OLEOTURISMO EN ÚBEDA (JAÉN)

Dossier de Actividades Grupales e Individuales

Centro de Interpretación Olivar y Aceite

Una breve guía informativa sobre las actividades que llevamos a cabo en nuestras instalaciones

Año 2019

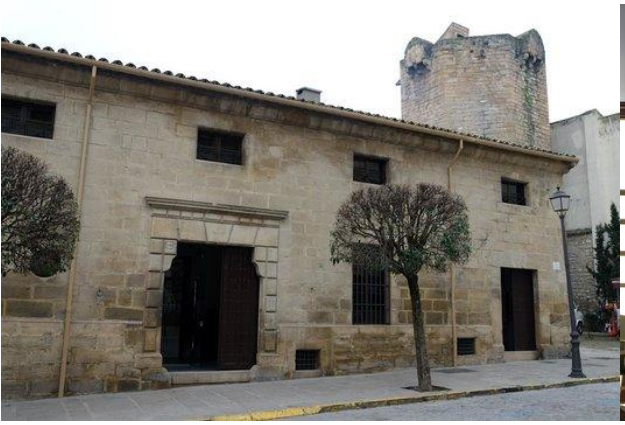
OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
Provincia de Jaén

¿Dónde estamos?

El Centro de Interpretación Olivar y Aceite, se encuentra en la histórica ciudad de Úbeda, declarada en el año 2003 por la Unesco, "Patrimonio Cultural de la Humanidad, a las puertas de la zona monumental de esta Joya del Renacimiento Andaluz.

Situado en un edificio del S.XVII, de singular belleza "Casa de la Tercia", donde conjugan pasado y presente, encontrarás cada uno de los secretos del olivar y su aceite de oliva virgen extra.

Una de las apuestas más decididas por el Oleoturismo en los últimos años en nuestro país. Un espacio multifuncional para la divulgación, el aprendizaje y el disfrute de todo lo relacionado con la cultura del aceite de oliva virgen extra. Una experiencia única para acercarse y profundizar en esta cultura milenaria.



OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
Provincia de Jaén

Oleoturismo y Cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra

Una experiencia única con el Aceite de Oliva Virgen Extra y su Olivar como protagonistas

Tierra de aceitunas, mar verde de olivos. Así es la provincia de Jaén, capital mundial del aceite de oliva virgen extra, donde puedes disfrutar con todos tus sentidos. Descubrirás rutas de sensaciones especiales y únicas en nuestro país.

¡Una apasionante aventura por descubrir!

Disfruta de nuestras actividades Oleo turísticas: Visitar un olivar, conocer el proceso de recolección y participar en la recogida de aceituna, visitar una almazara y conocer el proceso de elaboración del aceite "in situ", degustar un desayuno molinero o realizar una cata de aceite.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
Provincia de Jaén

Visitas individuales y de grupos

El Centro de Interpretación Olivar y Aceite, ofrece visitas tanto guiadas como libres, para particulares y grupos de cualquier tipo. Realizamos también visitas guiadas en inglés y francés. Un viaje apasionante al mundo del aceite de la mano de guías especializados con los siguientes contenidos.

Cultura del aceite: En el Centro, disfrutarás de un espacio singular, a través de paneles y audiovisuales aprenderás todo sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra: historia, elaboración del aceite, variedades de aceitunas, gastronomía, usos del aceite y beneficios para la salud…

Historia de la Elaboración: En el patio del Museo podrás ver una exposición del modo de vida, maquinaria y utensilios del cultivo del olivo y la producción.

Sala de exposiciones: artesanía, pintura y literatura que reflejan el gran patrimonio cultural en torno al olivar y el aceite.

Sala Infantil: para que los niños conozcan desde edad temprana la cultura del aceite, de la mano de nuestra mascota Olivia.

Túnel del tiempo: Sumérgete en un completo recorrido, mediante maquetas y paneles fotográficos, desde el olivo hasta la bodega, del proceso de elaboración en la antigüedad y la actualidad.

Oleoteca: Tienda especializada en aceite, donde encontrará una selección de los mejores aceites de oliva virgen extra de la provincia de Jaén, de distintas variedades de aceitunas, junto a productos típicos de la gastronomía, cosmética y artesanía que podrá adquirir.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
Provincia de Jaén

Taller de Cata de Aceites

¡Una experiencia sensorial!

En el Centro de Interpretación Olivar y Aceite, te enseñamos el placer de descubrir los aromas y sabores que ofrecen las diferentes variedades de aceitunas. Descubrirás los secretos de la Cata de Aceite mediante métodos sencillos, amenos y divertidos, y aprenderás su s atributos positivos y defectos. Todo lo que hay que saber para iniciarse en el mundo de la Cata de Aceite, guiados por profesionales. Con materiales oficiales y adaptado a cada tipo de público.

También ofrecemos talleres de Cata de aceite con tapa-maridaje, de duración 2 horas. En el que además de catar varios aceites, también degustarás alimentos con diferentes AOVES, y descubrirás como cambia el sabor final según un aceite u otro.

¡TAMBIÉN CATAS PARA EVENTOS DE EMPRESAS! CONSÚLTENOS

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
Provincia de Jaén

Paseo entre olivos y visita a una Almazara

¡Una apasionante aventura por descubrir!

Un Paseo entre olivos, contemplando el maravilloso mar de olivos de la provincia de Jaén. Conoce su historia, ciclo vegetativo, variedades de aceitunas, proceso de maduración, métodos de recolección y técnicas de cultivo que se realizan en el olivar. Nuestro guía dará respuesta a todo cuanto el visitante quiera saber de este árbol milenario.

Elaboración del Aceite: A continuación podrás visitar una almazara, donde de la mano de nuestro guía, podrás conocer las modernas técnicas del proceso de elaboración del aceite de oliva virgen, desde la recepción del fruto hasta el almacenamiento en bodega.

Consulta nuestras diferentes "RUTAS OLIVAR Y ACEITE" disponibles en la provincia de Jaén.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
Provincia de Jaén

Olivarero por un día

Incluye Recogida de Aceituna + Visita a la Almazara.

Conviértete en olivarero pasando una jornada estupenda en un Olivar formando parte de una cuadrilla de aceituneros

Aprenderás cómo poner un "mantón", cómo "varear" un olivo y también cómo depositar tan preciados frutos en espuertas, cajas o remolques.

Una vez aprendido cómo se cultiva y cómo se recolecta nuestra aceituna pasarás a conocer el interior de una Almazara, donde se procesará la aceituna que acabas de recoger para fabricar tu propio aceite.

Serás el Almazarero y seguirás el camino que hace tu aceituna hasta conseguir un oro líquido que llevarte a tu casa. ¡Una experiencia inolvidable que recordarás toda la vida!

Disponible sólo en campaña de recogida de aceituna. Previa reserva (grupos reducidos)

Gastronomía

Desayuno Molinero.

Disfruta de un típico desayuno molinero, compuesto de: Pan, Aceite de Oliva Virgen Extra, Tomate, Embutidos, Quesos, Ochíos (Torta típica de Úbeda), Zumos, Café y Agua.

Saborea el típico desayuno de Jaén!

Actividad para grupos y previa reserva. Consulten precios y condiciones.

Menús temáticos AOVE

¡Disfruta de una gastroexperiencia única!

Un estupendo maridaje, disfrutando de las aromas y sabores que nos aportan las diferentes variedades de aceituna.

Disfruta de un Menú degustación que podrás saborear en los mejores restaurantes de Úbeda, donde la cocina se entiende de una forma tradicional con toques de evolución y modernidad en cada uno de sus platos.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
Provincia de Jaén

Show-Cooking, Talleres de Cocina y Cenas Privadas

¡Cocina Tradicional o de vanguardia con el AOVE como protagonista!

Los mejores Chef de Jaén, te enseñarán a maridar los diferentes aceites de oliva virgen extra en la cocina.

Elaboraciones creativas, tapas, productos de temporada, trucos de cocina, emplatados originales y recetas de la gastronomía de Jaén.

Además se degustarán diferentes tapas maridadas con diferentes AOVEs. ¡Una explosión de sabores!

Consulte las diferentes temáticas de talleres ó haznos tu propuesta y la desarrollamos.

SÓLO GRUPOS .Consulte precio por persona y condiciones.

Talleres artesanos

Talleres de Cosmética

Aprende a elaborar tus propios jabones y descubre las propiedades del AOVE en la cosmética.

Podrás decorarlos a tu gusto mezclando colorantes, esencias y objetos para personalizar tus propios jabones. Y una vez terminados podrás llevártelos a casa.

SÓLO GRUPOS .Consulte precio por persona y condiciones.

Taller de esparto

Un taller de esparto dirigido por un maestro experto en tejer alfombras, serones, cestas. Aprenderemos las técnicas de entrelazado y nos iniciaremos en la realización de formas sencillas como, cuerdas, paneras, cucharas, botelleros….

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
Provincia de Jaén

Taller de cerámica

También podremos realizar un Taller de Cerámica y rememorar tiempos pasados. Podrás realizar a mano piezas de barro mediante las técnicas más básicas como la técnica del churro, la de placa, la de bola y bajo relieve. Conocerás los distintos métodos de trabajo, las formas de secado, de cocción y de decoración.

Taller de Forja

En el Taller de Forja conoceremos la fabricación de todo tipo de herramientas y aperos agrícolas en hornos que alcanzan la temperatura de 900°C, para así martillear e ir moldeando la labor deseada. ¡¡¡ Siéntete como en la Fragua de Vulcano !!!

Actividades exclusivamente para grupos. Previa reserva.

Consulten precios y condiciones.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
Provincia de Jaén

Renacimiento y Aceite

Tour Ubeda-Baeza & AOVE

Incluye una Visita Guiada a Úbeda y Baeza + Visita al Centro de Interpretación Olivar y Aceite. El matrimonio perfecto: Renacimiento y Aceite. Una combinación perfecta para tu viaje a tierras jiennenses. Úbeda y Baeza declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2003, son unas de las ciudades más bellas de España y nos regalan una muestra de arte, historia y arquitectura sin igual a través del legado de una época de esplendor, el Renacimiento Español. Da un paseo, en dos medias jornadas, por sus calles y disfruta de sus principales monumentos acompañados de expertos intérpretes del patrimonio.

Y para redondear tu viaje, añade a tu visita cultural una visita al Centro de Interpretación Olivar y Aceite, ubicado en un edificio singular del S.XVII. ¡Un viaje apasionante al mundo del Aceite! Actividad previa reserva. Consúltenos precios y condiciones.

Eventos y AOVE

Reuniones de empresa, -Team building, - Presentaciones de productos, - Show-cooking privados, - Eventos privados, - Catas de aceite privadas, -Conferencias, etc

En el Centro de Interpretación podrás celebrar tu evento perfecto. No tienes que preocuparte de nada, nos encargamos de todo. Simplemente haga uso de nuestras instalaciones. Nuestros espacios: PATIO, SALA DE CONFERENCIAS, SALA DE FORMACIÓN Y ESPACIO COCINA.

Diseñadas para potenciar el confort y operatividad de nuestros clientes en un entorno especial, un edificio del Siglo XVII, La Casa de la Tercia. Espacios confortables y singulares, contando con total equipamiento moderno, audiovisual y megafonía. Adaptables y exclusivas, garantizan a sus reuniones, presentaciones o cursos de formación, el estilo y profesionalidad que necesita su empresa. Todo ello con el escaparate del Olivar y Aceite de Oliva Virgen Extra como telón de fondo.

Contacto

Contáctenos y le facilitaremos más información acerca de la actividad. Lo puede hacer por ejemplo visitando nuestra web www.centrodeolivaryaceite.com e informarse de todas nuestras novedades

También nos encontrará en el 953755889 ó bien contactando por mail a info@centrodeolivaryaceite.com , además de en redes sociales.