

The background of the image is a scenic view of a valley. In the foreground, there are dense green olive groves. In the middle ground, a town is nestled in the valley. The background features several large, rounded mountains under a clear blue sky.

OLEOTURISMO

POR LAS ALMAZARAS DE LA AXARQUÍA



A close-up photograph of an olive branch with two green olives and several leaves, set against a light beige background.

“Proyecto de Cooperación interterritorial
oliVAR, una nueva cultura del olivo”

Stylized text "oliVAR" in a light beige, flowing, cursive font, with a small olive icon at the end of the "V".

El Origen EL ACEITE DE OLIVA EN LA AXARQUÍA	Pag. 05
Celebraciones FIESTAS DEL ACEITE	Pag. 06
Materia prima VARIEDADES DE LA OLIVA	Pag. 07
Clasificaciones TIPOLOGÍA DEL ACEITE	Pag. 08
Usos culinarios EL ACEITE DE OLIVA Y LA DIETA MEDITERRÁNEA	Pag. 10
Procedimiento PROCESO DE ELABORACIÓN	Pag. 12
Empleo del aceite APLICACIONES	Pag. 15
El Carácter Medioambiental VÍNCULO CON EL MEDIO NATURAL	Pag. 16
Agenda CALENDARIO AGRÍCOLA	Pag. 18
Rutas de las almazaras DESCRIPCIÓN	Pag. 24
Almazaras FICHAS	Pag. 30



el origen

EL ACEITE DE OLIVA EN LA AXARQUÍA



El uso de aceites vegetales en la vida cotidiana, tanto en su uso gastronómico, como religioso u otras aplicaciones habituales, acompañó a la humanidad desde tiempos inmemoriales. Parece ser que las primeras plantaciones se realizaron entre el año 5000 a.C. y el 3000 a.C. No obstante se conocen usos del árbol del olivo en el Paleolítico Superior (12.000 a. C.).

El origen de la producción de aceite de oliva hay que buscarlo en la zona de oriente próximo. En esta zona, comenzó a extraerse aceite, de aceitunas silvestres. Que posteriormente, mediante hibridación, lograron hacer más productiva, dando origen a las actuales variedades de cultivo.

La producción oleícola no llegó a los griegos, hasta 2500 a. C. En la época de la expansión colonial griega, en torno al s. VII a. C., los griegos llevaron la producción de aceite a Italia.

Los fenicios, el gran pueblo comerciante de la antigüedad mediterránea, llevó el cultivo del olivo a las costas del sur de la Península Ibérica, la actual Andalucía, hacia el s. XI a. C. En poco tiempo, dicha tierra habría de convertirse en una de las principales zonas de producción del oro líquido.

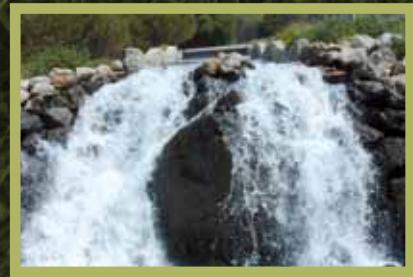
Pero fueron los romanos los que llenaron la Península Ibérica de olivos, convirtiéndola en uno de los principales exportadores de aceite de oliva. Su importancia fue tal que el emperador Adriano acuñó monedas con un ramo de olivo en la leyenda: Hispania.

Cuando llegaron los árabes en su recorrido por la península se encontraron con los magníficos olivares, los cuales expandieron, mejoraron las técnicas de cultivo y obtención del aceite.

FIESTAS DEL ACEITE

Día del aceite verdial. (Periana)

Tiene lugar a finales del mes de marzo y cuyo objetivo es promocionar este aceite que se extrae del olivo verdial característico de Periana.



celebraciones

materia prima

VARIEDADES DE LA OLIVA

VERDIAL DE VÉLEZ: Es una variedad típica de la zona de la Axarquía, sobre el 60% del olivar en la comarca, pertenece a esta variedad. El nombre de Verdial hace referencia a sus frutos que no acaban de alcanzar el color negro en su madurez. Los aceites son frutados, con sabor muy dulce y agradable sin ningún tipo de amargor o picante. Es una variedad muy productiva, con arboles de gran porte, pero de vejería acusada.



NEVADILLO DE LA AXARQUÍA: Su entrada en producción es precoz y su productividad elevada y constante. Con una maduración temprana del fruto y baja resistencia al desprendimiento, lo que facilita la recolección mecanizada. Su aceite es de gran calidad por sus cualidades químicas naturales. Es una de las variedades más estables y con mayor proporción de ácido oleico. Su sabor es frutado y más fuerte que el de los demás aceites. Es extraordinariamente rico en vitamina E y ácido oleico. En la comarca, sobre el 20% del olivar, pertenece a esta variedad.

El resto de la producción, se la reparten, la variedad **PICUAL** o **MARTEÑA**, **HOJIBLANCA** y **MANZANILLA**, sin llegar a ser significativa (sobre el 5%), la presencia de cada una de las variedades en la comarca.

TIPOLOGÍA DEL ACEITE

El aceite de oliva, es un aceite vegetal de uso principalmente culinario que se extrae del fruto recién recolectado del olivo. Dependiendo de la variedad, entre un 20 ó 30 por ciento de cada aceituna es aceite. Además se ha empleado con propósitos cosméticos, así como en lámparas de aceite. La oliva o aceituna no se suele comer cruda debido a la amargura de su sabor, este amargor se reduce en gran medida mediante la aplicación del macerado. El 90% de la producción mundial de aceitunas, es usada para producir aceite de oliva.

Se extrae de aceitunas maduras de entre seis y ocho meses, justo en el momento que contienen su máxima cantidad de aceite, que suele ser a finales de otoño y principio de invierno. Las aceitunas se someten a una primera presión con el objeto de extraer su zumo; la calidad del aceite depende en gran medida del procesado posterior. Es por esta razón por la que los productores vigilan estos pasos con sumo cuidado. La calidad del aceite de oliva se juzga por sus propiedades organolépticas y por su contenido de ácidos grasos libres. Existen regulaciones en la Unión Europea, que clasifican el aceite en cinco categorías, en función de la concentración de ácidos:



clasificaciones

Aceite de oliva virgen-extra: Este tipo de aceite es de máxima calidad, se obtiene directamente de aceitunas en buen estado, únicamente, por procedimientos mecánicos, con un sabor y olor intachables y libres de defectos, no pudiendo sobrepasar los 0.8 grados de acidez.

Existen tres subtipos:

Monovarietal: Obtenido a partir de una sola variedad de aceituna.

Coupage: Producido a partir de diversas variedades.

Denominación de Origen (D.O.): Generado a partir de aceitunas procedentes de una determinada área geográfica, donde se la elabora y embotella.

Aceite de oliva virgen: Este aceite sigue los mismos parámetros de calidad que el aceite de oliva extra, en cuanto a los métodos de obtención. La diferencia es que no puede superar los 2° de acidez.

Aceite de oliva: Es una mezcla de aceite de oliva refinado, obtenido a partir del re-

finado de los aceites defectuosos, que no han alcanzado los parámetros de calidad anteriormente citados y de aceite de oliva virgen o virgen extra (entre un 10% y un 20%). Como observaremos, ha perdido la palabra “virgen”, debido a que en el proceso de elaboración del aceite refinado, se utilizan otros procesos químicos o térmicos de limpieza de aromas, sabores y colores. El grado de acidez de este aceite de oliva no puede ser superior a 1,5°.

Aceite de orujo de oliva: Este tipo de aceite es el resultado del refinado de la masa sobrante, por medios químicos, de los orujos o morcas, procedentes de la molturación de la aceituna. La grasa vegetal obtenida se mezcla con una determinada proporción de aceite de oliva virgen, y la graduación final obtenida, en ácidos oleicos, no será superior a 1,5°.

Otro tipo de aceite, no comercial, es el **aceite de oliva virgen lampante**. Es aceite virgen muy defectuoso y que por tanto no se puede consumir directamente como los otros vírgenes.



usos culinarios

EL ACEITE DE OLIVA Y LA DIETA MEDITERRÁNEA

La dieta mediterránea es el conjunto de hábitos que ha seguido, durante miles de años, la población ribereña del mar Mediterráneo. Consiste en una variada y sabia mezcla de alimentos, combinados de modo tan particular que proporciona

todos los nutrientes necesarios para una vida sana. En este resultado final, es fundamental el protagonismo del aceite de oliva, eje fundamental en torno al cual se elaboran la mayoría de los platos de la dieta mediterránea.

Esta importancia del aceite de oliva es indiscutible y depende de muchas virtudes, tanto gastronómicas como saludables. El aceite de oliva es un valioso alimento, debido a su riqueza en diversos componentes, entre los que destaca el ácido oleico, el ácido graso monoinsaturado más importante de la dieta. El aceite de oliva es el único produc-

to natural sobre la tierra que está constituido, en su gran mayoría, por dicho ácido graso.

Gracias a nuestro aceite, los menús de nuestra dieta son una equilibrada mezcla de productos, donde cada uno conserva sus propiedades nutritivas, aportando sus mejores fuentes calóricas, sus proteínas,

vitaminas, minerales y otros micronutrientes. Un buen ejemplo de esto es la tradicional y saludable de desayunar pan y aceite.

Dentro de la dieta mediterránea, podemos asegurar que el aceite de oliva es un elemento básico en la cocina, se puede consumir de distintas maneras por ejemplo:

En crudo, ya que el aceite de oliva virgen extra conserva todo el aroma y sabor, en ensaladas, salsas o aderezos de verduras. También, rociando el pan o incluso sobre ahumados, carnes, bocadillos, etc.

En aliños, el aceite cubre con una capa los ingredientes de la ensalada evitando que los demás elementos del aliño penetren en ellos, por eso el aceite es lo último que hay que echar.

En rehogados y guisados: A fuego lento y baja temperatura, la cocción se realiza con el vapor que desprenden las carnes, las verduras y el líquido que se les añade, los sabores se mantienen y los aromas se concentran en la cocción. El aceite de oliva mantiene todas sus propiedades, especialmente con legumbres y verduras.

En asados a la plancha o a la brasa: El aceite de oliva ayuda a cocer los alimentos, impiéndole que se peguen, contribuyendo además a que la grasa propia del alimento salga y de su propio sabor. En la brasa se puede aromatizar con hierbas, y para conservar mejor el sabor, se debe añadir el aceite al final.

En frituras y asados: El aceite de oliva virgen es la más estable de las grasas vegetales y no produce reacciones tóxicas cuando se somete a fritura, asado o cocción, en condiciones normales. Más bien todo lo contrario, mejora las cualidades gastronómicas de los alimentos. Al freír, forma una capa fina y consistente alrededor del producto, que impide que absorba más aceite y permite retener todos los jugos. El aceite de oliva fríe y no cuece, como lo hacen otros aceites. Además el aceite de oliva “crece” en la sartén, por ello no es necesario usar mucha cantidad al freír.

Recientemente se ha comprobado que el aceite de oliva produce un incremento en la absorción de ácidos grasos Omega-3. Por ello, al consumir conjuntamente aceite de oliva y pescado como ocurre en la dieta mediterránea, se obtiene el efecto positivo derivado de la ingesta del aceite de oliva y se potencia el efecto del Omega-3 en la prevención de distintas enfermedades como el cáncer y las enfermedades cardiovasculares.

PROCESO DE ELABORACIÓN

El proceso de producción del aceite de oliva se ha conservado intacto desde hace miles de años. Actualmente este proceso es el siguiente: se recolectan las olivas y se muelen. Cuando están molidas hay que batirlas y separar el aceite de la pulpa. Una vez separado el aceite se decanta y ya está listo para consumir. Es el mismo proceso productivo que hacían nuestros antepasados, lo único que ha cambiado es que ya no se utilizan las mismas herramientas que se usaban antiguamente.

Recolección de la aceituna
La calidad del aceite de oliva depende en gran medida del estado de las aceitunas en el momento de recolección. Es importante que las olivas no sufran ningún tipo de maltrato durante su recolección y que ésta se realice en el momento óptimo de maduración del fruto.

El periodo de recolección de las aceitunas empieza a finales del mes de octubre y finaliza en febrero o marzo.

En la recolección, se desechan las aceitunas del suelo, y se da un tratamiento especial a las aceitunas que están en el árbol, destinadas a la producción de aceites de oliva de calidad. Para su recolección hay dos procedimientos usados comúnmente, uno es el ordeño, que consiste en coger el fruto deslizando la mano sobre la rama con aceitunas y depositando éstas en una espuenta o canasto de esparto, y el vareo que consiste en poner unos lienzos o lonas debajo del olivo y golpear con una vara las ramas del olivo para que las aceitunas se desprendan y caigan sobre el lienzo de donde posteriormente se recogen, se depositan en cajas y se transportan a la almazara.

Una vez en la almazara

Se procede a la limpieza, lavado y pesado de las aceitunas, en este proceso se eliminan restos de suciedad, hojas y ramas de las aceitunas antes de pesarlas. Este proceso se realiza por viento, ventiladores que soplan estos restos de menor peso, se lavan para quitar restos de polvo y tierra, y se pesan, realizado así el control de entradas de aceitunas para el seguimiento de la trazabilidad.

Más tarde se procede al molido de la aceituna. Desde la recogida de la aceituna hasta el proceso de molido no deben pasar más de dos días, ya que las aceitunas podrían comenzar a fermentar y producir un aceite de mucha peor calidad. En el proceso de molido se tritura la aceituna para separar el aceite de la pulpa. Esto se puede hacer mediante

procedimiento



elaboración

Es el mismo proceso productivo que hacían nuestros antepasados, lo único que ha cambiado es que ya no se utilizan las mismas herramientas que se usaban antiguamente.



molino cónico de piedra, o mediante molinos metálicos, ya sean de discos dentados o de martillo.

A continuación se procede al batido de la mezcla que se ha obtenido en el paso anterior al moler las aceitunas. Esta pasta debe batirse constantemente a una temperatura no superior a 30 °C. para separar el aceite del agua y de los restos de las aceitunas como el hueso, la pulpa y la piel. En este proceso el aceite se agrupa y de esta forma resulta mucho más fácil de separar del resto de la mezcla. Tras el batido, es posible obtener una parte importante del aceite suelto mediante extracción en frío, por filtración. Se obtiene así, el mejor aceite contenido en el fruto, dejando el resto del aceite para su extracción mecánica.

Después del batido, la mezcla obtenida está compuesta de aceite, alpechín y orujo de aceite. Es necesario separar estas tres fases para elaborar aceite de oliva. Este proceso se realiza mediante el método de aplicación de presión mediante prensas, o mediante el método de centrifugado. Este método consiste en centrifugar la mezcla de aceites en unos cilindros en los cuales se separan los tres componentes, debido a las diferentes densidades de los mismos. Este método de separación por centrifugado ha terminado por sustituir al clásico sistema de presión, al necesitar mucha menos mano de obra y resultar mucho más rápido y eficiente.

Conservación

Una vez concluido el proceso de elaboración del aceite de oliva, se procede a su conservación, que es tan importante como cualquiera de los pasos anteriores. Hoy en día la conservación del aceite se realiza en bodegas con depósitos y tuberías de acero inoxidable en un ambiente alejado de la luz solar y de la temperatura excesiva para preservar todas las cualidades antioxidantes del aceite de oliva.



DATOS DE SUPERFICIE

La superficie actual de cultivo de olivo en la comarca, se subdivide en pequeñas parcelas familiares, ya que por la zona no abunda el latifundio, alcanzando una superficie de 15.000 Ha, distribuidas por toda la Axarquía, en los pueblos donde más destaca o se dedica más terreno a su cultivo, son Alcaucín, Colmenar, Periana y Riogordo.

APLICACIONES

Usos alimentarios

El aceite de oliva, es un alimento básico en algunos países de la zona del mediterráneo. El empleo como ingrediente culinario, es mayoritario en aliños de ensaladas, así como en alimentos conservados mediante la inmersión en aceite de oliva: conservas de pescado, como los boquerones en aceite, verduras, carnes y quesos. El aliño que mezcla el aceite de oliva con zumo de limón, es muy habitual en algunas zonas del mediterráneo. Se suelen emplear igualmente aceites aromatizados con hierbas, como puede ser: romero y albahaca. También se puede comer empapando el pan.

Es en crudo como conserva todas sus propiedades organolépticas intactas. La resistencia que posee el aceite de oliva a la degradación por el calentamiento, se debe a la composición de ácidos grasos que posee, así como al contenido de antioxidantes.

Conservante alimentario

La cantidad de antioxidantes naturales que posee el aceite de oliva, le convierte en un medio adecuado para ser empleado en la conservación y maduración de algunos alimentos. Algunos ejemplos se pueden encontrar en el atún, el boquerón, los quesos y algunos productos del cerdo.

Usos medicinales y de salud

Son popularmente conocidas su propiedades como laxante, así como su facilidad para permitir la absorción por parte del cuerpo de los ácidos grasos Omega-3 descubierta recientemente. Para el estreñimiento se puede tomar en ayunas un par de cucharadas de aceite de oliva crudo.

Remedio para las Hemorroides. Con el objeto de aliviar las molestias que provocan, basta con someter a cocción 30 g de corteza de olivo por cada litro de agua. Con el agua obtenida se lava la zona afectada.

Para la Hipertensión. Tomar antes de comer y cenar una infusión de hojas de olivo.

Usos religiosos

En algunos países del mediterráneo oriental, el derramamiento de aceite de oliva sobre un altar, era considerado como una solicitud a los dioses de fecundidad. En el judaísmo y por influencia de éste, en la religión cristiana, el aceite siempre desempeñó un papel destacado. La Biblia está llena de referencias al aceite y el nombre de “Cristo”, significa el “ungido”. En la iglesia ortodoxa griega, el bautismo va acompañado de la unción del bebé con aceite de oliva. En la iglesia católica romana, el aceite virgen de oliva también se usa en el bautismo, la confirmación y la unción de enfermos o extrema unción.

Usos industriales

Alguna cantidad de la producción de aceite de oliva, se dedica a la elaboración de jabones de alta calidad. Otros subproductos del aceite de oliva, como el alpechín, se emplea en el campo como un herbicida o pesticida natural. El orujo (pasta resultante del prensado de la aceituna), es usado como combustible en hornos de ladrillares.

empleo del aceite



El Carácter Medioambiental



Pantano visto desde la carretera de Periana.

VÍNCULO CON EL MEDIO NATURAL

La palabra Axarquía proviene del árabe *šarqīyya*, que significa literalmente “parte oriental”, queriendo indicarse las tierras situadas en la zona oriental, a la capital de Málaga.

La orografía es uno de los elementos más determinantes del paisaje de la Axarquía. La principal característica, es la fuerte pendiente y su proximidad al mar, produciendo un relieve muy empinado, con alturas medias de 600 metros, de acusados desniveles, donde abundan los barrancos y abruptas laderas.

Clima

Existen algunas diferencias en el régimen climático de los municipios productores, en cuanto al nivel de precipitaciones, son bastante homogéneos, donde hay una mayor variación es en la temperatura, que suele ser más extrema en el interior, mientras la parte litoral, permanece estable a lo largo del año.

No obstante, podemos sintetizar, que toda la zona de producción, tiene unas temperaturas invernales suaves, donde es significativa la práctica ausencia de heladas. Los veranos son calurosos, registrándose las máximas temperaturas en el mes de Julio. La media anual oscila entre los 17º-18º C, con un régimen térmico que podríamos considerar suave y sin grandes cambios.

El régimen pluviométrico tiene un marcado carácter mediterráneo, teniendo un período seco comprendido entre mayo y septiembre de aproximadamente 7 meses. Existe una irregular distribución de las precipitaciones a lo largo de la comarca, pero la media puede estar entre 375 mm. y 450 mm. por año.

Entre los vientos de la zona destaca el denominado "terral" que puede causar importantes pérdidas de cosecha en verano, este viento procedente de África es seco y con altas temperaturas.

A modo de resumen, el clima, se caracteriza por la escasez de precipitaciones, temperaturas altas durante el verano y suaves en invierno, así como por la presencia de vientos extremadamente secos.

Suelo

El relieve es un elemento característico de la Axarquía, existen grandes desniveles, desde el nivel del mar en Vélez Málaga, hasta el pico de la Maroma a 2068 metros, existen poco más de 20 km de distancia, unido a la gran erosión del terreno en zonas próximas a la sierra, provocan la aparición de grandes tajos, profundos barrancos y altas cumbres, en las que el terreno calizo es predominante, contrastando con las suaves pendientes del corredor de Colmenar-Periana, de terreno arcilloso, zonas litorales de la comarca y el valle del río Vélez donde el terreno es aluvial.

Hidrografía

En la zona, motivada por el relieve, existen una infinidad de lechos por donde discurre el agua, que sólo tienen caudal tras precipitaciones abundantes, permaneciendo secos durante la época estival del año.

Las posibilidades de aguas subterráneas son muy limitadas, y sólo se encuentran en zonas de cañadas próximas a arroyos y ríos.

Habitualmente, los caudales de manantiales y pozos son pequeños y disminuyen considerablemente durante el verano. Uno de los más importantes manantiales, es el de río Guar, que aporta todo su caudal al embalse de La Viñuela, principal abastecedor de agua en la comarca, tanto para regadío, como para uso humano. Llegando a proporcionar agua, en época de sequía, a la capital Malagueña.

Las precipitaciones oscilan entre los 350-450 mm al año, siendo durante los meses de Mayo a Septiembre prácticamente inexistentes, y obteniéndose la mayor cantidad de agua durante el otoño. La procedencia de los frentes, suele ser atlántica, aunque durante la fase final del verano y principio de otoño, se puede dar el fenómeno de gota fría, ocasionando lluvias torrenciales.

A black and white photograph of an olive grove. The foreground is filled with the dark, textured trunks and branches of mature olive trees. The ground is uneven and appears to be a mix of soil and small rocks. In the background, the trees continue across the frame, creating a dense wall of foliage. The sky above is a pale, overcast grey.

La fabbranza



PRÁCTICAS DE CULTIVO

Marcos de cultivo

El marco de plantación usual es de 7x7, es decir, 7 metros de separación entre líneas y 7 metros de separación entre pie de olivo, para secano y de 7x5 para cultivos de regadío, aunque últimamente se están reduciendo distancias entre pies, para intensificar la producción, llegando a distancias de entre 6x5 ó 5x5. Alcanzando una densidad media de plantación, sobre 80 a 100 árboles por hectárea.

Cuidados del cultivo

Tradicionalmente se aplican los siguientes cuidados al cultivo del olivo: Normalmente se araba dos veces el terreno, la primera en invierno sobre el mes de Enero, y posteriormente se realizaba la bina, sobre el mes de Abril, para la eliminación de las malas hierbas, lo cual ha originado graves problemas de erosión

y pérdida de fertilización del suelo. Actualmente, para la eliminación de malas hierbas, se usa el desbrozado, permitiendo la obtención de mayores rendimientos. La poda se realiza sobre el mes de Febrero, lo usual es dejar un solo pie, aunque pueden aparecer olivos con dos e incluso tres pies. Mediante la poda, se persigue que el árbol tenga una forma uniforme, eliminando las ramas que sobresalgan, limpiando de ramas el interior, que impidan el acceso en la fumigación o cosecha del fruto, entresacado de madera, para favorecer el crecimiento de nuevos brotes y facilitando la posterior recolección del fruto, al no estar tan espeso el ramaje. La poda suele realizarse cada dos años, ya que el olivo, tras un año de producción, le sucede otro con nula o escasa cosecha tendiéndose a una pequeña poda de limpieza anual.

CALENDARIO AGRÍCOLA DEL OLIVAR

SEPTIEMBRE	Arreglar suelos de olivos, para facilitar recolección de fruto (alisándolos, eliminando las malas hierbas y piedras)
NOVIEMBRE O MARZO	Abonado
NOVIEMBRE, DICIEMBRE, ENERO, FEBRERO	Recogida de la aceituna
ENERO	Arado de las fincas de invierno (Cada vez más en desuso)
FEBRERO	Poda
ABRIL	Bina, limpieza superficial del suelo para eliminar malas hierbas y facilitar la penetración del agua de lluvia, desmoronando la dureza del terreno.
MAYO	Fumigado del árbol, para prevenir cochinilla, tizne, mosca, etc.
AGOSTO	Gradeo, para tapar grietas.

Agenda

Rutas de las almazaras



DESCRIPCIÓN DE LA RUTA POR LAS ALMAZARAS DE LA COMARCA

La ruta por las almazaras de la Axarquía, comprende 22 almazaras distribuidas por los términos municipales de Alcaucín, Algarrobo, Alfarnate, Arenas, Canillas de Aceituno, Colmenar, Cómpeta, Frigiliana, Periana, Riogordo, Rincón de la Victoria, Sayalonga, Sedella, Torrox, Vélez Málaga y Viñuela.

Desglose de almazaras en la Axarquía:

Nacho Pérez Benagalbón—(Rincón de la Victoria). **Aceites Montosa S.L.**, en Valle Niza (Vélez Málaga). **Agrícola Santa Catalina Mártir S.C.A.**, en Arenas. **Aceites Axarquía S.L.**, en Vélez Málaga. **Aceites Santa María S.L.**, en Vélez Málaga. **S.L.A. Aceiteprensa**, en el Trapiche (Vélez Málaga). **S.C.A. Santa Teresa de Jesús**, en Los Romanes (La Viñuela). **S.C.A. Agro-Olivarera de Riogordo**, en Riogordo. **S.C.A. Nuestra Señora de Candelaria**, en Colmenar. **S.C.A. Ntra. Sra. Virgen de Monsalud**, en Alfarnate. **Aceites Cañero Alfarnate S.C.**, en Alfarnate. **Olivarera San José Artesano S.C.A.**, en Mondrón (Periana). **S.C.A. Olivarera y Frutería San Isidro**, en Periana. **S.C.A. Santa Lucía**, en el Pilarejo (Alcaucín). **S.C.A. San Sebastián**, en el Puente don Manuel (Alcaucín). **Agrícola del Campo San Isidro Labrador S.C.A.**, en Canillas de Aceituno. **S.C.A Ntra. Sra. de la Esperanza**, en Sedella. **S.C.A. Agrícola de Cómpeta**, en Cómpeta. **S.C.A. San Isidro de Sayalonga**, en Sayalonga. **Jesús Campos Pendón**, en Algarrobo. **S.C.A. Nuestra Señora de las Nieves**, en Torrox. **S.C.A. Agrícola de Frigiliana**, en Frigiliana.

A continuación, realizaremos un recorrido por las distintas almazaras de la comarca, comenzando nuestro recorrido en Málaga y desplazándonos al este por la A-7 tomando la salida de Benagalbón desde el Rincón de la Victoria por la carretera comarca MA-3200 podemos visitar en este término municipal el **Castillo de Bezmiliana**, **El Museo de Artes Populares**, la Iglesia y los restos romanos, al mismo tiempo que podemos visitar la almazara de Nacho Pérez, volviendo a la A7 y cogiendo la salida de Cajiz, nos desviamos hacia la carretera comarcal MA-3203, llegando a la pedanía de Valle-Niza, población costera perteneciente al municipio de Vélez Málaga. En esta pedanía se encuentra el **Castillo del Marqués**, una batería del s. XVIII, con muros de mampostería y sillares. También destaca el complejo arqueológico-monumental de las antiguas Canteras de la Catedral, denominado **San Pitar**, formado por antiguas viviendas de los operarios de las canteras. En 1920, se funda la almazara Aceites Montosa S.L., por Federico Montosa Claros.

Volviendo a la A-7, y tomando la salida 272, desviándonos hacia carretera de Arenas, a unos 9 km, llegamos al municipio de Arenas, la almazara Agrícola Santa Catalina Mártir S.C.A., recibe su nombre de la **Parroquia de Santa Catalina Mártir**,



de estilo mudéjar. Las ruinas del **Castillo de Bentomiz, fortaleza de época islámica**, con ínfimos restos de sus torres, muralla y aljibes, desde la que se disfrutan unas vistas impresionantes, son lugares de interés para el visitante.

Regresando al municipio de Vélez Málaga, donde encontramos otras dos almazaras,

Aceites Axarquía S.L. y Aceites Santa María S.L., entre los monumentos que podemos visitar, La **Iglesia de Santa María La Mayor**, de estilo gótico-mudéjar y el **Palacio de Beniel**, construido en el s. XVII, constituye uno de los mejores ejemplos de la arquitectura civil en la ciudad. Siguiendo nuestro viaje dirección Loja, a unos 3 km nos encontramos con la pedanía del Trapiche, que posee la al-

mazara S.L.A. Aceiteprensa. Siendo este, el municipio con mayor número de almazaras en la comarca.

Continuando por la A-356, sentido Riogordo, llegamos a la pedanía de **Los Romanes**. Tiene origen en los repartimientos de las tierras de Las Rozas de Vélez. Desde el s. XVI surgieron los primeros cortijos, uno de ellos, el de “Román”, aparece como antecedente de la evolución de esta aldea, poblada por gentes venidas de

los alrededores, sobre todo de Benamargosa y sus aledaños. **La Torre Atalaya**, construcción árabe del s. XV, formaba un cinturón defensivo al amparo de los **castillos de Zalia y Comares**, desde esta pedanía de La Viñuela se tienen unas inmejorables vistas del pantano. En 1942, se funda la cooperativa de Los Romanes bajo el nombre S.C.A. Santa Teresa de Jesús con una producción media de 400 Tm. de aceite de Oliva Virgen Extra.

Adentrándonos en la parte oriental de la comarca, y continuando nuestro camino por la A-356, llegamos hasta el municipio de Riogordo, uno de los municipios que más cantidad de aceite produce dentro de la comarca, donde se ubica la almazara, S.C.A. Agro-Olivera de Riogordo, fundada en 2004, al fusionarse las dos almazaras existentes en el municipio. Se puede visitar el **Museo Etnográfico de Riogordo** que contiene una muestra amplia de los utensilios propios de las



Castillo de Zalia. Alcaucín, Málaga.



Lavadero de Periana, Málaga.



Museo Enrique Godínez. Riogordo, Málaga.

casas rurales del pueblo para mostrar la vida y costumbres de nuestros antepasados. Uno de sus principales atractivos es la antigua almazara sobre la que se levanta. En la planta baja, podemos ver, bodegas con tinajas del s. XVII, bodega del s. XIX, molinos de aceite del XVII al XIX, lagar de pisar y sala de vino de la pasa.

Prosiguiendo la ruta por la A-356, hacia el límite oriental de la comarca, llegamos hasta Colmenar, en su casco antiguo, destaca la **Iglesia de la Asunción**, que comenzó a construirse en el s. XVI y se terminó a mediados del s. XVII, en su estructura, se observan restos de construcciones árabes. Y la **Ermita de la Candelaria**, del s. XVII,

patrona del municipio, da nombre a la almazara S.C.A. Nuestra Señora de Candelaria.

Dirigiéndonos hacia la sierra, por la carretera autonómica A-5142, llegamos al municipio de Alfarnate, Aceites Cañero Alfarnate S.C. y S.C.A. Nuestra Señora Virgen de Monsalud, son las dos almazaras que podemos ver en este municipio, de origen árabe, su nombre proviene de “Al-farnat” que significa molino de harina. La **Ermita de Nuestra Señora de Monsalud**, es una obra del s. XVI, que consta de dos naves separadas por arcos formeros de medio punto.



Ríogordo, Málaga.

Continuando por la carretera comarcal MA-4103, nos adentramos en Periana. En su término han sido hallados numerosos restos arqueológicos, como los **yacimientos de los cerros de Capellánía y Alcolea**. En 1761 se convierte en **Parroquia**, la ermita existente, dedicada a **San Isidro Labrador**, que fue derrumbada a causa del terremoto que tuvo lugar el 25 de diciembre de 1884, y reconstruida posteriormente. Posee la almazara S.C.A. Olivarera y Frutera San Isidro, desde el año 1957, y en la pedanía de Mondrón, se encuentra la almazara Olivarera San José Artesano S.C.A., siendo este el municipio con mayor cantidad de pies de olivo de la comarca.

Descendiendo hacia el centro de la comarca, por la carretera A-7204, llegamos hasta la pedanía, el **Puente de don Manuel**, pequeño núcleo urbano, que ha crecido enormemente en los últimos tiempos, sobre todo en el sector servicios, ya que cuenta con una amplia oferta en comercios, bares, restaurantes, así como un aumento considerable de la población extranjera asentada en la zona. La Almazara S.C.A. San Sebastián, fundada en 1958, se ubica en esta pedanía. Si tomamos la carretera A-402 sentido Loja, llegamos a la pedanía de El

Pilarejo, donde se encuentra la almazara, S.C.A. Santa Lucía.

Para desplazamos a Canillas de Aceituno, ubicado en las faldas de Sierra Tejeda, debemos descender por la A-402, sentido Torre del Mar, y desviarnos hacia la carretera comarcal MA-4106. En 1960, se funda la almazara S.C.A. Agrícola del Campo San Isidro Labrador. De interés para el visitante son, la casa de los diezmos, edificio ubicado en la Plaza de la Constitución, data del s. XVI. También es conocido como **Casa de la Reina Mora**, conserva una torre abierta, con arcos de estilo mudéjar. Y la **Iglesia de Nuestra Señora del Rosario**, construida sobre la antigua mezquita, data del s. XVI, de estilo gótico-mudéjar, se divide en tres naves delimitadas con pilares cruciformes.

Desde Canillas de Aceituno, siguiendo la carretera comarcal MA-4105, viajamos, a la localidad vecina de Sedella, donde destaca la **Iglesia parroquial de San Andrés**, del s. XVI, con su torre de dos cuernos cuadrados y uno octogonal, rematada en chapitel piramidal. En el interior del templo hay esculturas de los siglos XVII y XVIII. La **Ermita de la Virgen de la Esperanza**, está situada en las afueras del casco urbano de



Sedella, siendo parte de los restos del castillo de Sedella, de época árabe, da nombre a la almazara creada durante el año 1959, S.C.A. Nuestra Señora de la Esperanza.

Continuando nuestro camino hacia el este, a través de la carretera comarcal MA-4108, nos encontramos con la localidad de Cómpeta, destaca su **Iglesia Parroquial**, dedicada a **Nuestra Señora de la Asunción**, con su torre de color ocre de 30 m de altura, que hizo construir en 1505, Isabel la Católica. En el altar mayor hay una Asunción, pintada por Francisco Hernández, de 1972. A pesar, de ser un municipio típicamente conocido por sus vinos, también posee un aceite de calidad, por eso desde 1919, cuenta con la almazara S.C.A. Agrícola de Cómpeta.

Volviendo hacia la costa mediterránea, desde Cómpeta, siguiendo la carretera comarcal MA-111, nos encontramos con el municipio de Sayalonga que en el año 1975 se funda la almazara S.C.A. San Isidro de Sayalonga. Dentro de este municipio, destacan la **Iglesia de Santa Catalina**, de estilo mudéjar, construida en el s. XVI. Y la **Ermita de San Cayetano**, construida muy probablemente en el s. XVI. Estuvo dedicada al culto cristiano en tiempos de cohabitación de la religión cristiana y musulmana.

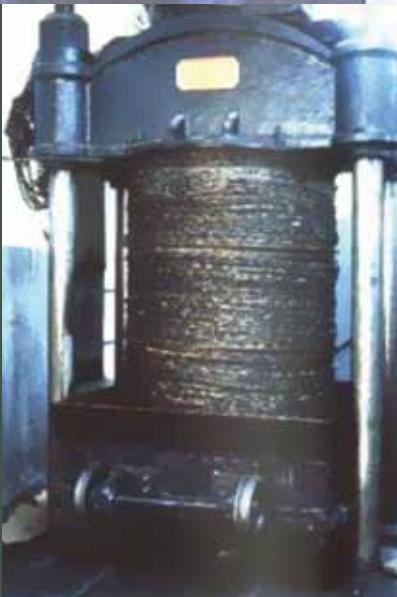
Nuestro descenso continúa, por la carretera comarcal MA-104, cerca de la costa nos encontramos, con el municipio de Algarrobo, donde puedes visitar la almazara Jesús Campos Pendón. Pueblo de origen árabe, posee diversos restos arqueológicos de época fenicia, como son la **necrópolis de Tra-yamar** o los restos del **Morro de Mezquitilla**. Su **Iglesia de Santa Ana**, del s. XVI y la **Ermita de San Sebastián**, del s. XVII, destacan como monumentos del municipio.

Desplazándonos hacia oriente, a través de la autovía A-7, llegamos hasta el municipio de Torrox, que en su casco antiguo, la **Iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación**, de estructura barroca, cuenta con tres naves, además de su torre de planta cuadrada, fundada en el s. XV y restaurada en el XVII. La almazara S.C.A. Nuestra Señora de las Nieves, recibe su nombre de **El Convento de Nuestra Señora de las Nieves**, de estilo mudéjar, del s. XVI. Además puede verse el acueducto de la Granja, usado hasta el s. XIX.

Para finalizar nuestro viaje, proseguimos por la autovía A-7 sentido Nerja, llegando al municipio de Frigiliana. Finalizando el s. XVI, los Manrique de Lara, de la nobleza malagueña, levantaron la casa solariega conocida hoy con el nom-

bre de **el Ingenio o Casa de los Condes**. En la actualidad, esta enorme mansión está destinada, entre otras actividades, a la fabricación de la única miel de caña que se produce en Europa. También construyeron por esas fechas, el **palacio del Apero**, destinado a ser granero, caballerizas y útiles de labranza. Actualmente está destinada en su parte baja a ser Oficina de Turismo y salón de exposiciones; en la parte alta a ser la Biblioteca Municipal. En 1965, se funda la almazara S.C.A. Agrícola de Frigiliana.

Almazaras



01 NACHO PÉREZ

C/ José Bravo, núm. 6
C.P. 29738 Benagalbón
(Málaga)
Año de fundación 1947
Forma Jurídica: Persona Física

Localización GPS:
Latitud: 36,797520
Longitud: -4,011674



02 ACEITES MONTOSA S. L.

C/ El Molino, N° 1
C.P. 29792 Valle Niza,
Vélez Málaga (Málaga)
Año de fundación 1920
Forma Jurídica: Sociedad Limitada

Localización GPS:
Latitud: 36,732458
Longitud: -4,164840

Variedades de aceitunas

Lechín al 75 %,

Verdial al 30 %

Procedencia

Rincón de la Victoria y pueblos
Colindantes

Molturación media de aceituna:

40.000 kg

Producción media de aceite:

7.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Benaoliva

Benagalbón (Rincón de la Victoria)



Sistema de producción:

Tradicional con empido y
prensas hidráulicas aclarado
de los aceites en pozuelos y
almacenamiento en depósitos
de acero inoxidable.

Permite visitas en sus instalaciones

Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 500 cc. y 100 cc.

609 562 321

molinodebenagalbon@hotmail.com

www.molinodebenagalbon.es

952 535 015

Valle Niza (Vélez Málaga)



Variedades de aceitunas

Verdial, Nevadillo y otras

Procedencia

Compra a agricultores de diversos municipios e incluso fuera de la comarca.

Molturación media de aceituna:

2.000.000 kg

Producción media de aceite:

400.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Montosa Etiqueta negra,
Montosa Escudo heráldico

Sistema de producción:

Tradicional con empido y
prensas hidráulicas aclarado
de los aceites en pozuelos y
almacenamiento en depósitos
de acero inoxidable.

Permite visitas en sus instalaciones

Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 500 cc. y 100 cc.

952 514 611

aceitesmontosa@empresarios.com

www.aceitesmontosa.com

909 706 432

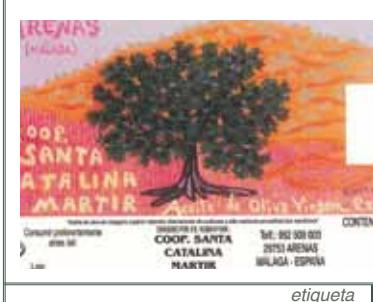
03 AGRÍCOLA SANTA CATALINA MARTIR, S.C.A.

Arenas



C/ Calvario, nº 2.
C.P. 29753 Arenas (Málaga)
Año de fundación 1.970
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,814627
Longitud: -4,045847



Variedades de aceitunas

Verdial al 90 %,

Lechín al 10 %

Procedencia

Arenas, Sedella, Salares, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Sayalonga, Archez y Vélez Málaga

Moliuración media de aceituna:

3.000.000 kg

Producción media de aceite:

600.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Santa Catalina Mártir

Sistema de producción:

Continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable.

Permite visitas en sus instalaciones de ventas.

Tiene venta directa en fábrica.

Formatos:

5 L. 2L. 1L.

952 509 003

oleoarenas@cemawin.com

www.oleoarenas.es

952 509 007

04 ACEITES AXARQUÍA S.L.

Vélez Málaga



Explanada de la estación, 3
C.P. 29700, Vélez Málaga (Málaga)
Año de fundación 1970
Forma Jurídica:
Sociedad Limitada

Localización GPS:
Latitud: 36,780818
Longitud: -4,110092



Variedades de aceitunas

Verdial, Nevadillo y otras

Procedencia

Compra a agricultores de diversos municipios e incluso fuera de la comarca

Moliuración media de aceituna:

2.000.000 kg

Producción media de aceite:

400.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

“Aceites La Axarquia”

Sistema de producción:

Continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable.

Permite visitas en sus instalaciones

Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L.

952 500 498

aceite@aceiteaxarquia.es

www.aceiteaxarquia.es

05 ACEITES SANTA MARÍA S.L.

C/ Camino Remanente, 12
C.P. 29700, Vélez Málaga (Málaga)
Año de fundación 1959
Forma Jurídica:
Sociedad Limitada

Localización GPS:
Latitud: 36,780396
Longitud: -4,111011

Variedades de aceitunas

Verdial, Nevadillo y otras

Procedencia

Compra a agricultores de diversos municipios e incluso fuera de la comarca

Molturación media de aceituna:

4.000.000 kg

Producción media de aceite:

800.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Aceites Santamaría

Vélez Málaga



Sistema de producción:

Continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable. Permite visitas en sus instalaciones

Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 750 cc. 500 cc.
125 cc. 30 cc



952 506 630



aceitessantamaria@hotmail.com



www.aceitessantamaria.com



952 507 069

06 S.L.A. ACEITEPRENSA

C/ Real alto S/N (El Trapiche)
C.P. 29719 Vélez Málaga (Málaga)
Forma Jurídica:
Sociedad Laboral

Localización GPS:
Latitud: 36,809659
Longitud: -4,123829

Variedades de aceitunas

Verdial, Nevadillo y otras

Procedencia

Compra a agricultores de diversos municipios e incluso fuera de la comarca

Molturación media de aceituna:

800.000 kg

Producción media de aceite:

160.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

(no envasan)

El Trapiche (Vélez Málaga)



Sistema de producción:

Molino con empiedro y Decanter horizontal, pozuelos para el aclarado de los aceites



952 542 699



680 373 052

07 S.C.A. ACEITERA SANTA TERESA DE JESÚS

Los Romanes



C/ Corralón, 11
C.P. 29713 Los Romanes (Málaga)
Fundada en el año 1942
Forma Jurídica:
Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,869862
Longitud: -4,197717



etiqueta

Variedades de aceitunas

Verdial al 75 %,
Moriscas al 25 %, otras al 5%

Procedencia

La Viñuela, Benamargosa, Co-
mares, Cútar, Almachar y Vélez
Málaga

Molituración media de aceituna:

2.000.000 kg

Producción media de aceite:

400.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Los Romanes

Sistema de producción:

Molituración con Molino triturador,
separación mediante sistema
continuo con centrifuga horizontal
(Decanter), el aclarado de los acei-
tes se hace mediante pozuelos de
decantación y el almacenamiento
en depósitos de acero inoxidable.
Permite visitas en sus instalaciones
Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 750 cc. 500 cc.
250 cc.

952 554 412

losromanes@telenet.es

www.aceitelosromanes.com

952 554 412

08 S.C.A. AGRO-OLIVARERA DE RIOGORDO

Riogordo



Paraje el Campillo S/N
CP-29180 Riogordo (Málaga)
Fundada en el año 2004, tras la fusión
de las dos cooperativas, existentes en
el municipio.

Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,922909
Longitud:-4,279870



etiqueta

Variedades de aceitunas

Verdial 80%, Hojiblanca 10%,
Manzanilla 5%, otras 5%

Procedencia

Riogordo

Molituración media de aceituna:

9.000.000 kg

Producción media de aceite:

1.800.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Borbollón y Rioliva

Sistema de producción:

Molituración con Molino triturador,
separación mediante sistema
continuo con centrifuga horizontal
(Decanter), centrifuga vertical para
el aclarado de los aceites y alma-
cenamiento en depósitos de acero
inoxidable. Permite visitas en sus
instalaciones
Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 750 cc. 500 cc.
125 cc. 30 cc

952 732 233

administracion@olivarerariogordo.es

www.olivarerariogordo.es

951 163 162

09 S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE CANDELARIA

Colmenar



C/ El Pilar S/N
C.P. 29170 Colmenar (Málaga)
Fundada en el año 1964
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,906558
Longitud: -4,337655



etiqueta

Variedades de aceitunas

Verdial, Hojiblanca

Procedencia

Colmenar, Casabermeja, Antequera

Molturación media de aceituna:

4.000.000 kg

Producción media de aceite:

800.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

“Bobastro” y “Hojiblanca”

Sistema de producción:

Molturación con Molino triturador, separación mediante sistema continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable. Permite visitas en sus instalaciones Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 750 cc. 500 cc. 125 cc.

952 730 102

oficina@oleocolmenar.com

www.oleocolmenar.com

952 730 947

10 S.C.A. NUESTRA SEÑORA VIRGEN DE MONSALUD

Alfarnate



C/ Ejidillo, 25
C.P. 29194 Alfarnate (Málaga)
Fundada en el año 1972
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,996709
Longitud: -4,259435



etiqueta

Variedades de aceitunas

Hojiblanca

Procedencia

Alfarnate

Molturación media de aceitu-

na: 1.000.000 kg

Producción media de aceite:

200.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Virgen de Monsalud

Sistema de producción:

Molturación con Molino triturador, separación mediante sistema continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable. Permite visitas en sus instalaciones Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L.

952 759 052

info@cooperativamonsalud.com

www.cooperativamonsalud.com

685 501 767

952 75 90 52

11 ACEITES CAÑERO ALFARNATE S.C.

Alfarnate



CTRA. ALFARNATE-PERIANA
C.P. 29194 Alfarnate (Málaga)

Forma Jurídica: Sociedad
Cooperativa

Localización GPS:

Latitud: 36,995862
Longitud: -4,252308



etiqueta

Variedades de aceitunas

Hojiblanca

Procedencia

Compra a agricultores de
diversos municipios e incluso
fuera de la comarca

Molituración media de aceituna:

300.000 kg

Producción media de aceite:

60.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Aceites Cañero

Sistema de producción:

Molituración con Molino
triturador, separación mediante
sistema continuo con
centrifuga horizontal (Decan-
ter), centrifuga vertical para
el aclarado de los aceites y
almacenamiento en depósitos
de acero inoxidable. Permite
visitas en sus instalaciones
Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 2L.



952 75 90 71



caneroalfarnate@hotmail.com



952 75 90 71

12 OLIVARERA SAN JOSÉ ARTESANO S.C.A.

Periana



Barriada de Mondrón S/N
C.P. 29710 Periana (Málaga)
Fundada en el año 1962
Forma Jurídica: Sociedad
Cooperativa

Localización GPS:

Latitud: 36,942387
Longitud: -4,226030



etiqueta

Variedades de aceitunas

Verdial al 80 %, otras variedades
al 20 %

Procedencia

Periana

Molituración media de aceituna:

3.000.000 kg

Producción media de aceite:

600.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Aceites Mondrón

Sistema de producción:

Molituración con Molino triturador,
separación mediante sistema
continuo con centrifuga horizon-
tal (Decanter), centrifuga vertical
para el aclarado de los aceites y
almacenamiento en depósitos de
acero inoxidable. Permite visitas
en sus instalaciones
Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 750 cc. 500 cc.
125 cc.



952 53 79 15



sanjoseartesano@hotmail.com



www.aceitesmondron.com



952 53 78 79

13 S.C.A. OLIVARERA Y FRUTERA SAN ISIDRO

C/ Carrascal N° 5
C.P. 29710 Periana (Málaga)
Fundada en el año 1957
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,926024
Longitud: -4,191343



etiqueta

Variedades de aceitunas

Verdial al 80 %, Hojiblanca 10 % y Marteño 10 %

Procedencia

Periana

Molituración media de aceituna:

6.000.000 kg

Producción media de aceite:

1.200.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Aceite Periana

Sistema de producción:

Molituración con molino triturador, separación mediante sistema continuo con centrifuga horizontal (Decanter), decantación natural para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable. Permite visitas en sus instalaciones. Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2,5 L. 2L. 1L. 750 cc. 500 cc. 250 cc. 100 cc. 20 cc.

952 53 60 20

aceiteperiana@hotmail.com

www.aceiteverdialperiana.es

952 53 62 87

952 53 61 63

14 S.C.A. SANTA LUCÍA

Bda. Pilarejo, nº 7
C.P. 29711, Alcaucín
Fundada en el año 1938
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,916731
Longitud: -4,132294



etiqueta

Variedades de aceitunas

Verdial

Procedencia

Alcaucín

Molituración media de aceituna:

200.000 kg

Producción media de aceite:

40.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Pilarejo

El Pilarejo (Alcaucín)



Sistema de producción:

Molituración con molino triturador, separación mediante sistema tradicional de prensas, el aclarado de los aceites se hace mediante pozuelos de decantación y almacenamiento de los aceites en depósitos de acero inoxidable. Permite visitas en sus instalaciones. Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L.

699 965 171

952 339 639

15 S.C.A. SAN SEBASTIÁN

Puente de Don Manuel S/N
C.P. 29711 Puente de Don Manuel
(Alcaucín)
Fundada en el año 1958
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:

Latitud: 36,888785
Longitud: -4,143010



etiqueta

Variedades de aceitunas

Verdial al 80 %, Hojiblanca al 12 % y Marteño al 8 %

Procedencia

Alcaucín, Viñuela

Molturación media de aceituna:

2.000.000 kg

Producción media de aceite:

400.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Puente Don Manuel

Puente de Don Manuel (Alcaucín)

**Sistema de producción:**

Continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable.

Permite visitas en sus instalaciones

Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 750 cc.

500 cc. 125 cc.

952 501 466

sca_sansebastian@cemawin.com

952 510 807

16 AGRÍCOLA DEL CAMPO SAN ISIDRO LABRADOR S.C.A.

C/ Calvario, S/N
29716 Canillas de Aceituno (Málaga)
Fundada en el año 1960
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:

Latitud: 36,875207
Longitud: -4,086653



etiqueta

Variedades de aceitunas

Verdial de Vélez Málaga al 70 %, Nevadillo de la Axarquía al 30 %,

Procedencia

Canillas de aceituno, Sedella

Molturación media de aceituna:

600.000 kg

Producción media de aceite:

120.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Sierra Tejeda

Canillas de Aceituno

**Sistema de producción:**

Continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable.

Permite visitas en sus instalaciones

Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 750 cc. 500 cc.

125 cc.

952 518 215

alycubo@hotmail.com

679 249 088

952 504 550

17 S.C.A. AGRÍCOLA NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA

Paraje Casa Pinta S/N
C.P. 29715, Sedella (Málaga)
Fundada en el año 1959
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,861893
Longitud: -4,038470

Variedades de aceitunas

Verdial de Vélez Málaga al 55% y

Nevadillo de la Axarquía al 45%

Procedencia

Sedella

Molturación media de aceituna:

300.000 kg

Producción media de aceite:

60.000 kg

Sistema de producción:

Continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable. Permite visitas en sus instalaciones

Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 500 cc. y 125 cc.

 952 508 977

 952 508 977

18 S.C.A. AGRÍCOLA DE CÓMPETA

Avda.de Torrox N°37
C.P. 29734 Cómpeta (Málaga)
Fundada en el año 1916
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,830014
Longitud: -3,972450



etiqueta

Variedades de aceitunas

Nevadillo de la Axarquía al 90 %,

Verdial de Vélez Málaga al 7 % y

Hojiblanca al 3 %

Procedencia

Cómpeta, Canillas de Albaida, Archez

Molturación media de aceituna:
1.500.000 kg

Producción media de aceite:

300.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

La Recíproca de Cómpeta

Cómpeta



Sistema de producción:

Continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable.

Permite visitas en sus instalaciones

Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 750 cc. 500 cc.
125 cc.

 952 516 301

 info@oleocompeta.com

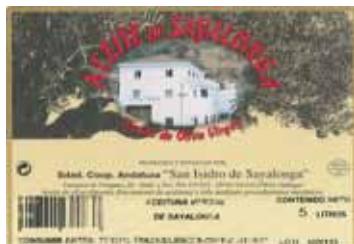
 www.oleocompeta.com

 952 516 301

19 S.C.A. SAN ISIDRO DE SAYALONGA

C/ Carretera Cómpeta, 24
C.P. 29752 Sayalonga (Málaga)
Fundada en el año 1975
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,797520
Longitud: -4,011674



etiqueta

Variedades de aceitunas:

Verdial de Vélez Málaga al 85%,
Nevadillo de la Axarquía al 15%

Procedencia:

Sayalonga, Archez, Corumbela,
Algarrobo

Molturación media de aceituna:

700.000 kg

Producción media de aceite:

140.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Aceite de Sayalonga

Sayalonga



Sistema de producción:

Continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable. Permite visitas en sus instalaciones

Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L.

 952 535 015

 sanisidro@sayalonga.es

 www.cooperativasayalonga.com

 952 535 015

20 JESÚS CAMPOS PENDÓN

C/ Río, 5
C.P. 29750 Algarrobo (Málaga)
Fundada en el año
Forma Jurídica: Persona Física

Localización GPS:
Latitud: 36,774097
Longitud: -4,036787

Variedades de aceitunas

Verdial de Vélez Málaga al 85%,
Nevadillo de la Axarquía al 15%

Procedencia

Compra a agricultores de
diversos municipios e incluso de
fuera de la comarca

Molturación media de aceituna:

100.000 kg

Producción media de aceite:

20.000 kg

Algarrobo (Málaga)



Sistema de producción:

Continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable.

Permite visitas en sus instalaciones

Formatos:

5 L. 2L. 1L.

 952 552 788

21 S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE LAS NIEVES

Ctra. Cómpeta, Km 0.9
C.P. 29770, Torrox (Málaga)
Fundada en el año 1976
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,760939
Longitud: -3,956029



etiqueta

Variedades de aceitunas

Nevadillo de la Axarquía al 95%,

Otras 5%

Procedencia

Torrox

Molturación media de aceituna:

900.000 kg

Producción media de aceite:

180.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Nevaillo

Torrox (Málaga)



Sistema de producción:

Continuo con centrifuga horizontal (Decanter), centrifuga vertical para el aclarado de los aceites y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable. Permite visitas en sus instalaciones

Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 750 cc. 500 cc.
125 cc.

 952 538 022

 administrador@coopagri.e.telefonica.net

 952 538 022

22 S.C.A. AGRÍCOLA DE FRIGILIANA

C/ El Molino, Nº 1
C/ Santo Cristo, s/n
C.P. 29788 Frigiliana (Málaga)
Fundada en el año 1965
Forma Jurídica: Sociedad Cooperativa

Localización GPS:
Latitud: 36,732458
Longitud: -4,164840



etiqueta

Variedades de aceitunas

Nevadillo al 95 %, otras al 5 %

Procedencia

Frigiliana, Nerja, Torrox y

Cómpeta

Molturación media de aceituna:

500.000 kg

Producción media de aceite:

100.000 kg

Nombre Comercial ó Marca:

Agrícola de Frigiliana

Frigiliana



Sistema de producción:

Continuo con centrifuga horizontal (Decanter), el aclarado de los aceites se hace mediante aclaradores de acero inoxidable de alto rendimiento y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable. Permite visitas en sus instalaciones

Tiene venta directa en fábrica

Formatos:

5 L. 2L. 1L. 750 cc. 500 cc.
125 cc.

 952 533 037

 agcfrigiliana@terra.es

 952 533 037



Subvencionado por:



GOBIERNO
DE ESPAÑA



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

“Proyecto de Cooperación interterritorial
oliVAR, una nueva cultura del olivo”

una nueva cultura
del olivo



www.olivarcultura.es

Grupos de desarrollo rural participantes:



CEDER
CENTRO DE DESARROLLO RURAL
ALCARRIA CONQUENSE



CEDER
XARQUIA



Consorcio
EDER