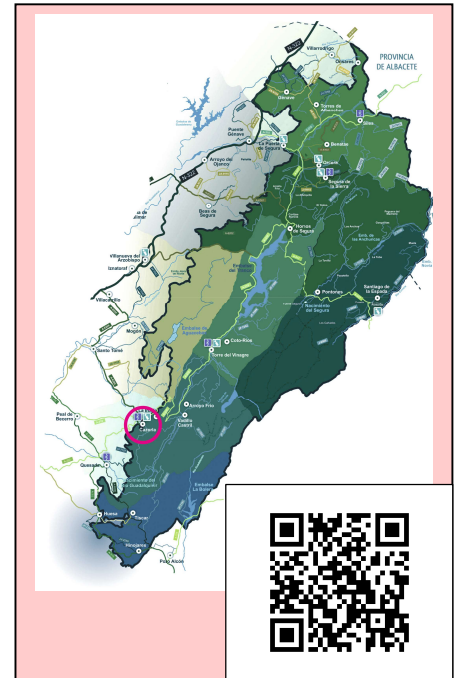


Nombre: ALMAZARA HISTÓRICA ALMEDINA

RHC Nº: 051

**A LOCALIZACIÓN**

TÉRMINO MUNICIPAL	Cazorla
LOCALIDAD	Cazorla
COORDENADAS	37.929496,-3.048390
DIRECCIÓN	Carretera A-319 km.7,2
DATOS DE CONTACTO	669384514 – 953720331
ACCESO AL RECURSO	En vehículo.
INDICACIONES DE ACCESO	En el pk 7+200 se toma un desvío hacia un carril agrícola no asfaltado (está señalizado) que hay que recorrer 1,6 km. para llegar a la entrada.

B VISITA

HORARIOS	Se puede visitar concertando cita previa.	ACCESIBILIDAD	
ENTRADA	Se recomienda preguntar previamente las condiciones de la visita.		
MEDIOS INTERPRETATIVOS	Existen diferentes paneles interpretativos en la zona de museo.		
OBSERVACIONES	Este lugar ofrece el alquiler de algunas habitaciones como alojamiento rural. Los jardines y sus salones en ocasiones son utilizados para grandes eventos y celebraciones.		

C OTROS DATOS DE INTERÉS

RELACIÓN CON OTROS RECURSOS	Molinos del río Cerezuelo (RHC050). .
RECOMENDACIONES	Dentro del recinto existe una sala de degustación y una tienda donde poder aprovechar para comprar aceite y otros productos derivados de este.

D DESCRIPCIÓN GENERAL

Si te adentras en el mar de olivos que define el paisaje de la provincia de Jaén, te encontrarás con un cortijo del siglo XIX que ofrece una fascinante ventana al mundo del aceite de oliva. Este cortijo, conocido como el Palacio del Marqués de Foronda, no solo te permitirá explorar el proceso de producción del aceite a lo largo de tres etapas históricas, sino que también te sumergirá en la evolución de la almazara, desde sus orígenes hasta la modernidad.

El complejo, que antaño fue la propiedad de un destacado comisario real de la Exposición Universal de Barcelona en 1929, refleja el impulso de la alta burguesía de la época por modernizar el campo. El conjunto está compuesto por varios edificios: una majestuosa vivienda palacio, una almazara histórica y otra moderna que continúa produciendo aceite hasta el día de hoy.

Una de las joyas de esta visita es una antigua prensa de viga de madera, de impresionante tamaño con 15 metros de longitud y un peso de 2400 kilogramos, que revela la artesanía de tiempos pasados. Junto a ella, podrás ver dos prensas hidráulicas y un molino de sangre, piezas fundamentales en el proceso tradicional de extracción del aceite.

La bodega es otro punto destacado, donde se exhiben diversos tipos de recipientes usados para almacenar el valioso "oro líquido". Desde grandes vasijas de barro, pasando por depósitos de hierro, hasta los actuales depósitos de acero inoxidable, la evolución en el almacenamiento del aceite de oliva queda claramente reflejada.

Este recorrido no solo ofrece una visión integral de la producción de aceite de oliva, sino también una inmersión en la historia y la tradición de una provincia profundamente ligada a este preciado producto.

