

Visitas guiadas “Entender de Aceite” Mora (Toledo)

El Ayuntamiento de Mora, a través de su Oficina de Desarrollo Local, ofrece la posibilidad de visitar el municipio a través de la ruta que oferta, llamada “Entender de Aceite”.

El objetivo de esta iniciativa es dar a conocer, a cuantos lo deseen, el mundo del olivo y la cultura del aceite, así como sus variedades, cualidades y usos.

Además, los asistentes podrán contemplar el mayor bosque de olivar de Castilla - La Mancha, el “mar de olivos” -cuenta con un millón de ejemplares- y percibir los aromas y degustar los sabores de los diversos aceites para así aprender lo esencial de este producto tan nuestro.

Más sobre la ruta

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: El Museo del Aceite de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, el Centro de Recursos del Olivo, las almazaras y, en la visita de jornada completa, el Castillo de Peñas Negras o la Ermita de la Virgen de la Antigua.

Todo ello se puede acompañar de la degustación de la gastronomía moracha, probando los menús que los restaurantes de la localidad han elaborado con el tan preciado aceite, también se puede adquirir en cualquiera de las almazaras el producto, el oro líquido, la gama aceite virgen y virgen extra y/o sus productos derivados.

Desde que se pusiera en marcha esta ruta, a Mora ha llegado un número superior a mil visitantes, provenientes de diferentes puntos del país.

Información útil

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

Su coste es de dos euros por persona, en concepto de donativo.

Se aconseja la utilización de calzado cómodo y, en el caso de jornada completa, el uso de una gorra o similar para proteger la cabeza.

Cita previa en el teléfono: 925 32 20 42, fax: 925 32 20 43 o a través de la dirección de correo electrónico: desarrollo@mora.es

Visitas guiadas "Entender de Aceite" Mora (Toledo)

Situación de Mora

Mora se encuentra ubicada en un enclave geográfico privilegiado, en el centro de la provincia de Toledo, también se encuentra próximo a otros lugares de interés turístico de la provincia, como son Orgaz, Consuegra o Los Yébenes entre otros.

Por tanto, Mora es el lugar ideal para visitar Toledo y su provincia.

¡ Sumérgete en el legado del aceite y ven a Mora a disfrutar de la naturaleza, la cultura y la gastronomía!

Situación del punto kilométrico de Mora.

El tiempo de recorrido que dista Toledo de Mora es aproximadamente 20 min. por la Autovía de los Viñedos, CM 42. La salida 24 -Mora-Orgaz-Tembleque- de esta autovía, es la recomendada para entrar a Mora

Dos salidas más comunican esta autovía con Mora, una de ellas es Mascaraque-Villaminaya- Mora y otra es Manzaneque- Tembleque- Mora.

El tiempo de recorrido que dista Tembleque de Mora es aproximadamente 20 min. por la Carretera Comarcal 410, esta es otra de las entradas recomendadas si se desplaza desde Madrid y circula por la autovía de Andalucía.

Desde la Comunidad de Madrid, o la provincia de Toledo, cualquier acceso de los anteriores es idóneo para venir a Mora y conocerlo.



Visitas guiadas “Entender de Aceite” Mora (Toledo)

Visitas Guiadas “ENTENDER DE ACEITE” MORA (TOLEDO)

VISITA JORNADA COMPLETA		VISITA DE MAÑANA		VISITA DE TARDE	
HORA ACTIVIDAD		HORA ACTIVIDAD		HORA ACTIVIDAD	
11:00 a 12:00	Visita al Museo del Aceite de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.	11:00 a 12:00	Visita al Museo del Aceite de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.	14:00	Degustación del menú del día elaborado con aceite de oliva.
12:00 a 13:00	Visita una de las almazaras de aceite	12:00 a 13:00	Visita una de las almazaras de aceite	16:00 a 16:45	Visita al Museo del Aceite de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.
13:00 a 13:30	Degustación de variedad de aceite conociendo sus aromas sensoriales	13:00 a 13:30	Degustación de variedad de aceite conociendo sus aromas sensoriales	17:00 a 18:00	Visita una de las almazaras de aceite
14:00	Degustación del menú del día elaborado con aceite de oliva.	14:00	Degustación del menú del día elaborado con aceite de oliva.	18:10 a 19:00	Degustación de variedad de aceite conociendo sus aromas sensoriales
16:00 a 17:30	Conocer el bosque de olivar más grande de				

Visitas guiadas "Entender de Aceite" Mora (Toledo)

	Castilla la Mancha desde el Castillo de Peñas Negras.				
--	---	--	--	--	--

RECORRIDO

1.- MUSEO DEL ACEITE

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 -directo 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 así como el sistema más antiguo de prensado, piezas significativas para la obtención del aceite, como son el medidor del aceite, el surtidor o la envasadora de latas.

También se pueden apreciar otras piezas o utensilios relacionados con los oficios artesanos tradicionales.

2.- DEGUSTACIÓN DE ACEITE VIRGEN EXTRA

- LA OLIVA...

Éste es un árbol vigoroso, de porte erguido y densidad de copa espesa. Sus ramos fructíferos presentan entrenudos cortos y son de color gris claro. Su hoja es pequeña, corta y estrecha. Es de fácil enraizamiento y elevada adaptación a suelos pobres y zonas frías. La época de floración se da en primavera y es durante el verano y otoño cuando la aceituna madura. La variedad cornicabra, se recoge en los meses de enero y febrero.

Su rendimiento graso suele ser elevado y su aceite es muy apreciado por sus características organolépticas (color, olor y sabor) al igual que por su alta estabilidad.

- LA ACEITUNA...

Visitas guiadas “Entender de Aceite” Mora (Toledo)

La principal variedad de aceituna en Castilla-La Mancha es la CORNICABRA, tercera variedad en producción, originaria de Mora (Toledo). Su área de cultivo en la región abarca Toledo y Ciudad Real. Su nombre proviene de la característica forma de cuerno en su fruto, aunque también se le llama cornezuelo, esta variedad que protege y defiende la Denominación de Origen Montes de Toledo (D.O. Montes de Toledo).

Sus características son: gran resistencia a las sequías, a las heladas y fríos invernales, por lo que, aún siendo un árbol mediterráneo, se ha adaptado perfectamente a un clima continental.

Al finalizar su maduración se caracteriza por un intenso color violáceo; su rendimiento graso está en torno al 19%. Su aceite es frutado y aromático, mostrando valores medios de amargo y picante.

Cuando las aceitunas son más maduras, al finalizar la cosecha, es característica la aparición de sabores y texturas similares a frutos exóticos.

Y EL ACEITE VIRGEN EXTRA...

Los aceites de oliva virgen y virgen extra elaborados con la variedad de aceituna cornicabra presentan un notable equilibrio entre el dulce a la entrada, amargo a hojas verdes y picante de intensidad media. Son aceites estables gracias a su alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados con gran cuerpo y un agradable sabor amargo o picante, de diversas intensidades.

La Denominación de Origen reivindica la procedencia del aceite, el origen, los sabores y aromas propios de la cultura de su territorio.

Variedades de aceite:

Los aceites monovarietales son aquellos aceites de oliva virgen extra elaborados con una sola variedad de aceituna. A diferencia de los aceites plurivarietales, son aquellos aceites de oliva virgen extra en cuya elaboración se han empleado diversas variedades de aceitunas, todas ellas en diferentes proporciones.

El aceite virgen extra es puro zumo de aceituna, sana, sin que ningún aroma o sabor distorsione sus cualidades sensoriales. La media de los defectos es igual a 0 y la del atributo frutado, superior a 0.

El aceite virgen se caracteriza por una pequeña pérdida de calidad, ya sea en la aceituna o en cualquier fase del proceso.

Por otro lado, una gran pérdida de calidad en el fruto o en la elaboración, da lugar a los aceites de oliva lampante, éstos son obligatoriamente refinados -tratados con productos químicos para neutralizarlos- añadiéndoles una pequeña cantidad de aceite de oliva virgen para que adquieran ligeramente las propiedades de éste. Así es como obtiene el aceite de oliva.

Visitas guiadas "Entender de Aceite" Mora (Toledo)

La acidez en los aceites es el parámetro químico que determina la cantidad de ácidos grasos libres expresados en cantidad de ácido oleico.

Una acidez alta indica anomalías en el estado de los frutos, en el tratamiento o en la conservación; una acidez baja indica frutos sanos.

El COI (Consejo Oleícola Internacional) regula la acidez de los aceites, el virgen extra no podrá ser superior a 0,8 y el límite del virgen no podrá ser superior a 2,0.

3.- ALMAZARAS DE ACEITE

Es muy importante tratar la aceituna en cuanto llega a la almazara. En su elaboración es importante la calidad del fruto de la aceituna.

En las almazaras de aceite se observan los pasos para conocer la elaboración del aceite virgen extra y posteriormente comercializarlo.

Son tres pasos básicos con los que se consigue la extracción del aceite de forma mecánica son, la molienda, el prensado y la decantación. En las almazaras de aceite, las máquinas funcionan con métodos innovadores programados y manejados por maestros de almazara profesionales.

En la elaboración del aceite se busca la excelencia del producto comprometidos con la calidad del mismo.

4.- CASTILLO DE PEÑAS NEGRAS

Es la sierra de Peñas Negras de Mora, en las estibaciones de los Montes de Toledo, el lugar donde se encuentra enclavado el Castillo que lleva su nombre, Peñas Negras. Fue construido por los musulmanes en el siglo X (existen referencias históricas del año 930 d.c.) Y sufrió intervenciones en los siglos XIII, XV y XVI. Funcionó como cárcel de Estado durante los siglos XIII y XIV. Pasó a manos cristianas en el año 1085 con la conquista de Toledo por Alfonso VI y en el siglo XII perteneció a la Orden de Santiago, dejando de serlo en el siglo XVI con el ascenso de Felipe II al trono y cuyo propietario fue Francisco de Rojas. Ya en 1902 el Castillo pasó a pertenecer al municipio de Mora.

Es el lugar idóneo para observar un paisaje inigualable repleto de olivares, de gran valor natural y paisajístico.

ALMAZARAS Y COOPERATIVAS DE ACEITE EN MORA:

- *Aceites de Mora S.A.: Visitas grupo, mínimo 6 personas, telf: 925 30 02 82. Venta directa de aceite.*
- *Ángel Cabeza Maestro: Visitas individuales en horario de mañana y tarde, telf: 925 30 09 23. Venta directa de aceite.*

Visitas guiadas "Entender de Aceite" Mora (Toledo)

- *Explotaciones agropecuarias La Moncloa: Visita grupos, mínimo 10 personas, horario de mañana y tarde, telf: 925 59 40 80. Venta directa de aceite.*
- *Explotaciones agropecuarias Tolivir: Visita grupos, mínimo 10 personas, telf: 925 30 10 40. Venta directa de aceite.*
- *Mora Industrial S.A.: Visitas grupos/individuales, horario de mañana y tarde, telf: 925 30 08 58. Venta directa de aceite.*
- *Soc. Coop. Acevín: Visitas individuales horario de mañana y tarde, telf: 925 30 09 09. Venta directa de aceite.*
- *Soc. Coop. Ntra. Sra. De la Antigua: Visitas grupos mínimo 20 personas, horario de mañana y tarde, telf: 925 30 07 03. Venta directa de aceite.*
- *Museo del Aceite Patrimonio Comunal Olivarero "Felipe Vegue": Visitas guiadas individuales/grupos, telf: 925 30 08 95.*

MENÚ DEGUSTACIÓN

En esta ruta del aceite se ofertan diferentes menús degustación elaborados con el ingrediente principal de esta tierra, con el Aceite Virgen Extra.

(La degustación de menús en vuestra visita a Mora es opcional aunque recomendamos probar la cocina moracha).

RTE. LA ZAFRA
C/ Calvario, 112 tlf: 925 34 19 60

PRIMEROS

Crema de verduritas, Carpaccio de atún rojo, Ensalada de rúcula con mollejas de cordero, Arroz meloso con perdiz y queso manchego.

SEGUNDOS

Bacalao confitado con salsa de tinta, Lomitos de corzo macerado en pacharán con confitura de higos

Helado de aceite cornicabra
Pan, Vino y café

Precio 40€ IVA incluido, los Lunes cerrado
Mínimo 2 personas, máximo 50 personas.
Reservar antes

HOSTAL RTE. AGRIPINO
PL. Príncipe de Asturias tlf: 925 30 00 00

PRIMEROS:

Paella mixta, Menestra de verduras, Migas manchegas, Pisto manchego, Crema de verduras variadas, Calabacín con bacon, fabada asturiana, Estofado de lentejas.

SEGUNDOS:

Cordero a la cacerola, Filete de ternera, Chuletas de cordero, Pescados frescos, Lomo adobado de cerdo

Visitas guiadas "Entender de Aceite" Mora (Toledo)

Pan, Vino, Postre y Café

Precio 18€ IVA incluido, los Lunes cerrado.
Mínimo 2 personas, máximo 90 personas.
Reservar antes

HOTEL RTE. LOS CONEJOS
C/ Cánovas del Castillo, 14
tlf: 925 30 15 04

PRIMEROS

Pisto manchego, Sopa castellana,

SEGUNDOS

Costillas de cerdo al horno de leña, Lenguado con gambas.

POSTRE

Sopa de Almendras, Helado.

Precio 13€ IVA incluido
Mínimo 2 personas, máximo 400 personas.
Reservar antes

RTE. EL CHAFLÁN
PZ.Pintor tlf: 925 34 14 57

PRIMERO

Gachas de ricos

SEGUNDO

Segundo Plato

Cordero a su gusto

POSTRE

Arroz con leche casero.

Precio 20€ IVA incluido
Mínimo 2 personas, máximo 45 personas.
Reservar antes

RTE. METRÓPOLIS
C/ Ciudad de Martos,21 tlf: 925 34 02 83

1er menú: Cocido Moracho, Tarta de queso con moras o natillas caramelizadas.

Agua, gaseosa, pan café.

2 menú: Migas manchegas, Chuletillas de cochinito con patatas, Tarta de queso con moras o natillas caramelizadas. Agua, gaseosa, pan café.

Visitas guiadas "Entender de Aceite" Mora (Toledo)

3er menú: Gazpacho moracho, Codillo asado con puré de aceitunas, Tarta de queso con moras o natillas caramelizadas. Agua, gaseosa, pan café.

Precio 12€ IVA incluido
Menú de autor: Consultar restaurante.
Mínimo 4 personas, máximo 40 personas.
Reservar antes

RTE. HUERTA DE LA CONDESA
C/ Ciudad de Martos,14 tlf: 925 30 16 49

PRIMERO
Sopa de picadillo o ensalada campera (según temporada)

SEGUNDO
Solomillo con pisto manchego

POSTRE
Tarta de queso
Pan y bebida.
Precio 10€ IVA incluido
Mínimo 10 personas, máximo 100 personas.
Reservar antes

RTE. EL MESÓN
C/ Ciudad de Martos, 8 tlf: 925 34 06 32

PRIMEROS
Enqueixada de bacalao al aceite de oliva con tomate verde y aceitunas de Mora,
Escalibada templada con ventresca de atún y anchoas regada con aceite de oliva.

SEGUNDOS
Pollo con cigalas flambeadas al brandy, chuletas de cordero lechal marinadas
con aceite al tomillo acompañado de parrillada de verduras.

POSTRE
Torrijas manchegas al anís.

Precio 35€ IVA incluido. Lunes cerrado
Mínimo 4 personas, máximo 50 personas.
Reservar antes

RTE. LA VINATERÍA
C/ Ciudad de Martos,19 tlf: 666 975796

PRIMEROS

Visitas guiadas "Entender de Aceite" Mora (Toledo)

Ensalada de quesos con denominación de origen con pequeñas frutas,
carambola y vinagreta de frambuesa.

SEGUNDOS

Bacalao confitado con trufa italiana laminada, emulsión de cebollino, crujiente
de puerro y aceite de picual. Solomillo de buey sobre compota de cebolla, frutas del
bosque y caramelo de vino.

POSTRE

(Según temporada)

Precio 35€ IVA incluido. Lunes cerrado. Reservar antes

Y otra propuesta más...

RUTA DE SENDERISMO

Esta ruta circular de 20 kilómetros recorre el mayor bosque de olivar de Castilla
- La Mancha, un paisaje que cuenta con más de un millón de olivos, y en la que
se repasa la historia del olivo, sus costumbres culturales y etnológicas.

A lo largo del paseo se visitan los lugares más representativos de la cultura
olivarera, como son la Quintería de la Solana, el Castillo de Peñas Negras -
desde donde se puede contemplar el mar de olivos, la mayor extensión de
bosque de olivar de toda la región; los olivares centenarios en el paraje de la
Sierra de los Molodros, y la Sierra del Buey.

A lo largo de todo el recorrido el caminante puede descubrir el sabor natural
del aceite y el color de la tierra paseando junto a bosques de enebro y coscoja.
Estas espléndidas vistas panorámicas suponen un deleite para todos los
sentidos; una oportunidad única.
Aconsejable realizar esta ruta de senderismo en otoño y/o primavera.

DURACIÓN: 5h y 30m.

DIFICULTAD: Baja

LONGITUD: 19.600 m

SEÑALIZACIÓN:

Continuidad del sendero

