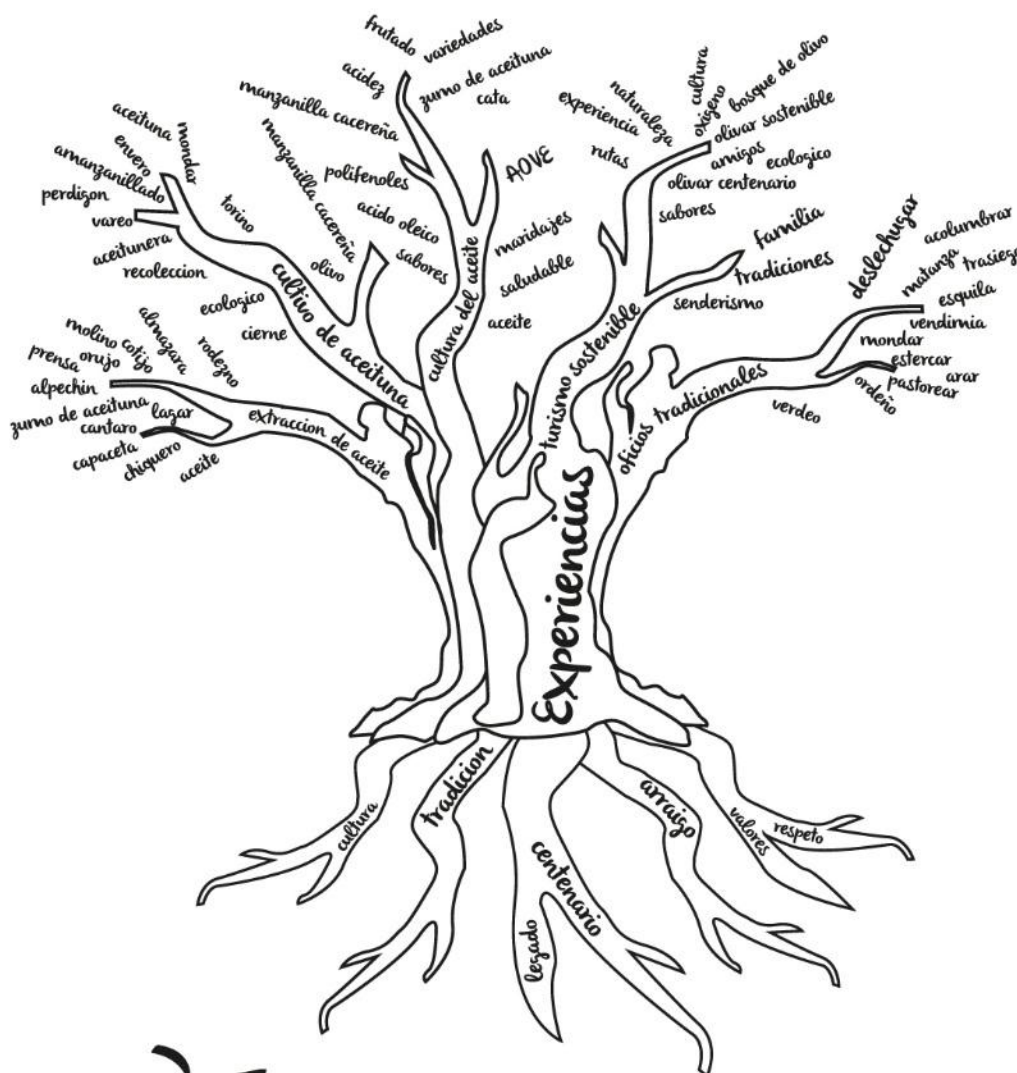


oleosetin

Experiencias



oleoturismo

Turismo de aceituna
y olivar sostenible

OFERTA PARA ACTIVIDAD EN MARCHAGAZ:

“VISITA GUIADA AL CENTRO DE INTERPRETACION DEL OLIVAR Y EL ACEITE”

La experiencia se desarrolla en Marchagaz, en las instalaciones de Oleosetin y concretamente en el “Centro de Interpretación del olivar y el aceite”.

De la mano de uno de los mejores maestros almazareros podremos conocer la cultura del aceite de oliva virgen extra, su historia y sus raíces en los pueblos del norte de Extremadura. Como medio de vida, como fuente de alimento, como producto para la salud, para iluminarnos, como producto de belleza...el aceite precedente de aceitunas está íntimamente ligado a nuestra tierra y sin conocer sus particularidades difícilmente se entiende la forma de vida de las gentes que habitan estos lugares, ***los hijos del olivo***.

Permítenos que descubramos o recordemos juntos la cultura del aceite, medidas de trasiego, medios de producción, de almacenamiento, de transporte...incluso la ciencia aplicada a estos rudimentarios sistemas de extracción tradicionales que nos sorprende y maravilla por la falta de tecnología y de conocimientos de la época.

Con esta experiencia, contribuirás con tu granito de arena a mantener el olivar Manzanilla Cacerena, fomentar el cultivo ecológico y la producción sostenible, así como a revertir la tendencia demográfica de abandono de las zonas rurales.



La actividad tiene una **duración de 1,5 h** aproximadamente, **en grupos de no más de 20 personas** para sacarle el máximo partido a la actividad y sea lo más amena y didáctica posible.

Se desarrollará en torno a los siguientes puntos:

- ✓ Visita guiada al centro de interpretación, almazara antigua donde se elaboraba hasta hace unos 40 años aceite, momento en la que se cerraron la mayoría de molinos de la zona.

- ✓ Explicación teórico-práctica del proceso de elaboración de aceite tradicionales y modernos, con una réplica en miniatura de un molino de aceite.
- ✓ Visita a una almazara moderna, donde se elabora actualmente aceite, ¿cómo obtener un buen aceite?
- ✓ Nociones básicas y **cata de aceite** de oliva virgen extra. Para poder valorar y distinguir unos aceites de otros y las distintas calidades y categorías, no hay más opción que catarlos. **Un mundo apasionante**. No todos los aceites son iguales, hay muchas diferencias y matices. Una actividad para disfrutar aprendiendo, El aceite es el producto base de nuestra alimentación, de la dieta mediterránea y es el gran desconocido. No volverás a mirarla con los mismos ojos.



La experiencia se realizará en el siguiente condicionado:

- Se realizará en horario de mañana y tarde de 10:00 a 14:00 y de 17:30 a 21:00,
- La duración de la actividad será aprox. de 1,5 h
- Grupos máximos de 20 personas
- La actividad se desarrollará en sábados
- El periodo de realización será durante los meses de agosto y septiembre.
- La actividad se realizará sin necesidad de aforo mínimo dentro de los cuatro tramos horarios establecidos (de 10:00 a 11:30, de 12:00 a 13:30, de 17:30 a 19:00 y de 19:30 a 21:00).
- Se respetarán las normas higiénico sanitarias establecidos por la autoridad competente