

## Oleoturismo, una nueva forma de descubrir Jaén

Escrito por Esther García López Lunes, 29 de Noviembre de 2010 22:27



Las rutas del aceite unen la cultura del olivar y la gastronomía.

Decir Jaén es decir olivos y aceite. No en vano en esta provincia existen más de 60 millones de olivos repartidos en 600.000 hectáreas. Sus inmensos olivares han convertido a esta provincia en la mayor productora de aceite del mundo, con un volumen medio anual que supera las 500.000 toneladas y supone el 20% de la producción mundial y más del 40% de la nacional.

Conscientes de que estos olivos son una seña de identidad de la cultura, el paisaje y la forma de vida de los habitantes de Jaén, las autoridades han querido dar a conocer la cultura del olivar y del aceite de oliva impulsando el oleoturismo, un producto turístico que desvela a los visitantes los secretos de una forma de vida, de un territorio y de una gastronomía en que el aceite de oliva es el rey.

### La cuna de aceites con denominación



El aceite de oliva de Jaén es reconocido en todo el mundo por su calidad, y así lo constatan sus tres denominaciones de origen:

#### **D. O. Sierra Mágina**

El olivar bajo esta denominación se extiende a lo largo de 61.000 hectáreas en la comarca de Sierra Mágina y es la mayor denominación de origen en extensión de las inscritas en la Unión Europea.

La variedad de aceituna picual es la predominante y la producción media de aceituna asciende a 130.000 toneladas, con un rendimiento medio del 23,50%, y una media de 30.500 toneladas de aceite de oliva, del cual se califica como virgen extra en torno a 10 millones de kg.

#### **D. O. Sierra de Segura**

Esta denominación cuenta con un olivar histórico dado que el 80% tiene entre 75 y 100 años. El olivar es casi exclusivamente de la variedad picual (97%) y la superficie protegida abarca unas 33.900 hectáreas

pertenecientes a 7.864 agricultores inscritos. La producción media en la zona supera los 18 millones de kilogramos de aceite.

#### **D. O. Sierra de Cazorla**

Esta denominación protege aceites de oliva vírgenes realizados con aceitunas de las variedades Picual, Royal o mezcla de ambas. La cantidad de aceite producido ronda los 30.000.000 de k. y la superficie de olivar, las 37.500 hectáreas. Está constituida por los terrenos ubicados en los municipios de Cazorla, Chilluévar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé.

Los viajeros que practican el oleoturismo pueden conocer ‘in situ’ el proceso de producción del aceite de oliva, desde el cultivo del olivar hasta el envasado y su posterior comercialización, pasando por la recogida de la aceituna y la molturación. También podrán recorrer distintos itinerarios turísticos que se han configurado en torno al aceite. En ellos se pueden visitar almazaras, viejos molinos aceituneros y cortijos; pasear por olivares centenarios y acudir a fiestas del aceite y a restaurantes donde realizar catas de aceite de oliva y disfrutar de la gastronomía jiennense en la que el ‘oro líquido’ es el protagonista.

El visitante que desee profundizar en la esencia del olivar, tiene una cita ineludible con el Museo de la Cultura del Olivo. Situado en la Hacienda La laguna, a ocho kilómetros de Baeza, está rodeado de olivares centenarios y se divide en tres edificaciones que albergan diferentes modelos de almazaras, también cuenta con un jardín de variedades de olivo de distintas partes del mundo. La hacienda permaneció en ruinas durante muchos años hasta que la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Baeza decidieron intervenir y forman un consorcio. Tras llevar a cabo diversas mejoras en la finca, ahora acoge una Escuela de Hotelería y Turismo Rural, un hotel, un restaurante y el Museo de la Cultura del Olivo, inaugurado en 1998.

#### **HOTEL ALMORATÍN**

##### **El placer de disfrutar entre un mar de olivos**



El Hotel Almoratín, de tres estrellas, está ubicado en Sierra Mágina, en el paraje conocido como Las Eras del Almoratín, de impresionante belleza paisajística y cerca de algunos de los más importantes núcleos de

#### **HOTEL LA IMORA**

##### **Testigo del presente y de la historia**



El Hotel La Imora, de cuatro estrellas, está situado a

la provincia, se encuentra a 40 minutos de Jaén y a 30 de Úbeda y Baeza.

La calidad de las instalaciones y su ubicación en plena naturaleza convierten a este hotel en una opción diferente y única donde realizar congresos, reuniones y todo tipo de celebraciones.

El hotel se inauguró en 2006 y toma su estilo de una de las construcciones más tradicionales en Andalucía, los cortijos: paredes blancas, ventanales de forja, abundantes vigas de madera, baldosas de barro cocido, tejas viejas y una original disposición de las 58 habitaciones y tres suites que poseen, que se reparten alrededor de una plaza circular que confiere al edificio un peculiar aspecto de plaza de toros, como la plaza de Torres, que linda con el hotel.

Todo ello complementado con los servicios y recursos que cabe esperar de un hotel moderno y bien equipado: restaurante con una selecta carta inspirada en la gastronomía serreña, dos salones y dos terrazas, ambas con impresionantes vistas a la Sierra, piscina, dos solariums, spa privado, recursos multimedia, conexión a Internet en todas las habitaciones y zonas nobles son algunos de los servicios que el Hotel Almoratín ofrece a sus clientes.

El hotel está adherido a la Carta Europea de Turismo Sostenible y, próximamente, la Fundación Andanatura le otorgará el Galardón Sostenible en el Parque Natural de Sierra Mágina.

El número de registro de turismo del Hotel Almoratín es: H/JA/00617.

un kilómetro del casco urbano de Jaén y a tres del centro histórico de la ciudad. Cuenta con 72 habitaciones dobles y cuatro suites, todas ellas dotadas de una decoración cálida y acogedora, muchas poseen balcón o terraza con unas imponentes vistas de la campiña y del monumental Castillo de Santa Catalina.

Todas las habitaciones están perfectamente equipadas y disponen de baño completo con aire acondicionado, calefacción, secador de pelo y televisión con varios canales de pago en abierto, entre otras instalaciones diseñadas para hacer más confortable la estancia de los huéspedes.

Cuenta también con un restaurante en el que degustar succulentas recetas de corte tradicional, con un marcado carácter autóctono, a través de una amplia carta y de variados menús del día, que los huéspedes podrán disfrutar a diario.

También tiene una acogedora cafetería donde se puede degustar una amplia variedad de bocadillos, raciones y platos combinados.

Para banquetes y celebraciones cuenta con dos salones de 500 metros cuadrados capaces de albergar a un máximo de 375 comensales en banquete y 500 en cocktail.

Todo ello complementado por una amplia gama de menús especiales, cuya cocina se basa en recetas tradicionales.

En el apartado de negocios el hotel ofrece tres salones específicos para acoger reuniones de empresa

y congresos, con capacidad para albergar hasta 300 personas. Para este tipo de eventos, los clientes podrán disponer de toda clase de servicios auxiliares y medios audiovisuales.

El número de registro de turismo del hotel es H/JA/00548.

Una de las rutas más apreciadas por los amantes del oleoturismo es la Vía Verde del Aceite, basada en el aprovechamiento y recuperación como pasillo verde de la infraestructura del viejo ferrocarril Jaén-Campo Real, para la práctica del cicloturismo, del senderismo y de otros deportes en contacto con la naturaleza.

Construido entre 1882 y 1893, este ferrocarril perteneció a la línea Linares-Puente Genil, la cual se dedicó a lo largo del siglo XX al transporte de metales y de aceite de oliva, por lo que popularmente se le denominó Tren del Aceite. Su trazado discurre serpenteando terrenos de la campiña olivarera que configuran un paisaje de mar de olivos salpicado por cortijos.

Otra ruta de gran interés es la de los Olivos Centenarios del municipio de Martos, conocido como 'la cuna del olivar'. Martos cuenta con un olivar en que el 60% de los olivos tienen más de 200 años y los situados en el Llano de Motril superan los 500. Este enclave ocupa una extensión de 84 hectáreas, con más de 5.000 árboles, algunos de ellos, verdaderas esculturas vivientes.

Tras finalizar su periplo por las rutas de los olivos, los viajeros pueden descansar en uno de los numerosos hoteles con spa de la provincia, especializados en tratamientos con aceite de oliva, o degustar en uno de sus restaurantes un plato típico de la Dieta Mediterránea, declarada por la Unesco, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, y así seguir disfrutando de las propiedades del 'oro líquido' de Jaén.

## **El mejor aliado de la piel**

Las propiedades cosméticas del aceite de oliva las descubrieron los egipcios hace 5.000 años y desde entonces se ha diversificado y universalizado su uso.

Tras los egipcios, sus cualidades las disfrutaron los griegos, los romanos y los árabes y ahora seguimos gozando de ellas hasta convertirlas en el principal ingrediente de muchos cosméticos y de numerosos tratamientos de belleza que se realizan en los más sofisticados centros de estética.

El aceite de oliva es suave, no irrita, es antibacteriano y una fuente rica en ácidos esenciales que ayudan a

restaurar los niveles naturales de la humedad de la piel. Por ello, la cosmética moderna lo ha rescatado como ingrediente en cremas hidratantes, exfoliantes, limpiadoras, jabones, champús, suavizantes y mascarillas.

Entre sus cualidades destacan:

- Su poder antioxidante: ayuda a proteger la piel contra los efectos dañinos de los radicales libres, retrasando su envejecimiento.
- Hidrata los labios y la piel, y la mantiene lisa y elástica.
- Fortalece las uñas débiles y quebradizas.
- Hidrata el pelo y aumenta su brillo.
- Mezclado con azúcar es un exfoliante para manos y pies.
- Se usa como desmaquillante.
- Es utilizado como ungüento para dar masajes.
- Contiene vitaminas A, D y K y más vitamina E que cualquier otro aceite.
- Tiene propiedades nutritivas, regeneradoras, suavizantes, relajantes, tónicos y cicatrizantes.

**Esther García López**