

Adentrándonos en la vertiente artesanal de nuestra ruta, desde antiguo se conocen otros usos del olivo y su fruto, que a punto de extinguirse, hoy se están recuperando. Nos referimos a la obtención de **jabones, cosméticos y aceites esenciales**, y a la construcción artesanal de **muebles de madera de olivo**, que reporta reconocimiento internacional a la localidad de Castro del Río, sitio destacado como de **Interés Artesanal de Andalucía**, como puede atestiguar en la visita al **Centro de Interpretación de la Madera de Olivo** ubicado en el antiguo edificio del **Pósito Municipal**.

Desde el punto de vista paisajístico vinculado al olivar, esta tierra cuenta con parajes de singular belleza como **Las Cumbres**, en la carretera de Doña Mencía a Nueva Carteya, el **paraje del río Guadalromal**, situado en el cerro del Romeral en Nueva Carteya, o la **laguna La Quinta**, en la carretera de Fuentidueña, en el término de Baena.

Con todo, para conocer y poder apreciar la esencia de la cultura del aceite de oliva virgen extra, nada mejor que acercarse a las **almazaras** y cooperativas donde se obra el milagro de convertir la aceituna en auténtico oro líquido. O a sus **museos**, que son varios en la comarca. Así cabe destacar la visita a la **Almazara y museo familiar de los Hermanos Núñez de Prado** y la **Almazara de la Cooperativa Germán Baena** en Baena; el **Cortijo y Almazara de Suerte Alta** en Albendín; la **bodega y la almazara de los Hermanos Ortega Marín**, en Nueva Carteya; el **Museo del Aceite de Oleocultura** en Castro del Río; y el **Museo del Olivar y el Aceite** de Baena, que ofrece en las instalaciones de un antiguo molino y con una superficie de más de 800 metros cuadrados, una visión didáctica e informativa, de todo lo relacionado con la Cultura del Olivar y el Aceite.



Castro del Río, Villa artesanal



RUTAS POR EL GUADAJÓZ  
ACEITE, VINO Y GASTRONOMÍA



Almazara Núñez de Prado / Baena



Museo del Aceite / Baena



Almazara / Castro del Río



## ACEITE, VINO Y GASTRONOMÍA

En la comarca del Guadajoz, contamos con un apreciado tesoro, un divino don, que reporta prestigio y reconocimiento universal a esta tierra. Materializado en un auténtico oro líquido, el aceite de nuestros olivos se ha convertido en uno de nuestros mejores embajadores en las mesas y cocinas de todo el mundo. Avalado por una **calidad extraordinaria, el Aceite de Oliva Virgen extra de la Denominación de Origen Baena**, nuestro Aceite, lleva consigo una importante carga de tradición e innovación, cultura y desarrollo, salud y artesanía.

El olivo, el árbol del que se extrae el aceite, es símbolo de Paz y de la Cultura Mediterránea, además de una de las señas de identidad de nuestra comarca, rodeado de un carácter mitológico, determina toda una idiosincrasia, una cultura popular y unas costumbres que llenan de singularidades a las gentes de este lugar.

Ya existen **referencias en el neolítico** del aprovechamiento del olivo. En la época romana, el aceite de la Bética alimentó y alumbró a la Roma Imperial, importancia que se mantuvo íntimamente **asociada tanto a la cultura musulmana como a la cristiana**.

Al olivar y al aceite se le valora por sus numerosas aplicaciones. Mil usos para un producto milenario. Pero sin duda, la utilización del aceite de oliva en la cocina como base de una **exquisita gastronomía** popular es el que más satisfacción reporta, dando un toque de distinción que va desde el plato más tradicional al más simple, y aportando su exquisito sabor y aroma, a toda una vasta gama de platos y productos, desde potajes, gazpachos, salmorejos, fritos, salsas, revueltos, ensaladas, dulces e incluso tomado en los tradicionales "hoyos de aceite" que se acompañan con aceitunas machacadas o bacalao.



Paisaje de Olivos / Valenzuela



Almazara / Castro del Río



Además, el aceite de oliva virgen –el mayoritario aquí– es un **producto enteramente natural, extraído directamente por la simple presión de la aceituna**, rico en vitamina E y con cualidades antioxidantes y que conserva el sabor, aroma y aporte vitamínico de los frutos de donde procede.

Pero también la gastronomía de nuestra comarca, está llena de matices y sabores sorprendentes. Fruto de una rica herencia cultural, basadas en el aprovechamiento de los productos de nuestra tierra, destacando el uso para disfrute de paladares exigentes de **verduras, hortalizas y frutales criados en las huertas a las riberas del río Guadajoz de Castro del Río, Albendín y en las huertas del arroyo Marbella en Baena**. También son exquisitas y conocidas por su calidad las **chacinas y embutidos del cerdo que se producen en la localidad de Espejo** y que incluso tienen su **fiesta popular de la mano de la Fiesta de la Matanza**, y las **legumbres de Valenzuela**.

Mención destacada merecen la **repostería**, como uno de los puntos fuertes de nuestra gastronomía. Cada festividad tiene asociada sus dulces típicos y tradicionales, hechos con recetas ancestrales que con el paso del tiempo se han mejorado para hacer más dulce, si cabe, la visita a esta comarca.

En nuestra ruta gastronómica por la comarca del Guadajoz, los **extraordinarios vinos** tienen una presencia activa. La mayoría de los vinos llegan a la copa avalados por la **Denominación de Origen Montilla-Moriles**, muy presentes en la gastronomía de nuestra tierra. Con estos y otros productos se elaboran todo un compendio de platos singulares y exclusivos que solo podrán encontrar en la variada carta que ofrecen restaurantes y bares de nuestros municipios.