



■ Clásica decoración de piezas de alfarería con palmas. Alfarería Granados



LUCENA, ENTRADA DEL  
PARQUE NATURAL DE LAS  
SIERRAS SUBBÉTICAS CORDOBESAS



LUCENA, EN EL CENTRO  
DE ANDALUCÍA: A UNA HORA  
DE CÓRDOBA, GRANADA, JAÉN  
Y LA COSTA DEL SOL



TURISMO



*Oficina Municipal de Turismo y Centro de  
Interpretación de la Ciudad de Lucena.*

Palacio de los Condes de Santa Ana  
Calle San Pedro, 42  
Teléfono: 957 51 32 82  
[turismo@aytolucena.es](mailto:turismo@aytolucena.es)  
[www.turlucena.com](http://www.turlucena.com)

rutas  
turísticas  
arte y sabor  
tradicional



en la Edad Media, especialmente en la época judía, en que la constatada explotación de abundantes viñedos y olivares en torno a Lucena –Al-Yussana, la Perla de Sefarad- precisó de grandes recipientes para la conservación de los ricos vinos y aceites locales. Las fuentes documentales del siglo XVI ponen de manifiesto la existencia de grandes alfares, localizados principalmente en la zona de Lucena conocida como Llano de las Tinajerías donde se elaboraban, manualmente debido a la imposibilidad de hacerlo a torno, los grandes tinajones utilizados en las almazaras y lagares de toda Andalucía y La Mancha. La industria tinajera se mantuvo pujante durante siglos, hasta casi la mitad del XX, en que debió batirse en retirada ante materiales más baratos y menos frágiles. Paralelamente a esta interesante fabricación, otros talleres producían diversos tipos de objetos de barro: tejas y ladrillos para la construcción; y todo tipo de cacharros de uso doméstico, orzas, lebrillos, alcarrazas o jarras, cántaros, fuentes, dornillos, botijas, perulas... todos de formas peculiares, bellamente vidriados en tonos verde intenso y crema, con sencillos y elegantes motivos decorativos en verde, marrón o azul. Depositarios de una tradición respaldada por los siglos, todavía hoy, prestigiosos artesanos, tinajeros y alfareros, mantienen con una dignidad perfecta una artesanía propia y diferencial, bella en sus formas y en sus vidriados, de la que Lucena se siente verdaderamente orgullosa.

## Los vinos lucentinos

La historia del vino de Lucena comienza en la ribera del mito pues en una fantástica historia se afirma que Noé, abuelo de su fundador, Túbal, la visitó, trajo plantas de viña y murió y fue sepultado en ella. Abundando, otro historiador local Fernando Ramírez de Luque sostiene que Lucena fue la Castravinaria que cita Plinio por las muchas viñas y vino generoso que produce su terreno. Durante la época árabe, los judíos lucentinos mantuvieron sus viñedos y sus bodegas, y viva y activa una amplia red comercial de vinos y aguardientes, sin que la conquista cristiana significara una merma en el cultivo.

El siglo XVI trajo para Lucena, gracias a la calidad de sus vinos una fuente de fama y de ingresos, pues su calidad los hizo aparecer con frecuencia en las mesas reales y aristocráticas de la época. Los demandados caldos lucentinos fueron elogiados por Lucio Marineo Sículo situándolos entre los mejores vinos mediterráneos. Bajo la denominación de origen "vino de Lucena", aparece confirmado en su extraordinaria calidad por aparecer en las mesas regias. En la obra literaria "Historia de Gil Blas de Santillana" del francés Alain René de Lesage, se relata cómo en las fiestas con que el duque de Medinasiona obsequió a su majestad don Felipe IV en el coto de Doñana, el vino que consumió en los banquetes que le ofrecieron al monarca era vino procedente de los majuelos de término de Lucena, pero también de su aldea de Las Navas y las tierras de Los Moriles. Enmarcados actualmente en la denominación Montilla-Moriles, la gama de los vinos lucentinos abarca desde la alegre ligereza de sus finos, transparentes, con leves reflejos verdosos, de sabores florales y afrutados, con tendencia hacia un exquisito suave amargor; pasando por los densos olorosos, de hermoso color topacio; los viejos plenamente aromáticos, o la caricia de los dulces, de cobrizos relumbres. El gran poeta pontanés Ricardo Molina, los calificaba como únicos por su admirable finura, sutileza, sequedad, transparencia, delgadez... Vinos transparentes, -decía- pálidos, olorosos... Seculares ángeles de oro del paladar andaluz.



## El bronce y el velón

Aunque las noticias fehacientes sobre la existencia de velonerías sólo se remontan al último tercio del siglo XVIII, es indudable que este elemento fundamental del ajuar doméstico ya se producía en Lucena con mucha anterioridad, exportándose, junto con otros utensilios de uso común, elaborados tanto en bronce como en latón o cobre: capuchinas, almireces, braseros, chocolateras o alambiques para destilar aguardientes. De toda esta tradicional industria, el velón constituye uno de los símbolos definidores de Lucena, formando parte esencial de los elementos que la identifican. La tipología del velón lucentino puede remontarse en su esencia a la lucerna romana. El siglo XIX conoció un notable incremento de la industria velonera cuyos productos se exportaban a Francia, Portugal y Marruecos, recordándose especialmente la popular figura trashumante del carguero de velones, que de pueblo en pueblo, ofrecía su mercancía.

Durante el primer tercio del siglo XX, con la implantación de la luz eléctrica, el velón se transformó en un elemento decorativo, depurando su diseño tradicional, al que se imprimieron cualidades artísticas indudables, diferentes estilos, e incluso mejoras de orden práctico, como los brazos y las pantallas, en las cuales se hizo tradicional la inclusión del blasón de Lucena.

## La industria alfarera

La existencia de canteras de abundante arcilla en Lucena propició su explotación industrial desde la época romana. El descubrimiento de una gran factoría alfarera del siglo I (d.C.) con varias baterías de hornos bien conservados, revelan una dedicación ancestral de los lucentinos a esta industria, que debió mantenerse

## empresas participantes en la ruta turística “arte y sabor tradicional”

1. ACEITES CORTIJO GARAY	Ctra. Circunvalación “Las Peñuelas”	957 50 02 32	Visitas concertadas
2. COOP. OLIV. NTRA. SRA DE ARACELI	Parque Empresarial Príncipe Felipe	957 50 04 14	“
3. BODEGAS TORRES BURGOS, S.A.	Ronda de San Francisco, s/n	957 50 10 62	“
4. BODEGAS MORA CHACÓN S.L.	Ctra. Córdoba-Málaga, km. 76	957 50 22 11	“
5. MUSEO-BODEGA EL ALFOLI	C/. Molino, 21	957 50 36 62	“
6. BRONCES GRADIT S.L.	C/. Bulevar Polígono de Los Santos	957 50 02 47	“
7. BRONCES DURÁN S.L.	C/. Calzada, 51	957 50 03 12	“
8. BRONCES ANGULO	C/. El Bronce, s/n.	957 51 00 45	“
9. ALFARERÍA HNOS. GRANADOS	Ctra. Córdoba-Málaga, km. 75	957 50 06 09	“
10. ALFARERÍA SARTÉN	C/. Alamos, 22	957 51 41 99	“
11. PAULA ORFEBRES	Vereda de Castro, s/n	957 50 22 03	“

## itinerarios recomendados

### ITINERARIO 1 (Distintivo negro)

1. ALFARERÍA GRANADOS (9)
2. COOP. OLIVARERA NTRA. SRA. DE ARACELI (2)
3. BRONCES ANGULO (8)
4. MUSEO-BODEGA EL ALFOLI (5)

### ITINERARIO 2 (Distintivo rojo)

1. ALFARERÍA GRANADOS (9)
2. CORTIJO GARAY (1)
3. PAULA ORFEBRES (11)
4. BODEGAS TORRES BURGOS (3)
5. BRONCES GRADIT (6)

### ITINERARIO 3 (Distintivo azul)

1. CORTIJO GARAY (1)
2. ALFARERÍA SARTÉN (10)
3. BRONCES DURÁN (7)
4. BODEGAS MORA CHACÓN (4)
5. PAULA ORFEBRES (11)

## horarios y días de visita

Es recomendable reservar previamente la visita a través de los teléfonos facilitados anteriormente o a través de la Oficina Municipal de Turismo. Teléfono: 957 51 32 82





■ Selección de vinos de bodegas lucentinas



■ Molino de aceite tradicional



■ Los aceites lucentinos son de gran calidad

## Los aceites de oliva de Lucena

En la actualidad, Lucena es uno de los municipios de España con más olivos en su amplio término municipal. La variedad hojiblanca o casta Lucena, extiende las hileras de su verdeplata, como un mar de olivos hacia los cuatro puntos cardinales.

Así, el paisaje local es básicamente un hermoso bosque de olivos que se extiende ordenadamente en todas direcciones; escalando las suaves lomas; descendiendo hacia los más escondidos valles del término. Olivares en algunos casos milenarios, la mayoría de las veces con varios siglos de vida, que son cuidados con mimo exquisito por los labradores, herederos y dueños de una experiencia de siglos en esta labor.

A pesar de su aparente rudeza, tras las labores, los olivos esperan el momento de la cosecha, para que recogidos sus morados frutos y llevados a las almazaras, comience el duro trabajo de los empiedros y las prensas a fin de extraer el dorado tesoro de unos aceites de gran calidad, renombrados en todo el mundo desde los más remotos tiempos. Exportados por los romanos, cultivados y apreciados por judíos y árabes y cristianos, fueron calificados en la segunda mitad del siglo XVII por el viajero italiano Cosme de Médicis como uno de los más famosos aceites de Andalucía.

Actualmente, en los molinos aceiteros de Lucena, dotados de los más estrictos controles de calidad, ofrecen como brillante resultado un producto inigualable.

Hermosamente dorados, finos, de suave y exquisito paladar, con un delicado y original aroma frutal en su fondo, los aceites de Lucena, ganadores de gran número de premios y distinciones, están reconocidos con Denominación de Origen propia, distinción que sin duda merecen, como reconocimiento a sus cualidades organolépticas; pero también como forma de protección de un alimento sano y natural de producción limitada y selecta, cuya calidad prestigia a todo un pueblo.



■ Cincelado del metal en una orfebrería lucentina



■ Trabajando el cobre



■ Empiece de una tinaja



■ Perulas, tinajas y botijas en una alfarería lucentina