

Turismo
de la Provincia
DIPUTACION DE SEVILLA



SABORES
DE LA PROVINCIA DE
SEVILLA

Guía del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa
de la Provincia de Sevilla





**GUÍA DEL ACEITE DE OLIVA
Y LA ACEITUNA DE MESA
de la provincia de Sevilla**

PRESENTACIÓN

Guía del aceite de oliva y la aceituna de mesa



Fernando Rodríguez Villalobos
Presidente de la Diputación de Sevilla

El olivo pertenece a la ancestral cultura mediterránea. Anclado en un nuestra historia andaluza desde tiempos inmemoriales, la cultura del olivo forma parte del ADN de nuestra tierra. Particularmente, en la provincia de Sevilla, es difícil encontrar alguno de nuestros pueblos donde no exista un olivar. Son muchas las empresas que trabajan la industria derivada del olivo. De su fruto, la aceituna, se extrae un excelente aceite de oliva y, con el mismo fruto, se elaboran las preciadas aceitunas de mesa.

Aceite de oliva virgen y aceitunas de mesa proporcionan a nuestros pueblos gran cantidad de mano de obra directa, así como industrias afines y numerosos

jornales derivados de las labores de recolección y manufactura de esta riqueza alimentaria, que también se emplea en medicina, cosmética y perfumería.

El paisaje de nuestra provincia es rico en plantaciones olivareras. Haciendas, cortijos y almazaras forman parte indisoluble de la idiosincrasia de nuestra tierra. Por ello, tanto nuestra gastronomía, como nuestra industria turística están relacionadas con la cultura del olivar.

Desde la Diputación de Sevilla, en nuestro afán de poner en valor los productos de nuestra tierra y la riqueza de nuestros pueblos, fomentamos



permanentemente la difusión del mundo del olivar y sus aportaciones a nuestra manera de entender la vida. Así hemos querido revisar y editar de nuevo esta nueva guía del Aceite de Oliva Virgen Extra y la Aceituna de Mesa que quiere actualizar y dar a conocer las empresas, industrias y patrimonio gastronómico olivareros, tanto a los propios sevillanos como a nuestros visitantes.

También queremos reflejar en esta renovada guía las posibilidades turísticas que el olivar ofrece, en lo que actualmente llamamos Oleoturismo, con la posibilidad de conocer haciendas olivareras y familiarizarse con la historia de nuestros pueblos a través del mundo del olivo.

Sevilla es una de las principales productoras de aceite de oliva de España, lo que es decir de las principales productoras del mundo. En cuanto a la aceituna de mesa, nuestra provincia concentra la mayor parte de la producción e industria.

Queremos también aprovechar la nueva edición de esta guía, para dar nuestra bienvenida y apoyo, a las recientemente creadas, Indicaciones Geográficas Protegidas de la Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla, dos variedades fundamentales en nuestra industria de la aceituna de mesa. Esta guía, que la Diputación de Sevilla pone en manos de todos, quiere ser un complemento necesario a toda nuestra labor de conocimiento, promoción y difusión de los productos del olivo y ofrecer una herramienta para ofertar a nuestros visitantes una experiencia completa que integre todos los recursos turísticos de las comarcas olivareras sevillanas.



ÍNDICE

Introducción histórica 8

Importancia del cultivo del olivar en nuestra cultura
El olivo, seña de identidad mediterránea

El paisaje del olivar 12

Haciendas y cortijos

Importancia del aceite de oliva y la aceituna en la dieta mediterránea 14

El Aceite de Oliva y las aceitunas en la hostelería

El aceite de oliva en farmacia y cosmética 18

La importancia del aceite de oliva y la aceituna en nuestra economía 22

La aceituna de mesa sevillana. Nacimiento de la IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla 24

Variedades de aceitunas 28

Tipos de aceites de oliva 34

Recetas con aceite de oliva y aceitunas de mesa 38

Empresas productoras de aceite de oliva y aceituna de mesa 71





Introducción

Importancia del cultivo del olivar en nuestra cultura

Bendición de los campos, el aceite de oliva y la aceituna de mesa son señas de identidad de la cultura mediterránea. Árboles milenarios que ofrecen su sagrado fruto a los dioses mitológicos y a los hombres desde la Antigüedad. Usado no solo en la cocina, el aceite de oliva ha sido luz para la noche y pomada curativa para los cuerpos. Exploremos sus usos en perfumería, cosméticos y farmacéuticos. Sin olvidar el mundo del olivo y su potencial turístico. Por su parte, la aceituna de mesa, ha sido parte de la dieta sevillana desde la Antigüedad, con industrias asociadas como nuestra tradicional alfarería, que ha proporcionado tinajas y lebrillos para su aderezo y conservación, en cada casa existía una fórmula de aliño, una manera de elaboración. La aceituna de mesa, nuestro aperitivo.



El Olivo, seña de identidad mediterránea

Por la tarde regresó a él la paloma con una hoja verde de olivo en su pico, por donde supo Noé que habían disminuido las aguas sobre la tierra (Génesis 8: 11). Así nos cuenta la Biblia en sus primeras páginas como los navegantes del arca de Noé se enteraron de que las aguas del diluvio descendían de nivel y la tierra volvía a dar sus frutos. Paloma con la rama de olivo en su pico que ha quedado como logo universal de la Paz. Símbolo de la cultura ancestral mediterránea, el olivo aparece en todas las culturas del entorno del Mare Nostrum desde la noche de los tiempos, así, volviendo al Libro sagrado de las tres religiones, nos lo volvemos a encontrar en la construcción del tabernáculo que construye el pueblo judío para depositar el Arca de la Alianza, en el relato que nos habla del altar de los perfumes se cita: Preparó también el óleo de la unción santa y el incienso

aromático puro, según el arte de la perfumería (Éxodo 37: 29). Ese papel ungidor que tenía el aceite para los judíos será adoptado por el cristianismo.

Trigo, vid y olivo son señas de identidad de todos los pueblos mediterráneos. Jesús rezó en un huerto de olivos antes de ser crucificado, según viejas tradiciones cristianas, en una cruz de madera de olivo. También el Corán muestra de manera poética el enraizamiento del olivar en su tradición: Dios es la luz de los cielos y la tierra. Su luz es como la de un candil en una hornacina....Se enciende gracias al árbol bendito del olivo, el árbol que no es oriental ni occidental, cuyo aceite alumbraba casi sin tocar el fuego: es luz de la Luz. Bellísima descripción que nos habla de una de las funciones que en los pueblos ha tenido el zumo de la aceituna, el de combustible



para iluminar.

En el Antiguo Egipto se atribuye a la misma diosa Isis la sabiduría transmitida para la extracción del aceite. Una corona de olivo adornaba la cabeza de la momia de Tutankamon. El aceite era usado entre los ungüentos de la momificación.

La mitología griega nos habla del generoso presente de Palas Atenea, diosa de la sabiduría, que originó que los dioses, en reconocimiento, fundaran la ciudad de Atenas, hizo brotar un olivo de donde se obtendría el aceite, alimento de los hombres, fuente de luz, símbolo de la abundancia, remedio para las heridas y óleo de unción. Los griegos coronaban a los triunfadores de las olimpiadas con una corona trenzada de ramas de olivo provenientes del árbol sagrado de la Acrópolis.

La Bética, actual Andalucía, fue la mayor productora de aceite de oliva durante el Imperio Romano, como testigo del comercio entre la región hispana y Roma queda el monte Testaccio (monte de los tiestos), colina formada a base de las ánforas olearias desechadas tras el transporte del aceite.

Así, el olivo, su fruto la aceituna y el zumo natural de esta, el aceite de oliva, no solo han sido y son elemento básico de la dieta de los pueblos mediterráneos, sino que su uso abarca desde la medicina, pasando por la cosmética y la iluminación, hasta los ritos sagrados de distintas religiones ancladas en nuestra historia. De la misma manera, la aceituna de mesa, ha sido alimento normal en la dieta de nuestros pueblos, además de parte integrante de numerosas recetas de cocina.



El paisaje del olivar: Haciendas y cortijos

Nada más se llega a Andalucía desde la meseta castellana atravesando Sierra Morena, el paisaje cambia ostensiblemente. Las inmensas extensiones de olivar se van abriendo a los ojos. Jaén, Córdoba y Sevilla. Esto se aprecia también perfectamente si viajamos desde otras regiones en avión. La aridez que hemos ido viendo durante kilómetros, se transforma en campos moteados de verde donde, de vez en cuando, un caserío de refulgente blancura, nos delata la posición del cortijo, la hacienda. El olivar es protagonista de ese espacio, articulado en torno a una arquitectura de raigambre ancestral, que ya los romanos practicaron y que se afianzó en época musulmana, de donde proceden no pocas almazaras, el propio nombre es de raíz árabe, que aún subsisten en nuestros pueblos.

Estos característicos conjuntos arquitectónicos, suelen constar de varios edificios cercanos. La casa principal, señorial y fresca, habitualmente de una sola planta. Construcciones para la maquinaria y los aperos propios de las faenas del campo,

tal vez una capilla, las antiguas dependencias del servicio y de los peones y la almazara propiamente dicha, donde se molturan las aceitunas y nace ese milagro, natural y saludable, del aceite de oliva.

En las mismas haciendas, es histórica igualmente la elaboración en distintas preparaciones, de la aceituna de mesa para su consumo. Capachos de esparto, tinajas, barreños y diversos utensilios que forman parte de la historia y el paisaje de haciendas y cortijos.

Este patrimonio etnográfico, supone hoy en día una riqueza turística que debe potenciarse para dar a conocer la singularidad de un entorno propio de nuestra cultura, para el disfrute de visitantes. En dichas haciendas se pueden pasar unos días de descanso, con cursos de cata de aceites y con las actividades que habitualmente van asociadas a ese mundo rural sevillano. El caballo, el mundo del toro de lidia y, junto al olivo, el vino y otros productos propios de nuestra dieta mediterránea.



Importancia del aceite de oliva y la aceituna en la dieta mediterránea

El aceite de oliva es el único aceite procedente de un fruto existente en el mundo. Esa procedencia no solo le da unas características peculiares y virtudes terapéuticas, sino que le proporciona aromas y sabores que lo convierten

en el aceite gastronómico ideal, ofreciendo al mundo de las cocinas unas magníficas y numerosas posibilidades de desarrollar la creatividad en los platos.

Ya hemos visto la importancia que en la historia de la cultura mediterránea tiene el olivo. Además

de eso, en conjunción con los demás alimentos que tan rica dieta tiene a su disposición, el aceite de oliva es base fundamental para toda una serie de preparaciones y elaboraciones tanto tradicionales como dentro de la más avanzada vanguardia gastronómica.

El sabor que un buen aceite de oliva tiene a aceitunas frescas no es su virtud organoléptica exclusiva, teniendo una serie de matices, dependiendo de las diferentes variedades de aceituna, que lo enriquecen. Así podemos tener notas verdes de hierbas frescas o heno, notas de frutos secos como la avellana o la almendra y, por supuesto, notas frutales a manzana, pera, limón o aguacate.

La variedad de aceituna y sus mezclas se conjugan con la procedencia geográfica de los distintos aceites para ofrecernos una sinfonía de posibilidades, cada una y según también los gustos personales, adecuarse a cada plato.

En Sevilla tiene además mucha importancia la aceituna de mesa, sola o como complemento de ricas elaboraciones. Los aceites de oliva sevillanos se adaptan, según su procedencia a servir como base para recetas frías, para aliñar todo tipo de ensaladas, para los característicos fritos o como grasa sana y fundamental en todo tipo de guisos y cocinados. Igualmente, las aceitunas de mesa, se consumen de diversas maneras: enteras, sin hueso, rellenas (de pimiento rojo, de anchoa, de almendra, de pepinillos), en rodajas para ensaladas y guarniciones de diversas recetas y, por supuesto, los diversos aliños y aderezos tradicionales de nuestra tierra.





El aceite de oliva y la aceituna de mesa en la hostelería

Todas las características y usos que hemos desarrollado en apartados anteriores hacen del aceite de oliva y la aceituna de mesa, unos productos fundamentales en las despensas de particulares, aficionados a la cocina y profesionales. Pero, indudablemente, en la hostelería que quiera ofrecer estándares de calidad a sus clientes, el uso del Aceite de Oliva es fundamental.

Proliferan las catas de aceites, las tiendas especializadas y se cuidan los diseños y presentaciones. El aceite de oliva, principalmente el virgen extra, está de moda y, cada vez más, se valoran sus cualidades. No es ya raro encontrar en buenos restaurantes y hoteles, la posibilidad de poder elegir entre varios aceites de alta calidad, usándose incluso simplemente para mojar un buen pan como aperitivo, al igual que unas buenas aceitunas en alguna de sus diversas variedades y preparaciones.

Al igual que en el mundo del vino, los consumidores han empezado a apreciar las características de los aceites por su procedencia geográfica, las variedades de aceitunas e, incluso, por la calidad de las cosechas dependiendo de las incidencias climatológicas de cada año. El aficionado a la buena cocina ya sabe que un buen aceite en rama, sin filtrar ni decantar, conserva mejor sus propiedades sápidas y no es necesario un filtrado que vuelva el zumo de la uva en un líquido transparente.





Aceite de oliva en farmacia y cosmética

El aceite de oliva, zumo natural que se extrae de las aceitunas, el fruto de los olivos, posee en buena parte, dos ácidos grasos fundamentales para la vida humana. Por una parte el ácido oleico, monoinsaturado, que supone el 80% de la composición del aceite. Por otra parte, el ácido linoleico, poliinsaturado, una composición muy beneficiosa si la comparamos con las grasas de origen animal o incluso, con las provenientes de otras plantas.

Gran parte de su valor radica asimismo en otros componentes que, como los tocoferoles, el caroteno o los polifenoles, cumplen una importante misión antioxidante. Los beneficios de esta composición, no solo se muestran en la dieta alimenticia, sino que han sido también aplicados a la industria farmacéutica y cosmética.

Pero además del zumo extraído de las aceitunas, son múltiples los componentes de la planta que se aprovechan para diversos usos. Así, la misma fruta, las hojas del olivo, las flores del árbol y hasta la propia madera, se emplean en medicina, cosmética, higiene y hasta decoración, artesanía o elaboración de muebles y otros objetos.

El aceite de oliva ha jugado un importante papel histórico, que ahora resurge y se amplifica, en el cuidado del cuerpo, tanto en lo que respecta a su curación como a su embellecimiento. De antigua tradición en España, hasta no hace muchos años, ha sido la fabricación casera de jabón de aceite de oliva y su uso, directamente aplicado, para determinadas dolencias y remedios de



higiene y belleza corporal.

El mejor aceite de oliva para su utilización cosmética y medicinal, es el más fresco y limpio, especialmente los provenientes de cultivos ecológicos, son los más adecuados para estas aplicaciones. Son ya varias las empresas españolas que utilizan el aceite de oliva para elaborar productos de perfumería, cosmética y farmacéuticos.

El uso de la biotecnología para la piel ha sido un recurso desarrollado, entre otros, por el Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba, una de las principales provincias productoras en aceite de oliva junto con Jaén y Sevilla. En concreto, los investigadores han desarrollado líneas de productos específicos para la piel con aplicaciones comerciales

en industrias farmacéuticas. Basándose en la biotecnología y con la aplicación del 100% de extractos naturales, han desarrollado productos con un alto poder antioxidante. Nutrición, hidratación y protección frente al envejecimiento, son cualidades principales de los fármacos basados en el aceite de oliva, a veces combinado con otros elementos naturales como el aloe vera, obteniendo productos con una capacidad de bloqueo de los radicales libres casi dos mil veces superiores a la vitamina C, reduciendo en un 50% la oxidación de las células.

El perfil lipídico de los serums obtenidos del aceite de oliva, es muy parecido al de la piel humana. Todo ello puede contribuir a potenciar la prevención de procesos tumorales en la piel. Con los productos del olivo



podemos aplicar una verdadera dieta mediterránea a la piel, a base de ingredientes 100% naturales, el exclusivo empleo de aceite de oliva virgen extra, combinado con aceites esenciales aromáticos, que aportan a la piel salud y bienestar. Una fuente muy rica de ácidos grasos esenciales que contribuyen a restaurar los niveles naturales de humedad en la piel, con un alto componente de vitamina E en la piel, un antioxidante natural que ayuda a combatir la oxidación y el envejecimiento de las células.

El aceite de oliva virgen extra, vistas sus excepcionales cualidades para el cuidado del cuerpo humano, ha adquirido especial relevancia en la fabricación de todo tipo de productos de baño y cosmética. Hay empresas especializadas que han configurado apartados

específicos dentro de sus catálogos, dedicados a productos elaborados con aceite de oliva. Desde jabones, pasando por cremas de manos y uñas, cremas corporales y faciales, cremas infantiles y para las madres, combatiendo las estrías surgidas tras el parto. Incluso se elaboran cremas de afeitado masculino, que sustituye con éxito los tradicionales jaboncillos o la espuma de afeitar empleada habitualmente por los hombres para el afeitado de su barba.

Algunas empresas han desarrollado la fabricación de cosmética “bio” del aceite de oliva, con un 100% de principios activos en sus productos, o sea, sin agua, sin conservantes, ni aceites minerales o perfumes sintéticos. Además, no realizan pruebas sobre animales.





La importancia del aceite de oliva y la aceituna de mesa en nuestra economía

La venta de aceite de oliva supone el 0,3% del total nacional del PIB. Tras la carne de cerdo y los cítricos, es la exportación más rentable del sector agroalimentario. El total producido en España ha sido en la última campaña de 1,4 millones de toneladas, lo que supone prácticamente la mitad del aceite de oliva consumido en el mundo. Exportaciones que han supuesto para los productores nacionales la cantidad de 2.825 millones de euros.

España es el gran olivar del mundo, con 2,5 millones de hectáreas que acogen a casi 340 millones de olivos, con unos 300 tipos diferentes de aceitunas.

En cuanto a la aceituna de mesa, Sevilla es la provincia donde se concentra la mayor parte de la producción y de la industria del fruto del olivo. Andalucía supone el 80% de la producción nacional, que se eleva a 451.114 toneladas, de ellas 335.502 toneladas corresponden a la provincia de Sevilla (datos de la campaña 2014/2015), lo que supone el 61% de la producción nacional.

La Diputación de Sevilla, consciente de la importancia de este sector en la economía de la provincia, impulsa la promoción del Aceite de Oliva Virgen extra a través de la celebración de dos concursos anuales: Premio al Mejor Aceite Virgen Extra de la Provincia y al Virgen Extra de las Sierras; que se celebran desde el año 1998 y 2008 respectivamente.

La aceituna de mesa sevillana. Nacimiento de la IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla

La Asociación para la promoción de las aceitunas sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal se crea el 18 de marzo de 2014. Es una Asociación sin ánimo de lucro, que se rige por los preceptos de la Ley Orgánica 1/2002 de 22 de marzo de Asociaciones, por la Ley 4/2006 de 23 de julio de Asociaciones de Andalucía, por sus estatutos, y por los acuerdos válidamente adoptados por sus órganos de gobierno: la Asamblea General y la Junta Directiva. 2019 ha sido el año que ha visto nacer a las IGP de las aceitunas sevillanas, bajo un mismo Consejo Regulador. Se han creado la Indicación Geográfica Protegida Manzanilla de Sevilla y la Indicación Geográfica Protegida Gordal de Sevilla.

La misión del Consejo Regulador de ambas IGP es trabajar para generar mayor valor añadido y reconocimiento de la producción agrícola de todo el olivar de la provincia de Sevilla, uniendo los esfuerzos del sector. La calidad y la reputación, a la vez que

la diferenciación varietal, de la Manzanilla y Gordal de Sevilla son las que han impulsado la creación de este organismo que además también apoya a otras variedades como pueden ser la Hojiblanca, más extendida por toda la Comunidad Andaluza o la morona.

Desde el Consejo Regulador se tratará de mejorar la conexión entre mercados y consumidores y la cohesión de todos los agentes del sector de la aceituna de mesa de cara a un mejor futuro. La defensa de los productos amparados y de la denominación de calidad queda encomendada al Consejo Regulador de la IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla. Sus fines son la representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados, y promoción de los productos amparados como IGP.

Los valores que inspiran al Consejo Regulador son la sostenibilidad social, económica y ambiental del medio rural andaluz. Las personas,



Consejo Regulador de las IGP
Aceituna Manzanilla
y Gordal de Sevilla



agricultores y, especialmente, mujeres y jóvenes del medio rural como activos para conseguir los objetivos definidos. Así, será el trabajo colaborativo el enfoque para abordar los nuevos retos del medio rural.

Dentro de esos valores se enmarcan también la cultura, la historia y la reputación del olivar sevillano. En este sentido podemos recordar algunas efemérides históricas como el primer dato contrastado de exportación de aceitunas sevillanas al Nuevo Mundo, concretamente el cargamento que partió del puerto fluvial de Sevilla (orilla de Triana) en 1510 en la nao Santiago, con destino a América, obsérvese que tan sólo 18 años desde que Colón desembarcó en La Española. Ya en 1899 se exportaron más de 3.000 toneladas de aceitunas a través del Guadalquivir y, como dato significativo, recordar un cartel publicitario de 1908 en inglés donde se hace referencia a la Queen Olives, la reina de las aceitunas sevillanas, la Gordal.

Valores inspiradores son también la calidad intrínseca de las dos variedades protegidas, así como la trazabilidad, seguridad y garantía que ofrecen estas IGP amparadas por el Consejo Regulador de las mismas.

Para lograr la certificación del Consejo Regulador, las variedades Gordal y Manzanilla de Sevilla deben de cumplir unos requisitos: ser recolectadas a mano, mediante ordeño o verdeo del árbol. Preparadas con el cocimiento tradicional sevillano, o sea, cocido y fermentación láctica natural en salmuera. Deben de tener un calibre para la Manzanilla de 141/160 a 321/350 aceitunas/Kg. y 60/70 a 121/140 aceitunas/Kg. para la Gordal. Son de categoría Extra y Primera (Norma comercial COI). El área de producción abarca toda la provincia de Sevilla y algunos municipios de la parte oriental de la provincia de Huelva. Por último, la presentación final que será en Aceitunas enteras, aceitunas deshuesadas y aceitunas rellenas. En cuanto a las características naturales del producto hay que destacar que las aceitunas de mesa sevillanas ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, alimento saludable debido a sus contenidos de ácido oleico y prebióticos, ricas en antioxidantes beneficiosos para la prevención de enfermedades cancerosas y reforzar el sistema inmunitario. Su aporte de tiamina ayuda a reforzar el sistema nervioso. Además es un alimento con pocas calorías y altamente nutritivo. Contiene también vitaminas E, C, del grupo B

y provitamina A; minerales como el fósforo, potasio, calcio, magnesio, sodio, hierro, manganeso, cinc y cobre.

El cultivo de las variedades de aceitunas Manzanilla Sevillana y Gordal Sevillana forma parte de la historia de este territorio. Una inmejorable adaptación ecológica y un alto grado de reconocimiento por parte de la sociedad local han hecho posible su supervivencia hasta estos días como un cultivo de gran relevancia, con importantes implicaciones naturales, sociales y económicas.

El mantenimiento de los olivares de manzanilla y gordal son fruto de la acumulación histórica de un conjunto de conocimientos y prácticas locales siempre sensibles a la innovación y la adaptación. Los olivares además están muy ligados a una serie de valores, sentimientos y forma de entender el mundo que los hace imprescindibles para conocer la cultura local.

Nos hemos referido también anteriormente a dos expresiones del conocimiento local sobre el manejo del olivar que son caracteres identificados como señas de calidad de las aceitunas. Por un lado, el verdeo u ordeño, o lo que es lo mismo, la recolección

manual de la aceituna en el olivar. Durante el verdeo, los recolectores o verdeadores, generalmente organizados en grupos o cuadrillas cuyo número puede variar, recolectan la aceituna directamente del árbol con las manos, echándolas en un cesto denominado macaco que se suele llevar a la espalda como una mochila. Las aceitunas así recolectadas sufren mínimos daños, lo que contribuye a la integridad y la calidad del fruto y su óptima llegada a las instalaciones de producción.

Por otro lado, la preparación en salmuera al estilo sevillano que ya hemos mencionado anteriormente. Esta histórica forma de preparación es parte de la gastronomía local y es ampliamente utilizada tradicionalmente en los hogares donde se consumen estas aceitunas, por tanto, podríamos decir que estos aliños y preparaciones caseras tienen cada una el toque personal de la mano que las prepara. Las manzanillas y gordales así preparadas pueden ser conservadas de una temporada para otra. La industria de transformación ha sabido mantener la esencia de este procedimiento y reproducirlo a gran escala.



Variedades de aceitunas

Como en el mundo del vino hace la vid y su fruto, la uva, así también en el olivar el fruto del árbol y su zumo, el aceite de oliva, deben la mayor parte de su calidad a lo que se produce en el campo. Las características genéticas de cada cultivo se traducen en una diferente sensibilidad o resistencia del fruto a diversas enfermedades, plagas y veleidades climáticas. El tamaño de los frutos y la época de maduración son también características que influyen en la calidad final de los diversos aceites.

En España hay alrededor de 300 variedades de aceitunas, la mayor parte de ellas con orígenes muy antiguos. Muchas de ellas se circunscriben a unas comarcas determinadas, dándose el caso de que no se cultivan fuera de sus zonas habituales.

Concretamente, en la provincia de Sevilla, tenemos una amplia muestra de variedades de aceitunas, incluso, como señalábamos anteriormente, con algunas de dichas variedades que son propias de una comarca e incluso propias de un municipio determinado. Veamos a continuación una selección de las más empleadas tanto en la producción de aceituna de mesa

como en la elaboración de aceite de oliva.

Manzanilla sevillana: Aceituna de mesa, aunque también se utiliza para la elaboración de aceite. De mesa, se comercializa con y sin hueso y rellena (pimiento morrón, anchoa). Recibe diversos nombres aunque el más común en nuestra provincia es el de Manzanilla sevillana. Aceite color verde acentuado con atributos marcados por el amargo frente al dulce, poco estable aunque muy apreciado. Tiene contenido medio en ácido oleico y superior en palmítico y linoleico. Estabilidad oxidativa media. Para aceituna de mesa es de calidad casi insuperable, en España preparada en verde y en otros países por oxidación. Fácil separación pulpa-hueso. Requiere un manejo de fruto delicado. Necesita polinizadores en zonas de escasa presencia de olivar, siendo de época temprana su floración. Variedad muy delicada en general en manejo y resistencia a plagas.

Gordal sevillana: Aceituna de la máxima valoración comercial por su tamaño y buena relación pulpa/hueso. Muy usada para aceituna de mesa, con diversos aliños. Por lo demás no presenta ventajas: baja calidad de pulpa, separación pulpa-hueso difícil, delicadeza para





tratamientos industriales. Para aceite resulta muy inestable. Floración temprana y de cuajado difícil.

Hojiblanca: Su aceite es muy apreciado en calidad, muy interesante en coupages con otras variedades. Poco estable. Como variedad para mesa se adereza por oxidación al tipo californiano, o incluso en verde. La separación pulpa-hueso es difícil. Se han hecho numerosas plantaciones al reclamo de ser una aceituna de verdeo que resiste el maltrato en recolección, incluso alejada de su zona de cultivo. El nombre le viene del color del envés de las hojas.

Lechín de Sevilla: También conocida como Lechín de Estepa. Se encuentra en la provincia hispalense y también en Badajoz. Su contenido en aceite es medio, pero de calidad.

Verdial: Aceite de calidad organoléptica, aunque bastante desequilibrado. Usada para aderezo en negro por oxidación, con textura firme. Considerada rústica. Es un buen patrón de suelos húmedos, secos o compactos, que a veces se injerta con Gordal Sevillana o Manzanilla Sevillana.

Arbequina: Propia de Cataluña y, especialmente de Lérida, su cultivo se ha extendido por toda España y, como no, a Sevilla. Su aceite es uno de los mejores producidos en España, aunque su estabilidad es baja. Comercialmente se ha convertido en el mayor reclamo de producción y consumo, gracias a su aceite de bajo amargo y picante y notas frutales acentuadas. Localmente también se usa aderezada. Su limitante principal, la baja estabilidad de su



aceite, está limitando su extensión a otras zonas más lejanas de su ámbito natural. Hay constancia de plantaciones de olivos casi centenarios en Andalucía.

Cornicabra: Su aceite es uno de los mejores en cuanto a características organolépticas, con notas de tomate, hoja, hiedra y alloza. Alta estabilidad gracias a su alto contenido en polifenoles, y alto contenido en ácido oleico. Ideal como base de coupages. Uso

local para aderezo. Es una variedad tradicional y rústica de alto interés.

Picudo: Se nombra también la Picudo blanca de Estepa, también, en algunos pueblos se nombra como Carrasqueña o Zorzaleña. Aceite organolépticamente muy valorado, de bajo amargor y poco estable. Alto en ácido linoleico. Consumo ocasional de mesa. Limitaciones agronómicas no hacen que se extienda, siendo por otra parte una variedad de cualidades



de aceite extraordinarias.

Picual: Variedad emblemática de Jaén, también está presente en algunas comarcas sevillanas. Calidad de aceite media, pero de alto contenido en oleico y alta estabilidad. Es la variedad que más efectividad fotosintética presenta a la fabricación de aceite. Esta variedad está abocada a ser reestructurada con la utilización de portainjertos resistentes a la verticilosis, problema cada día más acuciante, pero es la

agronómicamente más valorada, con suficiente rusticidad para su elevada capacidad productiva.

Aloreña: Aunque es una variedad emblemática de Málaga, donde incluso tiene denominación de origen, también aparece en algunos olivares sevillanos. Se adereza en verde recolectándola a finales de Agosto. La calidad de su pulpa es tan extraordinaria como delicada. Variedad citada desde muy antiguo.



Tipos de aceite de oliva

Los aceites de oliva pueden clasificarse según distintos criterios, aunque la clasificación más usual es la que se refleja y aparece en las etiquetas de los aceites comerciales destinados al consumo.

Los diferentes tipos de aceite de oliva se clasifican en función de su variedad, calidad, grado de acidez, métodos de extracción y características sensoriales: sabor, olor, color.

La primera aproximación a los tipos de Aceite de Oliva será desde el punto de vista de la comercialización. Dicho de otra forma, los aceites que podemos encontrar en nuestro lugar habitual de compra serán los siguientes:

- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Aceite de Oliva Virgen
- Aceite de Oliva
- Aceite de Orujo de Oliva

Esta clasificación corresponde a las cuatro categorías comerciales de aceite de oliva reconocidas en la legislación de la Unión Europea (Reglamento CE 1019/2002).

El **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)**, sinónimo de máxima calidad, es aquel que conserva intactas todas sus características sensoriales y propiedades para la salud. Se puede considerar zumo de aceitunas sin aditivos ni conservantes, ha de tener una acidez menor de 0,8% y presentar

unas características sensoriales agradables e identificables.

El **Aceite de Oliva Virgen**, sin la palabra “Extra” sigue siendo zumo de aceituna sin aditivos ni conservantes pero presenta algún defecto sensorial por mínimo que sea. Su acidez ha de ser menor del 2%.

El **Aceite de Oliva** que ya no tiene consideración de “Virgen” es un aceite de menor calidad al ser resultado de mezcla de aceites refinados y aceites vírgenes. Parte de esta mezcla se obtiene de refinar Aceite de Oliva Virgen con acidez mayor del 2% por lo que **el Aceite de Oliva no es zumo de aceituna**. Aun así es apto para el consumo y debe tener un grado de acidez no

superior al 1%.

El **Aceite de Orujo de Oliva** es el aceite de consumo de menor calidad apto para el consumo. Este aceite no puede ser considerado de Oliva ya que es resultado de la mezcla de Aceite de Orujo refinado con Aceite de Oliva Virgen. Debe tener un grado de acidez no superior al 1%.

El anexo de “**Oliva**” solo puede llevarlo un aceite cuya materia prima sean Aceitunas exclusivamente, por lo que en el caso del Aceite de Orujo de Oliva, dado que una de las bases del aceite es el Orujo, no puede ser considerado Aceite de Oliva.

El anexo de “**Oliva Virgen**” solo puede llevarlo un aceite extraído





exclusivamente de Aceitunas mediante mecanismos que no alteren su composición, ni características, por lo que los procesos de refinado químico o térmico para limpiar colores, aromas y sabores impiden el uso de esa nomenclatura.

El anexo de “**Oliva Virgen Extra**” solo pueden llevarlo los aceites extraídos exclusivamente de Aceitunas sin alteración del aceite en el proceso y que además no presenten defectos sensoriales ni exceso en la acidez. En definitiva Zumo de Aceituna de máxima calidad.

A la hora de comprar aceite de oliva es necesario observar su denominación, su grado de acidez

si se indica y su precio. El **Aceite de Oliva Virgen Extra** será un poco más caro, pero también más saludable, más auténtico, más sabroso, aromático y delicado.

Si seleccionamos **Aceites de Oliva Virgen Extra** se abre un abanico inmenso de posibilidades en cuanto a variedades de aceitunas, aceites monovarietales o coupages, aceites ecológicos, grados de madurez de la aceituna en el momento de la recolección, técnicas de extracción que hacen de este producto un universo de sensaciones.

Una vez observada la diferencia entre todos los aceites comercializables de Oliva, recomendamos disfrutar siempre de **Aceite de Oliva Virgen Extra**.





A vertical photograph on the left side of the page shows a white bowl filled with a vibrant orange gazpacho. A wooden spoon rests against the bowl. In the foreground, a small white dish contains a mound of coarse salt. The background is slightly blurred, showing a wooden surface and a bottle.

Recetas con aceite de oliva y aceitunas

El empleo de aceite de oliva en la cocina es elemento característico y diferenciador de la dieta mediterránea en general y de la cocina sevillana en particular, con respecto a otras culturas, principalmente de países más septentrionales que utilizan otras grasas, especialmente de origen animal, para la cocción de los alimentos.

En casi cualquier receta tradicional sevillana interviene, de una u otra manera, el aceite de oliva. Tanto en platos fríos como calientes, el aceite es ingrediente importante si no base fundamental para la elaboración de dichas recetas, y en ello no hay diferenciación de comarcas más o menos olivareras, sino que en todos los pueblos de la provincia poseen un patrimonio gastronómico donde el aceite de oliva es ingrediente fundamental, ya sea en recetas saladas como en la rica repostería de nuestras tierras.

También la aceituna de mesa es parte integrante de recetas tradicionales, de hecho, el apelativo “a la sevillana” suele señalar en apelativos referentes a algunos platos y preparados, la utilización del fruto del olivo.

Si queremos coger, por ejemplo, dos tipos de preparaciones, una fría y otra caliente, que designan por antonomasia a la cocina sevillana, como son, en el primer caso, el gazpacho y, en el segundo, la fritura de pescado, el aceite de oliva

virgen es ingrediente fundamental y elemento determinante para la calidad final de ambos.

Aceite y ajo son ingredientes señalados por los viajeros románticos del siglo XIX, como característicos de la personalidad de la cocina sevillana, si bien estos personajes, distorsionaron la visión real de nuestra cocina ya que se fijaron en los tópicos más estereotipados y deformantes de nuestros fogones. Gautier, Merimée, Richard Ford o el mismísimo Alejandro Dumas, contribuyeron a difundir la “leyenda negra” de nuestra cocina en el resto de Europa. Afortunadamente, la cocina sevillana auténtica ya no solo se conserva en los hogares sino que la evolución de nuestros establecimientos hosteleros, han contribuido a una nueva visión de nuestra cocina que, incluso, es importante imán de atracción del turismo.

Peculiar no solo en preparaciones sino incluso en el empleo de un léxico propio, el recetario tradicional sevillano es rico y variado en todos nuestros pueblos y quizás esté aun esperando ese gran libro que lo muestre en todo su esplendor. Mientras tanto, sirva esta guía para citar algunos ejemplos del mismo, en varias recetas tradicionales pertenecientes a

distintas localidades de nuestra rica provincia.

Ensalada de jamón serrano y coliflor

Colocamos la coliflor en agua hirviendo con sal durante aproximadamente 6 minutos, hasta que esté en su punto. A continuación, escurrimos la coliflor y la dejamos enfriar en un plato aparte. Cortamos la patata en pequeños trozos, la cocemos, y la dejamos enfriar junto a la coliflor. Cortamos las lonchas de jamón serrano por la mitad y los tomates en cuartos. Juntamos la coliflor, la patata, las espinacas, el tomate y el jamón en un cuenco apropiado, y después añadimos la sal, la pimienta y regamos con aceite de oliva. Por último, añadimos la albahaca al gusto.

Patatas a lo pobre

Si nos vamos a Sierra Morena, en la localidad de Constantina tenemos un ejemplo de este plato. En una sartén se colocan las patatas cortadas en redondo, se añaden unos ajos y se les va dando vueltas. Cuando estén doradas las patatas se sacan y se sazonan con sal gorda. Listo.

Ensalada de lentejas y aceitunas

Salteamos una chalota y un poco de jengibre en aceite de oliva. Se añaden las lentejas y caldo de



carne, cociendo unos 20 minutos. Dejar enfriar y añadir las aceitunas. Mezclar con naranjas troceadas. Añadir una pizca de pimienta, sal y regar con buen chorro de aceite de oliva.

Crema de aceitunas sevillanas

En aceite de oliva caliente pochar cebolla picada, añadir un poco de harina y dorar. Añadir agua, aceitunas y perejil y cocer 5 ó 6 minutos. Pasar por batidora y colar. Añadir media copa de Jerez o vino blanco y servir fría.

Paté casero de aceitunas

Usaremos una lata de aceitunas negras sin hueso y otra de aceitunas verdes, rellenas de anchoas si se prefiere. Pasar por batidora las aceitunas junto con un poco de sal y dos cucharadas de aceite de oliva. Acompañar con tostaditas de pan y tomates cherry cortados por la mitad.

Sábalo en puebre

Una receta de Alcalá del río que emplea ese pez de agua dulce que tiene la siguiente preparación: Se fríen en aceite de oliva, ajos y cebolla y se apartan. En el mismo aceite se rehogan los higadillos del pescado y se hace un “majao” con ellos. El pescado se abre y se dora en el mismo aceite por ambas partes para que coja sabor, luego se

vuelca el “majao” sobre el mismo y se añade un poco de vino, agua, sal y una hojita de laurel. En 10 minutos está hecho.

Revuelto Pantaleón de la Puebla de Cazalla

Se fríen patatas en abundante Aceite de Oliva, mientras tanto podemos batir los huevos en un plato o recipiente adecuado. Picamos ajos y el perejil. Seguidamente en una sartén con Aceite de Oliva muy caliente agregamos las patatas, las rehogamos un instante, ayudándonos con una cuchara o espátula de madera. Le incorporamos los huevos y removemos todo junto. Sazonamos y reservamos. A continuación freímos ajos y el perejil, con mucho cuidado que no se pasen o quemen. Ayudados con una cuchara sopera regamos el revuelto asegurándonos de que se empapa el huevo con el sofrito de ajo y perejil. Decoramos con las lonchas de Jamón Serrano.

Ternera a la sevillana

Se limpia la carne de nervios y fibras y se mecha con aceitunas si hueso, almendras tostadas y tiras de canela en rama. Se rehoga en la cacerola con manteca de cerdo, hasta que se dora. Añadir unos dientes de ajo, cebolla picada y caldo del puchero. Salpimentar y añadir vino blanco, dejándola cocer





a fuego lento. La presentamos trinchada, con puré de patatas o salsa de tomate y adornada con las mismas aceitunas.

Una manera de hacer Migas

Se corta el pan en rodajas, se moja con agua caliente salada y se cubre con un paño blanco para que repose durante la noche y el pan se empape. En aceite se echan dientes de ajo sin pelar y un pimiento picante. El pan se pica y se echa en el aceite removiéndolo hasta que pierda el agua. Si se quiere, el plato se “enriquece” picándole chorizo y/o jamón.

Repapalillas de Osuna

Sirve tanto para el pescado frito desmenuzado sobrante, como para la carne de cocido troceada muy pequeña. Se hace una masa de huevo, leche, harina, ajo picado, perejil, cebolla y sal, por la que se pasa el pescado o la carne que va luego, en cucharadas, a una sartén con el aceite muy caliente.

Soldadito de pavía

Se cogen unas tiras de bacalao y se sumergen en agua para desalarse. Después se rebozan en una masa hecha de harina, azafrán, levadura y agua salada caliente. Se fríen en aceite de oliva abundante, limpio y muy caliente, para que se ahuequen y queden crujientes.

Aceitunas prietas (La Campiña)

No se recogen las aceitunas hasta que se ennegrecen en el olivo. Tras la recolecta, se exponen las aceitunas en esteras al sol hasta que se deshidraten y pasifiquen. Se almacenan en canastas con peso encima para que chorree el resto de jugo amargo. Se conservan con “aliño chacinero” y se impregnan de aceite de aroma potente para evitar su oxidación.

Aliño chacinero: Ajos machacados, sal, orégano, pimentón, vinagre, hojas de laurel, rodajas de naranjas amargas o limón.

Aceitunas fritas

Secamos las aceitunas y, deshuesadas, las rellenamos con los patés que deseemos; eso sí preferiblemente patés porque el queso se derrite fácilmente con la temperatura de la fritura. Procedemos a empanar las aceitunas; primero harina, luego huevo y pan rallado. Freír en aceite de oliva bien caliente. Quitar el aceite sobrante en papel secante y emplatamos. Se puede acompañar con pisto de verduras.

Tomates aliñados con aceitunas y aceite de oliva

Habremos de tomar los siguientes ingredientes:



- 1 tomate de ensaladas troceado,
- 1 tomate Kumato troceado,
- 2 cucharadas soperas de aceitunas laminadas,
- 1 cucharada soperas de hojas de perejil ligeramente picadas,
- 2 cucharadas vinagre balsámico,
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra,
- 1/2 cucharilla tipo café albahaca seca,
- 1/2 cucharilla ajo y perejil,
- Un poco de pimienta negra,
- Sal gorda marina (Opcional),
- 1 cucharilla de aceite de guindillas verdes.

En un recipiente, ponemos todos los ingredientes, menos el perejil y mezclamos bien, y lo dejamos marinar en el frigorífico hasta que esté bien frío. Por último, lo ponemos en una fuente, y le añadimos el perejil y listo.

Alboronía

Pelar y cortar en trozos berenjenas, calabaza, pimientos, tomates y membrillo. Poner todo a cocer en una cacerola. Sofreír aparte, en una sartén con aceite muy caliente, cebolla y tomates picados. El sofrito de tomate se añade al resto y se sazona, se añaden unas gotas de vinagre y llevamos a ebullición. Cuando no lleva membrillo se le llama Boronía.

Picadillode naranjas (Mairena del Alcor)

Se cuecen patatas y se hace un picado junto con aceitunas, huevo duro, cebolleta y naranja. Se aliña con vinagre, aceite y sal. Se le pueden añadir tiras de bacalao u otro pescado, también algo de agua.

Arroz caldoso con zorzales

Primero se prepara un refrito en aceite de oliva con ajo, laurel, perejil, pimienta negra, trocitos de zanahoria y pimiento verde troceado. En el refrito se rehogan los zorzales y se le añade mosto (vino blanco joven del Aljarafe) y un pellizco de nuez moscada. Agua y, al hervir, se añade el arroz y hasta que esté hecho.

Cúcharo de Olivares

Se le hace un hueco a un pan de bollo sacando la miga, que se pica y se rebuja mojado con aceite y vinagre. Se añade al picadillo huevo duro, atún y cebolla y se mete todo en el hueco del pan. En este aparatado hay que hacer mención de las papas “aliñás”, donde la calidad de la patata y del aceite son primordiales, de las primeras son recomendables las llamadas en Los Palacios, “criadilla del campo”.

Caldillo de perro de Montellano

Se fríe una cebolla muy picada





en cazuela de barro. Se corta una pescadilla en rodajas, se sala y se añade al frito con agua caliente. Se deja hervir tapada y, al servir, se añade zumo de naranjas agrias.

Espinacas bravías (Écija)

Majar las espinacas ya cocidas en un mortero de barro y se aderezan con aceite y unos dientes de ajo fritos. Se sirven con curruscos de pan frito y ajos fritos enteros.

Espárragos verdes esparragados

Se fríen unos dientes de ajo y pan. Se tuesta un poco de comino. Se machaca todo en un mortero con un poco de sal y pimienta. A la masa se le añade vino blanco, aceite y un poco de agua si se quiere rebajar. Los espárragos se cortan y se lavan para cocerlos hasta conseguir una salsa espesa.

Tortillas de camarones

Batir harina con agua templada e incorporarle cebolla picada, perejil, sal y los camarones crudos enteros. Poner en una sartén buena cantidad de aceite de oliva y cuando esté bastante caliente ir añadiendo cucharadas de la masa con los camarones. Retirar cuando estén doradas.

Caracoles de Morón de la Frontera

Lavar los caracoles en salmuera

muy fría. Cocer los caracoles con una cebolla entera con tomillo y añadirle al final una guindilla. Sofreír aparte cebolla, ajo, tomillo, zanahoria, especias surtidas, pan y, al final, pimentón dulce con cuidado que no se queme y una copa de vino de Jerez. Se deja reposar un día antes de servir.

Conejo en salsa de El Ronquillo

Dos conejos medianos, una cabeza de ajo, una cebolla mediana, dos pimientos verdes, dos tomates, tomillo, una hoja de laurel, ¼ de litro de vino blanco, sal, pimienta negra y aceite de oliva. Machacar el ajo y dorarlo en el aceite. Sazonar los conejos troceados y saltearlos en el aceite rehogándolos unos diez minutos. Se pican y se añaden los demás ingredientes. Por último, añadir la hoja de laurel, el vino y la pimienta. Se añaden algo de agua para ablandar el conejo. Se sirve con patatas fritas.

Pato con aceitunas

Tras limpiar el pato, se macera dos días en vino tinto. Se sazona con sal, pimienta y tomillo. Se unta con manteca y se dora en una cazuela con aceite con un picado de cebolla y zanahoria. Después de rehogarse pasa una hora en el horno. Se añade vino y agua necesaria. Al servir, se riega de salsa colada y caliente y se le añaden las aceitunas



deshuesadas y cortadas en rodajas junto con unos trocitos de manzana.

Caldereta de carne campera de Cantillana

Se hace con un sofrito de tomates, ajos y cebolla al que se añade la carne troceada y el vino blanco. Lleva su pimentón que colorea el plato y se añade agua para que cueza hasta que la carne esté blanda.

Hummus de aceitunas

Una receta fácil y rápida que aúna la tradición culinaria de ambos lados del Mediterráneo, integrando aceitunas y con el empleo también de Aceite de Oliva Virgen Extra. Podemos usar un bote pequeño garbanzos cocidos, a los que añadiremos una cucharada sopera de tahin (pasta hecha de sésamo molido muy popular en la cocina asiática y de Oriente medio) y medio



limón en zumo. Pondremos tres cucharadas aceitunas Manzanilla sevillana sin hueso, el aceite de oliva virgen extra, un poco de pimentón dulce, pimienta molida y un diente de ajo. Ponemos en el vaso de la batidora todos los ingredientes menos el pimentón dulce, batimos hasta obtener la consistencia deseada, pasamos a un bol y espolvoreamos el pimentón, rematando con un chorrito de aceite

de oliva virgen extra (AOVE).

Habas tiernas con sofrito de ajos, perejil y aceitunas verdes

Las habas frescas son un producto de temporada que podemos encontrar en La Campiña sevillana, con ellas traemos esta receta que incorpora también las aceitunas de la tierra. Podemos usar para cuatro personas medio kilo de habas tiernas con su piel, 500 gr habas tiernas

con su piel. En una olla mediana, ponemos cinco cucharadas de aceite de oliva virgen extra y cuando este caliente, añadimos cuatro dientes de ajos gruesos picados, las habas y sofreímos durante un par de minutos. Añadimos dos cucharadas soperas de perejil fresco picado, una cucharada sopera de cilantro fresco picado, sal, una cucharada pequeña de pimentón dulce y otra de comino y un pellizco de pimienta negra molida y volvemos a sofreír dos minutos más removiendo sin parar para que no se quemen las especias. Por último, le añadimos 100 gramos de Manzanillas sevillanas, medio vaso de agua, tapamos y dejamos cocinar durante cinco a ocho minuetos, dependiendo del grosor de las habas y listo.

Banderillas

Podríamos haberlas incluidos entre las recetas tradicionales, ya que siempre han sido un aperitivo típico de Sevilla. Probemos algunas con los siguientes ingredientes: aceitunas manzanilla con hueso y sin hueso, también rellenas de anchoa, queso feta macerado o sin macerar, guindilla verde, pepino agrídulce, aove, vinagre y palillos de madera para componer las banderillas. Proponemos algunas con los ingredientes citados:

1. Ensartar aceituna, guindilla, aceituna, anchoa y pepinillo
2. Aceituna, anchoa, aceituna y queso.
3. Pepinillo, guindilla, aceituna, anchoa y aceituna.
4. Aceituna, aceituna y queso. Una vez hechas, se mojan con aceite y vinagre, para que no se sequen y queden jugosas.

Muslos de pollo guisados con aceitunas

Terminamos estas propuestas de recetas con aceitunas con un guiso de muslos de pollo, pongamos ocho en una sartén con AOVE, para marcarlos y los salpimentamos. Los reservaremos cuando estén dorados. Lavemos y piquemos un tomate, una cebolla mediana y tres dientes de ajo laminados para el sofrito. Primero añadiremos en el mismo aceite de freír los muslos los tres dientes de ajo laminados para sacarles el sabor después añadiremos la cebolla y la rehogaremos unos minutos, añadiremos el tomate cortado en daditos y lo tendremos otros 5 minutos pochándose. Después añadiremos el sofrito a una cacerola amplia, la pondremos al fuego y le añadiremos una copa de brandy, es ahora cuando meteremos los





muslos de pollo que habíamos marcado, le añadiremos un vaso de vino blanco, le echaremos un pellizco de hierbabuena y picaremos un puñado de aceitunas verdes manzanilla sin huesos y nos reservaremos unas cuantas aceitunas para la decoración final, echaremos las aceitunas picadas al guiso y lo tendremos cociendo a fuego moderado durante 30 minutos.

Tapenade

Esta receta con aceitunas negras, ha triunfado en la nueva cocina, bien sola como aperitivo en tostaditas o como componente de otras recetas. Se trata de una pasta hecha a base de aceitunas negras. La preparación más sencilla es machacando todos los ingredientes en un mortero,

añadiendo el aceite de oliva poco a poco, aunque se puede usar un robot de cocina, pero pretendemos que la pasta quede algo gruesa, por lo que no debe batirse en exceso. Picamos un diente de ajo y unas hojas de albahaca, que echamos al vaso de la batidora o al mortero, junto con alcaparras, un filete de anchoa y las aceitunas negras preferiblemente de la variedad Manzanilla de Sevilla. Echamos dos cucharadas de AOVE y trituramos mientras echamos un fino hilo del resto de aceite. Cuando la textura sea la deseada, ponemos en frío hasta que lo consumamos. También se puede hacer una tapenade de aceitunas verdes. Lo más clásico es servir tapenade untado en unas finas láminas de pan tostado. También se puede utilizar para acompañar una



pasta, como salsa de verduras a la plancha.

Postres

Amplia y variada es la repostería de la provincia. Casas particulares y conventos tienen múltiples recetas enriquecidas por el pasado árabe de la región y su gusto por los dulces, también con aportaciones judías. El aceite de oliva es ingrediente básico del mundo de la dulcería sevillana, aunque las recetas últimas de algunos conventos, aunque nos revelan los ingredientes, guardan celosamente los secretos de la elaboración en la quietud de los claustros.

Fundamental en la fritura dulce son

dos elementos indispensables de la dulcería sevillana, pestiños y torrijas. También en otras recetas populares, buñuelos y calentitos. En cada pueblo hay variantes, citemos dos, a modo de ejemplo, los pestiños de Cantillana o los roscos amarillos con aguardientes de Las Cabezas de San Juan.

Por último, en el apartado de dulces, no podemos dejar de citar las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta, también las hacen en Écija. La lista de dulces y elaboraciones caseras es tan amplia como pueblos tiene la provincia.

Pestiños de Cantillana

Añadir en un lebrillo clavo en polvo a la harina, matalahúva tostada y una machacada. Echar sobre la harina



aceite de oliva hirviendo. Mover con una paleta y agregar cáscaras de naranja que previamente se han hervido en agua, añadir un poco de sal. Amasar bien para que luego no se deshagan al freírlos.

Gachas de San Arcadio (Osuna)

Añadir a una cazuela con aceite matalahúva y sacar y reservar. Añadir harina, leche, azúcar y corteza de limón. Batir todo hasta formar una crema. Espolvorear con canela molida y añadir unos daditos de pan frito.

Poleá de Tomares

Freír unas cáscaras de limón con matalahúva. Disolver harina en agua tibia e ir añadiendo el aceite de la fritura. Añadir poco a poco la leche removiendo constantemente. Agregar azúcar y espolvorear con canela, rematando con unos daditos de pan frito.

Torrijas de Carmona

Colocar en una fuente rebanadas de pan “asentao” (de días anteriores) que se empapan en leche que ha sido hervida con cortezas de limón, azúcar y coñac. Dejar que repose. Rebozar con huevo batido y freír en aceite de oliva. Espolvorearles canela y bañarlas con miel.



La aceituna de mesa y la “nueva cocina española”

La gastronomía española lleva unos años siendo modelo de gran cocina a nivel internacional, desde la “nueva gastronomía vasca” con cocineros de la talla de Juan María Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana o, más actualmente, Eneko Atxa, Andoni Luis Aduriz o el popular Carlos Arguiñano, pasando por el boom Ferrán Adriá y muchos otros que han llevado a los restaurantes españoles a la élite mundial, sin olvidarnos de los andaluces, con figuras como el gaditano Ángel León, el malagueño Dani García, el onubense Xanti Elías, el sevillano Julio Fernández, la cordobesa Celia Jiménez, los jiennenses Juan Aceituno y Pedro Sánchez, entre otros.

Esta nueva gastronomía se ha preocupado de potenciar, fuera y dentro de las fronteras de España, el conocimiento de la calidad de nuestra aceituna de mesa y su consumo tanto sola como componente de algunos platos. En este último sentido citamos a continuación cinco recetas, de cinco grandes chefs españoles de la “nueva cocina”.

Es bueno que además de seguir

difundiendo las bondades de las aceitunas de mesa sevillanas por el mundo, se conciencie al propio consumidor español para que valore todas sus variedades como un producto de alta calidad más, y por ello los restaurantes de alto nivel y el mundo en general de la alta gastronomía, tienen mucho que ofrecer como influencias en las tendencias de consumo y valoración del producto.

Obviamente son recetas de alguna más dificultad en su realización, pero que ponen la aceituna de mesa al nivel de cualquier producto de alta gastronomía, valorándolo como ingrediente, no solo como acompañamiento del plato, sino incluso dándole un papel protagonista principal, en unas recetas que están al nivel de cualquier otro plato de las cartas de los restaurantes de alta restauración, como son los que regentan los cinco cocineros de los que a continuación detallamos sus magníficas recetas que han sido utilizadas en campañas internacionales para la difusión de nuestra gran cocina y de la aceituna de mesa como uno de sus grandes ingredientes.

Estos cinco cocineros de contrastado nivel y con peso en el panorama culinario nacional nos muestran que las aceitunas pueden formar parte de platos de cartas de restaurantes de alto nivel gastronómico. Así podemos citarlos a ellos y sus platos. Comenzando por el

cocinero del restaurante DSTAgE, Diego Guerrero, que propone un pequeño juego al reinterpretar dos elementos bien conocidos: la coliflor y el praliné, que aquí se sale del ámbito dulce para darle el protagonismo a la aceituna negra, aprovechando su saludable grasa natural, con su Aceituna negra y coliflor.



La sevillana Pepa Muñoz es una reconocida chef andaluza que creó en Madrid el restaurante El Qüenco de Pepa, donde cultiva su propio huerto y es un modelo de sostenibilidad. Su máxima es “alimentación consciente”, una forma de “preservar el ambiente y cuidarnos a nosotros mismos también, que es muy importante”, dice esta sevillana con más de 25 años de experiencia tras

los fogones. Para su Pesto de aceituna manzanilla con tartar de gamba blanca y yema de huevo de codorniz, se ha inspirado en los recuerdos de su tierra y en sabores y aromas de su niñez. Adopta la gamba de Huelva como protagonista junto a la aceituna manzanilla de su Sevilla natal, que convierte en pesto, rememorando los típicos aliños de su tierra.

El televisivo chef manchego Pepe Rodríguez, nos trae desde su restaurante toledano El Bohío, una receta donde la aceituna gordal es ingrediente fundamental para la elaboración de un imaginativo plato, donde una especie de gazpacho se convierte en un bombón con forma de aceituna. Es su Gazpacho de aceituna gordal, sopa de hierbas y almendras, donde el fondo a base de hierbas y almendra proporcionan a la receta un aroma evocador del olivar. La receta, de alta técnica, tiene su dificultad para aficionados a la cocina.

Aceitunas manzanillas, alcachofas y caviar es la succulenta receta que aporta el cocinero valenciano Ricard Camarena, uno de los valores más sólidos de la actual cocina española, con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, su restaurante es una referencia para la alta cocina nacional. En esta receta, acompaña a la Aceituna Manzanilla sevillana con otro producto típico del campo sevillano, la alcachofa y, para rematar con todo lujo, un poco de caviar.

Terminamos este repóker de ases de la cocina española con el también poseedor de dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, el cocinero barcelonés Ramón Freixa, que dirige varios restaurantes en España y el extranjero. Nos propone Aceitunas Negras para la hora del aperitivo (perfecto) en sus puntos, donde la aceituna juega con otros ingredientes, componiendo una serie de aperitivos para ir tomando sin prisa y a cualquier hora del día.







El aceite de oliva y la aceituna de mesa en nuestros pueblos

En cada una de las seis comarcas turísticas en las que se divide la provincia de Sevilla existe cultura del olivar. Raro es el pueblo de la provincia donde no hay almazaras, productores o, al menos, olivares. Pasaremos a continuación a relacionar, dentro de cada una de las comarcas, los pueblos con sus empresas y cooperativas donde está presente la industria del aceite de oliva y/o la aceituna de mesa.

Pero antes, unos apuntes sobre como el aceite de oliva y la aceituna de mesa interviene en las tradiciones culinarias de todas las comarcas de la provincia, suponiendo, además de la riqueza paisajística de los parajes olivereros, un incentivo más para atraer al turismo, tanto de la misma capital sevillana, que así tiene la oportunidad de conocer mejor su propia tierra, como del proveniente de otros lugares de España y del extranjero, particularmente estos, los turistas de otros países, cada vez vienen más a nuestra provincia, atraídos por su riqueza patrimonial, etnográfica, histórica, artística y, por supuesto, por la calidad de vida y la gastronomía que ofrece.

Cojamos como ejemplo inicial uno de los pueblos más bellos e importantes de Sevilla, perteneciente a la extensa comarca de **La Campiña**, en **Écija** podemos encontrar versiones locales de recetas tradicionales como el gazpacho ecijano, el salmorejo o

las espinacas labradas, todos con buenos productos de la huerta astigitana y con el aceite de oliva como elemento indispensable de sus preparaciones. También en los guisos está presente el aceite de oliva, como en su cola de toro o en la cazuela de espárragos trigueros. Fundamental en los desayunos los molletes tostados con aceite y las tortas de aceite. Sin olvidarnos de la rica repostería local, que practican con esmero en los conventos de religiosas, como los “bizcochos marroquíes” de las madres dominicas del convento de Santa Florentina o las flores de miel del Real Convento de Santa Inés.

Pero si nos vamos, por ejemplo, al sur de la provincia, ya casi en el lindero de Cádiz, nos encontramos en la localidad sevillana de **El Cuervo**, con otros ejemplos de recetas tradicionales donde el aceite de oliva está presente. Ajos, sopa de tomate y gazpacho, se juntan a la repostería de las torrijas y la masa frita o el bocadillo gigante de aceite con jamón.

Algunas recetas hablan de la tradición serrana o ribereña del Guadalquivir, según la localización del pueblo. Así podemos recordar el Sábalo en puebre, una receta de **Alcalá del Río** que emplea ese pez de agua dulce.

Sevilla tiene incluso sus propias salsas donde el aceite interviene decisivamente. Así la **Salsa sevillana**: Machacamos en un mortero almendras fritas, ajo, perejil y pimienta. Aparte se hace un sofrito de cebolla, tomate y vino. Se junta todo y se cuele. O la **salsa verde para el pescado**: Se cuece un huevo y se pica. Majamos ajo, pimienta, sal, perejil y la yema del huevo. Se agrega aceite y vinagre. Un poco de agua de hervir el pescado se añade posteriormente y se vuelca todo en la salsera.

Dentro de las recetas tradicionales abundan las que aprovechan restos de comidas anteriores, incluido el pan asentado, el gazpacho es buena muestra de ello. En toda la provincia se elaboran también con pan sobrante del día anterior, las Migas. Volvemos a la **Sierra Norte** y tenemos, por ejemplo, en **San Nicolás del Puerto**, las Migas con sardinas, mientras que en **Guadalcanal**, se hacen con chorizo y torreznos.

Para hacer referenecia a algunos “aprovechamientos” de sobrantes de comidas, citemos la Ropa Vieja, que es un salteado en aceite del cocido sobrante del día anterior, en la localidad aljarafeña de **Bormujos**, se le suele añadir salsa de tomate. Y en la serrana



Constantina, se hace un pisto con la carne del cocido del día anterior. En el apartado de recetas de esta Guía tenemos también las “repapalillas” de **Osuna**.

Fritura resumen de las esencias de los fritos sevillanos son las famosas pavías de bacalao, tiras desaladas de este pescado que van rebozadas en una masa hecha con harina, azafrán, levadura y agua salada caliente. Van al aceite de oliva muy caliente hasta que quedan crujientes.

El mosto del Aljarafe se une al aceite de oliva en esta comarca cercana a la capital, para crear recetas tan excelsas como el Arroz caldoso con zorzales (ver en recetas).

Pregón aparte merece la aceituna, exportada desde Sevilla a todo el mundo y seña de identidad de nuestra cocina tradicional. No solo interviene en variados platos, resaltando sabores sin interferir demasiado, sino que en sus preparaciones variadas y distintos aliños, se consume por sí misma y es aperitivo rey en barras y mesas.

El aliño tradicional de las aceitunas, principalmente de las llamadas Gordales, parece tener un origen morisco y, en esencia, lleva ajo, vinagre, tomillo, orégano, sal, pimienta molido, pimienta verde, naranja agria y laurel. La aceituna se machaca para que se abra y coja el sabor del aliño, para tal fin reposa en tinajas con agua que se va cambiando regularmente para que pierda su amargor natural. También se aliñan otros tipos de aceitunas, como la típica variedad

Manzanilla y otras similares que podemos degustar enteras o sin hueso, rellenas, con pimiento rojo o anchoa e, incluso, encurtidas con cebollitas o pepinillo.

En pueblos de La Campiña como **Arahal, Paradas, Marchena o Puebla de Cazalla**, se preparan las llamadas Aceitunas Prietas.

Si el Gazpacho es nuestro plato tradicional del verano, por toda la geografía de la provincia perviven recetas de invierno con los distintos gazpachos calientes, llamados “sopeaos”, aunque en localidades como el **Real de la Jara**, el sopeao es comida de verano y al gazpacho invernal se le llama “caldillo”.

Con los mismos ingredientes base, que pueden ser los mismos del gazpacho veraniego pero sin agua, los sopeaos recorren los pueblos de toda la provincia. Así citaremos algunos: Albures en gazpachuelo de **Alcalá del Río**, que consiste en el mismo majao del gazpacho pero sin agua que se vierte en caliente sobre el pescado que, previamente, se ha desmenuzado ya sin espinas.

El Ajo Meneao de **Alcalá de Guadaira**, que lleva bacalao. El Ajao de **Arahal**, sobre rebanadas de pan frito.





El Sopeado de **Benacazón**: Un gazpacho tradicional al que se añaden dados de pan que, tras reposar unas horas y esponjar, se sirven con aceite de oliva, pepino y tomate cortados. Se sirve frío y acompañado de cebolla.

El Gazpachuelo de **Casariche**. El Salmorejo con cachuelas (hígado de conejo) de **Castiblanco de los Arroyos**. El Gazpacho blanco de **Cazalla de la Sierra**. El Gazpacho verde (con hierbabuena) de **Constantina**. La Pachocha de **Fuentes de Andalucía**. El Salmorejo del campo de **Herrera**. El Ajo arropao de **Lebrija**. La Sopa Fría de la **Lantejuela**. El Picao de **Lora de Estepa**. El Ajo molinero de

Mairena del Alcor y Paradas.

La Ardoria de **Osuna**, un salmorejo con menos ajo, pepino y tomate y más pan y aceite. Lleva guarnición de jamón, huevo cocido, bonito en aceite, caza asada y gajos de naranja. Luego se rocía cada plato con buen aceite de oliva.

En fin, citemos por último La Porra de **Pedrerá**. El Resobao de **San Nicolás del Puerto**. La Porrilla caliente de **La Roda de Andalucía**.

Aliños, picadillos y ensaladas, tienen también sus versiones en cada pueblo de la provincia y, en todos, lleven lo que lleven, no falta la sal, el vinagre y, sobre todo, buen

aceite de oliva. Un curioso botón de muestra, el Cúcharo de **Olivares** (ver recetas).

Las sopas son plato que admite múltiples variantes y diversidad de ingredientes, hay sopa de todo lo que se quiera. Plato tradicional de todo el Occidente cristiano, Sevilla es también rica en sopas y en muchas de ellas, también entra el aceite de oliva en su preparación. En el recetario tienen un par de muestras de nuestros pueblos.

Pucheros y cocidos desmienten que Sevilla sea tierra de fritos. Nuestra cocina tradicional es rica en potajes y ollas repletas. En algunas de ellas hay su chorro de aceite o se acompañan de un sofrito, no pocas veces con pan. Las recetas no solo van por pueblos, sino hasta por barrios, que, por ejemplo, el popular arrabal capitalino de **Triana** tiene los suyos propios. Y cada pueblo su receta.

Huerta pródiga y rica en verduras gustosas, menudean también en el recetario tradicional los preparados hortícolas. De los más celebrados las espinacas, veamos una variante de **Marchena**, que marcan canon provincial: Las verduras lavadas se cuecen junto a unos pocos garbanzos. Se van friendo en aceite de oliva una rebanada de pan y unos ajos, que, fritos, van al mortero para hacer una pasta con un poco de sal y vinagre. Se saltea un poco de pimiento molido en el aceite y se añaden las espinacas y los garbanzos junto con el “majao” y las especias surtidas. Se remueve de vez en cuando durante quince minutos.



Tagarninas, espárragos y alcaucil (la alcachofa andaluza), habas y guisantes, dan también para un recetario.

Y de la Sierra y La Campiña a las Marismas del Guadalquivir, donde se cultiva el mejor arroz de España y el que más producción nacional consigue. Allí en **Isla Mayor**, en **Puebla del Río** y en otras poblaciones de ambos márgenes del Guadalquivir, el arroz se enriquece con pato, cangrejos de río, pollos de campo, sin olvidar los que llevan verduras de temporada. Todos llevan una base de sofrito con buen aceite de oliva. Hay en el Aljarafe, se señala a **Tomares**, un Arroz con pollo y aceitunas.

Si el pescado tiene su fritura, los mariscos no solo se consumen cocidos, también tienen sus guisos y, en algunos de nuestros pueblos, donde las mareas y las brisas del mar llegan, como la **Puebla del Río** y **Coria**, hay frituras de camarones que se hacen en finas tortillas a la manera gaditana. Estos pueblos ribereños tienen también su fama en el adobo que distrae de sabores fangosos del fondo del río. Albures, barbos y carpas, tienen su cocina y en ella no falta el aceite de oliva.

Caza mayor y menor protagonizan un apartado importante en el

apartado de carnes de la provincia. Tanto en la Sierra Norte como en la Sur, son variadas las recetas de platos de caza. Perdiz y conejo se preparan tanto en pueblos del norte de la provincia como del sur, en las preparaciones es indispensable un buen aceite, tanto para los sofritos de los guisos como en preparaciones específicamente fritas. Así tenemos la Perdiz cortijera de **Carmona**, la Perdiz guisada con vinos y almendras de **Mairena del Alcor** o la Perdiz en salsa de **El Ronquillo**. En cuanto al conejo podemos citar el guisado en vino de Lebrija, con alubias en **Cantillana**, a la cazadora del **Pedroso** o en pepitoria de **Cazalla de la Sierra**.

La aceituna también entra en alguna receta de las Marismas, como en el caso del Pato con aceitunas (ver recetas).

La Sierra Norte es comarca de guisos de caza mayor, como el venado en adobo de **Puebla de los Infantes** o el estofado de jabalí que se elabora en toda la zona. También la carne del ganado vacuno y otras especies de granja, es objeto de numerosas preparaciones, entre ellas podemos el Guiso de carne del aljarafeño pueblo de **Gines** que mostramos en nuestro recetario.




Calderetas y guisos de caldero son muy comunes en el campo sevillano. En caldereta es común el cordero, pero entran también de caza e, incluso, de cerdo ibérico. Nos sirve de ejemplo y generalización de las calderetas, en la que se puede usar cualquier tipo de carne, la Caldereta de carne campera de **Cantillana**.

Dos carnes son santo y seña de la comida tradicional sevillana. De la matanza del cerdo salen mil y un ingredientes, “hasta los andares” se dice del bicho. El lomo en manteca, la sangre encebollada, el menudo, lo riñones y las manitas de cerdo, entran en recetas tradicionales como la de **Osuna**. La otra carne singular de la provincia sevillana, junto con alguna otra de Andalucía, como Córdoba, es la de toro de lidia, cuyo plato emblemático es la cola guisada de toro.

Y los caracoles. La capital sevillana del caracol es **Lebrija**, de donde proceden los de mayor fama gastronómica. Diferente es la cabrilla, más grande, que se hace en salsa de tomate, como en **Valencina de la Concepción**, o con jamón como en **Sanlúcar La Mayor**.

En cuanto a los postres, ya hemos hablado de sus características en nuestro recetario, pero no dejemos de subrayar la importancia y variedad, enraizada en las más viejas tradiciones, que la dulcería tiene en nuestra provincia. Universalmente conocidos son los polvorones y mantecados de **Estepa**.





Empresas productoras de aceite de oliva y aceituna de mesa en la provincia de Sevilla



**Empresa comercializadora
de aceituna de mesa**



**Recibe visitas guiadas, organiza catas,
degustaciones y eventos, etc...**
(solicite información de ofertas a la empresa)



**Empresas adscritas a
Sabores de la Provincia de Sevilla
Sector aceite y aceitunas**



ALJARAFE

Sobre una vieja meseta excavada por el río Guadalquivir, en su orilla de poniente, hacia Huelva, se extiende, paralela al cauce del río Grande de Sevilla, la comarca del Aljarafe, que significa, precisamente, Tierras Altas, apelativo con que los musulmanes, que vivieron allí casi cinco siglos, designaron a la comarca que, desde antiguo, era tierra de recreo en sus bellas fincas y suministro de la riqueza de sus olivares para los moradores de Sevilla. Tierra que los romanos llamaron Vergetum (Vergel) y que suministraba vino, aceite y aceitunas al Imperio.

Las viejas haciendas de viña y olivar, antiguas explotaciones agrícolas, son hoy un reclamo para el turismo que puede gozar en algunas de ellas de restaurantes, hoteles y diversas actividades enraizadas en las tradiciones de la comarca, como el mundo del toro de lidia y del caballo. Algunas de estas haciendas se dedican a la celebración de diversas celebraciones, como bodas y otros eventos festivos y culturales.

Albaida del Aljarafe

Olivaida, S. L. ● ●

C/ Sevilla, 27

955 719 907

olivaida@olivaida.com

www.olivaida.com

Variedades de aceituna:

Arbequina, Gordal, Manzanilla,

Hojiblanca

Bollullos de la Mitación

Aceites Gaviño, S. A. U. ●

Cta. Bormujos – Bollullos

955 766 902 | 955 766 847

Info@agasau.com

www.agasau.com

Marcas comercializadas:

Gaviño, Gaviñosol, La Baticola

Variedades de aceitunas:

Manzanilla, Arbequina, Verdial

Admite visitas guiadas

Tienda de productos

Aparcamiento turismos y

autocares

Bormujos

Orihuela Libreros, J. M. ●

Vereda de la carne, s/n
955 724 912 | 609 520 878

Marcas comercializadas:

Aceitunas Orihuela

Variedades elaboradas:

Envasado de aceitunas de mesa y
altramuces

Benacazón

Aceitunas “El Plata” ● ●

P.I. La Choz. C/ La Industria, 35
606 568 627

aceitunaselplata@gmail.com

Marcas comercializadas:

Aceitunas El Plata

Variedades elaboradas:

Manzanillas, gordales y Hojiblancas
Visitas guiadas

Camas

Imperio Verde

Aceites de Oliva Europa Sur, S. L.
C/ José Payán, 60, portal 4 – 1º N
955 458 900

www.shop.imperioverde.es/es

Marcas comercializadas:

Imperio Verde

Huévar del Aljarafe

Framoliva, S. A.

Cta. SE-639 Huevar- Sanlúcar,
Vereda de los Esparragales, s/n
954 757 080

framoliva@framoliva.com

Marcas comercializadas:

Muruve, Framoliva, El Molino de
Gines, Molino de Huévar

Variedades elaboradas:

Hojiblanca, Lechín

Jolca, S. A. ● ●

Autovía Sevilla – Huelva, Km. 22,5
954 154 032

info@jolca.es

Marcas comercializadas:

Aceitunas Jolca

Variedades de aceitunas:

Manzanilla, Gordal, Cacereña
negra, Aloreña, Verdial, Hojiblanca

Mairena del Aljarafe

Euroliva, S. A. ● ●

Cta. de Almensilla, 4
955 609 160

m.cano@crespo-olives.com

Marcas comercializadas:

Crespo, Beldi

Variedades de aceitunas:

Gordal, Manzanilla, Carrasqueña,
Hojiblanca

Visitas: concertar previamente

Umbrete

Escamilla S. A. T. 2080 ● ●

C/ Domingo Martínez, 32

955 715 600

antonio@escamilla.es

www.escamilla.es

Marcas comercializadas:

Escamilla

Varietades de aceitunas:

Gordal y Manzanilla

Aparcamiento turismos y

autocares

Virgen de Loreto, S.C.A. ●

Ctra. Umbrete-Benacazón Km 2,7

955 715 528

ficina@virgendeloreto.es

www.virgendeloreto.es

Varietades elaboradas:

Manzanilla y Gordal de Sevilla

IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla





GUADALQUIVIR - DOÑANA

A ambos márgenes del río Guadalquivir, se asientan los municipios que, desde el norte de la capital hacia el sur de la provincia, conforman esta comarca. Tierras llanas que llegan, en el margen derecho del río, a los parajes naturales de las Marismas y el Coto de Doñana. Una rica fauna asociada a su naturaleza y el cultivo de frutales, amplios arrozales, la huerta y el olivar, atraen a sus pueblos un numeroso turismo que descubre también la riqueza cultural de su patrimonio.

En pueblos como Dos Hermanas, la histórica existencia de haciendas oliveras, ha mantenido a través de los años una floreciente industria del olivo, tanto en producción de aceite como en la elaboración y envasado de la aceituna de mesa típicamente sevillana.

Alcolea del Río

Oro del Guadalquivir

S. C. A. Olivareros de Alcolea

Avda. Príncipe Felipe, 21

955 644 157

info@orodelguadalquivir.com

www.orodelguadalquivir.com

Marcas comercializadas:

Oro del Guadalquivir

Variedades de aceitunas:

Picual, Arbequina, Lechín

Dos Hermanas

Aceites del Sur – Coosur, S. A. ●

Cta. Madrid – Cádiz, Km. 550,600

954 690 900

info@acesur.com

Marcas comercializadas:

La Española, Guillén, Coosur.

Aceitunas Guillén

Variedades de aceitunas:

Manzanilla, Hojiblanca, Arbequina,

Picual, Cornicabra

Aznalcázar

La Española Alimentaria

Alcoyana, S. A.

Cta. Sanlúcar – Aznalcázar A473

Km. 10,500

955 751 962

www.laespanola.com

Marcas comercializadas:

La Española

Andaoliva, S. L. ●

C/ Virgen de la Encarnación, 3

955 660 811

andaoliva@andaoliva.com

www.andaoliva.com

Marcas comercializadas:

Andaoliva, Dos Muñecas

Variedades de aceitunas:

Manzanilla, Gordal, Verdial,

Hojiblanca, Arbequina, Empeltre,

Cuquillo, Aloreña, Cacerseña

Dos Hermanas

Dcoop ●

Ctra. N-IV km 556,5
955 081 900

aceitunasdemesa@dcoop.es
www.dcoop.es

Marcas comercializadas:

Dcoop, Acorsa, Alisa

Varietades de aceitunas:

Manzanilla, Gordal y Hojiblanca
DOP Aceituna Aloreña de Málaga
para aceituna de mesa

Grupo Ybarra Alimentación, S. L.

Avda. Rafael Ybarra, 1 ●
955 675 060

consumidor@grupoybarra.es
www.ybarra.es

Marcas comercializadas:

Ybarra y La Masía

Varietades elaboradas:

Aceites virgen extra y refinados
Aparcamiento turismos
y autocares

Internacional Olivarera SA ● **(INTEROLIVA)**

C/ Garcilaso de la Vega 2
955 660 440

iosa@interoliva.com
www.interoliva.com

Marcas comercializadas:

Marios, Marismas, Mario

Varietades de aceitunas:

Varietades aceituna de mesa

La Masía

Cta. Isla Menor, Km. 1,8
902 101 946

info@lamasia.es

www.lamasia.es

Marcas comercializadas: La Masía

Varietades de aceitunas:

Picual, Hojiblanca, Arbequina

MIGASA GRUPO

Cta. Madrid – Cádiz, Km. 556
954 720 550

administracion@migasa.com
www.migasa.com

Olivarera La Corchuela, S. L.

C/ Extramuros S/N
955 666 912

SCA El Rocío de Sevilla

Grupo Hojiblanca

Cta. N-IV Km. 556,5
elrocio@elrocio.dcoop.es

Torres y Ribelles, S.A.

C/ Virgen de la Esperanza, 3
955 679 010

info@torresyribelles.com

www.torresyribelles.com

Marcas comercializadas:

Betis, Macarena y Triana

Varietades elaboradas:

Aceite de oliva virgen extra y
aceite de oliva

La Rinconada

Hacienda Guzmán ●

Cta. de Mairena S/N

955 511 777

info@haciendaguzman.com

www.haciendaguzman.com

Marcas comercializadas:

HG Hacienda Guzmán

Varietades de aceitunas:

Manzanilla, Hojiblanca

Oleoturismo:

Vistas, actividades, olivoteca

Aparcamiento turismos y

autocares

Lebrija

Aceitunas Lebrioliva ●●

Avda. José Fernández Ruíz, 52

955 971 918 | 646 848 735

aceitunaslebrioliva@gmail.com

Marcas comercializadas: Lebrioliva

Varietades de aceitunas:

Manzanillas con Huesos,

Manzanillas sin huesos,

Manzanillas

aliñadas, Manzanillas sabor

anchoas, Variantes, Verdiales,

Chupadados, Mojo picon,

Gordal pimientos, Moradas,

Gordales, Banderillas, Pepinillos

y Alcaparrones

José Navarro Ahumada ●

C/ Nueva, 19

626 750 462

aceitunanavarro@hotmail.com

Marcas comercializadas:

Aceitunas Navarro

Varietades de aceitunas:

Verdial, Gordal partida,

manzanilla, gazpacha y pepinillo

Lora del Río

Ecoleum, S. L. ●

C/ Roda Abajo, 56

657 321 222

info@theoldolive.com

www.theoldolive.com

Elaborados de certificación
ecológica

Marcas comercializadas:

The Old Olive

Varietades de aceitunas:

Lechín de Sevilla

Tienda abierta al público

Expoibérica, S.C. ●

678 735 544

expoiberica@gmail.com

Señorío de las Lapas

C/ Francisco Pizarro, 1 1ºB

646 178 401

leonorcanomontero@hotmail.com

Marcas comercializadas:

Señorío de Las Lapas

Varietades de aceitunas:

Lechín o zorzaleña

Ingeoliva, S. L. ●

Cta. A-456 Km. 18,6

677 953 264

info@cortijoelpuerto.com

www.cortijoelpuerto.com

Marcas comercializadas:

Cortijo el Puerto

Variedades de aceitunas:

Arbosana, Arbequina, Hojiblanca,

Picual, Picudo, Cornicabra,

Oliana, Koroneiki

Visitas guiadas con catas

Tienda

Aparcamiento de turismos y
autocares

Pilas

**Cooperativa Agrícola Virgen de
Belén, S. C. A.** ●●

Avda. del Aljarafe, 94-96

954 750 100

carrizosa@cobelen.es

www.cobelen.es

Marcas comercializadas:

Preciosa, Mediodía

Variedades de aceitunas:

Manzanilla y Gordal

Aceitunas Francisca

Moreno, S. L. ●

C/ Picasso, 59

954 750 157

aceitunasfmoreno@hotmail.com

Marcas comercializadas:

Fca. Moreno

Variedades de aceitunas:

Manzanilla, Gordal, Verdial



LA CAMPIÑA

La Campiña es una amplia comarca que se extiende hacia el Este y Sureste de la provincia de Sevilla, hasta lindar con su Sierra Sur. Región de histórica tradición olivarera, de sus pueblos surgen numerosas industrias del sector con reconocidas marcas que acaparan año tras año premios nacionales e internacionales a los mejores aceites de oliva. Tradicional es también la elaboración de la aceituna de mesa.

Con varias rutas de interés turístico, ofrece a los visitantes múltiples atractivos para recorrer sus caminos. Bellas imágenes desde los altos del precioso pueblo de Carmona, nos muestran la vasta extensión de sus llanuras. Ya entre la Sierra y La Campiña, Estepa nos ofrece su riqueza gastronómica en torno a los dulces navideños y la elaboración de magníficos aceites de oliva. La riqueza patrimonial, artística y gastronómica de grandes pueblos como Osuna, Utrera o Écija, convierten a estos en citas imprescindibles para los viajeros por la provincia sevillana.

Alcalá de Guadaira

Guadalbero, S. L. ● ●

C/ Abderramán, 35

669 846 727

info@vegaoliva.es | www.vegaoliva.es

Elaboran con certificación
ecológica

Marcas comercializadas:
Vega Oliva

Varietades de aceitunas:

Manzanilla sevillana

Visitas guiadas

Catas

Tienda

Aparcamiento turismos y
autocares

Arahal

Aceitunas

Dolores Domínguez ● ●

Cta. Sevilla – Málaga, Km. 46,500

647 918 761

dd.elverdeo@gmail.com

Marcas comercializadas:

Aceitunas Dolores Domínguez
Brenes

Varietades de aceitunas:

Manzanilla, Gordales, Hojiblanca
y otras variedades

Visitas guiadas

Aparcamiento turismos y
autocares

Aceite El Macaco ●

Cta. Arahal – El Coronil, Km. 2,1

954 840 733 | 651 900 393

pat@elmacaco.com

www.elmacaco.com

Marcas comercializadas:

El Macaco

Variedades de aceitunas:

Manzanilla sevillana

Visitas guiadas y catas

Tienda

Aparcamiento turismos y autocares

Aceites Enoro ● ●

Avda. Montemayor, 14

954 840 028

info@enoro.es

www.enoro.es

Marcas comercializadas:

Enoro

Variedades de aceitunas:

Manzanilla sevillana

Visitas guiadas previa cita

Catas

Tienda

Aparcamiento turismos y autocares

Aceitunas La Prieta ● ●

Calle Chapistas 17 nave 1

645 926 940

info@aceitunaslaprieta.com

www.aceitunaslaprieta.com

Marcas comercializadas:

Aceitunas la Prieta

Variedades de aceitunas:

Manzanilla

Aceitunas La Reina del Verdeo

P. I. C/ Esparteros, 9 ● ● ●

954 840 593 | 647 918 760

info@lareinadelverdeo.com

www.lareinadelverdeo.com

Marcas comercializadas:

La Reina del Verdeo, La Lola

Variedades de aceitunas:

Manzanilla, Hojiblanca, Verdiales,

Gordales

Catas

Aparcamiento turismos

Arboleum, S. L. ● ●

C/ Chapistas, 6

626 748 779

info@elverdeo.com

www.elverdeo.es

Marcas comercializadas:

Arbolé Aceitunas Prietas, Arbolé

Paté de aceitunas prietas

Variedades de aceitunas:

Manzanilla

Catas

Brefer S.C. ●

C/ El Gamonal, s/n

954 840 841 | 615 556 188

breferon@hotmail.com

www.aceitunasbrefer.es

Marcas comercializadas:

Brefer

Variedades de aceitunas:

Gordal, Verdial y Hojiblanca

Ecolivum Xtra, S. L. ●

C/ San Roque, 12

658 599 984

info@ecolivum.com

www.ecolivum.com

Marcas comercializadas:

Xtra, Ecolivum, Ecolivum Tetuda

Varietades de aceitunas:

Manzanilla, Tetuda

Visitas guiadas a olivar ecológico

Catas

Econatura Arahal, S. L. ●

C/ Dr. Fleming, 14

607 912 854

agcastro@viaverde-na.com

www.fincaelsaltillo.com

Marcas comercializadas: Vía

Verde, Finca El Saltillo

Varietades de aceitunas:

Picual, Verdial, Manzanilla

Visitas guiadas y catas

Tienda

Aparcamiento de turismo

Labradores de La Campiña

Cta. Villamartin, Km. 24 ●●

954 841 301 | 955 842 990

labradoresdelacampina@arahal.net

www.labradoresdelacampiña.com

Marcas comercializadas:

SCA Labradores de La Campiña

Varietades de aceitunas:

Manzanilla fina y Gordal

Visitas guiadas

Tienda

Aparcamiento turismo

Manuel García García

P. I. C/ Esparteros, 9 ●●

954 840 593 | 647 918 760

info@lareinadelverdeo.com

www.lareinadelverdeo.com

Marcas comercializadas:

La Reina del Verdeo

Varietades de aceitunas:

Manzanilla, Hojiblanca, Verdiales,

Gordales

Catas

Aparcamiento turismo

Productos Agrícolas y Transformados S.L. ●●

C/ Duque, 22

954 840 733 | 651 900 393

magdalena@elmacaco.com

www.elmacaco.com

Marcas comercializadas:

El Macaco

Varietades de aceitunas:

Manzanilla de la campiña

sevillana

Visitas guiadas y catas

Tienda

Aparcamiento turismo y autocares

Vía Verde Arahal

Finca El Saltillo

C/ Doctor Fleming, 14

607 912 854

Producción ecológica

Marcas comercializadas:

Vía Verde

Varietades de aceitunas:

Verdial, Picual

Carmona

Aceites La Matilla ●

Polígono Industrial Brenes
Calle D Parcela 106
954 141 904
info@aceiteslamatilla.com
www.aceiteslamatilla.com
Marcas comercializadas:
Aceites La Matilla
Variedades de aceitunas:
Arbequina, Zorzaleña

Aceites Mastrandelo, S. L.

C/ Maestra Amparo Alvarez, 4
655 562 877
elmolinodelaromera@gmail.com
www.elmolinodecarmona.com
Marcas comercializadas:
El Molino de Carmona
Variedades de aceitunas:
Arbequina, Coupage
Tienda online

Écija

Olea Nature

Campo Almohade, S. L.

Autovía A4, Km. 449.
Finca La Reina
954 320 067
info@aceiteecologico.org
www.aceiteecologico.org
Certificación ecológica
Marcas comercializadas:
Olea Nature
Variedades de aceitunas:
Arbequina, Hojiblanca,
Manzanilla, Picolimón

COESAGRO

Autovía Madrid – Cádiz, Km. 458
954 831 962 | 954 832 708
macobo@coesagro.com
www.coesagro.com
Marcas comercializadas:
Almazai
Variedades de aceitunas:
Arbequina, Picual, Hojiblanca

María Miró Arias ●

Plazuela de Puerta Osuna, 15
651 522 383
mariamiro@1948oleum.es
www.1948oleum.es
Elaboran con certificación
ecológica
Marcas comercializadas:
1948 Oleum Aove Eco Premium

Molino del Genil, S. L.

Cta. A453, Km. 18,7
955 134 481
info@molinodelgenil.com
www.molinodelgenil.com
Marcas comercializadas:
Molino del Genil
Variedades de aceitunas:
Arbequina, Picual, Hojiblanca

Transformaciones Agrícolas

Los Abades

Avda. Blas Infante, 8
954 830 502
tierrasdelsur@gproicar.com
Marcas comercializadas:
Tierras del Sur

Aceites Molino de la Merced SCA Agropecuaria Industrial

Cta. Écija – Fuente Palmera, Km. 1,5
954 830 632
tienda@capi-ecija.es
www.capi-ecija.es
Marcas comercializadas:
Molino de la Merced

El Rubio

Agrícola de El Rubio, S. C. A.

Cta. de Aguadulce S/N
955 828 585
gerencia.elrubio@oleoestepa.com
D. O. Estepa
Marcas comercializadas:
Oleoestepa

El Viso del Alcor

Basilippo ●

Hacienda Merrha
Cta. El Viso – Tocina, SE-3201, Km. 2
955 740 695 | 678 881 506
info@basilippo.com | www.basilippo.com
Marcas comercializadas: Basilippo
Variedades de aceitunas:
Manzanilla sevillana, Arbequina
Cultivo ecológico
Oleoturismo:
Visitas guiadas, oleoescola, tienda

Coop. Agrícola Industrial de El Viso del Alcor (CAIVA)

C/ Jiménez Muñoz, 38
955 945 056
caiva@caiva.es
Marcas comercializadas: Visoco

Estepa

Consejo Regulador DO Estepa

Av. del Mantecado, 7 ●
955 912 630
comunicacion@doestepa.es
www.doestepa.es
Marcas comercializadas:
Crdop Estepa

Nuestra Sñra. de la Paz S. C. A.

Avda. Badía Polesine, 30 ● ●
954 820 326
lapaz@oleoestepa.com
Marcas comercializadas:
Oleoestepa
Variedades de aceitunas:
Hojiblanca, Picual, Manzanilla,
Lechín, Arbequina
D. O. Estepa
Visitas

Oleoestepa S.C.A. ● ●

P.I. Sierra Sur. C/ El Olivo, s/n
955 913 154
oleo@oleoestepa.com
www.oleoestepa.com
Marcas comercializadas:
Oleoestepa, Estepa Virgen,
Egregio, Maestro Oleario
Variedades de aceitunas:
Oleoestepa Hojiblanca,
Oleoestepa Arbequina
D. O. Estepa
Tienda
Aparcamiento turismos y autocares

Olivarera Sor Ángela de la Cruz de Estepa, S. C. A.

Avda. de Andalucía, 26
954 820 187

direccion@sorangela.es

Marcas comercializadas:

Oleoestepa

Varietades de aceitunas:

Hojiblanco, Manzanillo

D. O. Estepa

La Verea Andaluza ●

C/ Ronda, 1

695 558 892 | 685 511 649

contacto@fontaleva.com

www.lavereaandaluza.com

Marcas comercializadas:

La Verea

Varietades de aceitunas:

Arbosano

Catas, tienda online

S. C. A. Sor Ángela de la Cruz, Ltda. Aceitunas

C/ San Antonio Abad, 1

955 912 794 | 699 963 039

info@aceitunasorangela.es

www.aceitunasorangela.es

Marcas comercializadas:

Oliblanca

Varietades de aceitunas:

Hojiblanca, Manzanilla, Gordal

Señorío de Fuetes S.C. ●

C/ Camino Pozo Santo. Nave 1

645 915 627

juan.flores@senoriodefuentes.com

Marcas comercializadas:

Señorío de Fuetes

Varietades de aceitunas:

Coupage

Fuentes de Andalucía

Aceite Conde de la Monclova.

Llano del Pintado S.R.L. ●●

Castillo de la Monclova S/N

955 907 312 | 639 343 619

pedidos@condedelamonclova.com

www.condedelamonclova.com

Marcas comercializadas:

Conde de la Monclova, Castillo de la Monclova

Varietades de aceitunas:

Coupage, Arbequina, Frantoio,

Koroneiki

Visitas guiadas, Hospedaje

Tienda sólo online

Aparcamiento turismos y autocares

La Campana

Aceites Ballesteros, S. L.

Plaza Antonio Machado, 10

696 541 423 | 615 952 373

aceitesballestero.sl@hotmail.com

Marcas comercializadas:

Ballestero

Varietades elaboradas:

Aceite de oliva virgen extra, sin filtrar

Agro-Rot, S. L. ●

P. I. Los Emprendedores.

C/ Electricista, 14

659 640 855

pablomerotor@telefonica.net

Marcas comercializadas:

Aceites Rot-Oliva

Varietades de aceitunas:

Zorzaleña

Oleoturismo en campaña:

visitas guiadas y degustaciones

Tienda

Aparcamiento turismo

Olivar de Siurot, S. L. ●

Hacienda La Cigüeña

Cta. La Campana – Palma del

Río, Km. 5

954 232 677

lmlr@siurot.com

www.siurot.com

Marcas comercializadas: Siurot

Varietades de aceitunas:

Marteña, Arbequina, Picual,

Hojiblanca, Lechín, Manzanilla

Aceitunas y aceite

S. C. A. Olivarera La Campana

Avda. de Carmona S/N ●

954 199 506 | 695 150 500

cooperativa@oleocampana.net

www.oleocampana.net

Marcas comercializadas:

Oleocampana 1960

Varietades de aceitunas:

Lechín y arbequina

Visitas guiadas, Tienda

Aparcamiento turismos y autocares

La Lantejuela

Aceites Jarda

C/ Juan Cadenas García, 23

619 076 408

info@aceitesjarda.es

www.aceitesjarda.es

Marcas comercializadas:

Jarda

Varietades de aceitunas:

Carrasqueña, Gordal

Tienda online

Méndez León, S.C. ●

C/Virgen del Rosario, 11

670 307 766

info@delantejuela.com

www.delantejuela.es

Marcas comercializadas:

Pilares “Aceites De Autor”

La Luisiana

Llano del Pintado, S. L. R. ●

Castillo de la Monclova, S/N

955 907 312 | 608 492 129

www.castillodelamonclova.com

Marcas comercializadas:

Castillo de la Monclova

Varietades de aceitunas:

Picual, Arbequina, Frantoio,

Koroneiki

Organizan eventos

Tienda online

La Puebla de Cazalla

Coop. Agrícola San José, SCA

Cta. Sevilla – Málaga Km. 68 ●●●

954 847 233

martin@pueblaoliva.com

www.pueblaoliva.com

Elaboran con certificación ecológica

Marcas comercializadas:

Pueblaoliva

Varietades de aceitunas:

Manzanilla, Picual, Lechín, Arbequina

Visitas guiadas, catas, tienda

Aparcamiento turismos y autocares

Hacienda La Fuenlonguilla y

Museo del Aceite ●

Oficina de Turismo: 955 291 013

Hacienda Nuestra Señora del

Carmen (La Fuenlonguilla)

955 843 553

No elaboran

Visitas guiadas al Museo

Aparcamiento turismos y autocares

Oleand S.C.A. ●●●

Autovía A-92 km. 66 Vía de Servicio

954 847 031

mnunez@oleand.es

www.soberbio.com | www.pueblaoliva.com

Elaboran con certificación ecológica

Marcas comercializadas:

Aceites Soberbio, Aceites Pueblaoliva,

Aceitunas Manzanillaolive

Varietades de aceitunas:

Manzanilla Sevillana y Gordal

Visitas guiadas, catas, tienda

Restaurante concertado

Aparcamiento turismos y autocares

Mairena del Alcor

Aceitunas Rumarín, S. L. ●

Avda. de la Trocha, 15

955 744 655

fjrubio@rumarin.es

Marcas comercializadas:

Castillo de Luna, Olealcores

Varietades de aceitunas:

Manzanilla, Arbequina

Agromairena ●

Cta. Mairena – Brenes, Km. 1,5

955 942 751

agromairena@agromairena.com

www.agromairena.com

Marcas comercializadas:

La Flor de Sevilla, La Alondra,

La Extremeña

Varietades de aceitunas:

Manzanilla, Gordal, Verdial,

Hojiblanca, Arbequina

Producen encurtidos varios:

pepinillos, cebollitas, ajos, guindillas

Cooperativa Agraria Nuestra Señora de las Virtudes ●

Autovía A-92 Km. 66

(La Puebla de Cazalla)

Domicilio centro:

C/ Camino de Alconchel, 42

(Mairena del Alcor)

955 942 094 | 954 847 031

Elaboran con certificación ecológica

Marcas comercializadas:

Comairena, Soberbio

Varietades de aceitunas:

Manzanilla, Picual, Arbequina

Visitas guiadas, catas, tienda

Aparcamiento turismos y autocares

Campos De Olea, S.L. ●

955 746 860

info@campolea.com

www.campolea.com

Marcas comercializadas:

Compolea

Comolivas S.L. ●

C/ Nuestra Sñra. del Amparo, 73

955 748 959

administración@comolivas.com

Marcas comercializadas:

Comairena, Soberbio

Varietades de aceitunas:

Aceitunas de Mesa

Hermanos González González C.B.

C/ Asunción, 1 ● ●

653 929 329

administración@comolivas.com

Marcas comercializadas:

Hermanos González González

Varietades de aceitunas:

Manzanilla y Gordal

Visitas guiadas, catas, tienda

Aparcamiento turismos y autocares

Oleand S.C.A. ● ●

Camino del Alconchel, 42

955 942 094

mnunez@oleand.es

www.soberbio.com | www.pueblaoliva.com

Elaboran con certificación ecológica

Marcas comercializadas:

Aceites Soberbio, Aceites Pueblaoliva,

Aceitunas Manzanillaolive

Varietades de aceitunas:

Manzanilla Sevillana y Gordal

Visitas guiadas, catas, tienda

Restaurante concertado

Aparcamiento turismos y autocares

Montellano

Guerrero Seijo C.B. (laEspabilá)

C/ Martín Salazar, 37 ●

656 557 560

info@laespabila.com | www.laespabila.com

Marcas comercializadas:

La Espabilá

Varietades elaboradas:

Arequipa y Hojiblanca

Visitas guiadas, catas, tienda

Coop. Agrícola Ntra. Sñra. de Los Ángeles S.C.A. ● ● ●

C/ Ronda, 34

665 513 857 | 954 875 335

admon@oleangeles.com

www.oleangeles.com

Marcas comercializadas:

Los Ángeles

Varietades elaboradas:

Coupage, Manzanilla, Arbequina, Lechín

Visitas guiadas, tienda

Ferti Fersal, S.L. "Molino El Palancar"

C/ El Brosque, 94 ● ●

605 835 184

fertifersal@gmail.com

www.molinoelpalancar.com

Marcas comercializadas:

Molino El Palancar

Varietades elaboradas:

Aceite Picual, Arbequina, acebuchina,

Coupage de variedades, Manzanilla, etc.

Visitas guiadas

Tienda

Aparcamiento de turismos

Marchena

Miguel Alexis Ayora Caballo

602 239 404 ●
info@orodelasarenas.es
www.orodelasarenas.es

El Cigarrón, S. A.

C/ San Francisco, 3
955 858 575
Marcas comercializadas:
El Cigarrón de Castro
Variedades de aceitunas:
Manzanilla

Ind. Aceitunera

Marciense, S. A. ●●

Travesía de San Ignacio, S/N
955 845 400
iamar@marciense.es
www.marciense.es
Marcas comercializadas:
La Sevillana
Variedades de aceitunas:
Verdes, negras, enteras,
deshuesadas, en rodajas,
rellenas

Molinos Los Pérez, S. C. ●

C/ Enrique Camacho, 10
955 846 392 | 685 345 998
molinoslosperez@yahoo.es
www.aceitemolinoslosperez.com
Marcas comercializadas:
Molino Los Pérez
Variedades de aceitunas:
Verdial
Visitas guiadas, tienda
Aparcamiento turismos

S. Coop.a And. San Isidro Labrador

C/ Vicente Bermúdez Coronel, 7
954 843 825 ●●
casil@casil-e.com | www.casil.es
Variedades de aceitunas:
Manzanilla, Gordal, Verdial, Hojiblanca
Visitas guiadas, tienda
Aparcamiento turismos y autocares

Osuna

Aceite Cortijo Peña García

Juan Peña de la Puerta, S. L.
955 218 325 | 686 937 573
649 953 773
cortijohuertadelosarenosos@hotmail.com
www.cortijohuertadelosarenosos.com
Marcas comercializadas:
Cortijo de Peña – García
Variedades de aceitunas:
Arbequina, Picual, Manzanilla,
Hojiblanca

Caldeolive, S. L. ●

P. I. El Ejido. C/ Alarifes, 38
954 027 500
info@diolive.es
Variedades elaboradas:
Gordal, Manzanilla, Hojiblanca
Aceites y aceitunas de mesa

Coreysa, S. A.

Carretera Lantejuela, 7
955 821 000
coreysa@coreysa.es | www.coreysa.es
Marcas comercializadas:
Cortijo de Gobantes
Variedades elaboradas:
Hojiblanca

Hacienda La Beata ●

Cta. Osuna – El Rubio s/n
955 958 141

Arquitectura típica de hacienda
olivarera con interés artístico

Juan Peña de la Puerta, S.L.

almazara42210@gmail.com

Variedades elaboradas:
Aceite de Oliva Virgen Extra

S. A. T. 1941 Santa Teresa ●

Cta. La Lantejuela, 1
954 810 950

asesor@1881.es | www.1881.es

Marcas comercializadas:
1881

Variedades de aceitunas:
Manzanilla, Hojiblanca, Lechín

Utrera

Manzanilla Olive, SCA de 2º Grado

Cta. A-362 Utrera-Los Palacios, Km. 3,5
954 863 395 ●●●

gerencia@manzanilla.es

www.manzanillaolive.es

Marcas comercializadas:

Manzanilla Olive

Variedades elaboradas:

Manzanilla, Gordal, Verdial,

Hojiblanca y Morona

Visitas guiadas y catas

Aparcamiento turismos y autocares

Consejo Regulador De La IGPS De Las Aceitunas Manzanilla Y Gordal De Sevilla ●

Cta. A-362 Utrera-Los Palacios, Km. 3,5
666 202 756

info@aceitunasevillana.es

www.aceitunasevillana.com





SIERRA NORTE

Los diez pueblos que componen esta comarca turística están dentro del maravilloso espacio protegido del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla. Pueblos serranos de arroyos, bosques, caza, setas, cerdo ibérico y vinos, que, en cambio, tienen menos olivar, por razones naturales, que otras comarcas sevillanas.

En Guadalcanal, villa asentada en un valle entre dos sierras, la del Agua y la del Viento, del Parque Natural, se registra actividad industrial olivarera algo más intensa que en otros pueblos de la Sierra Norte. Su patrimonio cultural, a la vez que su artesanía y su tradición gastronómica, junto a toda la de la comarca, suponen un interesante reclamo para los viajeros que, cada vez más, eligen la Sierra Norte sevillana como destino turístico predilecto.

Almadén de la Plata

S. C. A. Olivaden
Pza. del Pilar, 1
954 735 004

Alanís

**Cooperativa Ntra. Sra. De Las
Angustias** ●
C/ Extramuros, s/n
954 885 126
scaalanis@gmail.com

Cazalla de la Sierra

Las Navezuelas Agroturismo

Finca Las Navezuelas
Ctra A-432 - Km 43,5
954 884 764 | 609 645 076
info@lasnavezuelas.com
www.lasnavezuelas.eu

Marcas comercializadas:

Las Navezuelas

Variedades de aceitunas:

Pico Limón, Manzanilla

Visitas guiadas, hospedaje, catas

Tienda, Restaurante

Aparcamiento de turismos y
autocares

S.C.A. Olivarera La Purisima

Cta. Alanís, 3
954 884 336 | 608 230 457
cazallaoliva@cazallaoliva.es
www.cazallaoliva.es
Producción ecológica
Marcas comercializadas:
Cazalla Oliva

S. C. A. Virgen del Robledo

C/ Arzobispo, 1
955 881 284
copvrobledo@gmail.com
Elaboran con certificado
ecológico
Marcas comercializadas:
Sierra Norte y Dcoop

Constantina

Aceitunas la Burrita ●

Paseo de la Alameda, 39
679 935 805
aceitunaslaburrita@hotmail.com
Marcas comercializadas:
Aceitunas y Encurtidos la Burrita
Variedades de aceitunas:
hojiblancas, manzanillas,
gordales y verdiales
Catas, tienda

Guadalcanal

S. C. A. San Sebastian

C/ Coso Bajo, 13 ● ●
954 886 111
627 326 967
gerente@sierradeguadalcanal.com
www.sierradeguadalcanal.com
Marcas comercializadas:
Sierra de Guadalcanal y
Guadalimón
Variedades de aceitunas:
Pico Limón

Dehesa Frías S.L.

Finca Dehesa Frías
669 452 044
direccion@dehesafrias.com
www.fincadehesafrias.com
Marcas comercializadas:
Sucum
Variedades elaboradas:
AOVE, Queso viejo de Cabra,
Sobrasada de Oca, Pate de
Hígado de Oca
Visitas guiadas, catas
Restaurante
Aparcamiento de turismos

S. A. T. Virgen de Guaditoca

Cta. Llerena S/N
954 886 270

El Pedroso

SAT Virgen del Espino
C/ Cerro de las Cruces S/N
954 889 823

La Puebla de los Infantes

S. C. A. Virgen de las Huertas

Cta. de Constantina, S/N

954 808 056

scavirgendelashuertas@gmail.com

www.scavirgendelashuertas.es

Marcas comercializadas:

Sierra Norte

Tienda

Las Navas de la Concepción

Aceite Molino de Navas

S. C. A. Virgen de Belén. Grupo

Alimentario Dcoop (S. Coop. A.)

C/ Virgen de Belén, 24

955 885 207 | 671 817 449

info@molinodenavas.com

www.molinodenavas.com

Elaboran aceite ecológico

Marcas comercializadas:

Molino de Navas, La Naverita

Variedades de aceitunas:

ojogallo, frijonero, barraqueño,
copito de nieve, azulejo, lechina,
manzanilla, redondilla, alameño,
negro, pico limón, temprana,
gordal, marteña, hojiblanca,
escarabajillo, y pajero, entre
otras.

Tienda online





SIERRA SUR

Con un pasado de asentamiento humano anclado ya en la Prehistoria y enmarcada también en la Ruta de los Castillos, la Sierra Sur es un destino por descubrir en la provincia de Sevilla. Caza, pesca y senderismo son atractivas actividades para el turismo, que se une al patrimonio cultural, artístico y gastronómico de la comarca.

Comarca lindante con el extremo sureste de La Campiña, en diversos de sus municipios se enmarcan industrias oliveras que elaboran aceites de alta calidad. En el término de Morón de la Frontera tiene su sede la industria Angel Camacho que, con su marca Fragata, comercializa aceite y, sobre todo, aceituna de mesa de amplia difusión en el mercado.

Aguadulce

Arbequisur, S. C. A.

Autovía A-92, Km. 95

954 817 020 | 630 356 355

arbequisur@oleoestepa.com

Puricon, S. C. A

Avda. de Andalucía S/N

954 816 024

puricon@telefonica.net

Algámitas

Sierra del Terril, S. C. A.

C/ Horcajo, S/N ●●

955 857 813

info@sierradelterril.com

www.sierradelterril.com

Marcas comercializadas:

Dcoop / Sierra del Terril

Varietades de aceitunas:

Multivarietad

Visitas guiadas, tienda

Aparcamiento turismos y autocares

Badolatosa

Olivarera del Genil S.C.A. ●

Cta. La Roda de Andalucía, s/n

954 017 110

badalatosa.gerente@agrosevilla.com

www.agrosevilla.com

Marcas comercializadas:

Agro Sevilla Premium, Coopoliva

Varietades de aceitunas:

Manzanilla, Gordal, Hojiblanca

D.O. Estepa

S. C. A. Olivarera Ntra. Sra. de la Fuensanta

C/ Extramuros S/N

41599 Corcoya, Badolatosa

954 011 057

660 469 137

olivarerafuensanta@oleoestepa.com

D. O. Estepa

Marcas comercializadas:

Oleoestepa

Olivarera San Plácido SCA

Paraje Isla Quemada ●●

“Los Bermejales”, s/n

954 017 210

sanplacido@oleoestepa.com

D. O. Estepa

Marcas comercializadas: Oleoestepa

Variedades de aceitunas:

Hojiblanca, Arbequina, Picual

Visitas guiadas, tienda

Aparcamiento turismos y autocares

Casariche

Coop. Olivarera de Casariche, SCA

Cta. de Estepa, 19 ●

954 011 086

casariche@oleoestepa.com

www.facebook.com/coopcasariche

D.O. Estepa

Marcas comercializadas:

AOV Extra Oleoestepa

Variedades de aceitunas:

Hojiblanca, Manzanilla, Picual,

Arbequina

Coripe

Oleicola Coripeña, S. C. A. ●

Avda. Pablo Picasso, 36

955 858 575

cooperativa@oleocoripe.com

www.oleocoripe.com

Marcas comercializadas:

Coripe, Verde Sevilla

Variedades de aceitunas:

Lechín, Hojiblanca y Arbequina

Visitas guiadas, catas, tienda

Aparcamiento turismos

El Saucejo

Aceites Antojo del Sur ●

Cta. El Saucejo – Osuna, Km. 17

Cortijo El Gordillo

955 143 038 | 649 982 386

juanpr@antojodelsur.com

www.antojodelsur.com

Marcas comercializadas:

Antojo del Sur

Variedades de aceitunas:

Hojiblanca, Picual, Arbequina

Tienda online

Agroganadera

Pérez-Racero S.L. ●

Ctra. El Saucejo-Osuna, Km. 17

955 143 038 | 649 982 386

juanpr@antojodelsur.com

www.antojodelsur.com

Elaboran con certificación ecológica

Marcas comercializadas:

Antojo del Sur

Variedades de aceitunas:

Hojiblanca, Picual

Catas, tienda

Cooperativa Ntra. Sñra. del Rosario

C/ Fray Antonio, 51

955 824 180

direccion@cooprosario.com

www.cooprosario.com

Marcas comercializadas:

Corbones

Variedades de aceitunas:

Hojiblanca, Picual

Visitas guiadas

Gilena

Olivarera San Isidro de Gilena, SCA

C/ Triana, 2
955 826 564 | 659 108 386
olivargilena@hotmail.com

Hacienda Ípora

Cta. Gilena – Aguadulce, Km. 1,8
954 416 411
info@haciendaipora.com
www.haciendaipora.com
Marcas comercializadas:
Hacienda Ípora
Variedades de aceitunas:
Arbequina, Hojiblanca,
Manzanilla, Lechín, Picual
Tienda online

Herrera

La Purísima de Herrera

Cta. de Estepa, 9
954 013 153 | 687 871 925
lapurissima_calidad@movistar.es

Agropecuaria Herrera, SCA

Cta. de Estepa, 3
954 013 139
sanisidroherrera@oleoestepa.com

La Roda de Andalucía

Agrícola Roda, S. C. A.

Cta. de Pedrera, S/N
954 016 086 | 670 609 363
info@agricolaroda.es

La Inmaculada Concepción, S. C. A.

Cta. de Pedrera, Km. 1
954 016 113 | 620 597 644
lainmaculada@oleoestepa.com

Ntra. Señora de los Llanos, SCA

Pza. de Pablo Estepa, nº 1
954 016 086
losllanos@oleoestepa.com
www.oleoestepa.com
Marcas comercializadas:
Oleoestepa

Hacienda Almanzora, S. L.

Finca Basana Chanfret
Cta. Sevilla – Granada, Km. 119
954 015 230

Aceitera del Guadalquivir, S. A

Grupo Acesur ●
Cta. Sevilla – Granada, Km. 123
954 015 127
zmartos@acesur.com
www.acesur.com

Marcas comercializadas:
La Española, Coosur, Guillén...
Aceitunas Guillén
Variedades de aceitunas:
Picual, Hojiblanca, Manzanilla

Palacio Oliaxi, S.L. ●

We The Legend
954 015 144
info@palacioliaxi.com
www.palacioliaxi.es

Lora de Estepa

**Olivarera San José de
Lora de Estepa, S. C. A.**

C/ Eduardo Pérez Pérez, 1
954 829 098

sanjose@olivarerasanjose.com
santiago@olivarerasanjose.com
www.olivarerasanjose.com
D.O. Estepa

Marcas comercializadas:
Oleoestepa

Varietades de aceitunas:
Hojiblanca, Manzanilla, Picual,
Arbequina

Los Corrales

La Dehesa SCA

Pol. Ind. Los Baldíos
955 917 177

Marinaleda

**Coop. Olivarera San Nicolás
de Marinaleda, S. C. A.**

Avda. de la Libertad, 109
955 829 817
675 930 469

sannicolas@oleoestepa.com

Aceitunas y encurtidos

La Tinaja ●

C/ Padre Leonardo, 27
955 829 890

Aceitunas y encurtidos

Martín de la Jara

AGROJARA, S. C. A.

Agro Sevilla
Avda. de los Almendrillos, S/N
955 825 015

Aceite y aceitunas
Marcas comercializadas:
Agro Sevilla, Coopoliva, Sevilla
Premium, Olicoop
Varietades de aceitunas:
Manzanilla, Hojiblanca, Gordal

Olivarera Gavira – Oliva, S. C. A.

Cta. Martín de la Jara – Osuna,
Km. 2
955 958 175

Morón de la Frontera

Aceite Caslun

Oleo Morón, S. L.

Ronda de la Trinidad s/n
954 851 351

info@oleomoron.com
www.oleomoron.com

Marcas comercializadas:
Caslun

Varietades de aceitunas:
Picual, Lechín, Morona,
Arbequina, Verdial, Manzanilla

Aceites Candau

La Vigía, S. A.
Finca La Vigía. Cta.
La Alcoba, Km. 5
954 226 817
comercial@aceitescandau.com
www.aceitescandau.com
Marcas comercializadas: Candau
Variedades de aceitunas:
Picual, Manzanilla, Gordal,
Hojiblanca
Tienda online

Aceitunas Montegil S.L.

Pozo de Sevilla, 2
955 853 404 | 661 700 425
montegil@montegil.es
www.montegil.es
Marcas comercializadas:
Montegil, Hacienda Montegil,
Citricline
Variedades de aceitunas:
Gordal, Manzanilla , Hojiblanca
Tienda online

Angel Camacho Alimentación

Avda. del Pilar, 6 ●
955 854 700
info@acamacho.com
Marcas comercializadas:
Aceite y aceitunas Fragata
Variedades de aceitunas:
Manzanilla y Gordal en
aceitunas. Lechín en aceite

Aceitunas Guadalquivir S.L.

C/ Alcoba, 2ºA
955 854 710
info@agolives.com | www.agolives.com
Elaboran con certificado ecológico
Marcas comercializadas:
Marcas comercializadas:
Excelencia, Floresur, Huerta de Barro
Variedades de aceitunas:
Variedades elaboradas:
Manzanilla Sevilla, Gordal de
Sevilla, Hojiblanca, Kalamata,
Aloreña, ...

Nuestro Padre Jesús de la Cañada, S. C. A.

Avda. del Pilar, 9
682 548 792
chfajardo@capycru.com
www.capycru.com
Marcas comercializadas:
Capycru, Gitanilla, Moronera
Variedades de aceitunas:
Verdial, Morona, Hojiblanca,
Gordal y Manzanilla

La Zarza S.C.A.

La Vigía, S. A.
Vereda de Percoya, s/n
Polígono 62 / Parcela 30
696 121 422 | 622 430 453
almazarahuertoliva@gmail.com
Marcas comercializadas:
Huertoliva, AOVE
Variedades de aceitunas:
Autóctona
Visitas guiadas
Aparcamiento turismos y autocares

Pedreira

Cooperativa Olivarrera de Pedreira, S. C. A.

C/ Autonomía, 1
954 819 070 | 600 411 608
pedreira@oleoestepa.com

Hermanos Lasarte Luna, C. B.

C/ 1º de Mayo
954 819 015
Marcas comercializadas:
Casablanca
Variedades de aceitunas:
Lechín y Hojiblanca

San Antón Sociedad Cooperativa Agraria ●

Avda. de los Emigrantes, 12
954 858 530
antoniomoreno@prunaoliva.com
anabaeza@prunaoliva.com
Marcas comercializadas:
Prunaoliva, San Antón
Variedades elaboradas:
Hojiblanca, Picual
D. O. Sierra de Cádiz
Visitas guiadas y catas
Tienda
Aparcamiento de turismos y
autocares

Pruna

Casa Rural Asiento del Río

Carretera Morón Olvera km9
665 862 672
casaruralasientodelrio@gmail.com
Variedades elaboradas: Lechín y
Verdial
D. O. Sierra de Cádiz
Visitas guiadas
Hospedaje
Catas
Aparcamiento turismos y autocares

Villanueva de San Juan

San Juan Bautista S. C. A.

Cta. El Saucejo, S/N
955 916 526/71
Marcas comercializadas:
Rincón Andaluz, Villanoveño

Aceites Blázquez, S. L. ●

Avda. de Andalucía, 18
954 858 043
Marcas comercializadas:
Blázquez
Variedades elaboradas:
Lechín
Visitas previa cita





VÍA DE LA PLATA

Los ocho municipios enmarcados en esta comarca turística recorren el pasillo formado por la histórica Ruta de la Plata que, desde Sevilla hasta Asturias, trazaron los romanos en la Antigüedad. Las Riberas de Huelva y Cala, configuran la turística Ruta del Agua, con magníficos parajes para la práctica del cicloturismo, el senderismo y las actividades hípicas.

Aznalcóllar y Gerena también están dentro de la Ruta de los Castillos de la provincia.

No es zona eminentemente olivarera pero si encontramos muestra del mundo del olivar en Gerena. En este municipio se encuentra la Hacienda San Felipe, finca olivarera, como también lo es desde el siglo XVII, la Finca La Pizana, convertida entonces en dehesa olivarera por los jesuitas. La Finca San Felipe ha diversificado sus servicios ofreciendo, además de la elaboración de aceite y aceituna de mesa, alojamiento rural, celebraciones y otras posibilidades turísticas de ocio.

Gerena

Hacienda San Felipe ●●

Cta. Gerena – Aznalcóllar, Km. 1,8

954 216 045 | 618 758 044

info@haciendasanfelipe.com

www.haciendasanfelipe.com

Marcas comercializadas:

Hacienda San Felipe

Variedades de aceitunas:

Arbequina en aceite y Manzanilla
en aceituna de mesa

Visitas guiadas y pernoctaciones

Museo de carruajes

Ganadería vacuna y caballar

Aparcamiento de turismos y

autocares

Sociedad Cooperativa

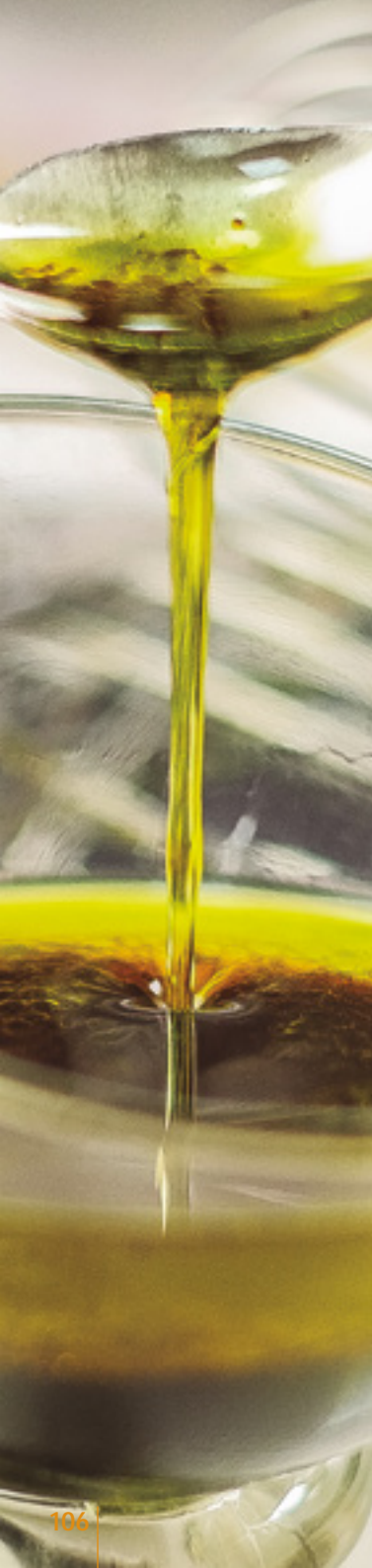
Campos de Gerena

C/ García Ceballos, nº 1

955 782 400

scacampogerena@terra.es





Agradecimientos:

D.O. Estepa
Aceites Jarda

EDICIÓN

Turismo de la Provincia de Sevilla

Diseño y maquetación

Dual Servicios Corporativos - Manuel Campos

Redacción

Javier Compás

Fotografía gastronómica

Manolo Manosalbas

Fecha de edición

Julio 2020

Dep. Legal

SE 1054-2020





**TURISMO DE LA PROVINCIA DE SEVILLA
(PRODETUR, S.A.)**

Leonardo Da Vinci, 16
Isla de la Cartuja - 41092 Sevilla
Tel. + 34 954 486 800

Oficina de Turismo
Plaza del Triunfo, 1 - 41004 Sevilla
Tel. +34 954 00 05
infoturismo@prodetur.es

 @saboresdelaprovinciadeSevilla

 @SaboresSevilla

 /SevillaTurismo

 saboresdelaprovinciadesevilla



Andalucía

www.turismosevilla.org