

OLEOTURISMO

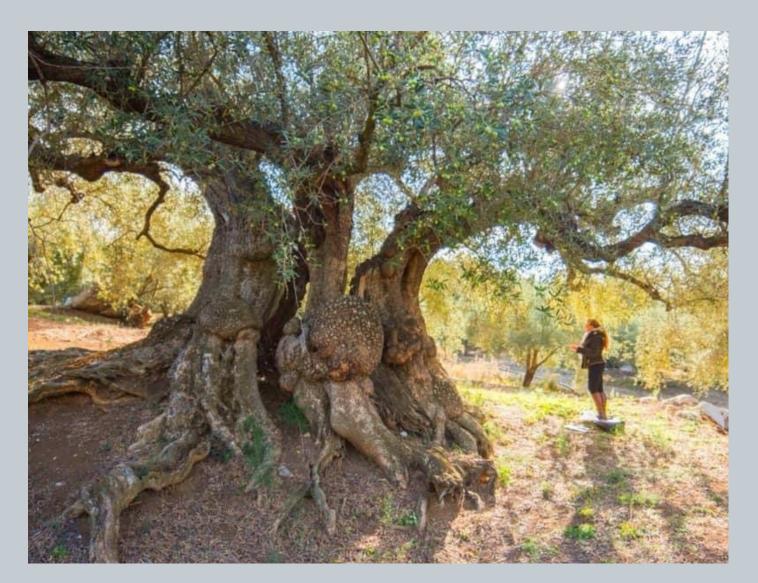




PACK DE OLEOTURISMO

VISITA NUESTRO OLIVAR MILENARIO Y CENTENARIO

Vive una experiencia en nuestro olivar con historia. Legado de nuestros antepasados Íberos. Diversos estudios de excavaciones arqueológicas nos datan que la variedad verdial se remonta a los inicios de la cultura y civilización humana.



Vive una experiencia en nuestro olivar con historia. Legado de nuestros antepasados Íberos. Diversos estudios de excavaciones arqueológicas nos datan que la variedad verdial se remonta a los inicios de la cultura y civilización humana.

"Un hecho absolutamente único es el dominio de la variedad Verdial, patrimonio exclusivo de la comarca la Axarquía"

Incluye:

1-Cata de los diferentes AOVES acompañado por un desayuno molinero.

2-Visita guiada a nuestra almazara para conocer el proceso de elaboración del AOVE.

3-Visita guiada al olivar donde podrá conocer los olivos milenarios y centenarios de la variedad única en el mundo y patrimonio de nuestra comarca "La Verdial" variedad similar al acebuche por las grandes propiedades nutricionales.





Duración visita: 2:30 h

Precio: 15€/persona. Escolares y niños menores 12 años: 9€

PACK DE OLEOTURISMO

TALLER COSMÉTICA NATURAL CON AOVE

El uso del aceite de oliva virgen extra para el cuidado de nuestro cuerpo se remonta muchos siglos atrás. En el antiguo Egipto ya conocían sus propiedades culinarias y cosméticas. Lo usaban como limpiador hidratante o como loción antibacteriana. Y es que, diversas investigaciones han demostrado que la oleuropeína (componente antioxidante de la pulpa de la aceituna) tiene una importante acción antimicrobiana y antiviral.

El aceite de oliva virgen extra -AOVE, es el producto estrella de la dieta mediterránea, no sólo por su sabor sino por los beneficios saludables que aporta a nuestro organismo. Pero en los últimos años se ha puesto de manifiesto que su aplicación de forma tópica también produce una serie de mejoras en nuestro cuerpo.

Si quieres saber más sobre los beneficios de la cosmética con aceite de oliva virgen extra nosotros te los contamos.



Incluye:

1-Cata de los diferentes AOVES acompañado por un desayuno molinero.

2-Visita guiada a nuestra almazara para conocer el proceso de elaboración del AOVE.

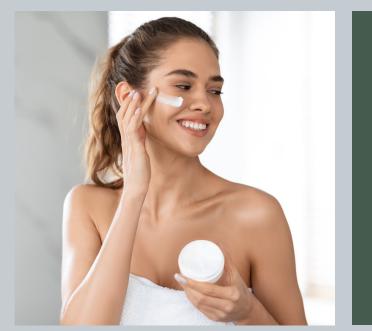
3-Introducción propiedades del uso del AOVE en productos cosméticos naturales.

4-Taller práctico de elaboración a elegir:

- Opción nº1 Elaboración crema artesanal facial con AOVE y aceites esenciales.
- Opción nº2 Elaboración labial artesanal con AOVE, aceites esenciales y micas naturales.
- Opción nº3 Elaboración artesanal de jabón con AOVE y aceites esenciales.

Duración visita: 5 h

Precio: 30€/persona. Escolares y niños menores 12 años: 20€







TALLER COCINA CON LOS DIFERENTES AOVES

El arte del maridaje del aceite de oliva virgen extra, todavía inexplorado en muchos de sus aspectos, tiene un principio fundamental: el uso adecuado del aceite teniendo en cuenta su perfil aromático, para potenciar el sabor del mismo al máximo exponente.

Incluye:

PERIANA

- 1-Cata de los diferentes AOVES+ desayuno molinero.
- 2-Visita guiada a nuestra almazara para conocer el proceso de elaboración del AOVE.
- 3-Visita guiada al olivar donde podrá conocer los olivos milenarios y centenarios de la variedad única en el mundo y patrimonio de nuestra comarca "La Verdial" variedad similar al acebuche por las grandes propiedades nutricionales.
- 4-Taller introducción técnicas para utilizar correctamente los diferentes AOVES en cocina, donde se incluye una degustación de ajoblanco malagueño, salmorejo, boquerones, chivo al ajillo, torta típica de aceite y trufas de chocolate elaborado con los diferentes AOVES.

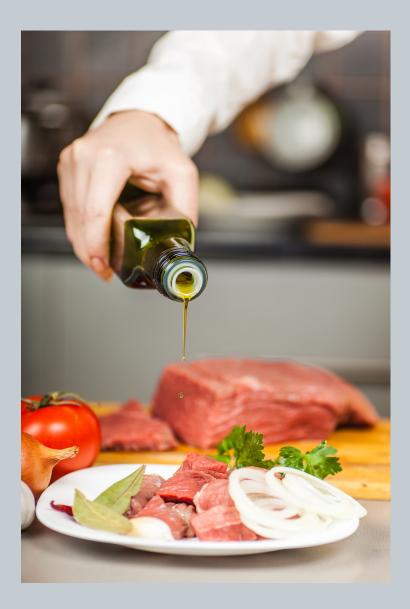


Para un cocinero/a uno de los mejores momentos es la elección de los elementos que van a dar sabor y aroma al plato que van a elaborar, un cocinero creativo se siente como un alquimista que va a comenzar un nuevo experimento para encontrar el perfecto equilibrio o sinergias de sabores y aromas en su creación.

Disponer de una buena colección de Aoves es esencial. ¿Qué tipos de Aoves van a estar en dicha colección? Se determinará por sus atributos sensoriales. Duración visita: 5 h

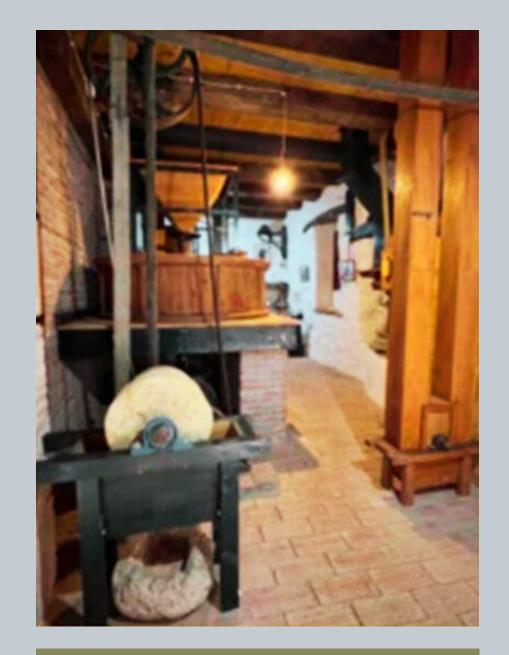
Precio: 50€/persona. Escolares y niños

menores 12 años: 20€

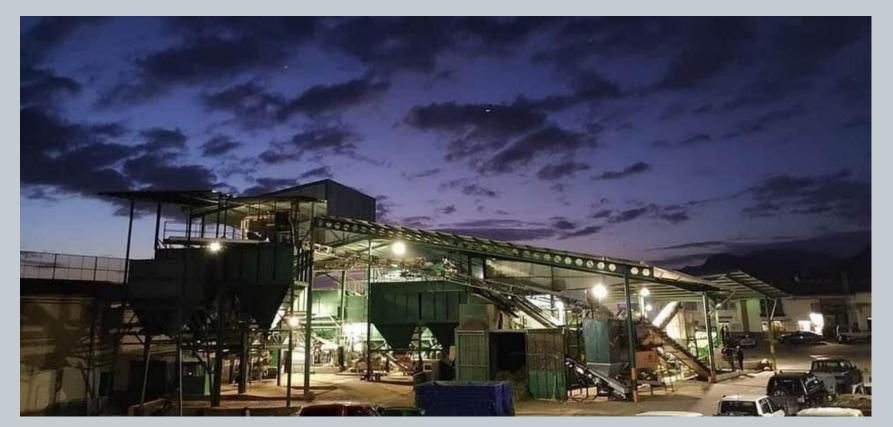


PACK DE OLEOTURISMO

RUTA Y VISITA MOLINO MOZÁRABE



Duración visita: 4:30 h





Tras una ruta por un sendero desde Periana a la aldea de Guaro visitaremos un molino que es una verdadera joya histórica. Los molinos existen desde el inicio de la humanidad para producir la molida del grano; molinos rudimentarios de mano ya aparecen en el neolítico. Es con la romanización cuando empieza la construcción de las primeras máquinas para la molida, que se inicia con el uso de animales o esclavos, y que conviven inicialmente con los molinos hidráulicos ya similares a los que perduran hasta la edad moderna. Con los romanos aparecieron molinos de agua, y fue con los musulmanes, su transformación agrícola, que se introdujeron artefactos tecnológicamente más avanzados, como los molinos de agua a presión, que se extendieron a través de la zona mediterránea.

Incluye:

1-Cata de los diferentes AOVES acompañado por un desayuno molinero.

2-Visita guiada a nuestra almazara para conocer el proceso de elaboración del AOVE.

3-Ruta por un sendero desde Periana a la aldea de Guaro donde visitaremos una autentica joya histótica, un molino Mozárabe.

Precio: 20€/persona. Escolares y niños menores 12 años: 10€





ww.aceiteperiana.es

tienda@aceiteperiana.es

952 536 020