



Andalucía

Jaén  
PARAÍSO INTERIOR

# OLEO TOUR JAÉN

UN VIAJE DE EXPERIENCIAS Y  
SABOR POR UN MAR DE OLIVOS

AOLIVE





# Índice



- 2 Introducción**  
EL MEJOR ACEITE DE OLIVA DEL MUNDO
- 4 Mapa OleotourJaén**
- 6 La provincia**
- 14 Las variedades**  
ZUMO DE ACEITUNA
- 18 Las experiencias**  
MULTITUD DE PROPUESTAS EN TORNO A LOS AOVES
- 20 Los aoves y su disfrute**  
UN MUNDO DE SENSACIONES QUE EMPIEZA  
EN LA ALMAZARA
- 30 Alojamientos singulares**  
LUGARES CON ENCANTO EN LA NATURALEZA
- 31 Las fiestas del aceite**  
UN AÑO DE CELEBRACIONES EN UNA PROVINCIA ÚNICA
- 32 De compras en torno al aceite**  
OLEOTECAS, MADERA Y COSMÉTICOS
- 34 Las almazaras**  
DONDE SE ELABORA EL MEJOR AOVE DEL MUNDO
- 50 La gastronomía**  
DELEITE DEL PALADAR
- 68 Los cortijos**  
ARQUITECTURA DEL OLIVAR
- 70 Espacios expositivos**  
EL ACEITE DE OLIVA, ARGUMENTO PARA UN MUSEO
- 78 Los paisajes**  
UN ENTORNO ÚNICO EN EL MUNDO
- 84 Directorio**  
RECURSOS EN TORNO A LOS AOVES

## Introducción

### EL MEJOR ACEITE DE OLIVA DEL MUNDO



Jaén es dueña de la mayor extensión de campos de olivos del planeta, una riqueza natural extraordinaria de la que se obtiene el mejor aceite de oliva virgen extra. La provincia está moteada por más de sesenta y seis millones de olivos, el bosque humanizado

más grande del mundo. Alrededor de su cultivo han madurado apasionantes proyectos turísticos que nos invitan a conocer la sociedad, la arquitectura, las fiestas y sobre todo la gastronomía del ingrediente fundamental de la cultura mediterránea.



**U**N ancho paisaje decorado con más de sesenta y seis millones de olivos, el mayor bosque hecho por el hombre en el mundo. Y alrededor de ellos una provincia que es dueña, además, de la mayor extensión de espacios naturales protegidos, de castillos únicos en Europa, memoria de tres batallas que cambiaron los mapas de la época y de pueblos y ciudades que exhiben un desatado encanto. Jaén es la principal zona mundial de superficie de olivar y de producción de aceite de oliva virgen extra.

Pero sus aoveas son algo más que un cultivo y un alimento identitario: Son además un nuevo recurso turístico que nos invita a conocer un paisaje único, almazaras donde se elabora el mejor zumo de la aceituna, museos temáticos, tiendas especializadas y experiencias que cambiarán tu manera de entender este ingrediente insustituible de la mejor dieta mediterránea. El olivar y el aceite de oliva confieren a la provincia de Jaén una cultura propia y genuina ligada íntimamente a este sector, cuyo frondoso bosque de olivar sorprende al visitante.



**EXPERIENCIAS** El aceite de oliva virgen extra nos invita a recorrer la provincia de Jaén. Su riqueza paisajística es lo primero que llama la atención del visitante. Pero tras él se encierra un mundo de posibilidades turísticas infinitas. El oleoturismo permite conocer las almazaras, diferenciar las variedades de los avos, catar los aceites o pasear por el bosque humanizado más grande del mundo.

Esta hermosa y vasta estampa que conforma el paisaje del olivar ambiciona el reto de ser declarado Paisaje Cultural Patrimonio de la Humanidad, una aspiración que lidera la Diputación Provincial de Jaén. Este árbol milenario de la cuenca mediterránea, símbolo de paz y de concordia, tiene a Jaén por capital mundial. Desde la época de los íberos, seis siglos antes del nacimiento de Cristo, el olivo se cultiva en Jaén. Los romanos potenciaron su cultivo y tiempo después los árabes elaboraron en estas tierras aceites de oliva que se convirtieron en emblema de su civilización.

La llamada cosecha temprana se festeja en Jaén a primeros de noviembre con la itinerante *Fiesta del Primer Aceite*, para después intensificar

la recolección del fruto de una manera más generalizada en toda la provincia. Es un ritual que se repite cada año con renovadas ilusiones por parte de los oleicultores y los demás agentes que intervienen en la cadena productiva para conseguir un producto reconocido en las cocinas y por los más entrenados paladares. Pero el aceite de oliva es mucho más. Recientes investigaciones han resaltado sus cualidades cardiosaludables para el organismo.

Y no acaban ahí sus beneficios. En torno a su cultivo se ha creado una gran ruta turística y cultural que nos acerca a este fascinante mundo. OleotourJaén es una oportunidad única para conocer el mundo que rodea la elaboración y el sabor del aceite de oliva virgen extra de Jaén.



## PAISAJES

Miradores y olivos centenarios

Provincia de Ciudad Real

## ALMAZARAS

1. Aceites Castellar (Castellar).
2. Aceites Cazorla (Cazorla).
3. Castillo de Canena (Canena).
4. Cortijo El Madroño (Martos).
5. Cortijo Espíritu Santo (Úbeda).
6. Cortijo La Torre (Arjona).
7. El Alcázar (Baeza).
8. El Pilar (Villacarrillo).
9. Aceites Samaria (Linares).
10. Los Remedios (Jimena).
11. Melgarejo (Pegalajar).
12. Oleícola San Francisco (Begíjar).
13. Oleocampo (Torredelcampo).
14. Oleofer (La Puerta de Segura).
15. Oro Bailén (Villanueva de la Reina).
16. Perpetuo Socorro (Alcaudete).
17. Picualia (Bailén).
18. San Amador (Martos).
19. San Juan (Jaén).
20. Sierra de Génave (Génave).
21. Soler Romero (Alcaudete).

## CORTIJOS

1. Cortijo de Bornos (Cambil).
2. El Madroño (Martos).
3. El Tobazo (Alcaudete).

## ALOJAMIENTOS SINGULARES

1. Casa Rural Cortijo Espíritu Santo (Úbeda).
2. Casa Rural El Olivar de Tramaya (La Iruela).
3. Cortijo Salido Bajo (Navas de San Juan).
4. Cortijo de Ramón (Cortijos Nuevos, Segura de la Sierra).
5. Cortijo de Bornos (Cambil).
6. Las Aguas de Arbuniel (Arbuniel).

## EMPRESAS

### OLEOTECAS

1. Aceitera Jaenera (Jaén).
2. Oleoteca Pradolivo (Baeza).
3. La Casa del Aceite (Baeza).
4. La Abacería (Baeza).
5. La Almazara de Cazorla (Cazorla).

### TIENDAS

#### (COSMÉTICOS / MADERA)

6. Oleacosméticos (Pegalajar).
7. Cosmética del Olivo (Sabioye).
8. Notaliv (Villacarrillo).
9. Olivar de Segura (Puente de Génave).
10. Arteoliva del Condado (Castellar).
11. Cortijo La Vicaría (Puente de Génave).

## SPAS

1. Balneario San Andrés (Canena).
2. Hotel & Spa Sierra de Cazorla (La Iruela).

## VÍAS VERDES

1. Vía Verde del Aceite.
2. Vía Verde del Guadalimar.
3. Vía Verde del Segura.

## ESPACIOS EXPOSITIVOS

### MUSEOS

1. Museo de la Cultura del Olivo (Puente del Obispo, Baeza).
2. Centro de Interpretación Olivar Ecológico (Génave).
3. Terra Oleum. Museo activo del Aceite de Oliva y la sostenibilidad (Mengibar).
4. Centro de Interpretación Olivar y Aceite (Úbeda).
5. Museo del Aceite de Oliva de Alcalá Oliva (Alcalá la Real).

## RED COMARCAL DE ALMAZARAS

### OLEOTURÍSTICAS (ADSUR)

6. Alcalá la Real.
7. Alcaudete.
8. Castillo de Locubín.
9. Frailes.
10. Fuensanta de Martos.
11. Los Villares.
12. Martos.
13. Torredelcampo.
14. Valdepeñas de Jaén.









JAÉN POSEE los espacios naturales protegidos más extensos y ricos de España, un patrimonio renacentista único y un conjunto de castillos y fortalezas llenos de historia. En mitad de este paisaje verde y patrimonial germina el olivo. Hacer turismo alrededor de este mundo de cultura y sabor es un complemento perfecto para aquellos que buscan emociones en la naturaleza y el arte.

# Naturaleza en Jaén

LA MAYOR EXTENSIÓN DE ESPACIOS NATURALES



Bienvenidos al pulmón verde más grande del país. Jaén es una provincia donde la naturaleza despierta un irresistible atractivo turístico. Posee cuatro parques naturales, tres parajes, dos reservas y una decena de monumentos naturales que la hacen única en la Península Ibérica. Más de trescientas mil hectáreas, casi un tercio del territorio provincial, están protegidas.

Las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas constituyen el espacio natural más extenso e importante. Un tesoro de la botánica y la fauna, un parque natural único y deslumbrante donde nacen los ríos Guadalquivir y Segura y al que asoman pueblos pintorescos, castillos centenarios y rutas transitadas por el hombre desde tiempo inmemorial. Sierra Mágina, Sierra de Andújar y Despeñaperros son los otros tres parques naturales que conforman Jaén. Mágina es una

## TURISMO ACTIVO Y DE AVENTURA

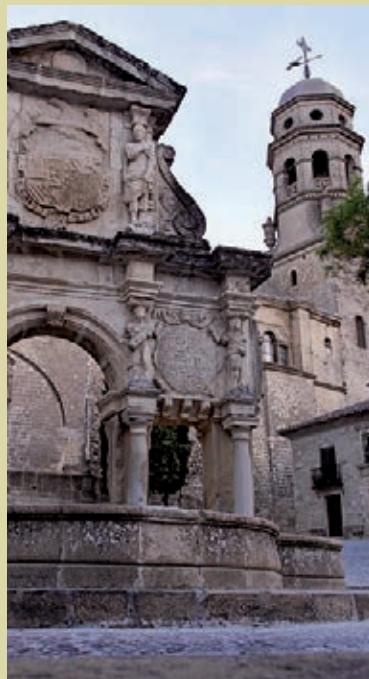
Los espacios naturales de la provincia de Jaén son lugares idóneos para practicar todo tipo de actividades al aire libre. Senderismo por pequeños o grandes recorridos, como el sendero GR 247 "Bosques del Sur", que recorre todo el Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas a lo largo de casi 500 kilómetros, o el GR 48 que une toda Sierra Morena. Los amantes del turismo sobre dos ruedas disponen de una amplia red de rutas cicloturísticas que atraviesan la provincia. La oferta se completa con paseos a caballo, excursiones en 4x4, rafting en piragua o kayak, descenso de cañones, rappel, tirolina o escalada, espeleología, vuelos en parapente y paramotor, caza fotográfica, turismo cinegético en la Sierra de Andújar o en Despeñaperros...

rareza de la geología y un cofre de endemismos florales cuya suma supera con creces a la de muchos países europeos. Sierra de Andújar y Despeñaperros se extienden al norte de Jaén y forman parte del macizo montañoso de Sierra Morena. En ambos espacios se ha reintroducido el lince ibérico. Esta sierra conforma un territorio mítico y literario, lleno de resonancias populares.



# Renacimiento del Sur

ÚBEDA • BAEZA • JAÉN



De izquierda a derecha, Santa María de los Reales Alcázares en la plaza Vázquez de Molina de Úbeda; fuente de Santa María con la catedral al fondo, en Baeza, y catedral de Jaén.

**E**l conjunto monumental renacentista de Úbeda y Baeza, ciudades Patrimonio Mundial, representa uno de los destinos predilectos para los amantes de la historia, el arte y el patrimonio. Junto a Jaén capital conforman el triángulo monumental del Renacimiento del Sur.

Las tres ciudades acogen dos catedrales únicas en España y un sinfín de palacios e iglesias. Buena parte de esta riqueza monumental se debe a personajes como Francisco de los Cobos, secretario de estado del emperador Carlos V, y a arquitectos como Andrés de Vandelvira que desarrolló en esta provincia lo mejor de su obra.

Baeza, enaltecida por los versos del poeta Antonio Machado, es el exponente de la

arquitectura religiosa y Úbeda de la arquitectura privada y el poder civil. A los pies del castillo de Santa Catalina se esparce la ciudad de Jaén donde se alza la Catedral, el gran símbolo del Renacimiento andaluz.

Pero el patrimonio renacentista jiennense no sólo se concentra en estas tres ciudades sino que se despliega en localidades como Villacarrillo –donde vivió Andrés de Vandelvira–, Hornos de Segura o Cazorla; Sabiote y Canena, con sus castillos palaciegos; La Guardia, Huelma y Mancha Real en la comarca de Sierra Mágina, o Alcaudete y Alcalá la Real en la Sierra Sur. Otras localidades del norte de Jaén como Castellar o Sorihuela del Guadalimar o Andújar también mantienen viva la tradición renacentista en sus principales templos.



# Ruta de los Castillos y las Batallas

UN RECORRIDO A TRAVÉS DE LA HISTORIA



La Ruta de los Castillos y las Batallas ofrece la posibilidad de visitar algunas de las fortalezas más importantes y emblemáticas de España. Los castillos de **Baños de la Encina**, Jaén, **Alcaudete** o **Alcalá la Real** (Fortaleza de la Mota, en la imagen), entre otros, son el testimonio de una historia donde se desencadenaron tres batallas que cambiaron el devenir de la Península: las batallas de Baécula, Navas de Tolosa y Bailén.

Además de visitar los castillos y museos que conforman la ruta, el visitante puede disfrutar de otros **servicios complementarios** como gastronomía, alojamientos, tiendas, talleres, empresas de ocio o servicios turísticos que ofrecen recreaciones históricas... Toda una oferta de calidad para hacer de su participación en la Ruta de los Castillos y las Batallas una experiencia única e inigualable.



# Viaje al Tiempo de los Ibéricos

LA PRIMERA MEMORIA DE JAÉN

Más de quinientos asentamientos iberos se esparcen por toda la provincia. Aquella cultura pobló el Alto y Medio Guadalquivir entre los siglos VII y I antes de Cristo, haciendo de Jaén el lugar con el más importante legado íbero de la Península Ibérica.

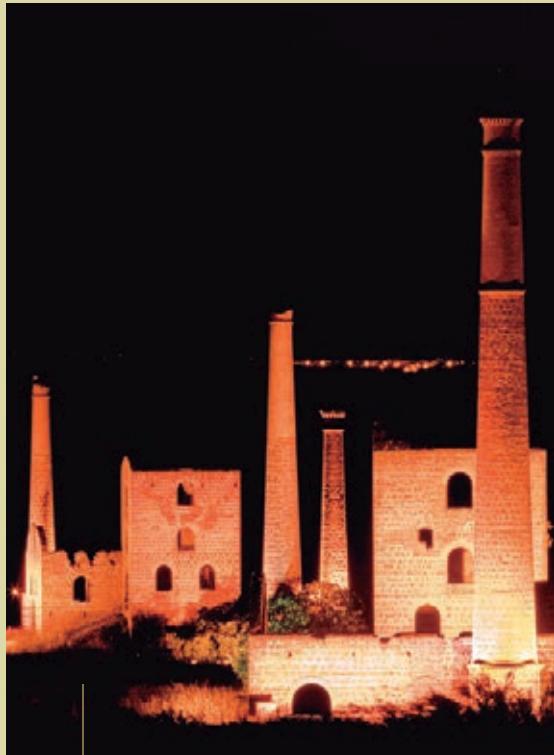
Viaje al Tiempo de los Ibéricos es un itinerario turístico y cultural que se inicia en **Despeñaperros**, baja hasta **Cástulo** (Linares) –en la imagen, **Mosaico de los Amores**, siglo I d.C.– y recalca en **Castellar, Peal de Becerro, Porcuna, Huélma y Jaén**, cuyo museo acoge las piezas de los más importantes yacimientos: El Pajarillo y Cerrillo Blanco. Una magnífica oportunidad para conocer esta cultura y vivir la experiencia de actividades para toda la familia: visitas guiadas y teatralizadas a los yacimientos, viajes en globo, talleres o gymkhanas para los más pequeños.





# Escapadas por la provincia

UN ENTORNO DE MINERÍA Y TOROS



Linares es la segunda ciudad más importante de la provincia. Taurina, musical, histórica e industrial, posee uno de los comercios más pujantes de la provincia y un **patrimonio minero** único.

Existen rutas por todo su término municipal que recorren las explotaciones más importantes. El punto de partida es el Centro de Interpretación de la Minería, ubicado en el antiguo muelle de carga de la Estación de Madrid. Además de este pasado minero, el turista puede conocer en **El Pósito** el museo de Raphael, disfrutar de la singular **gastronomía de las tapas** y adentrarse en el conjunto arqueológico de **Cástulo**, a tan solo cinco kilómetros de la ciudad.



**El norte de la provincia de Jaén** posee un paisaje minero y adehesado donde pasta el **toro bravo**. En sus dos parques naturales corretea el lince ibérico y en el corazón de la Sierra de Andújar se celebra el último domingo de abril la romería de la **Virgen de la Cabeza**, la más antigua de España.

Estos espacios naturales protegidos están surcados de senderos de gran recorrido, son lugares donde observar las estrellas y puntos de interés para el turismo ligado al *birdwatching*. Asimismo, destaca el turismo cinegético. **La Carolina** es la capital de las **Nuevas Poblaciones** de Sierra Morena y a su alrededor destacan **Santa Elena** y **Baños de la Encina**.



Olivares desde el castillo de Segura de la Sierra.

EL OLIVAR ES EL PAISAJE MÁS  
EMBLEMÁTICO DE LA PROVINCIA



## Las variedades

### ZUMO DE ACEITUNA



El aceite de oliva virgen extra de Jaén es de variedad picual en más de un noventa por ciento. También es autóctona de la Sierra de Cazorla la variedad royal y aunque foránea destaca la arbequina. El cultivo y su alimento es un símbolo y fuente de riqueza para los pueblos de Jaén. Desde finales de abril comienza el

proceso de floración en el olivo. En junio cuaja el fruto, madura en el árbol y la aceituna empieza a ser recogida a mediados de octubre. La apertura de nuevos mercados lleva a los productores de Jaén a desarrollar nuevas variedades como la frantoyo, la arbosana o la cornezuelo, aún en proceso de experimentación.



### jaén selección

Los Premios Jaén Selección son un estímulo para la proyección nacional e internacional del producto estrella de la provincia de Jaén: el aceite de oliva. La Diputación de Jaén los instauró en 2003 para premiar a los mejores aceites de oliva virgen extra producidos

y elaborados en la provincia. El galardón reconoce a los siete aceites de producción convencional, más uno de elaboración ecológica. Los ocho aoves ejercen de embajadores de las excelencias de la provincia tanto en el mercado nacional como internacional.



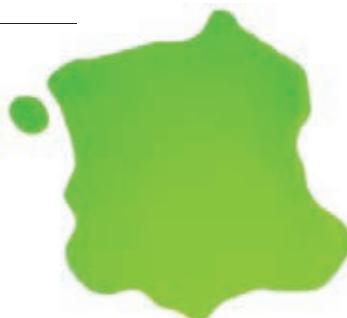
#### PICUAL, LA GRAN VARIEDAD AUTÓCTONA DE LAS TIERRAS DE JAÉN

En España existen numerosas variedades de aceituna. De todas ellas se obtienen excelentes aceites de oliva virgen extra. Pero la más extendida de todas es la picual, autóctona de la provincia de Jaén. Esta provincia es un territorio productor de auténticos y exquisitos zumos de aceituna de la variedad picual que en los últimos años se ha hecho acreedora de los premios y certámenes más importantes del universo oleícola. La picual es la monovarietal más representativa en la provincia de Jaén. Es una variedad vigorosa, con un alto contenido graso y con un jugo de gran personalidad: frutado y con atributos positivos de amargor y ligero picor que se suaviza con el tiempo. Esta variedad ha caracterizado a Jaén, la ha dotado de una personalidad única en el mapa oleícola internacional y todas las investigaciones que se han realizado en torno a ella concluyen que es una de las más sanas, vigorosas y con más acusado sabor de cuantas existen. Los informes médicos aseguran, además, que sus propiedades son más saludables que otras variedades. Posee un mayor contenido en antioxidantes, previene enfermedades cardiovasculares y elimina el colesterol perjudicial para el organismo humano. Los productores de la variedad picual siguen apostando por la calidad y por extender sus cualidades al gran público.

---

#### ROYAL

La variedad royal es autóctona de la provincia de Jaén, aunque está muy poco extendida. Solo se cultiva en una zona muy concreta de la Sierra de Cazorla, a los pies del parque natural más grande de España. Se caracteriza por ser una aceituna de color rojizo en su maduración, de la cual se obtiene un aceite de oliva virgen extra con sabor suave, sin amargor. Presenta un frutado fresco, de gran aroma, hierba fresca y tomate aún verde. La tonalidad de su aceite es menos intensa que la picual y marida con ensaladas, pescados y carnes blancas.



---

#### ARBEQUINA

Otra variedad de aceite de oliva virgen extra que se obtiene en la provincia de Jaén es la arbequina. No es autóctona de estas tierras –procede de las provincias catalanas y del Alto Aragón–, pero se ha aclimatado a la perfección en tierras jiennenses. De ella se obtiene un aove de un olor afrutado de aceituna sin madurar y otras frutas. Es más amarillento que el picual y su sabor dulce contrasta con el amargor y el picor de los aceites genuinamente jiennenses. Marida con los postres. En los últimos años ha aumentado su producción en estas tierras y su sabor cobra personalidad local.



JAÉN POSEE EL MAYOR BOSQUE  
HUMANIZADO DEL MUNDO, MÁS DE  
SESENTA Y SEIS MILLONES DE OLIVOS



# Las experiencias

MULTITUD DE PROPUESTAS EN TORNO A LOS AOVES



En torno al mundo del aceite de oliva ha florecido en la provincia de Jaén una oferta complementaria variada y un elenco de propuestas relacionadas con el ocio que permiten al visitante disfrutar de una auténtica e inolvidable experiencia oleoturística. Las almazaras inscritas en OleotourJaén ofrecen didácticas catas de aceite en las que el visitante pone a prueba sus sentidos. Es, además, el mejor modo de apreciar las singularidades de los aoves y preparar nuestro gusto a las

degustaciones de una gran comida en muchos de los restaurantes que utilizan de forma generosa el zumo de aceituna o el aprendizaje de algunas de las recetas elaboradas con el mimo y el esmero con el que se producen los aoves. El viaje por el mundo de los aoves nos lleva a los spas, los alojamientos singulares, las celebraciones en torno a este alimento, a las tiendas para comprar productos relacionados con el sector, a las empresas de servicios turísticos y a muchas más propuestas.

Cata de aceites en la almazara de Melgarejo, en Pegalajar. En la otra página, degustación de perlas y mermelada de aoves en la tienda de Oro Baileón. Abajo, visita turística a los campos de olivos.





# Los aoves y su disfrute

UN MUNDO DE SENSACIONES QUE EMPIEZA EN LA ALMAZARA



El mundo del aceite de oliva virgen extra en Jaén está lleno de apasionantes experiencias. Las almazaras son los lugares donde se elaboran los aceites de oliva virgen extra. Son fábricas que han sido acondicionadas para la visita turística y pueden ser visitadas a lo largo del año. La mejor época, no obstante, es entre los meses de octubre y febrero cuando están en pleno funcionamiento. En ellas el maestro de la almazara y sus guías muestran a los visitantes el proceso que sigue la aceituna que llega de los campos de olivos y se convierte a través

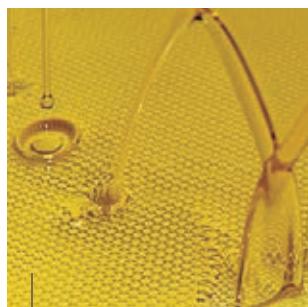
de procesos mecánicos en el mejor aove del mundo. Las almazaras y cooperativas ofrecen paquetes turísticos donde es posible catar, degustar la gastronomía típica y visitar los campos de olivos donde sentirse olivarero por unas horas. En los campos de Jaén es posible en los meses de otoño recoger el fruto y llevarlo luego a la fábrica donde se convertirá en zumo de aceituna. Algunas almazaras y cooperativas ofrecen cursos de iniciación a la cata que incluye apartados teóricos y prácticos, además de sesiones de maridaje con diferentes alimentos y aoves.

Arriba, catas de aceites en Tierras de Tavara. En la otra página, olivar de Nobleza del Sur y tienda de Oro Bailén.



## EL BOSQUE Y EL OLIVAR, UN MUSEO VIVO QUE OCUPA UNA PROVINCIA





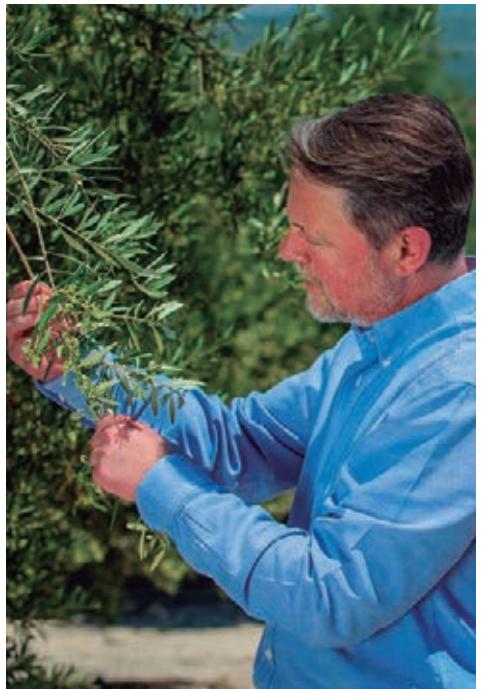
#### CÓMO CATAR ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Las almazaras y cooperativas que forman parte del proyecto turístico OleotourJaén ofrecen a sus visitantes la experiencia de catar aceites de oliva virgen extra. Los responsables invitan primero a oler el producto y luego a probarlo y diferenciar así no solo los aceites de mala calidad con respecto a los buenos, sino además las características organolépticas de las diferentes variedades.

En las fotos, de arriba a abajo y de izquierda a derecha, monodosis de aove de Melgarejo. Abajo, Soler Romero y Espíritu Santo. En la otra página, Museo de la Cultura del Olivo en Puente del Obispo (Baeza).



HACIENDA LA LAGUNA POSEE  
UN MUSEO DONDE CONOCER  
EL MUNDO DEL ACEITE DE OLIVA





#### LAS FORMAS DE GOZAR DEL ACEITE

OleotourJaén es un viaje por los sentidos. Y no solo por los gastronómicos. El aceite de oliva virgen extra tiene múltiples utilidades. Y una de ellas es la salud, la belleza y el bienestar. De la rama del olivo al producto envasado hay un largo camino. Los baños romanos y las piscinas de mármol del balneario de San Andrés, en Canena, incitan a dejarse agasajar por la olivoterapia, con exfoliación en aceite y envoltura corporal con aceite de oliva.

En la página anterior, una comensal degusta platos elaborados con aove en el restaurante Canela en Rama de Linares. Junto a ella, Francisco Vañó de Castillo de Canena. Abajo, tienda de productos de Oro Bailén.





En muchas de las ciudades y pueblos que poseen almazaras y cooperativas ligadas a OleotourJaén hay una apuesta decidida por el turismo rural y cultural y por los beneficios de los aceites de oliva virgen extra. Este turismo está ligado a alojamientos con encanto, antiguas cortijadas situadas junto a las propias fábricas de aceite que han sido decoradas siguiendo las pautas estéticas de los antiguos aceituneros.

Las empresas de turismo activo que trabajan en las principales ciudades de la provincia poseen paquetes turísticos que nos invitan a conocer los campos olivareros en paseos a pie, bicicleta de montaña, en vehículos todoterrenos o a caballo. Nada mejor después de observar la naturaleza donde enraiza el olivo que aprender su historia y su cultura en los museos

temáticos que abren sus puertas a lo largo y ancho de la provincia. Otra posibilidad es disfrutar de los beneficios que el aceite de oliva virgen extra tiene para la salud.

Existen en Jaén balnearios y centros de spa donde los aoves son el argumento principal para un reparador masaje o una sesión de belleza. Además, en los últimos años las propias almazaras y cooperativas han abierto nuevas líneas de negocio relacionadas con la cosmética natural. Los jabones, cremas hidratantes o geles están elaborados con aoves de gran calidad que aportan, según recientes investigaciones, efectos saludables para el organismo. Tras visitar las almazaras, disfrutar de la gastronomía del aceite y relajarse en un spa o en un alojamiento con encanto nada mejor que llevarnos de recuerdo una botella del mejor aove.

Arriba, tareas de vareo en la comarca de El Condado. En página siguiente, experiencias culinarias en Los Sentidos.





## PAQUETE COMPLETO DE EXPERIENCIAS

En toda la provincia de Jaén existen empresas de turismo activo que ofertan actividades en torno al cultivo del olivar y al mundo del aceite de oliva que supone toda una aventura oleícola. Comienza aquí un viaje apasionante, desde el cultivo del olivar en el campo, hasta el envasado del aceite en la almazara. Un recorrido destinado a hacer del oleoturismo una experiencia única. En la imagen, Cortijo de la Monja de la firma Claramunt (Baeza), donde se aprecian los olivos rodeados de vegetación autóctona.





# Alojamientos singulares

LUGARES CON ENCANTO EN LA NATURALEZA



Cortijo de Bornos en Cambil.

Los alojamientos singulares también forman parte de esta experiencia oleoturística. El cortijo es la vivienda rural típica de la provincia de Jaén. Construido para atender las necesidades de las fincas de olivares, poseen una arquitectura singular en plena naturaleza. Muchos de ellos han sido restaurados en los últimos años como alojamientos rurales con encanto entre mares de olivos. Además de hospedarse en ellos, cuentan con la posibilidad de organizar en sus espacios celebraciones

sociales y encuentros. Destacan los alojamientos de apartamentos de Cortijo de Bornos, en Cambil; el hotel Las Aguas de Arbuniel, en Arbuniel; la casa rural Cortijo Espíritu Santo, en Úbeda; la casa rural El Olivar de Tramaya, en La Iruela; el Cortijo Salido Bajo, en Navas de San Juan, o el Cortijo de Ramón, en el núcleo de población de Cortijos Nuevos (Segura de la Sierra). El Cortijo de El Madroño de Martos no cuenta con alojamiento, solo para celebraciones y visitas.



# Las fiestas del aceite

UN AÑO DE CELEBRACIONES EN UNA PROVINCIA ÚNICA



Las fiestas en torno al aceite homenajean a la gastronomía de los aoves y a los chefs de la provincia.

El aceite de oliva virgen extra constituye el argumento principal de la sociedad jiennense. Y en torno a él han madurado fiestas donde se celebra su importancia. La más reciente es la **Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén**, a principios de noviembre, con la que se festeja el adelanto de la campaña de la recolección de la aceituna y se degustan los primeros aceites de la denominada cosecha temprana. La **Fiesta de la Aceituna de Martos** se celebra el 8 de diciembre en este municipio que es la cuna del

olivar. Es una conmemoración popular que rinde homenaje a los olivareros a lo largo de un extenso programa de actos que culmina con la degustación del tradicional “hoyo aceitunero”, consistente en pan, aceite, bacalao y aceitunas. En el municipio de Porcuna también se celebra la **Feria del Aceite**, mientras que las tres Denominaciones de Origen de la provincia de Jaén (Sierra de Cazorla, Sierra Mágina y Sierra de Segura) celebran fiestas y jornadas en cuya celebración entregan sus premios.



#### DE COMPRAS EN TORNO AL ACEITE

Una buena experiencia es comprar un buen aceite de oliva virgen extra, aceitunas, productos cosméticos elaborados con aceite de oliva, objetos artesanales en madera de olivo y otros artículos que se pueden adquirir en diferentes oleotecas y tiendas especializadas de la provincia. Y para hacer posible éstas y otras muchas experiencias que giran en torno al apasionante mundo del olivar y del aceite de oliva existen diferentes empresas de servicios turísticos en la provincia de Jaén. En la imagen una pareja visita la Casa del Aceite, ubicada en el paseo de la Constitución de Baeza.



# Las almazaras

DONDE SE ELABORA EL MEJOR AOVE DEL MUNDO



Las almazaras son las fábricas o industrias donde la aceituna se transforma en aceite de oliva, auténtico zumo de aceituna. Las decenas de almazaras y cooperativas existentes en la provincia de Jaén desarrollan su actividad de forma más intensa entre los meses de octubre y febrero, coincidiendo con el periodo de la recolección del fruto. La campaña comienza con los trabajos de recogida. La aceituna se transporta al centro productivo en el que es recepcionado, limpiado y lavado. Tras esas tareas comienza el proceso de producción que arranca con la molienda, el batido, la decantación, el filtrado, la conservación y finalmente el envasado. Una vez embotellado el aceite de oliva se comercializa para ser degustado por

los paladares más diversos y refinados. Las almazaras que forman parte de OleotourJaén permanecen abiertas buena parte del año para que el visitante pueda conocer con detalle el proceso de elaboración del aove y todos los eslabones que conforman su cadena productiva. Son las conocidas almazaras turísticas que ofrecen una serie de servicios ligados a enaltecer el principal símbolo gastronómico, económico y cultural de Jaén. Sus responsables organizan visitas guiadas, catas, degustaciones y excursiones a sus fincas en lo que constituye una verdadera experiencia sensorial y una didáctica incursión al mundo oleícola. Además, la mayor parte de estos centros disponen de tiendas donde es posible adquirir sus aoves.





# Aceites Castellar

**DIRECCIÓN** Carretera de Sabiote, s/n.  
Castellar.

**TELÉFONO** 953 460 718.

**WEB** [www.noblezadelsur.com](http://www.noblezadelsur.com)

**AOVE** Nobleza del Sur



Aceites Castellar está ubicada en el municipio de Castellar y elabora el aceite de oliva virgen extra *Nobleza del Sur*. Arrastra una tradición olivarera que se remonta a más de tres generaciones y está plenamente comprometida con la calidad a lo largo de todo el proceso. Organiza, a demanda, catas y degustaciones en sus instalaciones. En su cortijada, rodeada en primavera por amapolas y situada a pocos kilómetros de la almazara, es posible celebrar almuerzos campestres y asistir al vareo del olivo en tiempo de recolección.



# Aceites Cazorla

**DIRECCIÓN** Carretera de Peal de Becerro  
a Cazorla, km. 10,5. Cazorla.

**TELÉFONO** 953 724 031.

**WEB** [www.aceitescazorla.com](http://www.aceitescazorla.com)

**AOVE** Cazorla



Aceites Cazorla se encuentra a las puertas del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, frente al caserío de la ciudad de Cazorla. Es la cooperativa con más tradición aceitera de la comarca y pionera en la obtención de aceite de oliva virgen extra de la variedad royal, autóctona de la Sierra de Cazorla. Sus aceites picual y royal están amparados y certificados por la Denominación de Origen Sierra de Cazorla. Envase sus aoves premium bajo la marca *Cazorla*.



# Aceites Samaria

**DIRECCIÓN** Carretera Linares-Jabalquinto,  
km. 3. Linares.  
**TELÉFONO** 953 125 012  
**WEB** [www.aceitessamaria.com](http://www.aceitessamaria.com)  
**AOVE** Samaria Selección



Aceites Samaria de Linares elabora aoves desde el año 1900. Desde la apertura de su almazara hace más de un siglo sus responsables han buscado un solo objetivo: hacer de sus zumos de aceituna de la variedad picual un referente de calidad, pureza y mimo dentro de los grandes nombres entre los aoves. A partir de los olivos de la zona de Linares, de la variedad picual, en su grado óptimo de maduración, en su esmerada recogida y su molturación en frío, la firma obtiene un aceite de alta calidad y sabor.



# Castillo de Canena

**DIRECCIÓN** Remedios, 4. Canena.  
**TELÉFONO** 953 770 101.  
**WEB** [www.castillodecanena.com](http://www.castillodecanena.com)  
**AOVE** Castillo de Canena



Castillo de Canena es una empresa familiar cuyos inicios se remontan a 1780. Elabora a lo largo de todo el proceso productivo el reconocido y premiado aove del mismo nombre. Tiene su almazara-envasadora en el Puente del Obispo (Baeza), una moderna industria con certificaciones de calidad. Pero su marca es también la fortaleza, construida en el siglo XVI por el arquitecto renacentista Andrés de Vandelvira. Es visitable y en su patio organizan catas y celebraciones sociales.

Programa "Vive las Experiencias Castillo de Canena". Sólo bajo cita previa: 953 770 101 / [experiencias@castillodecanena.com](mailto:experiencias@castillodecanena.com)



# Cortijo El Madroño

**DIRECCIÓN** Carretera de Santiago de Calatrava, km. 9. Martos.

**TELÉFONOS** 953 129 879 / 667 762 546.

**WEB** [www.aceitecortijoelmadrono.com](http://www.aceitecortijoelmadrono.com)

**AOVE** Cortijo El Madroño



La almazara está situada en una gran finca próxima a la ciudad de Martos. Su construcción data de 1920, fecha en la que los propietarios solían acondicionar estas edificaciones agrarias para convertirlas en segunda residencia para el verano. Además de una almazara moderna, dispone de un museo con maquinaria propia del sistema tradicional de prensado de la aceituna y los depósitos de una bodega antigua. Es un lugar idílico que en la actualidad está acondicionado para celebraciones y convenciones.



# Cortijo Espíritu Santo

**DIRECCIÓN** Apartado de Correos 217 de Úbeda.  
El cortijo está situado en plena Loma por lo que es necesario llamar para recibir indicaciones exactas.

**TELÉFONOS** 953 776 256 / 619 011 032.

**WEB** [www.cortijoespiritusanto.com](http://www.cortijoespiritusanto.com)

**AOVE** Cortijo Spíritu Santo



La almazara está enclavada en un campo de olivos en el que se alza un cortijo del siglo XVII, muy próximo a la ciudad de Úbeda. La empresa familiar que lo gestiona posee una larga tradición olivarera y utiliza técnicas respetuosas con el medio ambiente para producir un aove de gran calidad bajo la marca *Cortijo Spíritu Santo*, que pueden probar los visitantes en catas y degustaciones. El cortijo, además, se ha rehabilitado para su uso como alojamiento rural.



# Cortijo La Torre

**DIRECCIÓN** Cortijo de la Torre, s/n. Arjona.

**TELÉFONO** 953 122 224.

**WEB** [www.aceitessanantonio.com](http://www.aceitessanantonio.com)

**AOVES** Cortijo La Torre y Torre Luna



Aceites San Antonio de Arjona produce el galardonado aceite *Cortijo La Torre* en la almazara denominada Molino de Aceite de San Antonio, que lleva en activo desde finales del siglo XIX. Tiene envasadora y ofrece visitas a sus instalaciones. El cortijo es una edificación ubicada al lado de la almazara que ha conservado su arquitectura tradicional. Además de la vivienda familiar posee estancias para celebraciones y degustaciones. Comercializa también la marca *Torre Luna*, un *coupage* de arbequina y picual.



# El Alcázar

**DIRECCIÓN** Carretera de Ibros, s/n. Baeza.

**TELÉFONO** 953 740 311.

**WEB** [www.cooperativaelcazar.com](http://www.cooperativaelcazar.com)

**AOVE** Olibaeza



La cooperativa El Alcázar está situada a las afueras de Baeza, ciudad Patrimonio Mundial, y es una de las almazaras que más ha apostado por la alta tecnología. En los últimos años se ha decantado por un cambio de imagen con envases más modernos que no pierden el carácter histórico de la ciudad donde crecen sus olivos. Además de catas y degustaciones, El Alcázar organiza visitas guiadas por sus instalaciones y excursiones a los olivares cercanos.



# El Pilar

**DIRECCIÓN** Carretera de Mogón, km. 1,2.  
Villacarrillo.

**TELÉFONO** 953 440 058.

**WEB** [www.cooperativadelpilar.com](http://www.cooperativadelpilar.com)

**AOVES** Prólogo y Cazorliva



Es la almazara más grande del mundo. La cooperativa Nuestra Señora del Pilar de Villacarrillo destaca por sus amplias instalaciones construida sobre una parcela de 160.000 metros cuadrados rodeada de un tupido bosque con ejemplares botánicos de medio mundo. Tiene como objetivo hacer productivos los olivos de sus asociados con rigurosos controles para asegurar la calidad natural del producto al tener como máxima que la calidad comienza en el campo.



# Los Remedios

**DIRECCIÓN** Carretera Mancha Real-Cazorla, km. 16,8. Jimena.

**TELÉFONO** 953 357 437.

**WEB** [www.orodecanava.com](http://www.orodecanava.com)

**AOVE** Oro de Cánava



La cooperativa combina el tradicional cuidado en la recolección y selección del fruto con los parámetros más estrictos de calidad, lo que da como resultado un gran virgen extra bajo la marca *Oro de Cánava*. La almazara dispone de sala habilitada para catas y degustaciones de aceite, así como una envasadora inspirada en un cortijo andaluz. Fundada en 1976, la cooperativa hizo suyas las palabras del marqués de Santillana que ya en el siglo XV pontificaba los aceites de oliva elaborados en Sierra Mágina.



# Melgarejo

**DIRECCIÓN** Camino Real, s/n. Pegalajar.  
**TELÉFONO** 953 361 081  
**WEB** [www.aceites-melgarejo.com](http://www.aceites-melgarejo.com)  
**AOVES** Selección, Ecológico, Original



Aceites Melgarejo aúna la tradición con la innovación, lo que da como resultado la obtención de aceites de alta gama en una empresa familiar ubicada en Pegalajar. Su planta de envasado asegura unas excelentes condiciones de conservación y embotellado. Posee una sala de catas donde degustar sus distintos aoves. En los últimos años ha apostado por la innovación. Fruto de ello es el invento de monodosis comercializadas en una caja con aceites de oliva virgen extra de diferentes variedades.



# Oleícola San Francisco

**DIRECCIÓN** Pedro Pérez, s/n. Begíjar.  
**TELÉFONOS** 953 763 415 / 666 534 958.  
**WEB** [www.oleicolasanfrancisco.com](http://www.oleicolasanfrancisco.com)  
**AOVE** Esencial Olive



Es la primera almazara turística de la provincia de Jaén, una empresa familiar que conjuga lo tradicional con la vanguardia en el mundo oleícola. Cuenta con unas instalaciones adaptadas a las visitas guiadas, a cursos y a degustaciones. Además de adquirir sus aoves y productos cosméticos en su tienda brinda la posibilidad de organizar visitas a los campos de olivos y disfrutar en ellos de un típico desayuno molinero. Realiza además la visita turística en distintos idiomas.

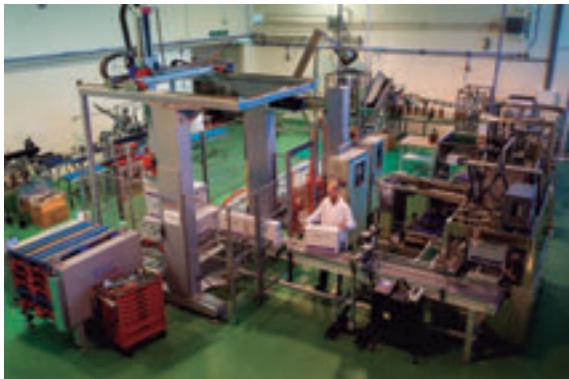
## Oleocampo

DIRECCIÓN Carretera del Megatín, s/n.  
Torredelcampo.

TELÉFONO 953 410 111.

WEB [www.oleocampo.com](http://www.oleocampo.com)

AOVE Oleocampo



El Grupo Oleocampo de Torredelcampo nace de la integración en 1994 de tres cooperativas. El grupo envasa y comercializa aceite de oliva virgen extra y promueve actividades que difunden la cultura oleícola, como talleres de catas o visitas guiadas. Cuenta con tienda propia y con un centro de recepción de visitantes donde se detalla el proceso de elaboración de los mejores aoves. Comercializa su aceite con la marca *Oleocampo*.



## Oleofer

DIRECCIÓN Carretera El Puente-La Puerta,  
km. 0,3. La Puerta de Segura.

TELÉFONO 953 487 173.

WEB [www.tierrasdetavara.com](http://www.tierrasdetavara.com)

AOVE *Tierras de Tavara*



En La Puerta de Segura está ubicada la almazara Oleofer que elabora el aceite de oliva virgen extra *Tierras de Tavara*, incluido en la Denominación de Origen Sierra de Segura. Además de la producción de aceites convencionales y ecológicos, esta almazara realiza una apuesta por el oleoturismo con diferentes actividades, visitas guiadas, zona de degustación y tienda. En su finca, conocida con el nombre de Los Barrancos, se organizan excursiones en los días de recogida de aceituna.



# Oro Bailén

**DIRECCIÓN** Casa del Agua. Ctra. a Plomeros (Autovía A4, salida 310). Villanueva de la Reina.

**TELÉFONO** 953 548 038.

**WEB** [www.orobailen.com](http://www.orobailen.com)

**AOVE** Oro Bailén



La empresa Galgón 99 produce el reconocido y galardonado aceite de oliva virgen extra *Oro Bailén*, de la variedad picual y arbequina. Su apuesta por el oleoturismo le ha hecho adaptar su almazara con una gran tienda y paneles informativos en todas las dependencias. Organiza visitas guiadas, en distintos idiomas, tanto al interior de la fábrica como a los campos de olivos que posee la marca, además de paquetes turísticos de fin de semana con alojamiento incluido. Realiza además actividades escolares.



# Perpetuo Socorro

**DIRECCIÓN** Carretera 432, km. 362.  
Alcaudete.

**TELÉFONO** 953 560 201.

**WEB** [www.scaperpetuosocorro.es](http://www.scaperpetuosocorro.es)  
**AOVE** Carrasqueño



La cooperativa Virgen del Perpetuo Socorro de Alcaudete produce, envasa y comercializa su propio aceite de oliva virgen extra bajo la marca *Carrasqueño* en unas instalaciones donde los guías explican el proceso de elaboración de los aoves desde la llegada de la aceituna a las torvas hasta el envasado. Dispone de tienda y en sus instalaciones, además de elementos históricos ligados a la recolección, es posible degustar las diferentes variedades de aceites de oliva premium que elaboran.



# Picuala

**DIRECCIÓN** Autovía Madrid-Cádiz, km. 298. Salida 299. Bailén.

**TELÉFONO** 953 670 565.

**WEB** [www.picuala.com](http://www.picuala.com)

**AOVE** Picuala



Fruto de la fusión de dos cooperativas de Bailén nació una almazara de gran equipamiento y modernas y funcionales instalaciones en las que se produce la marca de aceite de oliva virgen extra *Picuala*. La almazara apuesta también por la difusión de la cultura del aceite con nuevas experiencias sensoriales y gustativas a través de visitas organizadas, catas y un moderno museo del aceite. En torno a su patio central se distribuyen las diferentes áreas visitables. Dispone además de tienda y sala de catas.



# San Amador

**DIRECCIÓN** Príncipe Felipe, 20. Martos.

**TELÉFONO** 953 550 057.

**WEB** [www.amadorsca.es](http://www.amadorsca.es)

**AOVE** Tuccioliva



La cooperativa San Amador está en pleno centro de Martos, la ciudad considerada como la cuna del olivar. Envase la marca de aceite de oliva virgen extra *Tuccioliva*, que tiene el marchamo de calidad certificado en una fábrica que posee una producción media de tres millones de kilos de aceite. San Amador se ubica en una casa señorial, posee un centro de recepción de visitantes y una moderna sala de catas. Sus responsables han apostado por el diseño de los envases para los aoves premium que se embotellan en Jaén.



# San Juan

**DIRECCIÓN** Polígono de Los Olivares.  
Calle Frailes, parcela 2. Jaén.

**TELÉFONO** 953 281 505.

**WEB** [www.aceitesanjuan.com](http://www.aceitesanjuan.com)

**AOVES** Fuente Peña y Supremo



La cooperativa de Jaén capital ha dado un salto cualitativo en la obtención de aoves de alta gama gracias al cambio de mentalidad respecto al aceite envasado. Ha incorporado nuevas técnicas para la extracción en frío, inerterización y envasado que han hecho de sus aceites un producto de alta calidad. En sus instalaciones destaca una gran sala a modo de vestíbulo convertida en museo de sus marcas y tienda donde adquirir sus aoves.



# Sierra de Génave

**DIRECCIÓN** Avenida de la Estación, s/n.  
Génave.

**TELÉFONO** 953 493 153.

**WEB** [www.sierradegenave.com](http://www.sierradegenave.com)

**AOVE** Oro de Génave



La Sociedad Cooperativa Andaluza Sierra de Génave es pionera en la producción de aceite de oliva ecológico de variedad picual. Su marca *Oro de Génave* es la más reconocida y consumida en el mundo en cuanto a aceite de oliva virgen extra ecológico. El edificio presenta una arquitectura al estilo andaluz más clásico. Dispone de numerosas dependencias y una almazara ecológica de dos fases. En torno a un bello patio, se extiende un pequeño museo que da a conocer la historia y las propiedades de los aoves de máxima calidad.

# Soler Romero

**DIRECCIÓN** Carretera Alcaudete-Alcalá la Real, km. 367. Alcaudete.

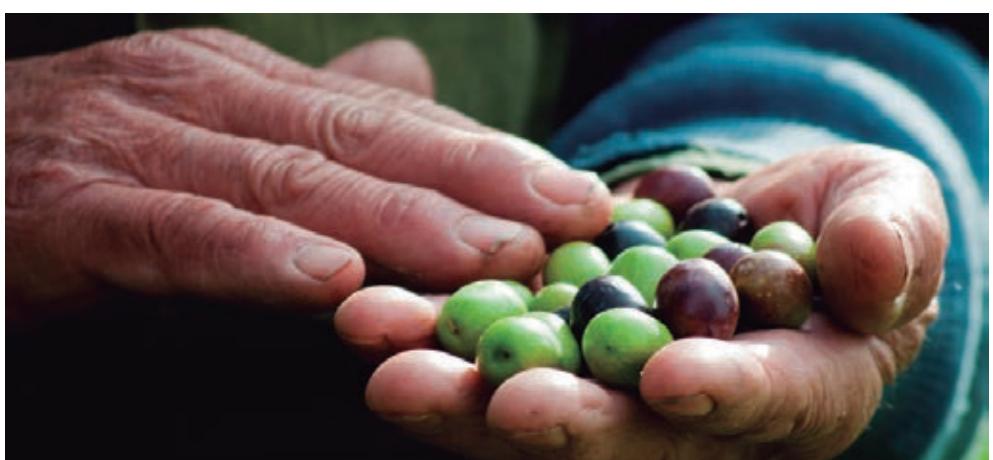
**TELÉFONOS** 953 560 066 / 914 355 814.

**WEB** [www.soler-romero.com](http://www.soler-romero.com)

**AOVES** Soler Romero



La almazara Soler Romero posee una trayectoria de larga tradición olivarera. La sexta generación de esta empresa asentada en Alcaudete está implicada en la producción de aceite de oliva de gran calidad. Destaca por la producción ecológica procedente de su propia explotación, ubicada en la finca Cortijo El Tóbazo, que tiene más de 600 hectáreas y que se cultiva exclusivamente bajo técnicas de agricultura ecológica con producción certificada. Dispone de un acogedor alojamiento.





Oleícola San Francisco.

A photograph of an elderly man with a white mustache, wearing a straw hat and a red and white striped shirt, sitting in a green wooden chair in an olive grove. He is holding a small bunch of olives in his hands. In front of him is a table covered with a white cloth featuring a green vineyard pattern, holding several bottles of olive oil and small blue bowls. The background is filled with the dense green foliage of olive trees under a clear blue sky.

UN DESAYUNO MOLINERO EN  
MITAD DEL OLIVAR DONDE EL  
ACEITE ES EL PROTAGONISTA

# La gastronomía

DELEITE DEL PALADAR



No es posible concebir la gastronomía mediterránea sin el aceite de oliva virgen extra. Es el ingrediente indiscutible de todo plato. Sus aplicaciones culinarias son infinitas y a sus cualidades saludables une su exquisito sabor que consigue enaltecer todo apetitoso bocado.

Los aoves que se elaboran en la provincia de Jaén, la mayor parte de ellos de la variedad picual, están presentes en el desayuno, el almuerzo y la cena: Desde

la tradicional tostada hasta los más sofisticados y modernos platos de la cocina de vanguardia. Cada comarca de la provincia de Jaén ha establecido una especial relación con el aceite de oliva. Cada zona posee sus peculiaridades culinarias, desde la recia cocina serrana hasta la gastronomía de la campiña y la vega. Y todo sin olvidar el maridaje que los aoves establecen con la repostería y la confitería, deliciosos postres donde el aceite es una materia insustituible.



Bodegón de aceitunas y aoves en copa.  
En la página anterior, restaurante Juanito.



Tostada de aceite de oliva virgen extra y ravioli de caza con trigueros y queso de la tierra (Canela en Rama).

El aceite de oliva virgen extra es el alimento indiscutible de la dieta mediterránea, declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Es por cantidad y calidad el componente estrella de la cocina de Jaén, cuyos platos están regados y aderezados con su excelente “oro líquido” en el desayuno, el almuerzo, la merienda y la cena. Forma parte esencial de la gastronomía jiennense, a cuya restauración le aporta distinción, personalidad y modernidad. Es uno de los ingredientes más potentes ypreciados al maridar carnes, pescados, ensaladas y sopas frías. Y de igual manera casa también con la tradicional repostería.

El aceite de oliva virgen extra vertebral la gastronomía jiennense, a la que le confiere un sello de calidad y de gran riqueza culinaria debido a sus

extraordinarias propiedades organolépticas que le aporta su buen aroma, un agradable e inconfundible olor a fruta fresca, procedente de las aceitunas con las que se elaboran los primeros aceites de la cosecha, sin olvidar su delicioso y exquisito sabor, además de un color verde intenso típico de los aceites de la cosecha temprana que con el tiempo adquieren unas tonalidades más amarillentas, aunque no pierden propiedad alguna.

Sabores y olores de gran pureza y calidad que dan caché al amplio repertorio de platos de la cocina tradicional de Jaén o a las nuevas creaciones de gastrónomos y cocineros especializados en el aceite de oliva virgen extra conocedores de sus diferentes matices, variedades y de sus características sensoriales que recrean un completo universo de sensaciones.





Ropavieja y croquetas de cocido (Juanito) y cordero segureño asado a la castellana (Casa Herminia).

La tostada de aceite de oliva virgen extra es la opción más elegida para el desayuno en la provincia de Jaén, sin olvidar las tortas, los ochios y otros bollos de masa de aceite de oliva, junto a los churros fritos con aceite de oliva o el tradicional “hoyo aceitunero”: el desayuno típico de los jornaleros durante la recolección de la aceituna compuesto por pan, aceite de oliva, bacalao y aceitunas.

Las verduras como las espinacas esparagadas o los revueltos, las ensaladas variadas, las pipirranas, los gazpachos, los salmorejos y otras sopas frías se condimentan de forma generosa con aceite de oliva virgen extra, platos que se sirven en muchos restaurantes de la provincia como entrante para ir abriendo boca de una sabrosa comida. Los asados, la carne de monte, el cordero frito, el conejo

al ajillo, el choto con ajos, los potajes variados, las judías con perdiz, las migas con avíos, las gachas, los andrajos, el ajoatao, el flamenquín, las carnes de caza y las albóndigas ofrecen un amplio elenco de platos de la carta gastronómica de Jaén, en los que se deja sentir la huella y el estigma de los excelentes aceites de oliva.

La trucha, el bacalao, la perdiz escabechada, los patés de perdiz, el lomo de orza, las patatas a lo pobre, las alcachofas y otros platos de puchero completan parte del recetario de la provincia de Jaén que tiene al zumo de aceituna como cordón umbilical.

Y todo ello se remata con la exquisita repostería conventual nucleada en torno a las gachas dulces, la leche frita o el arroz con leche, entre otros postres.



**Establecimientos destacados en guías gastronómicas**

 **BAEZA**

---



 **Juanito**

Calle Puche Pardo, 57. Baeza.  
TF. 953 740 040.  
WEB [www.juanitobaeza.com](http://www.juanitobaeza.com)

---

Embajadores de la cocina tradicional elaborada con aceite de oliva. Distinguido con un Sol Repsol.

 **BAILÉN**

---



 **Taberna de Miguel**

Calle María Bellido, 120. Bailén.  
TF. 615 41 50 28.  
WEB [www.tabernademiguel.es](http://www.tabernademiguel.es)

---

Modernidad y promesa. Al frente de los fogones el cocinero revelación Madrid Fusión 2017.

 **CAZORLA**

---



 **Mesón Leandro**

Calle Hoz, 3. Cazorla.  
TF. 953 720 632.  
WEB [www.mesonleandro.com](http://www.mesonleandro.com)

---

Comedor rústico y terraza con platos de la comarca serrana. No faltan la caza mayor, guisos y truchas del Guadalquivir. Distinguido con un Sol Repsol.

 **JAÉN**

---



 **Casa Antonio**

Calle Fermín Palma, 3. Jaén.  
TF. 953 270 262.  
WEB [www.casantonio.es](http://www.casantonio.es)

---

Cocina moderna de base tradicional apoyada en el aceite de oliva virgen extra. Posee un Sol Repsol.



De arriba a abajo y  
de izquierda a derecha:

Tostadas con aceite de oliva  
virgen extra y chocolate  
(Casa Antonio).

Secreto confitado  
con carruécano  
(Los Sentidos).

Gin tonic aderezado con  
aceite de oliva virgen extra.





 **Támesis**

Maestro Sapena, 9. Jaén.  
TF. 953 267 067.  
WEB [www.restaurantetamesis.es](http://www.restaurantetamesis.es)

---

Un referente local en la cocina andaluza. Destaca su carta de aoves comentada. Tiene un Sol Repsol.



 **Yuma's**

Avenida de Andalucía, 74. Jaén.  
TF. 953 228 273.

---

Temporada y materias primas únicas para una carta que cambia con las estaciones. Sabores sofisticados.



 **Canela en Rama**

Calle República Argentina, 12. Linares.  
TF. 953 602 532.  
WEB [www.canaenramalinares.es](http://www.canaenramalinares.es)

---

Fusión atrevida entre cocina andaluza y otras cocinas mundiales. Premio Internacional de cocina con AOVE Jaén Paraíso Interior. Distinguido con un Sol Repsol.

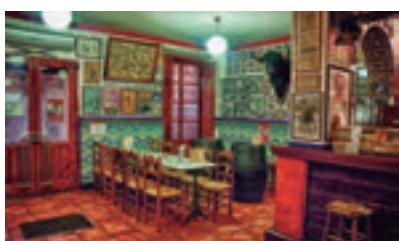


 **Los Sentidos**

Calle Doctor, 13. Linares.  
TF. 953 651 072.  
WEB [www.losentidos.net](http://www.losentidos.net)

---

Uno de los grandes comedores de la alta cocina jiennense. Premio Internacional de cocina con AOVE Jaén Paraíso Interior. Distinguido con un Sol Repsol.



 **Taberna El Lagartijo**

Calle Pérez Galdós, 27. Linares.  
TF. 697 924 993.  
WEB [www.tabernallagartijo.blogspot.com.es](http://www.tabernallagartijo.blogspot.com.es)

---

Ambiente taurino para un comedor de recia cocina y gastronomía popular en el centro de Linares.



## Amaranto

Calle de los Hortelanos, 6. Úbeda.

TF. 953 752 100.

WEB [www.restaurantamaranto.es](http://www.restaurantamaranto.es)

---

Cocina de temporada elaborada con imaginación.  
Amplia carta de aoves. Distinguido con un Sol Repsol.



## Asador de Santiago

Avenida de Cristo Rey, 4. Úbeda.

TF. 953 750 463.

WEB [www.asadordesantiago.com](http://www.asadordesantiago.com)

---

Ubicado en el Hospital de Santiago de la ciudad Patrimonio Mundial. Su especialidad son las carnes a la brasa. Distinguido con un Sol Repsol.



## Cantina La Estación

Cuesta de la Rodadera, 1. Úbeda.

TF. 687 777 230.

WEB [www.cantinalaestacion.com](http://www.cantinalaestacion.com)

---

Carta alegre, menú degustación y guisos del día en su punto justo, basados en productos de la tierra con toques de innovación. Distinguido con un Sol Repsol.



## Zeitum

Calle San Juan de la Cruz, 10. Úbeda.

TF. 953 755 800.

WEB [www.zeitum.com](http://www.zeitum.com)

---

Casona del siglo XIV con taberna, comedor y terraza, donde el aceite de oliva virgen extra es protagonista absoluto. Posee un Sol Repsol.

Más establecimientos en los que disfrutar de una buena cocina del aceite

 **ALCALÁ LA REAL**

---



 **Casa Pepe**

Calle Espinosa, 4. Alcalá la Real.  
TF. 615 237 327.

Tradición, buen gusto y cocina honesta. Aoves y vinos de la comarca jiennense de la Sierra Sur.



 **Los Cabañas**

Alcalá la Real.  
TF. 953 041 139.  
WEB [www.restauranteloscabanas.com/alcala](http://www.restauranteloscabanas.com/alcala)

Aoves de la Sierra Sur para una cocina tradicional que ha recuperado platos míticos de la comarca.



 **Rincón de Pepe**

Calle Fernando el Católico, 17. Alcalá la Real.  
TF. 699 249 659.  
WEB [www.facebook.com/RincondePepeAlcalalaReal](http://www.facebook.com/RincondePepeAlcalalaReal)

Aceites de oliva virgen extra de la Sierra Sur para una cocina especializada en gastronomía local.



 **Torrepalma (Hotel)**

Calle Conde de Torrepalma, 2. Alcalá la Real.  
TF. 953 581 800.  
WEB [www.hoteltorrepalma.com/restaurant](http://www.hoteltorrepalma.com/restaurant)

Uno de los clásicos de la cocina tradicional. Recetas recuperadas y degustación de aoves. Un Sol Repsol.



 **Zacetín (Hotel)**

Calle del Pradillo, 2. Alcalá la Real.  
TF. 953 580 568.  
WEB [www.hospederiazacatin.com](http://www.hospederiazacatin.com)

A la sombra de la fortaleza de La Mota y al cuidado de los aceites de Alcalá. Tradición y toques modernos.



De arriba a abajo  
y de izquierda a derecha:

Gazpacho de verduras asadas con  
tinta de calamar confitado, tomatitos  
semisecos y huevo de codorniz  
(Canelita en Rama).

Alcachofas Luisa  
(Juanito).

Tarta de manzana con  
helado de aceite de oliva  
(Casa Antonio).



 **ALCAUDETE**

---



 **Almocadén**

Carretera Fuensanta, 38. Alcaudete.  
TF. 953 560 555.  
WEB [www.almocaden.com](http://www.almocaden.com)

Cocina tradicional elaborada con personalidad propia.  
Zona de tapeo en barra, restaurante y terraza.

 **BAEZA**

---



 **La Pintada (Hotel Puerta de la Luna)**

Calle Canónigo Melgares Raya, 7. Baeza.  
TF. 953 747 019.  
WEB [www.hotelpuertadelaluna.com](http://www.hotelpuertadelaluna.com)

Toques de inquietud y sofisticación en una carta de tono cosmopolita inspirada en sabores clásicos.



 **Taberna El Pájaro**

Calle Portales Tundidores, 5. Baeza.  
TF. 953 744 348.  
WEB [www.tabernaelpajaro.com](http://www.tabernaelpajaro.com)

Cocina de mercado en una taberna rústica con amplia oferta de aoves y quesos. Distinguido con un Sol Repsol.



 **Vandelvira**

Calle San Francisco, 14. Baeza.  
TF. 953 748 172.  
WEB [www.cateringdelicias.com](http://www.cateringdelicias.com)

Cocina de mercado, inspirada en recetas de grandes aoves, en un entorno patrimonial único.

 **CABRA DEL SANTO CRISTO**

---



 **Casa Herminia**

Calle Moya, 12. Cabra del Santo Cristo.  
TFS. 953 397 506 / 953 397 135.  
WEB [www.casaherminia.com](http://www.casaherminia.com)

Fusión de tradición y vanguardia.



 **Antojos**

Paseo de España, 10. Jaén.

TF. 953 251 264.

WEB [www.facebook.com/RestauranteCerveceriaAntojos](https://www.facebook.com/RestauranteCerveceriaAntojos)

Cocina de vanguardia para almorzar y tapear.  
Realizan jornadas gastronómicas y catas de aoves.



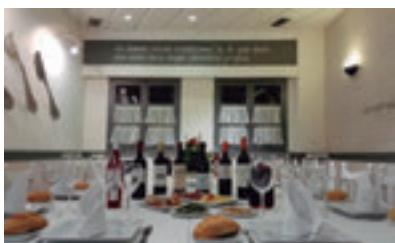
 **Asador El Mirador**

Ctra. Jaén-Los Villares (A-6050), km. 5. Jabalcuz, Jaén.

TF. 953 235 131.

WEB [www.asadormiradorjaen.com](http://www.asadormiradorjaen.com)

Cocina tradicional en un comedor con impactantes  
vistas a los olivares de Jabalcuz y Jaén al fondo.



 **Bahía**

Plaza San Roque, 1. Jaén.

TF. 953 251 450.

WEB [www.facebook.com/MarisqueriaBahiaJaen](https://www.facebook.com/MarisqueriaBahiaJaen)

Un clásico de la cocina de mercado, aderezada con aoves  
de primera calidad. Cocina casera con toques inquietos.



 **Casa Córdoba**

Plaza de Belén, 8. Jaén.

TF. 953 239 492.

WEB [www.restaurantecasacordoba.es](http://www.restaurantecasacordoba.es)

Cocina popular y tradicional, honrada y sin  
estridentes. Amplia bodega y primeras marcas.



 **Casa Herminia**

Centro de Convenciones. Jaén.

TFS. 953 263 561 / 635 574 485.

WEB [www.casaherminia.com](http://www.casaherminia.com)

Fusión de tradición y vanguardia.



 **DiXtinto**

Calle La Rioja, 1. Jaén.  
TF. 953 379 332.  
WEB [www.facebook.com/DiXtinto.Jaen](https://www.facebook.com/DiXtinto.Jaen)

Vanguardia para elaborar los mejores arroces, platos de cuchara y pescados con toques de modernidad.



 **El Mercado Gourmet**

Avenida de Madrid, 33 (El Corte Inglés, planta baja). Jaén.  
TF. 676 201 338.  
WEB [www.grupoelmercado.com](http://www.grupoelmercado.com)

Platos modernos, cocina valiente elaborada con aves jiennenses en el centro de la capital.



 **Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo**

Casería de Las Palmeras. Carretera de Córdoba, s/n. Jaén.  
TF. 953 260 577.  
WEB [www.fundacioncruzcampo.com/escuela-de-hosteleria-fundacion-cruzcampo-jaen/](http://www.fundacioncruzcampo.com/escuela-de-hosteleria-fundacion-cruzcampo-jaen/)

Alumnos y profesores que ejercen la alta cocina.



 **Kasler**

Calle Miguel Castillejo, 2. Jaén.  
TF. 953 255 393.  
WEB [www.kasler.es](http://www.kasler.es)

Inspiración internacional para una cocina de alta calidad y toques de inquietud culinaria.



 **MangasVerdes**

Bernabé Soriano, 28. Jaén.  
TF. 953 089 495.  
WEB [mangasverdesjaen.com](http://mangasverdesjaen.com)

Cocina moderna de vanguardia elaborada con maestría en el centro de Jaén. Distinguido con un Sol Repsol.



De arriba a abajo  
y de izquierda a derecha:

Arroz de ibérico  
con angula ahumada  
(Los Sentidos).

Manitas de cerdo deshuesadas  
rellenas de foie y salsa de almendras  
(Casa Herminia).

Helado de aceite de arbequina  
con mermelada de tomate.





## Mesón Río Chico

Calle Nueva, 12. Jaén.

TF. 953 240 802.

WEB [www.facebook.com/MesonRioChicoJaen](http://www.facebook.com/MesonRioChicoJaen)

---

Cocina de mercado y temporada para una carta llena de verduras, pescados y carnes elaborados con maestría.



## Parador de Turismo Santa Catalina

Castillo de Santa Catalina, s/n. Jaén.

TF. 953 230 000.

WEB [www.parador.es/es/paradores/parador-de-jaen](http://www.parador.es/es/paradores/parador-de-jaen)

---

Cocina que conjuga el espíritu Paradores para complacer a un cliente viajado e internacional.



## Pilar del Arrabalejo

Calle Millán de Priego, 49. Jaén.

TF. 953 240 781.

WEB [www.facebook.com/restauranteJaenPilarDelArrabalejo](http://www.facebook.com/restauranteJaenPilarDelArrabalejo)

---

Platos de la más honda tradición en un local de inspiración clásica. Ambiente castizo y jiennense.



## Taberna Don Sancho I y II

Avenida de Andalucía, 17 y 64. Jaén.

TFS. 953 264 021 / 953 275 121.

---

Tradición y autenticidad en una carta inspirada en recetas de toda la vida. Bodega con primeras marcas.

 **LA CAROLINA**



 **La Toja**

Avenida Juan Carlos I, 2. La Carolina.  
TF. 953 661 000.  
WEB [www.grupolatoja.es](http://www.grupolatoja.es)

---

El mejor paté de perdiz rociado con aceites de oliva del norte de la provincia. Amplia bodega de caldos.



 **Restaurante del Arco**

Plaza de las Delicias, 6. La Carolina.  
TF. 953 681 672.  
WEB [www.delarcorestaurante.es](http://www.delarcorestaurante.es)

---

Cocina de mercado y temporada. Jugosos revueltos, pescados al horno y patés de perdiz.

 **MENGÍBAR**



 **AjoNegro**

Calle Real, 10. Mengíbar.  
TF. 615 19 85 70.  
WEB [www.facebook.com/AjoNegroMengibar](http://www.facebook.com/AjoNegroMengibar)

---

Cocina original y fresca, aderezada con los mejores aceites de oliva virgen de la provincia.

 **PEGALAJAR**



 **La Alcuza**

Calle Baja Fuente, 79. Pegalajar.  
TF. 629 75 20 46.  
WEB [www.facebook.com/laalcuza](http://www.facebook.com/laalcuza)

---

La base es la popular gastronomía de la Sierra Mágina y la interpretación, una apuesta por el grato sabor.

 **SANTA ELENA**



 **Mesón Despeñaperros**

Avenida de Andalucía, 91. Santa Elena.  
TF. 953 664 100.  
WEB [www.elmesondespenaperros.es](http://www.elmesondespenaperros.es)

---

La cocina de Sierra Morena, del norte de Jaén. Caza y carnes rojas guisadas con aoves de toda la provincia.



 **Antique**

Calle Real, 25. Úbeda.  
TF. 953 757 618.  
WEB [www.restaurantanteantique.es](http://www.restaurantanteantique.es)

---

Productos de la zona realizados por la carta de aceite de oliva virgen. Distinguido con un Sol Repsol.



 **El Seco**

Calle Corazón de Jesús, 8. Úbeda.  
TF. 953 791 452.  
WEB [www.restauranteelesco.com](http://www.restauranteelesco.com)

---

Cocina de toda la vida y cocina sefardí. Aoves que acompañan propuestas culinarias de recio sabor.



 **Rosaleda de Don Pedro (Hotel)**

Calle Obispo Toral, 2. Úbeda.  
TF. 953 796 111.  
WEB [www.hotelrosaledadonpedro.com](http://www.hotelrosaledadonpedro.com)

---

La cocina de La Loma resumida en una carta iluminada por aoves de la comarca, en especial picual.



 **Tinta Fina**

Calle Gradas, 3. Úbeda.  
TF. 608 827 042.  
WEB [www.facebook.com/TintaFinaTaberna](http://www.facebook.com/TintaFinaTaberna)

---

Toques creativos y valientes para una carta donde los vírgenes extras maridan hasta con los postres.



 **Asador El Recreo**

Plaza de la Constitución, 53. Villatorres.  
TFS. 953 377 072.  
WEB [www.restauranteadorelrecreo.es](http://www.restauranteadorelrecreo.es)

---

Platos elaborados tradicionalmente. Horno de leña.  
Amplio repertorio de aceites Jaén Selección.



De arriba a abajo y de izquierda a derecha: Paté de perdiz (Juanito), cococha de bacalo con alioli de pimientos asados y huevas de trucha (Cannela en Rama) y torrija con helado de aceite de oliva (Casa Herminia).

# Los cortijos

ARQUITECTURA DEL OLIVAR



El olivar y su aceite han conformado a lo largo de la historia un modo singular de comprender el paisaje, las ciudades y sus gentes. Los cortijos jiennenses son una muestra de la vinculación del hombre con la naturaleza y sus cultivos. Diseminados por toda la provincia, su arquitectura vernácula es un ejemplo de respeto e integración con el paisaje.

Tres de las más bellas cortijadas están situadas en la Sierra Sur, la Campiña y Sierra Mágina. Tres muestras originales de edificios enfocados a la agricultura y la ganadería y con un marcado carácter señorial, representado en la comodidad de sus estancias y dependencias. Hoy siguen abiertos como lugares de celebración, eventos y espectáculos.

## Cortijo de Bornos

Carretera A-324, km. 11. Cambil.

TFS. 953 061 015 / 676 796 575.

WEB [www.cortijodebornos.es](http://www.cortijodebornos.es)

Piedra, cal, madera y forja. Con esos materiales está construido el cortijo de Bornos, una de las más singulares construcciones de Sierra Mágina. Recientemente restaurado como lugar donde descansar y celebrar eventos, el cortijo está rodeado de un mar de olivos y escoltado por las montañas del parque natural. En torno a un luminoso patio se disponen los jardines y huertas, una agrotienda, una exposición permanente de objetos y enseres de labranza y unas vistas impagables de uno de los rincones naturales más bellos de la provincia de Jaén.



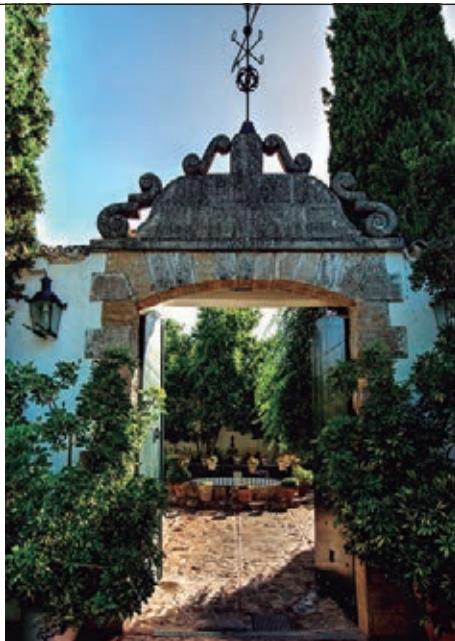
## El Madroño

Carretera Santiago de Calatrava, km. 8. Martos.

TFS. 953 129 879 / 667 762 546.

WEB [www.aceitecortijoelmadrono.com](http://www.aceitecortijoelmadrono.com)

El Madroño es una de las más bellas cortijadas andaluzas. Se halla en Martos, en mitad de un latifundio olivarero. Su fecha de construcción data del último tercio del siglo XIX. La casa señorial fue creciendo con los años hasta conformar un complejo donde poder acoger las labores agrícolas y ganaderas. Posee una capilla y un museo. Hoy es uno de los más reconocidos espacios donde celebrar eventos y espectáculos. Sus patios, en torno a los cuales se disponen las estancias, son todos distintos y apelan al dulce carácter rural de la campiña.



## El Tobazo

Carretera Alcaudete-Alcalá la Real, km. 367,80.  
Alcaudete.

TF. 953 560 066.

WEB [www.soler-romero.com](http://www.soler-romero.com)

El Tobazo es uno de los más antiguos cortijos de la Sierra Sur jiennense. Se halla entre Alcalá la Real y Alcaudete. Fue construido a principios del siglo XIX. La casa señorial es hoy la sede de la marca Soler Romero. Junto a ella se halla la almazara y los campos que la rodean cuidan de un bosque de olivos ecológicos. El cortijo conserva la arquitectura tradicional de la zona, posee una bella ermita y otro caserón que hoy cuida la familia y donde es posible celebrar convenciones y reuniones familiares.



# Espacios expositivos

EL ACEITE DE OLIVA, ARGUMENTO PARA UN MUSEO



Los diferentes prismas y caras que tiene el aceite de oliva hacen que su rico y variado patrimonio también se pueda contemplar en espacios museográficos y en centros de interpretación de Jaén. En ellos se promueve el aprendizaje, la difusión y la promoción de su acervo, y es posible profundizar en el significado del legado cultural e histórico que representa el olivar y el aceite de oliva. Para ello, los visitantes pueden ver sus instalaciones de manera individual o en grupos organizados a través de una didáctica visita en la que se puede hacer una composición del pasado, el presente y el futuro del sector oleícola.



## Museo de la Cultura del Olivo

Hacienda La Laguna  
Ctra. Jaén, s/n. Puente del Obispo, Baeza.  
**TFS.** 953 765 142 / 953 744 370 / 677 461 206  
**WEB.** [www.museodelaculturadelolivo.com](http://www.museodelaculturadelolivo.com)

Este museo forma parte del complejo Hacienda La Laguna, situado en el Puente del Obispo, a tan sólo ocho kilómetros de la monumental ciudad de Baeza. Es el museo más grande de España sobre aceite de oliva, con una superficie de 4.000 metros cuadrados. En él existen modelos de antiguas almazaras, se puede conocer el proceso para la elaboración de los aceites de oliva, percibirse de sus propiedades, estar al tanto de sus características y de las variedades de olivos y ver una bodega del siglo XIX en un complejo que dispone de sala de congresos y en el que se pueden organizar degustaciones gastronómicas y catas de aceite.

**RED COMARCAL DE ALMAZARAS OLEOTURÍSTICAS / [www.redalmazarassierrasurjaen.es](http://www.redalmazarassierrasurjaen.es)**

Es un proyecto promovido por la Asociación para el Desarrollo Rural de la Sierra Sur de Jaén (Adsur) al objeto de aumentar la oferta complementaria en esta comarca desde un punto de vista turístico, apostando por la diversificación en sus usos de una serie de almazaras. Son nueve centros de interpretación que promocionan diversos aspectos de la oleicultura a través de un uso interpretativo y con un equipamiento de última tecnología en pantallas táctiles, paneles interpretativos o proyección en 3D en los que se incide en la herencia que nos ha legado a lo largo de los años el aceite de oliva.



Dos imágenes del Museo de la Cultura del Olivo en la Hacienda La Laguna.



## **Centro de Interpretación Olivar Ecológico**

Avda. de la Estación, s/n.  
Génave.

TF. 953 493 153 / 649 834 835.

WEB [www.sierradegenave.com](http://www.sierradegenave.com)

---

El centro abre sus puertas en la cooperativa Sierra de Génave, que fue pionera en la obtención de aceite de oliva ecológico de variedad picual.

La visita hace un recorrido por distintas facetas del olivar ecológico. La Sala de Historia, ubicada en un bello patio andaluz, muestra los últimos 10.000 años de olivicultura. En la Sala del Agrosistema del Olivar se pone de manifiesto la importancia de practicar sistemas agrícolas sostenibles e introduce al visitante en los distintos aprovechamientos del olivar. La visita finaliza en la Sala de Exposiciones Arte y Olivo donde pueden verse videos y obras relacionadas con este ecosistema humanizado que ha servido al desarrollo sostenible de los pueblos mediterráneos desde hace siglos.

## **Terra Oleum. Museo Activo del Aceite de Oliva y la sostenibilidad**

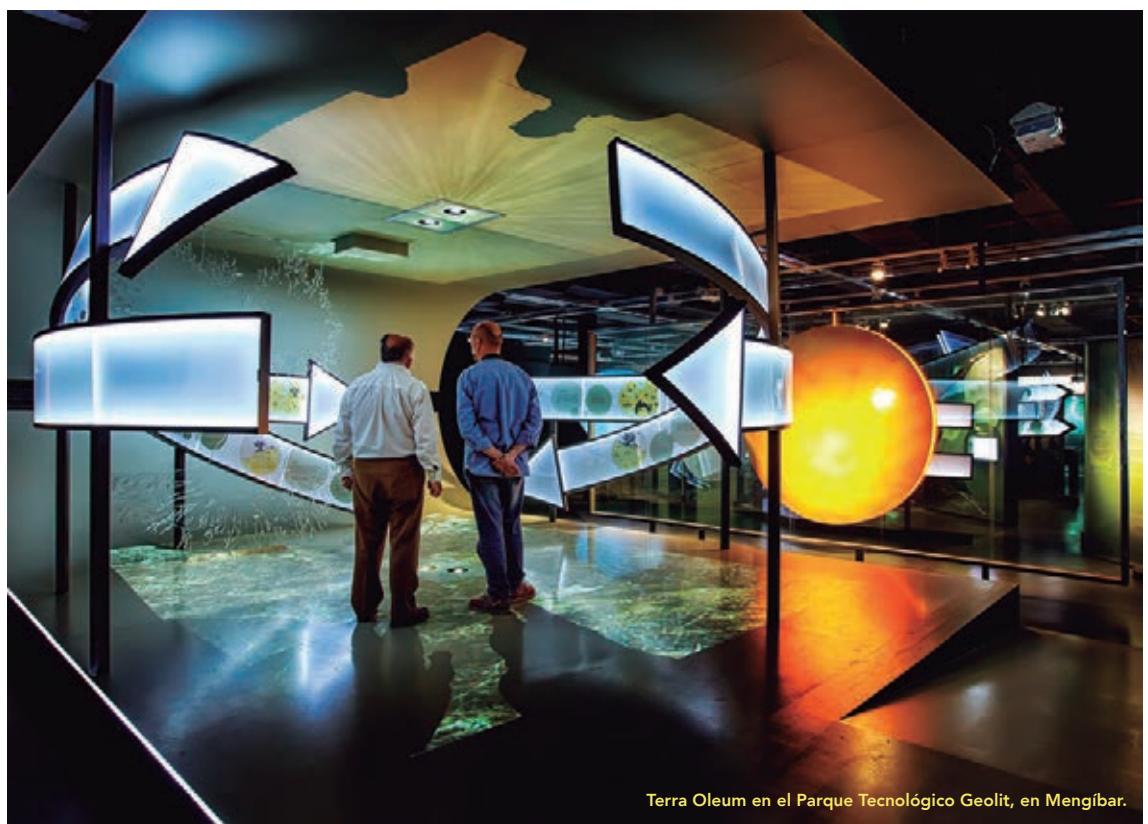
Parque Científico y Tecnológico Geolit. Buzón 8.  
Calle Sierra Morena, manzana 13a. Mengíbar.

TF. 953 274 976.

WEB [www.terraoleum.es](http://www.terraoleum.es)

---

El Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad abre sus puertas en una caja áurea, un moderno edificio que sintetiza la estética y los colores del olivo, la aceituna y su zumo, ubicado en el Parque Tecnológico Geolit, en el término de Mengíbar. En su interior, el museo propone una visita interactiva por espacios con tecnología multimedia y sistemas 3D que recrean el cultivo, la recogida y la elaboración. Hay un pequeño molino, a modo de miniatura en movimiento, que hace más fácil comprender la elaboración de los aoves. Además de un auditorio y una biblioteca especializada, Terra Oleum posee un banco mundial de muestras de aceitunas. El edificio posee un desnivel desde cuyos ventanales se extiende un ancho campo de olivares y campiña, muy atractivo a la caída de la tarde.





## Museo del Aceite de Oliva de Alcalá Oliva

Ctra. A-339, km. 50. Las Caserías  
de San Isidro, Alcalá la Real.

TF. 953 581 017.

WEB [www.alcalaoiliva.com](http://www.alcalaoiliva.com)

---

El Museo del Aceite de Oliva de Alcalá Oliva, ubicado en un edificio rehabilitado y que tiene más de un siglo de antigüedad, es conocido como la fábrica de Las Caserías de San Isidro.

Se puede contemplar la maquinaria de un molino del siglo XIX, herramientas y útiles originales, y conocer con detalle la cultura del olivar y del aceite, con introducción a la cata del virgen extra y al conocimiento del ciclo del olivo y de los sistemas de producción. Dispone de agrotienda, un "rincón sensorial" para degustar sus aceites y también es posible adquirir aoves de la Sierra Sur de Jaén, así como objetos artesanales elaborados en la provincia.

En este municipio es posible, además, visitar el conjunto monumental de la Fortaleza de La Mota, uno de los hitos más importantes de la Ruta de los Castillos y las Batallas en Jaén.

## Centro de Interpretación Olivar y Aceite

Corredera de San Fernando, 32.  
Úbeda.

TF. 953 755 889.

WEB [www.centrodeolivaryaceitelaloma.com](http://www.centrodeolivaryaceitelaloma.com)

---

En pleno corazón de la comarca de La Loma está el Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda, ubicado en un edificio del siglo XVII de singular belleza, La Casa de la Tercia.

Se trata de un espacio multifuncional, de divulgación, aprendizaje y promoción en torno a la cultura del olivar y del aceite de oliva. Este centro contribuye a la difusión de los aceites de oliva virgen extra a través de catas, congresos, conferencias, talleres y maridajes gastronómicos. Y todo ello en un área de exposición de más de 1.200 metros cuadrados que ofrece una zona expositiva, paneles interactivos y un completo recorrido por el proceso de elaboración del aceite de oliva.

Destacan las maquetas que visualizan el desarrollo y los avances de la industria vinculada con el aceite de oliva, así como un centro de reuniones.



Dos estancias del Centro de Interpretación Olivar y Aceite en Úbeda.





# Los paisajes

UN ENTORNO ÚNICO EN EL MUNDO



Un paisaje fascinante y original conforma el bosque humanizado más grande del mundo. Es el olivar de Jaén. territorio mítico y literario descrito en verso y prosa por autores tan importantes como Antonio Machado o Miguel Hernández, que lo conocieron en primera persona. El olivar de Jaén, que ocupa la mayor parte de la provincia, alfombra sierras, valles y campiñas de deslumbrante belleza. Su valor no radica tan solo en la cantidad y número de sus árboles. Este paisaje vertebraliza los pueblos y ciudades

de la provincia y sus gentes lo han convertido en uno de sus principales argumentos económicos, sociales y culturales. Jaén está salpicada de miradores desde donde apreciar la belleza del paisaje olivarero. Desde ellos cobra sentido calificar la provincia como la mayor demarcación geográfica de olivar tapizada a nivel mundial. Dicho rasgo aporta identidad, valor añadido y un distintivo de calidad a esta tierra que ha hecho que sea un elemento inconfundible de su carácter provincial.



El inmenso decorado que constituye el mar de olivos es el cuerpo diferenciador que ha hecho que la Diputación de Jaén lidere y abandere el proyecto para que el Paisaje Cultural del Olivar sea declarado Patrimonio Mundial por parte de la Unesco. Para tal fin se ha creado una comisión técnica con representantes de administraciones, organizaciones y del sector oleícola que están profundizando en el expediente para ser tramitado ante el Ministerio de Cultura, institución encargada de presentar la propuesta final que ensalzará los valores de este cultivo desde un punto de vista medioambiental, económico, físico o antropológico.



OLIVO DE  
FUENTEBUENA

El paisaje del olivar merece una didáctica visita, un gratificante paseo por campiñas, lomas, sierras o valles para empaparse de la cultura de este milenario árbol característico de la cuenca mediterránea que es símbolo de paz y de concordia. Así, podemos contemplar el centenario olivo de Fuentebuena, en el municipio de Arroyo del Ojanco. Destaca por ser el olivo centenario –otras fuentes lo califican de milenario– más grande del mundo y está declarado por la Junta de Andalucía como Monumento Natural.



ACEBUCHE  
DE LAS HOYAS

El acebuche de Las Hoyas, en La Iruela, resalta también por sus grandes dimensiones y por sus varios cientos de historia. Tiene una altura de unos quince metros y una peana cónica de casi diez metros de perímetro en su base, atributos que lo hacen único. Olivos centenarios se cuentan por miles en Jaén y están repartidos a lo largo y ancho de la provincia, entre los que destacan los de la denominada zona de Olivar del Llano de Motril, en Martos, la zona considerada como la cuna del olivar. Destacan también **estacas centenarias** de Mágina, El Condado, Cazorla o Segura.





### LAS VÍAS VERDES

Las Vías Verdes también son un reclamo desde el que podemos observar el paisaje del olivar. La **Vía Verde del Aceite** discurre por un pasillo de grandes fincas oliváreas entre Jaén, Torredelcampo, Torredonjimeno, Martos y Alcaudete. Se trata de una infraestructura que recuperó en parte el trazado del ferrocarril que unía Jaén con Campo Real (Córdoba) y en cuyos cincuenta y cinco kilómetros se puede hacer senderismo, cicloturismo, equitación y otros deportes en contacto con la naturaleza. A lo largo de todo su trazado se disfruta del olivar de campiña, salpicado de los encantos de las cercanas sierras de Jabalcuz, la Grana, la Caracolera y de Ahillos, sin menospreciar el tipismo de los cortijos andaluces y otros atractivos patrimoniales. Además, destaca la **Vía Verde del Guadalimar**, en la que es característico advertir el olivar de lomas situado entre Linares, Ibros, Torreblascopedro, Lupión y Begíjar, así como la **Vía Verde del Segura**, que arranca en el municipio de Arroyo del Ojanco y continúa por la Sierra de Segura hasta adentrarse en la provincia de Albacete.

“Andaluces de Jaén, aceituneros altivos, decidme en el alma  
¿quién, quién levantó los olivos?”

*Miguel Hernández*







#### UN HORIZONTE SEMBRADO DE OLIVOS

Los **miradores** son otro recurso de primer orden para otear y disfrutar del paisaje del olivar. Cualquier municipio de la provincia, cualquier rincón de su geografía, nos sorprende con privilegiadas vistas y nos brinda bellas panorámicas de olivares. Desde cualquier trayecto en carretera, desde castillos, torreones, santuarios, ermitas o desde cualquier punto por alto que sea de los noventa y siete municipios de Jaén podemos contemplar este hermoso panorama. Aunque hay muchos, conviene recomendar las vistas desde el **Castillo de Santa Catalina de Jaén**, las lomas serpenteantes desde los castillos de **Baños de la Encina**, **Albánchez de Mágina** o el de **Segura de la Sierra**. Son dignos de mencionar los bosques de olivar que se otean desde los municipios de **Iznatoraf**, **Arjona**, **Villacarrillo**, **Alcaudete** o **Andújar**. Entre los paseos más singulares de la provincia destaca la **Redonda de Miradores de Úbeda** y el **paseo de las Murallas de Baeza**, ambos situados frente al valle medio del Guadalquivir y los azulados picos de **Sierra Mágina**. Desde la **Peña de Martos** se disfruta de una vista impagable, al igual que desde **Quesada**, cuyos paseos miran hacia el mar de olivos que se extienden hasta la **Sierra del Pozo**.



# Directorio

## RECURSOS EN TORNO A LOS AOVES



### SPAS DEL ACEITE

#### JAÉN

Nature Spa  
635 463 697  
[www.centronature.es](http://www.centronature.es)

#### CANENA

Hotel Balneario de San Andrés  
953 770 062  
[www.balneariosanandres.com](http://www.balneariosanandres.com)

#### LA IRUELA

Spa Óleo Salud (Hotel Sierra de Cazorla)  
953 720 015  
[www.spaolesalud.com](http://www.spaolesalud.com)

### ALOJAMIENTOS SINGULARES

#### ARBUNIEL

Las Aguas de Arbuniel  
649 144 066  
[www.lasaguasdearbuniel.com](http://www.lasaguasdearbuniel.com)

#### CAMBIL

Cortijo de Bornos  
676 796 575  
[www.cortijodebornos.es](http://www.cortijodebornos.es)

#### CORTIJOS NUEVOS

Cortijo Ramón  
619 073 925  
[www.cortijoderamon.com](http://www.cortijoderamon.com)

#### LA IRUELA

El Olivar de Tramaya  
609 801 073  
[www.olivardetramaya.com](http://www.olivardetramaya.com)

#### MANCHA REAL

La Cateta  
607 644 523  
[www.condeargillo.com/oleoturismo](http://www.condeargillo.com/oleoturismo)

#### NAVAS DE SAN JUAN

Cortijo Salido Bajo  
600 512 076  
[www.cortijosalidobajo.es](http://www.cortijosalidobajo.es)

#### ÚBEDA

Casa Rural Cortijo Espíritu Santo  
619 011 032  
[www.cortijoespiritusanto.com](http://www.cortijoespiritusanto.com)

### OLEOTECAS

#### JAÉN

La Aceitera Jaenera  
953 241 335  
[www.aceiterajaenera.es](http://www.aceiterajaenera.es)  
Oleoteca Jaén  
953 823 424  
[www.oleotecaandaluza.com](http://www.oleotecaandaluza.com)

#### BAEZA

La Abacería  
600 245 860  
[jcorzae@laabaceriadebaeza.com](mailto:jcorzae@laabaceriadebaeza.com)  
La Casa del Aceite  
953 748 081  
[www.casadelaceite.com](http://www.casadelaceite.com)  
Pradolivo  
953 898 864  
[www.pradolivo.es](http://www.pradolivo.es)

#### CAZORLA

La Almazara de Cazorla  
953 721 834  
[www.laalmazaradecazorla.com](http://www.laalmazaradecazorla.com)

#### LINARES

Oleoteca Tres Quesitos  
953 010 939  
[www.tresquesitos.com](http://www.tresquesitos.com)

#### ÚBEDA

Centro de Interpretación

**del olivar y del aceite**  
**953 755 889**  
[www.centrodeolivaryaceitelaloma.com](http://www.centrodeolivaryaceitelaloma.com)

### EMPRESAS DE COSMÉTICOS

**ALCALÁ LA REAL**  
**Dermoalcalá**  
**953 583 445**  
[www.dermoalcala.com](http://www.dermoalcala.com)

**PEGALAJAR**  
**Olea Cosméticos**  
**953 360 162**  
[www.oleacosmeticos.com](http://www.oleacosmeticos.com)

**PUENTE DE GÉNAVE**  
**Laiol Biocosmética**  
**616 114 771**  
[www.laiol.eswww.laiol.es](http://www.laiol.eswww.laiol.es)  
**Olivar de Segura**  
**953 435 400**  
[www.olivardesegura.es](http://www.olivardesegura.es)

**SABIOTE**  
**Cosmética del Olivo**  
**953 792 043**  
[www.cosmeticaolivo.com](http://www.cosmeticaolivo.com)

**VILLACARRILLO**  
**Notaliv**  
**953 440 041**  
[www.notaliv.es](http://www.notaliv.es)

### EMPRESAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

**BAEZA**  
**Pópolo**  
**677 461 206**  
[www.rutasdelolivo.com](http://www.rutasdelolivo.com)

**BEAS DE SEGURA**  
**Rutas del Aceite**  
**649 298 261**  
[rutasdelaceite@gmail.com](mailto:rutasdelaceite@gmail.com)

**CAMBIL**  
**Rutas de Mágina**  
**628 511 263**  
[www.rutasdemagina.com](http://www.rutasdemagina.com)

**CAZORLA**  
**2BeinCazorla**  
**679 172 421**  
[www.2beincazorla.com](http://www.2beincazorla.com)

**HUELMA**  
**Ocio-Mágina**  
**655 891 036**  
[www.ociomagina.com](http://www.ociomagina.com)

**LINARES**  
**Linares Servicios Turísticos**  
**606 358 501**  
[mcarmensego@hotmail.com](mailto:mcarmensego@hotmail.com)

**ÚBEDA**  
**Artíficis**  
**655 553 340**  
[www.artificis.com](http://www.artificis.com)  
**Atlante Visitas Guiadas**  
**636 666 621**  
[www.atlantevistasguiadas.es](http://www.atlantevistasguiadas.es)  
**Semer**  
**953 757 916**  
[www.semerturismo.com](http://www.semerturismo.com)  
**Visita Úbeda y Baeza**  
**674 740 424**  
[www.visitaubedaybaeza.com](http://www.visitaubedaybaeza.com)

### ALMAZARAS VISITABLES

**JAÉN**  
**Cooperativa San Juan**  
**953 281 505**  
[www.aceitesanjuan.com](http://www.aceitesanjuan.com)

**ALCAUDETE**  
**Cooperativa Virgen del Perpetuo Socorro**  
**953 560 201**  
[www.scaperpetuosocorro.es](http://www.scaperpetuosocorro.es)  
**Soler Romero**  
**953 560 066 / 914 355 814**  
[www.soler-romero.com](http://www.soler-romero.com)

**ARJONA**  
**Cortijo La Torre**  
**953 122 224**  
[www.aceitessanantonio.com](http://www.aceitessanantonio.com)  
**BAEZA**  
**Cooperativa El Alcázar**  
**953 740 311**  
[www.cooperativaelalcazar.com](http://www.cooperativaelalcazar.com)

**BAILÉN**  
**Picualia**  
**953 670 565**  
[www.picualia.com](http://www.picualia.com)

**BEGÍJAR**  
**Oleícola San Francisco**  
**953 763 415 / 666 534 958**  
[www.oleicolasanfrancisco.com](http://www.oleicolasanfrancisco.com)

CANENA

**Castillo de Canena**  
953 770 101  
[www.castillodecanena.com](http://www.castillodecanena.com)

CASTELLAR

**Aceites Castellar**  
953 460 718  
[www.noblezadelsur.com](http://www.noblezadelsur.com)

CAZORLA

**Cooperativa Aceites Cazorla**  
953 724 031  
[www.aciteescazorla.com](http://www.aciteescazorla.com)

GÉNAVE

**Cooperativa Sierra de Génave**  
953 493 153  
[www.sierradegenave.com](http://www.sierradegenave.com)

JIMENA

**Cooperativa Ntra. Sra. de los Remedios**  
953 357 437  
[www.orodecanava.com](http://www.orodecanava.com)

LA PUERTA DE SEGURA

**Oleofer**  
953 487 173  
[www.tierrasdetavara.com](http://www.tierrasdetavara.com)

LINARES

**Aceites Samaria**  
953 125 012  
[www.aciteessamaria.com](http://www.aciteessamaria.com)

MARTOS

**Cooperativa San Amador**  
953 550 057  
[www.amadorsca.es](http://www.amadorsca.es)  
**Cortijo El Madroño**  
953 129 879 / 667 762 546  
[www.acitecortijoelmadrono.com](http://www.acitecortijoelmadrono.com)

PEGALAJAR

**Melgarejo**  
953 361 081  
[www.acientes-melgarejo.com](http://www.acientes-melgarejo.com)

PUENTE DEL OBISPO

**Almazara Cortijo La Labor**  
953 765 100  
[www.cortijolalabor.com](http://www.cortijolalabor.com)

TORREDELCAMPO

**Oleocampo**  
953 410 111  
[www.oleocampo.com](http://www.oleocampo.com)

ÚBEDA

**Cortijo Espíritu Santo**  
953 776 256 / 619 011 032  
[www.cortijoespiritusanto.com](http://www.cortijoespiritusanto.com)

VILLACARRILLO

**Cooperativa**  
**Nuestra Señora del Pilar**  
953 440 058  
[www.cooperativadelpilar.com](http://www.cooperativadelpilar.com)

VILLANUEVA DE LA REINA

**Oro Bailén**  
953 548 038  
[www.orobailen.com](http://www.orobailen.com)

**RESTAURANTES  
DESTACADOS EN  
GUÍAS GASTRONÓMICAS**

BAEZA

**Juanito**  
953 740 040  
[www.juanitobaeza.com](http://www.juanitobaeza.com)

BAILÉN

**Taberna de Miguel**  
615 415 028  
[www.tabernademiguel.es](http://www.tabernademiguel.es)

CAZORLA

**Mesón Leandro**  
953 720 632  
[www.mesonleandro.com](http://www.mesonleandro.com)

JAÉN

**Casa Antonio**  
953 270 262  
[www.casantonio.es](http://www.casantonio.es)  
**Támesis**  
953 267 067  
[www.restaurantetamesis.es](http://www.restaurantetamesis.es)  
**Yuma's**  
953 228 273  
[raulcn@gmail.com](mailto:raulcn@gmail.com)

LINARES

**Canela en Rama**  
953 602 532  
[www.canelanramalinares.es](http://www.canelanramalinares.es)  
**Los Sentidos**  
953 651 072  
[www.lossentidos.net](http://www.lossentidos.net)  
**Taberna Lagartijo**  
697 924 993  
[www.tabernalagartijo.blogspot.com](http://www.tabernalagartijo.blogspot.com)

**ÚBEDA**

**Amaranto**  
953 752 100  
[www.restauranteamaranto.es](http://www.restauranteamaranto.es)  
**Asador de Santiago**  
953 750 463  
[www.asadordesantiago.com](http://www.asadordesantiago.com)  
**Cantina La Estación**  
687 777 230  
[www.cantinalaestacion.com](http://www.cantinalaestacion.com)  
**Zeitum**  
953 755 800  
[www.zeitum.com](http://www.zeitum.com)

**MÁS ESTABLECIMIENTOS  
DONDE DISFRUTAR DE UNA  
BUENA COCINA DEL ACEITE**

**ALCALÁ LA REAL**

**Casa Pepe**  
615 237 327  
[casaapepealcala@hotmail.com](mailto:casaapepealcala@hotmail.com)  
**Los Cabañas**  
953 041 139  
[www.restauranteloscabanas.com/alcala](http://www.restauranteloscabanas.com/alcala)  
**Rincón de Pepe**  
699 249 659  
[www.facebook.com/RincondePepeAlcalalaReal](http://www.facebook.com/RincondePepeAlcalalaReal)  
**Torrepalma (Hotel)**  
953 581 800  
[www.hoteltorrepalma.com/restaurante](http://www.hoteltorrepalma.com/restaurante)  
**Zacatín (Hotel)**  
953 580 568  
[www.hospederiazacatin.com](http://www.hospederiazacatin.com)

**ALCAUDETE**

**Almocadén**  
953 560 555  
[www.almocaden.com](http://www.almocaden.com)

**BAEZA**

**El Pájaro**  
953 744 348  
[www.tabernaelpajaro.com](http://www.tabernaelpajaro.com)  
**La Pintada**  
**(Hotel Puerta de la Luna)**  
953 747 019  
[www.hotelpuertadelaluna.com](http://www.hotelpuertadelaluna.com)  
**Vandelvira**  
953 748 172  
[www.cateringdelicias.es](http://www.cateringdelicias.es)

**BURUNCHEL**

**El Curro (Hotel)**  
953 727 311  
[www.hotelelcurro.es](http://www.hotelelcurro.es)

**CABRA DEL SANTO CRISTO**

**Casa Herminia**  
953 397 506 / 953 397 135  
[www.casaherminia.com](http://www.casaherminia.com)

**JAÉN**

**Antojos**  
953 251 264  
[www.restaurantecerveceriaantojos.es](http://www.restaurantecerveceriaantojos.es)  
**Asador El Mirador**  
953 235 131  
[www.asadormiradorjaen.com](http://www.asadormiradorjaen.com)  
**Bagá**  
635 457 026  
[pedrosanchezjaen@gmail.com](mailto:pedrosanchezjaen@gmail.com)  
**Bahía**  
953 251 450  
[www.facebook.com/MarisqueriaBahiaJaen](http://www.facebook.com/MarisqueriaBahiaJaen)  
**Casa Córdoba**  
953 239 492  
[www.restaurantecasacordoba.es](http://www.restaurantecasacordoba.es)  
**Casa Herminia**  
953 263 561 / 635 574 485  
[www.casaherminia.com](http://www.casaherminia.com)  
**DiXtinto**  
953 379 332  
[www.facebook.com/DiXtinto.Jaen](http://www.facebook.com/DiXtinto.Jaen)  
**El Mercado Gourmet**  
676 201 338  
[www.grupoelmercado.com](http://www.grupoelmercado.com)  
**Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo**  
953 260 577  
[www.fundacioncruzcampo.com/](http://www.fundacioncruzcampo.com/)  
[escuela-de-hosteleria-fundacion-cruzcampo-jaen/](http://escuela-de-hosteleria-fundacion-cruzcampo-jaen/)  
**Kasler**  
953 255 393  
[www.kasler.es](http://www.kasler.es)  
**Mangas Verdes**  
953 089 495  
[www.mangasverdesjaen.es](http://www.mangasverdesjaen.es)  
**Mesón Río Chico**  
953 240 802  
[www.facebook.com/MesonRioChicoJaen](http://www.facebook.com/MesonRioChicoJaen)  
**Parador de Turismo Santa Catalina**  
953 230 000  
[www.parador.es/es/paradores/parador-de-jaen](http://www.parador.es/es/paradores/parador-de-jaen)  
**Pilar del Arrabalejo**  
953 240 781  
[www.facebook.com/restauranteaJaenPilar del Arrabalejo](http://www.facebook.com/restauranteaJaenPilar del Arrabalejo)  
**Taberna Don Sancho I y II**  
953 264 021 / 953 275 121  
[villetu6@gmail.com](mailto:villetu6@gmail.com)

**LA CAROLINA**

**La Toja**  
953 661 000  
[www.grupolatoja.es](http://www.grupolatoja.es)

**Restaurante del Arco**

953 681 672

[www.delarcorestaurante.es](http://www.delarcorestaurante.es)

**MENGÍBAR**

**AjoNegro**

615 198 570

[www.facebook.com/AjoNegroMengibar](http://www.facebook.com/AjoNegroMengibar)

**PEGALAJAR**

**La Alcuza**

629 752 046

[www.facebook.com/laalcuza](http://www.facebook.com/laalcuza)

**SANTA ELENA**

**Mesón Despeñaperros**

953 664 100

[www.elmesondespenaperros.es](http://www.elmesondespenaperros.es)

**ÚBEDA**

**Alicún (Hotel Palacio de Úbeda)**

953 810 973

[www.palaciodeubeda.com](http://www.palaciodeubeda.com)

**Antique**

953 757 618

[www.restaurantanteantique.es](http://www.restaurantanteantique.es)

**El Seco**

953 791 452

[www.restauranteeleseco.com](http://www.restauranteeleseco.com)

**Rosaleda de Don Pedro (Hotel)**

953 796 111

[www.hotelrosaledadandonpedro.com](http://www.hotelrosaledadandonpedro.com)

**Tinta Fina**

608 827 042

[www.facebook.com/TintaFinaTaberna](http://www.facebook.com/TintaFinaTaberna)

**VILLARGORDO**

**Restaurante Asador El Recreo**

953 377 072

[www.restauranteadorelrecreo.es](http://www.restauranteadorelrecreo.es)

**EMPRESAS DE CATAS**

**JAÉN**

**Anuncia Carpio**

606 031 648

<http://anunciacarpio.blogspot.com.es/>

**Catas**

627 240 412

[essentiajaen@gmail.com](mailto:essentiajaen@gmail.com)

**MUSEOS Y CENTROS  
DE INTERPRETACIÓN**

**ADSUR. Red Comarcal de Almazara**

**Oleoturísticas**

953 310 216

[www.redalmazarassierrasurjaen.es](http://www.redalmazarassierrasurjaen.es)

**ALCALÁ LA REAL**

**Museo del aceite, Alcalá Oliva**

953 581 017

[www.alcalaoliva.com](http://www.alcalaoliva.com)

**GÉNAVE**

**Centro de Interpretación**

**del olivar ecológico**

953 493 153

[www.sierradegenave.es](http://www.sierradegenave.es)

**MENGÍBAR**

**Terra Oleum. Museo activo del aceite  
de oliva y la sostenibilidad (Geolit)**

953 274 976

[www.terraoleum.es](http://www.terraoleum.es)

**PUENTE DEL OBISPO (BAEZA)**

**Museo de la cultura del olivo**

953 765 142

[www.museodelaculturadelolivo.com](http://www.museodelaculturadelolivo.com)

**ÚBEDA**

**Centro de Interpretación  
del aceite y el olivar**

953 755 889

[www.centrodeolivaryaceitelaloma.com](http://www.centrodeolivaryaceitelaloma.com)

**CORTIJOS**

**ALCAUDETE**

**Cortijo El Tobazo**

953 560 066

[www.soler-romero.com](http://www.soler-romero.com)

**CAMBIL**

**Cortijo de Bornos**

676 796 575

[www.cortijodebornos.es](http://www.cortijodebornos.es)

**MARTOS**

**Cortijo El Madroño**

667 762 546

[www.cortijoelmadrono.com](http://www.cortijoelmadrono.com)

**ARTESANÍA.**

**MADERA DE OLIVO**

**CASTELLAR**

**Arteoliva del Condado**

669 885 725

[www.facebook.com/arteoliva.elcondado](http://www.facebook.com/arteoliva.elcondado)

**VILLACARRILLO**

**El Arte del Olivo**

680 192 190

[www.elartedelolivo.com](http://www.elartedelolivo.com)





## COLECCIÓN TEMÁTICA

[www.jaenparaisointerior.es](http://www.jaenparaisointerior.es)

**EDICIÓN**  
Diputación Provincial de Jaén

**Redacción, diseño y dirección**  
Tinta Blanca Editor

**Depósito legal: J 693-2017**

**Primera edición, diciembre de 2017**



Jaén es la principal **productora mundial** de aceite de oliva virgen extra. Su territorio está moteado por más de sesenta millones de olivos, el **bosque humanizado más grande del mundo**. En torno a él ha madurado una sociedad inquieta, una cultura atractiva y mil tentaciones turísticas donde **comprender y saborear** el ingrediente principal de la dieta mediterránea.



**WWW.OLEOTOURJAEN.ES**

