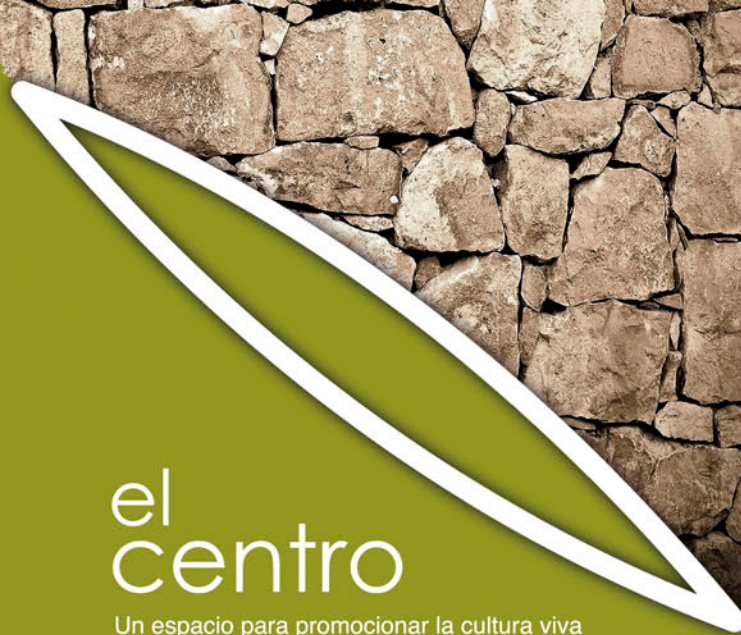




el centro

Un espacio para promocionar la cultura viva del Olivar y su Aceite, recogiendo y dinamizando los aspectos más significativos de la comarca de la Loma. Un entorno educativo donde los visitantes puedan tener una experiencia única, a través de sus cinco sentidos, que les permita acercarse y profundizar en esta cultura milenaria, combinando el intercambio de conocimientos, con el desarrollo de actividades y la proposición de prácticas saludables. Desde este centro, ubicado en un edificio de singular belleza denominado, “**La Casa de la Tercia**”, donde se conjugan pasado y presente, además de tradición con las nuevas tecnologías. Todo en un área de exposición con más de 1.200 m². El mejor escaparate de la cultura del Olivar y el Aceite, donde se potencia la cultura de este producto, realizando diversas actividades, como catas, cursos de formación elaiotecnia, gastronomía, jornadas y oleotalleres, acompañado de zonas infantiles con nuestra mascota “**Olivia**” y una gran tienda.

Situado en la histórica ciudad de Úbeda, declarada en el año 2003, por la UNESCO “Patrimonio Cultural de la Humanidad”. A las puertas de la zona monumental de esta Joya del Renacimiento Andaluz. **Te esperamos para que disfrutes de este maravilloso entorno y nuevas sensaciones que ofrece el Aceite de Oliva Virgen Extra de la Loma.**

HORARIOS

LUNES: CERRADO
DE MARTES A SÁBADO

VERANO: DE 10 A 13 h. Y DE 18 A 21 h.

INVIERNO: DE 11 A 14 h. Y DE 17 A 20 h.

DOMINGOS Y FESTIVOS: Sólo mañanas.

INFO Y RESERVAS

TELF.: 953 75 58 89

C/ Corredera de San Fernando, 32.

23400 - Úbeda (Jaén)

info@centrodeolivaryaceitelaloma.com

www.centrodeolivaryaceitelaloma.com

TODAS LAS NOVEDADES Y NOTICIAS SOBRE EL
CENTRO, LAS ENCONTRARÁS EN NUESTRA WEB



OLIVAR y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
Comarca de la Loma





AULA DE COCINA

El aceite de oliva virgen extra es sin duda la estrella de la gastronomía de la comarca de la Loma, por ello disponemos de **un aula de cocina**, para la realización y demostraciones gastronómicas de cocina tradicional y de vanguardia, de la mano de los mejores cocineros.



SALA DE AUDIOVISUALES

La planta baja se compone de un espacio moderno e interactivo, donde a través de paneles audiovisuales, viajarás por el fascinante mundo del olivar y el aceite.

EI PATIO

En el **patio**, encontrarás un **Museo** dedicado a la historia haciendo un completo recorrido del proceso de producción, desde el olivo hasta la bodega, contemplando cada una de las piezas de distintas épocas.



SALÓN DE ACTOS

Contamos con un **salón de actos**, para la realización de formación específica de olivicultura y elaiotecnica, como celebración de jornadas diversas del mundo del olivar y del aceite.

SALA DE CATAS

Realización de Talleres de cata de aceite para paladares principiantes y más expertos, que te enseñarán las nociones básicas necesarias para saber diferenciar los aceites de oliva que encontramos en el mercado. ¡Un mundo nuevo de sensaciones!

¡Divulgamos y promovemos la oleocultura!



SALA INFANTIL

Sala Infantil, creada con el objetivo de que los niños conozcan desde edad temprana la cultura del aceite. Nuestra mascota "**Olivia**", divertirá a los más pequeños explicándoles todos los secretos de nuestro oro líquido de forma amena y simpática.



SALA DE EXPOSICIONES

Dos salas de exposiciones itinerantes con piezas de artesanía, pintura, literatura, muebles, etc. donde se refleja el gran patrimonio cultural que se ha creado con el paso de los siglos en torno al olivar y el aceite.



TIENDA

En nuestra **tienda** encontrarás una gran variedad de nuestros maravillosos aceites de oliva virgen extra, junto a productos típicos de la gastronomía, cosmética y artesanía de la comarca de la Loma.