

*El Arte de la Naturaleza*  
OLEOTURISMO MALLORCA





**Mercè Amer Riera**

*Consellera d'Agricultura i Pesca  
Govern de les Illes Balears*



El paisaje rural de Mallorca y las personas que lo trabajan están unidos desde tiempos antiguos a los olivos y a los olivares. Durante siglos, estos árboles centenarios han sido cultivados por los agricultores mallorquines, de los que han obtenido un alimento esencial, a la vez que han inspirado a pintores y otros artistas, que los han immortalizado en sus pinturas, fotografías, canciones y poemas.

Los mallorquines hemos sabido conservar este bello patrimonio natural y cultural, y ahora os lo presentamos en la segunda edición de "Oleoturisme Mallorca", un conjunto de originales actividades que giran alrededor del universo y el paisaje del olivar mallorquín y el Aceite de Mallorca. Con este pretexto os invito a disfrutar del arte de la naturaleza al aire libre, que os permitirá adentraros en este mundo.

Como Consejera de Agricultura y Pesca os pido que disfrutéis de las actividades de interés oleoturístico de Mallorca. Desde contemplar los monumentales olivos mallorquines, dormir en alguno de los alojamientos hoteleros que conservan sus antiguas almazaras, o probar los mejores platos de autor elaborados con Aceite de Mallorca. Además, podéis visitar los productores de Aceite de Mallorca, agricultores que todavía hoy transforman la oliva mallorquina en un aceite apreciado y reconocido en todas partes.

En esta guía, y en la siempre actualizada web [www.illesbalearsqualitat.cat](http://www.illesbalearsqualitat.cat) encontraréis todos los detalles para viajar al universo del Aceite de Mallorca.

*El Arte de la Naturaleza*  
**OLEOTURISMO MALLORCA**



## *Cómo se puede utilizar la guía* OLEOTURISMO MALLORCA

En la guía que tiene en sus manos encontrará la información siguiente:

**El Arte de la Naturaleza** **M** Museo al aire libre, donde puede observar troncos de olivos que son auténticas creaciones artísticas de la naturaleza, únicas en el mundo.

**Rutas del Aceite de Mallorca** **RU** Excursiones a pie, en bicicleta, a caballo o en coche, y visitas a los olivares más singulares.

**Pernoctaciones** **H** En una antigua almazara, aprendiendo cómo se elaboraba el Aceite de Mallorca en el pasado.

**Degustaciones** **RE** Saboree exquisitos platos elaborados con Aceite de Mallorca.

**Establiments d'Or** **E d'O** Visite los comercios especializados en alimentos con denominación de calidad de las Islas Baleares, donde puede comprar Aceite de Mallorca y otros alimentos con Denominación.

**Empresas Elaboradoras** **P** Visite una almazara en funcionamiento que pertenezca a la Denominación de Origen Aceite de Mallorca, vea sus instalaciones y conozca a quienes elaboran Aceite de Mallorca.

**¿Todavía tiene dudas?** **?** Respondemos a algunas de las preguntas más frecuentes sobre el proyecto OLEOTURISMO MALLORCA.



## *El cultivo del olivo en Mallorca*

El olivo llegó a Mallorca hace más de dos milenios y desde entonces los pobladores de la isla lo han incorporado a sus vidas. Más tarde, una ola de cambios llegó a Mallorca y transformó los olivos: utilizando la ingeniosa técnica de la piedra en seco, se abancalaron las vertientes de la abrupta montaña insular hasta conseguir terrenos cultivables. Como resultado: docenas de miles de hectáreas y millones de olivos en producción, con cerca de veinte mil kilómetros lineales de bancales construidos.

La historia ha dejado su huella y, sin buscarlo, el tiempo y la habilidad del campesino han trasladado el arte al aire libre: museos abiertos a todos, que dan la bienvenida a los visitantes.





M

## *Los olivos milenarios, el Arte de la Naturaleza*

«El clima, los contratiempos, las manos del hombre y el saber de la naturaleza, han modelado los troncos del olivo: obras de arte que nos transportarán a un mundo de fantasía.»

### **Es Camell**

Las formas quiméricas de Es Camell nos dejarán cautivados. Los habitantes locales conocen al olivo con tal nombre, aunque, según de dónde lo miremos, bien puede parecerse una serpiente ahogando a su presa o un dragón chino preparado para el ataque.

**¿Cómo puede llegar hasta él?**

Es Camell se encuentra dentro de la finca de Cas Avinyons, pegado al camino de Muleta.

*(Ver la ruta 1.)*

### **Olivo de Cort**

Hace un par de décadas este bello árbol fue llevado a Palma desde una finca de Pollença para plantarlo en la plaza de Cort, como símbolo de «paz y arraigo a la tierra». Si nos fijamos, encontramos en él formas curiosas, como una oreja, llamada «la Oreja de Mallorca» o la cara de un cabezudo. Este es un árbol catalogado y protegido por la Ley 6/1991, de Protección de Árboles Singulares.

**¿Cómo puede llegar hasta él?**

El olivo de Cort se encuentra situado en medio de la plaza de mismo nombre, en Palma, justo delante del consistorio de la capital mallorquina.

### **Sa Madona des Barranc**

Árbol centenario de formas entreligadas, parece un guardián protector de los numerosos caminantes que cada año hacen la popular i bella excursión del barranco de Biniaraix.

**¿Cómo puede llegar hasta él?**

Sa Madona des Barranc («La Señora del Barranco») está en medio del barranco de Biniaraix.

*(Ver la ruta 2.)*

### **Na Flamarades**

Cuando observamos de cerca este olivo podemos imaginarnos que estamos en el infierno de Dante, ya que sus llamas son realmente fascinantes.

**¿Cómo puede llegar hasta él?**

Na Flamarades se encuentra dentro de la finca de Son Brull, muy cerca de la piscina del agroturismo.

*(Ver el alojamiento de Son Brull.)*



RU

### *Las rutas oleoturísticas*

«Descubra otra manera de conocer Mallorca. Estas son las rutas propuestas, pero existen muchas otras por toda Mallorca que también nos permitirán adentrarnos en el arte de la naturaleza. Se trata de simples paseos por los olivares de Mallorca o de visitas a museos naturales al aire libre?... Júzguelo usted mismo.»

- Rutas:*
- 1 *El camino de Muleta*
  - 2 *El barranco de Biniraix*
  - 3 *El camino de Sa Font Garrover*
  - 4 *El olivar de Coma-sema*



**Distancia:** 4,8 km  
**Duración aproximada:** 1 hora y 15 minutos (a pie)  
**Dificultad:** baja  
**Medios para hacer la excursión:** a pie o en bicicleta de montaña  
**Excursión gratuita**

## Ruta 1 El camino de Muleta

Esta primera excursión comienza en la carretera que une Sóller con Deià (carretera MA 10), en el punto kilométrico 56,950. Allí empieza un camino asfaltado que se dirige hacia la costa, que tomaremos: al cabo de unos pocos centenares de metros, se bifurca a izquierda y derecha, con giros de noventa grados. Si tomamos la calle de la izquierda, llegaremos hasta el restaurante Béns d'Avall, donde es posible degustar algún plato elaborado con Aceite de Mallorca al tiempo que disfrutar de unas maravillosas vistas sobre el mar. Pero en esta ocasión debemos girar hacia la derecha y seguir por el camino asfaltado.

La calle se convierte rápidamente en una pista forestal de tierra, señalizada como «GR221». Seguiremos por esta senda –con amplitud suficiente para que pase un coche– hasta llegar, aproximadamente un kilómetro después de la primera señal, justo frente a las casas de Muleta Gran. El camino de llegada a este predio o *possessió* y sus aledaños están llenos de olivos de formas extraordinarias. Aquí debemos hacer caso de las indicaciones de la pista forestal GR221 y seguir en dirección al puerto de Sóller.

El camino rodea las casas hasta llegar a un portillo, que cerraremos a nuestro paso. Acabamos de entrar en el olivar de Cas Avinyons y, a pocos metros de entrar, ya nos encontramos con las formas mitológicas de Es Camell. (Ver el apartado M.) A derecha de nuestro camino, a poca distancia de Es Camell, también hay otros olivos de gran belleza.

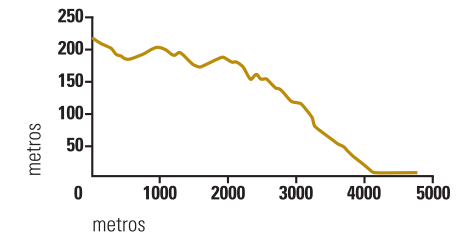
Debemos advertir que, si bien el camino por el que discurre nuestra excursión es público, los terrenos donde encontramos los olivos –estén o no vallados– son privados. Por ello, cabe ser extremadamente respetuoso con la propiedad y no dejar rastro alguno de nuestro paso.

Continuando con nuestro itinerario, volvemos a pasar un portillo y ahora el camino desciende hacia la derecha, delimitado por hitos, a través de una senda empedrada, hasta cruzar un pequeño torrente, justo antes de pasar un nuevo portillo.

Avanzamos por el camino y, en sólo cinco minutos, aparece a la izquierda la preciosa *possessió* de montaña de Muleta de Ca s'Hereu, llamada también Muleta Petit, hoy día convertida en agroturismo. (Ver el apartado H.) Allí podemos renovar fuerzas merendando algún plato hecho con Aceite de Mallorca y, visitando su almazara, podemos saber cómo se elaboraba antiguamente el aceite isleño.

Desde Muleta de Ca s'Hereu podemos seguir descendiendo por la pista por la que hemos llegado (GR221), hasta el Port de Sóller, o bien podemos tomar el camino forestal que desde Muleta de Ca s'Hereu desciende hasta la playa de En Repic. Ambos caminos transcurren entre bancales y olivos centenarios.

El camino de Muleta



**Distancia:** 2 km  
**Duración aproximada:** 45 minutos  
**Dificultad:** mediana  
**Medios para hacer la excursión:** a pie  
**Excursión gratuita**

## Ruta 2 El barranco de Biniaraix

Damos salida a nuestro paseo en la bella aldea de Biniaraix, en el valle de Sóller. De allí debemos tomar una pista forestal (GR221) que encontraremos a la derecha de la carretera de salida a Biniaraix, en dirección a Fornalutx: cogemos por este camino en dirección al barranco y a L'Ofre y Cúber.

En seguida nuestro recorrido transcurre por el típico olivar de montaña: árboles centenarios de formas majestuosas, en terrenos abancalados y de plantación irregular, sobre pequeñas parcelas de multipropiedad. Este camino es, por sí mismo, un buen ejemplo de la ingeniería tradicional de la piedra en seco: por ello el barranco de Biniaraix es un Bien de Interés Cultural (BIC) protegido por la Ley de Patrimonio desde 1994. Y es que todo el sendero está lleno de ejemplos del ingenio popular de los antiguos mallorquines: puentes, bancales, fuentes, possessions...

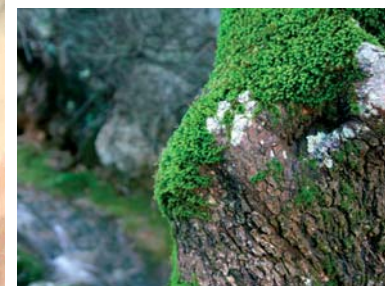
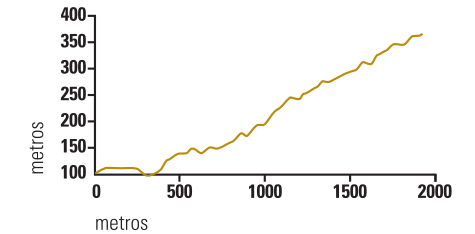
Después de unos cuarenta y cinco minutos de subida, siempre por el camino empedrado y siempre cerca del torrente de L'Ofre —y justo antes de que se acabe el olivar y empiece la vegetación natural—, llegamos a un cruce de caminos donde se encuentra una señal roja de la pista GR221. Esta indicación nos marca de dónde venimos (Biniaraix) y también su sentido opuesto (L'Ofre y Cúber). A unos veinticinco metros de esta marcación, hacia el norte, encontramos Sa Madona des Barranc («la Señora del Barranco»): árbol de formas entreligadas y notable belleza. Cerca de Sa Madona encontramos también otros árboles de gran singularidad.

Si seguimos unos pocos metros en dirección a L'Ofre y Cúber, podemos refrescarnos en un abrevadero que toma el agua de la fuente de Es Verger, algo más arriba del camino. Desde este lugar, si miramos

hacia el norte —a la parte alta del camino, justo al lado de Sa Madona des Barranc—, veremos un olivo, delgado y horadado, de gran encanto. Desde este punto podemos hacer varias cosas: seguir montaña arriba hasta el monte L'Ofre (dos horas más) o el embalse de Cúber (tres horas más), y hacer así una de las más típicas y bellas excursiones de la montaña mallorquina; o bien volver por donde hemos venido, en dirección a Biniaraix.

El camino de regreso a Biniaraix nos permitirá tener una nueva perspectiva del olivar de montaña y de la técnica constructiva de la piedra en seco. Además —y si todavía no estamos suficientemente cansados—, justo donde se acaba el camino de bajada, a la entrada de Biniaraix, podemos tomar una carretera asfaltada que nos queda a la derecha: es el camino de Es Marrois (4,2 km de fuerte pendiente), que transita por una de las zonas productivas de montaña más importantes de la DO Aceite de Mallorca. Esta vereda nos permite enlazar a pie con Fornalutx y deleitarnos con imágenes de naranjos, limoneros y olivos sobre bancales o con vistas espectaculares del valle de Sóller.

El barranco de Biniaraix





**Distancia:** 2,4 km

**Duración aproximada:** 45 minutos (a pie)

**Dificultad:** media

**Medios para hacer la excursión:** a pie, en bicicleta de montaña, a caballo o en vehículo a motor

**Excursión gratuita**

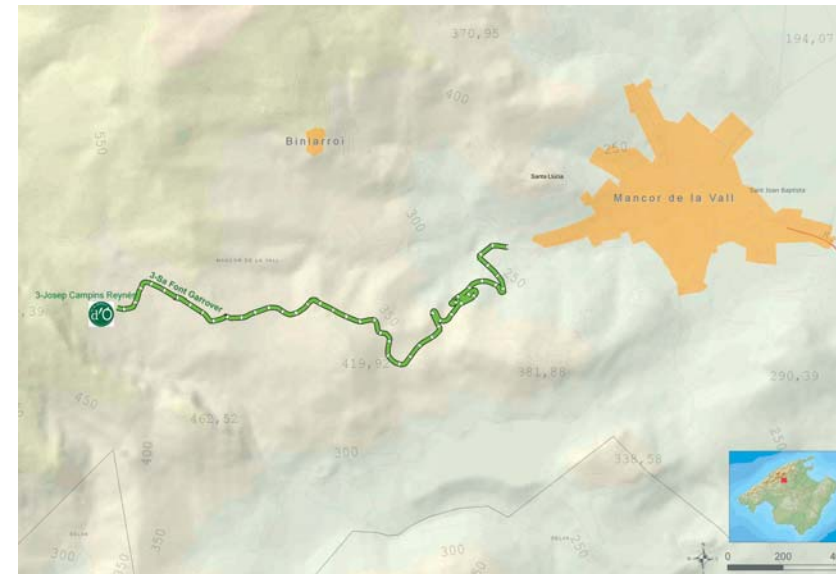
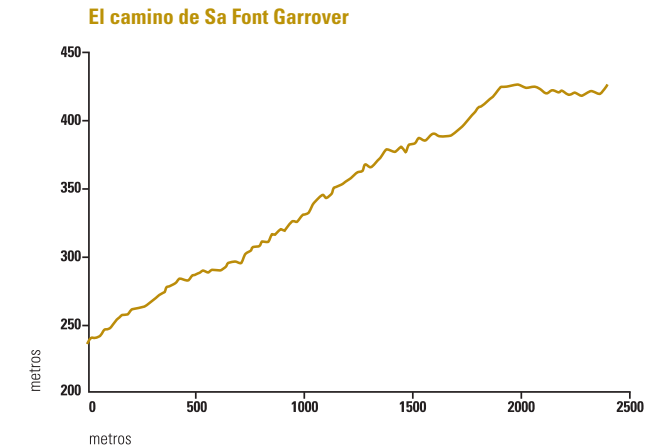
### Ruta 3 *El camino de Sa Font Garrover*

Esta excursión empieza en Mancor de la Vall, en la vertiente nororiental de la Serra de Tramuntana. Hay que advertir que, debido a la titularidad privada del último tramo de esta excursión, se debe concertar previamente la visita con el propietario de Olis de Sa Font Garrover (tel. 687 474 187).

Desde Mancor debemos tomar por la carretera que sube hacia el oratorio de Santa Llúcia. A unos 400 metros saliendo de la localidad, una vez dejado atrás el cementerio, tomaremos un camino asfaltado que encontramos a la izquierda y que está señalizado como «Camí de Sa Font Garrover». Durante casi dos kilómetros, por pista siempre pavimentada, podremos deleitarnos con algunos ejemplares de olivo mallorquín.

Sin salir del camino principal, llegaremos a un portillo metálico, que, como siempre, dejaremos cerrado después de pasarlo. En seguida –siempre en subida– a la derecha podemos ver un bello olivar. Doscientos metros después, encontramos un cruce de caminos, que tomaremos a la izquierda. Y, cincuenta metros después, el portillo de entrada a la Font Garrover. Aquí el sendero desciende algunos centenares de metros, con sucesivos portillos hasta llegar a las casas, al fondo del valle.

En Sa Font Garrover, la familia Campins tiene una pequeña almazara, donde, invierno tras invierno, elabora un sabroso Aceite de Mallorca, a partir de aceitunas de la propia explotación. Es obligatorio pedir al propietario de la finca que nos muestre el olivar de Sa Tanca de s'Atzeroler. Se trata de un lugar con docenas de olivos milenarios de formas extraordinarias: de hecho, no son pocos los pintores y fotógrafos que piden permiso a los propietarios de la finca para perpetuar en sus obras la excelencia de alguno de sus árboles.



**Distancia:** 2,6 km

**Duración aproximada:** 30 minutos (a pie)

**Dificultad:** baja

**Medios para hacer la excursión:** a pie, en bicicleta de montaña, a caballo o en vehículo a motor

**EXCURSIÓN DE PAGO**

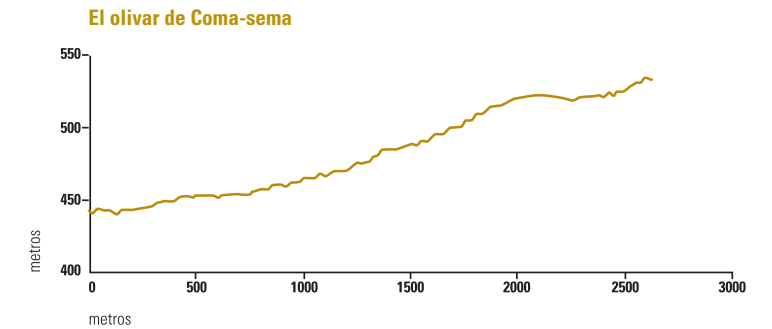
## *Ruta 4* *El olivar de Coma-sema*

Este paseo lo podemos empezar en la maravillosa aldea de Orient, en la vertiente central y oriental de la Serra de Tramuntana. De Orient tomamos por la carretera en dirección a Bunyola y, a unos cien metros, a la derecha, encontramos la entrada al camino de Coma-sema. Pasamos el primer portillo y, a unos quinientos metros, dejamos a la izquierda las casas de Son Vidal.

Continuando por el camino principal, a unos setecientos metros después de Son Vidal, nos encontramos con la entrada a la finca de Coma-sema. Debemos advertir que, a partir de aquí, el trayecto transcurre por terrenos de propiedad privada y su propietario cobra un peaje por visitar su olivar y las casas de Coma-sema (tel. 971180 117).

Sólo entrar a Coma-sema, ya empezaremos a disfrutar de pasear por un espléndido olivar sobre terrenos abancalados. Quinientos metros después, siempre siguiendo el camino principal, pasaremos unas barreras metálicas, que suelen estar abiertas. A mano derecha tenemos una parcela donde se suele cultivar forraje y, justo delante, otro olivar, donde contemplar olivos de formas caprichosas. Desde ahí, al final del camino y encima de un cerro, ya veremos las casas de Coma-sema.

Coma-sema es un buen ejemplo de predio de montaña. De época medieval, conserva una tradicional almazara de tracción mecánica, que, gracias a la tenacidad de su propietario, hoy todavía funciona.



**H** *Alojamientos de interés oleoturístico*

«esta es una oportunidad de trasladarnos en el tiempo para conocer una almazara como las de antes.»

**Gran Hotel Son Net**  
Castell de Son Net, s/n  
07194 Puigpunyent  
**Tel. 971 147 008** Fax 971 147 001  
info@sonnet.es [www.sonnet.es](http://www.sonnet.es)



Son Net es un establecimiento de gran lujo donde podemos comer dentro de una almazara antigua, degustar exquisitos platos hechos con Aceite de Mallorca y pasear por su olivar.

**Son Brull Hotel & Spa**  
Carretera de Palma-Pollença, km 49,8  
07460 Pollença  
**Tel. 971 535 353** Fax 971 531 068  
info@sonbrull.com [www.sonbrull.com](http://www.sonbrull.com)



Selecto establecimiento que dispone de una antigua almazara muy bien integrada en el bar, que sirve suculentos ágapes elaborados con Aceite de Mallorca, y que nos brinda un olivar con olivos de gran belleza, como, por ejemplo, Na Flamarades. *(Ver el apartado dedicado a los olivos milenarios.)* Además, nos ofrece la posibilidad de recibir tratamientos cosméticos con Aceite de Mallorca.

**Agroturismo Sa Pedrissa**  
Carretera de Valldemossa-Deià, km 64,5  
07179 Deià  
**Tel. 971 639 111** Fax 971 639 456  
info@sapedrissa.com  
[www.sapedrissa.com](http://www.sapedrissa.com)



Sa Pedrissa es un agroturismo que ofrece unas sensacionales vistas sobre el mar y sobre Deià. Es obligatorio probar algunos de los suculentos platos que se preparan con Aceite de Mallorca en su almazara-restaurante.

**Muleta de Ca s'Hereu**  
Camp de la Mar, s/n (platja d'en Repic)  
07108 Port de Sóller  
**Tel. 971 186 018** Fax 971 186 048  
francisca@muletadecashereu.com  
[www.muletadecashereu.com](http://www.muletadecashereu.com)



*Possessió* de montaña, actualmente reconvertida en agroturismo, que hasta hace unas pocas décadas se dedicaba a la elaboración de aceite de oliva. Podemos saborear recetas tradicionales de la cocina mallorquina, guisadas con Aceite de Mallorca; pasear por el olivar del predio, y admirar el buen estado de conservación de su almazara.

**Read's Hotel & Spa**  
Ctra. Vella de Santa Maria-Alaró, s/n  
07320 Santa Maria del Camí  
**Tel. 971 140 261** Fax 971 140 762  
readshotel@readshotel.com  
[www.readshotel.com](http://www.readshotel.com)



Read's da a los visitantes la posibilidad de disfrutar de sus platos, condimentados con Aceite de Mallorca. No podemos dejar este establecimiento sin visitar la preciosa almazara que conserva.

**R** *Restaurantes de interés oleoturístico*

«La cocina mallorquina moderna, lejos de olvidar sus raíces, se está convirtiendo en adalid del aceite de oliva virgen extra hecho en Mallorca.»

**Ca n'Arabi**

Camí de Bellveure, km 1,2  
07350 Binissalem  
**Tel. 971 512 211** Fax 971 512 116  
canarabi@terra.es

**Béns d'Avall**

Urbanització Costa de Deià  
Ctra. Sóller-Deià, km 56,95  
07100 Sóller  
**Tel. i fax 971 632 381**  
info@bensdavall.com [www.bensdavall.com](http://www.bensdavall.com)

**El Olivo**

Son Canals, s/n. 07179 Deià  
**Tel. 971 639 011** Fax 971 639 370  
fb@hotel-laresidencia.net  
[www.hotel-laresidencia.com](http://www.hotel-laresidencia.com)

**Racó des Teix**

C/ de sa Vinya Vella, 6  
07179 Deià  
**Tel. 971 639 501**  
Fax 971 639 501

**Molí d'en Bou**

C/ del Sol, 13  
07530 Sant Llorenç des Cardassar  
**Tel. 971 569 663**  
Fax 971 569 663  
molidenbou@terra.es



## E d'O *Dónde comprar Aceite de Mallorca: los Establecimientos d'Or*

«El arte de la naturaleza forma parte del patrimonio de la isla de Mallorca, pero puedo llevarme su fruto transformado: el aceite de Mallorca.»



**Ágape**  
C/ de l'Argenteria, 12  
07001 Palma  
**Tel. 971 725 213**  
a.agape@hotmail.com



**El Corte Inglés**  
Av. d'Alexandre Rosselló, 12  
07002 Palma  
**Tel. 971 770 177**  
Fax 971 464 303



**El Corte Inglés**  
Av. de Jaume III, 15  
07012 Palma  
**Tel. 971 770 177**  
Fax 971 464 303



**Ensenyat Alimentació**  
C/ d'Alcúdia, 5. 07460 Pollença  
**Tel. 971 533 618**  
Fax 971 531 914  
info@ensenyat.net  
**www.ensenyat.com**



**Es Bon Racó**  
C/ d'Ausiàs March, 22  
07003 Palma  
**Tel. 971 498 172**  
esbonraco@telefonica.net



**Sa Botiga d'Alcúdia**  
Camí de la Ronda, s/n  
07400 Alcúdia  
**Tel. 971 549 632**  
jbeltranvera@wanadoo.es



**La Pajarita**  
C/ Sant Nicolau, 2  
07001 Palma  
**Tel. 971 716 986**  
Fax 971 214 328



**Sa Cisterna**  
Carrer de sa Cisterna, 1  
07400 Alcúdia  
**Tel. 971 548 606**



**Sa Formatgeria**  
C/ dels Oms, 30  
07003 Palma  
**Tel. 971 717 572**



**UEP!**  
C/ Sant Jaume, 16. 07012 Palma  
**Tel. 971 720 711**  
Fax: 971 720 711  
uep@uepmallorca.es  
**www.uepmallorca.es**

## P *Empresas elaboradoras de Aceite de Mallorca que se pueden visitar*

«De noviembre a enero, podrá disfrutar de una visita en la que se le mostrará el proceso de elaboración del aceite de Mallorca.»



**Aubocassa**  
Finca d'Aubocàsser  
Camí de Son Fangos, km 7  
07500 Manacor  
**Tel. 679 516 863**



**Es Verger**  
Hort des Verger, s/n  
07190 Esporles  
**Tel. 971 619 220**  
Fax 971 715 732



**Josep Campins Reynés**  
Sa Font Garrover  
Camí de Santa Llúcia - camí de la  
Font Garrover  
07312 Mancor de la Vall  
**Tel. 971 501 970**



**Oli Solivellas**  
Ctra. Vella de Pollença, km 0,5  
07400 Alcúdia  
**Tel. 971 545 722**  
Fax 971 545 722  
olisolivellas@hotmail.com  
**www.olisolivellas.com**



**Olis Sóller**  
Ctra. de Fornalutx, 8  
07100 Sóller  
**Tel. 971 630 294**  
Fax 971 635 006  
cooperativasoller@hotmail.com



**S'Oliera de Son Catiu**  
Ctra. Inca - Artà km. 3,8  
Rotonda Llubi - Muro  
07300 Inca  
**Tel. 620 296 181**  
soncatiu@soncatiu.com



**Mariano Planas Gual de Torrella**  
Predi Jornets  
07140 Sencelles  
**Tel. 609 290 573**



**Finca Roqueta**  
Predi Roqueta, s/n  
07579 Maria de la Salut  
**Tel. 607 161 853**  
info@agroroqueta.com



?

## ¿Todavía tiene dudas?

### ¿Dónde?

En la isla de Mallorca, una de las islas mediterráneas con mayor tradición oleícola.

### ¿Cómo?

Personalmente, visitando la web [www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es) y, en el apartado Oleoturismo Mallorca, escogiendo las actividades que considere más interesantes, o consultando la guía que tiene en sus manos; o bien mediante una agencia de viajes que gestione estancias de oleoturismo en Mallorca.

### ¿Por qué?

Porque es el único lugar del mundo donde se puede contemplar el museo del Arte de la Naturaleza.

### ¿Qué es el Arte de la Naturaleza?

Un conjunto de obras de arte naturales, transformadas con el paso de los años, sobre los troncos de los olivos; obras de arte que esperan ser interpretadas por la imaginación de las personas que las contemplan. Las rutas que se presentan en esta guía le trasladará a esos parajes.

### ¿Puedo llevarme el Arte de la Naturaleza?

El Arte de la Naturaleza forma parte del patrimonio natural de la isla de Mallorca, pero puede llevarse su fruto transformado: el Aceite de Mallorca.

### ¿Es saludable el Aceite de Mallorca?

El Aceite de Mallorca es aceite de oliva virgen extra y, por lo tanto, contiene ácidos grasos esenciales, como el ácido linoleico, que favorecen la mineralización de los huesos y limitan la pérdida de calcio. La vitamina E del Aceite de Mallorca neutraliza la formación de radicales libres y evita sus efectos perjudiciales. Estudios científicos avalan las propiedades saludables del aceite de oliva, que son muy numerosas: anticancerígena; reductora de los triglicéridos y del llamado «colesterol malo» (LDL); preventiva de la diabetes, la arteriosclerosis, la hipertensión o los infartos de miocardio... sólo por mencionar algunas. Actualmente, el aceite de oliva adquiere una gran importancia en las aplicaciones cosméticas. Además de las ya conocidas acciones antioxidantes (antienvejecimiento) y fotoprotectoras, es conocida su acción tópica, como mecanismo oclusivo e hidratante.



**Olivos de Interés**

- 1- Olivera de Cort
- 2- Sa Madona des Barranc
- 3- Es Camell
- 4- Na Fllamarades

**Alojamientos**

- 1- Gran Hotel Son Net
- 2- Son Brull Hotel & Spa
- 3- Muleta de Ca s'Hereu
- 4- Agroturismo Sa Pedrissa
- 5- Read's Hotel & Spa

**Restaurantes**

- 1- Can Arabí
- 2- Bens d'Àvall
- 3- El Olivo
- 4- Racó des Teix
- 5- Molí d'en Bou

**Establecimientos de Oro**

- 1- Àgape
- 2- El Corte Inglés - Avingudes
- 3- El Corte Inglés - Jaume III
- 4- Ensenyat Alimentació
- 5- Es Bon Racó
- 6- Sa Botiga d'Alcúdia
- 7- La Pajarita
- 8- Sa Cisterna
- 9- Sa Formatgeria
- 10- UEP!

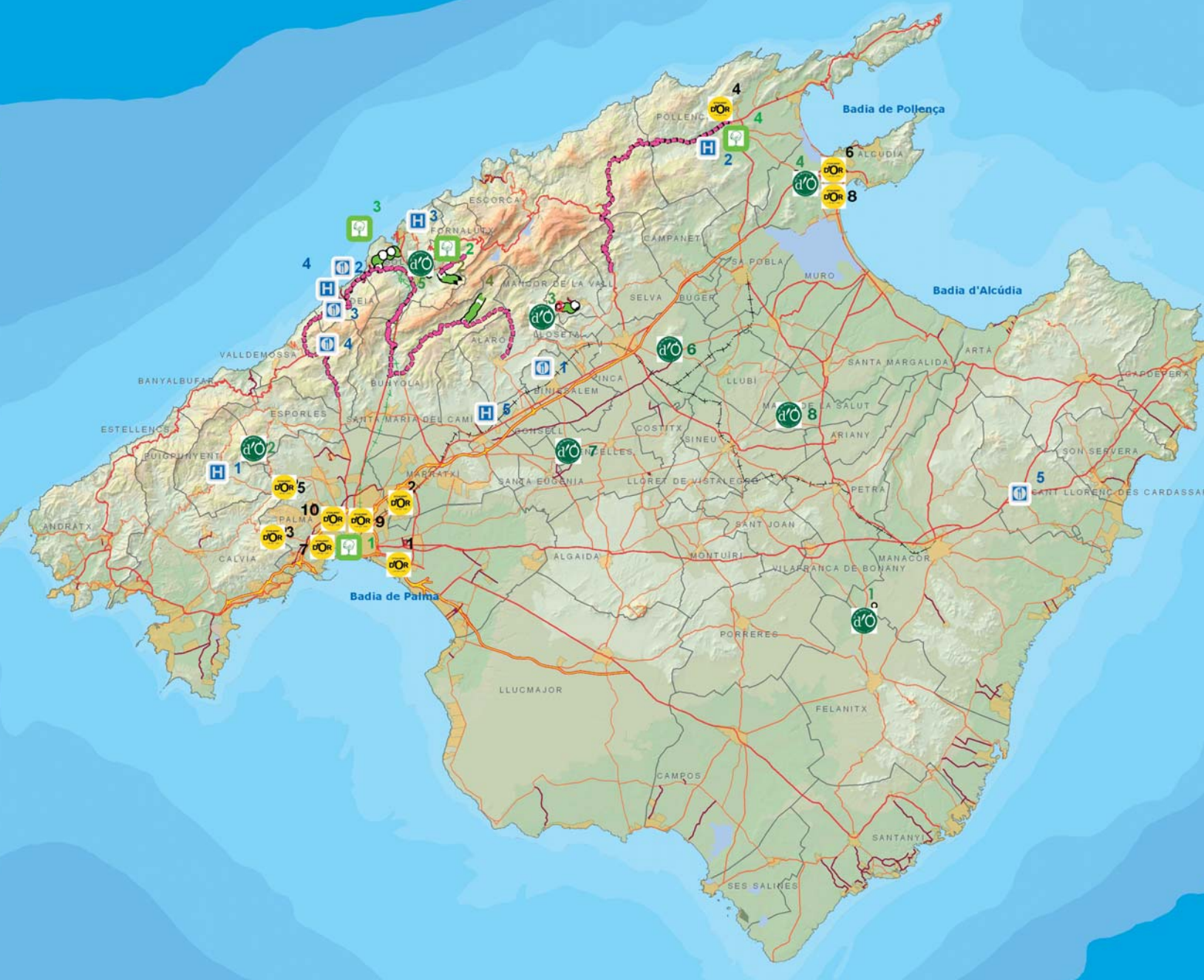
**DO Aceites de Mallorca**

- 1- Aubocassa
- 2- Es Verger
- 3- Josep Campins Reynés
- 4- Oli Solivellas
- 5- Ollis Sóller
- 6- S'Oliera de Son Catiu
- 7- Mariano Planas Gual de Torrella
- 8- Finca Roqueta

**Rutas**

- 1- El camino de Muleta
- 2- El barranco de Biniaraix
- 3- El camino de Sa Font Garrover
- 4- El olivar de Coma-sema
- Carreteras de Interés Paisajístico

Edición: octubre 2008



# La Denominación de Origen Aceite de Mallorca

La Denominación de Origen (DO) Aceite de Mallorca garantiza los aceites de oliva virgen extra que se elaboran en la isla de Mallorca con aceitunas de las variedades mallorquina, arbequina y picual.

La DO Aceite de Mallorca es certificación de origen y calidad: todos los lotes de aceite de oliva son analizados química y sensorialmente, y sólo los aceites de oliva producidos y elaborados de acuerdo con el Reglamento de la Denominación de Origen tienen derecho a utilizar la mención

«Aceite de Mallorca» y este logotipo:



[www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es)