



# Marca de calidad turística de la cultura del olivo

www.terra-olea.org

EDITORIAL

CARTA DE ACEITES TERRA OLEA



## Una vía de olivos, un club de amigos

Si se trazara una línea que uniese las localidades de Baena (Andalucía, España), Mirandela (Tras os Montes, Portugal) y Nîmes (Languedoc Roussillon, Francia), ésta discurriría a la sombra de los olivos centenarios. TERRA OLEA es esa línea de unión, una ventana abierta a las sorpresas de un viaje donde el visitante podrá gozar de un paisaje de olivos. Atendiendo a sus diferentes variedades de aceitunas y el saber hacer de sus gentes, las tres zonas tienen certificada la calidad de sus aceites de oliva con sus respectivas denominaciones de origen.

El viajero que siga estos itinerarios turísticos TERRA OLEA, podrá gozar de un trato privilegiado en los alojamientos, restaurantes, molinos, comercios y artesanos, que le recibirán como miembro de un club de amigos, el club TERRA OLEA que comparten esta filosofía lúdica y amistosa hacia el olivo y el aceite de oliva.

Luis Moreno Castro  
PRESIDENTE DE ADEGUA

## An olive route, a club of friends

If one were to draw a line that united the towns of Baena (Andalusia, Spain), Mirandela (Tras os Montes, Portugal) and Nîmes (Languedoc Roussillon, France), it would pass through century old olive groves. TERRA OLEA is in fact that line of unity, an open invitation to discover the secrets of a trip on which the visitor can enjoy the olive grove landscape. In each of these three areas we can observe different varieties of olives and appreciate the know how of their workers that guarantee a certified quality olive oil with their respective designation of origin.

The traveller who follows these TERRA OLEA tourist itineraries will be able to enjoy preferential treatment in hotels, restaurants, mills, stores and craft shops where he or she will be received as one of the members of a club of friends, the TERRA OLEA club, which shares this pleasant and friendly philosophy towards the olive and its oil.

Luis Moreno Castro  
PRESIDENTE DE ADEGUA

## ORO LÍQUIDO, HOJAS DE PLATA

Una muestra de creaciones originales a partir del olivo

La cultura del olivo y el aceite de oliva no solo nos brinda la oportunidad de disfrutar del tan preciado oro virgen y

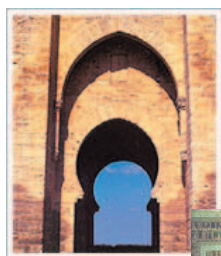
todo lo que gira en torno, a su producción, si no que además permite que en torno a él, se desarrollen diversas manifes-

taciones artesanales como son el trabajo con la madera de olivo, la joyería y la jardinería en forma de bonsáis de olivo.

El trabajo con los muebles y creación de gran variedad de piezas en madera de olivo es uno de los mejores exponentes de estas creaciones en torno al olivar.

En los talleres artesanales de Castro del Río se sigue manteniendo la tradición, mentalidad y estructura gremial del pasado con maestros, oficiales y aprendices. Ellos han sido los encargados de proteger y difundir el legado cultural del que son poseedores.

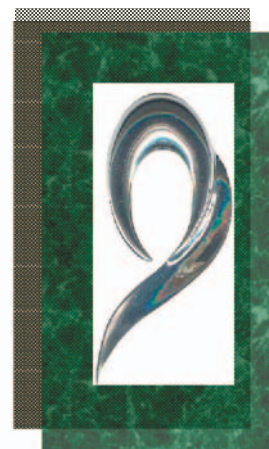
El proceso de creación de muebles en madera de olivo recorre varias fases hasta su acabado final. En el inicio del proceso nos encontramos con un enterrado temporal de la madera, mas tarde secado.



Posteriormente al secado la madera es cepillada y lijada por piezas, lista ya para el tallado y torneado, finalizando el mueble con el montaje y barnizado del mismo.

Otra manifestación artística a la que algunos artesanos de nuestra comarca están dando la importancia que merece, es la creación de piezas de joyería artesanal inspiradas en la cultura del olivo y el aceite.

Es el caso de la creación de miniaturas de olivos en plata, recreando los escenarios más típicos de la recogida de la aceituna, el diseñando colgantes, broches y pendientes, por medio de un pro-



ceso de elaboración en cera, caucho y finalmente su acabado en plata.



Por último el cultivo del olivo, se hace más cercano y delicado por medio de la jardinería trasladándose hasta nuestras casas en forma de miniaturas de olivo, Bonsáis de Olivo. Existen varios puntos de venta en nuestra comarca, aunque antes de adquirir uno debemos informarnos sobre sus cuidados, ya que no llega a ser tan resistente como sus hermanos mayores a los que sin embargo gana atractivo. Será su edad la que influirá en su precio de venta.

Tendremos que tener en cuenta su ubicación siempre en lugares soleados y protegidos de las heladas invernales, el riego, el abono de primavera y otoño. Como curiosidad decir que el olivo es uno de los pocos árboles que podemos modelar en la mayoría de estilos de bonsái, incluyendo los de madera muerta.

## LIQUID GOLD, LEAVES OF SILVER

A sample of original products from the olive tree

The olive and olive oil culture not only give us the opportunity to enjoy this precious virgin gold and all that surrounds its production but also

diverse artistic craftwork that is developed from it, such as woodwork, jewellery and garden products in the form of olive bonsai trees.

Furniture and a great variety of pieces made from olive tree wood are the best exponents of these works related to the olive tree.

In the craft workshops of Castro del Río the tradition, mentality and professional structure from the past with its maestros, journeymen and apprentices are still maintained. They have been responsible for protecting, diffusing and the holding of this cultural legacy.

The creation process of olive tree wood furniture goes through different phases to reach the final product. At the beginning of the process the wood is buried and later dried. After drying, the wood is then planed and sanded in pieces ready

to be carved, turned and shaped. Finally, the furniture is assembled and varnished.

Another artistic expression, which some craftsmen from our region are currently focusing on, is the making of handcrafted jewellery inspired by the olive tree and oil culture. This is the case of the creation of miniature olive trees made of silver, recreating the most typical scenes of the olive harvest, the design of necklaces, broaches and ear-rings which undergo a production process of wax and cork to be finally finished in silver.

Lastly the cultivation of the olive tree has become more popular and available to us through gardening and the creation of olive tree

bonsais. There exist various sales points in our region although before purchasing one should become informed how to care for them since they are not nearly as resistant as their older brothers, however they do appear more attractive. The age of the tree will determine its price.

We must take into consideration; where it should be placed (remembering to put it always in sunny places), its protection against winter frost, watering and the use of spring and autumn compost. A point of interest is that the olive tree is one of the few trees that can be modelled into the majority of the Bonsai styles, including those of dead wood.



## Restaurants Restaurants

Los restaurantes colaboradores con el proyecto Terra Olea ofrecen al cliente la iniciación en el mundo de la cata, además tendrá la oportunidad de degustar los diferentes menús degustación con aceite de oliva integrados en las cartas de cada restaurante.

LOS RESTAURANTES COLABORADORES SON:

### ALBERGUE MESÓN RUTA DEL CALIFATO

Coro, 7 y 9 – 656 252 718  
Baena

### MESÓN LOS ARCOS

Avda. Padre Villoslada, 2 – 957 671 893  
Baena

### HOTEL RESTAURANTE LA CASA GRANDE

Avda. Cervantes, 35 – 957 671 905  
Baena

### BODEGA PALACIOS

Avda. Padre Villoslada, 65 – 957 691 393  
Baena

### RESTAURANTE - LA ALCAZABA

Regiones Desvastadas, s/n – 957 376 842  
Espejo



The restaurant partners with Terra Olea offers to the customer an initiation to the olive oil tasting world, also it will have the opportunity to enjoy the different menus tasting with integrated olive oil in the menus from each restaurant.



### RESTAURANTE MONTE HORQUERA

Ctra. Baena, s/n – 957 678 055  
Nueva Carteya

### RESTAURANTE MUSEO DEL ACEITE

Los Molinos, s/n – 957 372 726  
Castro del Río

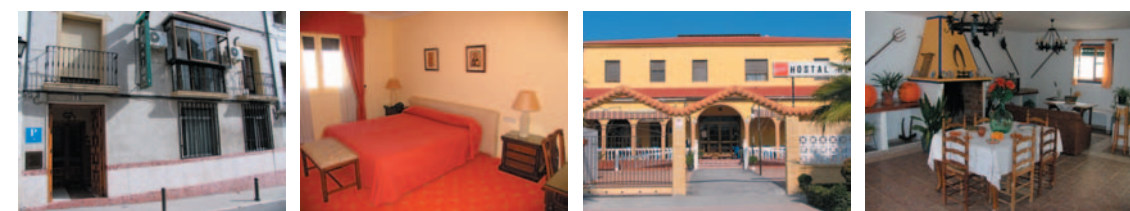
## Alojamientos Accommodations

El proyecto Terra Olea también tiene colaboradores con un mismo objetivo, difundir la cultura del olivo y el aceite de oliva, señal de identidad en nuestra comarca.

El visitante puede elegir cualquier tipo de alojamiento, aquel que mejor se adapte a sus necesidades: hostales, pensiones, albergues, casas rurales y hoteles.

The Terra Olea project also has collaborators which have the same aim, to promote olive oil and its culture, an identity symbol of our region. The visitor can choose from a wide range of accommodation which best suits their needs: hotels, rural houses, hostels and guesthouses.

Los alojamientos son los siguientes:



### Casa Rural "Alameda el Bailón"

Dolores León-Salas  
☎ 957670636 – 616151191  
Paraje Cotillas. Ctra. C0-305  
Baena-Zuheros  
[alamedadelbailon@hotmail.com](mailto:alamedadelbailon@hotmail.com)

### Hotel "La Casa Grande"

M<sup>a</sup> Carmen Bernal Pérez  
C/ Avda Cervantes 35  
14850 Baena  
[www.casagrande.com](http://www.casagrande.com)  
[lacasagrandebaena@hotmail.com](mailto:lacasagrandebaena@hotmail.com)

### Albergue Rural "Ruta del Califato"

Natividad y Juan  
C/ Coro 7 y 9  
14850 Baena  
Telf. 656252717-8  
[www.baenarural.com](http://www.baenarural.com)  
[infoalbergue@baenarural.com](mailto:infoalbergue@baenarural.com)

### Casa Rural "La Villa"

Isabel Merino  
☎ 957372411 / 619047696  
C/ Plaza de la Iglesia 9  
[casavilla@terra.es](mailto:casavilla@terra.es)

### Pensión "Los Claveles"

Pablo Luque y Manuela Pescador  
C/ Juan Valera 15  
14850 Baena  
Tfn y Fax (+34) 957670174  
[losclaveles@hotmail.com](mailto:losclaveles@hotmail.com)

### Hostal Restaurante Monte Horquera

Francisco Villar y Mercedes Arévalo  
Ctra. Baena s/n  
14857 Nueva Carteya  
☎ 957678055  
[hostalmontehorquera@hotmail.com](mailto:hostalmontehorquera@hotmail.com)

## Otras visitas de interés Other places of interest

1. Iglesia de Santa María la Mayor (Baena)
2. Museo del Olivar y el Aceite (Baena)
3. Museo Arqueológico (Baena)
4. Paseo por la Alameda de Baena
5. Barrio de la Villa (Castro del Río)
6. Museo de Artes y Costumbres (Castro del Río)
7. Mirador del Castillo de Espejo
8. Esculturas del I Simposium Internacional dedicado al Quijote (Nueva Carteya)
9. Ermita del Calvario (Valenzuela)
10. Yacimiento Arqueológico de Torreparedones
11. Noria en el río Guadajoz (Albendín)



## TERRA OLEA, una selección de aceites Una manera de degustarlos

La carta de aceites que el proyecto TERRA OLEA ha seleccionado para el año 2006 incluye siete muestras diferentes producidas en los tres territorios donde el proyecto está interviniendo

### Cómo distinguir un aceite de oliva

La calidad global de un aceite de oliva viene definida por la suma de resultados que se obtienen tras un análisis químico y sensorial de las muestras. Le proponemos pues que adquiera el hábito de degustar o "catar" los aceites de oliva que compra.

En primer lugar, cuide que el aceite que adquiere sea aceite extra virgen de oliva. Compruebe la zona de procedencia. Las Denominaciones de Origen son una ayuda clave para distinguirlo. Observe la fecha de caducidad, así como si contiene información sobre las variedades de aceitunas o las cualidades sensoriales. A partir de ahí, usted puede seguir el siguiente camino:

1<sup>a</sup>) Ponga una pequeña cantidad –aproximadamente 15 ml.– en una copa de vidrio. Manténgala tapada con una mano y con la otra tome la copa por su base para darle algo de calor que hará más fácil que sus aromas se volatilicen. Disfrute del color, su tonalidad, así como aprecie la transparencia o turbidez que presente. Podrá distinguir si se trata de un aceite filtrado o si por el contrario está "en rama". Procure no crear juicios previos a partir del color que percibe. Mejor aún continúe un paso más...

2<sup>a</sup>) Destape la copa retirando



### Cómo usarlo en la cocina

Cualquier aceite extra virgen que recuerde al zumo natural de una fruta, la aceituna, podrá parecerle "el mejor". Pero entonces, ¿cómo elegir?

Le proponemos buscar diferentes tipos de frutado, maduraciones diferentes, e intensidades de amargo y picantes también diversas.

Ahora piense en su menú. ¿Dominan los vegetales, las carnes, la pasta, la verdura? ¿Será una comida a base de crudos, fritos, coccciones? ¿Qué sabores destacan más en esos alimentos?

Piense que el aceite es un fluido para los alimentos, a los que ayuda en sus relaciones y a los que aporta aromas y sabor en las intensidades que usted ahora comienza a valorar, así que elija bien, sencillamente aquel que más le guste para cada ocasión.

la mano con la que la cubría y huele profundamente en su interior. Inspire sin fatigarse. ¿Qué tal? La primera percepción es de gran importancia. En primer lugar debe confirmar que no ha percibido ningún aroma que pueda asociar con un defecto organoléptico. Los defectos sensoriales que pueden hallarse en un aceite de oliva procederían de una mala calidad del fruto o algún defecto en el proceso de extracción o conservación, pero ya hemos dicho que un aceite extra virgen debe carecer de cualquier defecto, tales como rancidez, humedad, metálico, avinado o tierra.

Por el contrario usted debe de percibir un frutado que puede tratar de medir, entre ligero, medio o intenso. Intente distinguir entre un frutado de aceituna verde o madura, e igualmente trate de relacionar estos aromas con otros olores a los que esté habituado (hierba, cítricos, aromáticas, etc.). Una vez

que se ha asegurado de su percepción olfativa, pase a probarlo en boca.

3<sup>a</sup>) Para ello tome un pequeño sorbo de aceite. Deje que éste recorra lentamente toda su cavidad bucal. Así, manténgalo en la punta de la lengua y posteriormente deje que éste impregne sus papilas gustativas. Podrá percibir además del frutado, el sabor amargo característico de la aceituna, que será más o menos intenso, y finalmente una sensación táctil –picante– que variará igualmente en intensidad. Trate de memorizar su análisis y repítalo a lo largo de varios días con la misma muestra. Ensaye comparando progresivamente con otras muestras de diferente origen y perfil organoléptico.



### Contactos de compra

En todos los establecimientos colaboradores del proyecto TERRA OLEA (restaurantes y alojamientos) puede ser degustada esta selección de aceites. También puede contactar directamente por email con sus productores si desea adquirirlos.

### PORTUGAL:

- Soc. Clemente Menéres, Lda. Azeite "Romeu" Jerusalém do Romeo ([meneres@mail.telepac.pt](mailto:meneres@mail.telepac.pt))
- Teresa Malheiro. Azeite "Casa Agrícola Lamas de Cavallo". Lamas de Cavallo ([jorgevilaverde@netcabo.pt](mailto:jorgevilaverde@netcabo.pt))
- Quinta Vale do Conde, Produtos Alimentares, Lda. Azeite "Quinta Vale do Conde". S. Pedro Vale do Conde ([quintavaledoconde@mail.telepac.pt](mailto:quintavaledoconde@mail.telepac.pt))

### FRANCIA:

- AOC Huile d'olive de Nimes. Syndicat des Oléiculteurs du Gard ([olive\\_nimes@wanadoo.fr](mailto:olive_nimes@wanadoo.fr))

### ESPAÑA:

- SAT OroBaena. Baena ([orobaena@wanadoo.es](mailto:orobaena@wanadoo.es))
- Almazara Núñez de Prado CB. Baena ([nunezdeprado@hotmail.com](mailto:nunezdeprado@hotmail.com))
- Almazara Alcubilla 2000. Castro del Río ([belen@alcubilla2000.com](mailto:belen@alcubilla2000.com))

## TERRA OLEA – A selection of oils. A way of tasting

The olive oil menu that the TERRA OLEA project has selected for the year 2006 includes seven different samples produced in the territories where the project is being carried out

### How to distinguish olive oil

The global quality of olive oil is defined by the combination of results that are obtained after a chemical and sensorial analysis of the samples. We recommend that oils which are purchased should be tasted or "sampled" as a norm.

Firstly, make sure the olive oil obtained is extra virgin. Check the origin. The designation of origin is the key to know how to distinguish it. Observe the sell by date as well as any information related to the varieties of olives and the sensorial quality. From there on one can take the following steps:

1) Put a small quantity –approximately 15 ml.– in a small glass. Keep it covered with one hand and place the other on the base of the glass to keep it warm so the aromas become volatilised.

2) Uncover the glass taking away the hand that was covering and intensely smell its inside. Inhale deeply. How was it? The first perception is the most important. Firstly one should confirm that no aroma which could be associated to any organoleptic defects is perceived. The sensorial defects that could be detected in an olive oil might be due to bad quality olives or to some defect in the extraction process or in its preservation, however, we have already mentioned that an extra virgin olive oil should by no means contain any defects such as rancidity, humidity, a metallic, earthy or sour taste. On the other hand one should perceive a fruitiness that would permit the classification of the oil as light, medium or intense. Try to distinguish

a filtered oil or if, on the contrary, it is "pure". Be sure not to make any previous judgement on the colour perceived. Better still, go a step further...

Appreciate the colour, its tone and value the transparency or shade of green the oil presents. You will be able to distinguish if it is

a fruity, green or ripe olive and at the same time try to associate these aromas with others to which one is accustomed, such as grass, citrus, aromatic smells, etc. Once you have perceived well the aroma, its time to taste.

3) Take a small sip of oil. Let it slowly roll all around your mouth. Keep it on the tip of your tongue and after leave it to impregnate your taste buds. You will perceive, as well as its fruitiness, the characteristic bitter taste of the olive that will be more or less intense, and finally a tactile sensation –peppery– that also varies in intensity.

Try to remember its analysis and repeat it over a few days with the same sample. Practice by progressively comparing it to other samples with different origins and organoleptic profiles.

### How to use it in the kitchen

Any extra virgin oil that resembles a natural fruit juice, the olive

could seem to be "the best". So then, how does one choose?

We propose the search for different types of fruit, assorted ripeness and diverse concentration of bitterness and peppery traits. Now let us consider the menu. Does it consist of meats, vegetables or pasta? Is it a dish made from raw, fried or boiled ingredients? What are the predominate flavours of the food in question? Regard the oil as a fluid for the food which gives aroma and flavour to the intensity that you are beginning to appreciate, so be sure to select well, simply choose the one that suits the occasion best.

### Contacts for purchase

In all the establishments that collaborate with the TERRA OLEA project (restaurants and places of accommodation) this small selection of oils can be tasted. One can also contact the producers directly by e-mail to purchase them.

## Artesanía, Joyería, Viveros...

### Crafts, Jewelry, Garden nursery...

#### JOYERÍAS

##### JOSÉ ANTONIO TORRES CABEZAS

Diseñador Modelista Gemólogo  
☎ 957 671 231.  
[zafirex@hotmail.com](mailto:zafirex@hotmail.com)

##### JOYERÍA FRANCISCO ALBALÁ

Cardenal Herranz Casado 38  
14850 Baena.  
☎ 957 67 03 42

##### JOYERÍA RUIZ

Amador de los Ríos 23.  
14850 Baena  
☎ 957 69 09 82  
[relojeriaruizbaena@hotmail.com](mailto:relojeriaruizbaena@hotmail.com)

#### ARTESANÍA MADERA

##### UNAOLIVO S.C

Casas Altas, 46. 14840 Castro del Río  
☎ 646 843 468. FAX: 957 372 317  
[unaolivo@yahoo.es](mailto:unaolivo@yahoo.es)

##### DISTRIBUCIONES DON OLIVO

Polígono "Los Postigos"  
14857 Nueva Carteya  
[www.delolivolomejor.com](http://www.delolivolomejor.com)

#### VIVERO CASTRO

##### JOSÉ CASTRO ERENCIA

Ctra. Badajoz-Granada, Km. 312  
14840 Castro del Río. ☎ 610 680 046

## Molinos Olive oil mills

Las Almazaras colaboradoras del Proyecto Terra Olea que reciben visitas son:  
Others collaborated olive oil mills that received visit:



### NÚÑEZ DE PRADO

Avda de Cervantes, 15  
14850 Castro del Río  
Telf. 957 67 01 41  
[nunezdeprado@hotmail.com](mailto:nunezdeprado@hotmail.com)  
[www.nunezdeprado.com](http://www.nunezdeprado.com)



### OROBAENA

Ctra. A-305 (Baena-Albendín)  
Km. 58,2 – 14850 Baena  
Telf. 957 67 07 06  
[orobaena@wanadoo.es](mailto:orobaena@wanadoo.es)  
[www.orobaena-sat.com](http://www.orobaena-sat.com)



### MOLINO MONTE HORQUERA

Los Molinos s/n.  
14857 Nueva Carteya  
Telf. 957 37 40 05  
[www.oleocultura.com](http://www.oleocultura.com)  
C/ Constitución, 67  
14857 Nueva Carteya  
Telf. 957 67 81 93  
[www.aceitesdelmontehorquera.com](http://www.aceitesdelmontehorquera.com)  
[MonteHorquera@terra.es](http://MonteHorquera@terra.es)

## Entrevista a Francisco Núñez de Prado desde el proyecto Terra Olea

### ALMAZARA NÚÑEZ DE PRADO

#### pioneros en la exportación de aceite de oliva español y en la oferta de "Oleoturismo"

La actual generación de la familia Núñez de Prado es la séptima que se dedica al cultivo de más de cien mil olivos en el municipio de Baena. Con el aval certificado de la agricultura ecológica y la denominación de origen Baena, sus aceites han sido reconocidos en los grandes certámenes internacionales y pueden hallarse en las mejores tiendas del mundo. Innovadores en el envasado artesanal de sus aceites en una típica "Frasca Madrileña", vienen recibiendo visitas en su fábrica desde hace

más de una decena de años. La almazara Núñez de Prado, situada en una tradicional casa de labranza andaluza, incluye una bodega de tinajas del siglo XVIII y una almazara clásica completa de 1943. Los turistas pueden igualmente visitar las fincas de olivos, participar en catas de aceite o degustar desayunos y almuerzos típicamente "Molineros" en unos salones que ocupan antiguas estancias agrícolas, magníficamente ambientados. Nos hallamos en un santuario de la cultura del aceite.

TERRA OLEA: ¿Cuáles han sido los hitos más destacados en la trayectoria de Núñez de Prado como fabricante de aceite de oliva?

En 1989 y tras superar pequeñas trabas burocráticas, decidimos envasar nuestro aceite con unas señas de identidad propias - Frasca Madrileña, el Apellido de nuestra familia, aceite sin filtrar, botellas numeradas con indicación de la cosecha y de la cantidad reservada, corcho y lacre, etc. ... - para acceder a un mercado de alta gama que estaba en manos - conquistado en buena lid - de nuestros amigos Italianos. Con mucho trabajo y profesionalidad tuvimos un pequeño éxito.

T.O.: ¿En qué países están disponibles sus aceites? ¿Qué zonas del mundo han recibido con mayor entusiasmo los aceites de Núñez de Prado?

Por zonas geográficas: La Unión Europea, Norte América y la región de Asia Pacífico.

Estamos presentes en dieciocho países elegidos con un criterio selectivo y en tiendas emblemáticas que



tienen un carácter multiplicador del producto

T.O.: Hace años que ustedes reciben visitas para conocer el molino de aceite y sus instalaciones así como también disponen de unos amplios salones en el interior de la casa de labranza donde ofertan "menús molineros" a los visitantes. ¿Cómo iniciaron esta experiencia y que valoración hacen de la misma?

El aceite de oliva es un concepto cultural del Mediterráneo. Nos dimos cuenta que había que dar a conocer esta cultura y por ello dejamos el molino visitable. Al ser un molino clásico es muy didáctico y fácil de com-

prender el proceso de producción del aceite. Recibimos unos veinte mil visitantes anualmente, en su mayoría de la Unión Europea -Alemania es el país más relevante-, y en menor medida de Norteamérica y Japón, Corea, Taiwán, etc.

También verificamos que había una ignorancia sobre el uso del aceite de oliva en otras culturas no mediterráneas. Es por ello que ofrecemos comidas elaboradas por nosotros con aceite de oliva para demostrar que puede usarse en la cocina siempre que se usa un aceite vegetal o mantequilla.

T.O.: ¿Creen ustedes en el futuro del Oleoturismo?

El turismo es un factor de integración internacional y se ha multiplicado exponencialmente en los últimos años al ser baratos los vuelos aéreos y haber más tiempo de ocio en la sociedad opulenta. El Oleoturismo es una asignatura pendiente con muchos estudiantes brillantes y deseosos de conocer y escasos profesores. Debemos aprovechar el estar de moda.

## The TERRA OLEA project interview Francisco Nuñez

### The Nuñez de Prado olive oil mill, pioneers in the exportation of Spanish olive oil and the promotion of "Oleo tourism"

The current generation of the Nuñez de Prado family is the seventh that is devoted to the cultivation of over one hundred thousand olive trees in the area of Baena. Their oils have been recognized in the most important world contests and they can be found in the main world markets. These innovators in the artistic packaging of the oils using a typical "bottle from Madrid" have been receiving visits to its factory for over ten years now. The Nuñez de Prado olive oil mill, situated in a traditional working house of Andalusian farm land, includes a cellar of large earthenware jars from the XVIII century and a complete olive press from the XIX century. Tourists can also visit the olive farms, participate in the tasting or try the typical miller's breakfasts and lunches in one of the halls set in an authentic farming atmosphere. We find ourselves in a sanctuary of olive oil culture.

TERRA OLEA: Which have been highlights of Nuñez y Prado's career as olive oil producers?

In 1989, after overcoming certain small bureaucratic problems, we decided to bottle our oil with our own marks of identity - " bottle from Madrid", the surname of our family, oil without filtering, numbered bottles with an indication of the harvest and of the reserved quantity, cork and sealing wax, etc... to gain access to a high range market that was in the hands - and controlled fairly and squarely - of our Italian friends.

After a lot of work and professionalism we achieved some success.

T.O.: In which countries can your oils be purchased? In which areas of the world have the oils of Nuñez de Prado been most successful?

In geographical zones: The European Union, North America and the Pacific Asia region. We are present in eighteen countries that have been chosen with a selective criteria and in representative stores that have large quantities of our products.

T.O.: For years you have been receiving visits to your oil mill and its installations which include spacious halls inside the actual factory itself where the visitor can taste oils from the "Miller's menu". How did you begin this experiment and what appraisal would you give it?

Olive oil is a cultural concept of the Mediterranean. We realized that it was necessary to promote this culture and so we decided to make the mill visitable. As the mill is traditional, it is very educational and the production process of the oil is easy to understand. Currently we receive some twenty thousand visitors annually, in their majority from the European Union - Germany being the most significant - and to a lesser extent from North America, Japan, Korea, Taiwan, etc.

We also became aware that other non Mediterranean cultures were quite ignorant with regard to the use of olive oil. For this reason we offer dishes prepared with olive oil to demonstrate that it can be used in cooking as an alternative to vegetable oils or butter.

T.O.: Do you believe in the future of "Oleo tourism"?

Tourism is a factor of international integration which has grown exponentially in the last few years thanks to lower prices of airline fares and due to an increase in the amount of leisure time of our opulent society. Oleo tourism is a pending subject which has many brilliant students with a desire for knowledge however a scarcity of teachers. We must take advantage of this trend.

## Entrevista Diego y Teresa al frente del Restaurante Museo del Aceite -Oleocultura

### RESTAURANTE OLEOCULTURA

#### Diego Alba y Teresa Sánchez, la cocina del lugar en un viejo molino de Castro del Río

Diego, Teresa y otros miembros más de la familia se encargan a diario de ofrecer al visitante que llega a Castro Del Río un menú donde el aceite de oliva es un fundamento esencial, en torno a un empiedro de almazara, prensas Hidráulicas y otras piezas

que rememoran tiempos pasados cuando este edificio fuera molino de aceite propiedad de un tal Ramiro, luego en manos de la firma Carbonell para acabar siendo la familia Luque, actuales propietarios, la que la convirtiera en Restaurante.

TERRA OLEA: Junto a las huertas del río Guadajoz, en una antigua fabrica de aceite y en frente de un extraordinario secadero de Bacalao. En este enclave, ¿La inspiración no estará muy alejada de nuestra cocina?

Si, nos encontramos en un marco idoneo, teniendo en cuenta y a pesar del tiempo transcurrido, que nuestros inicios parten de una huerta familiar de la cual se canjeaban verduras por aceite, y matanza casera por el unico pescado por aquellos tiempos que se podía conservar sin frio al estar curado, como es el bacalao.

T.O.: ¿Nos recomendáis un menú característico de Oleocultura?

Podríamos hacer dos menús característicos según época del año.

#### Otoño-invierno

- Espinacas con garbanzos.



- Revuelto de papas con bacalao.
- Tostas surtidas:escalibada, bacalao en aceite, anchoas salazón.
- Morcilla casera en rama.
- Codillo al arbequino.
- Milhoja casera con fresas y nata.

#### Primavera-verano

- Degustación de mollete, con aceites y aceitunas propios.

- Salmorejo.
- Tempura de verduras: berenjenas, pimiento verde y papas.
- Acelgas fritas en aove.
- Arroz caldoso castreño.
- Brocheta de frutas del tiempo con crema de arandanos.

T.O.: ¿Observáis que la clientela es entendida en aceite de oliva? ¿Que creéis que se puede hacer para ampliar esta cultura de los consumidores?

El cliente se interesa cada vez mas por todo lo que gira alrededor del mundo del aceite de oliva, el proyecto Terra Olea nos esta ayudando bastante en este tema por medio de cursos de formación, reuniones y organización de diferentes actividades.

De esta manera podemos facilitarle al visitante toda la información que solicita.

## The TERRA OLEA project interview Diego and Teresa

### Oleo-Culture Restaurant. Diego Alba y Teresa Sánchez: Local cuisine inside an old mill in Castro del Río

Diego, Tere and other members of the family work daily to offer the visitor, who arrives to Castro del Río, a menu with olive oil as its essential basis ingredient. The restaurant is set in an old mill decorated with the typical machinery used in the past, creating an atmosphere that recalls the times when it belonged to a person named Ramiro, later to the company Carbonell and finally to the Luque family, the current owners, who converted it into a charming restaurant.

TERRA OLEA: Being situated in this enclave, alongside orchards and vegetable gardens of the Gaudajoz river, in an old oil mill and in front of a rather extraordinary cod drying shed, it must be easy to find inspiration for cooking.

Yes, indeed we are situated in ideal surroundings, taking into consideration that our beginnings originated from our family fruit and vegetable garden where vegetables were exchanged for oil and domestically bred animals for dried cod, the only fish that in those times could be kept without refrigeration as it was cured.

T.O.: Can you recommend a characteristic menu of "Oleo culture"?

Here we have two characteristic menus according to the time of year:

#### Autumn/Winter:

- Spinach with chickpeas
- Sautéed potatoes with cod.
- An assortment served on toasted bread: "Escalibada" (roast vegetables), cod in oil and salted anchovies.
- Homemade blood sausage.
- Pork or beef Knuckle á la "Arbequino".
- "Milhoja" Homemade puff pastry meringue cake with strawberries and cream.

#### Spring/Summer

- Tasting of muffins with olive oils and home-grown olives.
- "Salmorejo" (a tomato cream).
- Vegetables of the season: aubergines, green peppers and potatoes.
- Swiss chard fried in EVOO (extra virgin olive oil).
- Castreño rice soup.
- Fruits of the season brochette with blueberry sauce.

T.O.: Do you think that the clientele have much knowledge about olive oil? What do you think can be done to improve this culture among consumers?

Customers are becoming more and more interested in all that is related to the olive oil world and the TERRA OLEA project is helping its promotion by organizing educational courses, meetings and other activities. Thanks to this we can facilitate the visitor all the information they require.

## EVENTOS

**TALLER INTERNACIONAL TERRA OLEA.** Mirandela (Portugal), 6 a 10 de Septiembre de 2006.

**IX JORNADAS DEL OLIVAR Y EL ACEITE.** Baena (España), 9 a 12 de Noviembre de 2006.

**ACTIVIDADES DE GRUPOS.** Si quieren disfrutar de visitas guiadas en la zona de Baena a campos de olivos, molinos de aceite y degustaciones de aceite de oliva, gratuitamente el programa TERRA OLEA le ofrece guía / acompañante y facilidades para organizar su visita (español, francés e inglés). Contacto: [terraolea@yahoo.es](mailto:terraolea@yahoo.es)

## EVENTS

**TERRA OLEA INTERNATIONAL WORKSHOP.** Mirandela (Portugal), 6<sup>th</sup> to 10<sup>th</sup> of September 2006.

**IX OLIVE AND OIL MEETINGS.** Baena (Spain), 9<sup>th</sup> to 12<sup>th</sup> of November 2006.

**ACTIVITIES IN GROUPS.** If you would like to enjoy guided tours in the area of Baena to olive groves, oil mills and olive oil tastings, the TERRA OLEA programme offers a guide and facilities to organize your trip (Spanish, French and English) free of charge. Contact: [terraolea@yahoo.es](mailto:terraolea@yahoo.es)