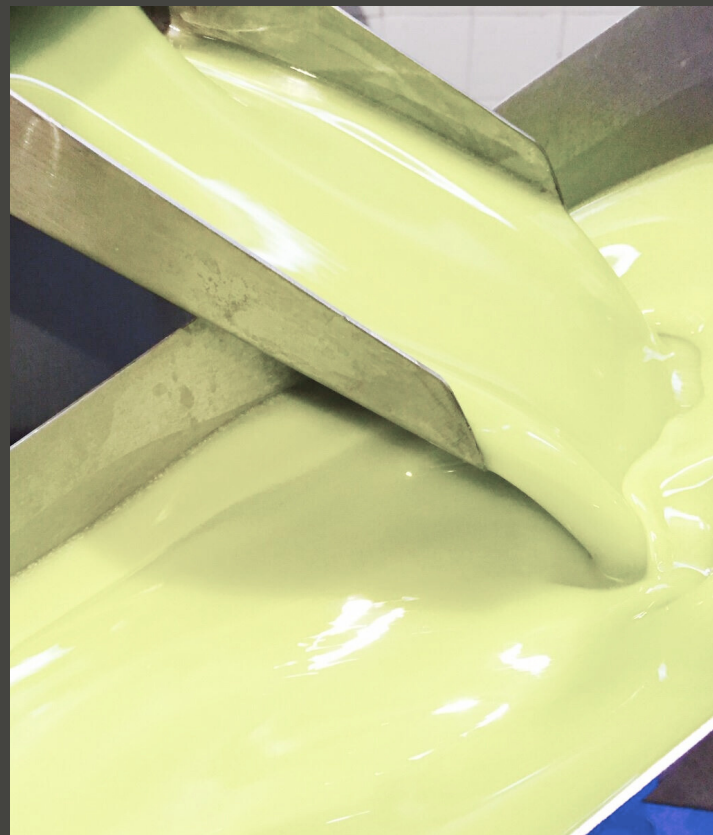


ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



VILLANUEVA DEL ARZOBISPO





UN ACEITE CON TRADICIÓN

Villanueva del Arzobispo tiene en el olivo la base económica de la población. La mayor parte de sus gentes tienen vinculación al mismo, ya sean pequeños o grandes productores, trabajadores agrícolas o de empresas de extracción y envasado, o simplemente consumidores y concedores del olivo y todo lo que lo rodea.

La integración del olivo en el paisaje, la economía, y el modo de vida de la gente de nuestro municipio a lo largo de los siglos, ha acumulado un bagaje cultural y unas señas de identidad que tienen al Olivo, la Aceituna y Aceite de Oliva Virgen Extra como principales exponentes de nuestra tierra.

Las gentes de nuestro pueblo han interiorizado durante siglos el cultivo del olivar como parte de su vida. Actualmente, la globalización de las comunicaciones, la introducción de nuevas tecnologías y el relevo generacional, unido a la historia y arraigo rural y agrícola, imprimen a los Villanovenses su especial identidad; tierra que fue y sigue siendo frontera y cruce de culturas.

NUESTRO ACEITE

En nuestra comarca predomina la variedad Picual. La calidad del aceite depende del estado y tratamiento del fruto, de su momento de madurez y de las condiciones de elaboración y posteriormente de su conservación.

El Aceite de Oliva Virgen Extra es el aceite de mayor calidad, 100% zumo de aceituna, con un sabor y un aroma intachable y libre de defectos, extraído mediante procesos mecánicos. En nuestra localidad puedes encontrar este excepcional aceite.

Las características que hacen único el Aceite de Oliva Virgen Extra frente a otros son los siguientes:

- Su alto índice de ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico) y de antioxidantes.
- Su sabor y su aroma, propiedades prácticamente muy características por su cultivo y recolecta.
- Su modo de molturación es totalmente mecánico, siendo puro zumo de aceituna sin ningún proceso de refinado.
- La variedad Picual es una de las más resistentes a las altas temperaturas, es muy aconsejada para cocinar alimentos que se someten a elevadas cocciones.
- Es un aceite que se caracteriza por mantener todas sus propiedades intactas durante más tiempo que otros aceites.
- Sus propiedades son medicinales, estas están demostradas y es un alimento imprescindible en la Dieta Mediterránea por ser sus efectos beneficiosos para el corazón y enfermedades circulatorias, ya que ayuda a regular el colesterol.









UN ACEITE EXCEPCIONAL

El Aceite de oliva Virgen Extra es reconocido por la UNESCO como parte fundamental de la Dieta Mediterránea. Es por ello que nuestro aceite es Patrimonio Inmaterial de la Humanidad junto con la dieta mediterránea. El aceite de oliva es una grasa muy polifacética ya que puede tener diferentes usos.

Gastronomía | Es la base de nuestra cocina, de nuestra Dieta Mediterránea, es el ingrediente que cada vez se incorpora con más frecuencia a los platos de grandes cocineros de todo el mundo haciendo que sus creaciones culinarias sean irresistibles.

Cosmética | Por sus múltiples propiedades se elaboran productos para el cuidado e higiene del cuerpo con base de Aceite de Oliva Virgen Extra. Podemos encontrar una amplia gama de productos como champú, gel, crema, jabón e incluso aceites para masajes y otros tratamientos.

Subproductos | El aceite, el orujo y la madera de olivo son utilizados para otros fines. Estos tienen otros usos, desde el aprovechamiento del orujo como combustible, abono, alimentación animal, etc; hasta la artesanía elaborada con madera de olivo.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué son aceites de oliva vírgenes?

Porque los últimos procedimientos que utilizamos son mecánicos o físicos. No interviene la química, no hay aporte químico en ninguna de las fases.

¿Qué ocurre con esos aceites de oliva vírgenes?

En función de su calidad se van a clasificar en 3 tipos, esto va a depender de en qué estado se encuentre el fruto y de cómo hemos hecho el proceso de recogida del mismo. Si el fruto viene perfecto y el proceso lo hemos hecho bien vamos a tener una calidad de virgen extra, y si el fruto viene mal vamos a tener aceite de oliva virgen o simplemente aceite que se desecha para otros usos o para ser transformado en aceite de oliva o aceite de orujo de oliva.

¿Cómo se sabe si el aceite de Oliva es Virgen o Virgen Extra?

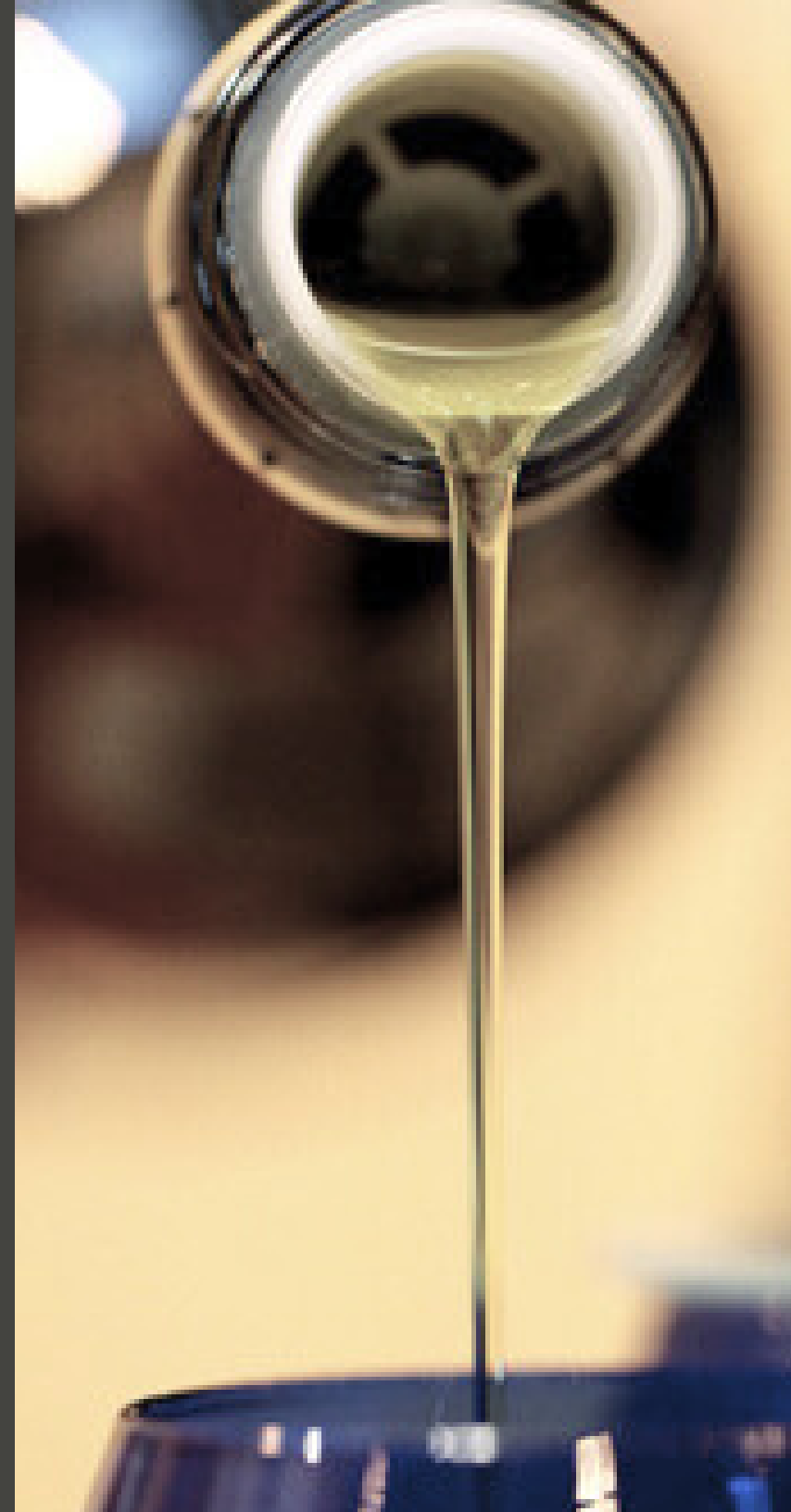
Para eso el aceite tiene que pasar por 2 pruebas. Tiene que pasar por una prueba química y por una prueba ORGANOLÉPTICA.

La prueba química es dónde se determina la acidez. Para ser Virgen Extra su acidez ha de ser por debajo de 0,8; para que sea Virgen su acidez tiene que ser por debajo 2°, y para que se catalogue como lampante superior a 2°, hay que tener en cuenta que sigue siendo virgen, ya que se ha obtenido de la misma forma, pero se destina a otros fines.

La otra prueba es realmente difícil, es la prueba organoléptica, se trata de un panel de cata, compuesto mínimo por 16 catadores entrenados para que todos tengan una misma sensibilidad. Si no tiene defecto, si el aceite virgen es totalmente perfecto, si es un zumo de aceituna perfecto es AOVE. El aceite virgen es el único producto en el mundo que se clasifica por su sabor.

¿Qué diferencia hay entre el Aceite de Oliva y Aceite de Oliva Virgen Extra?

El Virgen Extra es un producto completamente natural, es zumo de aceituna, y el Aceite de Oliva es un subproducto del anterior siendo un producto químico manipulado mediante disolvente y al que se le da la acidez que se quiera con un sabor menos intenso.





Información y Servicios en Punto de Información Turística

Contacto

turismo@villanuevadelarzobispo.es

607 18 46 28 

Síguenos:



Ubicación

Avenida de la Constitución, 5

Villanueva del Arzobispo(Jaén)

