

## PARAÍSO DE OLIVOS & 10+ OLEOCULTURA & ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO



Productores	Antonio Zafra & Josefina Raya
Contacto	azuheros@yahoo.es Tfnos. 957694668 - 648778951
Web	<a href="http://paraisodeolivos.wsordpress.com">http://paraisodeolivos.wsordpress.com</a> <a href="http://www.youtube.com/watch?v=D9WHyJFOJcw">http://www.youtube.com/watch?v=D9WHyJFOJcw</a>



Cuidamos desde hace tres décadas un olivar, heredado de nuestra familia, con apenas 351 olivos repartidos en algo más de dos hectáreas de terreno. Muchas razones nos han llevado a pensar que estamos en un verdadero paraíso. Primero por el enclave, inmerso en las pronunciadas pendientes sobre suelos calizos que caracterizan el **Parque Natural de las Sierras Subbéticas Cordobesas**. Muy cerca de **Zuheros**, conjunto histórico que conforma uno de los pueblos andaluces más bellos. En segundo lugar, los olivos centenarios que trepan desordenados ladera arriba, entre quejigos y plantas mediterráneas, conforman un jardín cultivado de una decena de variedades de aceitunas, muchas de ellas autóctonas de este municipio cordobés. Algunas de ellas como la marteña, hojiblanca o picuda, representan la trilogía varietal del sur de Córdoba, a las que se unen un racimo de **variedades locales** que tipifican un aceite de oliva excepcional: Nevaio Azul, Alameño, Casta Cabra, Endeero, Chorroo, Nevaio Basto, o Torcio. El paisaje, atravesado por la que fuera vía férrea Linares – Puente Genil, reconvertida ahora en **Vía Verde del Aceite**, merece ser vivido lentamente, como si a través de una ventanilla del viejo ferrocarril lo viésemos pasar.

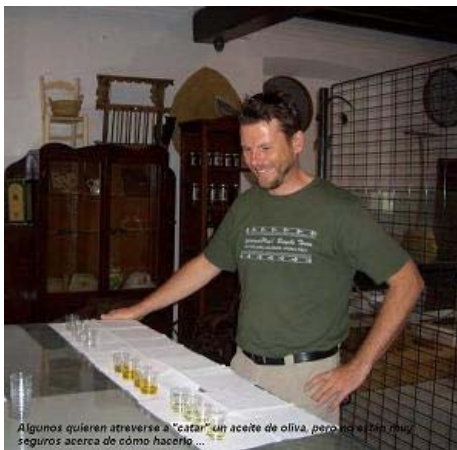
Justo esa filosofía ha impregnado el modo de vida de nuestra familia desde que nos hicimos cargo de este paraíso cultivado, con delicada atención a la naturaleza silvestre sobre la que se asienta. Por ello, nuestro cultivo es ecológico, certificando la calidad natural de nuestras aceitunas el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. La ayuda de profesionales y amigos investigadores nos ha permitido determinar las variedades de aceitunas, así como sensorial y químicamente sus aceites, en un trabajo acometido en 2004.

Más recientemente hemos iniciado un programa de actividades culturales y educativas que ofrecemos a quienes quieren acercarse a disfrutar con ellas: visitas guiadas a la finca y al Museo de Artes y Costumbres

Populares JFC de Zuheros, taller de elaboración de aceitunas de mesa, taller de cata de aceites de oliva, charlas y otras actividades ligadas a la cultura del olivo, adaptadas a cada demanda específica.

En 2009 hemos producido por primera vez un aceite de oliva de cosecha propia gracias a la colaboración de profesionales amigos que han colaborado a la hora de moler y comercializar un aceite de oliva virgen extra ecológico, que hemos denominado "10+" en reconocimiento al número de variedades de aceitunas presentes en este insólito coupage.

Tenemos el gusto de ser miembros de Slow Food y Subbética Ecológica, entidades cuya filosofía y actividad compartimos.



Algunos quieren atravesar a "cata" un aceite de oliva, pero no se son muy seguros acerca de cómo hacerlo...

