



Ruta del ACEITE de LÁGRIMA DE VIVER

Cooperativa Oleícola Serrana del Palancia e Intercoop

El olivo ha sido protagonista indiscutible de la agricultura mediterránea y sigue hoy en día siendo un elemento básico en el paisaje de nuestras comarcas. Ha persistido en nuestra cultura porque proporcionaba ramón para el ganado, leña para el fuego, y la aceituna, alimento clave en la dieta mediterránea, por sí misma y en forma de su zumo, el aceite.

El aceite iluminó a nuestros antepasados, les sirvió para curarse, hacer ofrendas religiosas, les alimentó... Hoy día, su uso está casi centrado en sus aspectos gastronómicos (nutracéuticos).

El aceite que aquí se produce es realmente zumo de aceituna y es especial porque procede de la variedad tradicional Serrana, es de primera extracción en frío y su perfil organoléptico es único: almendras, manzana verde y hierba recién segada. En la siguiente página podéis descubrir más valores de este aceite de Lágrima.

OPCIÓN 1: Paseo por La Ruta de los Manantiales de San Miguel y Ojos del Prado (1 h y 45 min). La ruta nos acerca a dos importantes manantiales de Viver: San Miguel y los Ojos del Prado. Aprovecharemos también para pasear entre tranquilos huertos y campos de secano, acompañados de la constante y agradable presencia del agua. (Puedes descargar el tríptico en www.viver.es – Servicios – Naturaleza – Rutas y Senderos)

OPCIÓN 2: Paseo por Viver (1 h y 30 min) www.viver.es

Almazara de la Cooperativa Oleícola Serrana del Palancia de Viver (30 min)

Visita a las instalaciones de la almazara donde se explicará el proceso de elaboración del aceite. El proceso se realiza durante los meses de noviembre y diciembre. "Aceite de LÁGRIMA"

Cata de aceite y degustación de productos cooperativos (45 min)

Cata comentada de aceite de oliva virgen extra para conocer e identificar las características organolépticas que lo convierten en un producto único. Paralelamente se servirá una degustación de productos cooperativos: jamón, queso, embutido, vino, etc.

TURISMO COOPERATIVO – INTERCOOP

www.intercoop.es/turismo - turismocooperativo@intercoop.es

El **Aceite de Oliva Virgen Extra LÁGRIMA** es el mejor aceite que podemos ofrecer de la **variedad Serrana** desde el **Alto Palancia**:

- Aceitunas **seleccionadas** finca a finca
- Recolectadas perfectamente **sanas** y en el momento óptimo de maduración
- Sin golpes ni magulladuras se traen a la Almazara para inmediatamente **prensarlas en frío**; a temperatura ambiente.
- El jugo resultante, verde y limpio, no se filtra para evitar aireaciones que podrían hacerle perder su intenso **aroma a almendras, manzana verde y hierba recién segada**.

Nos gusta pensar que con esta elaboración satisfacemos los **paladares más exigentes** y también garantizamos que al hacerse a través de una cooperativa, un porcentaje muy alto del precio de venta llega a **nuestros agricultores**.

Pensamos que esta es la mejor forma de dar **continuidad a una actividad agrícola** de tanta importancia en nuestro territorio.

