



La Rioja,

TIERRA DE INTENSOS SABORES Y PAISAJES DE OLIVOS CENTENARIOS

HISTORIA Y TRADICIÓN RENOVADA EN LA ELABORACIÓN DEL ORO LÍQUIDO



Recorre La Rioja descubriendo sus olivares, sus ancestrales trujales o vanguardistas almazaras.

Te acompañaremos en un viaje inolvidable a través de las zonas productoras de aceite de oliva de La Rioja.

Saborea la cultura del aceite, diviértete en familia, en pareja o entre amigos, sin preocupaciones, con todo organizado por La Rioja para que sólo pienses en disfrutar.

¿Vienes?

Domingos del 24 de octubre al 28 de noviembre de 2010

09:50 Salida Oficina Turismo. Concha del Espolón.

15:00 Regreso aprox.

Precio: 18 euros

Compra tus tickets en la Oficina de Turismo o en
www.elsextosentidoderioja.com



Elige fecha y ruta...

- El Sexto Sentido de Rioja en el Valle del Cidacos
Trujal Cooperativo de Préjano.
Trujal Ecológico y Artesano de Santa Eulalia de Yuso.
Kel Grupo Alimentario, Quel
- El Sexto Sentido de Rioja en el Valle de Ocón
Trujal Cooperativo de Corera
Almazara Hejul. Galilea
Cooperativa SAT de Galilea.
Almazara Olivarioja, Murillo de Río Leza
- El Sexto Sentido de Rioja en la Reserva de la Biosfera
Almazara Valle de Añamaza, Cabretón
Trujal Cooperativo 5 Valles, Arnedo
- El Sexto Sentido en el Valle del Ebro
Trujal Cooperativo San Roque de Tudelilla.
Almazara Riojana de Aldeanueva de Ebro.
Almazara Ecológica de La Rioja, Alfaro

No olvides coger **TU RESGUARDO** de compra antes de salir de casa

- Los niños menores de 2 años no pagan el billete si no ocupan plaza en el autobús ●
- Se considera niño desde los 2 hasta los 12 años ●
- Las visitas se realizan en castellano ●
- El horario de llegada es aproximado ●
- Recomendamos llevar bebida y almuerzo ●



www.lariojaturismo.com

Paseo del Espolón - Príncipe de Vergara, 1. Logroño
Teléfono: +34 902 27 72 00 - info@lariojaturismo.com

Salida desde la Oficina de Turismo en el Espolón.
(Se ruega presentarse en la puerta diez minutos antes de la salida).



Gobierno de La Rioja | Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial



DESCUBRE NUEVAS SENSACIONES EN LAS RUTAS DEL SEXTO SENTIDO DE RIOJA





DESCUBRE LA CULTURA DEL ACEITE DE OLIVA DE LA RIOJA



EL 6º SENTIDO DE RIOJA *en el Valle del Cidacos*

24 DE OCTUBRE

Arnedo podría considerarse la capital del aceite de oliva de La Rioja: en su comarca se concentra prácticamente 1/3 de la superficie cultivada de olivar y por ende, se obtiene la misma cantidad de aceite de oliva virgen extra. En la misma encontramos los trujales más antiguos y grandes de La Rioja.



Trujal Cooperativo de Préjano.

El más antiguo en uso de La Rioja que data de 1754 y mantiene en activo el molino de empiedros.

Trujal Ecológico y Artesano de Santa Eulalia de Yuso.

En este trujal se sigue empleando el sistema de prensas para la extracción de su aceite. Además con su aceite, elaboran un jabón que se emplea en centros médicos para el lavado de heridas dado que favorece la regeneración de los tejidos.

Degustación de pan con aceite.

Kel Grupo Alimentario.

Moderna y sofisticada, representa el modelo de empresa oleícola contemporánea. En el paraje El Espartal, agrupa 325 ha con variedades arbequina, arbosana y koroneiki y una almazara con modernos sistemas de elaboración. Su aceite es el único de La Rioja y el 1º de fuera de Cataluña galardonado con el premio Románico Esencia al mejor aceite de arbequina.

Cata de aceites, a cargo de técnicos de Zeytum.

EL 6º SENTIDO DE RIOJA *en el Valle de Ocón*

31 DE OCTUBRE

El Valle de Ocón ha sido cruce de caminos a lo largo de la historia donde el cultivo del olivo se ha desarrollado de generación en generación. El Sexto Sentido nos presenta tres trujales muy diferentes y destacables por diversos aspectos como su antigüedad, especial cuidado en el tratamiento de la variedad redondilla o por elaborar un aceite de autor.



Trujal Cooperativo de Corera.

Único en La Rioja con el molino italiano de piedras cónicas tipo "trapetum". Abastece a sus propios socios de aceite.

Almazara Hejul.

La 3ª generación de olivicultores puso en marcha la almazara para dar salida a un aceite virgen extra de gran calidad de la variedad redondilla. Elaboran El Sexto Sentido Tradición.

Cata de aceites, a cargo de técnicos de Zeytum.

Almazara Olivarioja.

En esta almazara se elabora El Sexto Sentido de Autor, un aceite proveniente de las mejores fincas de Rioja Alta. Tras un esmerado cuidado que llega a la recolección nocturna, con rápida llegada a la almazara y obtención del aceite: 5 Verdades, que transmite todo el potencial del cultivo en una zona límite.

Cooperativa SAT de Galilea.

EL 6º SENTIDO DE RIOJA *en el Reserva de la Biosfera*

7 DE NOVIEMBRE

El Sexto Sentido nos traslada a la zona más meridional de La Rioja, zona de cultivo tradicional en la que predominan variedades autóctonas como empeltre, redondilla, macho, negral o royuela. Nos adentramos en una zona declarada como Reserva de la Biosfera, lo que obliga a nuestros agricultores a respetar más si cabe el medioambiente y la naturaleza.



Almazara Valle de Añamaza.

Almazara cooperativa que aúna el buen hacer de los agricultores con las nuevas tecnologías y el cultivo de la variedad empeltre, típica de todo el Valle del Ebro, para dar lugar al Sexto Sentido Ecológico: un aceite mucho más estable que el resto de empeltres del valle debido al microclima de la zona. Visitaremos también la antigua almazara, la original, que el tiempo y la evolución ha ido dejando en desuso.

Trujal Cooperativo 5 Valles.

Elabora el aceite que lleva el mismo nombre del trujal a partir de las aceitunas cultivadas por sus 900 socios, principalmente provenientes de cultivos tradicionales. Se trata de la almazara cooperativa más importante de La Rioja.

Cata de aceite en las instalaciones de Zeytum, en Arnedo.

EL 6º SENTIDO DE RIOJA *en el Valle del Ebro*

28 DE NOVIEMBRE

Experimentamos el Sexto Sentido en tierras del Valle del Ebro, una zona claramente influenciada por este río y las montañas situadas más al sur, en la que el cultivo del olivo cobra gran importancia y se está apostando por la innovación en las nuevas plantaciones.



Trujal Cooperativo San Roque.

Molturan las aceitunas provenientes de los cultivos de la variedad redondilla y se obtiene su aceite mediante el sistema tradicional de prensa.

Almazara Riojana en Aldeanueva de Ebro.

Elaboran aceite virgen extra de alta calidad a partir de las aceitunas de la variedad arbequina tanto de cultivo convencional como ecológico.

Cata de aceites, a cargo de técnicos de Zeytum.

Almazara Ecológica de La Rioja.

Especializada en el cultivo y la producción orgánica de aceite de oliva virgen extra, es una empresa que comercializa sus aceites en países de todo el mundo. Ha sido reconocida en prestigiosos concursos de aceite del panorama nacional e internacional.



Además, infórmate sobre las RUTAS DE SETAS y TRUFAS en www.elsextosentidoderioja.com