

## SALA 6. ADAMUZ Y EL OLIVAR



Esta sala se centra en Adamuz como pueblo productor de aceite de oliva por excelencia. En diferentes totems podrán ver con detalle todos los aspectos relacionados con Adamuz, su olivar y su aceite de oliva: Patrimonio, Gastronomía, La Cooperativa Oliverera Nuestra Madre del Sol y la Denominación de Origen Montoro- Adamuz. El cultivo del olivar de sierra ha marcado el carácter de las gentes de este pueblo, generando un importante patrimonio en torno a su mayor fuente de riqueza: *el aceite de oliva*

## OTROS ESPACIOS EDUCATIVOS Y DE FORMACIÓN

El centro está dotado con espacios para la dinamización del conocimiento y la formación. Cuenta para ello con: Sala de Catas y Talleres Didácticos y Sala para la organización de jornadas, cursos y conferencias



## MAPA DE SITUACIÓN



## CONTACTO:

Polígono Industrial Camino de las Huertas  
C/ Denominación de Origen Montoro- Adamuz  
CP: 14430. Adamuz - Córdoba - España

Teléfono 857 896 016

e-mail: [centrodelolivo@adamuz.es](mailto:centrodelolivo@adamuz.es)  
[centrodelolivardesierradeadamuz.blogspot.com.es](http://centrodelolivardesierradeadamuz.blogspot.com.es)

# adamuz

## CENTRO DEL OLIVAR DE SIERRA



## AYUNTAMIENTO DE ADAMUZ

## EL CENTRO DEL OLIVAR DE SIERRA

Es un espacio de exposición e interpretación en torno al mundo del Olivar de Sierra y los magníficos aceites que produce. Se ubica en la antigua "Fábrica de Los Maynez", industria que cesó su producción a mediados del pasado Siglo XX.



El resultado es una pieza en la que se han logrado armonizar los aspectos constructivos tradicionales de nuestro municipio, con elementos muy innovadores. "Un paseo por el ayer y el hoy, desde la tradición hacia la innovación, por el mundo del

## RECEPCIÓN Y TIENDA

Punto de llegada del visitante e inicio del recorrido. En la tienda se pueden encontrar gran variedad de nuestros magníficos aceites de oliva virgen extra junto a otros productos relacionados con el sector del olivar.



## SALA DE PROYECCIÓN



En este espacio, los visitantes, podrán ver un video en el que se hace un recorrido por el mundo del Olivar de Sierra de Adamuz, visto desde las experiencias de las gentes que trabajan la tierra y que conocen el mundo del olivar

## JARDÍN DE VARIEDADES



En la zona exterior, se han construido una serie de bancales escalonados, que recuerdan las típicas "albarrás", fabricadas en las empinadas laderas de nuestra sierra para sujetar la tierra fértil y evitar la erosión. En cada una de ellas podemos ver las principales variedades de olivo que se cultivan en nuestro término.

## ZONA EXPOSITIVA

### SALA 1. ACERCAMIENTOS



Se realiza una aproximación a lo que representa el cultivo del olivar en el mundo, para descender a espacios más concretos: España y Andalucía, pasando a centrarse en el Olivar de Sierra, describiendo las características singulares que lo diferencian.

### SALA 2. HISTORIA

Descripción de los distintos episodios históricos del cultivo del olivar y la producción de aceite de oliva, desde Oriente pasando por Grecia y Roma, la recuperación árabe y la definitiva expansión de su cultivo en el Siglo XIX.



### SALA 3. HUELLAS



En esta sala se muestra la repercusión del aceite y el olivo en las distintas expresiones artísticas: Pintura, Literatura, Cerámica, Cartelería, Numismática, así como el uso que del aceite han hecho las distintas religiones a lo largo de la historia.



### SALA 4. USOS Y HERRAMIENTAS



En este espacio se pone de relieve la importancia que ha tenido el aceite en nuestra forma de vida. Se exponen: herramientas, útiles de trabajo y objetos relacionados con el hogar, la farmacología y la gastronomía entre otros.

### SALA 5. PROCESOS DE EXTRACCIÓN



Se muestran los distintos sistemas utilizados para la molturación y extracción del aceite de oliva. Encontramos piezas originales de sistemas de extracción tradicional y maquetas de distintos tipos de prensas.