

Una combinación perfecta entre descanso, tradición y salud

El oleoturismo nos descubre paisajes, historia, patrimonio y gastronomía siguiendo el hilo conductor del aceite de oliva, pilar fundamental del estilo de vida mediterráneo.



Por Francisco Cortijo / Madrid viernes, 30 de marzo de 2012

Si antes fue el enoturismo, ahora es el oleoturismo el que irrumpe con fuerza como alternativa turística y gastronómica. Decenas de rutas, restaurantes y alojamientos para descubrir todo un mundo inexplorado de sensaciones, paisajes y formas de vida que han formado parte de nuestra cultura desde hace milenios. El aceite de oliva es vida, salud e historia, y ahora también la excusa perfecta para redescubrir España.

El nuestro es el país del mundo con mayor extensión de olivar, mayor número de olivos y mayor producción anual de aceite de oliva, que se sitúa en torno a 1,4 millones de toneladas. El olivo se cultiva en más de 4.000 pueblos de toda la geografía española, existen más de 25 denominaciones de origen protegidas y 200 variedades de aceituna que se molturan en cerca de 1.700 almazaras.

JAÉN, PARAISO DEL OLIVAR

La esencia del Mediterráneo vive en Jaén. En un territorio como el de esta provincia, el oleoturismo pretende crear una red de intercambio de experiencias para contribuir a poner en valor los recursos asociados a la producción del aceite de oliva.

En este sentido, destaca la **Vía Verde de Aceite (www.viasverdes.com)**, que va desde Jaén capital hasta el río Guajoz, y que puede -y debe- completarse con visitas a las ciudades renacentistas de Úbeda y Baeza.

Los olivares, desde el sillín de nuestra bicicleta, adquieren la dimensión de un mar inmenso, casi un océano. Jaén nos abre así las puertas a un mundo fascinante de sabor y cultura. Son numerosas las rutas, las fiestas ligadas a la aceituna y su recogida, así como los hoteles con spa donde se realizan tratamientos basados en las propiedades dermatológicas del aceite, sin olvidarnos de los numerosos puntos de venta especializados en este oro líquido.

Además, los restaurantes ofrecen lo más sabroso de una gastronomía esencialmente mediterránea.

En el **Museo de la Cultura del Olivo** (www.museodelaculturadelolivo.com), que forma parte de la Hacienda La Laguna, se puede conocer la historia de este producto, las distintas variedades de aceituna y las técnicas de prensado. La **Diputación de Jaén** ha diseñado recientemente unas deliciosas y prácticas microescapadas (www.microescapadas.com), con las que se pretende situar a la provincia como destino idóneo para fines de semana y puentes. Algunas de las almazaras empresariales que se pueden visitar son: **Castillo de Canena** (www.castillodecanena.com), **Finca Casa del Agua** (www.orobailen.com) y **Almazara Cortijo el Tobazo** (www.solerreromero.com).

El aceite de oliva es vida, cultura, salud e historia, y ahora también la excusa perfecta para redescubrir España

EL ACEITE DEL SOMONTANO

No es esta comarca una zona que destaque por su poderío oleícola, pero tal vez por eso mismo ha conseguido preservar, aun con modestia, este cultivo tan tradicional. Y si su vino ha sabido conquistar mercados y paladares, el aceite de oliva no piensa quedarse atrás. Gracias al proyecto "**Oleoturismo en la Comarca de Barbastro**", se ha apostado por redescubrir el Somontano a través del oro líquido (www.aceitedelsomontano.org). Se han creado rutas, visitas a almazaras, recuperado fiestas, promovido el uso de los aceites de la zona en los restaurantes, editado folletos explicativos y otras acciones destinadas a hacer visibles las diferentes facetas del cultivo del olivo, su aceite y su cultura. Hace años había al menos una almazara en cada pueblo, sin embargo ahora solo permanecen en activo, manteniendo el tipo tradicional de molienda, las de **Adahuesca, Alquézar, Peralta de Alcofea y Salas Altas**.

Y solo hay cinco almazaras de tipo empresarial, de las cuales dos ofrecen visitas guiadas a sus instalaciones: **Aceites Ferrer**, en Bierge, y **Hacienda Agrícola Ecostean**, en Costean. Esta última, además, cuenta con un espacio llamado **Oli-bar**, en el que se realizan catas, degustaciones de aceites, maridajes, etc.

MALLORCA OLIVARERA

Han pasado los siglos y ahí están, aun perviven. En la isla de Mallorca, la naturaleza ha esculpido los troncos de los olivos y los ha convertido en verdaderas obras de arte, un arte natural y magnífico.

Aunque hoy día nos pueda parecer extraño o chocante, parte de la vida de Mallorca gira alrededor del olivo y el aceite. Aunque hoy los olivos resulten venerables y las almazaras sean piezas de museo, fueron un elemento básico en la historia de la isla.

Para recuperar todas estas sensaciones, se creó el proyecto **Oleorutas Mallorca** (www.illesbalearsqualitat.cat), que reúne actividades para adentrarse en el entorno mágico de los olivares.

Son muchos los olivos milenarios esparcidos por el campo mallorquín, incluso algunos tienen nombre propio y cuatro de ellos destacan por su especial valor: **Es Camell, Na Flamarades, Sa Madona des Barranc y el olivo de Cort**, que fue trasladado hace años desde una finca de Pollença hasta Palma, justo delante del consistorio. También es muy recomendable acercarse hasta **los olivares del barranco de Biniaraix, Sa Tanca de s'Atzeroler y Coma-sema**. Y son imprescindibles los **restaurantes de interés oleoturístico como Ca n' Arabí, El Olivo y Racó des Teix**.

ALMAZARAS CON ENCANTO

HACIENDA LA LAGUNA

En el corazón de una finca olivarera cercana a Baeza, este complejo acoge un hotel de 28 habitaciones, una escuela de hostelería, dos restaurantes, un museo, spa y piscina. Puente del Obispo, Baeza, Jaén. Tel. 953771005 www.ehlaguna.com/hotel

HACIENDA LA COLORÁ

Hacienda cordobesa ubicada en una finca olivarera en plena Sierra Morena. Se organiza en torno a un gran patio central y conserva elementos del antiguo molino. Ofrece 13 habitaciones y restaurante. Entre Montoro y Pedro Abad, Córdoba. Tel. 674717919 www.lacolora.com

MOLINO LA NAVA

Antiguo molino aceitero del siglo XVIII, que aún conserva sus piedras y máquinas, a 45 kilómetros de Córdoba. El cortijo, rodeado de olivares centenarios, cuenta con ocho habitaciones. Montoro, Córdoba. Tel. 957336041 www.molinonava.com

MOLINO DEL ARCO

Con impresionantes vistas sobre Ronda, este antiguo cortijo con almazara se remonta al siglo XVIII. Ofrece 15 habitaciones y suites bautizadas con el nombre de distintas variedades de aceituna y cuenta con restaurante. Partido de los Frontones. Ronda, Málaga . Tel. 952114017 www.hotelmolinodelarco.com

LA ALMAZARA DE VALDEVERDEJA

Al edificio de la vieja prensa de aceite se suman el pequeño hotel y varias villas-suites. En la almazara, que conserva la maquinaria tradicional, se fabrican jabones artesanales de aceite de oliva. Tiene restaurante. Camino del Pilón, 2. Valdeverdeja, Toledo . Tel. 925454804 www.almazaradevaldeverdeja.com

TORRE DEL VISCO

Masía noble del siglo XV perteneciente a la prestigiosa cadena Relais & Châteaux y situada en un paraje aislado de la comarca del Matarraña. El restaurante organiza catas de aceite y vino. Fuentespalda, Teruel. Tel. 978769015 Web: www.torredelvisco.com

HOTEL CRESOL

En Calaceite, conjunto histórico-artístico de la comarca del Matarraña, un molino de 1735 ha dado origen a este pequeño hotel. Las habitaciones tienen nombre de variedades de aceitunas. Santa Bárbara, 16. Calaceite, Teruel. Tel. 978851174 www.hotelcresol.com

MULETA DE CA S'HEREU

Las casas que conforman este complejo, situado en la costa noroeste de Mallorca, datan del siglo XVII y están en lo alto de un monte desde el cual se divisa el mar. Dispone de restaurante. Camp de sa Mar s/n. Platja de'n Repic. Port de Sóller. Sóller, Mallorca. Tel. 971186018 www.muletadecashereu.es/es

FUENTE. http://www.dineroyalud.es/REVISTA/articulos/GestionNoticias_2531_DYS_2005.asp