las que antaño se prensaban las olivas se exponen en un museo trasero con paneles informativos que ilustran el proceso de elaboración del aceite. Abierto al público hasta las 19.00 horas y de entrada gratuita, el museo se convierte después en un espacio común más del hotel, habilitado como cafetería y salón con chimenea. Con el aceite de oliva de la zona se aderezan muchos de los platos servidos en el restaurante Biblioteca Aragonesa. Y, a la hora del desayuno, nunca falta el pan de hogaza con tomate, ajo, aceite y jamón de Teruel. En ocasiones especiales, previo encargo de grupos de como máximo 15 personas, el hotel organiza catas de aceite de oliva.

El molino de aceite de finales del siglo XIX del bisabuelo de Maribel y Pilar Díaz Hermoso funciona ahora como un hotelito familiar situado en el municipio axárquico de Comares, Málaga. La decoración de El Molino de los Abuelos incluye parte de la maquinaria que se utilizaba en el antiguo molino. La almazara, que funciona como comedor, conserva, bajo el suelo y protegidos por un cristal, los diferentes espacios por los que el aceite iba pasando durante su elaboración. En la bodega aún se pueden ver las romanas con las que se pesaban las aceitunas y los pilones de almacenaje. En el hotel venden el aceite Torre de Comares, que muele y envasa un hermano de Maribel y Pilar en una fábrica cercana. El precio de la habitación incluye el desayuno molinero, compuesto por tostadas con aceite de la casa, café y zumo de naranja natural. Todo, con vistas a los olivares.

Otro molino de aceite del siglo XIX recuperado como hotel rural es el Molino de las Pilas (Teba, Málaga). El restaurante, instalado en la antigua almazara, conserva todas sus piezas originales: empiedro (muelas del molino), prensa de madera de 16 metros de longitud y bodega con las nueve tinajas originales. La ambientación de la casa, tal y como era el molino en 1882, resulta muy auténtica.

Una almazara de 1735 da cobijo al **Cresol de Calaceite** (Calaceite, Teruel), un hotelito con apenas cuatro dormitorios bautizados con nombres de las distintas variedades de aceitunas que se dan en la comarca de la Matarraña: Arbequina, Empeltre, Grossal y Alechín. Una monumental muela de aceite preside la bodega.

### **HACIENDAS OLIVARERAS**

La **Hacienda de Orán** (Utrera, Sevilla) es una hacienda olivarera sevillana del siglo XVII, situada en una finca de más de 180 hectáreas de olivos y palmeras.

Durante siglos la Hacienda de los Ángeles (Alcalá de Guadaira, Sevilla) se dedicó a la producción de aceite de oliva para enviarlo a las colonias españolas. Sus cuatro naves-molino hicieron que fuera una de las haciendas más importantes de la comarca. Los antiguos molinos son ahora salones para recepciones.

### **OTRAS PROPUESTAS**

No son pocas las bodegas españolas que ya se han interesado por la producción de aceite de oliva: Arzuaga Navarro, Roda, Lacrimus, o Pagos de Familia. En el hotel-bodega **Arzuaga** (Quintanilla de Onésimo, Valladolid) se puede adquirir el aceite Arzuaga (denominación de origen Montes de Toledo), elaborado a partir de las aceitunas Cornicabra de los olivos que Florentino Arzuaga cultiva en Noez, en pleno corazón de los montes de Toledo.

El hotel Barceló Bobadilla está instalando un sistema de calefacción que utilizará como combustible huesos de aceitunas procedentes de la finca olivarera de 350 hectáreas en la que se encuentra.