

[Un elemento típico baenense en el blog Viaje al Atardecer](#)



Desde este museo, comenzamos nuestro viaje por **Baena y sus alrededores**, que ya os he ido contando en

[post anteriores](#)

gracias a

[BaenaCultura](#)

. En el

[Museo del Olivar y el Aceite](#)

, pudimos desayunar y degustar el aceite de la zona y nos supo a gloria para comenzar el día con fuerza.

Después, nos explicaron **paso a paso el proceso de elaboración del aceite de oliva**, desde que la almazara recibe las aceitunas para comprobar y descartar las aceitunas que pudieran estar enfermas o rotas, de las sanas o las recogidas directamente del árbol para poder lavarlas y limpiarlas. Sin pasar más de 48h, se proceden a moler en el molino de muelas de piedra en forma de cono.

Más tarde, la masa o pasta de aceituna obtenida en el molino se bate no superando la

temperatura de 29°C para que no se aceleren los procesos de oxidación ni el aroma. Para **separar el aceite (parte oleosa) del resto de componentes de la aceituna como el alpechín (parte acuosa) y el orujo (parte sólida)**

, se procede a prensar colocando la masa de la aceituna en grandes discos de fibra de coco y poliéster trenzado llamados capachos. De esta fase, se separan las fases y se obtiene el aceite, donde es fundamental su conservación en condiciones óptimas.

[Seguir leyendo en el blog Viaje al Atardecer.](#)