Subbética Cordobesa

Un triángulo de oro para hacer turismo entre olivos milenarios

El pasado mes de febrero, Zuheros (Córdoba) acogió el I Congreso de Oleoturismo de la Subbética con el objetivo de promover la cultura del AOVE. Una acción más que necesaria en esta zona que también se conoce como el corazón de Andalucía y que desde hace un tiempo ha encontrado la fórmula para maridar de una forma perfecta su oferta turística con los grandes y reconocidos aceites de oliva virgen que producen.

Texto y fotos: Subbética Cordobesa

Andalucía huele a olivos así que está claro que por su corazón solo puede correr sangre dorada y así sucede en el centro geográfico de esta comarca formada por catorce pueblos que se unen en lo que denominamos la Subbética Cordobesa. Pero no hablamos de un AOVE cualquiera, sino de la explosiva fusión del fruto que ofrecen sus olivos milenarios y de una tradición aceitera que ha trascendido generaciones y que siempre ha sabido mantener una excelencia y una calidad intachables. No en vano en los municipios de la Subbética Cordobesa confluyen las tres de las Denominaciones de Origen de AOVE con más premios y mejor valoradas tanto nacional como internacionalmente. Luque, Zuheros, Doña Mencía y Cabra se encuentran dentro de la D.O. Baena mientras que Lucena, Rute, Iznájar, Encinas Reales y Benamejí conforman la D.O. Lucena. Este triángulo se cierra con la D.O. de Priego de Córdoba integrada por las localidades de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba. Un pequeño rincón de la Andalucía interior, del corazón andaluz, que guarda tres grandes denominaciones de origen en AOVE.

INNOVAR EN OLEOTURISMO

Desde hace un tiempo, a la experiencia habitual de los viajeros de visitar las almazaras para hacerse con este preciado oro líquido, la Subbética Cordobesa ha sabido ir añadiendo una serie de iniciativas relacionadas con este sector situándose en innovación a la cabeza del oleoturismo.

EN LA SUBBÉTICA CORDOBESA CONFLUYEN LAS TRES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE AOVE CON MÁS PREMIOS Y MEJOR VALORADAS TANTO NACIONAL COMO INTERNACIONALMENTE

Tal y como explica Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética, “toda actividad económica, incluida la agroalimentaria es susceptible de beneficiarse de las sinergias que puedan generar el dinamismo de la actividad turística al ser esta la más transversal de todas”.
El excelente clima que envuelve a los tradicionales y milenarios olivos permite dar rienda suelta a un sinfín de actividades para toda la familia.
Y es que practicar oleoturismo en la Subbética Cordobesa dispara nuestros cinco sentidos.
No hay nada como pasear y perderse por las Sierras Subbéticas, declaradas como Geoparque Mundial de la UNESCO, para conocer los frutos sobre los que se cimentan estos exquisitos AOVES. Su secreto en algunas ocasiones se guarda en las altas montañas donde la producción es casi totalmente artesanal y muy limitada creando unos aceites naturales de un sabor muy potente y especial.
Un paisaje de estampas inolvidables que el viajero puede realizar a pie o también en bicicleta. Además, esta zona también cuenta con la conocida como la Vía Verde del Aceite que sigue

UNA DE LAS EXPERIENCIAS MÁS NOVEDOSAS QUE OFRECE ESTA ZONA ES LA DE ELABORAR NUESTRO PROPIO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

el trazado del antiguo Tren del Aceite y que se extiende durante 58 km.
El aroma que se desprende en todos estos recorridos y senderos repletos de naturaleza es el mismo que encontramos en los platos y menús que nos ofrecen los establecimientos hosteleros repartidos por toda la Subbética Cordobesa y que se caracterizan por mezclar la tradición con la buena calidad de los productos.

Eso sí, en la base de todos los platos como es normal no puede faltar este sello de identidad de la comarca. Los más sibaritas encontrarán su sitio en las catas y degustaciones guiadas en las que no solo aprenderemos cómo saborear y extraer su mayor esencia sino que también se conocerán los distintos tipos de aceituna de la zona (picuda, hojiblanca, picual o pajera), sus notas predominantes o las diferencias olfativas, entre otros aspectos.

UNA EXPERIENCIA COMPLETA

Muchas almazaras han decidido dar un paso adelante y, además de ser un punto de venta, también han abierto sus puertas para que podamos conocer a fondo su funcionamiento y cómo se elabora el aceite de oliva virgen extra. En ellas, el viajero también descubrirá infinidad de productos elaborados con

No hay nada como pasear y perderse por las Sierras Subbéticas, declaradas como Geoparque Mundial de la UNESCO.

Los más sibaritas encontrarán su sitio en las catas y degustaciones guiadas.

AOVE como cosmética, entre otros. El resultado tal y como explica Yáñez ha sido mucho más que positivo pues en el caso de Almazaras de la Subbética "ha sido un medio para conseguir una legión de embajadores de marca que faciliten la difusión cercana y lejana de nuestros productos. Con el oleoturismo conseguimos que nuestros aceites, nuestra cultura, nuestra forma de vida, nuestra ALMA llegue a todos los puntos del planeta y esto nos enorgullece gratamente".

Para los amantes del AOVE que busquen una experiencia más completa, la Subbética cuenta con distintos paquetes que combinan la visita a una almazara con una degustación final o un paseo guiado por una finca de olivos milenarios que culmina con una cata sumergidos en plena naturaleza disfrutando de la sombra que nos ofrecen estos árboles y rodeados de paz y del peculiar aroma de la aceituna en su estado más natural. Las combinaciones son infinitas y ya pueden personalizarse al máximo acorde a los gustos de cada persona.

Una de las experiencias más novedosas que ofrece esta zona es la de elaborar nuestro propio aceite de oliva virgen extra. Comenzaremos vareando los olivos y recolectando los frutos que tienen que estar en su punto óptimo de maduración para después participar en el delicado proceso de creación que llega a su fin con nuestra propia botella de oro líquido. Una experiencia 360º que lógicamente solo puede realizarse durante los meses de cosecha.

En la actualidad, casi no hay familias en la Subbética Cordobesa que de una forma directa o indirecta no hayan participado en el proceso de creación de una botella de AOVE de alguna de sus múltiples almazaras. De ahí que su importancia sea fundamental. Las condiciones climáticas benefician al producto pero, desde luego, este no sería el mismo sin el mimo y el buen hacer que impregna todo el proceso de recolección y elaboración.

EL EXCELENTE CLIMA QUE ENVUELVE A LOS TRADICIONALES Y MILENARIOS OLIVOS PERMITE DAR RIENDA SUELTA A UN SINFÍN DE ACTIVIDADES PARA TODA LA FAMILIA

No es casualidad que sea el epicentro del mejor aceite del mundo sino que es el resultado de mucho esfuerzo, trabajo, creatividad y, sobre todo, pasión por un producto que se ha convertido en el sello personal y distintivo de la Subbética Cordobesa y al que hoy día el turista puede acceder con bastante facilidad.

Ya sea disfrutando de la paz y las panorámicas infinitas que ofrece un paseo entre sus olivos milenarios, descubriendo el proceso de elaboración en sus almazaras, saboreando su esencia en trozos de pan impregnados con este líquido dorado –no se necesita nada más- o convirtiéndonos nosotros mismos en agricultores y creadores de nuestro propio AOVE, el oleoturismo en la Subbética Cordobesa ha sabido adaptarse a los gustos de todos los viajeros. Si su importancia es vital en la economía de este corazón de Andalucía, tampoco se queda atrás cuando se trata de colmar las necesidades de los turistas más exigentes.