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 2023

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

El Centro

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

¿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 gran 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
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

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 disfrutar con todos tus sentidos. Descubre rutas de sensaciones especiales y únicas en nuestro país.

¡Una apasionante aventura por descubrir!

Disfruta de nuestras **actividades oleoturísticas**: 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", saborear un desayuno molinero o realizar una cata de aceite.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Visitas

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

El Museo

1-Visita al Centro de Interpretación Olivar y Aceite. NUEVA MUSEALIZACIÓN.

Descripción
En el Centro, disfruta de un espacio singular, a través de paneles y audiovisuales aprenderás todo sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra: historia, elaboración, variedades de aceitunas, gastronomía, usos del aceite y beneficios para la salud, cata, Conoce en el patio del Museo la historia del mundo oleícola a través de una exposición del modo de vida, maquinaria y utensilios del cultivo del olivo y la producción. Visita diferentes muestras de artesanía o pintura que reflejan el gran patrimonio cultural en torno al olivar y el aceite. Para finalizar esta estupenda visita en una oleoteca, tienda especializada en aceite.

Punto de encuentro:
Centro de Interpretación Olivar y Aceite. Corredera de San Fernando 32 Úbeda

Horarios:
Verano Jun-Sept: Martes a Sábado: 10h a 14h–18h a 20:30h / Domingos y Festivos: 10h a 14h
Invierno Oct-May: Martes a Sábado: 10h a 14h–17h a 19:30h / Domingos y Festivos: 10h a 14h

Duración:
45 minutos

Tarifas:
Entrada: 3,50€. | Entrada para grupos > 20pax: 2,50€ + Degustación de AOVE: 1€ | Descuento de 1 € al hacer Cata | Guía en grupos de 20pax. 30€ Español | 50€ Inglés

Idiomas
Español e inglés

Plazas mínimas/máximas por grupo:
1-60 pax.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Talleres de Cata

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Taller de Cata de Aceites

2-Taller de Cata de Aceite de Oliva

Descripción

En el Centro de Interpretación Olivar y Aceite, te enseñamos el placer de sumergirte en los aromas y sabores que ofrecen las diferentes variedades de aceitunas. Descubre los secretos de la Cata de Aceite mediante métodos sencillos, amenos y divertidos, y aprende sus atributos positivos y defectos. Todo lo que hay que saber para iniciarse en el mundo del análisis sensorial del Aceite, guiados por profesionales. Un taller de iniciación con materiales oficiales, adaptado a cada tipo de público. ¡TAMBIÉN CATAS PARA EVENTOS DE EMPRESAS! CONSÚLTENOS.

Punto de encuentro:

Centro de Interpretación Olivar y Aceite. Corredera de San Fernando 32 Úbeda.

Horarios:

De Martes a Domingo a las 11:00h | Sábados a las 18:00h. Previa Reserva.

Duración:

1 hora y 15 minutos (con maridaje 2 horas)

Tarifas:

12€ por persona. Grupos > 20pax: 10 €. Grupos > 50pax: 8 €. | 15€ por persona en inglés. Grupos > 20pax: 12 €. Grupos > 50pax: 10 €.
Taller de Cata Privado. Desde 50€ pax.
Taller de Cata y Maridaje (mínimo 4 personas): 25 € en Castellano y 27€ en inglés.

Idiomas

Español e inglés.

Plazas mínimas/máximas por grupo:

2-50 pax.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Talleres de Cocina

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Taller de Cocina con AOVE

Programa 3-Taller de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra

Descripción

Ofrecemos nuestra Aula de Cocina para desarrollar Talleres de Cocina con AOVE:

- Taller de tapas: Elaboraremos tapas típicas de la gastronomía española, a la vez que las degustamos. Ideal para grupos que vienen del extranjero o neófitos en la materia. Ejemplo de Platos: Ochios, tortilla española, salmorejo y postre.

- Taller de cocina con AOVE. 4 elaboraciones típicas en las que el AOVE es protagonista. Te enamorarás de este ingrediente y lo usarás para siempre. Ejemplo de Platos: Ajoatao, pipirrana, lomo de orza y postre.

Punto de encuentro:
Centro de Interpretación Olivar y Aceite. Corredera de San Fernando 32 Úbeda

Horarios:
De martes a domingo con reserva previa según disponibilidad.

Duración:
De 3 a 4 horas.

Tarifas:
A consultar en función de platos y asistentes.

Idiomas
Español e inglés

Plazas mínimas/máximas por grupo:
4-14 pax.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Ruta Los Paisajes del Olivar

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Los Paisajes del Olivar y Cata Hedonista

Programa 4-Ruta los Paisajes del Olivar

Descripción

Ven con nosotros a realizar una visita guiada en la que descubrirás los entresijos de este árbol tan maravilloso. Aprenderemos todo sobre su cultivo, su historia, su futuro y multitud de anécdotas y leyendas. Todo ello paseando y disfrutando de este paisaje tan maravilloso.

Para terminar la visita desarrollaremos un Taller de Cata Hedonista en un escenario increíble como es el Adarve de la Iglesia de San Lorenzo. Un monumento especial en pleno proceso de restauración que merece la pena conocer y visitar.

Una forma diferente de catar para apreciar mejor la calidad del AOVE.

Punto de encuentro:

Centro de Interpretación Olivar y Aceite. Corredera de San Fernando 32 Úbeda. Recorrido en exteriores para terminar en la Iglesia de San Lorenzo

Horarios:

Sábados a las 10:30h

Duración:

2 horas y 30 minutos

Tarifas:

15 € por persona

Idiomas

Español

Plazas mínimas/máximas por grupo:

2-20 pax.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Oleoturismo a la carta

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Visita una Almazara

¡Una apasionante aventura por descubrir!

Conoce in situ el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen visitando una almazara, donde, de la mano de nuestro guía, vas a aprender las **modernas técnicas del proceso** de elaboración del aceite de oliva virgen, desde la recepción del fruto hasta el almacenamiento en bodega.

Además se **puede añadir 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.

Tenemos a tu disposición un grupo de diferentes "RUTAS OLIVAR Y ACEITE" **disponibles a lo largo de toda la geografía de la provincia de Jaén**.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

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

Aprende **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, nos adentramos en el **interior de una Almazara**, donde se va a procesar la aceituna que acabas de recoger para fabricar tu propio aceite.

Serás el "Maestro de Almazara" siguiendo 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)

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

¡

Gastronomía

Desayuno Molinero.

Disfruta de un típico desayuno molinero, compuesto de: Pan, Aceite de Oliva Virgen Extra, Tomate, Embutidos de la marca "Degusta Jaén", 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
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Show-Cooking, y Cenas Privadas

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

Los mejores Chef de Jaén, nos enseñan 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 degustan diferentes tapas maridadas con diferentes AOVEs pudiendo consistir en un almuerzo o en una cena. **¡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.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

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. Aprende las técnicas de entrelazado para iniciarnos en la realización de formas sencillas como, cuerdas, paneras, cucharas, botelleros….

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Taller de cerámica

También se ofrece realizar un Taller de Cerámica y rememorar tiempos pasados y en el que **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. Conoce los distintos métodos de trabajo, las formas de secado, de cocción y de decoración.

Taller de Forja

En el Taller de Forja conoce 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
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

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.

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

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 puedes 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.