



de **Entender**
aceite

Mora · *tierra de olivos*
(Toledo)

Ruta Turística Guiada



Visita Guiada o Cultural “Entender de Aceite”

El Ayuntamiento de Mora (Toledo), a través de su Oficina de Turismo y esta ruta guiada, le ofrece la posibilidad de “Entender de Aceite”.

El objetivo que perseguimos es darle a conocer nuestro pueblo, el mundo del olivo y la Cultura que entorno a este milenario árbol hemos cultivado durante cientos de años en Mora, al tiempo que le enseñaremos a conocer el aceite de oliva, sus variedades, cualidades y diferentes usos.

Además, podrá usted contemplar con sus propios ojos el mayor bosque de olivar de Castilla-La Mancha, nuestro “mar de olivos”. Y en una cata degustación que le ofreceremos, aprenderá a percibir los diferentes arómas y sabores de diferentes variedades de aceite, para que pueda conocer lo esencial de este maravilloso y sano producto natural tan nuestro.



A lo largo del recorrido se muestra el proceso de elaboración del aceite desde la recogida de la aceituna hasta el envasado y etiquetado del producto final. Todo ello se hace mediante la visita a diferentes lugares relacionados con la producción del aceite, como son:

- 🔥 El Museo del Aceite de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, uno de los más importantes de España, donde realizaremos una cata degustación de diferentes tipos de aceite.
- 🔥 Una de las almazaras de nuestro pueblo, donde podrá adquirir nuestro apreciado aceite de oliva virgen extra y algunos productos derivados (cosmética, etc.).
- 🔥 Una visita al paisaje del olivar, “nuestro mar de olivos” en la cañada del castillo, enclave de una fortaleza del siglo X llamada Castillo de Peñas Negras.

Todo ello se puede acompañar de la degustación de la rica gastronomía moracha, a través de menús que los restaurantes de la localidad preparan con esmero con tan preciado aceite.



Información útil

Las visitas se pueden realizar cualquier día de la semana, en horario de mañana y/o tarde. Es un recorrido totalmente flexible y adaptable a los visitantes.

Cita previa en la Oficina de Turismo: Plaza de la Constitución, 1. Teléfono **925 30 00 25 (Ext: 170)** ó a través de la dirección de correo electrónico: **turismo@mora.es**





El Recorrido

1 • Museo del Aceite

Fundación Patrimonio Comunal Olivarero

El Museo del Aceite de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero fue inaugurado en 1999. Alberga piezas relacionadas con el aceite, el vino, y con otros oficios que directa o indirectamente tienen que ver con el mundo del aceite y con la cultura rural. Lo más significativo del museo son las piezas que se han utilizado en una almazara durante el siglo XIX y mediados del siglo XX, con las que se realizan las tres operaciones básicas del proceso de producción de aceite: triturado o molturación, prensado y decantación del aceite.



Fundación Patrimonio
Comunal Olivarero

2 • Degustación de Aceite Virgen Extra

Tras la visita guiada al museo, se realizará una cata de aceite de oliva virgen extra de distintas variedades en el mismo edificio.



3 · Visita a la **Almazara de Aceite**

Mora cuenta con cinco almazaras y dos cooperativas en las que se produce aceite de oliva virgen y virgen extra. La visita a una de ellas se incluye en la ruta "Entender de Aceite", donde los visitantes podrán adquirir directamente el aceite de oliva que estas producen.



4 · Visita del **Paisaje del Olivar**

Mora alberga un patrimonio paisajístico de olivar que identifica y hace único su territorio. Este recurso es un componente fundamental de nuestro patrimonio así pues, las cuidadas extensiones de superficie de olivar extendidas por el término forman el Patrimonio Natural de la localidad. El paisaje olivarero enraíza la cultura local y contribuye a la puesta en valor del mismo.

Los olivos en su mayoría centenarios, son árboles vigorosos de tronco ancho y copa redonda. La hoja es alargada y de color verde grisáceo, de verde más intenso en el haz y más grisáceo por el envés. La principal variedad de aceituna es la "cornicabra".

Este es nuestro más preciado patrimonio medioambiental, un remanso de belleza, bienestar y tranquilidad. Un paisaje que los morachos cuidan afanosamente desde hace cientos de años, participando de forma activa en su protección y desarrollo. Gracias a ellos, nuestro "mar de olivos" es un elemento fundamental para que todos los visitantes que lo contemplan, puedan entender nuestra cultura y costumbres.



Tipos de Aceite

según su procedimiento de extracción



Mecánico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Es el aceite de oliva de categoría superior, este se obtiene directamente del fruto solo mediante procedimientos mecánicos. Presenta un excelente aroma y sabor, y su acidez es inferior a 0,8° (según la normativa vigente).

Aceite de Oliva Virgen

Es el aceite obtenido directamente del fruto y solo mediante procedimientos mecánicos. Presenta un buen aroma y sabor, debiendo tener una acidez inferior a 2° (según la normativa vigente).

Aceite de Oliva Lampante

Es un aceite que, debido a condiciones climáticas desfavorables, por sobre-maduración del fruto o por deficiencias en el proceso de elaboración, presenta un elevado grado de acidez (superior a 2°) o un sabor u olor defectuosos, debe pasar un proceso de refinación para corregir tales defectos.



Químico

Aceite de Oliva

Todos los aceites de oliva lampantes tienen que ser sometidos obligatoriamente a un proceso de refinación, un proceso que sirve para eliminar los olores defectuosos que pudieran tener, su color y/o reducir su grado de acidez.

De dicho proceso se obtiene el Aceite de Oliva Refinado, un producto que conserva la estructura química básica del aceite de oliva, al que se le incorpora una cierta cantidad de Aceite de Oliva Virgen o Virgen Extra que le aportan aroma y sabor, obteniendo lo que se conoce comercialmente como "aceite de oliva". La acidez de estos aceites, por normativa, ha de ser igual o inferior a 1°.

Aceite de Orujo de Oliva

El orujo de oliva es el subproducto sólido o pasta que se obtiene en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen durante el prensado o centrifugado. Este subproducto se somete a tratamientos físicos (centrifugación) o químicos (con solventes) para extraer el aceite que contiene, obteniéndose así el Aceite de Orujo Crudo de extracción física o de extracción química respectivamente.

Este aceite debe someterse a un proceso de refinado, similar al de los aceites de oliva lampantes, obteniéndose de este modo el Aceite de Orujo Refinado. A este aceite se incorpora un porcentaje de aceites de oliva virgen o virgen extra, para constituir así la categoría comercial denominada Aceite de Orujo de Oliva, cuya acidez debe ser, por normativa, igual o inferior a 1°.



Procesos para la Extracción de Aceite

1 • Proceso Tradicional (molienda y presión)

Molino: (empiedro de rulos, solera, canal ó alfarje, rastra ó paleta y masero). La alimentación de las aceitunas tiene lugar en el eje del moledero, el movimiento circular de los rulos cónicos de piedra, tiene un doble efecto sobre el fruto, uno de traslación y otro de resbalamiento, produciéndose así el despedazado la aceituna, al tiempo que saca la masa que se produce hacia el canal exterior. Una vez allí, la paleta lo arrastra al masero.

Prensado: En este proceso se forma una pila de capachos (utilizando capachetas y capachos) llenos de la masa de aceituna obtenida en el molino, esta pila se denomina “cargo”, para seguidamente presarlo. Este prensado puede ser de dos formas: en una prensa de viga o usillos, o en una prensa hidráulica o neumática.

Separado del agua y el aceite por decante: Se separa el aceite del agua tras su lavado por medio de conos decantadores, a medida que van pasando de uno a otro se va limpiando cayendo los posos abajo.



1 • Proceso Tradicional



2 • Proceso Continuo

2 • Proceso Continuo (molienda y centrifugación)

Molino: Se introducen las aceitunas y se machacan bien por medio de “martillo” o por “fricción”.

Batidora: Es el proceso en el que se homogeniza la masa, en la que tiene que coger la temperatura adecuada que oscila entre los 28 y 32°C.

Centrífuga Horizontal (Decanter): Se encarga de separar el agua y el aceite del orujo, es decir el “líquido” del “sólido”.

Centrífuga Vertical: En este proceso se separa el aceite del agua por la diferencia de densidad (es decir el aceite se queda arriba y el agua abajo).

Decantadores: Separan la última parte del agua y restos fructuosos por la densidad, hasta convertirse en Aceite en Rama, que también se puede decantar todavía más mediante unos filtros.



Ayuntamiento de
mora
tierra de olivos

