



# La Ruta del AOVE

EBOOK INTERACTIVO





# POR CAMPOS DE ORO

---

*"EL AOVE ES EL PROTAGONISTA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA  
Y PRODUCTO CLAVE PARA LA ECONOMÍA Y LA BIODIVERSIDAD  
DE NUESTRO ENTORNO"*

El cultivo del olivo a lo largo la historia ha moldeado de manera especial nuestro entorno. El método milenario, casi inalterable, de recolección de la aceituna, ha configurado buena parte de nuestra vida, nuestras costumbres, nuestro acento. Un camino en la evolución del aceite y su calidad que nos

lleva desde almazaras hasta castillos y fortalezas.

Creando vías verdes y rutas únicas.

*"En España contamos con 26 Denominaciones de Origen protegidas"*

VÍAS VERDES Y RUTAS ÚNICAS







# SEVILLA

El envero se hace notar al tragar el aceite, en la parte final de la lengua. Este proceso en la maduración provoca el amargor y picor tan característico de la variedad picual, cultivada en su mayoría en esta región. Una propiedad y cultura que han definido la composición de los platos estrella de la provincia andaluza.

El cultivo del olivo se instaló en la península en el siglo VII a.C. Los fenicios implantaron en Cádiz su proceso de producción y comercio de aceite. Siguiendo la senda del Guadalquivir, la siguiente región que comenzó a cultivar y producir el venerando zumo de aceituna fue Sevilla.

Siglos después, concretamente a comienzos del s.XX, Sevilla ostentaba el título de mayor productora de aceite de España. La mayor parte de su cultivo iba dirigido a verdeo, y la recogida del mismo se realizaba de la manera más tradicional, por ordeño. Las familias que se dedicaban a su cultivo recibían el nombre de casas, y constituían una pequeña empresa en sí misma. Las cuadrillas estaban formadas por miembros de la misma familia y se solía trabajar a destajo.





## SEVILLA, PIONERA EN I+D

Un pequeño municipio sevillano sería el primero del mundo en implementar el revolucionario de la máquina de vapor a la producción del aceite, Bollullos de la Mitación. En 1879, en una pequeña fábrica de aceite se instaló por primera vez un sistema semiautomático que permitía, a través de la producción de vapor a presión, la fabricación de 250 arrobas de aceite al día. Hasta la década de 1920 con llegada de la electricidad esta sería la forma más eficiente de producción de aceite.

Relatos del siglo XIX narran como en entrojado resultaba difícil y costoso, en el siglo XX en Sevilla se crearía una nueva forma de producción que liberaba a las almazaras de grandes acumulaciones y costosos procesos.

La revolución industrial estaba cambiando las costumbres y fomentando la migración a la ciudad, pero su innovación y mecanización también irrumpió en el sector agrícola. La mecanización de los procesos de producción del aceite supuso una revalorización del terreno dedicado al olivo y mayor y más variedad de aceites, algo que comenzó a llamar la atención de la escena internacional.

## MOLEDANDO LA ARQUITECTURA SEVILLANA

El comercio del aceite en Sevilla se convirtió un motor tan importante para su economía que la arquitectura local evolucionó junto a las técnicas de extracción del jugo.

La gran muralla que rodeaba Sevilla estaba dividida en puertas y postigos, refiriéndose estos últimos a las puertas no principales a la ciudad. En 1107, bajo el reinado del emir almorávid Ben Yusuf, se construyó el Postigo del Aceite, famoso en Sevilla por ser hoy en día, junto a la puerta de la Macarena, el único de los 5 postigos que llegó a tener la muralla Sevillana, pues en el s XIX la mayor parte de la muralla de la ciudad fue demolida para completar el plan de ensanche de la ciudad.





# LA SIERRA NORTE DE SEVILLA

## *GASTRONOMÍA*

El apellido ibérico es intrínseco a la zona. Carnes de caza y productos derivados, como el jamón ibérico, se conjugan con la dieta más mediterránea que proporciona platos únicos en esta parte del sur de la península, como las milojas y los buñuelos de miel.

## *PARAJE NATURAL*

Este Geoparque, declarado Paraje Natural en 1989, constituye uno de los mayores Parques Naturales del país. Cuna de nuestro aceite y con una gran riqueza natural, sus recursos lo convirtieron en un crisol de civilizaciones, lo que nos deja un entorno y cultura únicos.

¿DÓNDE COMER?

RUTAS DE SENDERISMO

AMARGOR Y PICOR





# JAÉN

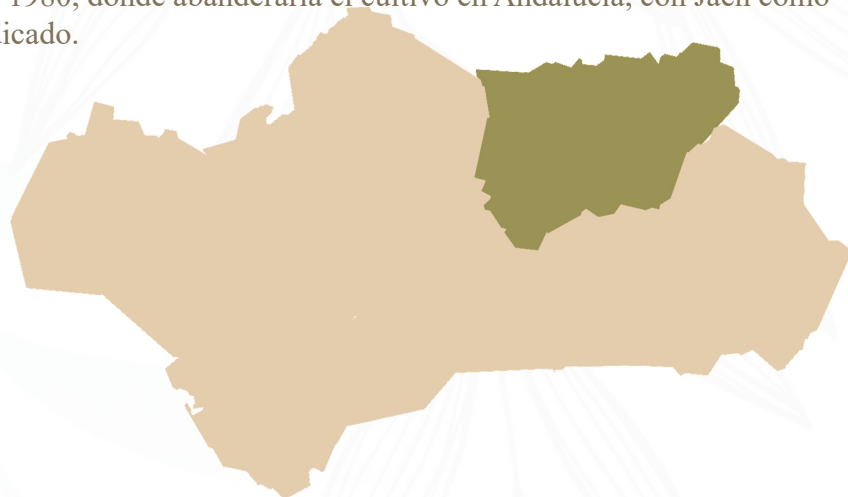
La resistencia a la oxidación de su AOVE y su tradición milenaria en el cultivo del olivo, configuran esta provincia como aceitera de España, al abarcar el 40% de la producción en nuestro país. Siete comarcas componen la campiña jiennense, entre la que destacan Cazorla, Sierra Mágina y Segura por su Denominación de Origen.

Durante la primera mitad del s XIX el cultivo de la oliva en Andalucía experimenta una rápida expansión. La desamortización y sus terrenos, hectáreas destinadas al pasto, y grandes extensiones de sierra alrededor del Guadalquivir, configuran la nueva orografía del olivar jiennense.

## LA EDAD DE ORO DEL OLIVAR

A finales de siglo, la producción de aceite de mala calidad, junto con un cambio en las costumbres, que acercan el aceite a la dieta mediterránea, provocan una crisis que actuaría como ‘efecto tirachinas’, empujando el consumo y producción de aceite a principios del s XX a unos niveles nunca vistos, configurando la llamada “edad de oro” del olivar. Esta edad de oro comenzaría a decaer en la década de 1960, para poco a poco basar su cultivo en regadío y relanzarse en 1980, donde abanderaría el cultivo en Andalucía, con Jaén como máxima expresión en cuanto a terreno dedicado.

### LA CAMPIÑA JIENNENSE





# TOLEDO



Salimos de Andalucía para llegar al segundo lugar de España en cantidad de producción oleícola. La cultura castellano-manchega del AOVE se centra de forma exclusiva en la producción a bajas temperaturas, creando una variedad de Virgen Extra que conserva intactos aroma y sabor. Los tonos de su Denominación de Origen Montes de Toledo van de medios a intensos, con una acidez máxima que puede llegar al 0,5 %.

La geografía de la península ibérica es caprichosa, configurando en el centro un clima y elementos únicos, que otorgan al noroeste de Castilla-La Mancha un terreno especial para el cultivo del aceite. Un cultivo casi inalterado por los pasos de los siglos, que aun hoy en día sigue siendo realizado en gran parte por familias que explotan el terreno de forma tradicional, que aunque baja el ritmo de producción aporta una forma más exigente y selecta de recoger la aceituna, obteniendo un AOVE muy apreciado por característico sabor.

## LOS MARQUESES EN TOLEDO

Toledo formó parte, junto a Madrid y Segovia, de la innovadora red comercial que empujó al aceite a ser uno de los productos más exportados del país. Durante el s XV y XVIII, los Marqueses de Estepa, adinerados nobles italianos, configuraron un sistema de comunicaciones que abastecía la ciudad de las tres culturas del aceite producido en la Estepa a través de grandes reatas de mulas.



MONTES DE TOLEDO





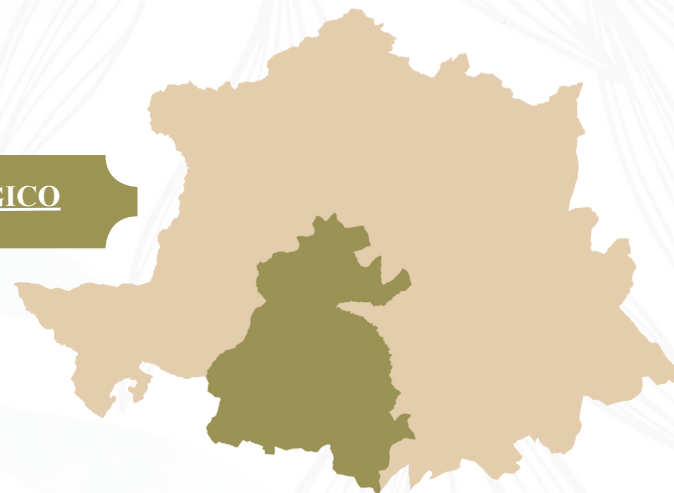
# CÁCERES

El verdial, procedente de sus montes, y su producción en frío, confieren a este tipo de aceite un picor que varía dependiendo de su época de recolección. Este AOVE, el más característico de Extremadura, es el tercero en producción de olivar ecológico de España. Así, Cáceres cuenta también con una variedad única de olivo, la Manzanilla Cacereña. En otras partes de Cáceres puede encontrarse bajo el nombre de Negrilla, Avellanilla, Carrasqueña o Costaleña, así como en las partes limítrofes con Portugal es llamada Negrinha o Azeiteria.

## DE SUBSISTENCIA A GOURMET

El Norte de Cáceres constituye la cuna de esta versátil variedad, que aporta desde aceituna para mesa como para la elaboración de un aceite de sabor un tanto suave y aroma afrutado. Un aceite que hasta hace poco constituía la economía de subsistencia para de las familias que lo recolectaban, y que hoy, tan solo 20 años después, se considera un producto gourmet.

PRODUCCIÓN DEL OLIVAR ECOLÓGICO





# CÓRDOBA

Hojiblanca, de olor y verde intenso, Picudo, un poco más ligero, y Lechín de Sevilla, de sabor amargo, son las principales producciones de este enclave primordial del aceite, que junto a las del resto de Andalucía configuran las almazaras más antiguas del país. A través de sus espectaculares rutas adaptadas incluso para bicicleta podrás descubrir sus secretos a través de tours muy especiales.

## EL CALIFATO DE CÓRDOBA

La parte oriental del Mediterráneo constituía el lugar predilecto para el cultivo del olivo por parte del pueblo árabe, quien durante los años del Califato de Córdoba desarrolló nuevas e innovadoras técnicas para el cultivo del olivar. Técnicas que tomaron los cristianos tras la reconquista, adquiriendo esta cultura única del aceite que seguía formando parte fundamental de la dieta y el comercio ya con los Reyes Católicos.

En la década de 1920 Córdoba se consolidaba como segundo productor de aceite del país, tan solo por detrás de Jaén. Grandes áreas de olivar, aun distribuida en áreas dispersas y zonas de sierra, se suman a los vastos mares de olivos que rodeaban el Guadalquivir para constituir la base de la economía en la zona y desarrollar un comercio que despuntaría con la llegada del ferrocarril y las cada vez más numerosas carreteras que circundaban el río.

[TOURS ESPECIALES](#)







## CONTACTO

### Antojo del Sur

Ctra. El Saucejo-Osuna, Km. 17, Cortijo Gordillo,  
41560 El Saucejo (Sevilla)

e-mail: [juanpr@antojodelsur.com](mailto:juanpr@antojodelsur.com)

Tlf. 955143038

Móvil. 649982386 / 633690784

Comercio internacional de nuestro aceite contactar a:

e-mail: [export@antojodelsur.com](mailto:export@antojodelsur.com)

Tlf. (+34) 633 690 784



[WWW.ANTOJODELSUR.COM](http://WWW.ANTOJODELSUR.COM)

