



## Análisis de las posibilidades gastronómicas del AOVE como base para el diseño de experiencias de oleoturismo en Extremadura

Analysis of the gastronomic potential of extra virgin olive oil as a basis for oleotourism experiences in Extremadura

Betsy Yanina Tarazona-Valverde

Universidad de Extremadura

[btarazon@alumnos.unex.es](mailto:btarazon@alumnos.unex.es)

<https://orcid.org/0000-0002-8105-024X>

Ana María Campón-Cerro

Universidad de Extremadura

[amcampon@unex.es](mailto:amcampon@unex.es)

<https://orcid.org/0000-0001-7694-6087>

Elide Di-Clemente

Universidad de Extremadura

[ediclemente@unex.es](mailto:ediclemente@unex.es)

<https://orcid.org/0000-0002-2708-9805>

Recibido/Received: 03/03/2021

Aceptado/Accepted: 19/03/2021

### RESUMEN:

Este trabajo tiene como objetivo analizar las posibilidades gastronómicas que ofrece el aceite de oliva virgen extra (AOVE) como elemento de gran valor para la creación de experiencias oleogastronómicas en la región de Extremadura y a su vez, apoyar al desarrollo del oleoturismo extremeño. Al ser una tierra rural y agrícola, el AOVE, un producto milenario, está muy enraizado en su cultura y cocina, ofreciendo un gran abanico de propuestas para un oleoturista. A este respecto, se justifica la importancia de la figura del AOVE, a nivel mundial, nacional y regional, su vinculación al turismo, y su fuerte relación con la gastronomía extremeña. En este sentido, se recogieron datos secundarios en relación al AOVE, el oleoturismo, la cocina extremeña y sus platos tradicionales, así como también las nuevas técnicas culinarias. Para obtener información de forma directa sobre la potencialidad oleogastronómica de Extremadura, se recogieron datos primarios mediante la técnica de la entrevista personal a profesionales del sector gastronómico. Se procedió a un análisis cualitativo mediante el programa NVIVO12. Asimismo, se obtuvo información relevante para la realización de diagramas y marca de nubes que sirvieron de base para el diseño de propuestas gastronómicas vinculadas al oleoturismo y para su comercialización.

*Palabras clave:* AOVE, Oleoturismo, Experiencias Turísticas, Gastroturismo y Marketing Turístico

**ABSTRACT:**

The aim of this article is to analyse the gastronomic potential of extra virgin olive oil (EVOO) for the creation of olive oil-related experiences in Extremadura and the promotion of oleotourism in the region. EVOO has been part of Extremadura's culture and cuisine for thousands of years, and is a rich source of tourist activities and experiences. The study examines the importance of EVOO at an international, national and regional level, its connection with tourism, and its strong association with Extremadura's cuisine. Data in relation to EVOO, oleotourism, traditional Extremaduran dishes, and new culinary techniques were collected from secondary sources, while primary data on the oleogastronomic potential of Extremadura were collected through a series of personal interviews with professionals from the culinary and catering sector. A qualitative analysis was carried out using NVIVO12, following which the relevant data were visualised as diagrams and word clouds as the basis for proposals for gastronomic experiences related to oleotourism and how to market them.

Keywords: extra virgin olive oil (EVOO); oleotourism; tourist experiences; gastronomy tourism; tourism marketing

## CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO/ HOW TO CITE THIS ARTICLE

Tarazona-Valverde, Betsy Yanina; Campón-Cerro, Ana María y Di-Clemente, Elide (2021). Análisis de las posibilidades gastronómicas del AOVE como base para el diseño de experiencias de oleoturismo en Extremadura. *Rotur, Revista de Ocio y Turismo*, 15(2), 61-82. <https://doi.org/10.17979/rotur.2021.15.2.7604>

**I. INTRODUCCIÓN**

Actualmente existe una nueva tendencia en el consumo de productos agroalimentarios por la calidad que poseen, que conlleva un motivo para viajar, contribuyendo al desarrollo del turismo gastronómico. Entre estos productos agroalimentarios, destacamos el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), al ser un ingrediente clave de la Dieta Mediterránea, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2013<sup>1</sup>. Por sus beneficios saludables, toma cada vez un mayor protagonismo en los menús, siendo materia prima esencial en las elaboraciones (Hernández *et al.*, 2016b; Millán y Agudo, 2010).

Basándonos en el Atlas Ilustrado El Aceite de Oliva (VV.AA.,2011), podemos definir al AOVE como el zumo natural que se obtiene tras unos procesos mecánicos, y no presenta ningún defecto químico, ni sensorial. Por tal motivo, este es un producto natural con unas propiedades de excelencia, y es uno de los productos agroalimentarios que mayor regulación internacional posee (López y Martín, 2016; Pérez *et al.*, 2016).

El olivo es un árbol milenario de gran longevidad que ha logrado adaptarse a diversos terrenos. Su cultivo marca una forma de vida, construcciones, actividades artesanales y comerciales relacionadas. Además, el aceite de oliva, a lo largo del tiempo, ha sido usado en la alimentación, en la cosmetología, en la salud y ha alumbrado a gran parte de la humanidad desde la

---

<sup>1</sup> UNESCO: <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>, accedido el 27/01/2021.

antigüedad, pasando por diversas civilizaciones hasta la actualidad (siglo XXI) (Alvarado, 2016; López y Martín, 2016; Ruiz, 2010).

España es considerado el primer país productor mundial de AOVE y el que posee el mayor número de superficies olivareras y de variedades a nivel mundial. Extremadura, es la tercera región productora de AOVE a nivel nacional detrás de Andalucía y Castilla-La Mancha, además, cuenta con ocho variedades (de las cuales se obtiene un aceite de oliva de excelentes características organolépticas), algunas de ellas autóctonas que se producen en las doce zonas oleícolas de la región. Destaca la provincia de Badajoz como la mayor productora a nivel extremeño (VV.AA., 2011; FAO, 2018; MAPA, 2018; 2019; Martín *et al.*, 2016; Ruiz, 2010).

Extremadura cuenta con dos Denominaciones de Origen Protegido (DD.OO.PP.<sup>2</sup>) que están ubicadas en un entorno natural privilegiado, por un lado, la D.O.P. Aceite de Monterrubio está ubicada en la provincia de Badajoz. Produce un AOVE de suave sabor amargo y picor, de intenso aroma afrutado (VV.AA., 2011; Ferrero, 2016). Por otro lado, la D.O.P. Aceite de Gata-Hurdes se desarrolla en el norte de la provincia de Cáceres. Se obtiene un AOVE de sabor dulce con notas suaves de picor y amargura, con un intenso aroma afrutado (VV.AA., 2011; Martínez, 2016).

En relación con el oleoturismo en Extremadura, siguiendo a Hernández *et al.* (2016b; 2016a), la combinación geográfica de las zonas olivareras, el aislamiento de la región, lejos de la industrialización, la gran identidad gastronómica y la cultura presente en Extremadura, favorece que el olivar extremeño se convierta en un producto turístico muy potente y en un agente dinamizador socioeconómico. Extremadura mantiene esa tradición olivarera puesto que en su territorio se pueden apreciar en la actualidad actividades olivareras, constituyendo una de las bases de su economía regional. Sin embargo, el oleoturismo no está muy desarrollado, ya que la región cuenta con escasas propuestas de desarrollo oleoturístico.

En las comarcas de Sierra de Gata y Las Hurdes, la figura del olivar y la zona montañosa otorgan un paisaje único y especial. Sin embargo, resulta complicada la realización de actividades agrícolas por ser zona montañosa. A diferencia de la provincia de Badajoz, que cuenta con zonas de campiña donde resulta fácil su cultivo. Es por ello que el olivar extremeño se extiende, en su mayor parte, en esta provincia (Hernández *et al.*, 2016a).

Cabe destacar que Extremadura cuenta con recursos propios para el oleoturismo, como museos y almazaras donde se realizan catas y degustaciones, alojamientos turísticos en molinos rehabilitados, los bancales, almazaras antiguas, etc. Se podría denominar al norte de la provincia de Cáceres como un destino de oleoturismo, teniendo en cuenta lo anterior, y añadiendo su variedad estrella, la manzanilla cacereña, base de la D.O.P. Gata-Hurdes (Hernández *et al.*, 2016b).

La cocina extremeña ofrece la oportunidad de poder crear experiencias gastronómicas en base al AOVE, debido a que cuenta con un variado abanico de platos, cuyo origen se basa en diversas culturas culinarias que han influido en la gastronomía extremeña a lo largo de la historia. Además, actualmente se van generando nuevas técnicas culinarias que emplean el AOVE como ingrediente central.

---

<sup>2</sup> En adelante se utilizarán las siglas D.O.P. y/o DD.OO.PP.

Es por ello que este trabajo se enfoca en proponer nuevas experiencias gastronómicas basadas en el AOVE, por lo que se centra en analizar y explorar las cualidades del AOVE desde el punto de vista gastronómico, su relación con Extremadura, por el valor cultural e histórico de sus olivares, su cultivo y su elaboración, y por la estrecha relación con el turismo, siendo el oleoturismo una tipología turística aún en desarrollo y que beneficiaría a la economía local (Hernández *et al.*, 2016b).

Todo ello permitirá disponer de una base para la creación de propuestas como menús temáticos o rutas gastronómicas, entre otros, donde el AOVE extremeño sea el protagonista principal, teniendo en cuenta nuevas técnicas culinarias y también de recetas tradicionales, lo que podría contribuir positivamente al desarrollo del oleoturismo en Extremadura.

El presente trabajo tiene como objetivo general analizar las posibilidades gastronómicas del AOVE como elemento de gran valor para apoyar la creación de experiencias gastronómicas y turísticas que redunden en el desarrollo del oleoturismo en Extremadura. Para poder llegar a este objetivo, en primer lugar, se define el marco teórico del oleoturismo dentro del turismo gastronómico. A continuación, se realiza un análisis del oleoturismo en Extremadura. Posteriormente se presenta un análisis cualitativo de datos primarios acerca del AOVE y su aplicación a experiencias gastronómicas. Finalmente, se perfilan propuestas para la creación de experiencias de oleoturismo.

Tras esta introducción, la estructura del trabajo prevé, en el apartado II la definición del marco teórico del estudio. En el apartado III la descripción de la metodología. En el IV apartado se presentan los principales resultados del estudio. Finalmente, el último y V apartado presenta las conclusiones e implicaciones prácticas de la investigación.

## **II. MARCO TEÓRICO**

### **II.1. Turismo gastronómico y oleoturismo**

La gastronomía es un elemento capaz de generar buenos recuerdos y, en muchos casos, representa el principal motivo para visitar un destino (Hernández *et al.*, 2016b, Hernández *et al.*, 2016a), hasta el punto de que la curiosidad por este patrimonio ha dado forma a una tipología turística propia, el turismo gastronómico.

El turismo gastronómico se puede definir, según Millán y Agudo (2010), como:

Las visitas a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje (p. 93).

Este tipo de turismo se ha consolidado en los últimos años debido a que los viajeros buscan experimentar nuevas sensaciones a través de la gastronomía local, a estos nuevos turistas se les denomina “*foodies*” (Fox, 2007; Lin y Chen, 2014; López-Guzmán y Sánchez-Cañizares, 2012). Los consumidores actuales buscan alimentos sanos y nutritivos, lo que permite revalorizar su producción y su origen, resaltando la calidad y su capacidad de transmitir la cultura culinaria local. Es por ese motivo que los productos gastronómicos comienzan a tener mayor protagonismo, logrando fomentar el desarrollo económico y social del destino, el posicionamiento de dichos alimentos, y mantener vivo el legado cultural de siglos. Esto ha propiciado la

importancia de las DD.OO.PP., que garantizan la calidad de los productos vinculados a una determinada zona geográfica. Estos sellos aparecen en los envases de los productos acreditando dicha calidad al consumidor (VV.AA., 2011; Millán y Agudo, 2010).

El turismo gastronómico afecta positivamente a los distintos agentes que intervienen, tales como empresarios, productores, agricultores, apicultores y ganaderos. Destacan el enoturismo y el oleoturismo, ambos subsegmentos del turismo gastronómico, que se enfocan en la promoción de actividades económicas y sociales de una zona rural, logrando el mantenimiento y la mejora de sus condiciones de vida, de tal manera que ofrece una oportunidad de desarrollo económico a las áreas rurales. Este tipo de turismo se suele plasmar en rutas gastronómicas relacionadas con el uso de productos con certificación de calidad, que permiten conocer el proceso productivo en sectores como el industrial y agropecuario, y disfrutar de la cocina local como una expresión de la identidad cultural regional (Millán y Agudo, 2010; Hernández *et al.*, 2016b).

El oleoturismo es una práctica turística enfocada al aceite de oliva que ha cobrado importancia a través de dos vertientes: la cultural y la alimentaria. En relación a la vertiente cultural, el AOVE es la estrella gastronómica de la Dieta Mediterránea. En cuanto a la segunda vertiente destacar que, por causa de alertas alimentarias que han sucedido a través del tiempo (leche adulterada, vacas locas, gripe aviar, etc.), existe una mayor sensibilidad hacia la transparencia y trazabilidad del proceso de producción de los alimentos, así como la calidad de las materias primas, lo cual ha ocasionado un cambio en los hábitos alimentarios primando la genuinidad y la salud (Hernández *et al.*, 2016b).

También el oleoturismo se puede definir, según Hernández *et al.* (2016b) “como un agente económico y dinamizador capaz de mejorar el funcionamiento de las empresas pertenecientes a ambos sectores”, el turístico y el oleícola (p.339).

El objetivo del oleoturismo no es ser la principal fuente de rentas, sino aportar ingresos complementarios al desarrollo de su actividad agrícola. De este modo, contribuye al bienestar económico y social de las zonas olivareras, ofreciendo nuevas oportunidades de desarrollo local y contribuyendo a la conservación de la cultura milenaria rural del olivo (Hernández *et al.*, 2016b; Hernández *et al.*, 2016a; Millán y Agudo, 2010).

El oleoturismo abarca actividades como degustaciones, menús temáticos y rutas gastronómicas; catas, visitas a las almazaras, introducción a la historia de la evolución productora olivarera y participación en la producción del aceite, museos y centros de interpretación del aceite, venta de productos derivados del aceite de oliva como productos cosméticos (cremas, jabones, aceites para el cuerpo, etc.) e inclusive circuitos de *spa* en zonas olivareras. No menos importante es la artesanía elaborada en base a la madera de olivo, que sería un gran incentivo para la compra de *souvenirs* en las zonas olivareras. Estos serían los principales productos tangibles que ofrece el oleoturismo a los gastroturistas. En cambio, los productos intangibles serían las experiencias turísticas, como las actividades, los paseos, el conocimiento de una cultura milenaria, entre otros. Por lo tanto, esto hace que el aceite de oliva sea un producto polivalente (Hernández *et al.*, 2016b; Millán y Agudo, 2010).

La actividad de oleoturismo más recurrente es la ruta gastronómica, que permite al turista conocer las actividades que conlleva el cultivo y producción del aceite de oliva, experimentar de forma sensorial las diversas variedades de aceite de oliva, apreciar y reconocer la calidad que hace diferenciarse con otros tipos de aceite, la historia, entre otros (Hernández *et al.*, 2016b). De

esta forma, se logra que las empresas comercialicen no sólo por sus canales tradicionales de distribución, sino que desde el origen del aceite de oliva se oferte con un plus, siendo un valor añadido a su compra, logrando superar las expectativas del consumidor y satisfaciendo sus necesidades (Millán y Agudo, 2010).

Según Hernández *et al.* (2016b), la Asociación de los Municipios Españoles del Aceite de Oliva (AEMO) agrupa 150 municipios que pertenecen a siete comunidades autónomas, con el objetivo de poder ser un instrumento para la realización de estrategias en relación con la cultura del olivar. Además, en España, hay un gran enfoque hacia el desarrollo del oleoturismo, lo cual ayudaría a esas zonas rurales, que son menos favorecidas en comparación con el turismo de sol y playa, y los demás destinos incluidos en los circuitos tradicionales de turismo cultural.

Extremadura al ser una región rural, cuenta con lugares donde se mantiene esa esencia rústica y olivarera. Como las comarcas de Sierra de Gata y Las Hurdes, donde el principal cultivo es el olivar, siendo así su mayor producción el aceite de oliva, ambas comarcas cuentan con la ventaja de tener grandes atributos como la historia, la cultura y las tradiciones, las cuales han estado relacionadas con el trabajo que conlleva el cultivo y la producción de aceite de oliva (Hernández *et al.*, 2016a).

En ambas comarcas, la figura del olivar y la zona montañosa otorgan un paisaje único y especial. Lo que conlleva a una conservación estricta debido al alto riesgo por la degradación de los suelos, en el cual es complicado realizar actividades agrícolas por ser zona montañosa. En comparación con otras zonas de cultivo tradicionales que serían las zonas de campiña, como es el caso en la zona sur extremeña, la provincia de Badajoz alberga las comarcas oleícolas de Tierra de Barros o Vegas del Guadiana, entre otras, zonas donde abunda la mayor parte del cultivo olivarero extremeño. Como ya se mencionó antes, en estas zonas olivareras se da lugar a la producción de las dos DD.OO.PP. de la región: Gata-Hurdes y Aceite de Monterrubio (Hernández *et al.*, 2016b).

## **II.2. Oleoturismo en Extremadura**

Cabe destacar que Extremadura cuenta con recursos idóneos para plantear el desarrollo del oleoturismo en la región. A parte de su arraigada cultura olivarera, cuenta con museos, almazaras y una gran variedad en patrimonio etnogáfico, etc. En la zona de Gata-Hurdes se ubica el Museo del Molino del Medio en Robledillo de Gata, que ofrece visitas con una degustación de aceite de oliva; varios productores abren sus puertas para visitar sus olivares y almazaras donde podrán realizarse catas y degustaciones; los centros de interpretación; olivos monumentales, con la denominación de árboles singulares; la fiesta popular del Capazo en Torre de Don Miguel (Cáceres), donde se invita a probar el sopetón (dulce compuesto de aceite de oliva, zumo y azúcar); alojamientos turísticos (molinos rehabilitados) y productos derivados del aceite para el uso en la cosmética. A ello, se le pueden añadir también los banales, las antiguas almazaras y molinos como patrimonio natural, etnológico, arquitectónico e inmaterial extremeño. Teniendo en cuenta la presencia de estos recursos, se puede afirmar que, Extremadura, y especialmente el norte de Cáceres, tiene el potencial de afirmarse como un destino de oleoturismo, añadiendo además que esta zona cuenta con su propia variedad de aceituna, la manzanilla cacereña (Hernández *et al.*, 2016b). A continuación, se detallan algunas empresas olivareras extremeñas que ya han emprendido de forma privada actividades oleoturísticas y que marcan la senda para un mayor desarrollo de este tipo de turismo en la región:

- **JACOLIVA**<sup>3</sup>, se dedica a la elaboración de AOVE y se encuentra en la zona de la Sierra de Gata y Las Hurdes, concretamente en Pozuelo de Zarcón (Cáceres). Además de ofrecer el mismo AOVE con D.O.P. Gata-Hurdes y de productos cosméticos derivados (cremas, jabones y entre otros), dan la oportunidad de conocer la almazara y hacer catas de cuatro variedades monovarietales de la manzanilla cacereña in situ, a través de la Escuela de Cata.
- **OLEOSETIN**<sup>4</sup> ofrece diversas opciones oleoturísticas como la oleoteca, primera en Extremadura (situada en Cáceres ciudad), escuela de cata, visita a su almazara en la cual da la oportunidad de elaborar tu propio aceite, además de ofrecer un alojamiento rural ubicado en Marchagaz (norte de Cáceres). También cuenta con actividades agroturísticas, como ser almazarero por un día, recoger aceitunas, visitas a almazaras tanto modernas como tradicionales, etc. El AOVE de la variedad manzanilla cacereña que produce cuenta con la medalla de plata del Consejo Oleícola Internacional.
- **NATURVIE**<sup>5</sup>, situada en la provincia de Badajoz, ofrece unas Jornadas de Oleoturismo, en las cuales se realizan visitas a la almazara, recorrido por una finca olivarera en Oliva de Mérida, cata de aceites, degustación de AOVE y embutidos ibéricos, clases de cocina vinculadas al AOVE y elaboración de tu propio aceite.
- **El Molino de Zafra**<sup>6</sup>, ubicado en la zona de Zafra (Badajoz), ofrece diversas opciones oleoturísticas: desayuno molinero en el que destaca su producto el Aceiterol (AOVE y extracto de tomate), visitas a la almazara y olivares ecológicos, catas de aceites, degustación de AOVE y embutidos ibéricos, a la vez que ofrecen paquetes de alojamiento y actividades oleoturísticas.
- **As Pontis Almazara**<sup>7</sup>, ubicado en la zona de la Sierra de Gata, ofrece diversas actividades oleoturísticas. Destacan el *showcooking* (con la colaboración de restaurantes y chefs de la zona realizan elaboraciones de alta cocina), cata de aceites, visita a la almazara, packs que incluyen actividades y alojamiento con la colaboración del Hotel Rural A Velha Fabrica, antigua fábrica textil, de aceite de oliva y de jabones.

En el 2009, la Conserjería de Cultura y Turismo de la Junta de Extremadura elaboró distintas rutas gastronómicas, entre ellas encontramos la Ruta del Aceite, en el que se engloba a los municipios de Coria, Moraleja, Gata, Robledillo de Gata, Descargamaría, Montehermoso y pueblos aledaños (ubicados en el norte de Cáceres) (Junta de Extremadura, 2009).

En octubre del 2019, la Junta de Extremadura puso en marcha la Ruta del Aceite de Oliva, relacionada a las dos DD.OO.PP. extremeñas, enfocada en la creación del Club de Producto Turístico “Ruta del Aceite de Oliva de Extremadura”, que oferta servicios turísticos vinculados con el turismo gastronómico en el que destaca el aceite de oliva.<sup>8</sup>

<sup>3</sup> JACOLIVA: <https://jacoliva.com/es/content/24-comprar-aceite-denominacion-de-origen-gata-hurdes-manzanilla-cacereña-el-lagar-del-soto> accedido el 27/01/2021.

<sup>4</sup> OLEOSETIN: [https://oleosetin.com/alojamiento\\_rural/porque-alojarse-en-casa-tenerias/](https://oleosetin.com/alojamiento_rural/porque-alojarse-en-casa-tenerias/) accedido el 27/01/2021.

<sup>5</sup> NATURVIE: <http://www.naturvie.com/jornadas-de-oleoturismo-de-naturvie/> accedido el 27/01/2021.

<sup>6</sup> El Molino de Zafra: <https://www.molinodezafra.com> accedido el 27/01/2021.

<sup>7</sup> As Pontis Almazara: <https://aspontis.com/oleoturismo/> accedido el 27/01/2021.

<sup>8</sup> La Unidad: <https://launidad.es/presentacion-ruta-del-aceite-de-oliva-de-extremadura/> accedido el 27/01/2021.

En noviembre del 2019, por medio del plan de acción “La Serena, Paisaje Cultural”, que es promovido por el CEDER “La Serena”, financiado por la Diputación de Badajoz y con la colaboración de diversos organismos públicos extremeños, se realizó la II edición de Jornadas de Paisaje Olivarero y Oleoturismo en la Serena, que tuvieron lugar en Monterrubio de la Serena. Se realizaron visitas guiadas al museo del aceite y a almazaras, talleres del AOVE y del oleoturismo para su puesta en valor. En el apartado gastronómico se desarrollaron degustaciones, catas y maridajes de AOVE y productos de la tierra<sup>9</sup>.

Extremadura cuenta, por lo tanto, con buenas potencialidades desde el punto de vista turístico y gastronómico. El AOVE extremeño, reúne todos los requisitos para considerarse un producto versátil y en línea con las nuevas exigencias de los consumidores.

Considerado el reciente auge de la motivación gastronómica a la hora de viajar a un destino, cabe destacar que el aprovechamiento gastronómico del AOVE aportaría un gran valor añadido al potencial turístico de la región, logrando así diversificar más la oferta gastroturística y la imagen gastronómica de Extremadura.

El próximo apartado se centra en describir el potencial gastronómico del AOVE y su uso y aprovechamiento en la gastronomía típica local.

### **II.3. El AOVE en la gastronomía tradicional extremeña y su relación con las nuevas técnicas culinarias**

La cocina extremeña se encuentra en constante crecimiento y, poco a poco, es reconocida por sus productos agroalimentarios con sello D.O.P. Es considerada como una de las culturas culinarias con mayor tradición en España (Villalón y Plasencia, 1999).

La gastronomía extremeña tiene grandes influencias por diferentes cocinas a través del tiempo, como la cocina romana, la cocina judía o sefardí, la cocina arábigoandaluza, la cocina cristiana-pastoril y la cocina monacal. También es importante destacar la aportación de productos de América tras la conquista española, como la patata, el tomate y el pimiento (Chamorro, 2008; Domeqc, 1999; Pérez, 2001; Villalón y Plasencia, 1999).

Podemos decir que esta cocina conlleva historia y tradición influenciada por distintas culturas culinarias que a día de hoy han aportado platos que forman parte del patrimonio culinario de Extremadura, además de elementos traídos del Nuevo Mundo y por aquellos recursos naturales que ofrecen los distintos ecosistemas presentes en la región, como la serranía, los valles, los ríos de la Alta Extremadura y la Dehesa. En esta última se encuentran los olivares de los cuales se obtiene el aceite virgen, convirtiéndolo en uno de los elementos claves de la gastronomía extremeña (Chamorro, 2008; Pérez, 2001; Villalón y Plasencia, 1999).

El AOVE está muy presente en elaboraciones como ingrediente principal o hilo conductor de diversos platos extremeños como el gazpacho, el ajoblanco, ensaladas cítricas, calderetas, pescados, migas, tortillas, dulces en sartén, etc. Estas recetas utilizan diferentes técnicas culinarias como la emulsión, el sofrito, la fritura, el aliño, rehogado, entre otros. Otro dato importante a destacar es la influencia de las cocinas que se detallaron anteriormente, como por

---

<sup>9</sup> Diputación de Badajoz: <https://www.dip-badajoz.es/agenda/index.php?id=3&agenda=13839> accedido el 27/01/2021.

ejemplo: el Bacalao de los Monjes al Estilo de Alcántara, donde es evidente la influencia de la cocina monacal, o el cochifrito que tiene un origen pastoril (Chamorro, 2008; Ortiz, 2015; Pérez, 2001; Turismo En Extremadura, s.f.; Villalón y Plasencia, 1999).

Por lo tanto, existe una gran riqueza gastronómica en Extremadura vinculada al AOVE, ya que los platos pueden ser parte de menús donde destaque el aceite de oliva.

Las nuevas técnicas culinarias aplicadas al AOVE hacen que este producto asuma formas, aspectos y texturas innovadoras, muy llamativas para los consumidores gourmet. El AOVE se incorpora a los platos tradicionales en estados diferentes: del líquido al sólido y gaseoso. Puede combinarse en postres e inclusive en cocktails, todo gracias a su manipulación con nuevas técnicas culinarias y la creatividad de los cocineros. Siguiendo a Ruíz (2016), se detallan a continuación aquellas nuevas técnicas culinarias vinculadas al AOVE:

1. Nitrógeno líquido: Aporta frío a un alimento, produce una solidificación muy rápida.
2. Gelificación: Aporta una forma sólida gelatinosa, o una disolución muy espesa similar a una salsa.
3. Esferificación: Se trata de una gelificación rápida, encapsulando en su interior un estado líquido.
4. Maltodextrina: Otorga al AOVE la posibilidad de tomar una forma sólida, en tierra o polvo.
5. Azúcar Isomalt: Es un tipo de glucosa que aporta dulzor y permite dar formas al AOVE.
6. Espumas: Toma protagonismo la lecitina de soja que, al mezclarse con el AOVE, da forma a una espuma estable.

Aprovechando el atractivo de estas nuevas técnicas culinarias es posible generar excelentes experiencias oleogastronómicas, que se pueden aplicar en recetas tradicionales extremeñas, contribuyendo a una experiencia sensorial y a la creación de una oferta de gran interés para los mercados turísticos.

### III. METODOLOGÍA

La recopilación de datos prodecentes de fuentes primarias se ha realizado siguiendo la metodología cualitativa y el uso de la técnica de la entrevista personal en profundidad, técnica que ha permitido obtener información directa sobre el AOVE y su relación con la gastronomía.

Los participantes en estas entrevistas han sido profesionales vinculados a la gastronomía y el AOVE. En función de la disponibilidad y las circunstancias, el 64% de las entrevistas se realizaron presencialmente, el resto se realizaron de forma telefónica, videollamada y por vía *online*. La duración de las entrevistas fue de entre 25 y 45 minutos. En la tabla 1 se presentan los detalles técnicos del estudio realizado.

Tabla 1: Ficha técnica del estudio

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Universo                   | Profesionales vinculados a la gastronomía y el AOVE |
| Ámbito                     | Extremadura.  |
| Tipo de muestreo           | No probabilístico de conveniencia.                  |
| Fecha del trabajo de campo | Entre el 09 de marzo y el 03 mayo de 2020.          |

Tamaño de la muestra

11 profesionales de la gastronomía y el AOVE relacionados con la restauración, la docencia y la comunicación

Fuente: Elaboración propia

Las entrevistas se han desarrollado siguiendo un cuestionario semiestructurado compuesto por 13 preguntas abiertas que se detallan en la tabla 2.

Tabla 2: Preguntas del cuestionario

|  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ¿Qué opina sobre el valor gastronómico y cultural del AOVE?</li> <li>2. ¿Qué opina sobre el valor gastronómico y cultural del AOVE en la cocina regional (extremeña)?</li> <li>3. ¿Qué platos representativos de la cocina extremeña (platos tradicionales) tienen al AOVE como ingrediente principal?</li> <li>4. ¿Ha utilizado el AOVE en nuevas técnicas culinarias? ¿Cuáles han sido y en qué platos?</li> <li>5. ¿Qué se podría hacer para diversificar el uso del AOVE con dichas técnicas en platos regionales aplicados en la cocina moderna?</li> <li>6. En la cocina, ¿el AOVE con qué se puede maridar? y ¿con cuál nunca?</li> <li>7. ¿Hay alguna variedad que se ajuste más a ciertos platos?</li> <li>8. ¿Qué posibilidades gastronómicas cree que ofrecen las dos DD.OO.PP. extremeñas?</li> <li>9. ¿Cree que el AOVE puede constituirse como un elemento de atracción turística? ¿Por qué?</li> <li>10. ¿Alguna vez ha diseñado un plato en el que el AOVE ha sido el ingrediente estrella? ¿Cuáles han sido? ¿Y alguno relacionado con las D.O.P. extremeñas o alguna variedad?</li> <li>11. ¿Introduciría usted estos platos en un menú? ¿Cree que estos platos/menús podrían atraer a los turistas?</li> <li>12. Si lo ha hecho, ¿cómo reaccionaron los comensales?</li> <li>13. ¿Cómo podría promocionarse este tipo de oferta turística gastronómica a los turistas potenciales?</li> </ol> |
|--|

Fuente: Elaboración propia.

Los datos recopilados fueron tratados de manera anónima y agregada. El análisis de la información obtenida se realizó con el programa NVIVO12 que permite la elaboración de marcas de nubes y diagramas de la información obtenida de las entrevistas, los cuales ayudan a obtener una óptima visualización de los datos, y con ello alcanzar la información que facilita el diseño de propuestas oleogastronómicas. Este programa se basa en la codificación, un proceso que reúne recursos por tema o casos, por lo que se exportaron los documentos (que albergarían las entrevistas que se transcribieron en documentos de texto) al programa. Dicha acción permite codificar un párrafo o una oración mediante un nodo, es decir, la palabra clave que se asigna a raíz de analizar los textos, y que engloba el significado central de ideas, frases y textos objeto de análisis (QSR International, 2017).

Se han obtenido los diagramas que se generan a través del programa. El diagrama muestra las ideas detectadas, denominadas “nodos hijos”, y conectadas a un elemento elegido “nodo madre”, que define una idea global. Esta organización gráfica de las ideas permite realizar diagramas de comparación entre nodos (cómo máximo dos) y visualizar el “nodo madre” y los nodos que se desprenden de él (hijos). La codificación a la que se someten los datos permite también obtener las marcas de nube, gracias a la opción de *Word Frequency Query*. Esta técnica realiza un listado

de las palabras que son más frecuentes en las entrevistas y da la opción de poder visualizarlos en marcas de nube. A mayor tamaño de la palabra en la nube, mayor es el número de veces que la palabra ha sido citada (QSR International, 2017).

El análisis realizado se centró en un enfoque global, en el que se realizó un resumen de todas las respuestas de cada pregunta. Asimismo, se obtuvo un diagrama y marca de nube global. La información que se obtuvo tras el análisis cualitativo fue relevante y útil para el diseño de las propuestas de experiencias oleogastronómicas.

## **IV. ANÁLISIS Y RESULTADOS**

### **IV.1. Análisis del resultado global de las entrevistas**

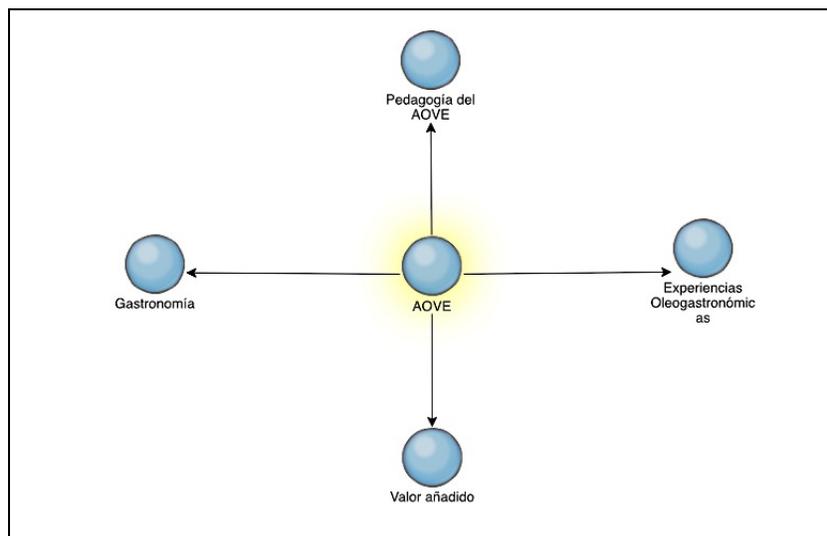
A continuación, se detallan los resultados derivados del análisis global de las respuestas a todas las cuestiones planteadas en las entrevistas realizadas.

En la figura 1, se presenta el diagrama 1, que engloba toda la información que se obtuvo de las entrevistas en el nodo “AOVE”, y de él se desglosan cuatro temas principales a raíz del análisis realizado. Uno de ellos fue la “Pedagogía del AOVE”, un término citado por uno/a de los/as participantes que resulta importante debido a que, con la formación a diferentes niveles es posible divulgar la cultura del AOVE, su importancia y el valor que otorga a la cocina. Siendo éste el punto de partida para formar profesionales que son los primeros promotores de los productos de esta región extremeña.

El segundo tema destacado fue la “Gastronomía”, término muy vinculado con el AOVE, siendo la base de la cocina mediterránea y el elemento diferenciador en muchas de las elaboraciones de la cocina extremeña. El tercer tema detectado fue el “Valor Añadido” que otorga el AOVE en base a sus atributos culturales y sociales como su historia, cultura, forma de vida, prácticas de cocina.

Por último, las “Experiencias Oleogastronómicas”, que son la temática de interés en este trabajo, con especial énfasis en cómo promocionarlas y en qué potencialidades tiene la región para llevarlas a cabo. A continuación, se desglosa el diagrama 1 para luego proceder con un análisis más profundo en los diagramas 2 y 3.

Figura 1: Diagrama 1

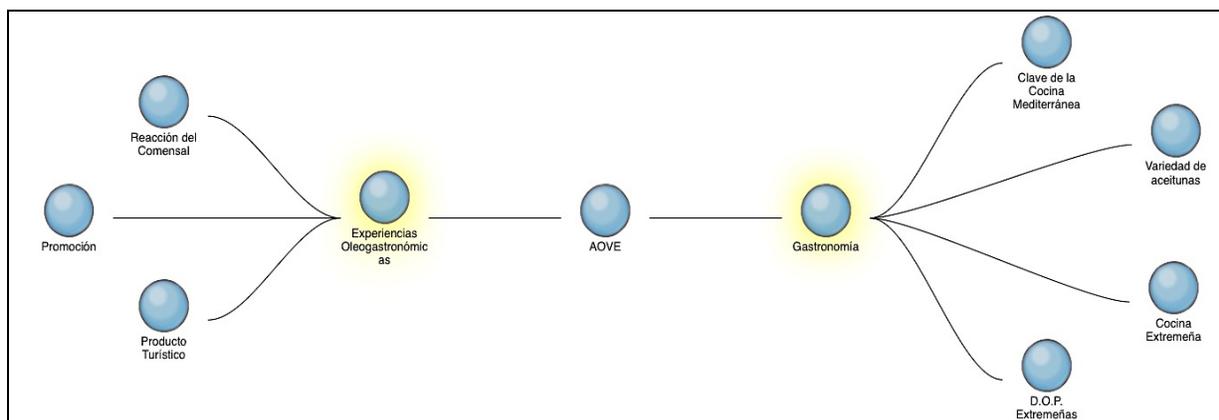


Fuente: Elaboración propia a partir de NVIVO 12.

En el diagrama 2 (ver figura 2), se presenta en primer lugar el nodo de las “Experiencias Oleogastronómicas”, que sería el objetivo en este trabajo. Se observan aquellas ideas que hacen referencia al objetivo, pues se podría identificar que estas experiencias causan reacciones positivas en el comensal, cómo se puede llevar a cabo su promoción, y que, efectivamente las experiencias basadas en el AOVE pueden convertirse en un producto turístico.

En segundo lugar, del nodo “Gastronomía” se desglosan las siguientes consideraciones. El AOVE es la clave de la dieta mediterránea e inclusive de la cocina extremeña. La región cuenta con diversas variedades que otorgan unas connotaciones de sabor diferentes que se pueden maridar con ingredientes concretos, y que de ellas resaltan las figuras de las dos DD.OO.PP. extremeñas. En relación con el aceite D.O.P. Gata-Hurdes, se ha destacado su sabor suave, que casa muy bien con pescados y el *foie gras*, ideal también su uso en crudo, destacando la variedad estrella de la manzanilla cacereña. En cambio, la D.O.P. Aceite Monterrubio aporta un sabor potente, que marida mejor con carnes fuertes como las ibéricas y de caza, y es ideal para el cocinado.

Figura 2: Diagrama 2

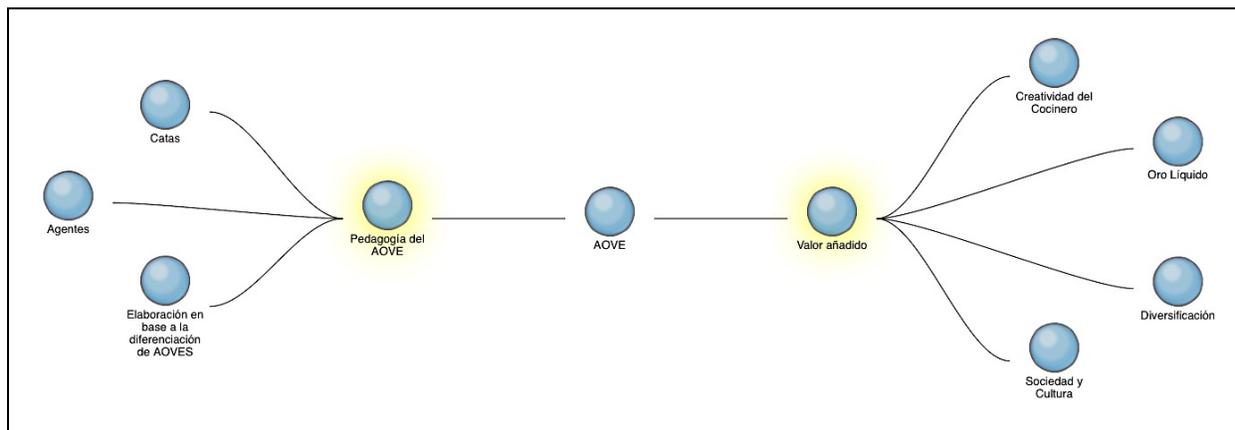


Fuente: Elaboración propia a partir de NVIVO 12.

En el segundo desglose, en el diagrama 3 (ver figura 3), destacan los conceptos clave de la “Pedagogía del AOVE”, un término importante, debido a que, los agentes que actúan en la Pedagogía son los docentes de escuelas, talleres, centros de formación, institutos, universidades, etc. quienes son responsables de poder difundir entre el alumnado los conocimientos vinculados al AOVE en base a su importancia y el valor que otorga a la cocina. A través de catas y de elaboraciones con diversos AOVES se puede aprender a diferenciar los sabores y las características organolépticas que otorga cada variedad de aceituna.

La segunda idea coincide con el “Valor Añadido”. Podemos decir que el AOVE puede llegar hasta donde el cocinero desee llegar en base a su creatividad, Extremadura cuenta con buenos representantes de la cocina regional. Destacan las denominaciones como el “Oro Líquido” por el gran valor que se otorga al aceite. También se ponen de manifiesto los beneficios del AOVE para la salud y la cocina, lo cual ofrece múltiples posibilidades de diversificación y extensión de su uso, tanto en técnicas culinarias, como en la cosmética.

Figura 3: Diagrama 3



Fuente: Elaboración propia a partir de NVIVO 12.

En la nube de palabras que se presenta en la figura 4 se pueden apreciar las palabras más repetidas en todas las entrevistas. Destacan: AOVE, sabor, platos, almazaras, cocina y productos, palabras que ya apuntan a la riqueza gastronómica de este producto, y las posibilidades que ofrece para generar ideas y palabras claves que otorguen información para elaborar propuestas de experiencias oleogastronómicas, de modo que se pueda justificar la importancia de este producto en el contexto turístico actual.

Se puede concluir que los resultados que se han obtenido tras el análisis global de las respuestas son relevantes al objeto de este trabajo. Además, brindan una gran información para la elaboración de dichas propuestas, que se detallan en el siguiente punto.

Figura 4: Nube de palabras del análisis global

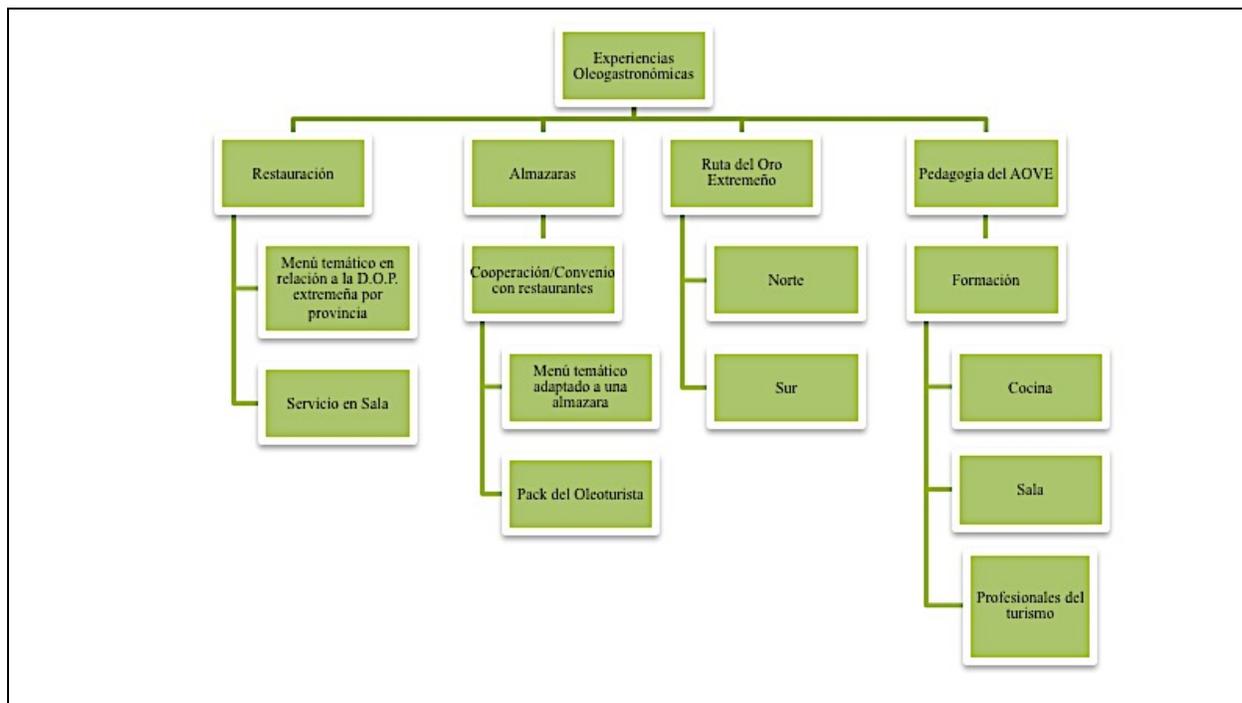


Fuente: Elaboración propia a partir de NVIVO 12.

#### IV.2. Propuestas de experiencias oleogastronómicas

En base a la información que se ha podido recopilar de las entrevistas y al análisis cualitativo realizado, como también el análisis de información de fuentes secundarias, se proponen las siguientes experiencias oleogastronómicas, que podrían ser consideradas productos de oleoturismo a poner en marcha. El mapa conceptual 1 proporciona una visualización gráfica de la propuesta (ver figura 5).

Figura 5: mapa conceptual sobre experiencias oleogastronómicas



Fuente: Elaboración propia.

#### IV.3. Restauración

La propuesta se basaría en un menú temático en relación al AOVE y a las DD.OO.PP. extremeñas. Por tal razón, se podrían realizar dos menús temáticos por provincia, en el norte extremeño en base al aceite D.O.P. Gata-Hurdes y en el sur de Extremadura en relación a la D.O.P. Aceite de Monterrubio.

Este menú temático se basaría en la cocina tradicional extremeña con un guiño hacia lo moderno, es decir, con técnicas de alta cocina. Además, esta propuesta se basa en ofrecer detalles al comensal con la historia, la procedencia, el origen, el proceso y cultivo de la aceituna, todo ello a través del servicio de sala, quienes tendrán la tarea de otorgar esa información de forma sutil y detallada. Esto es valorado por el turista gastronómico, que es un turista exigente e informado.

Para llevar a cabo esta experiencia gastronómica, es necesario tener en cuenta los siguientes puntos:

1. **Oferta Gastronómica:** Elaboración de un menú compuesto por entrantes, sopas frías extremeñas o ensaladas tradicionales: ajoblanco extremeño, alboronía, zorongollo, ensaladas con cítricos o mataburrillo; primeros con carnes ibéricas extremeñas o pescados, que pueden estar confitadas, o con AOVE en esferas, ahumado, espumas, etc. Para terminar, un postre como sorbetes, helados, chocolates, trufas... En relación con los postres, se puede hacer una fusión con aquellos dulces tradicionales como la leche frita o los repápalos. Con lo mencionado anteriormente se puede pensar un tipo de oferta gastronómica que se base en los tres estados que puede tomar el AOVE: líquido, sólido y gaseoso.
2. **Servicio en sala:** Un detalle importante es la atención y servicio en sala. Es importante informar sobre el papel del AOVE en los platos ofrecidos, los detalles históricos, los procesos, qué variedad de aceituna se ha usado, qué connotaciones de sabor se va a llevar a la boca, las características organolépticas, el aroma, y el origen del mismo. En el momento del servicio, para dar la bienvenida al cliente, se puede ofrecer un pequeño aperitivo: mini tostadas con esferas de AOVE, o esferas en forma de aceituna que mantenga el sabor del aceite aromatizado con algún ingrediente, por ejemplo, queso, virutas de jamón ibérico de bellota, entre otros. Continuar con el servicio de bebida y vino de la tierra. Este último es importante que maride con el plato, para ello es necesario la recomendación del sumiller.
3. **Viabilidad y adaptación:** Para que sea viable este tipo de oferta gastronómica, es necesario contar con reserva previa y tener muy en cuenta intolerancias, alergias, u opciones culinarias como la vegetariana o vegana. En este sentido el AOVE es un producto muy versátil.
4. **Colaboración:** Para ello se puede trabajar con las diputaciones de ambas provincias, los ayuntamientos, las comarcas, las mancomunidades, centros de desarrollo rural, grupos de acción local, la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura, así como la Dirección General de Turismo, para promover el oleoturismo en Extremadura a través de la cocina extremeña.
5. **Fechas:** Puede realizarse de manera eventual, al año o semestral. Inclusive se puede ofrecer esta experiencia por cada estación, adaptándola según los productos de temporada: la castaña, las cerezas y las fresas, entre otros.

6. **Presentación de una carta-menú:** Es necesario el diseño de una Carta-Menú, con una breve información de lo que van a comer. Para ello se ha diseñado un menú ejemplo que se puede visualizar en la figura 6, en base a la D.O.P. Gata-Hurdes, que puede ser ofrecido en un restaurante, los platos que se han colocado unen la cocina tradicional con la cocina más moderna. El precio que se ha colocado es orientativo.

Figura 6: Ejemplo de carta menú



Fuente: Elaboración propia.

#### IV.4. Almazaras

Esta propuesta se basaría en una cooperación/convenio entre las principales empresas olivareras (almazaras) con restaurantes de pueblos que se ubiquen en la misma zona geográfica, para realizar experiencias gastronómicas con un menú temático basado en la cocina extremeña que añade un plus a las actividades que ya se realizan en las almazaras: una cata que ofrezca nociones básicas, degustaciones sencillas con tostadas o quesos y elaboración de platos.

Para que fuera una experiencia completa, sería interesante contar con molinos y almazaras antiguos rehabilitados que funcionen como alojamiento rural, mezclando lo moderno y lo tradicional, para así mantener la esencia que hace único a dichos espacios. La ubicación de los mismos en zonas olivareras, donde disfrutar de la naturaleza, sería una ventaja a tener en cuenta.

Para enriquecer esta experiencia se plantea la posibilidad de ofrecer un espacio para un spa, donde haya masajes con aceites de oliva corporales, baños termales con vistas paisajísticas y saunas aromatizadas con hierbas.

Se puede crear el paquete “Pack del Oleoturista” que incluya el alojamiento, visita de la almazara, actividades y la experiencia oleogastronómica.

Se pueden proponer las actividades de la tabla 3 como paquete de fin de semana.

Tabla 3: Ejemplo de actividades de un fin de semana del Pack del Oleoturista

| 1º día                          | 2º día  |
|---------------------------------|---|
| Desayuno molinero               | Desayuno molinero                               |
| Visita a los olivares           | Olivarero por un día                            |
| Visita a las almazaras          | Maridajes con vinos de la tierra y mini tapitas |
| Elaboración de su propio aceite | Menú Degustación Oleica                         |
| Cata básica y degustaciones     | Visita a los pueblos olivareros                 |
| Spa                             |   |

Fuente: Elaboración propia.

En esta propuesta, que puede contener más o menos elementos en función del territorio en el que se realizase, el día comenzaría con un desayuno molinero, visita a los olivares y a una almazara tradicional y a otra moderna, donde el oleoturista podría participar haciendo su propio aceite en temporada. También se podría llevar a cabo una cata básica con ayuda de una degustación de tostadas o aperitivos sencillos con queso y hierbas aromáticas. Otra opción sería que el turista pueda aprender a hacer varias elaboraciones como vinagretas, postres con macedonia y AOVE, gazpachos extremeños, *hummus* con D.O.P. Pimentón de la Vera, entre otros. De este modo, el gastroturista no sólo tendría la oportunidad de ver un *showcooking*, sino que podría formar parte de ello, fomentando aún más una experiencia sensorial. Si se dispone de este servicio en el alojamiento o en otro establecimiento asociado, por la tarde-noche, el oleoturista podría participar en una sesión de spa con masajes.

El segundo día, empezaría con un desayuno molinero de nuevo, y posteriormente se participaría en la experiencia “Olivarero por un día”, involucrándose en las actividades tradicionales vinculadas. Otra actividad a desarrollar en las almazaras podría ser la realización de maridajes con mini tapitas y vino de la tierra en colaboración con restaurantes de la zona.

Las mini tapitas podrían estar compuestas por carnes ibéricas o de caza confitadas, ensaladas como la alboronía o zorongollo, uso de vinagretas con la D.O.P. Miel Villuercas-Ibores y AOVE extremeños o con mermelada de cerezas. Los mini postres podrían consistir en bombones de chocolate y AOVE, sorbetes o cócteles con AOVE. En las tardes se preveería tiempo libre para la visita de los pueblos del alrededor, compra de artesanías y productos de la tierra.

#### IV.4. Ruta oleogastronómica “La Ruta del Oro Extremeño”

Se propone la ruta oleogastronómica denominada “La Ruta del Oro Extremeño”. Uniría diversos restaurantes ubicados en las zonas olivareras, ofreciendo sus platos estrella donde el AOVE sería el protagonista. Se pueden realizar dos rutas entre las dos provincias: la del norte y la del sur centradas en cada una de las DD.OO.PP. extremeñas.

Sería relevante también la realización de actividades oleogastronómicas como charlas y talleres del AOVE y la gastronomía extremeña, *showcookings* por parte de escuelas de hostelería extremeñas, uniendo alumnado y profesorado, y de cocineros de las zonas olivareras, de cómo elaborar platos sencillos para que el oleoturista pueda participar y aprender, y con ello llevarse una parte de la cultura gastronómica extremeña. Se puede fomentar aún más la participación de los restaurantes de dichas zonas mediante la realización del concurso de la mejor “Tapa Oleica Extremeña”.

Se presenta en la figura 7 un ejemplo de un menú que se puede ofrecer en dicha ruta, se ha basado en algunas tapas de cocina tradicional.

Figura 7: Ejemplo de menú para La Ruta del Oro Extremeño



Fuente: Elaboración propia.

#### IV.5. Pedagogía del AOVE

La Pedagogía del AOVE es el punto de partida del oleoturismo y de la oleogastronomía. La formación de personal especializado en este producto y en la realización de catas permitiría compartir nociones básicas sobre las características organolépticas de los aceites, degustar los AOVes de la región, las variedades autóctonas y las dos DD.OO.PP.

La realización de actividades como las visitas a almazaras y de las zonas olivareras es fundamental. Los participantes serían los primeros agentes en promocionar este producto milenario. En relación a los estudiantes de turismo (de formación universitaria y no

universitaria), sería necesaria su implicación en estas actividades, porque de ellos depende el diseño, la organización, la promoción y la comercialización de las experiencias oleogastronómicas.

Para llevar a cabo la difusión de estas propuestas se podría lanzar una campaña acerca del oleoturismo en Extremadura a través de medios tradicionales a nivel nacional, que transmita la historia de este producto y valor cultural y gastronómico, sus cualidades organolépticas y las dos D.D.O.O.P.P. extremeñas. A través de las redes sociales, se puede hacer uso de la gamificación, interactuando así con el turista potencial. Se pueden realizar sorteos, juegos, minicuestionarios, etc. con temáticas relacionadas con este producto milenario.

En relación a la distribución, el “Pack del Oleoturista” se puede comercializar a través de intermediarios de viajes, introduciéndolo en programaciones que desarrollen viajes de interior relacionados con el turismo gastronómico. Estas iniciativas podrían titularse: “Disfruta un fin de semana en las tierras oleícolas extremeñas”, “¿Quieres ser olivaretero por un día?” o “¿Te gustaría elaborar tu propio aceite de oliva?”.

En definitiva, esta propuesta se basa en los resultados de los datos secundarios y primarios recogidos y analizados en este estudio, lo que ha permitido formular cuatro iniciativas que tratarían de fomentar el oleoturismo en Extremadura a través de la gastronomía, lo cual habría de redundar en el desarrollo socioeconómico de las zonas en que se implementasen a través de la potenciación del sector agrícola y el turístico.

## V. CONCLUSIONES

El AOVE demuestra poseer un gran valor gastronómico y cultural, ser un producto milenario históricamente presente en la región extremeña, siendo parte de la propia idiosincrasia de su pueblo. El AOVE se confirma como un producto polivalente, apto para un uso variado en cocina: crudo, cocinado, en platos dulces y salados, sustituto de otras grasas e ingredientes. Las nuevas técnicas culinarias han permitido que el AOVE tome otros estados a parte del líquido, sólido y gaseoso, tomando diversas texturas y formas.

Las principales aportaciones de este estudio, a partir de los datos primarios recopilados y analizados, conducen a que el AOVE se puede maridar con todo, y que puede crear nuevas experiencias sensoriales, de tal manera que se pueden elaborar diversos platos, teniendo por límite exclusivamente la creatividad del cocinero. La muestra entrevistada concuerda en que la oferta oleogastronómica pueda llegar a ser un foco de atracción turística.

Por lo que respecta al punto de vista del comensal o gastroturista, primaria el interés en obtener conocimientos y experimentar sensaciones gastronómicas nuevas a través de su participación en dichas experiencias, ya que son ellos quienes ponen en valor el AOVE. Por ese motivo, es importante ofrecer dichos conocimientos de manera básica y dinámica con detalles claves que hagan percibir la gran calidad del producto. En relación con la Pedagogía del AOVE, un término citado por los participantes en el estudio, destaca su relevancia, puesto que es necesario reforzar la divulgación de la cultura del aceite en la formación, tanto general como especializada para los profesionales del sector.

Extremadura demuestra ser una región que cuenta con muchas potencialidades para poder ser un destino oleoturístico y gastronómico de excelencia, pero para ello hace falta que las entidades

públicas trabajen con empresas vinculadas al AOVE, asociaciones de cocineros, establecimientos hoteleros y restaurantes, y con centros educativos, entre otros, para poder elaborar un Plan Oleogastroturístico.

En cuanto a las limitaciones y futuras líneas de investigación, Extremadura cuenta con una cocina con historia e influencias a través del tiempo, aunque a pesar de que existen libros de la cocina extremeña, serían de interés publicaciones más recientes, lo cual es una base importante para sustentar el diseño de experiencias turísticas gastronómicas vinculadas al AOVE. Por otro lado, resulta necesario realizar investigaciones más profundas sobre el potencial del oleoturismo, pues todavía es un tema emergente, aun dada su relevancia para potenciar el desarrollo socioeconómico de las zonas olivareras de la cuenca mediterránea.

## VI. BIBLIOGRAFÍA

Alvarado, Eduardo (2016). A modo de Prólogo. En López, José Manuel y Martín, Daniel (Eds.), *Aceite de Oliva Virgen Saber y Sabor de Extremadura* (pp.17-18). Junta de Extremadura.

Chamorro, María Inés (2008). *Tradiciones, Alimentos y Recetas de La Cocina Extremeña*. Ediciones Trea.

Domecq, Marina (1999). *Gusto y Gustos de Extremadura*. El visio ediciones.

Ferrero García, Juan José (2016). Aceites de Oliva Virgen con Denominación de Origen Protegida en Extremadura. En López, José Manuel y Martín, Daniel (Eds.) *Aceite de Oliva Virgen Saber y Sabor de Extremadura* (pp. 117-137). Junta de Extremadura

Fox, Renata (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26(3), 546-559. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2006.03.001>

Hernández, José Manuel, Campón, Ana María y Folgado, José Antonio (2016a). Oleoturismo en la Sierra de Gata y Las Hurdes (Cáceres): análisis de su potencial a través de un test de producto. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 2(1), 333-354.

Hernández, José Manuel, Di Clemente, Elide, López-Guzmán, Tomás, Campón, Ana María y Folgado, José Antonio (2016b). Oleoturismo: Una Nueva Oportunidad de Desarrollo Turístico y Territorial para Extremadura. En López, José Manuel y Martín, Daniel (Eds.), *Aceite de Oliva Virgen Saber y Sabor de Extremadura* (pp.327-355). Junta de Extremadura.

Junta de Extremadura (2009). *Guía de Rutas Gastronómicas de Extremadura*. Consejería de Cultura y Turismo.

Lin, Yi-Chin y Chen, Chin-Chin (2014). Needs assessment for food and food services and behavioral intention of Chinese group tourists who visited Taiwan. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 19(1), 1-16. <https://doi.org/10.1080/10941665.2012.724017>

López, José Manuel y Martín, Daniel (2016). Aceite de Oliva Virgen, Un Recurso para Extremadura. En López, José Manuel y Martín, Daniel (Eds.), *Aceite de Oliva Virgen Saber y Sabor de Extremadura* (pp.21-35). Junta de Extremadura.

López-Guzmán, Tomás y Sánchez-Cañizares, Sandra (2012). Culinary tourism in Córdoba (Spain). *British Food Journal*, 114(2-3), 168-179.

Martín, Daniel, Martínez, Manuel y Picón, Joaquín (2016). Situación del Sector Oleícola en Extremadura. En López, José Manuel y Martín, Daniel (Eds.), *Aceite de Oliva Virgen Saber y Sabor de Extremadura* (pp.37-61). Junta de Extremadura.

Martínez, Manuel (2016). *Caracterización de aceites de oliva virgen elaborados en zonas oleícolas de Extremadura*. Tesis de Doctorado. Universidad de Extremadura. España.

Millán, Genoveva y Agudo, Eva (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones de Origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. *Revista PASOS*, 8, 91-112.

MAPA, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2018). *Superficies y Producciones de cultivos Olivar - Aceite de Oliva Virgen: Superficies y Producciones de Cultivos. Análisis provincial de la producción según clases, 2018 (toneladas)*. Disponible en: [https://www.mapa.gob.es/estadistica/pags/anuario/2019-Avance/CAPITULOSPDF/CAPITULO07/pdfc07\\_12.3.2.pdf](https://www.mapa.gob.es/estadistica/pags/anuario/2019-Avance/CAPITULOSPDF/CAPITULO07/pdfc07_12.3.2.pdf) (consultado el 15 de mayo de 2020).

MAPA, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2019). *Encuesta sobre superficies y rendimientos de cultivos del 2019 (ESYRCE)*. Disponible en: [https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/boletin2019\\_tcm30-536911.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/boletin2019_tcm30-536911.pdf) (consultado el 15 de mayo de 2020).

FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Cultura (2020). *FAOSTAT*. Disponible en: <http://www.fao.org/faostat/es> (consultado el 10 de mayo de 2020).

Ortiz, José (2015). *Eustaquio Blanco, La Cocina Extremeña, de la tradición a la modernidad*. Gráficas Romero.

Pérez, Francisco, Hernández, Alejandro y Ruíz-Moyano, Santiago (2016). Microorganismo y Aceite de Oliva Virgen: Importancia y Utilidad. En López, José Manuel y Martín, Daniel (Eds.), *Aceite de Oliva Virgen Saber y Sabor de Extremadura* (pp.228-243). Junta de Extremadura.

Pérez, Juan (2001): *Cocina Regional Cocina Extremeña*. Editorial Everest.

QSR International (2017). *NVivo for Mac. Guía de primeros pasos*. Disponible en: <https://download.qsrinternational.com/Document/NVivo11forMac/11.4.0/es-MX/NVivo-for-Mac-Getting-Started-Guide-Spanish.pdf> (consultado el 01 de junio de 2020).

Ruiz, Ignacio (2010). *Análisis cuantitativo y cualitativo del significado del aceite de oliva. Una aproximación desde el punto de vista del consumidor*. Tesis de Doctorado. Universidad de Granada. España <https://digibug.ugr.es/handle/10481/5651>.

Ruiz, Jorge (2016). Técnicas innovadoras para el aceite de oliva en la alta restauración. En López, José Manuel y Martín, Daniel (Eds.), *Aceite de Oliva Virgen Saber y Sabor de Extremadura* (pp.285-291). Junta de Extremadura.

Torres-Ruiz, Francisco y Vega-Zamora, Manuela (2017). Los chefs españoles y los aceites de oliva. En Gómez-Limón, José y Parras, Manuel (coord.). *Economía y comercialización de los aceites de oliva* (pp.275-287). Cajamar Caja rural.

Turismo en Extremadura (s.f.). *Recetas Denominación de Origen Extremadura*, disponible en: <https://www.turismoenextremadura.es/recetas-denominacion-de-origen> (consultado el 25 de marzo de 2020).

VV.AA. (2011). *Atlas Ilustrado El Aceite de Oliva*. Susaeta Ediciones.

Villalón, Tecló y Plasencia, Pedro (1995). *Cocina extremeña*. Editorial Everest.