



OLEOTURISMOLUCENA



OLEOEXPERIENCIAS

El **Oleoturismo** es un turismo diferente al tradicional, a través del cual se puede descubrir la riqueza natural que hay alrededor del Aceite de Oliva.

La naturaleza nos ofrece una nueva forma de disfrutar de la gastronomía, la cultura y el ocio. Lucena es dueña de una gran extensión de campos de olivos, de los que se obtiene el mejor *Aceite de Oliva Virgen Extra*.



Alrededor del olivar ha madurado un proyecto turístico apasionante con el que descubrir Lucena, La Perla de Sefarad, ciudad de las tres culturas.

Nuestro proyecto de Oleoturismo en Lucena pretende ofrecer al visitante unos paquetes de Oleoexperiencias en torno al *Aceite de Oliva Virgen Extra*, con visitas a la almazara, catas de diferentes Aoves, conocer el proceso de elaboración del Aceite de Oliva y pasear por el olivar, todo esto unido a las visitas para conocer Lucena y su cultura.



OLEOEXPERIENCIA nº 01

Visita guiada a Lucena + Visita a la Almazara
+ Cata/Degustación

¿En que consiste?

- Recepción y bienvenida en la Almazara.
- Descubre Lucena, antigua Eliossana, fue conocida como La perla de Sefarad, atesora un rico patrimonio histórico y artístico, herencia de un importante pasado judío, árabe y cristiano, que la convirtieron en un prospero enclave como ciudad de las tres culturas. Conoce los monumentos más emblemáticos de Lucena, como el Castillo de Moral, la Necrópolis judía o el Arfar romano.
- Visita a la almazara, disfruta de una experiencia única, una visita guiada por las instalaciones, conoce el proceso de elaboración del aceite de *Oliva Virgen Extra* que se hacía en la antigüedad, de como se hace en la actualidad y veremos los diferentes tipos de aceites que se elaboran en la almazara.
- Terminaremos con una Cata guiada de diferentes Aoves, donde aprenderemos a distinguir los diferentes matices aromáticos y gustativos de cada uno, según su categoría, variedad y procedencia.



OLEOEXPERIENCIA nº 02

Visita al olivar + Visita a la Almazara + Cata/Degustación

¿En que consiste?

- Recepción y bienvenida en la Almazara.
- Visitaremos un olivar, aprenderemos como se recolectan y se cuidan los olivos en Lucena, olivos centenarios y de diferentes variedades, enclavado en el magnifico paisaje de olivares de la Subbetica Cordobesa.
- Seguidamente veremos la almazara, donde descubriremos el método de elaboración que se hacia en la antigüedad, el que se hacen en la actualidad y, veremos los diferentes tipos de aceites que se elaboran en la almazara.
- Terminaremos con una Cata guiada de diferentes Aoves, se aprenderán a distinguir los diferentes matices aromáticos y gustativos de cada uno de ellos, según su categoría, variedad y procedencia.



OLEOEXPERIENCIA nº 03 Visita a la Almazara + Cata/Degustación

¿En que consiste?

- Recepción y bienvenida en la Almazara.
- Visita a la almazara, disfruta de una experiencia única, una visita guiada por las instalaciones, conoce el proceso de elaboración del aceite de *Oliva Virgen Extra* que se hacía en la antigüedad, de como se hace en la actualidad y veremos los diferentes tipos de aceites que se elaboran en la almazara.
- Terminaremos con una Cata guiada de diferentes *Aoves*, se aprenderán a distinguir los diferentes matices aromáticos y gustativos de cada uno de ellos, según su categoría, variedad y procedencia.



OLEOEXPERIENCIA nº 04

Vista a la Almazara + Desayuno molinero

¿En que consiste?

- Recepción y bienvenida en la Almazara.
- Visita a la almazara, disfruta de una experiencia única, una visita guiada por las instalaciones, conoce el proceso de elaboración del aceite de *Oliva Virgen Extra* que se hacía en la antigüedad, de como se hace en la actualidad y veremos los diferentes tipos de aceites que se elaboran en la almazara.
- Terminaremos con un magnífico desayuno molinero. Compuesto por:
 - Pan con *Aceite de Oliva Viergen Extra*.
 - Jamón de bodega.
 - Queso curado.
 - Café, agua.

OLEOTURISMOLUCENA



Reservas: www.fuentelaparra.com | www.cooperativallucena.es
Información: info@fuentelaparra.com

