



COLECCIÓN TEMÁTICA

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

EDICIÓN  
Diputación Provincial de Jaén

Redacción, diseño y dirección  
Tinta Blanca Editor

Depósito legal: J. 239 – 2022

Tercera edición, abril de 2022



Jaén es la principal **productora mundial** de aceite de oliva virgen extra. Su territorio está moteado por más de sesenta y seis 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](http://WWW.OLEOTOURJAEN.ES)



OLEOTOURJAÉN



# Índice



## **2** Introducción

EL MEJOR ACEITE DE OLIVA DEL MUNDO

## **4** Mapa Oleotour Jaén

## **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

## **56** La gastronomía

DELEITE DEL PALADAR

## **74** Cortijos y espacios singulares

ARQUITECTURA DEL OLIVAR

## **76** Espacios expositivos

EL ACEITE DE OLIVA, ARGUMENTO PARA UN MUSEO

## **82** Los paisajes

UN ENTORNO ÚNICO EN EL MUNDO

## **88** 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.



**UN** 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 aoves 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



**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 aceites, catar los aceites o pasear por el bosque humanizado más grande del mundo.

a este sector. 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.



## ALMAZARAS

1. Aceites Arjona de Rasa. Oleorasa Tour (Arjona)
2. Aceites Castellar (Castellar)
3. Aceites Cortijo La Labor (Puente del Obispo, Baeza)
4. Aceites Florencio Aguilera (Alcalá la Real)
5. Aceites García Morón (Arjonilla)
6. Aceites Guadalquivir (Villanueva de la Reina)
7. Aceites Hacienda El Palo (Villargordo)
8. Aceites Padilla (Bailén)
9. Aires de Jaén (Jabalquinto)
10. Cooperativa Bedmarensis (Bedmar)
11. Cooperativa Ciudad de Jaén (Jaén)
12. Cooperativa El Alcázar (Baeza)
13. Cooperativa Nuestra Señora de los Remedios (Jimena)
14. Cooperativa Nuestra Señora del Pilar (Villacarrillo)
15. Cooperativa San Amador (Martos)
16. Cooperativa San Vicente (Mogón, Villacarrillo)
17. Cooperativa Sierra de Génave (Génave)
18. Cooperativa Virgen del Perpetuo Socorro (Alcaudete)
19. Cortijo de La Loma (Baeza)
20. Cortijo Espíritu Santo (Úbeda)
21. Cortijo La Torre (Arjona)
22. El Madroño (Martos)
23. La Casona de Puerto Alto (Pegalajar)
24. Melgarejo (Pegalajar)
25. Olea Andaluza (Baeza)
26. Oleícola San Francisco (Begíjar)
27. Oleocampo (Torredelcampo)
28. Oleofer (La Puerta de Segura)
29. Olivo Real (Mancha Real)
30. Oro Bailén (Villanueva de la Reina)
31. Picualia (Bailén)
32. Soler Romero (Alcaudete)
33. Thuelma (Huelma)

## EMPRESAS

### CATAS

1. Anuncia Carpio (Jaén)
2. Cata Los Quinientos (Baeza)
3. Catas (Jaén)
4. Centro de Interpretación del Olivar y del Aceite (Úbeda)
5. Tasted Room (Arjona)

### COSMÉTICOS / ARTESANÍA

6. Arteoliva del Condado (Castellar)
7. Cosmética del Olivo AOVE (Sabiote)
8. Dermoalcalá Cosméticos (Alcalá la Real)
9. El Arte del Olivo (Torreperogil)
10. Laiol Biocosmetics (Puente de Génave)
11. Notaliv Cosmética Natural (Villacarrillo)
12. Olea Cosméticos (Pegalajar)

### OLEOTECAS

13. AOVE Boutique (Baeza)
14. Centro de Interpretación del Olivar y del Aceite (Úbeda)
15. Finca Las Manillas (Arquillos)
16. La Abacería (Baeza)
17. La Aceitera Jaenera (Jaén)

### 18. La Casa del Aceite (Baeza/Úbeda)

19. La Despensa de Moya (Úbeda)
20. Oleoteca Jaén (Jaén)
21. Oleoteca Tres Quesitos (Linares)
22. Paraíso Virgen Extra (Jaén)
23. Pradolivo (Baeza)

### SPAS

1. Centro Nature Urban Spa (Jaén)
2. Hotel Balneario San Andrés (Canena)
3. Spa Óleo Salud (Hotel Sierra de Cazorla, La Iruela)

### CORTIJOS

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

### ALOJAMIENTOS SINGULARES

1. Casa Dos Olivos (Quesada)
2. Cortijo de Bornos (Cambil)
3. Cortijo Espíritu Santo (Úbeda)
4. Cortijo Montano (Begíjar)
5. Cortijo Peñardera (Siles)
6. Cortijo Ramón (Cortijos Nuevos)
7. Cortijo Salido Bajo (Navas de San Juan)
8. El Olivar de Tramaya (La Iruela)
9. La Cateta (Mancha Real)

### VÍAS VERDES

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



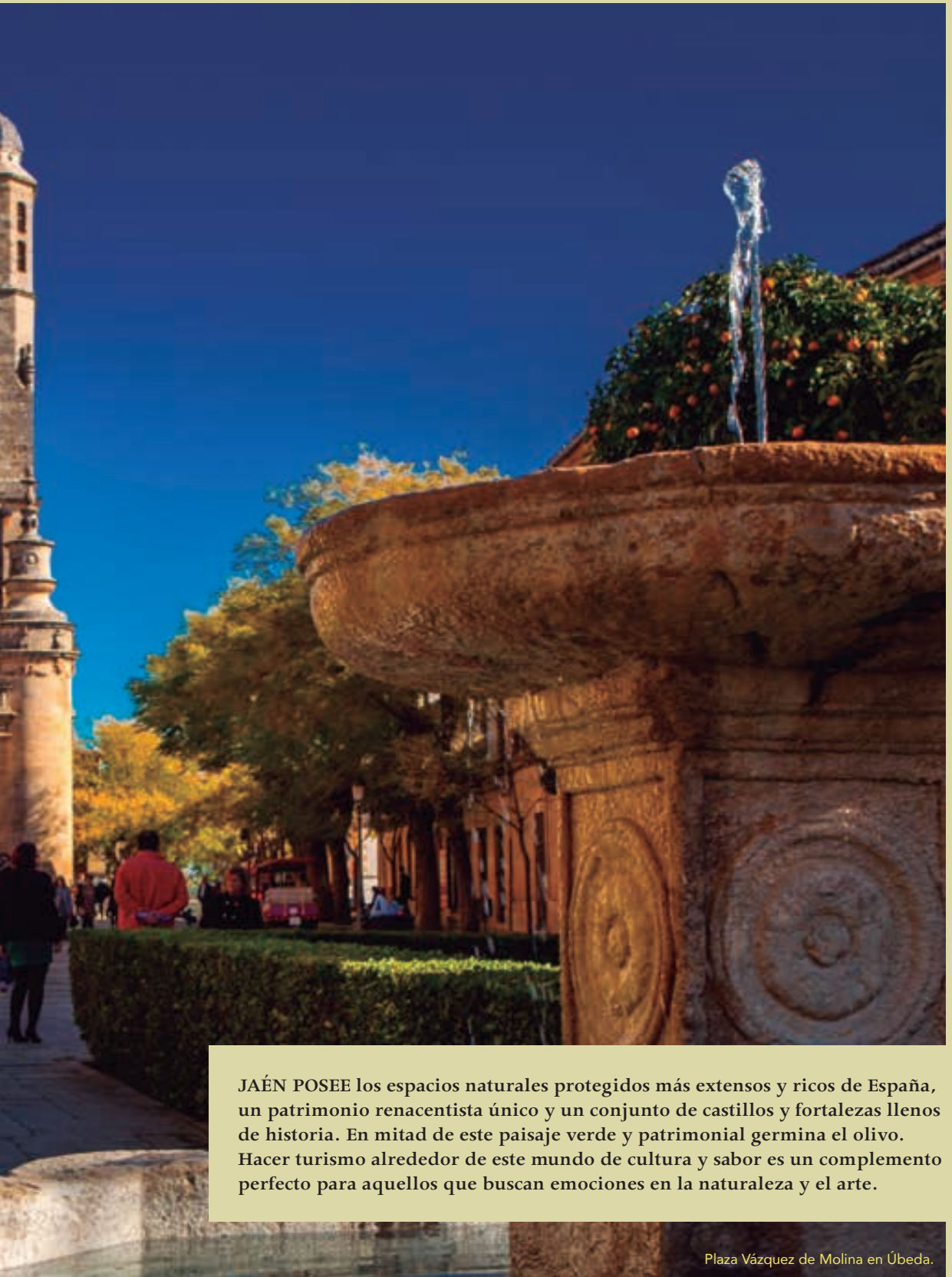


### ESPACIOS EXPOSITIVOS

1. Centro de Interpretación del Olivar y Aceite (Úbeda)
2. Centro Temático Oleotour Cazorla
3. Museo del Aceite Alcalá Oliva (Alcalá la Real)
4. Museo de la Cultura del Olivo (Puente del Obispo, Baeza)
5. Terra Oleum. Museo activo del aceite de oliva y la sostenibilidad (Geolit, Mengíbar)
6. Red Comarcal de Almazaras de la Sierra Sur (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



**B**ienvenidos 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 siete 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

**TURISMO DE AVENTURA** Los espacios naturales de la provincia son lugares idóneos para practicar todo tipo de actividades. Senderismo por pequeños o grandes recorridos, como el sendero GR 247 "Bosques del Sur", que recorre todo el parque natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, 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, descenso de cañones, escalada, vuelos en parapente y paramotor, espeleología, caza fotográfica, turismo cinegético en la Sierra de Andújar o en Despeñaperros...

naturales que conforman Jaén. Mágina es una 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.

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.

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.

Pero el patrimonio renacentista jiennense no solo 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, 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 Íberos

LA PRIMERA MEMORIA DE JAÉN

Más de quinientos asentamientos íberos se esparcen por toda la provincia de Jaén. 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 Íberos* es un itinerario turístico y cultural que se inicia en **Vilches**, en la ciudad fortificada de Giribaile, baja hasta **Cástulo** (Linares) –en la imagen, *Mosaico de los Amores*, siglo I d.C.– y recalca en **Castellar, Ibros, Peal de Becerro, Porcuna, Huelma** y Jaén. En esta ciudad, el Museo Provincial y el Museo íbero acogen las piezas de los más importantes yacimientos: El Pajarillo y Cerrillo Blanco. Una 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.



# Escapadas por la provincia

## UN ENTORNO DE MINERÍA Y TOROS



**Linares** es la segunda ciudad más importante de la provincia de Jaén. 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 adeshado 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 las poblaciones de **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

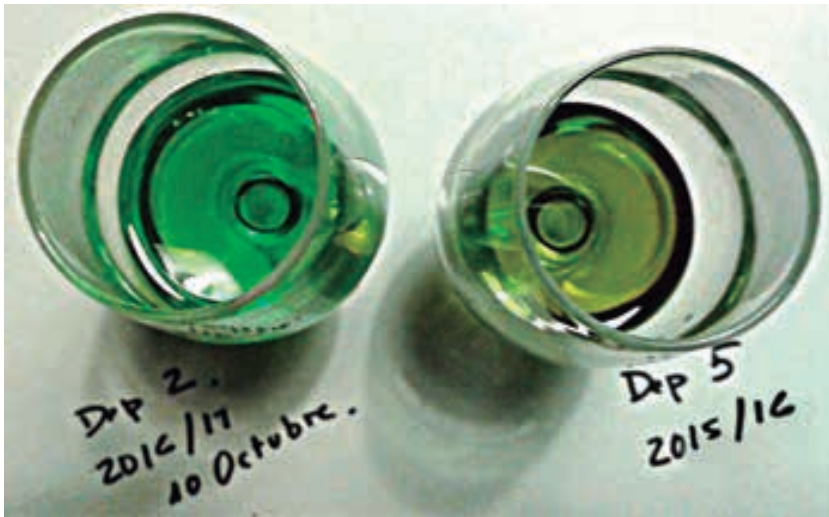
### ZUMO DE ACEITUNA



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.





EN JAÉN EL VISITANTE PUEDE  
**DISFRUTAR** DE UNA INOLVIDABLE  
EXPERIENCIA **ENTRE 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 Bailén. 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, cata de aceites en Tierras de Távora. 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 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).

The image shows a museum interior with a large, traditional wooden olive mill as the central focus. The mill is a vertical structure with a large, fluted wooden screw (maza) that rotates to crush olives. It is mounted on a stone base and has a wooden frame with several compartments. The room has stone walls and a wooden ceiling. A man and a woman are standing next to the mill, looking at it. There are several large, round, earthenware jars (alcarazas) in the background. A framed picture is on the wall to the right. A light fixture is visible in the upper right corner.

**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 enraíza 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 nuestra 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, taller artesano "El Arte del Olivo" (Torreperogil).





### 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 eventos,

celebraciones sociales y encuentros en sus espacios. Destacan los alojamientos de apartamentos de Cortijo de Bornos, en Cambil, y Cortijo Peñardera, en Siles; la casa rural La Cateta, en Mancha Real; la casa Dos Olivos, en Siles; Cortijo Espíritu Santo y Cortijo Montano en la comarca de La Loma (Úbeda y Begíjar, respectivamente); 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).

## 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 olivereros 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 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

Carretera de Sabiote, s/n.  
Castellar.

TF 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 Florencio Aguilera

Aldea Hortichuela, cruce con Pila de Soto,  
carretera 5300. Alcalá la Real.

TF 667 471 766.  
WEB [www.aceitesflorencioaguilera.com](http://www.aceitesflorencioaguilera.com)  
AOVE *Agápê*



Aceites Florencio Aguilera es una almazara familiar, ubicada en el corazón de la Sierra Sur jiennense a 1.300 metros de altitud. Este enclave confiere a sus aoves una composición química y un sabor especial, de mayor calidad. El premiado aove *Agápê* es un aceite de recolección temprana, de variedad picual. Con esta marca también comercializan chocolates y mermeladas. En noviembre, cuando la aceituna está en la fase de envero, nace su *Oleum Caeli* y, por último, con el fruto más maduro, producen su *Aove Familiar*.

## Aceites García Morón

Carretera de San Roque, 12.  
Arjonilla.

TFS 953 520 011 / 953 520 012.  
WEB [www.garciamoron.com](http://www.garciamoron.com)  
AOVE García Morón



Desde 1850, Aceites García Morón ha desarrollado el cultivo del olivo. Una explotación tradicionalmente puntera en cuanto a la utilización, mejora y aplicación de nuevas tecnologías agrícolas, que dan como resultado una mejora en la productividad y la calidad. La variedad cultivada de forma mayoritaria es la picual, caracterizada por dar unos aceites verdosos de olor frutado y fresco y un ligero amargor. Los aoves *García Morón* se obtienen mediante procedimientos mecánicos exclusivamente.

## Aceites Guadalquivir S. C. A.

Carretera de Espelúy, s/n.  
Villanueva de la Reina.

TF 953 548 165.  
WEB [www.buensalud.es](http://www.buensalud.es)  
AOVE Buensalud



La Cooperativa Guadalquivir de Villanueva de la Reina, ubicada a orillas del gran río de Andalucía y constituida por más de seiscientos agricultores, comercializa la marca *Buensalud*, aoves cien por cien picual, coupage y selección envasados en diferentes formatos. Su oferta de oleoturismo incluye visitas a las fincas en tiempos de maduración de la aceituna, visitas guiadas a la almazara donde se elaboran los virgen extra y cata y degustación de aoves y productos de la tierra a cargo de expertos catadores y gastrónomos.

## Aceites Hacienda El Palo S.L.

Cortijo Villaconchita. Carretera A-600,  
km. 16,35. Villargordo.

TF 658 827 489.  
WEB [www.bravoleum.com](http://www.bravoleum.com)  
AOVE *Bravoleum*



La almazara Hacienda El Palo de Villargordo comercializa la marca *Bravoleum*, aoves de un frutado verde intenso, de aromas a hierba, tomate y hojas de olivo, con toques de almendra y alcachofa. Envasado en diferentes formatos, *Bravoleum* ha sido reconocido con algunos de los más importantes galardones que se conceden en el mundo del aceite de oliva. Su programa de oleoturismo, además de visitas a las fincas que rodean la localidad, incluye degustaciones y maridajes de aoves dirigidas por expertos catadores.

## Aceites La Casona Finca Ecológica

Camino del Puerto, s/n.  
Pegalajar.

TFS 953 030 278 / 619 489 664.  
WEB [www.aceiteecologicolacasona.com](http://www.aceiteecologicolacasona.com)  
AOVE *La Casona*



Certificado como ecológico por la Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE) desde 1998, se trata de un olivar centenario de alta montaña, gestionado por una empresa familiar que apuesta por la salud y el respeto al medio ambiente en todo el proceso de elaboración de sus aoves. Cuenta con una pequeña almazara donde las aceitunas se muelen el mismo día de su recolección y a baja temperatura para mantener sus propiedades íntegras. Además, el cultivo ecológico fomenta la biodiversidad de la zona.

## Aceites Padilla

Carretera Madrid-Cádiz,  
km. 294,5. Bailén.

TF 953 670 517.

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

AOVES *Padilla 1808, Premium, Oliva Bio*



La Almazara San Pablo produce aceite de oliva virgen extra de variedad picual, de cosecha propia. Un aove de alta calidad, mimado y cuidado a lo largo de todo el proceso de producción, elaboración y comercialización. Cuenta con dos líneas de producción independientes: una ecológica (*Padilla Oliva Bio*) y otra convencional (*Padilla 1808* y *Padilla 1808 Premium*). En este olivar se practica la olivicultura ecológica, lo que garantiza la ausencia de contaminantes en el aceite así como la protección de los recursos naturales.

## Aires de Jaén

Carretera JV 3002, km. 8.  
Jabalquinto.

TFS 953 552 928 / 636 879 039.

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

AOVES *Finca Badenes / Aires de Jaén*



Aires de Jaén es la marca del aove que la familia López elabora desde mediados del siglo pasado en la finca Los Badenes de Jabalquinto. En su moderna almazara no solo se produce, se elabora, se envasa y se comercializa sino que la marca busca desde el corazón de la provincia de Jaén posicionarse como uno de los mayores exportadores, presente en más de cincuenta países y con una producción de más de ocho millones de litros al año. La finca de Los Badenes es, además, un marco perfecto para el oleoturismo.



## Arjona de Rasa

Camino Dín, km. 12.  
Arjona.

TF 953 122 634.  
WEB [www.arjonaderasa.com](http://www.arjonaderasa.com)  
AOVE Arjona de Rasa



Oleorasa Tour aúna el mundo del olivar y del caballo en un mismo centro, enclavado en la localidad patrimonial de Arjona, en la campiña jiennense. El amor por el olivar transmitido durante generaciones unido a la pasión de un hombre por el caballo y todo cuanto lo rodea, han concebido una experiencia de oleoturismo única en su clase. Bajo estas premisas, se consigue un aceite totalmente natural, con un aroma y sabor característico que lo convierten en un aove de categoría mundial.

## Ciudad de Jaén

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

TF 953 281 505.  
WEB [www.aceiteciudaddejaen.com](http://www.aceiteciudaddejaen.com)  
AOVES Fuente Peña y Puente Sierra



La Cooperativa Ciudad de Jaén, en la 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, inertización y envasado que han hecho de sus aceites un producto de alta calidad. Sus ofertas para oleoturismo incluyen desde una visita a la almazara y el campo, donde conocer el proceso completo de los aoves, hasta experiencias gastronómicas, culturales o un oleo-masaje en un spa.

## Cooperativa Bedmareense

Polígono Industrial Los Llanos, s/n.  
Bedmar.

TF 953 760 057.  
WEB [www.magnasur.com](http://www.magnasur.com)  
AOVES *Magnasur, Oro Magnasur*



*Magna Sur* es la marca que comercializa desde mediados del siglo pasado la Sociedad Cooperativa Bedmareense. La almazara abre sus puertas en el corazón del Parque Natural Sierra Mágina. Su agricultura cien por cien de producción integrada y respetuosa con el medio ambiente permite la elaboración de aoves que se comercializan en su propia tienda en diferentes variedades y formatos. La oferta de oleoturismo se completa con visitas guiadas, catas especializadas y paseos por las fincas olivares de la comarca.

## Cooperativa San Vicente

Carretera Mogón-Arroturas, km. 9,2.  
Mogón (Villacarrillo).

TF 953 434 003.  
WEB [www.puertadelasvillas.com](http://www.puertadelasvillas.com)  
AOVE *Puerta de las Villas*



En Mogón, una población ubicada en el término municipal de Villacarrillo, abre sus puertas la Sociedad Cooperativa San Vicente, fundada en 1966. Esta sociedad, formada por más de mil socios agricultores, comercializa la marca *Puerta de las Villas*, que se ha hecho merecedora a lo largo de estos últimos años de los más reconocidos galardones a la calidad de sus aoves. Además, ofrece a sus visitantes una amplia oferta para el oleoturismo, desde visitas a la almazara a recorridos por el olivar de alta montaña.

## Cortijo de La Loma S.L.

Carretera A-316 (Autovía del Olivar),  
km. 20. Baeza.

TFS 953 127 010 / 676 800 768.

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

AOVE Cortijo de La Loma



Es una de las almazaras más modernas de España, una nueva arquitectura al servicio de la producción de los mejores aoves. En la almazara La Loma, ubicada al lado del Puente del Obispo de Baeza, se elaboran los aoves *Cortijo de La Loma*, una marca de aceites de variedad picual y arbequina, ecológicos y tradicionales. En el capítulo dedicado al oleoturismo, Cortijo de La Loma ofrece la posibilidad de visitar las instalaciones en época de recolección, las fincas de los alrededores para varear, así como sesiones de cata.

## Cortijo El Madroño

Carretera de Santiago de  
Calatrava, km. 7. Martos.

TFS 696 067 680 / 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

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

TFS 953 776 256 / 611 063 159.  
WEB [www.cortijospiritusanto.com](http://www.cortijospiritusanto.com)  
AOVE Cortijo Spiritu 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 olivarrera y utiliza técnicas respetuosas con el medio ambiente para producir un aove de gran calidad bajo la marca *Cortijo Spiritu Santo*, que pueden probar los visitantes en catas y degustaciones. El cortijo, además, se ha rehabilitado para su uso como alojamiento rural.

## Cortijo La Labor

Camino viejo de La Laguna, s/n.  
Puente del Obispo (Baeza).

TF 953 765 142.  
WEB [www.aceiteshaciendalalaguna.com](http://www.aceiteshaciendalalaguna.com)  
AOVE Hacienda La Laguna



Cortijo La Labor es la almazara que produce y embotella los aoves de la marca comercial *Hacienda La Laguna*. Se encuentra en el Valle del Guadalquivir, junto al paraje natural Laguna Grande en Baeza, características de un terreno que otorgan al aceite un color verde brillante con aromas intensos frutados. El primer aceite producido, de recolección temprana, se denomina *Premium*. Poco más tarde se elabora el aceite virgen extra. Ambos procesos se llevan a cabo en frío, sin ningún proceso químico.

## Cortijo La Torre

Cortijo de la Torre, s/n. Arjona.

TFS 953 236 146 / 655 035 272.

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

Carretera de Ibros, s/n. Baeza.

TF 953 740 311.

WEB [www.olibaeza.com](http://www.olibaeza.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

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

TF 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

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

TF 953 357 437.

WEB [www.orodecánava.com](http://www.orodecánava.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

Camino Real, s/n.  
Pegalajar.

TF 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 aoves de diferentes variedades.

## Olea Andaluza S. A. T

Carretera Baeza-Jimena,  
km. 0,600. Baeza.

TFS 953 740 285 / 677 461 206.

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

AOVE



La almazara Olea Andaluza se halla a las afueras de Baeza, ciudad Patrimonio de la Humanidad, en un entorno rodeada de cientos de olivos de la variedad picual. Con esta variedad de aceituna se elaboran algunos de los aoves más reconocidos de la comarca de La Loma. En sus instalaciones, llegado el otoño, se elabora aoves de alta gama y sus responsables invitan, dentro de sus actividades vinculadas al oleoturismo, conocer los procesos de fabricación y degustar sus aoves.

## Oleícola San Francisco

Pedro Pérez, s/n.  
Begijar.

TF 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

Carretera del Megatín, s/n.  
Torredelcampo.

TF 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

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

TF 953 487 173.

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

AOVE *Tierras de Távora*



En La Puerta de Segura está ubicada la almazara Oleofer que elabora el aceite de oliva virgen extra *Tierras de Távora*, 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.

## Olivo Real

Camino Ancho, s/n.  
Mancha Real.

TFS 953 352 463 / 607 069 089.

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

AOVE *Olivo Real*



La almazara Cruz de Esteban abre sus puertas en Mancha Real, uno de los municipios de mayor producción de aceite de oliva de la provincia de Jaén. Las aguas de los ríos Guadalbullón y Guadalquivir riegan sus olivos centenarios. Desde 1930 sus responsables elaboran aceites de alta calidad, la mayoría de ellos aoves que se comercializan bajo la marca *Olivo Real*. Su oferta de oleoturismo comienza en la propia almazara donde se explica el proceso de elaboración de los aoves y continúa en la sala de cata y degustación.

## Oro Bailén

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

TF 953 548 038.

WEB [www.robailen.com](http://www.robailen.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

Carretera 432, km. 362. Alcaudete.

TF 953 560 201.

WEB [www.carrasqueño.es](http://www.carrasqueño.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.

## Picualia

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

TF 953 670 565.  
WEB [www.picualia.com](http://www.picualia.com)  
AOVE Picualia



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 *Picualia*. 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

Príncipe Felipe, 20.  
Martos.

TF 953 550 057.  
WEB [www.amadorsca.es](http://www.amadorsca.es)  
AOVE Tuccioliva



La cooperativa San Amador se ubica en una casa señorial en pleno centro de Martos, la ciudad considerada como la cuna del olivar. Envasa la marca de aceite de oliva virgen extra *Tuccioliva*, que tiene el marchio de calidad certificada en una fábrica que posee una producción media de tres millones de kilos de aceite. San Amador también 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.

## Sierra de Génave

Avenida de la Estación, s/n. Génave.

TF 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 aove 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

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

TFS 953 560 066 / 914 355 814.

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

AOVE 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 Tobazo, que tiene más de 600 hectáreas y que se cultiva exclusivamente bajo técnicas de agricultura ecológica con producción certificada. Dispone de un acogedor alojamiento.

# Thuelma

Carretera A-401, km. 49. Huelma.

TF 953 390 155.

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

AOVES *Thuelma y Tierras de Jaén*



Cuatro generaciones de agricultores y almazareros que desde 1941 trabajan el olivar de Sierra Mágina, a más de 1.000 metros de altitud. La excelente materia prima, de variedad picual, junto al control riguroso en toda la cadena de producción, ha impulsado los aoves de Thuelma por todo el territorio nacional e internacional. *Thuelma Oliva* es su marca originaria. También producen *Tierras de Jaén TJ*, marca gourmet de edición limitada, con un aove elaborado con la primera producción de cada campaña.











# 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 enaltece todo apetitoso bocado.

Los aceites de oliva virgen extra 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.

Arriba, restaurante Juanito en Baeza. En página siguiente, jengis con requesón y mermelada AOVE (autora: Ana María Gutiérrez para *Degusta Jaén*).





Tostada de aceite de oliva virgen extra  
(Canela en Rama).



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 y preciados al maridar carnes, pescados, ensaladas y sopas frías. Y de igual manera casa también con la tradicional repostería.

El aceite de oliva virgen extra vertebró toda 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 gastronomos 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)



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 ochíos 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 esparragadas 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

## 1 ESTRELLA MICHELÍN



### Bagá Gastronómico

Reja de la Capilla, 3. Jaén.  
TF. 953 047 450.  
WEB [www.bagagastronomico.com](http://www.bagagastronomico.com)

Un menú degustación en constante movimiento, como nuestras huertas y mercados. Restaurante tipo bistró, con contacto directo con la cocina y un aforo máximo de 15 comensales.



### Dama Juana

Melchor Cobo Medina, 7. Jaén.  
TFS. 953 006 454.

Juan Aceituno define su restaurante como "una mezcla de gastronomía, sentimientos y recuerdos". Un lugar acogedor y de calidad.

## BIB GOURMAND MICHELÍN



### Cantina La Estación

Cuesta de la Rodadera, 1. Úbeda.  
TF. 687 777 230.  
WEB [www.cantinaaestacion.com](http://www.cantinaaestacion.com)

Carta alegre, menú degustación y guisos del día innovadores, basados en productos de la tierra.



### Los Sentidos

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

Uno de los grandes comedores de la alta cocina creativa de la mano de Juan Pablo Gámez. Premio Internacional de cocina con AOVE Jaén Paraíso Interior.

## SELECCIÓN MICHELÍN



### 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.



De arriba a abajo y  
de izquierda a derecha:

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

Secreto confitado  
con carrúecano  
(Los Sentidos).

Gin tonic aderezado con  
aceite de oliva virgen extra.





## Canela en Rama

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

Fusión atrevida entre cocina andaluza y otras cocinas mundiales de la mano de Juan Carlos Trujillo. Premio Internacional de cocina con AOVE Jaén Paraiso Interior.



## Casa Antonio

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

Los chefs de Casa Antonio se forman en las tendencias culinarias más novedosas, sin perder de vista los orígenes de la cocina de la tierra. Acogedora terraza.



## Mangas Verdes

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

Una oferta gastronómica que usa productos locales y otros más exóticos y técnicas culinarias vanguardistas.



## Yuma's

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

Temporada y materias primas únicas para una carta que cambia con las estaciones. Cocina mediterránea tradicional y sencilla en un ambiente acogedor.

## 1 SOL REPSOL



## Taberna de Miguel

María Bellido, 120. Bailén.  
TF. 615 415 028.  
WEB [www.tabernademiguel.com](http://www.tabernademiguel.com)

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

Más establecimientos donde disfrutar de una buena cocina del aceite

## ALCALÁ LA REAL



### Rincón de Pepe

Fernando el Católico, 17. Alcalá la Real.  
TF. 699 249 659.

Años de experiencia abalan este bar-restaurant, pequeño y acogedor. Está especializado en cocina tradicional mediterránea, vinos y tapas.



### Torrepalma (Hotel)

Conde de Torrepalma, 2. Alcalá la Real.  
TF. 953 583 010.  
WEB [www.restaurantetorrepalma.com](http://www.restaurantetorrepalma.com)

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

## BAEZA



### Canela en Rama

Comendadores, 6. Baeza.  
TF. 671 714 735.  
WEB [TabernaCanelaenRamaBaeza/](http://TabernaCanelaenRamaBaeza/)

En el casco histórico, destaca por su terraza y sigue la línea, orientada al tapeo, de la casa madre en Linares. Cocina tradicional-regional pensada para compartir.



### Juanito

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

Sus fogones desprenden aromas a estofados, adobos y escabeches. La mejor cocina tradicional basada en el uso del aceite de oliva. Postres artesanales de toda la vida.



### El Pájaro

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

Cocina de mercado en una taberna de joven historia, pero de viejas tradiciones. Muy recomendable para tapear.





## La Clave

Avenida Alcalde Puche Pardo, 9. Baeza.  
TF. 695 513 394.  
WEB [www.laclavemusicbar.es](http://www.laclavemusicbar.es)

Sabores eclécticos, originales, con una presentación excepcional. Deliciosos postres de elaboración casera.



## La Pintada (Hotel Puerta de la Luna)

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.



## La Barbería

Conde Romanones, 11. Baeza.  
TF. 648 133 995.  
WEB [www.labarberiabaeza.es](http://www.labarberiabaeza.es)

Ubicado en el casco histórico, ofrece comida casera, barbacoa y gran variedad de cervezas, vinos y vermouths. Dispone de patio interior y cantina.

## BAILÉN



## Mesón Sebastián

Avenida de Andújar, plaza Ángel Romero, bajo. Bailén.  
TF. 652 620 381.  
WEB [www.mesonsebastian.es](http://www.mesonsebastian.es)

Cocina tradicional preparada con los mejores aoves del norte de Jaén. Especialistas en brasa. Gran carta de vinos.

## BEDMAR



## Restaurante El Adelfal

Sendero Adelfal de Cuadros. Bedmar.  
TF. 661 607 938.  
WEB [www.restauranteadelfal.com](http://www.restauranteadelfal.com)

Aire fresco, agua cristalina, olor a sierra y una fusión especial de sabores de la huerta, del mar y carnes a la brasa.

## BURUNCHEL (LA IRUELA)



## El Curro (Hotel)

Carretera de la Sierra, 32. Burunchel (La Iruela).  
TF. 953 727 311.  
WEB [www.hoteleselcurro.es](http://www.hoteleselcurro.es)

Ambiente cálido y acogedor donde experimentar la fusión entre la gastronomía serrana más arraigada y tradicional y la cocina de autor más sofisticada.



De arriba a abajo  
y de izquierda a derecha:

Gaspacho de verduras asadas  
con tinta de calamar confitado,  
tomatitos semisecos y huevo de  
codorniz (Canela en Rama, Linares).

Alcachofas Luisa  
(Juanito).

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



## CABRA DEL SANTO CRISTO



### Casa Herminia

Moya, 12. Cabra del Santo Cristo.  
TFS. 953 263 561 / 953 397 506.  
WEB [www.casaherminia.com](http://www.casaherminia.com)

En el corazón del parque natural Sierra Mágina.  
Una cocina que fusiona la tradición y la vanguardia,  
regada con los mejores aoves de la zona.

## CAZORLA



### Casa Alfonso

Placeta Consuelo Mendieta, 2. Cazorla.  
TF. 953 721 463.  
WEB [www.casalfonso.es](http://www.casalfonso.es)

En el centro de Cazorla, sorprende en lo gastronómico,  
pues ofrece una amplia carta de base tradicional con  
platos actualizados, tanto de caza como de temporada.



### Lusco. Taberna y restaurante

Nubla, 33. Cazorla.  
TF. 953 721 350.  
WEB [www.luscotaberna.com](http://www.luscotaberna.com)

Ofrece una visión distinta de la cocina serrana: recetas  
tradicionales con sabores y texturas sorprendentes.  
Impagables vistas del Castillo de la Yedra.



### Macorina

Plaza Corredera, 2. Cazorla.  
TF. 953 647 367.  
WEB [www.lamacorina.es](http://www.lamacorina.es)

Variedad de deliciosos sabores. Este bar-restaurante  
ofrece especialidades culinarias de fusión asiática  
en el centro del encantador pueblo de Cazorla.



### Mesón Leandro

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

Situado junto a la plaza de Santa María. Comedor  
rústico y terraza con platos de la comarca serrana. No  
faltan la caza mayor, guisos y truchas del Guadalquivir.



## Noche de ronda (Hotel)

Magistrado Ruiz Rico, 3. Cazorla.  
TF. 639 789 955.  
WEB [www.nochederonda.es](http://www.nochederonda.es)

Un concepto gastronómico especial para alegrar los paladares. Ubicado a las puertas de la Sierra de Cazorla.



## Parador de Turismo de Cazorla

Carretera de la Sierra, s/n. Cazorla.  
TF. 953 727 075.  
WEB [www.parador.es](http://www.parador.es)

Ubicado en el corazón del parque natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, el restaurante es un lugar acogedor especializado en cocina tradicional y de caza.

## HORNOS DE SEGURA



## El Tranco

Carretera A-319, km. 75. Hornos de Segura.  
TF. 953 002 276.  
WEB [www.tranco.es](http://www.tranco.es)

Con unas bellas vistas del embalse del Tranco, el restaurante ofrece comida típica evolucionada de la Sierra de Segura. Gran variedad de vinos de la zona.

## JAÉN



## Asador El Mirador

Carretera 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.restaurantebahiajaen.com](http://www.restaurantebahiajaen.com)

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



## Bomborombillos

Pintor Carmelo Palomino, 12. Jaén.  
TF. 691 941 918.  
WEB [Facebook.com/bomborombillos](https://www.facebook.com/bomborombillos)

Cocina de autor muy trabajada con un buen conocimiento del producto. Es muy recomendable el menú degustación. Trato amable y muy cercano.



## 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 estridencias. Amplia bodega y primeras marcas.



## Casa Herminia

Centro de Convenciones. Carretera de Granada, s/n. Jaén.  
TFS. 953 263 561 / 953 397 506.  
WEB [www.casaherminia.com](http://www.casaherminia.com)

La cocina tradicional se fusiona con los platos más modernos e innovadores. Su ubicación en IFEJA lo hace ideal para celebraciones y eventos de todo tipo.



## DiXtinto

La Rioja, 1. Jaén.  
TF. 953 379 332.

Una propuesta singular y diferenciada que se emplaza en la zona norte de Jaén. Especialidad en arroces.



## Kasler

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.



## Malak

Plaza de la Constitución, local 11. Jaén.  
TF. 687 018 620.  
WEB [www.restaurantemalak.com](http://www.restaurantemalak.com)

Malak es "Naturaleza Gastronómica": un espacio que une naturaleza y gastronomía para mostrar la riqueza en materia prima de la Sierra de Segura.



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.





## Parador de Turismo de Jaén

Castillo de Santa Catalina. Jaén.  
TF. 953 230 000.  
WEB [www.parador.es](http://www.parador.es)

Impresionante salón de estilo medieval. La cocina de Jaén, muy sabrosa, variada y extremadamente creativa, encuentra aquí su máxima representación.



## Radis

Tablerón, 10. Jaén.  
TF. 660 926 587.  
WEB [www.restauranteradis.es](http://www.restauranteradis.es)

Una experiencia gastronómica cuidada, distinta y elaborada, que tiene como base la experiencia de la cocina tradicional "de la abuela".



## 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 donde no falta el aove como base. Bodega de primeras marcas.



## Támesis

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

Las mil caras de la cocina mezcladas con sabiduría. Un concepto muy particular de cocina de autor.

## LA CAROLINA



## Orellana Perdiz

Autovía A4, salida 265. La Carolina.  
TF. 953 660 600.  
WEB [www.orellanaperdiz.es](http://www.orellanaperdiz.es)

Artisanos de la cocina tradicional y de caza. Pioneros en la elaboración de la perdiz en múltiples recetas y, por supuesto, el genuino paté. También destacan sus asados.



## 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.

## LOS VILLARES



## ACG Los Villares (Hotel)

Alameda, 19. Los Villares.  
TF. 953 320 919.  
WEB [www.hotelacg.com](http://www.hotelacg.com)

Dispone de salones para grandes celebraciones y también para disfrutar de un entorno más íntimo. Cocina innovadora de la mano de Juan Manuel Galán.

## PEGALAJAR



## La Aleuza

Baja Fuente, 79. Pegalajar.  
TF. 629 752 046.

Un negocio familiar a las puertas de Sierra Mágina que ofrece una cocina de temporada basada en el producto. Mezcla perfecta entre tradición e innovadoras técnicas.

## SANTA ELENA



## Mesón Despeñaperros

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

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

## TORREPEROGIL



## Paco Tite

Barrionuevo, 51. Torreperogil.  
TF. 639 380 984.  
WEB [www.tabernapacotite.com](http://www.tabernapacotite.com)

Das palabras definen su cocina: temporada y mercado, por eso nunca se sabe qué puedes encontrar en su carta. ¡Toda una experiencia culinaria!



## ÚBEDA



### Antique

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

En el corazón de la ciudad Patrimonio Mundial.  
Amplia carta de aoves que realzan la sabrosa carta.



### Arya

Plaza de López Almagro, 1. Úbeda.  
TF. 672 120 075.  
WEB [Facebook.com/gastroyonki](https://www.facebook.com/gastroyonki)

Una carta original y variada. Cocina joven y atrevida que mezcla influencias asiáticas con propuestas más tradicionales apegadas a la temporada.



### Asador de Santiago

Avenida de Cristo Rey, 4. Úbeda.  
TF. 953 750 463.  
WEB [www.asadordesantiago.com](http://www.asadordesantiago.com)

Ubicado junto al Hospital de Santiago de la ciudad Patrimonio Mundial. Su especialidad son las carnes a la brasa. Cocina de mercado y productos de temporada.



### Cibus Renacimiento Culinario

Beltrán de la Cueva, 1 (esquina plaza Primero de Mayo). Úbeda.  
TF. 641 148 246.  
WEB [www.cibusrestaurante.es](http://www.cibusrestaurante.es)

Cocina con nombre propio, elaborada con mimo y entusiasmo, con producto fresco y de calidad. Excelente propuesta de cervezas artesanales.



### Parador de Turismo de Úbeda

Plaza Vázquez de Molina, s/n. Úbeda.  
TF. 953 750 345.  
WEB [www.parador.es](http://www.parador.es)

Un acogedor restaurante ubicado en un bello palacio del siglo XVI en la ciudad Patrimonio Mundial. Deliciosas recetas heredadas del Renacimiento andaluz.



### **Sacrum. Ermita Madre de Dios**

Camino Madre de Dios. Úbeda.  
TF. 637 465 790.  
WEB [www.cateringdelicias.es](http://www.cateringdelicias.es)

Un elegante complejo hostelero ubicado en unas ruinas recuperadas a las afueras de Úbeda. Dispone de todos los servicios para grandes y pequeñas celebraciones.



### **Taberna Azahares**

Andalucía, 6. Úbeda.  
TF. 615 259 804.  
WEB [Facebook.com/TabernaAzahares](https://www.facebook.com/TabernaAzahares)

Muy cerca del imponente Hospital de Santiago, la taberna Azahares ofrece comidas y tapas que fusionan la tradición con la innovación.



### **Tinta Fina**

Gradas, 3. Úbeda.  
TF. 953 753 150.  
WEB [www.tintafinaubeda.com](http://www.tintafinaubeda.com)

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

## VILCHES



### **Casa Marchena (Hotel)**

Plaza de la Habana, s/n. Vilches.  
TF. 953 630 095.  
WEB [www.hotelcasamarchena.es](http://www.hotelcasamarchena.es)

Cocina tradicional y gran carta de vinos. Más de cuarenta años de experiencia. Destaca su menú diario.

## VILLARGORDO



### **Asador El Recreo**

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

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

# Cortijos y espacios singulares

## 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.

Cuatro de las más bellas cortijadas están situadas en la Sierra Sur, la Campiña y Sierra Mágina. Cuatro 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.



## Castillo de Canena

Remedios, 4. Canena.  
TF 953 770 101.  
WEB [www.castillodecanena.com](http://www.castillodecanena.com)

Castillo de Canena es una empresa familiar cuyos inicios se remontan a 1780. Elabora el reconocido y premiado aove del mismo nombre. Tiene su almazara-ensasadora en el Puente del Obispo (Baeza). 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".  
Cita previa: 953 770 101 / [experiencias@castillodecanena.com](mailto:experiencias@castillodecanena.com)



## 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. Recientemente restaurado como lugar donde descansar y celebrar eventos, está rodeado de un mar de olivos y escoltado por las montañas de Sierra Mágina. En torno a un luminoso patio se disponen los jardines y huertas, una agrotienda, una exposición de enseres de labranza y unas vistas impagables de uno de los rincones naturales más bellos de la provincia.



## El Madroño

Carretera Santiago de Calatrava, km. 7. Martos.  
TFS 696 067 680 / 667 762 546.  
WEB [www.aceitecortijoelmadrono.com](http://www.aceitecortijoelmadrono.com)

Es una de las más bellas cortijadas andaluzas, construida a finales del siglo XIX. La casa señorial fue creciendo con los años hasta conformar un complejo donde 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)

Es uno de los más antiguos cortijos de la Sierra Sur jiennense. 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. 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 en la provincia de Jaén. Para ello, los visitantes pueden ver sus instalaciones 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 solo 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 aceite de oliva, percatarse 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.redalmazarassierasurjaen.es](http://www.redalmazarassierasurjaen.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.



## ✿ 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)

Terra Oleum abre sus puertas en una caja áurea que sintetiza la estética y los colores del olivo, la aceituna y su zumo. En este moderno edificio, se propone una visita interactiva por espacios con tecnología multimedia y sistemas 3D que recrean el cultivo, la recogida y la elaboración del aceite. Hay un pequeño molino, a modo de miniatura en movimiento. 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

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

TF. 953 581 017.

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

Está ubicado en un edificio rehabilitado de más de un siglo de antigüedad, conocido como la fábrica de Las Caserías de San Isidro. Se puede contemplar un molino del siglo XIX, herramientas 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.centrodeolivaryaceite.com](http://www.centrodeolivaryaceite.com)

En 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 de divulgación y aprendizaje 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 congresos, conferencias, talleres, maridajes gastronómicos y catas. Y todo ello en un área de exposición de más de 1.200 metros cuadrados que ofrece un centro de reuniones, 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 al aceite de oliva.



## Centro temático Oleotour Cazorla

Carretera Peal de Becerro,  
km. 10,5. Cazorla.

TF. 953 724 021.

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

El centro temático Oleotour Cazorla forma parte de un complejo oleícola gestionado por Aceites Cazorla Sociedad Cooperativa Andaluza, una almazara fundada en 1951. Hoy en día, toda esta experiencia se pone a disposición del visitante a través de actividades relacionadas con el olivar: almazara, alojamientos rurales, gastronomía, salidas al campo, spa, degustaciones y catas de aceite y un centro temático, que cuenta con la recreación de una almazara histórica de la primera mitad del siglo XX, conservada en perfecto estado. Como si de detener el tiempo se tratase, el centro ha sido diseñado al detalle para mostrar cómo era su funcionamiento. El visitante podrá observar aquí todo el proceso de elaboración del aove.



Terra Oleum en el Parque Tecnológico Geolit, en Mengíbar.



Centro de Interpretación Olivar y Aceite en Úbeda.



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





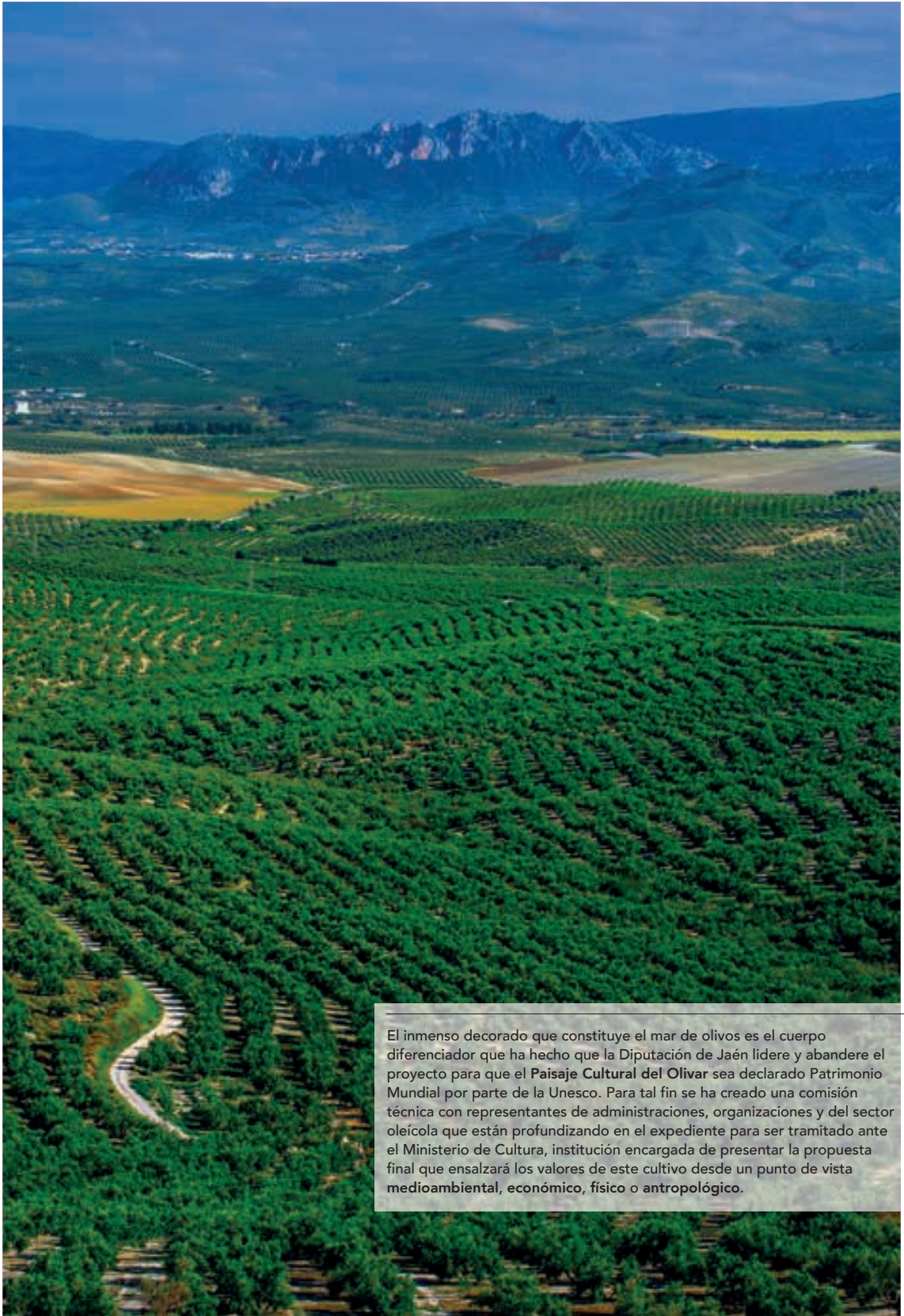
# Los paisajes

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 vertebral 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 olivereras 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, Ibro, 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 alivos, decidme en el alma  
¿quién, quién levantó los olivos?”

*Miguel Hernández*









# Directorio

## RECURSOS EN TORNO A LOS AOVES



### SPAS DEL ACEITE

#### CANENA

**Hotel Balneario de San Andrés**  
953 770 062  
www.balneariosanandres.com  
reservas@balneariosanandres.com

#### LA IRUELA

**Spa Óleo Salud**  
(Hotel Sierra de Cazorla)  
953 720 015  
www.spaoleosalud.com  
info@spaoleosalud.com

#### JAÉN

**Centro Nature Urban Spa**  
953 087 424  
www.centronature.es  
recepcion@centronature.es

### ALOJAMIENTOS SINGULARES

#### BEGÍJAR

**Cortijo Montano**  
685 618 036  
www.cortijomontano.com  
info@cortijomontano.com

#### CAMBIL

**Cortijo de Bornos**  
676 796 575  
www.cortijodebornos.es  
casa@cortijodebornos.es

#### CORTIJOS NUEVOS

**Cortijo Ramón**  
619 073 925  
www.cortijoderamon.com  
info@cortijoderamon.com

#### LA IRUELA

**El Olivar de Tramaya**  
609 801 073  
www.casaruralencazorla.com  
olivardetramaya@hotmail.com

#### MANCHA REAL

**La Cateta**  
607 644 523  
www.condeargillo.com/oleoturismo  
info@condeargillo.com

#### NAVAS DE SAN JUAN

**Cortijo Salido Bajo**  
600 512 076  
www.cortijosalidobajo.es  
salidobajo@gmail.com

#### QUESADA

**Casa Dos Olivos**  
608 113 903  
www.casadosolivos.com  
reservas@casadosolivos.com

#### SILES

**Cortijo Peñardera**  
604 081 577 / 686 959 863  
www.cortijopenardera.com  
reservas@cortijopenardera.com

#### ÚBEDA

**Cortijo Espíritu Santo**  
953 776 256  
www.cortijoespiritusanto.com  
info@cortijoespiritusanto.com

### OLEOTECAS

#### ARQUILLOS

**Finca Las Manillas**  
953 633 026  
www.fincalasanillas.com

#### BAEZA

**AOVE Boutique**  
698 910 278  
www.aoveboutique.com  
aoveboutique@gmail.com  
**La Abacería**  
600 245 860  
jcorzaez@hotmail.com  
**La Casa del Aceite**  
953 748 081

www.casadelaceite.com  
info@casadelaceite.com  
**Pradolivo**  
953 898 864  
www.pradolivo.es  
gerencia@pradolivo.com

#### JAÉN

**La Aceitera Jaenera**  
953 241 335  
www.aceiterajaenera.es  
info@aceiterajaenera.es  
**Oleoteca Jaén**  
953 823 424 (calle Maestra)  
953 891 660 (calle Campanas)  
oleotecajaen@gmail.com  
**Paraíso Virgen Extra**  
633 905 614  
www.paraisovirgenextra.com  
carmen@paraisovirgenextra.com

#### LINARES

**Oleoteca Tres Quesitos**  
676 575 120  
www.tresquesitos.com  
raulhurgal@gmail.com

#### ÚBEDA

**Centro de Interpretación  
del Olivar y del Aceite**  
953 755 889  
www.centrodeolivaryaceite.com  
info@centrodeolivaryaceite.com  
**La Casa del Aceite**  
953 796560  
www.casadelaceite.com  
info@casadelaceite.com  
**La Despensa de Moya**  
652 491 332  
salvaprendi@gmail.com

### EMPRESAS DE COSMÉTICOS

#### ALCALÁ LA REAL

**Dermoalcalá Cosméticos**  
953 583 445  
www.dermoalcala.com  
info@dermoalcala.com

**PEGALAJAR**

**Olea Cosméticos**  
953 360 162  
www.oleacosmeticos.com  
info@oleacosmeticos.com

**PUENTE DE GÉNAVE**

**Laiol Biocosmetics**  
616 114 771  
www.laiol.es  
info@laiol.es

**SABIOTE**

**Cosmética del Olivo AOVE**  
651 70 74 64  
www.cosmeticaolivo.com  
info@cosmeticaolivo.com

**VILLACARRILLO**

**Notaliv Cosmética natural**  
685 109 417  
www.notaliv.es  
info@notaliv.es

**EMPRESAS DE  
SERVICIOS TURÍSTICOS****ALCALÁ LA REAL**

**Pangea. Patrimonio,  
Turismo y Divulgación PTE**  
611 031 201  
pangeaturismocultural@gmail.com

**BAEZA**

**Rutas del Olivo.  
Pópulo Servicios Turísticos**  
953 744 370  
www.rutasdelolivo.com  
info@rutasdelolivo.com

**BEAS DE SEGURA**

**Rutas del Aceite**  
649 298 261  
rutasdelaceite@gmail.com

**CAZORLA**

**Agraria Olearum**  
953 720 302 / 647 429 531  
www.olearum.com  
info@olearum.com

**JAÉN**

**Arqueonatura**  
659 334 354  
www.arqueonatura.org  
info@arqueonatura.org

**Cláritas Turismo**

678 775 043  
www.claritasturismo.com  
kevin@claritasturismo.com

**LINARES**

**M.<sup>a</sup> Carmen Segovia Ruiz.  
Servicios Turísticos**  
606 358 501  
mcarmensego@gmail.com

**ÚBEDA**

**Artificis. Servicios  
Turísticos y Culturales**  
655 553 340  
www.artificis.com  
info@artificis.com  
**Atlante Visitas Guiadas**  
636 666 621  
www.atlantevisitasguiadas.es  
info@atlantevisitasguiadas.es  
**Semer. Turismo y Cultura**  
953 757 916  
www.semerturismo.com  
info@semerturismo.com  
**Visita Úbeda y Baeza**  
674 740 424  
Visitaubedaybaeza.com  
info@visitaubedaybaeza.com

**ALMAZARAS VISITABLES****ALCALÁ LA REAL**

**Aceites Florencio Aguilera**  
667 471 766  
www.aceitesflorencioaguilera.com  
contacto@aceitesflorencioaguilera.com

**ALCAUDETE**

**Cooperativa Virgen  
del Perpetuo Socorro**  
953 560 201 / 655 418 307  
www.carrasqueño.es  
export@carrasqueño.es  
**Soler Romero**  
914 355 814  
www.soler-romero.com  
info@soler-romero.com

**ARJONA**

**Aceites Arjona de Rasa.  
Oleorasa Tour**  
953 122 634  
www.arjonaderasa.com  
oleorasatour@gmail.com

**Cortijo La Torre**

953 122 224  
www.cortijolatorre.com  
info@cortijolatorre.com

**ARJONILLA**

**Aceites García Morón**  
953 520 011  
www.garciamoron.com  
garciamoron@garciamoron.com

**BAEZA**

**Cooperativa El Alcázar**  
953 740 311  
www.olibaeza.com  
alcazar@olibaeza.com  
**Cortijo de La Loma S.L.**  
953 127 010 / 676 800 768  
www.cortijodelaloma.com  
apulido@cortijodelaloma.com  
**Olea Andaluza S.A.T.**  
677 461 206  
www.oleandaluza.com  
info@oleandaluza.com

**BAILÉN**

**Aceites Padilla**  
953 670 517  
www.aceitespadilla.com  
ventas@aceitespadilla.com  
**Picualia**  
953 670 565  
www.picualia.com  
oleoturismo@picualia.com

**BEDMAR**

**Cooperativa Bedmarese**  
953 760 057  
comercial@magnasur.com  
www.magnasur.com

**BEGÍJAR**

**Oleícola San Francisco**  
953 763 415  
www.oleicolasanfrancisco.com  
info@oleicolasanfrancisco.com

**CASTELLAR**

**Aceites Castellar**  
953 460 718  
www.noblezadelsur.com  
info@noblezadelsur.com

**GÉNAVE**

**Cooperativa Sierra de Génave**  
953 493 153  
www.sierradegenave.com  
cooperativa@sierradegenave.com

## HUELMA

**Thuelma**

953 390 155

www.thuelma.es

administracion@thuelma.es

## JABALQUINTO

**Aires de Jaén**

953 552 928 / 636 879 039

www.airesdejaen.com

oleoturismo@airesdejaen.com

## JAÉN

**Cooperativa Ciudad de Jaén**

953 281 505

www.aceiteciudaddejaen.com

oleotour@aceiteciudaddejaen.com

## JIMENA

**Cooperativa Nuestra****Señora de los Remedios**

953 357 437

www.orodecanava.com

info@orodecanava.com

## LA PUERTA DE SEGURA

**Oleofer**

953 487 173

www.oleoturismoseguraycazorla.com

contacto@oleofer.com

## MANCHA REAL

**Olivo Real**

953 352 463 / 607 069 089

www.olivoreal.com

oleoturismo@olivoreal.com

## MARTOS

**Cooperativa San Amador**

953 550 057

www.amadorsca.es

amadorsca@gmail.com

**El Madroño**

696 067 680 / 667 762 546

www.aceitecortijoelmadrono.com

eventosmadrono@gmail.com

## MOGÓN

**Cooperativa San Vicente**

953 434 003

www.puertadelasvillas.com

sanvicente@puertadelasvillas.com

## PEGALAJAR

**Finca ecológica****La Casona de Puerto Alto**

619 489 664 / 687 480 889

www.aceiteecologicolacasona.com

info@aceiteecologicolacasona.com

**Melgarejo**

953 361 081

www.aceites-melgarejo.com

info@aceites-melgarejo.com

## PUENTE DEL OBISPO (BAEZA)

**Aceites Cortijo La Labor**

953 765 142

info@museodelaculturadelolivo.com

## TORREDEL CAMPO

**Oleocampo**

953 410 111

www.oleocampo.com

info@oleocampo.com

## ÚBEDA

**Cortijo Espíritu Santo**

953 776 256 / 611 063 159

www.cortijoespiritusanto.com

info@cortijoespiritusanto.com

## VILLACARRILLO

**Cooperativa Nuestra****Señora del Pilar**

953 440 058

www.cooperativadelpilar.com

info@cooperativadelpilar.com

## VILLANUEVA DE LA REINA

**Aceites Guadalquivir, S.C.A.**

953 548 165

www.buensalud.es

franciscogarcia@buensalud.es

**Oro Bailén**

953 548 038

www.orobailen.com

turismo@orobailen.com

## VILLARGORDO

**Aceites Hacienda El Palo S.L.**

658 827 489

www.bravoleum.com

antonio@bravoleum.com

**RESTAURANTES DESTACADOS  
EN GUÍAS GASTRONÓMICAS**• **1 ESTRELLA MICHELÍN**

## JAÉN

**Bagá Gastronómico**

953 047 450

www.bagagastronomico.com

info@bagagastronomico.com

**Dama Juana**

953 006 454

damajuana.jaen@gmail.com

• **BIB GOURMAND MICHELÍN**

## LINARES

**Los Sentidos**

953 651 072

www.lossentidos.net

info@lossentidos.net

## ÚBEDA

**Cantina La Estación**

687 777 230

www.cantinalestacion.com

che2che@hotmail.es

• **SELECCIÓN MICHELÍN**

## ALCAUDETE

**Almocadén**

953 560 555

www.almocaden.com

restaurante\_almocaden@

hotmail.com

## JAÉN

**Casa Antonio**

953 270 262

www.casantonio.es

restaurante@casantonio.es

**Mangas Verdes**

953 089 495

www.mangasverdesjaen.com

mangasverdesjaen@gmail.com

**Yuma's**

953 228 273

raulcn@gmail.com

## LINARES

**Canela en Rama**

953 602 532

www.canelaenramalinares.es

canelaenrama.linares@

hotmail.com

• **1 SOL REPSOL**

## BAILÉN

**Taberna de Miguel**

615 415 028

www.tabernademiguel.com

info@tabernademiguel.com

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

**ALCALÁ LA REAL**

**Rincón de Pepe**  
699 249 659  
rincondepepe79@live.com  
**Torrepalma (Hotel)**  
953 583 010  
www.restaurantetorrepalma.com  
info@restaurantetorrepalma.com

**BAEZA**

**Canela en Rama**  
671 714 735  
Facebook.com/  
TabernaCanelaenRamaBaeza  
**Juanito**  
953 740 040  
www.juanitobaeza.com  
juanito@juanitobaeza.com  
**El Pájaro**  
953 744 348  
www.tabernaelpajaro.com  
reservas@tabernaelpajaro.com  
**La Barbería**  
648 133 995  
www.labarberiabaeza.es  
labarberiabaeza@gmail.com  
**La Clave**  
695 513 394  
www.laclavemusicbar.es  
miguelbueno84@icloud.com  
**La Pintada**  
**(Hotel Puerta de la Luna)**  
953 747 019  
www.hotelpuertadelaluna.com  
informacionyreservas@  
hotelpuertadelaluna.com

**BAILÉN**

**Mesón Sebastián**  
652 620 381  
www.mesonsebastian.es  
info@mesonsebastian.es

**BEDMAR**

**El Adelfal**  
661 607 938  
www.restauranteadelfal.com  
restauranteadelfal@gmail.com

**BURUNCHEL (LA IRUELA)**

**El Curro (Hotel)**  
953 727 311

www.hotelelcurro.es  
info@hotelelcurro.es

**CABRA DEL SANTO CRISTO**

**Casa Herminia**  
953 263 561 / 953 397 506  
www.casaherminia.com  
info@casaherminia.com

**CAZORLA**

**Casa Alfonso**  
953 721 463  
www.casalfonso.es  
direccion@casalfonso.es  
**Lusco. Taberna y restaurante**  
953 721 350  
www.luscotaberna.com  
info@luscotaberna.com  
**Macorina**  
953 647 367  
www.lamacorina.es  
info@lamacorina.es  
**Mesón Leandro**  
953 720 632  
www.mesonleandro.com  
info@mesonleandro.com  
**Noche de ronda (Hotel)**  
639 789 955  
www.nochederonda.es  
direccion@nochederonda.es  
**Parador de Turismo de Cazorla**  
953 727 075  
www.parador.es  
cazorla@parador.es

**HORNOS DE SEGURA**

**El Tranco**  
953 002 276  
www.tranco.es  
info@tranco.es

**JAÉN**

**Asador El Mirador**  
953 235 131  
info@asadormiradorjaen.com  
**Bahía**  
953 251 450  
www.restaurantebahiajaen.com  
info@restaurantebahiajaen.com  
**Bomborombillos**  
691 941 918  
Facebook.com/bomborombillos  
bomborombillos@gmail.com  
**Casa Córdoba**  
953 239 492  
www.restaurantecasacordoba.es  
restaurantecasacordoba@gmail.com

**Casa Herminia**  
953 263 561 / 953 397 506  
www.casaherminia.com  
info@casaherminia.com  
**DiXtinto**  
953 379 332  
dixtinto\_jaen@hotmail.com  
**Kasler**  
953 255 393  
www.kasler.es  
kaslerjaen@gmail.com  
**Malak**  
687 018 620  
www.restaurantemalak.com  
administracion@restaurantemalak.com  
**Parador de Turismo de Jaén**  
953 230 000  
www.parador.es  
jaen@parador.es  
**Radis**  
660 926 587  
www.restauranteradis.es  
reservas@restauranteradis.es  
**Taberna Don Sancho I y II**  
953 264 021 / 953 275 121  
villetu6@gmail.com  
**Támesis**  
953 267 067  
www.restaurantetamesis.es  
info@restaurantetamesis.es

**LA CAROLINA**

**Orellana Perdiz**  
953 660 600  
www.orellanaperdiz.es  
info@orellanaperdiz.es  
**Restaurante del Arco**  
953 681 672  
www.delarcoestaurante.es  
restaurantedelarco@hotmail.com

**LOS VILLARES**

**ACG Los Villares (Hotel)**  
953 320 919  
www.hotelacg.com  
hotelacg@gmail.com

**PEGALAJAR**

**La Alcuza**  
629 752 046  
alcuzadepegalajar@gmail.com

**SANTA ELENA**

**Mesón Despeñaperros**  
953 664 100

www.elmesondespeñaperros.es  
info@elmesondespeñaperros.es

#### TORREPEROGIL

**Paco Tite**  
639 380 984  
www.tabernapacotite.com  
info@tabernapacotite.com

#### ÚBEDA

**Antique**  
953 757 618  
www.restauranteantique.es  
restauranteantique@gmail.es

**Arya**  
672 120 075  
Facebook.com/gastroyonki  
markoslechef@gmail.com

**Asador de Santiago**  
953 750 463  
www.asadordesantiago.com  
info@asadordesantiago.com

**Cibus**  
**Renacimiento Culinario**  
641 148 246  
www.cibusrestaurante.es

**Parador de Turismo de Úbeda**  
953 750 345  
www.parador.es  
ubeda@parador.es

**Sacrum.**  
**Ermida Madre de Dios**  
637 465 790

www.cateringdelicias.es  
administracion@  
cateringdelicias.com

**Taberna Azahares**  
615 259 804  
Facebook.com/TabernaAzahares  
tabernaazahares@gmail.com

**Tinta Fina**  
953 753 150  
www.tintafinaubeda.com  
tintafinagastrobar@gmail.com

#### VILCHES

**Casa Marchena (Hotel)**  
953 630 095  
www.hotelcasamarchena.es  
casa.marchena@yahoo.es

#### VILLARGORDO

**Asador El Recreo**  
953 377 072  
www.restauranteasadorelrecreo.es  
contacto@  
restauranteasadorelrecreo.es

### EMPRESAS DE CATAS

#### ARJONA

**Tasted Room**  
691 496 840  
www.tastedroom.es  
tastedroom@gmail.com

#### BAEZA

**Cata Los Quinientos**  
647 857 110  
www.losquinientos.com  
hola@losquinientos.com

#### JAÉN

**Anuncia Carpio**  
606 031 648  
http://anunciacarpio.blogspot.com  
anunciacar@hotmail.com

**Catas**  
627 240 412  
essentiajaen@gmail.com

#### ÚBEDA

**Centro de Interpretación  
del Olivar y Aceite**  
953 755 889  
www.centrodeolivaryaceite.com  
info@centrodeolivaryaceite.com

### MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

**ALCALÁ LA REAL**  
**Museo del Aceite Alcalá Oliva**  
953 581 017  
www.alcalaoliva.com  
info@alcalaoliva.com

#### CAZORLA

**Centro Temático Oleotour  
Cazorla**  
953 724 021  
www.oleotourcazorla.com  
reservas@oleotourcazorla.com

#### MENGÍBAR

**Terra Oleum. Museo activo  
del aceite de oliva y la  
sostenibilidad (Geolit)**  
953 274 976  
www.terraoleum.es  
info@terraoleum.es

**PUENTE DEL OBISPO (BAEZA)**  
**Museo de la Cultura del Olivo**  
953 765 142

www.museodelaculturadelolivo.com  
info@museodelaculturadelolivo.com

#### ÚBEDA

**Centro de Interpretación  
del Olivar y Aceite**  
953 755 889  
www.centrodeolivaryaceite.com  
info@centrodeolivaryaceite.com

#### VALDEPEÑAS DE JAÉN

**Red Comarcal de Almazaras  
de la Sierra Sur**  
953 310 216  
www.redalmazarasisserrasurjaen.es  
adsur@adsur.es

### CORTIJOS Y ESPACIOS SINGULARES

#### ALCAUDETE

**Cortijo El Tobazo**  
914 355 814  
www.soler-romero.com  
info@soler-romero.com

#### CAMBIL

**Cortijo de Bornos**  
676 796 575  
www.cortijodebornos.es  
casa@cortijodebornos.es

#### CANENA

**Castillo de Canena**  
953 770 101  
www.castillodecanena.com  
info@castillodecanena.com

#### MARTOS

**Cortijo El Madroño**  
696 067 680 / 667 762 546  
www.aceitecortijoelmadrono.com  
eventosmadrono@gmail.com

#### ARTESANÍA.

#### MADERA DE OLIVO

#### CASTELLAR

**Arteoliva del Condado**  
669 885 725  
arteolivacondado@hotmail.com

#### TORREPEROGIL

**El Arte del Olivo**  
953 776 138 / 669 885 725  
www.elartedelolivo.com  
arte\_olivo@hotmail.com