

L'Art de la Natura
OLEOTURISME MALLORCA





Mercè Amer Riera

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



La pagesia i el paisatge de Mallorca estan lligats des de temps ben antic a les oliveres i els olivars. Durant segles, aquests arbres centenaris han estat cultivats pels agricultors mallorquins, que n'han obtingut un aliment essencial, alhora que han inspirat pintors i altres artistes, que els han immortalitzat en pintures, fotografies, cançons i poemes.

Els mallorquins hem sabut conservar aquest bell patrimoni natural i cultural, i ara us el presentem a la segona edició d'Oleoturisme Mallorca, un conjunt d'originals activitats al voltant de l'univers i el paisatge de l'oliverar mallorquí i de l'oli de Mallorca. Amb aquest pretext us convidem a gaudir de l'art de la natura a l'aire lliure, que us permetrà endinsar-vos en aquest món.

Com a consellera d'Agricultura i Pesca us vull demanar que gaudiu de les activitats amb interès oleoturístic de Mallorca: contemplar les monumentals oliveres mallorquines, romandre en algun dels allotjaments hotelers que conserven les antigues tafones, tastar els millors plats d'autor fets amb oli de Mallorca o visitar els productors d'oli de Mallorca, els pagesos que encara avui transformen l'oliva mallorquina en un oli apreciat i reconegut arreu.

Tant en aquesta guia com a la pàgina web www.illesbalearsqualitat.cat, actualitzada permanentment, trobareu tots els detalls per viatjar a l'univers de l'oli de Mallorca.

L'Art de la Natura
OLEOTURISME MALLORCA



Com es pot utilitzar la guia OLEOTURISME MALLORCA

En la guia que teniu a les mans trobareu la informació següent:

- L'Art de la Natura** **M** Museu a l'aire lliure, on podeu observar soques d'olivera que són autèntiques creacions artístiques de la natura, úniques al món.
- Rutes de l'Oli de Mallorca** **RU** Excursions a peu, en bicicleta, a cavall o en cotxe, i visites als oliverars més singulars.
- Pernoctacions** **H** En una antiga tafona, apreneu sobre com s'elaborava l'Oli de Mallorca en altre temps.
- Degustacions** **RE** Assaboriu exquisits plats elaborats amb l'Oli de Mallorca.
- Establiments d'Or** **E d'O** Visitau els establiments especialitzats en aliments amb denominació de qualitat de les Illes Balears, on podeu comprar l'Oli de Mallorca i altres aliments amb denominació.
- Empreses elaboradores** **P** Visitau una tafona en funcionament pertanyent a la denominació d'origen Oli de Mallorca, vegeu-ne les instal·lacions i coneixeu les persones que elaboren l'Oli de Mallorca.
- Encara teniu dubtes?** **?** Responem algunes de les preguntes més freqüents sobre el projecte OLEOTURISME MALLORCA.



El cultiu de l'olivera a Mallorca

L'olivera arribà a Mallorca ara fa dos mil·lennis i, d'aleshores ençà, els pobladors de l'illa l'han incorporada a les seves vides. Més tard, una onada de canvis arribà a Mallorca i transformà els olivars: emprant l'enginyosa tècnica de la pedra en sec, es marjaren el vessants de l'abrupta muntanya insular fins que s'aconseguien terrenys cultivables. Com a resultat: dotzenes de milers d'hectàrees i milions d'oliveres en producció, amb prop de vint mil quilòmetres lineals de marjades construïdes.

La història ha deixat empremta i, sense cercar-ho, el temps i l'habilitat del pagès han traslladat l'art a l'aire lliure: museus oberts a tothom, que donen la benvinguda als visitants.





M

Les oliveres mil·lenàries, l'Art de la Natura

«El temps, els contratemps, les mans de l'home i el saber de la natura, han modelat les soques de l'olivera: obres d'art que ens transportaran a un món de fantasia.»

Es Camell

Les formes quimèriques des Camell ens deixaran captivats. Els habitants locals coneixen aquesta olivera amb aquest nom, tot i que, segons d'on el mireu, també pot parèixer una serp ofegant una presa o un drac xinès preparat per a l'atac.

Com podeu arribar-hi?

Es Camell es troba dins la finca de Cas Avinyons, arran del camí de Muleta.

(Vegeu la ruta 1.)

Olivera de Cort

Fa un parell de dècades aquest bell arbre fou duit a Ciutat des d'una finca de Pollença per plantar-lo a la plaça de Cort, com a símbol de «pau i arrelament a la terra». Si ens hi fixam, hi trobam formes ben curioses, com una orella dita «l'Orella de Mallorca» o la cara d'un caparrot. Aquest és un arbre catalogat i protegit per la Llei 6/1991, de protecció d'arbres singulars.

Com podeu arribar-hi?

L'olivera de Cort es troba situada enmig de la plaça amb el mateix nom, a Palma, just davant de l'Ajuntament de la capital mallorquina.

Sa Madona des Barranc

Arbre centenari de formes entortolligades, sembla un guardià protector dels nombrosos caminants que cada any fan la popular i bella excursió del barranc de Biniaraix.

Com podeu arribar-hi?

Sa Madona des Barranc és enmig del barranc de Biniaraix.

(Vegeu la ruta 2.)

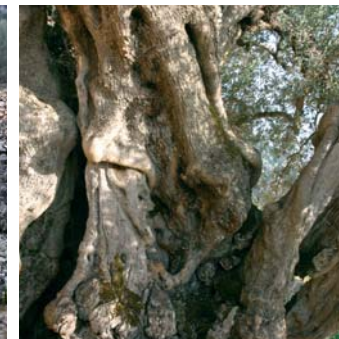
Na Flamarades

Quan observem de prop aquesta olivera ens podem imaginar que som a l'infern de Dant, ja que les seves flames són realment fascinants.

Com podeu arribar-hi?

Na Flamarades es troba dins la finca de Son Brull, molt a prop de la piscina de l'agroturisme.

(Vegeu l'allotjament de Son Brull.)



RU

Les rutes oleoturístiques

«Descobriu una altra manera de conèixer Mallorca. Aquestes són les rutes proposades, però n'hi ha moltes d'altres per tot Mallorca que també ens permetran endinsar-nos en l'Art de la Natura. Es tracta de simples passejades pels olivars de Mallorca o de visites a museus naturals a l'aire lliure?... Jutjau-ho vosaltres mateixos.»

Rutes: 1 El camí de Muleta

2 El barranc de Biniraix

3 El camí de sa Font Garrover

4 L'olivar de Coma-sema



Distància: 4,8 km

Durada aproximada: 1 hora i 15 minuts (a peu)

Dificultat: baixa

Mitjans per fer l'excursió: a peu o en bicicleta de muntanya

Excursió gratuïta

Ruta 1 *El camí de Muleta*

Aquesta primera excursió comença a la carretera que uneix Sóller amb Deià (carretera MA 10), al punt quilomètric 56,950. D'allà parteix un camí asfaltat que es dirigeix cap a vora la mar, que prendrem: al cap d'uns pocs centenars de metres, es bifurca a esquerra i dreta, amb girs de noranta graus. Si agafam el carrer de l'esquerra, podem arribar fins al Restaurant Béns d'Avall, on és possible degustar algun plat elaborat amb Oli de Mallorca alhora que gaudim d'unes belles vistes sobre la mar. Però aquesta vegada hem de prendre cap a la dreta i seguir pel camí asfaltat.

Aquest viarany aviat es converteix en una pista forestal de terra, senyalitzada com a «GR221». Seguirem, doncs, per aquesta sendera —d'amplada suficient perquè hi passi un cotxe— fins que arribem —aproximadament un quilòmetre després del primer senyal— just davant les cases de Muleta Gran. El camí d'arribada i tots els voltants d'aquesta possessió són plens d'oliveres amb extraordinàries formes. Aquí hem de fer cas de les indicacions de la pista forestal GR221 i seguir en direcció al port de Sóller.

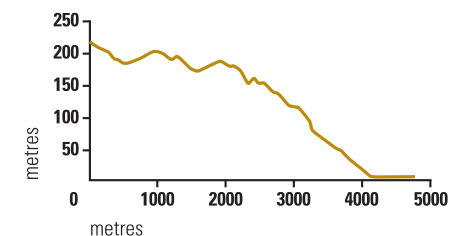
El camí envolta les cases, fins a arribar a un portell, que tancarem en haver-lo travessat. Acabam d'entrar a l'olivar de Cas Avinyons i, a uns pocs metres de l'entrada, ja ens topam amb les formes mitològiques des Camell. (*Vegeu l'apartat M.*) A la dreta del senderol, a escassa distància des Camell, trobam també altres oliveres de gran bellesa.

Cal advertir que, si bé el camí pel qual discorre l'excursió és públic, els terrenys on trobam les oliveres —estiguin tancats o no— són privats. Per això, cal ser extremadament respectuosos amb la propietat i no deixar mai cap rastre del nostre pas per aquests espais.

Continuam el nostre itinerari pel viarany indicat, tornam a passar un portell i ara el camí descendeix cap a la dreta, delimitat per fites, per una via empedrada, fins a travessar un torrent, just abans de passar un altre portell. Avancem, doncs, pel camí i, en només cinc minuts, apareix a mà esquerra la bella possessió de muntanya de Muleta de Ca s'Hereu, anomenada també Muleta Petit, avui dia convertida en agroturisme. (*Vegeu l'apartat H.*) Allà podem renovar forces berenant d'algun plat fet amb Oli de Mallorca i, visitant-ne la tafona, podem saber com s'elaborava antigament l'oli illenc.

Des de Muleta de Ca s'Hereu podem seguir baixant per la pista que hem arribat (GR221), fins al port de Sóller, o bé podem prendre el camí forestal que avança des de la possessió fins a la platja d'en Repic (port de Sóller). Ambdós trajectes discorren entre marjades i oliveres centenàries.

El camí de Muleta



Distància: 2 km
Durada aproximada: 45 minuts
Dificultat: mitjana
Mitjans per fer l'excursió: a peu
Excursió gratuïta

Ruta 2 *El barranc de Biniraix*

Donam el sus a la nostra passejada al bell llogaret de Biniraix, a la vall de Sóller. D'allà hem de prendre per una pista forestal (GR221) que trobarem a la dreta de la carretera de sortida de Biniraix, en direcció a Fornalutx: agafam aquest camí en direcció al barranc i a l'Ofre i Cúber.

Tot d'una el recorregut transcorre per dins el típic olivar de muntanya: arbres centenaris de formes superbes, en terrenys marjats i de plantació irregular, sobre petites parcel·les de multipropietat. Aquest camí és, per si mateix, un bon exemple de l'enginyeria tradicional de la pedra en sec: això fa que el barranc de Biniraix sigui un bé d'interès cultural (BIC), protegit per la Llei de patrimoni des del 1994. I és que tot el caminal és ple d'exemples de l'enginy popular dels antics mallorquins: ponts, marjades fetes en els vessants d'imponents penya-segats, fonts, cases de possessió...

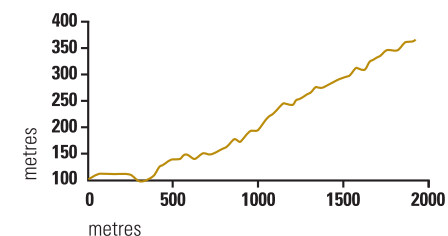
Després d'uns quaranta-cinc minuts de pujada, sempre per camí empedrat i ben a prop del torrent de l'Ofre –i just abans que s'acabi l'olivar i comenci la vegetació natural–, arribam a un creuer de camins on hi ha un senyal vermell de la pista GR221. Aquesta indicació ens informa sobre d'on venim (Biniraix) i també del sentit oposat, l'Ofre i Cúber. A uns vint-i-cinc metres d'aquest senyal, cap al nord, trobam sa Madona des Barranc: arbre de formes entortolligades i notable venustat. I, als voltants de sa Madona, altres arbres de gran singularitat.

Si seguim uns pocs metres en direcció a l'Ofre i Cúber, podrem abeurar-nos en una petita manxeta, que pren l'aigua de la font des Verger, un poc més amunt del camí. Des d'aquest indret, si miram cap al nord –a la part de dalt del camí, just devora sa Madona des Barranc–, veurem una olivera prima i foradada de gran encant. Des d'aquest punt podem fer dues coses: o bé seguir cap a dalt, en direcció al puig de l'Ofre (dues hores

més) i l'embassament de Cúber (tres hores més), i fer, així, una de les excursions més típiques i belles de la muntanya mallorquina; o bé tornar per on hem vingut, en direcció a Biniraix.

El camí de tornada a Biniraix ens permetrà tenir una nova perspectiva de l'olivar de muntanya i de la tècnica constructiva de la pedra en sec. A més –i si encara no estam prou cansats–, just on s'acaba el camí de baixada, a l'entrada a Biniraix, podem prendre per un senderol asfaltat que ens queda a la dreta: és el camí des Marrois (4,2 km de fort pendent), que transita per una de les zones productives de muntanya més importants de la denominació d'origen Oli de Mallorca. Aquesta vereda ens permet enllaçar a peu amb Fornalutx i delectar-nos amb imatges de bells tarongers, llimoneres i oliveres sobre marjades, a més d'oferir unes vistes espectaculars sobre la vall de Sóller.

Barranc de Biniraix



Distància: 2,4 km

Durada aproximada: 45 minuts (a peu)

Dificultat: mitjana

Mitjans per fer l'excursió: a peu, en bicicleta de muntanya, a cavall o en vehicle a motor

Excursió gratuïta

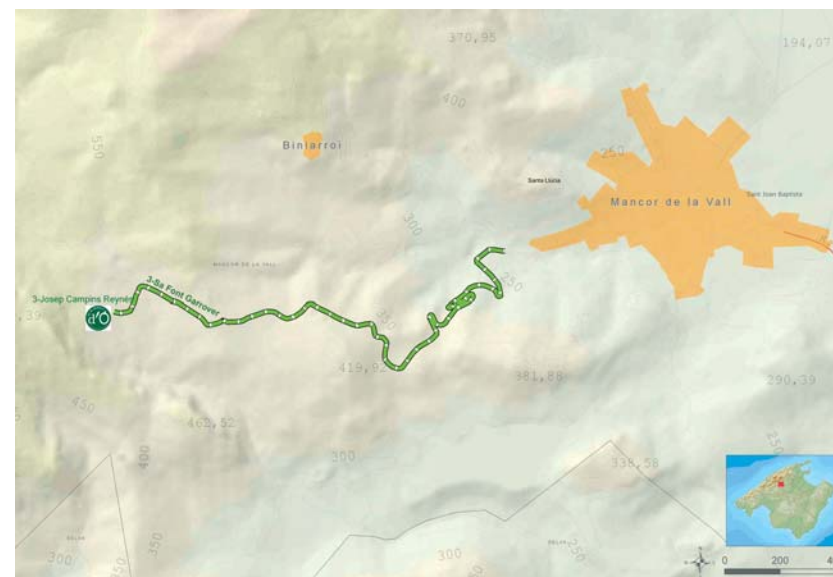
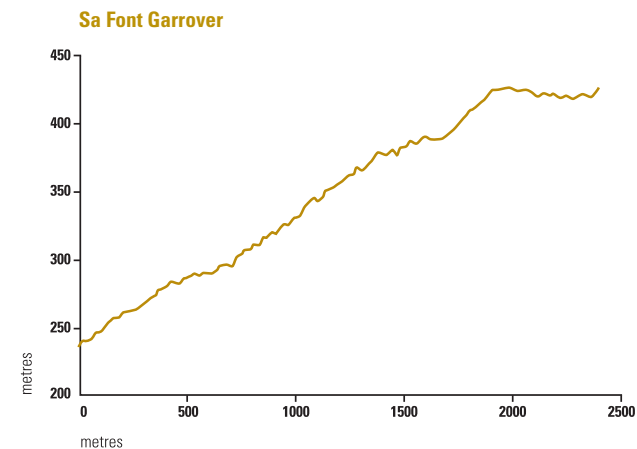
Ruta 3 *El camí de sa Font Garrover*

Aquesta excursió comença a la vila de Mancor de la Vall, al vessant nord-oriental de la serra de Tramuntana. Cal advertir que, atesa la titularitat privada del darrer tram de l'excursió, cal concertar prèviament la visita amb el propietari d'Olis de sa Font Garrover (tel. 687 474 187).

Des de Mancor hem de prendre per la carretera que puja cap a l'oratori de Santa Llúcia. A uns quatre-cents metres sortint de la localitat, una vegada deixat enrere el cementiri, agafam una via asfaltada que trobam a mà esquerra i que està senyalitzada com el «Camí de sa Font Garrover». Durant un poc menys de dos quilòmetres, per pista pavimentada i de fort pendent, podrem observar alguns sublims exemplars d'oliveres mallorquines.

Sense sortir del traçat principal, arribarem a un portell metàl·lic, que, com sempre, deixarem tancat després de passar-hi. Tot seguit –sempre en pujada–, a mà dreta podem veure un bellíssim olivar. Uns dos-cents metres després, trobam un enforcall de camins, on prendrem a l'esquerra. I, cinquanta metres després, el portell que fa d'entrada a la font Garrover. Aquí el senderol descendeix uns pocs centenars de metres, amb successius portells per arribar a les cases, al fons de la vall.

A sa font Garrover la família Campins té una petita tafona on, hivern rere hivern, elabora un saborós oli de Mallorca, a partir d'olives de la mateixa explotació. És obligat demanar al propietari de la finca que ens mostri l'olivar de la Tanca de s'Atzeroler. És un indret amb dotzenes d'oliveres mil·lenàries de formes extraordinàries: de fet, no són pocs els pintors i fotògrafs que demanen permís als propietaris per perpetuar en les seves obres l'excel·lència d'alguns d'aquests arbres.



Distància: 2,6 km

Durada aproximada: 30 minuts (a peu)

Dificultat: baixa

Mitjans per fer l'excursió: a peu, en bicicleta de muntanya, a cavall o en vehicle a motor

EXCURSIÓ DE PAGAMENT

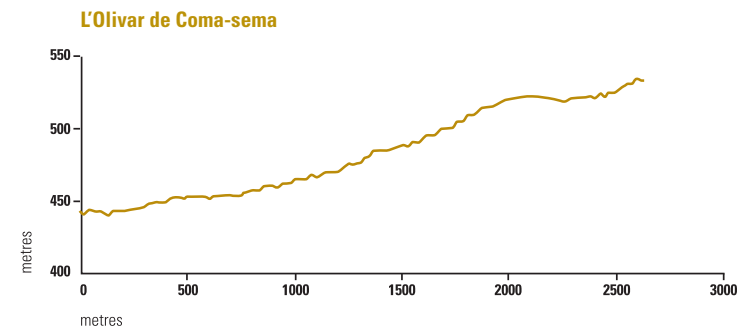
Ruta 4 *L'olivar de Coma-sema*

Aquesta passejada, la podem iniciar al meravellós llogaret d'Orient, al fons de la vall del mateix nom, al vessant central i oriental de la serra de Tramuntana. D'Orient prenem per la carretera en direcció a Bunyola i, a uns cent metres a mà dreta, trobam l'entrada al camí de Coma-sema. Passam el primer portell i, a uns cinc-cents metres, deixam a mà esquerra les cases de Son Vidal.

Continuant pel camí principal, uns set-cents metres després de Son Vidal ens topam amb les barreres d'entrada a la finca de Coma-sema. Cal advertir que, a partir d'aquí, el trajecte transcorre per terrenys de propietat privada i el seu propietari fa pagar un peatge per visitar l'olivar i a les cases de Coma-sema (tel. 971 180 117).

Just en entrar a l'olivar de Coma-sema, ja començarem a passar gust de passejar per un esplèndid olivar sobre terrenys marjats. Cinc-cents metres després, sempre seguint el camí principal, passarem unes barreres metàl·liques, que solen estar obertes. A mà dreta, tenim un sementer, on se sol sembrar farratge, i just davant, un altre olivar, on podem contemplar oliveres de formes capritxoses. D'aquí, al final del camí i dalt d'un turó, ja veim les cases de Coma-sema.

Coma-sema és un bon exemple de possessió de muntanya. De l'època medieval, conserva una tafona tradicional de tracció mecànica, que, gràcies a la tenacitat de qui n'és propietari, encara avui funciona.



H Allotjaments d'interès oleoturístic

«Aquesta és una oportunitat de traslladar-vos en el temps per conèixer una tafona com les d'abans.»

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



Son Net és un establiment de gran luxe on podem menjar dins una tafona antiga, degustar exquisits plats fets amb l'Oli de Mallorca i passejar pel seu 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



Selecte establiment que disposa d'una antiga tafona, molt ben integrada en el bar; que serveix suculents àpats elaborats amb l'Oli de Mallorca, i que ens brinda un olivar amb oliveres de gran bellesa, com, per exemple, na Flamarades. (Vegeu l'apartat dedicat a les oliveres mil·lenàries.) A més a més, ens ofereix la possibilitat de tractaments cosmètics amb l'Oli 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



Sa Pedrissa és un agroturisme que ofereix unes sensacionals vistes sobre la mar i sobre Deià. És obligatori tastar algunes dels suculents menjars que es preparen amb l'Oli de Mallorca a la seva tafona restaurant.

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



Possessió de muntanya, actualment reconvertida en agroturisme, que fins fa unes poques dècades es dedicava a l'elaboració d'oli d'oliva. Hi podem assaborir receptes tradicionals de la cuina mallorquina, guisades amb l'Oli de Mallorca; passejar per l'olivar que envolta el predi, i admirar el bon estat de conservació de la seva tafona.

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



Read's dona als visitants la possibilitat de paladejar els seus plats assaonats amb l'Oli de Mallorca. No podem deixar aquest establiment sense que ens ofereixin una visita a la preciosa tafona que s'hi conserva.

R Restaurants d'interès oleoturístic

«La cuina mallorquina moderna, lluny d'oblidar les seves arrels, s'està convertint en adalid de l'oli d'oliva verge extra fet a 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



El Olivo

Son Canals, s/n. 07179 Deià
Tel. 971 639 011 Fax 971 639 370
fb@hotel-laresidencia.net
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 On comprar l'Oli de Mallorca: els Establiments d'Or

«L'art de la natura forma part del patrimoni de l'illa de Mallorca, però me'n puc endur el seu fruit transformat: l'Oli 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 Empreses elaboradores d'Oli de Mallorca que es poden visitar

«De novembre a gener, podreu gaudir-hi d'una visita en què us mostraran el procés d'elaboració de l'Oli 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



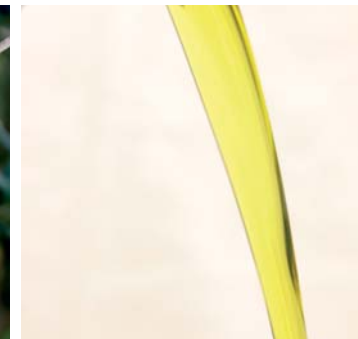
S'Oliera de Son Catiu
Ctra. Inca - Artà km. 3,8
Rotonda Llubí - Muro
07300 Inca
Tel. 620 296 181
soncatiu@soncatiu.com



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



?

Encara teniu dubtes?

On?

A l'illa de Mallorca, una de les illes de la Mediterrània amb més tradició oleícola.

Com?

Bé personalment: visitau la web www.illesbalearsqualitat.es i en l'apartat Oleoturisme Mallorca triau les activitats que considereu més interessants, o consultau la guia que teniu a les mans; o bé mitjançant un agent de viatges que gestioni estades d'oleoturisme a Mallorca.

Per què?

Perquè és l'únic lloc del món on es pot veure el museu de l'Art de la Natura.

Què és l'Art de la Natura?

Un conjunt d'obres d'art naturals, transformades amb el pas del anys, sobre les soques de les oliveres; obres d'art que esperen ser interpretades per la imaginació de les persones que les contemplam. Les rutes que presentam en aquesta guia us traslladaran a aquests paratges.

Em puc endur l'Art de la Natura?

L'Art de la Natura forma part del patrimoni natural de l'illa de Mallorca, però podeu endur-vos-en el fruit transformat: l'Oli de Mallorca.

És saludable l'Oli de Mallorca?

L'Oli de Mallorca és oli d'oliva verge extra i, per tant, conté àcids grassos essencials, com l'àcid linoleic, que afavoreixen la mineralització dels ossos i que limiten la pèrdua de calci. La vitamina E de l'Oli de Mallorca neutralitza la formació de radicals lliures i n'evita els efectes perjudicials. Estudis científics avalen les propietats saludables de l'oli d'oliva, que són molt nombroses: anticancerígena; reductora dels triglicèrids i del dit «colesterol dolent» (LDL); preventiva de la diabetis, l'arteriosclerosi, la hipertensió o els infarts de miocardi... només per esmentar-ne algunes. Actualment, l'oli d'oliva adquireix una gran importància en les aplicacions cosmètiques. A més de les ja conegudes accions antioxidants (antienvelliment) i fotoprotectors, n'és coneguda l'acció tòpica, com a mecanisme oclusiu i d'efectivitat hidratant.

**Oliviers d'Interès**

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

Allotjaments

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

Restaurants

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

Establiments d'Or

- 1- Agape
- 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 Oli de Mallorca

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

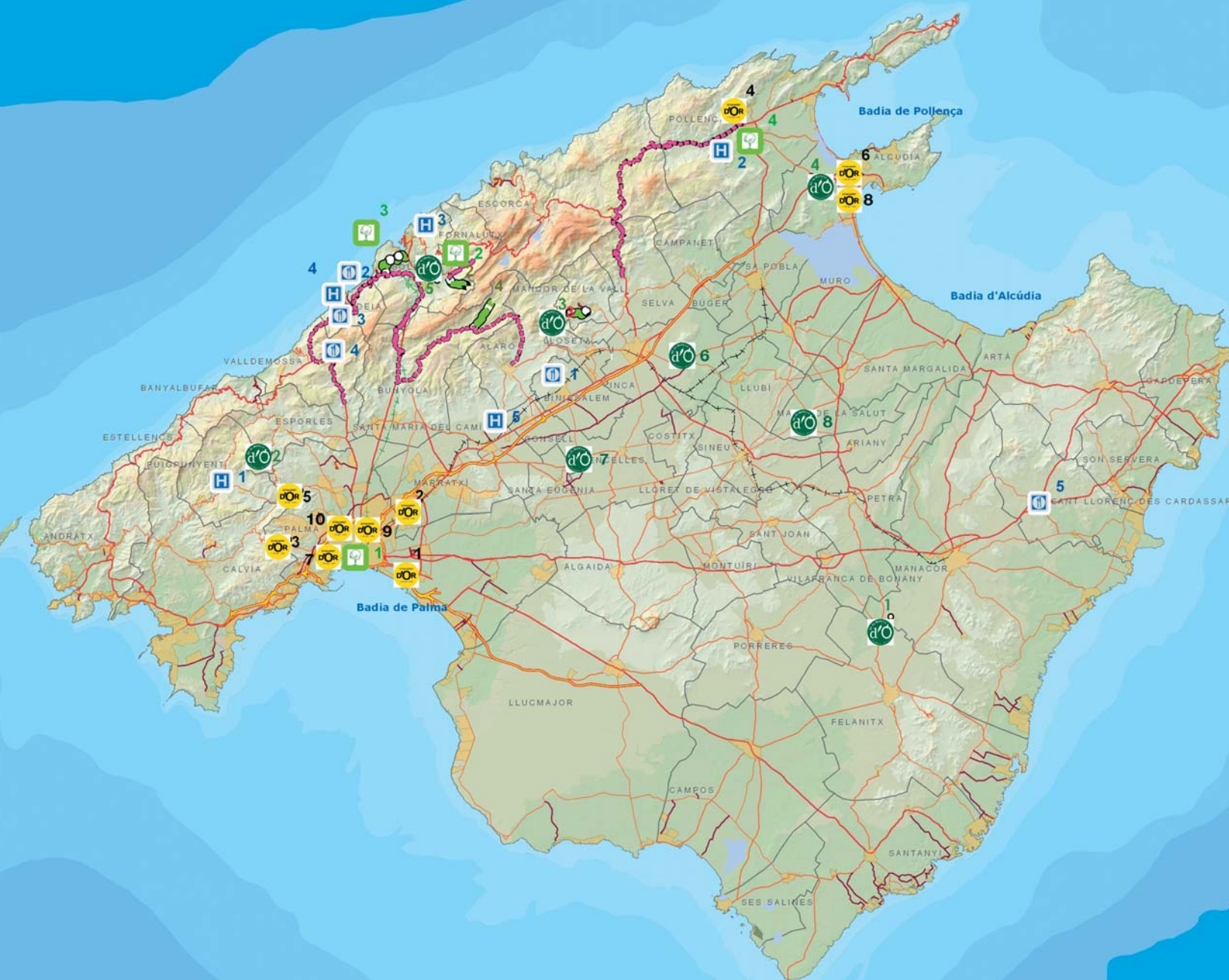
Rutes

- 1- Camí de Muleta
- 2- Barranc de Biniaraix
- 3- Camí de Sa Font Garrover
- 4- L'Olivar de Coma-sema
- Carreteres d'interès paisatgístic

Edició: octubre 2008



0 5 10
km



La denominació d'origen Oli de Mallorca

La denominació d'origen (DO) Oli de Mallorca garanteix els olis d'oliva verge extra que s'elaboren a l'illa de Mallorca amb olives de les varietats mallorquina, arbequina i picual.

La DO Oli de Mallorca és la certificació d'origen i qualitat del producte. Totes les partides d'Oli de Mallorca són analitzades química i sensorialment, i només els olis d'oliva produïts i elaborats d'acord amb el Reglament de la denominació d'origen tenen dret a utilitzar la menció "Oli de Mallorca" i aquest logotip:



www.illesbalearsqualitat.es