Turismo de la Provincia
DIPUTACIÓN DE SEVILLA

Turismo Industrial
por la provincia de Sevilla

TURISMO INDUSTRIAL
por la provincia de SEVILLA

TURISMO INDUSTRIAL
por la provincia de
SEVILLA

TURISMO INDUSTRIAL por la provincia de SEVILLA
4ª edición, noviembre 2022

Edita: Turismo de la Provincia de Sevilla (PRODETUR)
c/ Leonardo Da Vinci, 16 (Isla de la Cartuja)
41092 Sevilla
Tfno.: 954 486 800
www.turismosevilla.org
infoturismo@prodetur.es

Elaboración: Turismo de la provincia de Sevilla (PRODETUR) es responsable de los contenidos de la presente edición, habiendo cedido tanto los textos como las imágenes, depositadas en su fondo fotográfico.

Es una realización: LaMetro.fox / Equipo 28

Diseño y maquetación: LaMetro.fox

Impresión: Tecnographic S.L.

Agradecimientos: A todas las empresas participantes por la cesión de imágenes para esta publicación, tanto de sus archivos como de sus canales oficiales.

Depósito Legal: SE 2465-2022

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida ni en todo ni en parte, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopias o por cualquier otro, sin permiso previo por escrito de los editores.

La Diputación de Sevilla haciéndose eco del espectacular desarrollo como producto innovador y elemento de dinamización socioeconómico del territorio que supone el Turismo Industrial, inició en 2013 contactos con los ayuntamientos y empresas de nuestra provincia los cuales dieron lugar a la primera edición de esta guía.

En los últimos años, en los municipios de nuestra provincia han madurado una serie de hitos o proyectos de inversión industrial con un alto componente tecnológico y de innovación, que, por volumen y singularidad adquieren una relevancia internacional. Esta oferta supone introducir un elemento de diversificación en nuestro territorio como destino turístico, desde un planteamiento muy singular.

El efecto es conseguir que la oferta de la industria tradicional sevillana diversificada en estos cinco campos: patrimonio, agroalimentación, ganadería, artesanía y energía e industria se abra a la posibilidad de divulgación de sus modos de producción y la experimentación directa de sus productos y servicios.

El impulso, que como indicamos al principio comenzó hace ya nueve años, de las potencialidades que nos ofrece la producción presente e histórica de nuestro tejido industrial, lo vemos reflejado y actualizado en esta tercera edición de la guía de Turismo Industrial por la provincia de Sevilla.

Fernando Rodríguez Villalobos
Presidente de la Diputación de Sevilla

Embalses
Cauce fluvial
Población
N-IV Carretera del Estado
A-92 Autovía Autonómica
A-376 Autovía Autonómica
A-375 Carretera Autonómica
SE-9104 Carretera Diputación
PARQUE NATURAL SIERRA NORTE
SIERRA MORENA
PARQUE NATURAL DOÑANA
PARQUE NACIONAL DOÑANA
Córdoba
Huelva
Málaga
Cádiz
Guadalcanal
Alanís
San Nicolás del Puerto
El Real de la Jara
Cazalla de la Sierra
Las Navas de la Concepción
Almadén de la Plata
Constantina
El Pedroso
La Puebla de los Infantes
Peñaflor
El Ronquillo
Castillo de las Guardas
El Madroño
Castilblanco de los Arroyos
Villanueva del Río y Minas
Lora del Río
El Garrobo
Cantillana
Alcolea del Río
Tocina
Burguillos
Villaverde del Río
Guillena
Brenes
La Campana
Cañada Rosal
Écija
La Luisiana
Aznalcóllar
Alcalá del Río
La Algaba
El Rinconada
Carmona
Fuentes de Andalucía
Castilleja de la Cuesta
Sanlúcar la Mayor
Castilleja de Guzmán
Camas
Sevilla
El Viso del Alcor
Marinaleda
Lantejuela
El Rubio
Herrera
Hinojos
Benacazón
Bormujos
San Juan de Aznalfarache
Mairena del Alcor
Bollullos de la Mitación
Mairena del Aljarafe
Palomares del Río
Alcalá de Guadaira
Marchena
Estepa
Badolatosa
Pilas
Almensilla
Coria del Río
Los Hermanas
Arahal
Paradas
Casariche
Villamanrique de la Condesa
La Puebla del Río
Osuna
Aguadulce
Gilena
Lora de Estepa
La Puebla de Cazalla
Pedrera
La Roda de Andalucía
Utrera
Palacios y Villafranca
Los Molares
Isla Mayor
Morón de la Frontera
Martín de la Jara
Los Corrales
El Saucejo
El Coronil
Villanueva de San Juan
Algámitas
Pruna
Montellano
Coripe
Las Cabezas de San Juan
Lebrija
El Cuervo
ESPACIO PROTEGIDO COMPLEJO ENDORREICO DE LANTEJUELA
ESPACIO PROTEGIDO EMBALSE DE LA CORCOBILLA Y MALPASILLO
ESPACIO PROTEGIDO CAÑADA DE LOS PÁJAROS
ESPACIO PROTEGIDO BRAZO DEL ESTE
ESPACIO PROTEGIDO LAGUNA DEL GOSQUE
ESPACIO PROTEGIDO COMPLEJO ENDORREICO DE UTRERA
ESPACIO PROTEGIDO COMPLEJO ENDORREICO DE LEBRIJA - LAS CABEZAS
A-433
A-447
A-66 (E 803)
N-433
A-476
A-4 (E 05)
A-431
A-452
A-8202
A-8001
A-8005
A-462
A-436
A-4 (E 05)
A-472
A-49 (E 01)
A-474
A-92
A-394
A-362
A-360
A-375
A-371
A-471
N-IV
AP-4 (E 05)
A-364
A-407
A-388
A-379
A-406
A-451
A-361
A-406
A-378
A-353
A-92

Índice

1. Turismo Industrial 7

2. Turismo Industrial y la Diputación de Sevilla 13

3. Empresas de Interés 19

4. Empresas por Sectores 25

- Patrimonio Industrial 27
- Agroalimentación 45
- Ganadería 129
- Artesanía 133
- Energía e Industria 161

1. Turismo Industrial

El turismo industrial es un concepto de ocio que responde a la curiosidad de los visitantes para conocer en definitiva el trasfondo de la cultura del trabajo, que nos acompaña siempre. Desde cómo preparar un queso hasta cómo ensamblar un avión, desde la concepción del mejor aceite de oliva hasta la fabricación de una guitarra, desde vibrar con la emoción de descender a las profundidades de una mina, hasta saborear el secreto de un buen vino.

Las posibilidades que brinda el turismo industrial son infinitas como lo es la **actividad productiva del hombre**. Este turismo se incluye dentro del amplio abanico del turismo cultural y es una forma de explotar para el ocio los recursos relacionados con la producción. Se convierte así en una fórmula para **incrementar las posibilidades económicas** de los municipios, como complemento a la oferta ya existente para los visitantes o incluso como principal atractivo de un destino.

De este modo, al margen del marketing que supone para muchas empresas convertirse en escaparate para los turistas, puede servir para **reactivar la economía** de determinadas poblaciones que tienen así la posibilidad de sacar un doble partido a sus industrias en activo o devolver otra vida a las que están en desuso y que, en muchos casos, son instalaciones que han sido declaradas BIC (Bien de Interés Cultural) dado su valor arquitectónico o como testimonio «vivo» del pasado. Es destacable este segundo aspecto dado que la herencia de la industrialización constituye un legado de incalculable valor para comprender la historia de los dos últimos siglos y para ver qué ha supuesto en la **evolución de los territorios**, transformando incluso su paisaje.

Podemos distinguir, en general, dos variedades de turismo industrial: la visita a la gran obra civil (por ejemplo una presa) y a los centros de producción. Dentro de estos últimos, están las instalaciones ya clausuradas y que forman parte del llamado **patrimonio industrial**, y por otro lado, el turismo industrial productivo o tecnoturismo, que se refiere a visitar empresas en activo. Igualmente, se puede diferenciar según el entorno en el que se inserta: rural o urbano.

Por su parte, G.J. Hospers, distingue tres categorías a la hora de abordar las actividades relacionadas con esta fórmula: reliquias industriales que frecuentemente son restauradas para **convertirse en museos** que relatan la historia de una actividad pasada o se dejan igual como testigos de la desindustrialización; atracciones vinculadas al transporte (caminos, raíles o conductos de agua); y elementos socioculturales vinculados al pasado de una región particular, como por ejemplo las casas de los trabajadores.

Por lo demás, el turismo industrial abarca todos los sectores productivos, siendo los principales los siguientes: **agroalimentario**, quizá el más extendido por la importancia que esta industria tiene en nuestra vida; **energía e industria** donde están cobrando importancia las empresas relacionadas con la obtención de energías renovables, ofreciendo visitas a centros de producción donde la I+D es clave; **ganadería**, **artesanía** y **patrimonio industrial** propiamente dicho, para un recorrido por la herencia que nos ha ido dejando el tejido empresarial con los años.

El turismo industrial se inició en el siglo XIX, como fenómeno de masas, al calor de las grandes exposiciones universales que iban recorriendo las ciudades más importantes del mundo y donde la exhibición de los alardes tecnológicos conseguidos ha sido siempre una constante. Con la crisis de los años 70 del siglo pasado muchas empresas nacidas con la revolución industrial, como las grandes fábricas textiles o de acero y carbón, fueron cerrando, pero empezaron a ser reutilizadas con fines culturales propiamente dichos o a convertirse en atractivo turístico en sí mismas.

De este modo, pese a que avanzamos rapidamente en España, en otros países es una oferta consolidada desde hace años, destacando Francia como una de las pioneras: en los años 40 del siglo pasado abría sus fábricas de vehículos o sus cerveceras a los ciudadanos, que acudían en aluvión para curiosear en las tripas de las grandes industrias de su entorno. Del potencial que tiene esta fórmula da idea un dato: la Guinness Storehouse de Dublín es la atracción turística que más visitantes extranjeros atrae cada año en Irlanda.

En nuestro país, la aprobación en 2011 de la actualización y revisión del **Plan Nacional de Patrimonio Industrial** en España por parte del Consejo de Patrimonio del Estado está permitiendo

dar un impulso a este segmento. Entre otras cosas, el documento ha incorporado nuevos elementos en la definición del patrimonio industrial, destacando el protagonismo de la obra pública relacionada con la industria o la importancia del paisaje industrial. El documento pretende ser un instrumento valioso para la planificación de cara al futuro. Queda pendiente, eso sí, el desarrollo de los inventarios sobre patrimonio industrial.

En octubre de 2013, se presentó la **Red Española de Turismo Industrial (RETI)**, que tiene como objetivo el reconocimiento, la valorización y la promoción del mismo. En este sentido, persigue comercializar un turismo industrial de calidad y fomentar la imagen de prestigio de la industria en nuestro país gracias al relato de los visitantes. Paralelamente, se busca la creación de sinergias dentro de la propia red y el intercambio de buenas prácticas, para en suma promover la sensibilización por los valores de la cultura industrial pasada y presente. Es, en definitiva, una red que agrupa la oferta estructurada de **visitas a empresas** y **al patrimonio industrial** de todos los territorios englobados, entre ellos la provincia de Sevilla.

Con estas bases, los expertos coinciden en la necesidad de considerar el Turismo Industrial como entidad propia de cara a la **planificación**, la **promoción** y la **comercialización**, lo que supone un reto. Las expectativas cada vez más prometedoras del Turismo Industrial han hecho que las administraciones hayan empezado los últimos años a poner especial empeño en potenciarlo, entre otras cosas porque no sólo sirve de motor económico para los municipios, sino que complementa el resto de la oferta de los destinos.

En esta tarea ha sido importante la creación de una norma UNE302001 de Turismo Industrial. En dicha norma han participado instituciones como el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) y la Dirección General de Calidad, Innovación y Fomento del Turismo de la Junta de Andalucía. Se trata, por un lado, de respaldar la diversificación del sector con nuevos segmentos, en este caso el **Turismo Industrial**, y al mismo tiempo garantizar el nivel de la oferta con criterios de calidad y seguridad. Paralelamente, se está desarrollando el programa Sicted (Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos), promovido por el Instituto de Turismo de España (Turespaña) y la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), cuyo objetivo último es mejorar la satisfacción del visitante.

ESSAR STEEL LTD
25 x 2500 x 12000
BS EN 10025 S355+J2+N

2. Turismo Industrial y la Diputación de Sevilla

La creación por parte de la Diputación de Sevilla, a través de Prodetur, de los Encuentros Empresarial «**Turismo Industrial de Sevilla y Provincia**», está serviendo como base de intercambio de experiencias en materia de este tipo de turismo y como plataforma para la promoción de la oferta existente. Estos **Encuentros** llevan tambien la concesión de un premio, abarcando todo el abanico de iniciativas que pueden enmarcarse dentro del ámbito del **Turismo Industrial**, tanto en su vertiente de visitas turísticas a negocios en funcionamiento o Industria Viva, como a los vestigios materiales e inmateriales de actividades económicas de los municipios, que formando parte del pasado y teniendo un atractivo turístico, ya dejaron de estar en activo, o sea el Patrimonio Industrial. Optan a este galardón aquellas empresas, personas físicas o jurídicas, entidades públicas y privadas, vinculadas al Turismo Industrial y que tienen su sede social en la provincia de Sevilla, o al menos cuenten con un establecimiento situado en alguno de sus municipios.

En sus convocatorias, hasta este momento, se ha distinguido a Bodegas F. Salado de Umbrete y Asociación Cultural Hornos de la Cal de Morón, Industrias Sombrereras Españolas (ISESA), Factoría Cruzcampo o Silo-Mirador de la Campiña premiados en la última edición. Todas estas actuaciones y la **Diputación de Sevilla**, a través de **Prodetur**, han llevado a una más alta sensibilización de las empresas sevillanas, pasando en casi una década de abarcar **72 empresas** en **36 municipios** de la provincia, a más de **140 empresas** en **53 municipios** sevillanos que desarrollamos en esta guía.

La Diputación de Sevilla dió un paso decisivo en el 2013 apostando por explotar estos recursos, encontrando nuevas fórmulas para generar riqueza aprovechando unos recursos de los que ya disponen las distintas localidades, tanto del área metropolitana como del medio rural. **Prodetur** realizó un estudio de identificación de toda la oferta en la provincia. Para ello, consultó a los **104 municipios** de la demarcación. El resultado de este estudio fue que había más de **160 iniciativas o empresas** de turismo industrial en más de **60 poblaciones**. Con estos datos y los anteriores se aprecia el trabajo de sensibilización y progresión que se va obteniendo.

Desde entonces, junto a premios, encuentros, reconocimientos y un arduo trabajo de visitas, tanto de público en general como profesionales, jornadas de puertas abiertas, promoción y difusión en redes sociales… llevadas a cabo por nuestro personal, se ha llegado a estos resultados de participación y reconocimiento desde el tejido empresarial a esta Diputación de Sevilla a través de Prodetur.

Al margen de su incuestionable patrimonio monumental, cultural y natural, la provincia, tiene también toda una industria que genera productos internacionalmente conocidos y cuyos procesos de elaboración están entrando paulatinamente en la oferta para un nuevo visitante.

La oferta de la provincia engloba tanto la visita a empresas que trabajan de manera artesana y son ejemplo de la industria más tradicional, como es el caso de las almazaras, bodegas y destilerías o talleres de guarnicionería y forja, hasta las instalaciones más modernas y ejemplo claro de la apuesta por la I+D. Es el caso por ejemplo de las plantas termosolares. Nadie que haya pasado cerca, aunque sea por la carretera, de la famosa plataforma Solúcar ha podido dejar de admirar esa imponente construcción.

Todo lo anterior se refiere al conocimiento de **centros de producción** propiamente dichos, pero además, las administraciones locales han ido promoviendo en los últimos años la creación de museos en torno a productos estrella de sus territorios para complementar lo que se ofrece al visitante. Dos ejemplos de ellos son el Museo de la Cal de Morón de la Frontera –y lo mencionamos porque además la producción artesanal de este material está declarada por la Unesco, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad– o La Harinera del Guadaíra, donde se acoge la actividad educativa, cultural y de desarrollo local de la interpretación de esta industria.

En líneas generales, se trata, de sacarle todo el partido a un segmento que abre nuevas perspectivas a la hora de luchar contra uno de los problemas que padece el sector, que es la estacionalidad. La posibilidad que abre el Turismo Industrial de complementar la oferta de sol y playa, del turismo rural, cultural al uso de naturaleza o de cualquier otra especialización, lo convierte en un soporte fundamental en la diversificación. Se une a ello el hecho de que permite abrir nuevas áreas de influencia en los destinos referentes aprovechándose el flujo de visitantes. Pero, además, distintos estudios han demostrado ya que el gasto medio del turista industrial es más elevado que el del visitante cultural tradicional.

El peso del sector agroalimentario, dentro de la industria representa, según los últimos datos del Instituto Nacional de Estadística, un tercio del total en cuanto a producción y ventas, y también más del 25% del empleo. No obstante, hay que sumarle recientes apuestas, como es la **ae-**

ronáutica, en el término municipal de La Rinconada; la recuperación de la **minería**, con la explotación del yacimiento de cobre de Las Cruces, en el entorno de Gerena; y sobre todo el impacto que ha supuesto la creación de **plantas termosolares** de última generación y dimensiones de récord en los municipios de Sanlúcar la Mayor, Écija y Fuentes de Andalucía, en una tendencia clara por explorar nuevas vías de rentabilidad de futuro y con un compromiso por la economía sostenible.

Para hacer un recorrido por la industria de la provincia es obligatorio detenerse en una seña de identidad propia: el olivar. De hecho, municipios como Dos Hermanas, Morón de la Frontera, Arahal o Alcalá de Guadaíra han liderado a escala industrial la preparación de las primeras **aceitunas de mesa** en España, un terreno que comenzaron a explorar ya en el siglo XIX.

Hablando del olivar, no podemos dejar de hacerlo del **aceite de oliva**, donde Sevilla es, tras la provincia de Jaén, principal productora mundial. Las almazaras repartidas por toda la provincia, especialmente en la Sierra Sur, con denominación de origen propia para la comarca de Estepa, representan una industria sujeta a los avatares del tiempo, pero esencialmente próspera y de reconocido prestigio. Se trata de un sello de calidad que abarca a la producción de una amplia comarca comprendida por los municipios sevillanos de Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía y El Rubio, y uno de Córdoba: Puente Genil en concreto el área de Miragenil.

En el aceite de oliva precisamente es donde dicen que reside gran parte del secreto del éxito de la industria de los dulces navideños que sostiene la economía de Estepa, con 24 fabricantes y, desde 2011, con la ventaja de contar con identificación geográfica protegida, un paso

previo a la denominación de origen. Por la misma categoría pelean los también navideños polvorones de la comarca que cada otoño se embriaga con el olor a canela de una industria a pleno rendimiento. Más de 20 millones de kilos de **mantecados** (el 95% del total del país) se producen cada campaña con unas ventas que superan los 50 millones de euros. El mantecado y el aceite suponen, además, en la comarca para el otoño y el invierno una importante reducción del desempleo.

Del oro líquido, también se nutre otra referencia de la industria repostera de la provincia: las famosas **tortas de aceite** gozan de denominación de origen, dulce tradición nacida en Castilleja de la Cuesta. Esta tradición no sólo ha conseguido la máxima calificación de la Comisión Europea para su protección, sino que se ha convertido en producto de demanda internacional gracias a una receta que no ha perdido el sabor de antaño y para cuya elaboración se sigue todavía un proceso totalmente artesanal.

En Los Palacios y Villafranca, crece con personalidad propia el **tomate**. Un «bombón colorao» que goza del sello de Marca Nacional Colectiva como figura de protección y sigue en su camino hacia la denominación de origen. En los últimos años, los empresarios de la comarca del Bajo Guadalquivir han dado el salto a la industria de transformación, para vender este producto ya tratado que, principalmente, se exporta a los países del Este de Europa.

Esto ha supuesto una alternativa a la crisis experimentada por cultivos tradicionales de esta comarca, como el algodón y la remolacha, y en todo caso, es un ejemplo de cómo Andalucía comienza a potenciar también la industria agroalimentaria y la comercialización, en lugar de limitarse a la producción, lo que conlleva hacer más competitiva nuestra economía.

Lo anteriormente expuesto son referencias en la industria agroalimentaria que siguen vivas, aunque la historia de la provincia ha estado marcada por otras fábricas señeras que han terminado por sucumbir, como algunas de las célebres **destilerías** de Cazalla de la Sierra. También tuvo en su día un peso clave la industria del **pan** en la provincia. Alcalá de Guadaíra era conocida como Alcalá de los Panaderos por la cantidad y calidad de su pan. Su producción suponía la principal industria de la localidad en torno a un río jalonado por más de 40 molinos, y en la ciudad todavía hay obradores que hacen gala de ese buen hacer heredado.

Cuestión aparte es el peso que tradicionalmente ha tenido la **minería**, especialmente en la Sierra Norte, donde, ya en la antigüedad, se explotaban yacimientos, como los de hierro de San Nicolás del Puerto. Es más, nombres de municipios del lugar recuerdan este pasado, como Villanueva del Río y Minas (carbón sobre todo), Almadén de la Plata (plata) o el núcleo de Las Minas, en término municipal de El Castillo de las Guardas (wolframio). Con las nuevas exigencias en materia medioambiental, la minería comienza a levantar cabeza de nuevo en Sevilla.

También es obligada una referencia a la **cal** de Morón de la Frontera, declarada en 2011 por la Unesco Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Muchos hornos han cerrado, pero todavía sobreviven algunos históricos, incluso usando un sistema de fabricación artesanal, a partir del conocimiento heredado de los caleros más antiguos.

En definitiva, son referentes para entender un poco más el corazón industrial de la provincia de Sevilla, que late con fuerzas renovadas por la I+D para intentar hacer frente en las mejores condiciones posibles a los momentos más complicados para la economía.

3. Empresas de Interés

Alanís
- Pastelería Forum 45

Alcalá de Guadaíra
- Bodega Puerta Marisma 46
- Harinera del Guadaíra 27
- Museo de la Ciudad Alcalá de Guadaíra 28
- Yeguada Cortijo Olivera 129

Almadén de la Plata
- Embutidos y Jamones Piñero 47
- Jamones y Embutidos Caballero 48

Arahal
- Aceites Enoro 49
- «El Macaco» Aceite de Oliva Virgen Extra 50
- Ibéricos Benito 51

Bollullos de la Mitación
- Chocolates Mamá Goye 52

Burguillos
- Huerta Campo Rico 53
- AGQ Labs 161

Carmona
- Puerto de Indias / Anís «Los Hermanos» 54

Casariche
- Jaisa Cocinas 162
- Mosaicos Casariche 133
- Remolques Carro 163

Castilblanco de los Arroyos
- El Tiraz, Tejeduría Artesanal 134
- Escultor - Imaginero Jesús Romero 135
- Estudio de Pintura Miguel Á. González 136
- Guarnicionería Javier Menacho 137
- Postres y Lácteos Mare Nostrum 55
- Quesos Dehesa Castilblanco 56
- Reyes Vázquez 138
- Sierras Andaluzas 57
- Taller de Creación Artística Perro Verde 139

Castilleja de la Cuesta
- Alfombras Baldomero 140
- Upita de los Reyes 58

Castilleja del Campo
- Quesos Los Vázquez 59

Cazalla de la Sierra
- Bodegas Colonias de Galeón 60
- Bodegas Tierra Savia 61
- Destilería El Clavel 62

- Destilería Miura 63
- Quesería Artesanal «Flor de Cazalla» 64

Constantina

- Anís La Violetera 65
- Bodegas de Fuente Reina 66
- Bodegas La Margarita 67
- Destilerías de Constantina 68
- Exposición Etnográfica de Constantina (ACAM) 29
- Obrador Valle de la Osa 69

Coripe

- Jamones y Embutidos Ángel López Sanz 70
- Oleícola Coripeña 71

Dos Hermanas

- Ybarra 72

Écija

- Gabe Tapizados 164
- San Martín de Porres 73

El Castillo de las Guardas

- Finca Santa María 130
- Miel Montes del Castillo 74

El Madroño

- La Alameña 75

El Real de la Jara

- Ibéricos Reina de los Ángeles 76
- Quesos Aguilar 77

El Viso del Alcor

- Centro Cultural del Olivo Basilippo 78

Espartinas

- Tortas Andrés Gaviño 79
- wellDone Lácticos 80

Estepa

- Bodegas Blanco. El Bodegón 81
- Chocomundo. Museo del Chocolate / La Despensa de Palacio 30
- Dulces La Ponderosa 82
- La Estepeña 83
- La Flor de Estepa 84
- La Fortaleza 85
- La Vicaría 86
- Mantecados E. Moreno 87
- Mantecados El Dulce Nombre 88
- Mantecados El Gamo 89
- Mantecados El Santo 90
- Mantecados La Colchona 91
- Oleoestepa 92

Fuentes de Andalucía

- Almazara Castillo de la Monclova 93
- Destilería Rigo 94
- Silo - Mirador de la Campiña 31

Gelves

- Della Robbia 141

Gerena

- Dehesa La Calera 131

Huévar del Aljarafe

- Inés Rosales 95

La Luisiana

- Picos Artesanos Castilla 96

La Puebla de Cazalla

- Museo del Aceite Hacienda La Fuenlonguilla 32
- Oleand Manzanilla Olive 97

La Puebla de los Infantes

- Cooperativa Virgen de las Huertas 98

La Rinconada

- Cervezas Mond 99
- Hacienda Guzmán 100
- Hacienda Santa Cruz 33

Las Navas de la Concepción

- Dehesa Navera 101
- Molino de Navas 102

Lebrija

- Alfarería Juan Sebastián López López 142
- Antonio González «El Artesano del Hierro» 143
- Bodegas González Palacios 103
- Bodegas Halcón 104
- Carruajes Romero 165
- Cerámica Artística Lebrijana 144
- Forja Lebrija 145
- Guarnicionería Dorantes 166

Lora del Río

- Alfarería y Cerámica Monje 146
- Cooperativa San Sebastián 105
- Cortijo El Puerto 106
- Horno Axati 107
- Solerías de Mosaicos 147

Los Molares

- Grupo TECADE 167

Mairena del Aljarafe

- Desiderata Cerveza Artesanal 108

Marchena
- Aceites Casil (San Isidro Labrador) 109
- Grupo Sarria 168
- PROCAVI 110

Montellano
- Aceites Virgen de los Ángeles 111

Morón de la Frontera
- Antigua Estación de Ferrocarril 34
- Manuel Acosta 148

Olivares
- Cerámica artística La Manolina 149
- Complementos de flamenca Pallamén 150
- Guarnicionería Sabido 151
- Patatas artesanales Hijas de Cástulo 112

Osuna
- Aceites 1881 113
- Arte2 152
- El Coto las Canteras 35
- Herriza de la Lobilla 114
- Quesí. Quesería artesanal 115

Peñaflor
- Panadería Juan Bautista Riejos 116

Pruna
- Cooperativa San Antón 117

Salteras
- ISESA (Industrias Sombreras Españolas) 153
- La Cartuja de Sevilla 169

San Juan de Aznalfarache
- Centro de Interpretación Arqueológico de Osset 36
- Herba Ricemills 118

San Nicolás del Puerto
- Centro de Interpretación del Monumento Natural Cerro del Hierro 37

Sanlúcar la Mayor
- Cerveza Artesana Insitu 119

Sevilla
- Acuario de Sevilla 170
- Canal Sur RTVA 38
- Centro de Interpretación Puerto de Sevilla 39
- Centro de la Cerámica de Triana 40
- Cervezas Artesanas Albero / Cervezanía 120
- Factoría Cruzcampo 121
- Guitarrería Álvarez y Bernal 154
- Mercado Lonja del Barranco 122

- Orfebrería Ramón León 155
- Paco Parra, escultor 156
- Real Fábrica de Tabacos - Universidad 41
- Rompemoldes 157
- Seco Goldsmith 158
- Taller de Bordados Fco. Carrera Iglesias 159

Umbrete

- Bodegas F. Salado 123

Utrera

- Destilería La Flor de Utrera 124
- Salinas de Valcargado 171

Valencina de la Concepción

- Guadalquibeer 125

Villanueva del Ariscal

- Bodegas Góngora 126
- Vinícola del Aljarafe 127

Villanueva del Río y Minas

- Conjunto Histórico Minas de la Reunión. Pozo 5 42

4. Empresas por Sectores

Para poner en marcha la **Red de Turismo Industrial de la provincia de Sevilla**, **Prodetur** ha trabajado codo con codo con las administraciones locales, las distintas asociaciones empresariales y la Universidad de Sevilla a la hora de identificar y catalogar aquellas empresas susceptibles de sumarse a este proyecto. El mantenimiento de constantes reuniones de trabajo, la celebración de jornadas informativas y las obligadas visitas de inspección a las empresas han permitido de esta manera configurar una completa base de datos con la información más precisa y atractiva posible, y sobre todo, útil para el turista a la hora de planificar su visita.

Hay que reseñar que para este proyecto ha sido fundamental también la investigación llevada a cabo por la propia Universidad de Sevilla para identificar todo el patrimonio industrial de la provincia susceptible de ser visitado e integrado en esta red.

De este modo, la elaboración de este catálogo ha implicado una intensa labor previa de identificación para conseguir el máximo de información posible de los recursos disponibles, sin dejar fuera la oferta de ningún municipio que pudiera reunir los ingredientes para formar parte activa de una red que, en todo caso, está llamada a seguir creciendo.

Por ello, al margen de la labor de catalogación, se ha desarrollado otra tarea de información, mediante la convocatoria de jornadas en distintos puntos de la provincia, con el objetivo de dar a conocer a los responsables de las diferentes instalaciones industriales las posibilidades que se les brindan con este proyecto y para animarles así a la explotación de estos recursos con una vertiente que en muchos casos no se habían planteado.

Además, ha servido para que determinadas empresas que llevan tiempo abriendo sus instalaciones al turista, conozcan tanto las ventajas de pertenecer a una red de este tipo, como las últimas tendencias en turismo industrial. Este intercambio de experiencias, a su vez, ha servido para conocer cuáles son las inquietudes y demandas del sector.

PATRIMONIO INDUSTRIAL

Alcalá de Guadaíra
Harinera del Guadaíra

La historia de este edificio industrial arranca en los primeros años de 1930. Su maquinaria y equipamientos han sido restaurados y rehabilitados para cumplir con una nueva función. Si antes sirvió para albergar la labor fabril transformando el trigo en harina, base de la industria panadera de Alcalá de Guadaíra, ahora acoge una actividad cultural, divulgativa y turística para estimular el desarrollo local a través de la interpretación de esta industria tradicional.

Descripción de la visita:
Se recomienda un recorrido autoguiado, desde el vestíbulo nos dirigimos hacia la fachada principal del edificio, situada en el patio, para admirar su estilo arquitectónico industrial destacando la apertura de numerosos ventanales que iluminaban de forma natural las tres plantas del edificio. A continuación comenzamos la visita del interior del edificio que nos hará conocer, a través de su maquinaria, el proceso de la transformación del trigo en harina: Limpieza mecánica, Molturación y Cernido.

Avda. Tren de los Panaderos, s/n
41500 Alcalá de Guadaíra
Tfno.: 955 796 474
info@turismoalcaladeguadaira.es

Ayuntamiento de
Alcalá de Guadaíra

Visita guiada previa reserva en castellano e inglés.
Duración de la visita: 45 minutos.
Número de personas: de 10 a 40.
Horario: de septiembre a junio: de lunes a miércoles de 09.00 a 14.00h.
Jueves y viernes de 09.00 a 14.00h. y de 16.00 a 18.00h.
Sábado de 11.00 a 14.00h. y de 16.00 a 18.00h.
Domingos y festivos de 11.00 a 14.00h.
Julio y agosto: de lunes a viernes de 09.00 a 14.00h.

Alcalá de Guadaíra
Museo de la Ciudad Alcalá de Guadaíra

Está enclavado en una antigua nave industrial rehabilitada para los nuevos usos. Alberga en su interior una exposición llamada «Alcalá antes del hombre», magnífica colección de fósiles de época messiniense, encontrados todos en el término municipal.

Descripción de la visita:
Descubrir la pieza estrella de dicha colección: el fósil de un cetáceo de 6 metros de longitud encontrado en las inmediaciones del molino de La Aceña y que supone el punto perfecto para la finalización de la ruta Geológica que se puede realizar por las riberas, visitando el escarpe de los Alcores y el lugar donde se encontraron algunos restos de esta ballena milenaria.

Visita guiada en castellano.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h. y de 18.00 a 21.00h. (lunes tarde cerrado).
Horario de verano (julio-septiembre) de 10.00 a 14.00h. y de 19.00 a 21.00h.
Sábados, domingos y festivos de 12.00 a 14.00h. y de 19.00 a 21.00h.

Juez Pérez Díaz, s/n
41500 Alcalá de Guadaíra
Tfno.: 955 796 425
museo@alcalaguadaira.org
www.turismoalcaladeguadaira.es

Constantina

Exposición Etnográfica de Constantina (ACAM)

En esta exposición, ubicada en el antiguo convento de San Francisco, se muestran piezas representativas de la cultura popular y la vida en nuestro entorno. Gracias a la generosidad de sus vecinos, hoy se pueden contemplar más de 800 piezas de distinta tipología, procedentes de diferentes empresas, negocios y hogares. Gestionada por la Asociación de Amigos del Museo de Constantina (ACAM) nace en 2021 con objeto de mantener y recuperar nuestro patrimonio etnográfico para dotar de una oferta museística y cultural de calidad a toda la comarca.

Descripción de la visita:
Un auténtico viaje al pasado a través de centenares de objetos de distinta tipología, así como, otros enseres procedentes de oficios muy arraigados en nuestra tierra y de industrias de gran importancia.

Calle Venero, s/n - 41450 Constantina
Tfnos.: 661 959 744
655 925 101
pilarhabela@gmail.com
acamconstantina@gmail.com
www.exposicionetnograficadeconstantina.es

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Duración de la visita: 50 minutos.
Número de personas: de 5 a 25.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Precio: donativo de 2,00 € por persona.
Horario: de lunes a viernes consultar.
Sábados, domingos y festivos: de 11.00 a 14.00h.

Estepa

Chocomundo. Museo del Chocolate / La Despensa de Palacio

Chocomundo nace tras un proyecto de más de 30 años acariciado por sus propietarios, La Despensa de Palacio, y dos años de construcción, estableciéndose como el mayor museo del chocolate en España con la más extensa colección de objetos y siendo considerado como uno de los mejores del mundo, junto al de Colonia (Alemania).

En La Despensa de Palacio sentimos la pasión por un oficio que vamos transmitiendo a nuestros hijos formados con los mejores maestros chocolateros de Suiza y Francia. Cuidamos todos los detalles a diario, desde la gran calidad de sus dulces navideños, galletas y bombones hasta el diseño de sus cajas, etiquetas identificativas y presentación.

Descripción de la visita:
Se hacen con un guía que va explicando las diferentes salas y al que se le puede preguntar todas las cuestiones que desee sobre el fascinante mundo del chocolate, terminado con una riquísima taza de chocolate con dulces.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora y 15 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 1 a 50.
Precio: consultar.
Horario: visitar previa confirmación de la reserva.

Pol. Industrial Sierra Sur
Calle Alfajor, 10-12. 41560 Estepa
Tfno.: 955 914 525
info@ladespensadepalacio.com
www.chocomundo.com

Chocomundo

Fuentes de Andalucía
Silo - Mirador de la Campiña

Este Silo ha marcado el perfil del municipio y hoy, forma parte del patrimonio cultural que dejamos a las próximas generaciones junto al mejor mirador que contempla la campiña sevillana. Es el primero en España rehutilizado como infraestructura cultural aprovechado para interpretar el paisaje circundante.

Descripción de la visita:
La rehabilitación del edificio obliga a que los visitantes que se asomen al mirador tengan que subir por la torre de elevación y realizar el mismo recorrido que hacía el grano hasta llegar a las celdas. En las terrazas se señalan en atriles más de 20 puntos diferentes del paisaje: abarcan desde patrimonio religioso, histórico, hasta proyectos de alta tecnología implantados en el municipio, desde hitos geográficos o urbanos hasta instalaciones productivas agricoganaderas.

Algunos de estos temas son ampliados en tres celdas de grano habilitadas para tal fin referentes a aspectos agrícolas del municipio: CELDA1 «La campiña, el entorno de Fuentes», CELDA 2 «El silo de Fuentes» y CELDA3 «Fuentes de Andalucía-Fuentes de energía.

Visita guiada en castellano, inglés y francés.
Duración de la visita: 1 hora.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 1 a 55.
Precio: gratuito.
Horario: cita previa, horario adaptado al visitante.

Calle General Armero 56
41420 Fuentes de Andalucía
Tfno.: 638 241 546
turismofuentes@gmail.com
www.fuentesdeandalucia.org

Ayuntamiento de Fuentes de Andalucía

La Puebla de Cazalla
Museo del Aceite Hacienda La Fuenlonguilla

Edificio singular cuya arquitectura responde a la tradicional «Hacienda de Olivar», compuesto por cuatro naves que se conforman alrededor de un patio. Casi en su totalidad el edificio tiene un uso museístico, directamente ligado con el aceite y las costumbres populares. Destacan dos importantes espacios:
– Museo del Aceite (zona de molino y almazara).
– Museo de la Cartelería Flamenca (antigua zona noble de la Hacienda).

Descripción de la visita:
La visita muestra la reconstrucción viva del proceso del aceite, desde la recogida, hasta la extracción del preciado oro líquido, así como la preparación del olivar y la limpia del mismo. Una reflexión para no perder nuestras raíces de vinculación con este ingrediente tan básico de nuestra Dieta Mediterránea. Asimismo, es visitable la parte noble del cortijo, lugar donde vivían los antiguos propietarios.

Visita guiada y autoguiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 1 hora.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 10 a 50.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a sábado de 9.00 a 14.00h.

Hacienda Ntra. Sra. del Carmen -
La Fuenlonguilla, Ctra. SE-457
41540 La Puebla de Cazalla
Tfnos.: 955 291 013 - 623 258 972
turismo@pueblacazalla.com
www.pueblacazalla.org

La Rinconada
Hacienda Santa Cruz

Este edificio costumbrista, de principios del siglo XX, se recuperó y se dotó de vida como espacio cultural, recinto de exposiciones y congresos, escenario de bodas civiles, y espacio para la formación y el aprendizaje de todas las edades. *Que el olvido no abandone los jardines de la memoria*, esta frase, que se puede leer en la placa que preside la Hacienda Santa Cruz, trae al recuerdo el 13 de mayo de 2015, cuando abría sus puertas por primera vez.

En 1866, la finca, que se conocía como Nuestra Señora del Amparo, pertenecía a Ana Pérez de Seoane, en 1922, se reedifica por completo el caserío, conocido ya como Santa Cruz. Y unos años más tarde, en 1931, pasaba a ser propiedad de la Sociedad Azucarera Ibérica. En 2010 se firmaba un convenio entre el Ayuntamiento de La Rinconada y la empresa EBRO-Puleva, que permitía incorporar la Hacienda al Patrimonio Municipal.

Descripción de la visita:
El edificio alberga la que es la tercera biblioteca municipal, una sala polivalente para conferencias, cursos o reuniones y diferentes salas que el área de Cultura ofrece para la residencia de compañías artísticas; también se incluye el Centro de Interpretación del Agua.

Carretera de la Estacion Ferrocarril, 2
41300 La Rinconada
Tfno.: 955 797 000
info@aytolarinconada.es
www.larinconada.es

Visita en castellano.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 21.00h.

Morón de la Frontera
Antigua Estación de Ferrocarril

La línea de Utrera-Morón se inauguró el 12 de septiembre de 1864 y la estación de Morón, según las crónicas, llegó a ser una de las más hermosas de la época.

Actualmente, es reutilizada como Centro de Formación Municipal.

Descripción de la visita:
Se visitan el antiguo edificio de la estación del ferrocarril y las antiguas vías del tren, con un recorrido por la historia de Morón de la Frontera en su época de auge industrial, ya que llegó a ser una de las ciudades con mayor índice industrial de España.

Consultar la posibilidad de complementar la visita con un tour cultural por el centro histórico de Morón.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: de 5 a 55.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes.

Avda. La Estación, s/n
41530 Morón de la Frontera
Tfno.: 955 853 555
cflaestacion@ayto-morondelafrontera.org
www.turismomoron.es

Osuna
El Coto las Canteras

Desde hace milenios, el promontorio más elevado ha servido para suministrar los sillares con los que se han levantado casas, palacios, iglesias… Es así que el lugar recibe el nombre de Cerro de las Canteras. Su color ocre y su porosa textura han prestado su colorido y sabor a la ciudad desde los turdetanos hasta mediados del siglo XX.

El Coto las Canteras ha sido testigo de la tradición y costumbres de la ciudad desde época remota. El resultado final de este singular espacio es fruto de esta historia. Actualmente recoge una colección de enseres y herramientas utilizadas para la extracción y transporte de piedras. El Coto y las Canteras han quedado como testigos de aquella tradición.

Descripción de la visita:
Un recorrido por la Petra de Andalucía, sus jardines plagados de detalles, el Museo El Paso del Tiempo donde conocerás la historia de la antigua Urso…

Visita autoguiada en castellano e inglés.
Número de personas: de 1 a sin máximo.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Precio: 3,00 € pax. Grupo más de 12 pax: 2,50 €.
Horario: domingos y festivos de 10.00 a 14.00h.

Calle Vía Sacra, s/n
41640 Osuna
Tfno.: 657 800 568
info@elcotolascanteras.com
www. elcotolascanteras.com

San Juan de Aznalfarache

Centro de Interpretación Arqueológico de Osset

Los turdetanos ubicaron en esta localización un lagar para la fabricación de vinos, mientras que los romanos transformaron este espacio en una plaza pública porticada con un muro perimetral, del que se han conservado restos de la muralla.

Posteriormente, durante el asentamiento almohade, los árabes aprovecharon los sillares del edificio romano para construir una zona fortificada, que incluye dos torres desde las que controlaban el acceso desde la Vega de Triana hasta la antigua Osset (San Juan de Aznalfarache).

Descripción de la visita:
Su visita permite la visualización de restos arqueológicos de las épocas turdetana (siglo III aC) romana y musulmana y se completa con recursos audiovisuales que explican el yacimiento de forma didáctica.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 1 hora y media.
Número de personas: de 10 a 30.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Precio: consultar tarifas.
Horario: mediante visitas concertadas.

Plaza del Doctor Muñoz Cariñanos
Barriada del Monumento
41920 San Juan de Aznalfarache
Tfno.: 682 888 396
turismo.sanjuandeaznalfarache@gmail.com
www.ayto-sanjuan.es/es/turismo

San Nicolás del Puerto

Centro de Interpretación del Monumento Natural Cerro del Hierro

El Monumento Natural Cerro del Hierro fue declarado como tal el 1 de octubre de 2003. El origen de este espacio de 121 hectáreas se debe al aprovechamiento minero que del mismo se mantuvo desde la época romana hasta el siglo pasado. El hierro existente en las rocas origen de esta actividad minera fue dejando al descubierto un ecosistema constituido por formas y colores espectaculares.

De la época extractiva quedan vestigios arquitectónicos de interés como la arquitectura inglesa del poblado del Cerro, junto con la iglesia y las casas de los ingenieros.

Descripción de la visita:
Comienza en el Punto de Información del Cerro del Hierro con una breve explicación del paisaje a través de su geología, flora, fauna y etnografía del Monumento Natural. La ruta se inicia con la subida hasta el mirador donde podemos observar el paisaje kárstico, nos adentraremos por el «laberinto de piedra», llegando hasta los pies de la «Cueva del Ocre» y terminando en las «cicatrices de la montaña».

Tfnos.: 954 711 456
648 140 091
natures@natures.es
www.natures.es

Visita guiada en castellano, inglés y francés.
Duración de la visita: de 2 a 3 horas, concertar.
Número de personas: de 5 a 20.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Precio: 16,00€.
Horario: consultar.

SEVILLA
CANAL SUR RTVA

La Radio y Televisión de Andalucía (RTVA), líder en el actual mercado audiovisual del sur de España, es una Agencia Pública Empresarial perteneciente a la Junta de Andalucía. Empieza su andadura entre finales de 1988, con el comienzo de las emisiones de Canal Sur Radio, y el 28 de febrero de 1989 con la aparición en antena de Canal Sur Televisión.

Descripción de la visita:
La visita es un recorrido por los platós de Televisión y los estudios de Radio y otras dependencias. Visionado de un video corporativo sobre la empresa.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora y media.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 8 a 30.
Precio: gratuito.
Horario: consultar.

Avda. Canal Sur, s/n
41927 San Juan de Aznalfarache
Tfnos.: 955 054 600 - 955 054 926
cgarcia@rtva.es
www.canalsur.es

Sevilla
Centro de Interpretación Puerto de Sevilla

La Autoridad Portuaria cuenta con un Centro de Interpretación del Museo del Puerto que lleva más de 20 años acercando a la ciudad su tradición marinera y portuaria. Nace con el objetivo de ofrecer una amplia perspectiva de uno de los mayores centros de actividad económica para la región andaluza: el Puerto de Sevilla.

Descripción de la visita:
A lo largo de 1.600 metros cuadrados el visitante puede conocer los siguientes espacios: Los orígenes, Esplendor y consolidación del Puerto sevillano, Dominando el río, El Puerto hoy y El futuro del Puerto.

Además se pueden ver las instalaciones portuarias (esclusa Puerta del Mar, muelles, zona de actividades logísticas, etc). El grupo debe contratar su autobús para visitar la amplia zona de servicio que gestiona la Autoridad Portuaria de Sevilla.

Avda. de la Raza, 24
41012 Sevilla
Tfno.: 954 247 337
museo@apsevilla.com
www.puertodesevilla.com

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora y media.
Instalaciones portuarias de 3 a 4 horas.
Número de personas: de 30 a 40.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.

Sevilla
Centro de la Cerámica de Triana

Museo creado en la antigua fábrica de Santa Ana por el Ayuntamiento de Sevilla, para conservar y promocionar la tradición cerámica de la ciudad.

Descripción de la visita:
Un recorrido por las dos plantas del edificio: la baja, en la que se muestra una exposición permanente y visita de los restos puestos en valor por la interpretación de la cerámica sevillana, y la planta alta, centro de documentación especializado, así como un espacio para la interpretación y guía de los itinerarios turísticos del barrido de Triana.

Visita guiada y autoguiada (mediante App del móvil) en español e inglés.
Duración de la visita: 45 minutos.
Número de personas: de 4 a 30.
Precio: gratuito para sevillanos, menores de 16 años, discapacitados y acompañante.
Pensionistas, carnet estudiante joven y personal docente: 1,60€.
Entrada general: 2,10€.
Horario: de martes a sábado, de 10.00 a 14.00h y de 17.00 a 20.00h.
Domingo de 10.00 a 15.00h. Lunes cerrado.

Antillano Campos, 14
41010 Sevilla
Tfno.: 955 47 42 93
rguerra@sevilla.org
www.icas-sevilla.org

Sevilla
Real Fábrica de Tabacos - Universidad

En el edificio de la Antigua Real Fábrica de Tabacos se encuentran la sede del Rectorado de la Universidad de Sevilla y las Facultades de Filología y de Geografía e Historia. En su construcción se aprecian influencias renacentistas, barrocas y neoclásicas.

Descripción de la visita:
Se visita El Paraninfo, Galería de Rectores, Nuevo Pabellón, Patios centrales, Facultades de Filología y Geografía e Historia, la Biblioteca, el Patio de Arte, la antigua Cárcel, la Fachada principal y la Capilla.

Visita guiada y autoguiada en español e inglés.
Duración de la visita: 1 hora y media.
Número de personas: de 1 a 40.
Precio: gratuito.
Horario: viernes de 9.30 a 12.30h. y de 16.00 a 18.00h.
Sábado de 9.30 a 14.00h.

Calle San Fernando, s/n
41004 Sevilla
Tfno.: 954 551 052
extension1@us.es
www.us.es

Villanueva del Río y Minas

Conjunto Histórico Minas de la Reunión. Pozo 5

El Pozo 5 es propiedad del Ayuntamiento de Villanueva del Río y Minas (Sevilla) y está catalogado como Bien de Interés Cultural, con categoría de Conjunto Histórico.

Perforado en 1893, junto a él se erigieron las principales instalaciones del proceso productivo como la cabria de extracción, la casa máquina, las cribas y lavaderos, las chimeneas de salida de humos de las salas de calderas, las propias salas de calderas, el edificio de bombas Kaselowsky de desagüe, los depósitos de Schlamms y la central eléctrica.

Descripción de la visita:
Acceso al conjunto, visita guiada por las instalaciones nave central eléctrica, cabria y Casa de Máquinas. Además se ofrece información sobre el municipio y sus infraestructuras e historia.

Visita guiada en castellano, inglés y francés.
Duración de la visita: 1 hora aprox.
Número de personas: consultar.
Precio: 2,50€ por pax; 20,00€ grupos de hasta 10 pax; y 50,00€ grupos de más de 10 pax.
Horario: de lunes a domingo de 9.30 a 13.30h. y de 14.30 a 18.30h hasta febrero. Días de cierre: 24, 25 y 31 de diciembre, y 1, 5 (tarde), 6 y 7 de enero.

Calle Juan Gómez Torga, 10
41350 Villanueva del Río y Minas
Tfno.: 954 747 209
turismovrminas@gmail.com

AGROALIMENTACIÓN

Alanís
Pastelería Forum

Céntrico obrador alanisense de dulces artesanos, situado en el Parque Natural de la Sierra Norte.

Descripción de la visita:
Se mostrará el recinto y todos sus utensilios, a continuación se elaborará algún producto de deliciosa pastelería artesana al estilo de antaño, que variará según la estación y temporada en la que se encuentren los visitantes (perrunillas, cortadillos, bizcochos, tortas de polvorón, mantecados, etcétera). Los productos que acompañan a estos dulces te harán disfrutrar de sus aromas, como el anís, el limón, la canela… Después habrá una degustación de lo elaborado y de otros productos de fabricación propia de esta pastelería-heladería.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 15 minutos.
Horario: de lunes a viernes de 12.00 a 14.00h y de 17.00 a 19.00h.

Calle Rodríguez Zapata, 1
41380 Alanís
Tfnos.: 954 885 513
658 822 837
marisualanis@hotmail.com

Alcalá de Guadaíra
Bodega Puerta Marisma

Si sois unos enamorados del vino y siempre habéis querido celebrar vuestra boda entre barricas, esta es la opción perfecta, ya que esta bodega cuenta con todos los espacios e instalaciones necesarios.

Descripción de la visita:
La visita comenzará con una recepción en la que podrán probar nuestros vinos en el patio del edificio principal; seguirá con una pequeña recepción con entrantes en la que se hará una breve descripción del proceso de elaboración del vino.

Seguidamente se visitará la bodega donde se degustará el vino directamente de los depósitos así como se explicará in situ el proceso de elaboración. Después se pasará al almuerzo.

Visita guiada en castellano, inglés, francés, alemán e italiano.
Duración de la visita: 4 horas.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 50 a 100.
Precio: 15,00€ con cata y degustación; 30,00€ con almuerzo.

Ctra. de Utrera, km. 10,5
Paraje de Pelay Correa
41500 Alcalá de Guadaíra
Tfno.: 600 302 011
puertamarisma@gmail.com
www.puertamarisma.com

Almadén de la Plata
Embutidos y Jamones Piñero

La actividad principal de esta empresa es la fabricación de jamones, embutidos, fiambres y otros productos cárnicos, así como, la comercialización de carnes frescas, productos alimenticios y bebidas.

Descripción de la visita:
Un recorrido por las instalaciones.

Cervantes, 3
1240 Almadén de la Plata
Tfno.: 954 735 038
jpineromontero@yahoo.es

Visita guiada en castellano.
Número de personas: de 1 a 20.
Horario: de lunes a sábado de 9.00 a 14.00h y de 18.00 a 21.00h.
Domingo de 10.00 a 14.00h.

Almadén de la Plata
Jamones y Embutidos Caballero

Situada en el corazón del Parque Natural de la Sierra Norte, esta empresa lleva 50 años dedicada a la elaboración natural y artesanal de productos ibéricos de calidad, donde destaca el jamón ibérico de bellota. Cuidan con esmero el proceso completo de elaboración de sus productos en diferentes bodegas, dotadas de los últimos avances tecnológicos. Unas modernas instalaciones en las que se ha conseguido aunar tradición e innovación y controlar aspectos tan determinantes como la cantidad de sal, el grado de humedad o la temperatura.

Descripción de la visita:
La visita a las instalaciones y al secadero consta de una explicación/demostración del proceso de producción, terminando con una degustación de sus productos.

Visita guiada en castellano.
Horario: de lunes a sábado de 9.00 a 14.00h. y de 17.00 a 20.00h.
Domingos y festivos de 11.00 a 14.00h.

Avda. Andalucía, 35
41240 Almadén de la Plata
Tfno.: 954 735 379
jamonescaballero@jamonescaballero.es
www.jamonescaballero.es

Arahal
Aceites Enoro

Somos una empresa joven pero experimentada en el sector de la aceituna, pues nos avalan 15 años de experiencia en la compra y venta de aceitunas Manzanillas.

Debido a la gran existencia de la variedad Manzanilla en el aderezo y a la escasa presencia de dicho producto en el ámbito del aceite; nuestra empresa apostó fuerte por el proyecto «ENORO: aceite de oliva virgen extra extraído de aceitunas 100% manzanillas procedentes de la comarca de la campiña». Este proyecto hizo adaptarnos a la nuevas circunstancias de la campiña con el objeto de incrementar nuestras metas llegando a instalar una planta de extracción de aceite, conocida como «ALMAZARA». Dicha almazara se encuentra ubicada en plena comarca de La Campiña, concretamente en Arahal, siendo una de las mayores productoras de aceitunas de mesa a nivel mundial.

Descripción de la visita:
En la visita, guiada en castellano, nuestra misión es dar a conocer la cultura del buen aceite de oliva virgen extra y que mejor forma de hacerlo, que viviéndolo en primera persona junto a nuestros expertos, los cuales os indicaran y os guiarán mediante todo el proceso productivo: desde recepción, pasando por limpieza, fabricación, extracción, almacenamiento hasta llegar a su envasado.

Ctra. Arahal-Morón de la Frontera, km. 2,5
41600 Arahal
Tfnos.: 954 840 028 - 609 830 253
info@enoro.es - www.enoro.es

ENORO
ACEITE OLIVA

Arahal
«El Macaco» Aceite de Oliva Virgen Extra

Esta empresa familiar, fundada en el año 1996, se dedica a la producción de aceite mediante molturación de aceituna de la variedad Manzanilla en el mismo día en que llega al molino. La manzanilla, aceituna fina de mesa por excelencia, es también excelente para producir aceite, dando como resultado un aceite con personalidad que irrumpe con fuerza en los paladares, con ese sabor afrutado, picante, amargo e intenso, más que un aceite es otro ingrediente en la cocina a la hora de utilizarlo tanto para guisar y freir, o en crudo.

El nombre de la marca hace clara referencia al macaco, que es la cesta que se cuelga al cuello y donde van cayendo las aceitunas directamente del árbol mientras se «ordeñan» a mano las ramas del olivo. En Arahal todavía se verdea la aceituna a macaco.

Descripción de la visita:
En la visita al molino se pueden ver las instalaciones productivas; y en plena campaña se podrá disfrutar del maravilloso olor a aceite recién molturado.

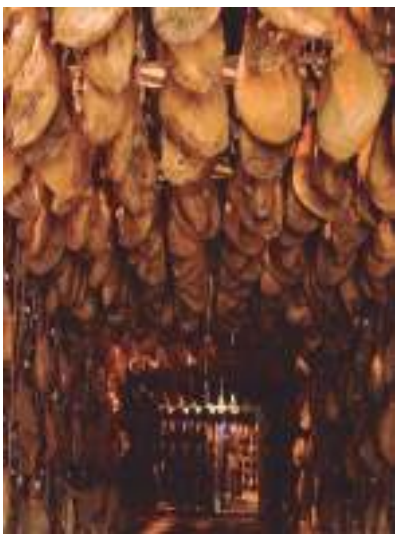
Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 45 minutos.
Precio: gratuito.

Finca Cameros
Carretera Arahal-Utrera, km. 5,5
41600 Arahal
Tfnos.: 954 840 733 - 954 840 297
pat@elmacaco.com
www.elmacaco.com

Arahal
Ibéricos Benito

Esta empresa fue fundada en el año 1.956, basando su futuro en un compromiso estricto de calidad, donde a lo largo de los años ha realizado importantes inversiones creando nuevas instalaciones. El resultado ha sido tres generaciones de experiencia, técnica, arte y cuidado esmerado en la elaboración de jamones artesanos de calidad única, orgullo de nuestra firma. Auténtico sabor y aroma del mejor cerdo ibérico criado en montanera con bellotas, embutidos curados en la soledad del secadero y seleccionados en su momento óptimo de corte y consumo.

Descripción de la visita:
Visita guiada a la fábrica y secadero, donde podrán ver como se elaboran los jamones desde que llegan del matadero hasta su venta. Se dará una degustación de los productos (jamón, queso, lomo, chorizo y salchichón) a los visitantes que incluye un cortador de jamón, para conocer la forja de corte y probar aquí en nuestras instalaciones el jamón recién cortado.



Visita guiada en castellano, inglés, alemán, portugués e italiano.
Duración de la visita: 50 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 10 a 30.
Precio: Grupos de 10 a 15 personas: 40,00€ por persona.
Grupos superior a 15 personas: 35,00€ por persona.
Horario: de lunes a viernes de 8.30 a 14.00h y de 16.00 a 20.00h.

Ctra. Arahal-El Coronil, km. 1,7
41600 Arahal
Tfnos.: 954 840 500 - 649 915 249
www.ibericosbenito.com

Bollullos de la Mitación
Chocolates Mamá Goye

Desde Chocolates Mamá Goye queremos difundir la cultura del cacao, recuperar la costumbre de degustarlo, ofrecer una experiencia sensorial y transmitir la pasión que el chocolate nos inspira.Fabricamos productos a medida. Organizamos eventos personalizados. Apostamos por el aprendizaje y nos involucramos en ello de manos de los docentes. Hacemos de tu cumpleaños un momento muy especial. Y las visitas guiadas, junto a las Aulas y Talleres son experiencias para todos los sentidos. Acompáñanos de la mano del manjar de los Dioses.

Descripción de la visita:
Tras la bienvenida, tomaremos el desayuno. Pasaremos al Taller donde la Maestra Chocolatera va hacer con nosotros unas figuras de chocolate con la cual elaboramos una escultura final, que luego nos podremos comer o llevar de recuerdo. En el Aula realizaremos un par de actividades (piruleta de chocolate decorada, etc) que luego se llevarán a sus casas. Por último pasaremos al obrador para conocer el día a día de una fábrica de chocolate.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 2 horas.
Número de personas: de 15 a 75.
Precio: 9,50€.

Avda. Mairena del Aljarafe, 41 Nave 2 E - PIBO
41100 Bollullos de la Mitación
Tfnos: 638 348 595 - 658 040 250
colegios@chocolatesmamagoye.es
www.chocolatesmamagoye.es/

Burguillos
Huerta Campo Rico

La gama de productos de Huerta Campo Rico responde a la creciente demanda de platos vegetales, recién hechos, con todo lo bueno de la cocina casera pero con las ventajas que ofrece que ya estén terminadas, listas para consumir en casa o en la oficina. Se trata de recetas mediterráneas tradicionales, con influencia andaluza, preparadas con mimo y paciencia, como en el hogar: pimientos asados, escalivada, pisto, espinacas con garbanzos, zanahoria aliñada, alcachofas en AOVE, patatas a lo pobre (con cebolla y pimiento), cremas (de calabacín, de siete verduras y de calabaza), brócoli salteado, tomate rallado (para consumo fresco), cebolla caramelizada y menestra. Todos sus productos cuentan con certificaciones de calidad y seguridad alimentaria BRC e IFS –que se otorgan tras las auditorías más exigentes de la industria–, sello vegano y celíaco, además de halal y kosher.

Descripción de la visita:
Visita guiada y pormenorizada de toda la cadena de producción.

Pol. E. Cuarto de la Huerta, s/n
41220 Burguillos
Tfno.: 955 738 980
antonio@huertacampero.es
www.camporico.es

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 35 minutos.
Número de personas: de 20 a 100.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 14.00h.

Carmona

Puerto de Indias / Anís «Los Hermanos»

Una de las destilerías más antiguas y con mayor tradición de Andalucía. Se nutre de un manantial de aguas subterráneas de la época romana para poner en marcha la elaboración de destilados en alambiques de cobre y mediante técnicas tradicionales.

Descripción de la visita:
Descubre el sorprendente origen de la ya mundialmente conocida Ginebra de Fresa Puerto de Indias. Se incluye degustación de nuestros productos.

Visita guiada para grupos con reserva previa.
Duración de la visita: 1 hora y media (aprox).
Precio: según grupo.
Horario: adaptado según temporada.

Finca Brenes - Ctra. Carmona - El Viso, s/n
41410 Carmona
Tfno.: 954 191 366
destileria@ginpuertodeindias.comwww.
ginpuertodeindias.com/es/

Castilblanco de los Arroyos
Postres y Lácteos Mare Nostrum

La pasión de este pequeño, pero impecable, taller de productos lácteos son los quesos, que elaboran con leche cruda de cabra de raza florida sevillana autóctona, de ganadería en pastoreo y utilizan exclusivamente fermentos procedentes de la propia leche.

Descripción de la visita:
En la visita a las instalaciones, con explicación del proceso de elaboración y video explicativo de los productos, se ofrece una cata comentada de 4 tipos de quesos diferentes.

Visita guiada en castellano.
Número de personas: de 6 a 12.
Precio: 10,00€.
Horario: de lunes a sábado de 11.00 a 14.00h.
Incluido festivos.

Carretera 5405, km. 17. Apartado 24.
41230 Castilblanco de los Arroyos
Tfnos.: 955 734 889 - 626 980 953
georgina@lacteos-marenostrum.com
www.lacteos-mare-nostrum.com

Castilblanco de los Arroyos
Quesos Dehesa Castilblanco

Somos una explotación ganadera familiar, hijos y nietos de cabreros, que desde 2011 lleva a cabo este proyecto familiar con una quesería de tradición artesana. Usamos materia prima procedente de nuestro propio ganado y, ante todo, respetando siempre la receta original que heredamos de nuestros abuelos.

Descripción de la visita:
Se centra en la explotación ganadera de cabras y en la quesería artesanal que se encuentra en la misma ubicación, donde transforman la leche de las cabras en queso.

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Duración de la visita: 40 minutos.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a sábado de 10.00 a 14.00h.

Carretera Sevilla-Castilblanco, km. 29
41230 Castilblanco de los Arroyos
Tfno.: 615 177 506
info@quesosdehesacastilblanco.es
www.quesosdehesacastilblanco.es

Castilblanco de los Arroyos
Sierras Andaluzas

Esta cooperativa nace por la iniciativa de 10 apicultores del campo andaluz, con la intención de defender y consolidar un producto de calidad y competitivo en el mercado de la miel. Para poder alcanzar este producto de elevada calidad, existen rigurosos controles y un seguimiento total de la miel desde su extracción de los panales hasta su consumo final.

Posee unas instalaciones de casi 2.000 metros cuadrados donde además de las faenas propias del procesado de la miel realiza tareas de cera, colmenas, productos apícolas, asesoramientos, seguros o alimentos para la invernada de las colmenas.

Descripción de la visita:
La visita se centra en una explicación del proceso de extracción y comercialización de la miel.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 30 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 25 a 50.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.
y de 15,00 a 18,00h

Polígono Industrial Cruz Alta.
Calle Huerto del Cura, 10-12
41230 Castilblanco de los Arroyos
Tfnos.: 955 734 448 - 650 910 910
pedidos@sierrasandaluzas.com
www.sierrasandaluzas.es
www.sierrasandaluzas.com

Castilleja de la Cuesta
Upita de los Reyes

La entrada a este obrador situado a las afueras de Castilleja de la Cuesta, tiene un rastro blanco de harina. Una deliciosa mezcla de aromas a especias y aceite de oliva se desliza desde el obrador donde se fabrican buena parte de las auténticas tortas de aceite del aljarafe sevillano. También elaboran, dependiendo de la fecha, dulces típicos de la zona: pestiños, torrijas, tortas de polvorón, cortadillos de cidra, batata y yema…, y un sinfín de productos de pastelería fina.

Descripción de la visita:
En la visita a este obrador se podrá ver como se labra la torta, se hornea y se envuelven, todo esto a mano y siguiendo el ritual de su fabricación. Este proceso dejará una muy buena idea de todo el trabajo de elaboración, siendo esta una tradición ancestral de Castilleja de la Cuesta.

Visita guiada en castellano, inglés y alemán.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: de 10 a 50.
Precio: 12,00€, incluye tres paquetes de surtido de tortas.
Horario: de lunes a viernes.

Calle Federico García Lorca, 2
41950 Castilleja de la Cuesta
Tfno.: 954 160 313
upitadelosreyes@hotmail.com
www.upitadelosreyes.com

Castilleja del Campo
Quesos Los Vázquez

Esta quesería familiar, que en 2012 cumplió cuarenta años, ha sabido combinar tradición e innovación para ofrecer en la actualidad una amplia gama de productos, más allá de su queso estrella, producido sin aditivos ni conservantes químicos, convirtiéndose en uno de los negocios de mayor proyección y mejores referencias del territorio.

Descripción de la visita:
Visita guiada por la fábrica, donde se ofrece una charla explicativa de la historia, el proceso de elaboración del queso fresco y curado. Se puede observar todo el proceso de elaboración desde ventanales situados en altura sobre la planta de producción. La visita termina con una degustación.

Carretera Sevilla-Huelva, km. 580
41810 Castilleja del Campo
Tfno.: 954 755 631
gestoria@losvazquez.com
www.losvazquez.com

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora y media.
Número de personas: de 20 a 45.
Precio: gratuito.
Horario: de 10.00 a 12.00h.

Cazalla de la Sierra
Bodegas Colonias de Galeón

A veces se olvida que Sevilla fue una importante zona vinícola en época romana. La historia de Sevilla está ligada a su vino. Nuestra bodega se enorgullece de ofrecer un vino con respeto y amor a la tierra, a las viñas y a las uvas para convertirlo en la más exquisita forma de ser fiel a nuestra tradición.

Descripción de la visita:
En la visita El Origen comenzaremos con una visita a nuestra bodega, donde haremos un recorrido conociéndola en profundidad y explicaremos nuestra filosofía de elaboración. Allí, cataremos vinos que están en su proceso de crianza en barrica. En la segunda parte de la visita nos desplazamos a nuestro viñedo, donde pasearemos por nuestro entorno para conocer desde nuestro origen y las técnicas de viticultura que empleamos, y terminamos la visita en nuestra casita del viñedo degustando un aperitivo de productos de la zona maridado con nuestros mejores vinos. En la visita El Cordero, saborearemos la auténtica gastronomía de Cazalla en un verdadero horno de leña, en pleno corazón del viñedo La Colonia 40, donde disfrutaremos del famoso cordero asado acompañado por nuestra carta de vinos Sevillanos. Una experiencia exclusiva.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: de 3 a 5 horas.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 6 a 40.
Horario: todos los días del año, incluido festivos.

Pol. I. Los Manantiales II, nave 16
41370 Cazalla de la Sierra
Tfnos.: 955 700 092 - 607 530 495
info@coloniasdegaleon.com
www.coloniasdegaleon.com

Cazalla de la Sierra
Bodegas Tierra Savia

Amamos nuestro terruño, creamos vida en él, y vinos singulares, al detalle, con las manos, en Sierra Morena. Nuestros vinos son momentos que nunca olvidarás, ven y conócenos.

Es un proyecto vitivinícola que nace y se desarrolla en pleno corazón de la Sierra Morena Sevillana, entre las localidades de Cazalla de la Sierra y Alanís. A 700 metros de altitud, mimetizada en el paisaje de montes y dehesas, elabora todos sus vinos de forma natural.

Descripción de la visita:
Comenzará en la recepción con una explicación del proyecto e historia vitivinícola de la Sierra Norte. A continuación en un paseo por el viñedo se explicará el ciclo de la vid, tareas y prácticas en el viñedo desde la vendimia, así como, el manejo del viñedo agroecológico. En la bodega descubriremos la elaboración y crianza, cuidados y manejos de la uva en bodega, variedades y vinificaciones, y también la crianza del vino, en barrica y botella, y el envasado manual. Se termina la visita con una explicación y cata personalizada de Verdejo, Tierra Savia Tinto Joven y El Mirlo Blanco, en la terraza.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 2 horas.
Número de personas: de 4 a 25.
Precio: 12,00€ por persona.
Horario: de lunes a domingo. Consultar disponibilidad.

Calle San Benito, 20
41370 Cazalla de la Sierra
Tfno.: 623 068 615
bodegastierrasavia@gmail.com
www.bodegastierrasavia.com

Cazalla de la Sierra
Destilería El Clavel

La marca El Clavel fue fundada en Cazalla de la Sierra en 1.896, habiendo permanecido en manos de la misma familia hasta el año 2.001, en el que fue adquirida, junto con sus formulas magistrales, por sus actuales propietarios, Alquitaras de Cazalla, S.L Fabricamos en los mismos alambiques de siempre, «gota a gota», procesos que duran días enteros, siendo nuestro más afamado producto el Anís Dulce.

Descripción de la visita:
Explicación de nuestro proceso de fabricación y embotellado. Degustación de nuestros productos.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 30 minutos.
Precio: 5,00€ con desgustación.
Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 14.00h. y de 16.00 a 18.00h.

Calle San Benito, 8
41370 Cazalla de la Sierra
Tfno.: 954 884 019
destileria@delclavel.com
www.delclavel.com

Cazalla de la Sierra
Destilería Miura

En el año 1996, Destilería Cazalla, S.A., empresa afincada en Cazalla de la Sierra y dedicada a la elaboración de aguardientes de anís y Cremas de Guindas Miura, se unió al Grupo Caballero.

Descripción de la visita:
En la visita a la destilería se podrá conocer la forma de destilación tradicional «los alambiques», tanques de maceración de frutas, finalizando con una degustación de Anís Seco, Dulce y Licores Miura.

Visita guiada en castellano e inglés.
Número de personas: grupos mínimos de 2 personas.
Precio: 5,00€.
Horario: de lunes a viernes.

Calle Virgen del Monte, 54
41370 Cazalla de la Sierra
Tfno.: 664 457 765
visitamiura@caballero.es
www.caballero.es

Cazalla de la Sierra

Quesería Artesanal «Flor de Cazalla»

Quesería Artesanal con leche recién ordeñada para que disfrutes de un queso como los de antes… Esta empresa inició sus actividades en marzo de 2017. Se dedica a la elaboración de quesos de cabra artesanos, disponiendo de una amplia variedad de productos entre los que destacan los quesos frescos, curados, de pasta blanda y con cuajo vegetal, así como las cremas de queso.

Descripción de la visita:
Te enseñaremos nuestras instalaciones, el ganado, a ordeñar las cabras, degustar nuestros productos con vinos de la zona e incluso elaborar tu propio queso para que puedas llevártelo a casa. Todo una experiencia artesana en el corazón del Parque Natural de la Sierra Morena de Sevilla.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: visita y cata: 1:50 hora.
visita, cata y taller: 2 horas.
Número de personas: mímino 6.
Precio y horario: contactar.

Finca San José - 41370 Cazalla de la Sierra.
Tfnos.: 667 075 251 - 673 419 973.
flordecazalla@gmail.com - www.quesosflordecazalla.com

Flor de Cazalla
quesería artesanal

Constantina
Anís La Violetera

En la década de los años 60 nace esta fábrica de anís, de la mano de Don José García González. Varios son los reconocimientos entre los que se destacan: Medalla de Oro 2019 en catas a ciegas por la Diputación Provincial de Sevilla al Anís Dulce La Violetera; Gran Oro 2021 a nivel Internacional por el grupo CINVE en catas a ciegas al Anís Dulce La Violetera; Medalla de Oro 2022 en catas a ciegas por la Diputación Provincial de Sevilla al Anís Dulce La Violetera; Medalla de Oro 2022 en catas a ciegas a nivel Internacional por el grupo CINVE a: Anís Dulce La Violetera, Anís Seco La Violetera y Anís Semidulce La Violetera; y Medalla de Plata 2022 en catas a ciegas a nivel Internacional por el grupo CINVE a: Crema de Guindas La Violetera

Descripción de la visita:
Se muestra la historia, tradición y gastronomía autóctona de nuestra industria. Se explica la historia de Constantina, como surgen las industrias de anisados y su desarrollo, como se elaboran estos destilados de forma tradicional, nuestra especialidad, la Crema de Guindas, todo ello con videos para ilustrar las explicaciones. Para terminar se le explican anécdotas de otras marcas de anís que tuvo Constantina con el museo que tenemos ubicado en la misma destilería. Al final, se dá a degustar nuestros productos.

Calle Mentidero, 2
41450 Constantina
Tfnos.: 955 880 763 - 636 792 520
amparogm1@gmail.com
www.anislavioletera.com

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: de 4 a 50.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Precio: 2,00€.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h y de 17.00 a 20.30h. Sábado de 10.00 a 14.00h.

Constantina
Bodegas de Fuente Reina

Esta bodega, fundada en 1930, está ubicada en la Sierra Norte de Sevilla, en la recuperada bodega del mismo nombre, ahora transformada en una «bodega al modelo francés». En su hacienda vitivinícola, La Purísima Concepción (siglo XVII), han sido plantadas variedades de uvas no existentes en la comunidad andaluza, con el asesoramiento de profesionales en enología. El resultado es el de una producción de unos 100.000 kilos de uva para un vino de calidad dirigido a un público restringido.

Descripción de la visita:
En la visita guiada se podrá ver la bodega y el lagar del siglo XVII, así como los viñedos y la bodega moderna de elaboración.

Visita guiada en castellano, inglés, francés y alemán. Edad mínima 18 años.
Duración de la visita: 2 horas.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Precio: visita 1, 5,00€ (bodega y cata). Visita 2, 10,00€ (viñedo, bodega y cata).
Horario: visita 1, todo el año. Visita 2, abril-octubre, salvo que haya faenas agrícolas.

Calle Yedra, 2
41450 Constantina
Tfno.: 955 880 017
fuentereina@gmail.com
www.tintoandaluz.com

Bodegas de Fuente Reina

Constantina
Bodegas La Margarita

Esta bodega combina los métodos más tradicionales y artesanos, con las prácticas más novedosas en el terreno de la enología. La finca donde desarrollan su actividad, fue adquirida por los actuales propietarios en 1995, recuperando una antigua bodega existente en la que se elaboraba principalmente Mosto. Cuenta con unas cuatro hectáreas de viñedo con variedades tempranillo, garnacha y uvas autóctonas con las que aún siguen elaborando el conocido «Mosto de Constantina».

Descripción de la visita:
Las visitas se hacen los fines de semana, sábado y domingos. Es una visita cata guiada, se enseña el viñedo con todas las explicaciones oportunas y después toda la bodega con sus correspondientes explicaciones, a continuación se catan cinco vinos con aperitivos.

Ctra. Constantina - San Nicolás del Puerto, s/n
41450 Constantina
Tfno.: 676 848 570
tintozancuo@gmail.com

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 3 horas.
Número de personas: de 20 a 25.
Precio: consultar tipo de visita.
Horario: de 11.00 a 14.00h.

Constantina
Destilerías de Constantina

Calderas de cobre, leña de encina, matalahúga, frutos silvestres, agua de manantial y la sabiduría de su fundador, se unen para conseguir sus productos, un verdadero placer para el paladar.

Tradición y artesanía elaborando anises y licores de incomparable sabor y calidad inigualable.

Descripción de la visita:
Se muestra el proceso de destilado y elaboración de nuestros anises, licores y ginebra 1890 exótica.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 45 minutos.
Número de personas: de 2 a 20.
Horario: de 7.00 a 15.00h.

Calle Pino de Oro, 19
41450 Constantina
Tfno.: 955 880 407
destileriasdeconstantina@gmail.com
www.destileriasdeconstantina.es

Constantina
Obrador Valle de la Osa

El proceso de fabricación de las mermeladas y confituras, en este obrador, (a fuego lento y al cuidado de manos sabias y pacientes) garantiza su textura, olor y sabor tradicionales. La fruta con que se elabora procede la mayoría de la Sierra Norte de Sevilla o es seleccionada entre las de mejor calidad en el mercado.

Descripción de la visita:
Hay dos tipos de visita, una primera en la que personal de la empresa enseña las instalaciones, les hace una pequeña introducción acerca de su trabajo y les proyecta un video en el que se situa geográfica e históricamente la empresa, terminando con una degustación de sus productos; el segundo tipo se centra en el taller donde se tiene la oportunidad de elaborar cualquiera de los productos del obrador siguiendo las indicaciones del empresario. Al utilizar frutas y verduras de temporada el taller dependerá de la época del año, al finalizar, se entrega un tarro del producto elaborado.

Calle Pablo Iglesias, s/n
41450 Constantina.
Tfno.: 955 881 860.
obradorvalledelaosa@hotmail.com

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 40 minutos.
Número de personas: de 10 a 50.
Precio: visita degustación, gratis. Visita al taller, 10,00€ por persona.
Horario: de lunes a domingo, a concretar.

Coripe
Jamones y Embutidos Ángel López Sanz

Situada al sur de la provincia de Sevilla, en plena Sierra de Algodonales, en el municipio de Coripe y rodeada de un paisaje natural de gran belleza, se encuentra esta pequeña empresa familiar dedicada a la fabricación de embutidos caseros, con el sabor exquisito y tradicional de la tierra, ofrece unos productos elaborados de forma artesanal y siempre cumpliendo con la legislación sanitaria vigente.

Descripción de la visita:
La visita a las instalaciones ofrece una explicación del proceso de producción y una degustación de los productos de la empresa. Destinada a todo tipo de público.

Visita guiada en castellano, inglés y francés.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: de 3 a 25.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.
Sábado de 9.00 a 13.00h.

Las Onzas, 47. 41780 Coripe.
Tfno.: 955 858 507
info@angellopezsanzsl.com
www.angellopezsanzsl.com

Coripe
Oleícola Coripeña

Desde su fundación, en 1961, esta cooperativa no ha parado su actividad en ningún momento, molturando cada campaña ininterrumpidamente, consiguiendo un desarrollo positivo tanto en el número de personas socias como en la adaptación a las nuevas tecnologías, para conseguir una mayor calidad en el producto estrella de Andalucía: el aceite de oliva virgen.

Descripción de la visita:
En la visita se muestra el funcionamiento (o procedimiento cuando no es campaña) de la obtención del aceite de Oliva Virgen Extra, tipos, cualidades y leyenda de etiquetas.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 3 minutos.

Avda. Pablo Picaso, 36
41780 Coripe
Tfno.: 955 858 575
cooperativa@oleocoripe.com
www.oleocoripe.com

Dos Hermanas
Ybarra

El Grupo Ybarra Alimentación ofrece una gran variedad de productos, basados en la selección, unos sistemas modernos de elaboración y estrictos controles de calidad. Además son especialistas en la elaboración de mayonesas y salsas, ofreciendo una completa variedad donde sólo se emplean ingredientes de primera calidad. También elaboran y envasan vinagres, aceitunas, verduras, tomates y sal.

Descripción de la visita:
La visita consta de un recorrido por las instalaciones y los departamentos de Calidad, I+D, fabricación, paletizado, logística y almacenamiento, con explicación de los diferentes procesos que se ejecutan en cada uno de ellos.

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.

Ctra. Isla Menor, km.1,8
41703 Dos Hermanas
Tfno.: 955 67 50 60
lnatera@grupoybarra.es
www.ybarra.es

Écija
San Martín de Porres

Esta famosa fábrica lleva más de 50 años elaborando productos para el deleite de los consumidores, recogiendo la gran tradición en repostería heredada desde hace siglos, procedente de ricas y variadas culturas en Andalucía, amantes de lo sorprendente y de lo exquisito.

Descripción de la visita:
En la visita guiada, tras la presentación y bienvenida, hay una proyección sobre la historia de la fábrica, y un recorrido por los almacenes y las instalaciones de producción. Al finalizar la visita hay una degustación de los productos.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.
Horario: de lunes a viernes.

P. I. La Campiña. C/ Navarra, 5.
Parcela 67 - 41400 Écija
Tfno.: 954 830 596
comercial@smporres.com
www.smporres.com

El Castillo de las Guardas

Miel Montes del Castillo

Esta empresa, certificada totalmente ecológica, se dedicada a la venta de productos de sus propias colmenas.

Descripción de la visita:
Visita a las instalaciones en calle Román García, 8, con explicación aural y gráfica del proceso de la miel, vida y funciones de las abejas, aportes y beneficios para la biodiversidad y distintos productos que se obtienen de las abejas.

Visita guiada en castellano.
Precio: gratuito. Cursos de formación o visitas profesionales consultar.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: consultar.
Horario: Sábados, domingos y festivos de 9.00 a 14.30h.

Calle González Meneses, 7
41890 El Castillo de las Guardas
Tfnos.: 649 967 755 - 656 644 844
mielmontesdelcastillo@gmail.com

El Madroño
La Alameña

Somos una pequeña empresa familiar apícola ecológica dedicada a la crianza y al cuidado de las abejas. Los apicultores siempre hemos estados muy ligados a la naturaleza y su protección. Nuestra principal fuente de producción es el polen y la miel, recolectado de forma ecológica y sin proceso de elaboración. Contamos con un único producto denominado meloja y elaborado como antiguamente.

Descripción de la visita:
En la visita (concertada) se explica detalladamente todo lo relacionado a la vida en la colmena como los tipos de abejas y las distintas funciones que cumplen: reproducción, recolección y aprovechamiento como es la cera, la miel, la jalea real, etcétera.

C/ El Peral, 10. El Álamo
41897 El Madroño
Tfno.: 636 466 033
laalamena9@hotmail.es

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 30 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 3 a 10.
Precio: gratuito.

El Real de la Jara
Ibéricos Reina de los Angeles

Esta fábrica lleva desde 1920 elaborando productos del cerdo ibérico de forma tradicional y conserva el proceso de elaboración que hace que sus productos sean únicos y de alta calidad.

Se dedican, además, a la cría del cerdo ibérico en sus encinares de las fincas La Padrona y Puerto Padrón, ubicadas ambas en el Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla, parajes de montañas abruptas y rico en monte mediterráneo.

Descripción de la visita:
Recepción del grupo y paseo por las instalaciones acompañados y guiados por un profesional en la materia que irá explicando todo lo que concierne al cerdo ibérico: como se cría, el engorde y sacrificio, procesos de elaboración, distribución y venta.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: de 10 a 40.
Horario: de 10.00 a 14.00h.

Plaza de Andalucía, 12 - 41250 El Real de la Jara
Tfnos.: 652 120 814 - 954 733 261
jlaguilaresteban@gmail.com
jamondelreal.com

El Real de la Jara
Quesos Aguilar

Empresa familiar que ha apostado por seguir con lo que dos generaciones atrás hicieron, queso de cabra florida sevillana elaborado con leche cruda, de nuestra propia ganadería.

Descripción de la visita:
La visita comienza con la recepción de las personas visitantes donde se les da una breve introducción de lo que se va a hacer durante la visita. Seguidamente, se pasará a fábrica para comenzar el proceso de cuajado de la leche, que puede tardar en torno a una de hora. Durante este tiempo se mostrará una presentación en la que se explica todo el proceso de elaboración de queso, desde el ordeño hasta el curado. Una vez terminada la presentación se procede al desuerado de la cuajada, que se ha ido formando durante este tiempo, y a la elaboración del queso por parte de las personas visitantes.

Fabricado el queso se procede a la identificación del mismo para que cada visitante se lo lleve. A continuación, se introduce en la cámara frigorífica para el enfriado. Mientras, se realiza una pequeña cata de los productos elaborados en fábrica y se ofrece servicio de tienda para que puedan adquirir productos de la fábrica. La visita termina con la entrega de los quesos elaborados en la visita.

Avda. de La Encina, 10
41250 El Real de la Jara
Tfno.: 605 675 986
quesosdelreal@gmail.com
www.quesosaguilar.com

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 2 horas.
Número de personas: de 30.
Precio y horario: contactar.

El Viso del Alcor
Centro Cultural del Olivo Basilippo

Basilippo es una empresa familiar que elabora aceites de oliva virgen extra de alta calidad con una personalidad singular y exclusiva, la que proporciona el pago en el que se cultivan los olivos arbequinos de la familia (Hacienda Merrha, Carmona), el microclima y el suelo de la zona, y la filosofía de trabajo de Juan Antonio Morillo Ruiz, el productor y maestro de almazara.

Descripción de la visita:
Basilippo comparte con el visitante los factores y secretos de la elaboración de un aceite de oliva virgen extra «de autor», desde la filosofía y la experiencia de una almazara familiar con más de 20 años de trayectoria en el sector del «virgen extra» Premium.

Además de recorrer el olivar y viajar en el tiempo para conocer cómo se hacía el aceite de oliva en el pasado, el visitante descubrirá las técnicas actuales de extracción a través de una visita completa al molino y podrá aprender a catar y a analizar sensorialmente un aceite de oliva de la mano de un miembro de la familia.

Visita guiada en castellano, inglés, francés y árabe.
Duración de la visita: 1 hora y 30 minutos.
Número de personas: de 1 a 120.
Precio: consultar tipo de visita.
Horario: reserva previa bajo disponibilidad.

Ctra. El Viso-Tocina, km. 2
41520 El Viso del Alcor
Tfnos.: 955 740 695
670 499 955
visitas@basilippo.com
www.basilippo.com

Espartinas
Tortas Andrés Gaviño

Tortas Gaviño es una empresa familiar con una tradición centenaria en la elaboración de dulces tradicionales (tortas de aceite, tortas de almendras, tortas de polvorón, tortas de coco, tortas de ajonjolí, tortas de chocolate, cortadillo de cidra, pestiños, empanadillas…), utilizando exclusivamente ingredientes naturales, prescindiendo de cualquier colorante o conservante artificial, y siendo su especialidad las tortas de aceite, cuyo labrado se realiza a mano, una a una.

Descripción de la visita:
La visita a las instalaciones consta de una explicación/demostración del proceso de elaboración de estos dulces sevillanos y se da a probar las tortas que el día de la visita se estén fabricando.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 25 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 10 a 25.
Horario: de 9.00 a 12.00h. a convenir.

Calle Doctor Andrés Gaviño, 2
41807 Espartinas
Tfnos.: 955 950 284 - 605 919 421
administracion@tortasaceite.es
www.tortasaceite.com

Espartinas
wellDone Lácticos

¿Quieres saber como se hacen los quesos lácticos, el por qué de su cremosidad y su amplia gama de sabores, desde los más ácidos y frescos hasta los más intensos y aromáticos? En esta quesería lo podrás ver y a la vez desgustar los quesos de leche cruda de cabra de la raza Florida, autóctona del Bajo Guadalquivir.

El cheesemaker, Rodolfo del Río, te trasladará a la Sevilla del año 844, de donde parten los orígenes de wellDone Lácticos, para comprender los conceptos y tipo de queso que se elabora en la quesería.

Descripción de la visita:
En la visita a la quesería se explica el proceso de elaboración desde el origen hasta el producto terminado. Se catarán entre 4 y 6 quesos de diferentes tipos, explicando cuáles son sus peculiaridades, así cómo sus maridajes y otras curiosidades. La degustación estará acompañada de vino (blanco/rosado), cerveza y pan elaborado en la quesería. Hay un máximo de botellas de vino que se abrirán durante el evento, con una media de una botella por cada tres asistentes. En caso de que se quiera consumir una cantidad mayor, deberán de abonar allí mismo el precio de las botellas que se abrirán y servirán, pero que están fuera del presupuesto cerrado de la cata.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 90 minutos aprox.
Número de personas: de 6 a 30.
Precio: 10,00€ aprox.
Horario y fecha: consultar mediante correo electrónico.

Calle Camilo José Cela, 2
41807 Espartinas
Tfno.: 655 131 074
rodolfo_del_rio@yahoo.es

Estepa
Bodegas Blanco. El Bodegón

Esta empresa se dedica a la crianza, embotellado, distribucion, comercializacion y venta de vinos, vinagres, alcoholes y sus derivados, y la venta de botas y barriles.

Descripción de la visita:
El visitante recorrerá algunas de nuestras salas de botas y bocoyes centenarios. En la bodega que ha sido musealizada se pueden admirar distintos aperos y herramientas del cultivo de la vid, así como utensilios antiguos de bodega. Conocerán de primera mano los distintos tipos de crianza (Finos, Olorosos, Pedro Ximenez…), finalizando la visita en nuestra sacristía degustando cuatro tipos de vino, acompañados de chacina local.

Calle Écija, 19
41560 Estepa
Tfnos.: 954 820 195
685 134 791
info@elbodegondeestepa.com

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Duración de la visita: 25 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 2 a 60.
Precio: 5,00€.
Horario: de lunes a viernes de 11.00 a 14.00h y de 16.00 a 20.00h.
Sábado de 11.00 a 14.00h.
Octubre, noviembre y diciembre también de 16:00 a 20:00h.
Domingo: octubre, noviembre y diciembre de 11:00 a 14:00h.

Estepa
Dulces La Ponderosa

Es una empresa familiar que desde 1955 tradicionalmente ha fabricado dulces de navidad. Nuestros productos no han cambiado con el paso del tiempo, conservan todo su sabor y aroma, hechos como antaño, con cariño, manteniendo las mismas recetas artesanales de nuestros antepasados, recetas que guardadas con celo se transmiten únicamente de generación en generación.

La extensa gama de nuestros productos conforman una armoniosa combinación. Cada uno de ellos guarda todo el sabor de la tradición y el aroma de la Navidad. Y eso justo pretendemos con nuestros dulces que con cada bocado emulemos recuerdos del pasado, así como disfrutemos de unas fechas tan señaladas con nuestros familiares y amigos. Además, el empleo de las mejores materias primas hacen que como resultado final se obtenga un producto de calidad capaz de satisfacer a los paladares más exigentes.

Descripción de la visita:
Desde un pequeño balcón se puede asomar el visitante para ver la elaboración de nuestros productos.

Avda. de Andalucía, 227
41560 Estepa
Tfnos.: 955 912 720 - 689 587 687
info@dulces-laponderosa.com
www.dulces-laponderosa.com

Estepa
La Estepeña

Una pequeña confitería artesanal y familiar es el origen de La Estepeña que en la actualidad cuenta con las más modernas instalaciones y tecnología, dotada de naves de fabricación, almacenes, laboratorios, salón de actos…

Descripción de la visita:
El recorrido de la visita comienza en la Ciudad del Chocolate, a continuación se visita el Museo del Mantecado y después se realiza una proyección en la que se narra la historia de la fábrica. Terminada la proyección, se realiza una degustación de los productos para posteriormente pasar a visitar la fábrica a través de un pasillo aéreo preparado al efecto.

Pol. Industrial Sierra Sur
Calle Almendra, 3
41560 Estepa
Tfno.: 955 912 648
info@laestepena.com
www.laestepena.com

La Estepeña

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: de 10 a 30.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 13.00h y de 16.00 a 19.00h. Sábados, domingos y festivos abren a final de los meses de octubre, noviembre y diciembre.

Estepa
La Flor de Estepa

Esta fábrica está dedicada a la elaboración artesanal de todo tipo de productos relacionados con el mantecado y sus derivados.

Descripción de la visita:
En el recorrido por las instalaciones se explica el proceso de producción, terminando la visita con una degustación de sus productos.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.

Avda. de Andalucía, 170
41560 Estepa
Tfno.: 955 913 218
info@cortijoandaluz.net
www.laflordeestepa.com

Estepa
La Fortaleza

«Tradiciones del pasado, experiencias del presente y visión del futuro», apoyados en esta filosofía, esta empresa familiar se dedica a la elaboración y comercialización de mantecados, polvorones y toda una amplia gama de dulces navideños, además de distintas variedades de galletas artesanas, pastas naturales e integrales. Unos productos tradicionales hechos a mano con amor y utilizando unas fórmulas heredadas y conservadas con muchísimo cariño.

El origen de La Fortaleza se remonta al año 1928, tiempos en los que los abuelos regentaban una fábrica de chocolate. Hoy, están al frente la cuarta generación familiar, con la misma pasión y dedicación a las cosas bien hechas, ofreciendo los mejores dulces mediante la especialización, siendo fieles al arraigo de las anteriores generaciones a esta tierra, al compromiso con sus tradiciones, su entorno y su desarrollo económico de manera incondicional.

Descripción de la visita:
En el recorrido por las instalaciones se explica el proceso de producción, finalizando con una degustación de los artículos de la empresa.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.

Pol. Industrial Sierra Sur
Avda. de la Canela, 38
41560 Estepa
Tfno.: 955 915 737
info@lafortaleza.net
comprarmantecados.com

La Fortaleza

Estepa
La Vicaría

Tras una larga tradición de padres y abuelos, La Vicaría nace en 1959. Como empresa adaptada a los tiempos actuales, hemos logrado combinar la herencia de nuestros antepasados con las más modernas tecnologías, evolucionando con las actuales tendencias, desarrollando nuevas líneas de productos y adaptándonos a las exigencias de nuestros consumidores. La calidad y exquisitex de los productos que elaboramos son garantía de nuestra experiencia, esfuerzo y dedicación.

Descripción de la visita:
Las visitas guiadas a nuestras instalaciones se realizan por personal técnico especializado, quienes les mostrarán con todo lujo de detalles el proceso de elaboración de nuestros dulces navideños de principio a fin. Percibirá un proceso de fabricación heredado de generación en generación, que parte desde la preparación de las mejores materias primas, seguidas del amasado, el horneado, en algunos casos de los baños en chocolate de las piezas, y por último, del envasado.

La visita finaliza con una degustación de estas joyas gastronómicas, que serán sin duda fuente de dulces recuerdos y cálidas añoranzas.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 45 minutos.
Número de personas: de 15 a 55.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h y de 15.00 a 19.00h.
Sábados, domingos y festivos incluidos.

Avda. Andalucía, 193
41560 Estepa
Tfno.: 955 912 938
info@lavicaria.com
www.lavicaria.com

Estepa
Mantecados E. Moreno

Nace de la ilusión de un hombre fascinado y atraído por la ingeniería eléctrica y mecánica. Esa afición le lleva a crear una fábrica de mantecados allá por los años 50, y así empieza su producción de la manera más artesanal y siguiendo las pautas del bien hacer, donde su cometido radica en deliciosos dulces con la más selecta variedad de sabores y aromas: canela, limón, chocolate, coco, roscos de vino…. Usando las mejores y más prestigiosas materias primas tales como la almendra marcona, chocolate puro, canela 4/5 ceros, coco rallado, manteca refinada, aceite de oliva virgen extra, cacao en polvo 20/22, miel y una gran variedad de frutos secos como son nueces, cacahuetes, pistachos, piñones, pasas y avellana americana.

Descripción de la visita:
Discurrirá en tres fases distintas. En primer lugar, se visitará la fábrica, a través de una pasarela aérea, durante la cual el visitante puede conocer todo el proceso de elaboración y preparación de los productos. Seguidamente, se accede al museo del mantecado, que incluye la visita a un belén tradicional. Finalizando con una degustación de los productos que podrá adquirirse en la tienda.

Visita guiada en castellano e inglés.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 1 a 50.
Horario: enero-septiembre de 9.00 a 14.00h y de 16.00 a 19.00h.
Septiembre-diciembre de 9.00 a 21.00h.
Sábados y domingos de 11.00 a 20.00h (octubre, noviembre y diciembre).

Pol. Industrial Sierra Sur
Avda. Badía Polesine, 26
41560 Estepa
Tfno.: 955 912 696
exportacion@emoreno.com
www.emoreno.com

Estepa
Mantecados El Dulce Nombre

Es una empresa familiar que conforman un pequeño equipo que ha heredado la tradición de sus abuelos con cariño y pasión para que los mantecados y dulces de navidad tengan toda la esencia.

Esa herencia es tan rica que el catálogo de esta empresa está lleno de delicias: almendra, canela, ajonjolí, aromas de limón y coco, cabello de ángel, naranjas dulces, azúcar, harinas tostadas, chocolates y, entre todos ellos, los exquisitos mantecados, siendo uno de los referentes más queridos por todos los clientes de esta empresa. Asimismo, hay que destacar con especial cariño los Alfajores de Almendra tostada y picada.

Descripción de la visita:
El objetivo de la visita es conocer la elaboración artesanal de los mantecados y polvorones de primera mano. Es una visita sensorial, en la que se explica cómo se fabrican estos dulces de forma artesanal y donde el visitante podrá intercambiar anécdotas familiares alrededor del tradicional horno de leña. La visita incluye una degustación gratuita.

Visita guiada en castellano
Duración de la visita: 15 minutos.
Número de personas: de 1 a 15.
Precio: gratuito
Horario: consultar y concertar.

Calle Corrientes, 12
41560 Estepa
Tfno: 955 913 199
infoeldulcenombre@gmail.com
www.eldulcenombre.com

El dulce nombre

Estepa
Mantecados El Gamo

Hace casi medio siglo y muy cerca del convento de las Clarisas había un pequeño obrador instalado en la antigua Iglesia de la Concepción. Animados por las innumerables visitas, y que enseguida se acostumbraban a saborear los exquisitos mantecados y polvorones originarios, se lleva a cabo las ampliaciones para poder llevar a otros puntos del país los afamados dulces típicos de productos El Gamo, que son fabricados de forma artesana y horneados en horno de leña, el más antiguo de la ciudad.

Descripción de la visita:
Nos adentramos en la fabricación del mantecado, desde nuestro obrador, preparado para que los visitantes puedan elaborar sus propios mantecados de forma artesanal. Conocemos los ingredientes y todo lo necesario para obtener el auténtico mantecado, tal y como lo hacían antiguamente.

Calle Ecija, 12 - 41560 Estepa
Tfnos.: 955 912 696
674 229 610
info@ mantecadoselgamo.com
www.mantecadoselgamo.com

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora y 15 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 10 a 35.
Precio: 8,00€.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h y de 16.00 a 19.00h
Sábados, domingos y festivos de
10.00 a 14.00h y de 16.00 a 19.30h

Estepa
Mantecados El Santo

La familia Manzano comienza a fabricar en un obrador artesanal y en pocos años sus dulces se conocen en toda Estepa. Actualmente fabrican en unas modernas instalaciones y disponen de sofisticados equipos de producción, todo ello sin olvidar la elaboración al más puro estilo tradicional y el factor humano.

Descripción de la visita:
Al inicio de la visita, se da una charla acerca del origen del «Mantecado de Estepa». A continuación se accede por una pasarela desde donde se puede ver todo el proceso productivo de las instalaciones. Para la visita a la cámara frigorífica se ofrece ropa y calzado de seguridad alimentaria, aquí el visitante podrá degustar el producto recién fabricado. Ya en el taller aprenderá el método artesanal de envuelta del mantecado. Se finaliza la visita en la tienda con una invitación de una copa de anís de Estepa.

Visita guiada en castellano, inglés y francés.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: de 5 a 25.
Horario: de lunes a sábado de 9:30 a 12:30h.
y de 16:00 a 19:00h.

Avda. de la Canela, 35
41560 Estepa
Tfno.: 955 91 27 63
mantecados@el-santo.com
www.el-santo.com

Estepa
Mantecados La Colchona

Doña Micaela (apodada cariñosamente La Colchona), se dedicaba en los meses invernales a realizar las matanzas del cerdo en las casas más señoriales de Estepa, utilizando el sobrante de manteca para hacer los conocidos como «mantecate» (parecidos a los mantecados de hoy en día).

Estos «mantecates» tenían muy poca durabilidad, se endurecían muy pronto, entonces para evitar eso Micaela reseca la harina dándole calor, quitándole la humedad. Consiguiendo con ello que el producto quedara prieto por fuera y tierno por dentro. Las modificaciones introducidas dieron lugar a un producto de gran prestigio y reconocimiento en el gremio pastelero.

Desde entonces cinco generaciones hemos perpetuado hasta nuestros días, al margen de modas, aquellas formulas clásicas –mantecados, polvorones, roscos de vino, chocolates, alfajorillos, etcétera– con los que hoy nos acercamos a su mesa.

Descripción de la visita:
Consiste en una visita guiada por las instalaciones con explicación del proceso de fabricación.

Calle Santa Ana, 28
41560 Estepa
Tfno.: 954 820 228
info@lacolchona.es
www.lacolchona.es

Estepa
Oleoestepa

La Sociedad Cooperativa Andaluza Oleoestepa nace con el objetivo de unir los esfuerzos de más de 4.300 olivareros para valorizar y comercializar los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en las 16 almazaras asociadas, ubicadas en la comarca de Estepa (Sevilla) y Puente Genil (Córdoba), enclave de la Denominación de Origen Protegida de Estepa.

El cultivo del olivar, los procesos de elaboración de aceites de oliva vírgenes extras, su control y envasado, están rodeados de importantes avances tecnológicos en la Comarca de Estepa.

Descripción de la visita:
En la visita a las instalaciones se puede ver todo el proceso, desde la entrada de la aceituna, su clasificación, molturación, separación e instalación en los depósitos. Además, está la opción de organizar Cata Didáctica sobre Aceite de Oliva.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: de 8 a 60.
Precio: consultar tipo de visita.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 13.00h y de 15.30 a 19.00h.
Sábado de 10.00 a 13.00h.

Avda. del Mantecado, 7
41560 Estepa
Tfno.: 955 912 630
secretaria@doestepa.es
www.doestepa.es

Fuentes de Andalucía

Almazara Castillo de la Monclova

La Almazara está ubicada en un enclave único que guarda historia y modernidad a través de su Castillo y antigua almazara.

Descripción de la visita:
En la actual almazara se descubrirá, durante las diferentes fases por la que pasa la aceituna, el proceso de elaboración del aceite de oliva, fabricado con las propias aceitunas de las propiedades del Duque del Infantado seleccionadas para ofrecer un aceite de excelente calidad. En ella también se aprenderá a diferenciarlos según el tipo de aceituna que se use.

Al finalizar el recorrido por la fábrica, se tiene la posibilidad de realizar una cata de aceite en la que a través de los sentidos, se aprenderá a captar las virtudes y defectos de un aceite gracias a un profesional.

Visita guiada en castellano e inglés.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 20 a 60.
Precio: 8,00€. Grupos escolares y concertados, y visitas especializadas. Consultar tipo de visita.
Horario: de lunes a domingo, cita previa.

Castillo de la Monclova, s/n
41420 Fuentes de Andalucía
Tfno.: 639 343 619
emiliogomez@castillodelamonclova.com
castillodelamonclova.com

Fuentes de Andalucía
Destilería Rigo

Empresa familiar con más de 65 años de experiencia, garantiza desde sus orígenes la calidad de sus productos. El esmero y cariño, la experiencia y la profesionalidad son sus señas de identidad.

Descripción de la visita:
La visita comienza con la explicación de la historia de la destilería por parte del dueño, donde se podrá descubrir de una forma amena, la manera tradicional y artesanal de destilar los anises y licores.

A continuación, se ofrece la degustación de sus productos además de la venta de los mismos.

La persona visitante no se encuentra obligado en ningún caso a comprar ni a pagar absolutamente nada de los servicios que se le presta.

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Duración de la visita: 25 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 5 a 60.
Precio: gratuito.
Horario: consultar.

Calle Lantejuela, 5
41420 Fuentes de Andalucía
Tfno.: 954 837 109
anisrigo@hotmail.com
destileriasrigo.es

Huévar del Aljarafe
Inés Rosales

Empresa dedicada a la elaboración y venta de productos de repostería y dulcería, fundamentalmente de aquellos de profunda vinculación con la cultura andaluza y con una constante importante en la manera de elaborar los mismos, el uso del Aceite de Oliva Virgen de Calidad Superior en su formulación y el modo artesanal de su fabricación.

En cada época, han ido creciendo para atender de modo satisfactorio las exigencias del mercado, incorporando la tecnología precisa que garantice el futuro de la compañía.

Descripción de la visita:
La visita comienza con la recepción de las personas visitantes, una breve proyección y explicación del proceso productivo e historia de la marca. A continuación se visita toda la fábrica y se hace foto de grupo para colgarla en la web de la empresa.

Visita guiada en castellano, inglés, francés, italiano y alemán.
Precio: gratuito y obsequio de un pack de productos.
Duración de la visita: mínimo 1 hora por grupo (25 personas máximo por grupo).
Número de personas: de 1 a 100 diarias de martes a viernes.
Horario: de 10.30 a 13.30h.

Parque Empresarial Vereda de la Herrería, s/n
41830 Huévar del Aljarafe - Tfno.: 954 756 427
grupo@inesrosales.com - www.inesrosales.com

INES ROSALES

La Luisiana
Picos Artesanos Castilla

Empresa creada en 1968, por el fundador de los picos de pan D. Francisco Castilla Gordillo, tradición que ha pasado por generaciones de la familia, siendo los nietos los responsables actuales.

La fabricación de estos productos es artesanal, siendo elaborados en su mayoría de forma manual con aceite de oliva virgen extra, y con las materias primas de máxima calidad, siguiendo los procesos más tradicionales. Con todo esto se consigue un excelente producto sano y natural, digno de los mejores paladares, con una gran aportación nutricional incluido dentro de la dieta mediterránea.

Descripción de la visita:
En la visita a esta moderna fábrica, que cuenta con sistemas actualizados, se explica detalladamente todo el proceso de la elaboración: amasado de todas las materias primas, agua, sal, harina, aceite de oliva virgen; refinado de la masa para obtener una masa sin grumos; cortado manual de la masa; formado de la masa y elaboración del pico crudo; fermentado en cámaras de fermentación; horneado del producto mediante horno rotativo; enfriado y envasado del producto; y por último, distribución.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 20 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 1 a 60.
Horario: de lunes a viernes de 6.00 a 23.00h. Sábado previa cita.

Poligono Industrial Los Motillos
Calle Zaragoza, s/n
41430 La Luisiana
Tfno.: 605 855 746
empresa@picoslaluisiana.com
www.picoslaluisiana.com

La Puebla de Cazalla
Oleand Manzanilla Olive

Tras la fusión de Oleand Manzanilla Olive S.Coop.And, Aceites Soberbio, Pueblaoliva / Cooperativa Agrícola San José y Cooperativa Ntra. Sra de las Virtudes se convierte en la mayor cooperativa de aceituna de mesa de Andalucía. El objetivo es unir el saber tradicional con las nuevas tecnologías, que permitan hacer crecer la industria olivarera manteniendo el cuidado y la calidad de la aceituna sevillana producidas en estos campos y exportadas al mundo entero. Ofrecen productos que reflejan una forma de entender el mundo responsable y comprometida con los valores que inspiran a sus socios a compartir con los clientes este proyecto, con el fin de construir un mañana mejor para los agricultores y productores de la aceituna sevillana.

Descripción de la visita:
Visita a fábrica, cata de aceites y aceitunas, talleres y videos demostrativos en la Cooperativa Ntra. Sra de las Virtudes en La Puebla de Cazalla.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 90 minutos.
Número de personas: visita turística de 20 a 50; visita técnica de 8 a 20.
Precio: 5,00€ por persona aprox.; visita técnica 12,00€ por persona aprox.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h.

Autovía A-92, km 66. Vía de Servicio.
Apdo Correos 21 La Puebla de Cazalla
Tfnos.: 954 847 031 - 954 863 395
mnunez@oleand.es
www.oleand.es - www.manzanillaolive.es

La Puebla de los Infantes
Cooperativa Virgen de las Huertas

Esta cooperativa sevillana, dedicada a la fabricación y comercialización de aceite de oliva virgen, se encuentra ubicada a 87 kilómetros de la capital de la provincia y en las primeras estribaciones de la Sierra Norte de Sevilla, a cuyo Parque Natural pertenece parte del terreno municipal.

Descripción de la visita:
Visita guiada por las instalaciones y terreno, donde se muestran las diferentes etapas del proceso de elaboración del aceite.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 día.
Precio: gratuito.

Virgen de las Huertas S.C.A.
Ctra. de Constantina s/n
41470-La Puebla de los Infantes (Sevilla)
Tfno: 95.4800816 - Fax: 95.4800879
e_mail: scavirgendelashuertas@gmail.com

La Rinconada
Cervezas Mond

Nuestras cervezas artesanas premium, se elaboran en nuestra fábrica en Sevilla de forma tradicional, con los mas modernos sistemas y controles, garantizando así la alta calidad de todas nuestras cervezas artesanas. Elaboramos cerveza artesana utilizando únicamente ingredientes 100% naturales. En Cervezas Mond, no filtramos ni pasteurizamos nuestras cervezas; así, conseguimos que maduren y evolucionen de forma natural en la botella, creando un producto artesano de alta pureza.

Descripción de la visita:
Podrán disfrutar de la experiencia única de conocer el proceso de elaboración de nuestras cervezas así como las diferentes instalaciones de las que disponemos, sala de cocción, maceración, fermentadores y embotellado. Una vez finalizada la visita a las instalaciones se pasará a la zona de degustación para realizar la cata de cervezas artesanas de la marca Mond. El maridaje consiste en un surtido de ibéricos de la sierra y aperitivos seleccionados.

Calle Torrepavas 4. Cortijo Torrepavas,
41309 La Rinconada
Tfno.: 955 283 885
info@cervezasmond.com
www.cervezasmond.com

cerveza mond artesana

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 90 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 20 a 50.
Horario: de lunes a viernes de 16.00 a 18.00h.
Sábado de 11.00 a 14.00h.

La Rinconada
Hacienda Guzmán

Vive una experiencia virgen extra en la Hacienda Guzmán. Como fábrica de aceite se inicia en el siglo XVI cuando Hernando Colón, comienza a enviar aceite a las colonias españolas americanas. Completando con un museo de 150 variedades de olivos vivos y la más arraigada tradición andaluza en la producción de aceite.

Descripción de la visita:
Se visitan los museos del Olivo y del Carruaje, la Almazara del siglo XIV y Envasadora. Se termina la visita con una degustación de aceites e iniciación a la cata. Las visitas están gestionadas por la Fundación Juan Ramón Guillén, entidad sin ánimo de lucro que promueve el desarrollo del sector olivarero y la difusión de la cultura del aceite de oliva. La recaudación se destina íntegra a programas de divulgación, formación e I+D que la fundación desarrolla con escolares y colectivos vulnerables.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 90 minutos hasta jornada completa.
Número de personas: de 1 a 150.
Precio: 15,00€ por persona.
Horario: de lunes a jueves de 9.00 a 18.00h.
Viernes de 8.00 a 15.00h.

Carretera de Mairena del Alcor, s/n
41309 La Rinconada
Tfno.: 955 511 777
mmateos@fundacionjrguillen.com
www.haciendaguzman.com

Las Navas de la Concepción
Dehesa Navera

Empresa dedicada a fabricación de productos cárnicos de todas clases, comercio al por menor de carnes y despojos; de productos derivados cárnicos elaborados; de huevos, aves, conejos de granja, caza; y de productos derivados de los mismos.

Descripción de la visita:
Visita guiada por todas las instalaciones viendo la elaboración de los productos cárnicos desde la entrada de cerdo y ciervo fresco en las distintas fases hasta la elaboración de los distintos productos.

Calle San Calixto, s/n
41460 Las Navas de la Concepción
Tfno.: 647 549 835

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 2 horas y media.
Número de personas: de 10 a 50.
Horario: de lunes a sábado de 9.00 a 14.00h. y de 15.00 a 21.00h.
Domingos y festivos de 9.00 a 14.00h.

Las Navas de la Concepción

Molino de Navas

En el año 1963 se fundó la Cooperativa Virgen de Belén que se dedica a la elaboración del aceite virgen puro de oliva, siempre de una forma total y exclusivamente mecánica sin que en su proceso aparezca ningún medio químico.

Su olivar en plena Sierra Morena, en el Parque Natural Sierra Norte de Sevilla, le otorga una situación de privilegio para su cultivo confiriéndole a sus variedades típicas, como son: ojogallo, frijonero, barraqueño, copito de nieve, azulejo, lechina, manzanilla, redondilla, alameño, negro, pico limón, temprana, gordal, marteña, hojiblanca, escarabajillo, y pajero, entre otras.

Descripción de la visita:
Visita guiada por las instalaciones de la cooperativa para conocer el proceso de molturación de la aceituna y obtención del Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Navas. Visitas preferiblemente en época de campaña: de noviembre a enero.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora y media.
Número de personas: de 30 a 50.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.
Sábado de 10.00 a 13.00h.

Calle Virgen de Belén, 24
41460 Las Navas de la Concepción
Tfnos.: 955 885 207
671 817 449
info@molinodenavas.com
www.molinodenavas.com

Lebrija
Bodegas González Palacios

Esta bodega familiar, fundada en 1960 por D. Francisco González Palacios, tiene como objetivo principal la creación de vinos de alta calidad investigando y desarrollando técnicas de calidad que van desde la reestructuración de los viñedos, hasta la adquisición de maquinaria de última tecnología capaz de llevar a cabo este objetivo.

Descripción de la visita:
Hay dos tipo de visitas: la primera es una visita guiada por la viña y la bodega, con una cata/degustación de tres tipo de vinos más aperitivo; la segunda es igual, pero terminando con un almuerzo en un restaurante cercano.

Visita guiada en castellano e inglés.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 10 a 25.
Precio: visita y cata, 12,00€; visita, cata y almuerzo, 50,00€.
Horario: de lunes a viernes.

Calle Consolación, 60
41740 Lebrija
Tfno.: 955 974 084
bodegas@gonzalezpalacios.com
www.gonzalezpalacios.com

Lebrija
Bodegas Halcón

Data esta casa bodega (antigua Marqués de San Gi) de 1711, limita con el trazado de la muralla almohade y por este lugar han pasado escritores, músicos, intelectuales y toreros. En 2015 se acomete un nuevo proyecto, por Margarita Halcón, denominado Bodegas Halcón.

Conserva una de las arquitecturas más emblemáticas del Patrimonio Cultural de Lebrija. Con su estructura abovedada y sus esplendidos arcos constituye un marco inigualable para el envejecimiento de sus vinos: amontillados muy viejos, palo cortado y oloroso viejo, donde se utiliza el procedimiento de crianza oxidativa.

Descripción de la visita:
Se cuenta la historia de la casa-bodega y tenemos como objetivo acercar al visitante al mundo de la elaboración del vino de Jerez, y su único y complicado sistema de crianza de criaderas y soleras. Después se ofrece una degustación de nuestros productos en un espacio donde exponen botas y maquinaria relacionada con el mundo del vino. También ofrecemos la posibilidad de comprar los productos en nuestro despacho de vinos. Las visitas a la bodega tienen múltiples modalidades, y se pueden solicitar a medida para grupos.

Visita guiada en castellano, inglés, alemán e italiano.
Tienen múltiples modalidades, contactar.
Duración de la visita: 1 hora.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: mínimo 10.
Horario: de lunes a sábado de 10.00 a 15.00h.

Calle Adán y Eva, 4
41740 Lebrija
Tfnos.: 609 636 361
616 671 212
hola@bodegashalcon.es
www.bodegashalcon.es

BODEGAS HALCÓN

Lora del Río
Cooperativa San Sebastián

La Cooperativa San Sebastián fue fundada en al año 1963 por un grupo de agricultores de Lora del Río. Produce y comercializa algodón de gran calidad, destinado principalmente a la fabricación de tejidos; fruta de alta calidad y cítricos con hueso; y cereales depositados en la nave de almacenamiento para su selección y tratamiento.

Sus instalaciones cuentan con la tecnología más puntera del mercado y dispone de un almacén hortofrutícola, apto para confeccionar cítricos, frutas de hueso y otros frutales de la zona.

Descripción de la visita:
Tras la recepción de visitantes en el salón de actos de la cooperativa, se entrega la documentación sobre las actividades de la misma. Tras ver el campo de cultivo se pasa a las instalaciones para observar la manipulación de la producción y su almacenamiento. Se termina la visita en la tienda con la posibilidad de comprar distintos artículos.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: de 2 a 3 horas.
Número de personas: de 5 a 45.
Precio: visita 12,00€; visita y degustación, 35,00€.
Horario: de lunes a viernes.

Ctra. de Alcolea, s/n
41440 Lora del Río
Tfno.: 955 802 335
sansebas@sansebas.es
www.sansebas.es

Lora del Río
Cortijo El Puerto

Esta finca es el enclave ideal para construir una comunidad donde habitan flora y fauna en perfecta armonía para producir alimentos ecológicos de alto valor nutritivo, según la familia De la Torre Liébana. Todas las plantaciones se basan en I+D+I con técnicas de agricultura ecológica de precisión. Plantaciones de olivar y almendro de innovación conviven en un ecosistema de ensueño con otros cultivos en perfecta armonía con la naturaleza. ¡La Biodiversidad es la caja fuerte del Cortijo!

Descripción de la visita:
Los visitantes podrán descubrir diferentes especies de animales (conejos, perdices, ocas, gallinas, ovejas, burros, pájaros), hábitats para insectos beneficiosos (abejas, abejorros, mariquitas, crisopas) y plantas (cubiertas vegetales de floración escalonada, arbustos…). Una visita muy interesante de turismo y de educación ambiental donde se podrá aprender a catar y maridar diferentes monovarietales de aceite.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 2 horas.
Número de personas: de 10 a 80.
Horario: de lunes a viernes a convenir.

Carretera A-456 Km 18,6
41440 Lora del Río
Tfno.: 677 953 264
info@cortijoelpuerto.com
www.cortijoelpuerto.com

Lora del Río
Horno Axati

En este horno, fundado en el año 2003, se elabora pan, bollería y dulces artesanos.

Descripción de la visita:
Se informa al visitante sobre los aspectos nutricionales del pan dentro de la alimentación sana y conocer el proceso de elaboración de un alimento que consume a diario en sus hogares.

Son clases impartidas por maestros panaderos donde realizan una charla previa sobre el origen del pan y sus magníficas propiedades saludables.

A continuación el panadero elabora el producto, finalizando la visita con una parte práctica donde el visitante realiza sus propias piezas de pan siguiendo las indicaciones del panadero.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 2 horas.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 5 a 12.
Precio: consultar.
Horario: consultar.

Pol. Industrial Matallana Parcela, 5-6
41400 Lora del Río
Tfno.: 954 80 40 38
horno.axati@gmail.es

Mairena del Aljarafe
Desiderata Cerveza Artesanal

Desiderata representa el deseo de crear una cerveza artesanal y natural mediante las técnicas más modernas. Desiderata nace fruto de la ilusión, el empeño y la voluntad de sus creadores, los hermanos García-Casarrubios, por ofrecer un producto de alta calidad adaptado al consumo gourmet y de la alta restauración

Descripción de la visita:
Tras la cerveza de bienvenida se procede a la impartición de la Master Class «La Cerveza: Historia, Disfrute y Pasión». A continuación la visita de las instalaciones, almacén de maltas y molino, sala de elaboración y etiquetado, etcétera. Se finaliza la visita con una cata de los seis estilos de DESIDERATA FABRICADOS POR BEER&DREAMS, una verdadera experiencia gastronómica de sabores, colores y texturas.

Calle Congreso, 61 P. Industrial PISA
41927 Mairena del Aljarafe
Tfnos.: 665 676 769 - 662 149 946
info@beeranddreams.com
www.desiderata.es

Visita guiada en castellano, inglés, alemán y francés.
Duración de la visita: de 1 a 2 horas.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 6 a 80.
Precio: Tour Tapas & DESIDERATA CRAFT BEER: 25,00 €.
Tour MASTER CLASS LA CERVEZA: HISTORIA, DISFRUTE Y PASIÓN: 12,00 €.
Horario: de lunes a viernes.

Marchena

Aceites Casil (san isidro labrador)

Empresa dedicada a la fabricación, comercialización y venta de aceite de oliva virgen extra, aceitunas aderezadas, cereales (trigo blando, trigo duro, cebada, avena, etcétera), habas, garbanzos… Cuenta con servicios de apoyo a los cooperativistas: venta de abonos, asistencia técnica, apoyo en trámites diversos, seguros, etcétera.

Descripción de la visita:
La visita consta de un recorrido por las instalaciones, con una explicación de los procesos de producción y degustación de artículos.

Visita guiada en castellano.
Precio: consultar.
Horario: de lunes a viernes.
Sábado mañanas.

Calle Vicente Bermúdez Coronel, 7
41620 Marchena
Tfno.: 954 843 825
gerente@casil-e.com
www.casil.es

MARCHENA
PROCAVI

Procavi es una de las compañías líderes europeas en la producción integral de carne de pavo. Hemos desarrollado un sistema de gestión integral, productiva y medioambiental para nuestra actividad empresarial que incluye desde la planta incubadora, fábricas de piensos, centros de multiplicación, granjas, laboratorio de control de calidad, matadero, o sala de preparación de carnes hasta una estación depuradora de aguas residuales, una planta de aprovechamiento de subproductos y otra de cogeneración que funciona con gas natural. Además, nos encargamos de la comercialización y distribución de los productos.

Descripción de la visita:
Tras dar la bienvenida en la recepción se pasa a la sala de vídeo. Después hay que prepararse con la indumentaria necesaria para hacer un recorrido por las instalaciones que consta de: cámara FIFO, sala de elaborado, sala de envasado, almacén central, sala de paletizado, cámara produc. terminada, sala de experidentes, sala de congelado, zona de expedicón, sala punto ID, sala despiece, planta piloto y laobratorio.

Terminando en la cafetería con una entrega de obsequio.

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Duración de la visita: 2 horas y media.
Número de personas: de 15 a 20.
Precio: gratuito.
Horario: miércoles de 10.00 a 13.00h.

Ctra. Comarcal 339, km. 23,6
41620 Marchena
Tfno.: 955 847 879
procvi@procavi.es
www.procavi.es

Montellano
Aceites Virgen de los Ángeles

Fundada en 1961 con el objetivo de aunar los esfuerzos de los agricultores de la zona, la Sociedad Cooperativa Agrícola Nuestra Señora de los Ángeles está dedicada a la producción y envasado de aceite de oliva virgen y virgen extra, así como a la comercialización de cereales y a la fabricación de pienso y de semillas certificadas de trigo.

Dispone de una gran variedad de aceites, tales como el coupage ecológico, la colección de monovarietales manzanilla, lechín y arbequina, y una gama familiar que facilita el ahorro a los consumidores.

Descripción de la visita:
Un recorrido por las instalaciones.

Visita guiada en castellano.
Horario: concertar.

Calle Ronda, 34
41770 Montellano
Tfnos.: 954 875 335 - 665 513 857
admon@oleoangeles.com
www.oleoangeles.com

Olivares
Patatas Artesanales Hijas de Cástulo

Empresa dedicada a las patatas fritas de perol y churros realizados artesanalmente. Aptos para paladares exigentes que buscan sabor y tradición.

Descripción de la visita:
La visita consiste en la explicación de la historia de la empresa, las instalaciones-taller incluyendo las herramientas utilizadas en el proceso de fabricación, una breve demostración de los trabajos que se realizan partiendo desde la materia prima hasta la finalización del producto final y acceso a la tienda donde se podrán adquirir sus productos. Posibilidad de realizar catas y degustaciones, previa consultar y presupuesto.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 30 minutos.
Número de personas: de 10 a 12.
Precio: gratuito.
Horario: consultar.

Calle Perpetuo Socorro, 24
41804 Olivares
Tfnos.: 954 111 179
603 018 700
patatasdecastulohijas@gmail.com

Osuna
Aceites 1881

SAT Santa Teresa fue fundada en 1959 por 37 agricultores. Actualmente, el número de personas asociadas se aproxima a las 1.200.

Las variedades de aceitunas que se procesan en la compañía son Manzanilla, Hojiblanca y Lechín. La variedad Manzanilla probablemente sea una de las de mayor calidad entre las aceitunas de mesa verdes. Aunque esta variedad siempre se recolecta para aceituna de mesa, bueno es saber que también tiene un buen rendimiento para aceite. La aceituna Hojiblanca debe su nombre al color plateado del envés de sus hojas. Esta aceituna es de forma oblonga y suele pesar entre 1,4 y 4,3 gramos. El rendimiento medio de aceite es del 25%. Lechín es una variedad autóctona y representa el 12% de los olivos españoles. El tamaño del fruto es bastante mayor, entre 3,5 y 3,8 grs. y el rendimiento medio de aceite es del 25%.

Descripción de la visita:
Un recorrido por las instalaciones con explicación de los procesos de producción y cata de productos. A veces se entrega un pequeño obsequio en función de las disponibilidades existentes en esos momentos.

Ctra. Lantejuela, km. 1
41640 Osuna
Tfno.: 954 810 950
1881@1881.es
www.1881.es

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 1 hora.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 2 a 15.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h. y de 16.00 a 18.00h.
Las visitas son en época de campaña: noviembre y diciembre.

Osuna
Herriza de la Lobilla

Nuestros terrenos olivareros se encuentran en la campiña de Osuna, en el corazón de Andalucía. Un enclave geográfico único en el mundo, una zona que, por sus características climatológicas, agrícolas y cualitativas del suelo, la convierten en una tierra inmejorable para el cultivo del olivo y para obtener el auténtico y milenario oro líquido.

Descripción de la visita:
Se trata de una visita guiada, primero a la «Herriza de la Lobilla», en ella, el guía explicará el proceso y medios de recolección de la aceituna. Conoceréis completamente su entorno natural rodeado de sus acebuches salvajes, algunos de ellos milenarios, y toda la vegetación y fauna que allí conviven; en segundo lugar la Almazara y Cata, donde conoceremos la historia de nuestra empresa y el proceso de elaboración de nuestro virgen extra «Herriza de la Lobilla».Como colofón final realizaremos una cata dirigida de nuestros aceites Premium premiados Nacional e Internacionalmente.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 2 horas.
Número de personas: de 2 a 20.
Precio: estimado 20,00€ por persona.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h y de 15.00 a 20.00h.
Sábado de 10.00 a 13.00h y de 17.00 a 19.00h.
Domingos y festivos bajo cita previa.

Calle Carraca Europea, 23
41640 Osuna
Tfnos.: 854 561 313
607 816 614
alvaro@pallares.es
www.lalobilla.es

Osuna
Quesí. Quesería Artesanal

Nace a comienzos de 2019, gracias a la cuarta generación de una familia con tradición ganadera y quesera. Con una exquisita gama de quesos de cabra elaborados de manera artesanal , y cuya materia prima es el elemento fundamental, proveniente de nuestra ganadería de cabras propia, de raza 100% autóctona «Florida», y de su cuidado ecológico, reflejado completamente en la calidad de nuestros productos. Lo que nos ha llevado a alcanzar en tan solo unos años, diferentes reconocimientos a nivel tanto nacional, como internacional.

Descripción de la visita:
La visita consiste en una degustación y cata gratuita de la variedad de quesos que fabricamos sobre todo de los quesos con premios internacionales.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: consultar.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: consultar.
Precio: visita 10,00€ por persona y la cata gratuita.
Horario: de lunes a domingo y festivos de 12.00 a 15.00h.
y de 16.00 a 20.00h.

Avda. de Málaga, 22
41640 Osuna
Tfno.: 623 015 759
productosalimentariosquesi@gmail.com
www.quesosquesi.com

Peñaflor
Panadería Juan Bautista Riejos

Fundado a mediados del siglo XX, es a día de hoy el único obrador de pan que se conserva en activo en Peñaflor. Recoge la tradición panadera del amasado a mano y la fermentación lenta en la que se mantiene el sabor de siempre aunque también ha sabido innovar e incorporar nuevos formatos como la fabricación de panes especiales por encargo. Sus productos son ricos y variados: teleras, pan de a kilo, panes de espiga, panes integrales de distintos tipos, tortas de azúcar y canela, masa cruda para sopaipas, picos variados, harina y pan rallado…

Descripción de la visita:
En la visita guiada a las instalaciones se explica la tradición panadera de la localidad de Peñaflor, algunas curiosidades y anécdotas, el proceso de elaboración y se concluye con una degustación de productos.

Avisando con siete días de antelación, también se ofrecen catas y maridajes dirigidos de distintos precios dependiendo del tipo de productos elegidos y el número de asistentes.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 30 minutos.
Número de personas: de 30 a 60.
Precio: 50,00€ por grupo.

Valle Hermoso, s/n (Vegas de Almenara)
41470 Peñaflor
Tfnos.: 954 807 248 - 690 645 156

Pruna
Cooperativa San Antón

Fabricación y comercialización de aceite de oliva virgen extra. Nuestra cooperativa renueva si imagen afrontando los nuevos retos de mercado. La calidad de sus productos los avalan desde que en 1969 se crea San Anton y la marca Prunaoliva como marca de «Aceite de Oliva Virgen Extra» de máxima calidad. Un producto de secano cultivado al aire libre que recoge toda la esencia de la naturaleza como después se puede ver plasmado en sus catas.

Descripción de la visita:
Paseo por el campo, contemplando los olivares centenarios. Visitando más tarde la almazara, donde se ofrecerá una degustación y una cata de aceite.

Avda. de los Emigrantes, s/n
41670 Pruna
Tfno.: 954 858 530
anabaeza@prunaoliva.com
prunaoliva.es/

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 2 horas.
Número de personas: de 15 a 30.
Precio: guía con desgustación más cata, 15,00€.
Horario: sábados de 10.00 a 14.00h.

San Juan de Aznalfarache
Herba Ricemills

Pertenece al Grupo Ebro, una compañía multinacional de alimentación que opera en los sectores de arroz, pasta y salsas. Su misión principal es investigar, crear, producir y comercializar alimentos de alto valor añadido que, además de satisfacer las necesidades nutritivas de la sociedad, mejoren su bienestar y su salud.

Descripción de la visita:
Visita guiada donde descubrir el proceso de transformación, elaboración y molienda del arroz. Se realizará un taller de cocina y degustación de los platos realizados.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 2 horas y media.
Número de personas: de 15 a 30.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 12.30h.

Calle Real, 53
41920 San Juan de Aznalfarache
Tfno.: 954 589 200
eduardo.chacon@herba.es
www.herbafoods.es/

Sanlúcar la Mayor
Cerveza Artesana Insitu

Las cervezas Insitu empieza a conocer el mundo de la cerveza artesana a través de su fundador Ignacio Morillo Vizcaíno (Licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad de Sevilla), en el año 1998 con el conocimiento de los homebrewing.

En el año 2003 con la firma Molebrau desarrolla su primera maquinaria para producir cerveza artesana. En Febrero de 2016 nace Cervezas Artesanas del Aljarafe S.L. y en Diciembre del mismo año abre su Brewpub, donde mezclamos nuestras cervezas artesanas (8 estilos) con una extraordinaria cocina a cargo de nuestro cocinero Ignacio Florea.

En Cerveza Artesana Insitu elaboramos nuestras cervezas 100% naturales con maltas y lúpulos procedentes de todo el mundo. Sin filtrar, sin pasteurizar y cuyo único método de conservación es el frío.

Descripción de la visita:
Visita guiada que se desarrolla en cuatro fases: Materia prima, Proceso de producción del mosto cervecero, Fermentación y nuestros ocho estilos y Valor añadido de nuestras cervezas más cata degustación.

Avda. las Doblas, 15
41800 Sanlúcar la Mayor
Tfno.: 955 702 775
hola@cervezaartesanainsitu.es
www.cervezaartesanainsitu.es

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 45 minutos.
Número de personas: de 10 a 20.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Precio: 10,00€ por persona, tres cañas con aperitivo.
Horario: de lunes a viernes de 11.00 a 14.00h.

Sevilla
Cervezas Artesanas Albero / Cervezanía

Pequeña fábrica de cerveza casera que te ofrece la posibilidad de elaborar tu propia cerveza con cata y maridaje.

Descripción de la visita:
La visita consiste en un curso de elaboración de Cerveza Artesanal en un salón restaurante fuera de la fábrica ubicado en el Barrio de Nervión. Durante el curso además de aprender a elaborar cerveza, se catarán cuatro variedades de cerveza artesanal elaboradas en Andalucía con su maridaje. Posteriormente si lo desea podrá adquirir el Kit de Elaboración de Cerveza y comprar diferentes cervezas artesanas.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 2 horas y media.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 10 a 25.
Horario: jueves y viernes 19.30h. Sábado 11.00h.

Calle Cañadul, 8, 3º B
41006 Sevilla
Tfno.: 628 683 210
carlos@cervezasalbero.com
www.cervezasalbero.com
www.cervezania.com

Sevilla
Factoría Cruzcampo

Un espacio histórico y clave en el desarrollo industrial de la provincia, ahora dedicado a los fines sociales de la Fundación Cruzcampo.

Recientemente reformado, este edificio dedicado a la cocción de cerveza se renueva para volver a elaborarla y celebrar visitas, catas, talleres y gastronomía de experiencias en torno a las siete variedades artesanas con las que experimentan los maestros cerveceros de la marca.

Descripción de la visita:
Conoce de varias formas (Visita + cata con mucho acento, Cata con mucho acento, Taller de tiraje con mucho acento, Menus armonizados y Tapeito cervecero) las instalaciones en las que volvemos a elaborar nuestra cerveza y su proceso de producción de la mano de los maestros cerveceros. También podrás degustar cuatro de las cervezas que elaboramos aquí mismo, junto a las ollas de cocción originales de la fábrica.

Av. de Andalucía, 1
41007 Sevilla
Tfno.: 954 979 801
info@factoriacruzcampo.es
www.factoriacruzcampo.es

FACTORÍA Cruzcampo

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: consultar según visita.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: consultar según visita.
Precio: consultar según visita.
Horario: consultar según visita.

Sevilla
Mercado Lonja del Barranco

Espacio abierto y singular, con una ubicación estratégica para el desarrollo de una actividad Gastronómica, Lúdica y Cultural, que se convierte en un nuevo punto de obligado paso en Sevilla, tanto para los lugareños como para los turistas extranjeros o nacionales.

La Lonja del Barranco nace con la voluntad de contribuir al disfrute de los clientes en su más amplio sentido, maridando partes fundamentales del ADN del Mercado como la cultura, la educación y el medio ambiente con otras como el ocio, verdadera razón de ser del mercado. Este compromiso se materializa con la activación de innumerables actividades que abarcan desde actuaciones musicales y teatrales, como exposiciones de arte y fotografía, hasta conferencias, cursos, talleres, show coocking y un largo etcétera.

Descripción de la visita:
Una visita guiada por el edificio con una degustación.

Visita guiada en castellano e inglés.
Número de personas: de 1 a 100.
Precio: consultar tipo de visita.
Horario: de domingo a jueves, de 10.00 a 24.00h.
Viernes y sábados de 10.00 a 02.00h.

Calle Arjona, s/n
41001 Sevilla
Tfno.: 954 220 495
pedrogalan@lonjadelbarranco.com
www.mercadolonjadelbarranco.com

Umbrete
Bodegas F. Salado

Turismo Industrial Premio

Han pasado más de 200 años desde que Don Ramón Salado fundara las bodegas en 1810. Desde entonces, Bodegas Salado ha permanecido en manos de la familia. ¡Ya vamos por la sexta generación!

Tenemos un estratégico pago, Las Yeguas, situada en el Aljarafe sevillano, sobre suelos de albariza. En ella, llevamos décadas cultivando con mimo la variedad de uva autóctona sevillana: nuestra querida Garrido Fino. Una variedad que hemos visto arrancar prácticamente en todas partes, mientras nosotros hemos luchado por preservar. Y es que con ella, estamos preservando nuestra identidad.

Descripción de la visita:
Hay cuatro tipos: Experiencia 1 visita guiada a bodega + degustación de 3 vinos, Experiencia 2 visita guiada a viñedos en Finca las Yeguas y degustación de 2 vinos, Experiencia 3 visita guiada a viñedos en Finca las Yeguas + exhibición ecuestre + degustación de 2 vinos y Experiencia 4 visita guiada a viñedos en Finca las Yeguas + exhibición ecuestre + degustación de 2 vinos + visita guiada a bodega + degustación de 3 vinos.

Visita guiada en castellano, inglés, francés, alemán, portugués e italiano.
Duración de la visita: según la Experiencia de 45 minutos a 4 horas.
Precio: según la Experiencia de 15,00 a 45,00€.
Horario: consultar. Reservar con un mínimo de dos días de antelación.

Camino de Mérida, 14
41806 Umbrete
Tfno.: 619 945 672
administracion@bodegassalado.com
bodegassalado.es

Utrera
Destilería La Flor de Utrera

Esta empresa se dedica a la fabricación de aguardientes, licores y anisados, y al comercio al por mayor y al por menor de dichos productos fabricados y de otras bebidas en general.

Descripción de la visita:
Tras la recepción en las actuales instalaciones, hay una breve explicación de la historia de la Destilería desde sus inicios hasta la actualidad. Continuará con visita a la zona de destilación, donde se podrá ver nuestro alambique de cobre centenario y se explicará el proceso de destilación. Seguida de una presentación y degustación de las dos premiadas variedades de Anís La Flor de Utrera y nuestro premiado Elixir de Canela.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 30 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 15 a 50.
Precio: 1,00€ por persona.
Horario: previa cita concertada.

Calle Industria, 20
Polígono Industrial La Aurora
41710 Utrera
Tfno.: 954 860 159
info@flordeutrera.es
www.flordeutrera.es

Valencina de la Concepción
Guadalquibeer

Cervezas elaboradas en Sevilla con métodos tradicionales, utilizando únicamente materias primas de calidad, consiguiendo así un producto 100% natural, sin filtrados, ni pasteurización, ni aditivos.

Descripción de la visita:
Se muestra con todo detalle el proceso de elaboración, desde la molturación del cereal, su cocción y extracción de todos sus sabores y nutrientes, hasta la unión con el lúpulo, que pone su nota de amargor, sabor y aroma, para acabar en la fermentación, sin que en todo el proceso se introduzca ningún elemento artificial. Una vez finalizada la visita se realiza una cata sensorial y descubrir la riqueza de aromas y sabores de la gama de cervezas 100% natural en sus tres variedades: Guadalquibeer Sevilla. Cream Ale; Guadalquibeer Jaén. Sweet Stout; y Guadalquibeer Córdoba. Irish red ale. Además ofrece la posibilidad de realizar un curso en sus instalaciones para quien quiera elaborar su propia cerveza.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: de 1 hora y media a 2 horas.
Número de personas: de 20 a 40.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Horario: Sábados a las 12.00h.

Calle Carpinteros, 34
41907 Valencina de la Concepción
Tfno.: 687 604 560
info@guadalquibeer.com
www.guadalquibeer.com

Villanueva del Ariscal
Bodegas Góngora

Las Bodegas Góngora fueron creadas en 1.682 en la antigua Hacienda de San Rafael, que más tarde pasó a llamarse Hacienda de «Pata de Hierro». Hoy en día es la séptima generación de la familia Góngora quien está totalmente dedicada a la elaboración de vinos finos, generosos y brandies, con el conocimiento y experiencia adquiridos durante 300 años.

Descripción de la visita:
Recepción y bienvenida al grupo, charla histórica, técnica y cultural sobre El Aljarafe con todas sus connotaciones. Especialmente el descubrimiento de América.

En la bodega se explica el sistema de elaboración de los vinos conocido como sistema de criaderas y soleras y los distintos tipos de vinos que se elaboran como son los Finos, Amontillados, Olorosos y Dulces.

En el lagar se visita el prensa de vida de Husillo y Quintal del Siglo XVI. Declarada Bien de Interés Cultural con todas las explicaciones sobre su funcionamiento. Finalmente pasamos a otra bodega para la degustación.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 90 minutos.
Número de personas: de 10 a 50.
Precio: consultar tipos de visita.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a .14.00h. y de 16.00 a 18.00.h.
Sábados de 9.00 a 13.00h.

Calle Santísimo Cristo de la Vera Cruz, 59
41808 Villanueva del Ariscal
Tfno.: 954 113 700
visitasycelebraciones@bodegasgongora.com
www.bodegasgongora.com

Villanueva del Ariscal

Vinícola del Aljarafe

En estas bodegas se conservan la crianza de antaño de los vinos: soleras de vino finos (guardados en botas de roble), vinos moscatel (elaborados a partir de uvas expuestas al sol) y vinos olorosos (envejecidos en contacto directo con el aire).

Disponen también de planta embotelladora para vinos tintos, blanco y vino «Mosto Nuevo» también conocido «Vino Nuevo», elaborados con uvas garrías originarias del aljarafe. La altitud geográfica de la comarca, unida al terreno albarizo, aporta a los vinos de la zona fineza, frescura y sabor achampanado.

Descripción de la visita:

Visita a bodegas de crianza de vinos y planta embotelladora.

C/ Juan Antonio Samaranch, 2
41808 Villanueva del Ariscal
Tfno.: 955 710 656
tomas_alaguardo@hotmail.com

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 30 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Horario: de lunes a sábado de 9.00 a 13.00h.

GANADERÍA

Alcalá de Guadaíra
Yeguada Cortijo Olivera

Esta ganadería, fundada por D. Francisco Olivera Bermúdez, posee 80 yeguas reproductoras, que con la suma de las distintas camadas de machos y hembras hacen un total de 120 cabezas que pastan en la finca. Las instalaciones cuentan con 50 boxes aproximadamente, lavadero, picaderos, pistas de enganche, etcétera. Una vez iniciados en el trabajo, parte de los ejemplares, se emplean para el enganche, mientras otros se destinan al resto de disciplinas, demostrando ser funcionales en todas ellas. La explotación posee un magnífico guadarnés donde se pueden apreciar guarniciones de distintos tipos, sillas de monta, una pequeña colección de carruajes antiguos en perfecto estado de uso y los innumerables trofeos conseguidos tanto en concursos morfológicos como en enganche.

Descripción de la visita:
La visita consiste en un paseo por las instalaciones a pie, acompañados por un guía que irá explicando como es la crianza del caballo español, en una ganadería con tradición de más de 50 años. Conocerán los cuidados del animal desde el vientre materno hasta su edad adulta, donde pasan a las cuadras para comenzar con su doma. A continuación se les mostrará el pequeño Museo del Enganche, donde podrán admirar diferentes carruajes antiguos en perfecto estado de uso, guarniciones, y diversos aparejos de trabajo. Finalizará la visita con una pequeña demostración en el picadero, donde los visitantes también participarán.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: de 2 a 4 horas.
Número de personas: de 1 a 50.
Precio: grupo menos de 20 pax. 10,00€ , más de 20 pax. 6,00€.
Horario: de lunes a domingo.

Camino de Maestre, s/n
41500 Alcalá de Guadaíra
Tfno.: 600 678 253
info@yeguadaolivera.es
www.yeguadaolivera.es

El Castillo de las Guardas
Finca Santa María

Santa María es una tradicional finca de dehesa de 300 hectáreas de encinar y alcornoque, ubicada en el corazón de la Sierra Norte de Sevilla, en el término municipal de El Castillo de las Guardas, y perteneciente a la Ganadería Franco Cadena.

Su cortijo está destinado exclusivamente a la producción de grandes eventos, congresos, reuniones de empresa, banquetes y fiestas camperas. Ofrece todos los servicios ajustados de forma totalmente personal a cada tipo de cliente y evento.

Descripción de la visita:
En la visita a la finca se muestran los tentaderos, las yeguas y los toros bravos, con una explicación del proceso de cría de caballos y reses bravas.

Ctra. N-433, km. 55,5
41890 El Castillo de las Guardas
Tfnos.: 954 293 971 - 659 253 005
santamaria@fincasantamaria.com
www.fincasantamaria.com

Gerena
Dehesa La Calera

La Calera se encuentra situada en un bello y tranquilo entorno natural, una serie de actividades relacionadas con el campo son llevadas a cabo por un personal sencillo y de acogedor trato, y una buena mesa en este cortijo proporcionan una opción perfecta para todo tipo de grupos (incentivos, congresos, circuitos, familiares, escolares, etcétera).

Descripción de la visita:
El cortijo, de puro estilo andaluz, cuenta con zonas ajardinadas, terraza, patio, casa señorial, plaza de toros y dos comedores. Además la finca, en sus 1.800 Has. cuenta con una ganadería de toros bravos y caballos de trabajo, y dispone de zonas montañosas, lagos, carriles y veredas para hacer rutas.

Visita guiada en castellano.
Precio: consultar según tipo de grupo.

Carretera Gerena-Aznalcollar, km.11,3
41860 Gerena
Tfno.: 954 238 132
lacalera@dehesalacalera.com
www.dehesalacalera.com

ARTESANÍA

Casariche

Mosaicos Casariche

El taller está compuesto por artesanos auxiliares dirigidos por un monitor que coordina todas las tareas del proceso de elaboración del mosaico. Con el aprendizaje de esta técnica se obtienen mosaicos de una gran similitud a los utilizados por los romanos.

Descripción de la visita:
La visita comienza por el taller con el objetivo de conocer las técnicas, herramientas y utensilios usados para la elaboración del mosaico así como los distintos tipos que se pueden reproducir en función de su aplicación. Siguiendo la exposición se podrá apreciar y observar las distinta modalidades de artículos que disponen, atendiendo a su diseño, forma, tamaño, así como las temáticas que se reproducen. Finalizando en la tienda donde, además de adquirir algún objeto, se podrá hacer encargos personalizados asesorados por nuestros profesionales.

Avda. de la Libertad, 74-76
41580 Casariche
Tfnos.: 954 019 905
628 712 797
teresaparrado@casariche.es
www.mosaicoscasariche.es

MOSAICOS

Visita guiada y autoguíada en castellano.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 15.00h.
Julio y agosto de 8.00 a 14.30h.

Castilblanco de los Arroyos
El Tiraz, Tejeduría Artesanal

El Tiraz, no es sólo un taller de tejeduría artesanal dónde se crean tejidos antiguos sino que es un lugar de «encuentro» con la Historia desde los albores de la Humanidad hasta nuestros días, un recorrido ameno a través de la historia del tejido, deteniéndose en curiosidades y particularidades, especialmente en el período andalusí, en las dos grandes dinastías que subrayaron la Alta y la Baja Edad Media en la Península Ibérica, las dinastías Omeya y Nazarí.

Visita en castellano e inglés.
Duración de la visita: 30 minutos.
Número de personas: máximo 8.
Horario: de lunes a viernes de 10.30 a 14.00h.
y de 18.00 a 20.00h.
Sábado de 10.30 a 14.00h.
Domingos y festivos: previa cita.

Calle Ancha, 24
41230 Castilblanco de los Arroyos
Tfno.: 676 699 681
tebas1977@gmail.com

Castilblanco de los Arroyos
Escultor - Imaginero Jesús Romero

Este artista dedicado principalmente a la escultura e imaginería sacra, realizadas en madera en su inmensa mayoría o en barro cocido, utiliza en sus acabados técnicas centenarias como la policromía al óleo pulimentado o los estofados al temple, aprendidos en la Escuela de Artes y Oficios de Sevilla, los talleres de Dorado de los Hermanos González y en Italia con un prestigioso restaurador napolitano. También realiza escultura civil y retablos.

Descripción de la visita:
La visita consta de visualización de técnicas escultóricas en taller principal, visita al corralón de artesanos y segundo taller. Podrá llevarse bolsa de recuerdos con productos típicos y locales.

Calle Herrería, 67
41230 Castilblanco de los Arroyos
Tfno.: 617 611 413
jesusromero.escultura@hotmail.com

Visita guiada en castellano e italiano.
Duración de la visita: 2 horas.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 3 a 15.
Precio: 20,00€ pax y 30,00€ si incluye visita a la parroquia.
Horario: consultar.

Castilblanco de los Arroyos
Estudio de Pintura Miguel Angel González

Este pintor sevillano, formado en la Escuela de Arte de Sevilla, cuenta con numerosos premios nacionales e internacionales en certámenes de pintura. Sus obras se encuentran en colecciones privadas de España, Francia o Inglaterra, y se mueven desde la pintura sacra a la profana.

Descripción de la visita:
Un recorrido por el estudio de pintura artística para ver su obra reciente y sus procesos de dibujo y diseño para las obras en proceso.

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Duración de la visita: consultar.
Número de personas: máximo 10.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h. y de 17.00 a 20.00h.

Plaza Maestro Castaño, s/n
41230 Castilblanco de los Arroyos
Tfno.: 678 712 658
romeroma78@gmail.com

Castilblanco de los Arroyos
Guarnicionería Javier Menacho

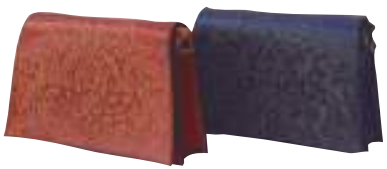
Preservar la excelencia artesana española, es la filosofía de este atelier. Tras 14 años dedicados como guarnicionero para caballos y jinetes, se puso en marcha la marroquinería, aplicando la misma forma de trabajar a bolsos y cinturones que se usa para realizar una silla de montar.

Se ha buscado la pureza de una costura totalmente a mano dando una puntada limpia e inclinada que recorren las partes de una pieza, cortes donde una herramienta centenaria, como es la uñeta, se desliza a través de una piel dando la oportunidad a cada cliente de escoger el diseño que por su mente pasa sin depender de troqueles que limiten sus deseos, donde curtiziones vegetales, a base de elementos naturales, se anteponen a la insípida curtición al cromo.

Descripción de la visita:
Se darán a conocer las diferentes técnicas de trabajo, como costuras, repujados, picados, etcétera; así como las herramientas que se utilizan para su ejecución.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: máximo 15.
Horario: miércoles y viernes de 17.00 a 18.00h.

Plaza Maestro Castaño, s/n
41230 Castilblanco de los Arroyos
Tfno.: 652 213 601
guarnicioneriamenacho@gmail.com



Castilblanco de los Arroyos
Reyes Vázquez

Este taller de diseño y confección propia, ofrece la máxima comodidad y exclusividad con cada una de sus piezas, las cuáles son confeccionadas con la delicadeza y experiencia de nuestras manos expertas.

Descripción de la visita:
Se muestran las diferentes fases de diseño, patronaje y confección de nuestras prendas, así como la maquinaria y técnicas utilizadas. Por último, también mostraremos algunos de los tejidos utilizados y prendas de exposición.

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Número de personas: de 1 a 6 personas.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Horario: consultar.

Calle Miguel Hernández, 60
41230 Lebrija
Tfno.: 654 292 754
reyesmvvazquez@gmail.com

Castilblanco de los Arroyos
Taller de Creación Artística Perro Verde

Este taller de creación artlstica que va desde la cerámica hasta la pintura, pasando por la ilustración y escultura civil. Sandra Colinet lleva a cabo este proyecto que nace después de muchos años de estudio tocando varias disciplinas. Realizó su formación en la escuela de Bellas Artes de Cáceres Eulogio Blasco (talla y modelado) y en la Escuela de Artesanos de Gelves Della Robbia (pintura cerámica).

Descripción de la visita:
Ver todo el proceso que requieren las diferentes técnicas con las que trabaja y sus resultados, centrándose especialmente en todo lo referente a la cerámica, conociendo materiales, herramientas y métodos de pintura.

Plaza Maestro Castaño, s/n
41230 Castilblanco de los Arroyos
Tfno.: 678 712 763
tallerperroverde@gmail.com

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Duración de la visita: consultar.
Número de personas: máxima 10.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h. y de 17.00 a 20.00h.

Castilleja de la Cuesta
Alfombras Baldomero

Inicia su andadura hacia 1920, actualmente se encuentran al frente los nietos, herederos del fundador D. Baldomero García Fernández. Ellos, junto con un extraordinario equipo técnico y humano hacen de ésta empresa una de las más solventes a nivel nacional en el sector de la alfombra, siendo su tradición, dedicación y buen hacer a lo largo de estos 80 años, la mejor garantía de sus servicios.

Descripción de la visita:
Disponen de más de 2.500 m^2 de instalaciones donde se desarrollan las distintas actividades de la empresa: talleres de restauración y fabricación artesanal, áreas de limpieza y conservación.

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Duración de la visita: 30 minutos.
Número de personas: de 5 a 15.
Horario: de 9.00 a 14.00h.

C/ Alegría, 19 - 41950 Castilleja de la Cuesta
Tfnos.: 954 160 304 - 615 362 130
alba@alfombrasbaldomero.es
www.alfombrasbaldomero.es

Gelves
Della Robbia

Nace en 1993 con el objeto de mantener y recuperar los oficios tradicionales propios de nuestra región: Cerámica, Ebanistería y Luthería, así como potenciar la empleabilidad de futuros profesionales.

Descripción de la visita:
El visitante podrá ver una magnífica exposición de las piezas artesanales más emblemáticas. Obras de cerámica, mobiliario artesano y luthería, caracterizada por la construcción de guitarras.

Luego se pasa a los talleres, mediante un itinerario guiado, de Alfarería Artesanal, Restauración Cerámica, Decoración o Pintura Cerámica, Moldes, Matricerías y Modelado Cerámico, Laboratorio de Esmaltes, etcétera. Además se pasará a los talleres de Carpintería y Ebanistería Artesanal, Talla Ornamental, Taller de Construcción de Guitarras, Laudes y Bandurrias Españolas, y Taller de Mantenimiento y reparación de instrumentos musicales de cuerda. En ambos casos se podrán ver demostraciones en vivo de los diferentes oficios, por ejemplo, demostraciones de elaboraciones de piezas en torno alfarero, decoración sobre piezas cerámicas, construcción de muebles, pruebas de reparación y mantenimiento de instrumentos.

Visita guiada en castellano, inglés e italiano.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: de 15 a 40.
Precio: visita instalaciones, talleres y demostración en vivo: 1,50€ (aprox.).
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.

Calle Profesor Antonio Medina, 6
41120 Gelves
Tfno.: 955 547 002
info@cefag.net
www.escueladellarobbia.com

Lebrija
Alfarería Juan Sebastián López López

Alfarería con más de un siglo de antigüedad y una de las últimas de la provincia de Sevilla que sigue con el método tradicional.

Descripción de la visita:
Al llegar a la alfarería se muestra el exterior y las instalaciones donde se puede contemplar un antiguo horno árabe además del barro con el que se realiza todo el trabajo y las antiguas pilas de decantación.

Seguidamente se pasa al taller donde el alfarero hace una demostración del trabajo que realiza, hay posibilidad de que la persona que lo desee pueda probar la dificultad que encierra este trabajo. Por último en la tienda se podrá ver los resultados de las piezas ya terminadas y comprar un recuerdo.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: de 20 a 30 minutos.
Número de personas: de 1 a 50.
Precio: consultar.
Horario: de lunes a viernes de 11.00 a 14.00h. y de 16.00 a 19.00h.
Sábados de 11.00 a 14.00h.

Camino del Aceituno, 4
41740 Lebrija
Tfno.: 955 972 331
juanlopezmillan1@gmail.com

Lebrija

Antonio González «El Artesano del Hierro»

Este artesano es uno de los pocos que continúa con la tradición de la forja del hierro. Primero plasma en papel el diseño para luego forjarlo sobre el hierro y el resultado son figuras florales que forman parte de rejas exteriores.

Descripción de la visita:
En la visita a este taller se hará una demostración de cómo antiguamente se trabajaba el hierro: remachados, elaboración de figuras geométricas, soldadura en fragua, pavonado, engarzado de piezas.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 30 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 5 a 50.
Precio: 1,00€ por persona aprox.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h. y de 16.00 a 20.00h.
Sábados de 9.00 a 14.00h.

Calle Cañada Real, 6
41740 Lebrija
Tfno.: 649 548 637
forjaantoniogonzalez@hotmail.com
www.guiautildelebrija.com/?mod=verempresa&id=112

Lebrija
Cerámica Artística Lebrijana

Esta cooperativa de trabajo asociado nació en 1985, y su actividad gira en torno a la cerámica, elaborando piezas pintadas a mano: tanto cacharrería como azulejería, regalos de empresa y material de construcción.

Cuenta con casi 30 años de experiencia en la recuperación y creación de elementos de cerámica tradicional andaluza, así como en el diseño y la elaboración de productos artesanales de aplicación en la sociedad actual, realizando, además, todo tipo de cerámica con distintos motivos e incluso personalizables.

Descripción de la visita:
La visita consiste en la explicación y visualización del proceso productivo, desde la materia prima hasta la finalización del producto.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 15 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h. y de 16.00 a 19.00h.
Sábados, domingos y festivos de 9.00 a 13.00h.

Pol. Industrial Las Marimas, Parcela 1
41740 Lebrija
Tfno.: 955 973 195
cal@ceramicalibrijana.com
www.ceramicalebrijana.com

Lebrija

Forja Lebrija

Este taller artesano está especializado entre otras cosas, en restauración y reproducciones de ejemplares de cancelas en forja de mediados del siglo XIX, realizadas con técnicas de remachado, presillado y engarzado. Para ello trabajan sobre un estudio de catalogación e investigación de ejemplares de esa época.

Su línea de trabajo se complementa con herrajes de todo tipo para las viviendas, mobiliario y esculturas. El secreto de su éxito, esta en «la calidad de la terminación y en el mantenimiento de la línea antigua que tanto gusta». Abierto a la creatividad y exigencia del cliente.

Descripción de la visita:
En la visita, después de explicar el proceso de elaboración, hacen varias demostraciones con la fragua de carbón de fuelle donde calientan el hierro hasta llegar a la temperatura ideal para poder forjarlo a golpe de martillo sobre un yunque. En el proceso de calentado del hierro, este va cogiendo diferentes tonalidades, según vaya pasando el tiempo que está introducido ente los rescoldos de la fragua pasando de un color rojizo a un amarillo que será entonces el momento ideal para trabajarlo. Además se realizan demostraciones de cómo hacer un nudo con un hierro y hacer varios tipos de volutas (roscas en la punta de un hierro). Para finalizar se entregará un obsequio elaborado a la forja.

Ctra. Los Tollos, km. 2
41740 Lebrija
Tfno.: 955 975 582
juanjose@forjalebrija.com
www.forjalebrija.com

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 5 a 20.
Precio: 5,00€ por persona, con obsequio incluido.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h.

Lora del Río
Alfarería y Cerámica Monje

Esta empresa familar lleva más de 70 años dedicada a la alfarería.

Descripción de la visita:
En la visita a las instalaciones de esta alfarería, donde encontraremos al alfarero más veterano de España, se demuestra la forma artesanal de fabricación con el torno de alfarero accionado a pie. Se explica todo el proceso de producción y se permite a la persona visitante, si lo desea, utilizar el mencionado torno. Se suele hacer un pequeño obsequio y se visita la exposición de productos que tiene la empresa.

Visita guiada en castellano.
Precio: consultar.
Horario: consultar.

Avda. de la Campana, 42
41440 Lora del Río
Tfno.: 955 803 416
alfareria_monje@hotmail.com

Lora del Río
Solerías de Mosaicos

La familia Hernández lleva consigo la tradición del Mosaico Hidraúlico. Fue en 1927 cuando José Hernández Gamero se establece en Lora del Río fundando la primera fábrica de mosaico de la localidad y fundando también la saga conocida como la de los «loseteros», nombre por el que se les conoce en esta localidad.

Es ya la tercera generación de «loseteros» la que trabaja esta artesanía, haciéndolo con los mejores materiales y la más avanzada tecnología del sector, teniendo como resultado un producto de alta calidad.

Descripción de la visita:
Recibimiento en la sala de exposición de 100 m^2 donde se explica la historia y aplicación del Mosaico Hidráulico destacando las tres generaciones de fabricantes.

A continuación se pasa a la fábrica donde se realiza una demostración de fabricación con narración de los pasos que se dan para la elaboración y explicación de la utilización de materias primas.

Se facilita la posibilidad de elaborar una pieza al visitante que lo desee. Para finalizar se entrega el catálogo de artículos que realizamos y más información a la personas que lo solicite.

Parque Ind. Matallana
Cristalería, 18
41440 Lora del Río
Tfno.: 955 802 620
info@solmosaicos.com
www.solmosaicos.com

Visita guiada en castellano.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 10 a 25.
Precio: 1,00€ por persona.
Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 13.00h. y de 15.30 a 18.00h.
Sábados de 10.00 a 13.00h.

Morón de la Frontera
Manuel Acosta

Fabrica Andaluza con más de 100 años de antigüedad, donde actualmente cuenta con varias líneas de producción; artículos flamencos, cinturones para caballero, mujer y niño, pañuelos y fulares, complementos unisex e iniciando una nueva andadura en lo relativo a la fabricación de productos para el sector de uniformidad y laboral.

Descripción de la visita:
La visita se divide en tres pasos. Explicación de la historia de la empresa, en segundo lugar, se muestran las instalaciones y los tipos de maquinaria utilizadas y finalmente el proceso de fabricación.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 15 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 5 a 10.
Horario: de 7.00 a 15.00h.

Plaza San Miguel, 8
41530 Morón de la Fra.
Tfno.: 618 639 437
isabel@tirantesacosta.com
www.cinturonesacosta.es

Olivares
Cerámica Artística La Manolina

Este taller creado hace más de 25 años se dedica a la creación y restauración de azulejos y elementos cerámicos artesanos. Los productos se realizan trabajando el barro y cociéndolo a 980ºC para después decorarlos con las técnicas tradicionales sevillanas. Desarrollan proyectos de construcción y decoración para revestir soportes tanto interiores como exteriores. Trabaja la mayólica, técnica al agua o también llamado azulejo plano, en la que los óxidos se aplican con agua directamente sobre la superficie a pintar previamente esmaltada; y la técnica de relieve, en la que se imprime un dibujo en el barro, realizando un pequeño realce con el dibujo que impide se mezclen los esmaltes cuando se aplican.

Descripción de la visita:
La visita consiste en la explicación de la historia de la empresa, con un posterior paseo por las instalaciones-taller, incluyendo las herramientas utilizadas en el proceso de fabricación, una breve demostración de los trabajos que se realizan partiendo desde la materia prima hasta la finalización del producto final y un paseo por la tienda donde se podrán adquirir sus productos.

Pol. Ind. Las Cañadas
Avda. Industria, 1B
41804 Olivares
Tfno.: 677 131 666
info@ceramicalamanolina.es
www.ceramicalamanolina.es

Visita guiada en castellano, inglés, francés y alemán.
Duración de la visita: 30 minutos.
Visitas adaptadas A personas con discapacidad.
Número de personas: de 10 a 12.
Precio: gratuito.
Horario: consultar.

Olivares
Complementos de Flamenca Pallamén

Somos una empresa dedicada al diseño y fabricación de complementos de flamenca pintados a mano. Apostamos siempre por la artesanía y la innovación.

Descripción de la visita:
La visita consiste en la explicación de la historia de la empresa, con un posterior paseo por las instalaciones-taller, incluyendo las herramientas utilizadas en el proceso de fabricación, una breve demostración de los trabajos que se realizan partiendo desde la materia prima hasta la finalización del producto final y un paseo por la tienda donde se podrán adquirir sus productos.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 30 minutos.
Número de personas: de 10 a 12.
Precio: gratuito.
Horario: consultar.

Calle Pío X, 23
41804 Olivares
Tfno.: 671 039 059
pallamencomplementos@gmail.com
www.pallamen.es

Olivares
Guarnicionería Sabido

Somos una empresa dedicada a la fabricación y restauración de Guarniciones (Harness) para caballos. Tenemos 20 años de experiencia en el sector y nos adaptamos siempre a las necesidades de nuestros clientes.

Descripción de la visita:
La visita consiste en la explicación de la historia de la empresa, con un posterior paseo por las instalaciones-taller, incluyendo las herramientas utilizadas en el proceso de fabricación, una breve demostración de los trabajos que se realizan partiendo desde la materia prima hasta la finalización del producto final y un paseo por la tienda donde se podrán adquirir sus productos.

Pol. Ind. Las Cañadas
Calle Comercio,1
41804 Olivares
Tfnos.: 654 294 697
605 594 203
guarnicioneria.sabido@yahoo.com

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 30 minutos.
Visitas adaptadas A personas con discapacidad.
Número de personas: de 10 a 12.
Precio: gratuito.
Horario: consultar.

Osuna
Arte2

Este taller presenta un material noble, la piel, y un arte casi olvidado, el Cordobán y el Guadamecí. Ofrece un producto de calidad, de carácter exclusivo, totalmente realizado a mano. Trabajando con la piel de cordero, repujada, dorada y policromada, y siguiendo una de las técnicas tradicionales, heredadas de los árabes. Partiendo de la piel curtida, realizan todo el proceso del trabajo, desde la concepción del diseño hasta el acabado final de la pieza.

Descripción de la visita:
Durante la visita al taller se explica las técnicas del Cordobán y Guadamecí, así como un breve comentario sobre la historia de la piel, terminando con un recorrido por la exposición.

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: 30 minutos
Número de personas: de 5 a 50.
Precio: taller día completo, 95,00€ por persona;
taller 3 horas, 6,00€ por persona; consultar visitas para grupos.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h. y de 16.00 a 18.00h.
Sábados de 9.00 a 13.00h.

Pol. Industrial Belmonte
Calle Alfarero, 50
41640 Osuna
Tfno.: 954 815 309
info@arte2.es
www.arte2.es

Salteras
ISESA (Industrias Sombrereras Españolas)

Desde sus inicios en el año 1885, Fernández y Roche ha basado su oferta en productos de la más alta calidad, hechos a partir de las mejores materias primas y con un proceso que ha ido mejorando continuamente a lo largo de estos ya 130 años de historia. Esta filosofía le ha proporcionado un lugar destacado en los mercados más exigentes a nivel mundial (USA, Japón, UK y países de la comunidad europea) y que ha ido manteniendo desde entonces.

Sus artesanos son los grandes protagonistas de la fabricación de los productos, ya que, con su habilidad y virtuosismo, fabrican los sombreros siguiendo un complejo proceso de más de 200 minuciosas operaciones. Esto sumado a una estricta selección de las mejores materias primas hace cada una de las piezas un producto único y de la mejor calidad.

Descripción de la visita:
En la visita a las instalaciones se podrá conocer el proceso completo de fabricación del fieltro de pelo natural y la confección de muy diversos tipos de sombreros como pueden ser los fabricados para la comunidad judía ortodoxa, chisteras y bombines para UK, sombreros regionales, militares, monteras, castoreños…

Visita guiada en castellano.
Horario: consultar.

Pol. Industrial Los Llanos
Calle Castilla La Mancha, 202
41909 Salteras - 954 915 252
isesa@isesa.es - www.isesa.es

Sevilla
Guitarrería Álvarez y Bernal

El maestro Antonio Bernal abrió El Taller, la tienda en la que comenzó a ejercer lo que actualmente es su profesión: construcción artesana, reparación y venta de guitarras. Con un buen conocimiento de las maderas, junto con el estudio personalizado de cada cliente consigue hacer guitarras especiales y únicas para cada uno de ellos.

Descripción de la visita:
Explicamos como se construyen las guitarras flamencas de forma tradicional, todo el proceso, el contacto con las maderas y los barnices naturales.

En grupos y siempre que se concierte con anterioridad, organizamos una actuación de un guitarrista para que toque algunos temas y se pueda apreciar las diferencias entre las maderas y las diferentes armonías.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 45 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 4 a 40.
Precio: 20,00€ pax. Precio de grupo consultar.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h. y de 17.00 a 20.00h.
Sábados de 10.00 a 14.00h.

Calle Hernando del Pulgar, 20
41007 Sevilla
Tfnos.: 954 58 26 79
630 44 49 05
www.guitarreriaalvarezybernal.com

Sevilla
Orfebrería Ramón León

Herederos del fundador de la orfebrería, Ramón León, fundada en 1953. Entre sus obras se cuentan trabajos realizados para la Hermandad de Los Gitanos, San Bernando, la Estrella de Sevilla; Hermandad de Santa Ana, de Dos Hermanas; Hermandad de la Veracruz, de los Palacios entre otros. Premio Demofilo a una obra de arte permanente en 2002.

Descripción de la visita:
Actualmente ofrece en el Parque de Arte Sacro visita a sus instalaciones para comprobar in situ uno de los grandes exponentes de la orfebrería religiosa de esta ciudad.

Astronomía, 1. Taller 69
41015 Sevilla
Tfno.: 954 339 939
orfebreriarlp@hotmail.com
www.artesacrosevilla.com

Visita guiada y autoguiada en castellano.
Duración de la visita: 40 minutos
Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 18.00h.

Sevilla
Paco Parra, Escultor

Este artista mostró desde corta edad una gran afición y destreza en el mundo de la escultura, hasta convertirse en el reconocido escultor que es hoy en día. Desde sus inicios, ha realizado trabajos de diversa índole como artes funerarias, relieves y leyendas, retablos, restauraciones, obras artísticas y monumentos e incursiones escultóricas en el mundo de la arquitectura, valiéndose, fundamentalmente, del bronce y el acero.

Descripción de la visita:
Visita explicativa por el taller.

Visita guiada en castellano.
Número de personas: de 15 a 25.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Horario: de lunes a sábados de 9.00 a 14.00h.

Pasaje Mallol, 8, local 2
41003 Sevilla
Tfno.: 637 200 622
pacoparraescultor@hotmail.com
www.pacoparra.es

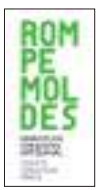
Sevilla
Rompemoldes

Es un conjunto de talleres especializados en distintas disciplinas artesanas. Algunos tienen un espacio de tienda para vender sus piezas y otros solo trabajan por encargo.

Descripción de la visita:
Demostración conjunta de distintos talleres que incluyen: pintura, cerámica, torno, taller de lutherìa más degustaciones de cocina andaluza de vanguardia y visitas guiadas en varias tiendas/talleres.

Visita guiada en castellano.
Precio: consultar tipo de visita.
Horario: de lunes a viernes.

Calle San Luis, 70
41003 Sevilla
Tfno.: 663 765 675
info@rompemoldes.com
www.facebook.com/Rompemoldes



Sevilla
Seco Goldsmith

Empresa familiar de artesanos, especializada en el trabajo con metales nobles como el oro, la plata y el bronce, y que suman ya cinco generaciones de artistas orfebres que siguen manteniendo un estilo inconfundible.

Descripción de la visita:
Consiste en dar a conocer el proceso completo de la creación de cualquiera de nuestras piezas de colección. Pasando por procesos como el dibujo artístico, la fundición a la arena, torneado a pulso, limado artesanal, zona de baños, lampistería, soldaduras electrógena y pulido. También se explicara toda la zona de modelos que recoge nuestra historia y la exposición.

Visita guiada en castellano, inglés y francés.
Duración de la visita: 30 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 50 a 60.
Precio: visita guiada basic, 8,00€ aprox.;
visita guiada premium, 20,00 aprox.
(incluye copa de bienvenida y grupo musical).
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 19.00h. y sábados.

Calle Francisco Meneses, 5
41008 Sevilla
Tfnos.: 954 350 952 - 629 207 213
jeronimo@orfebreseco.com
www.secogoldsmith.com

Sevilla
Taller de Bordados Francisco Carrera Iglesias

El arte del bordado es practicado como oficio, por gran parte de los pueblos de la Antigüedad. En la trasmisión y desarrollo del bordado, tuvo un papel importante la ciudad de Bizancio, que gracias a su estratégica situación geográfica, fue la puerta de entrada a magníficos bordados en oro y plata.

Es a partir del siglo X, cuando en España nuestro bordado adquiere personalidad propia. A partir del siglo XVI se empieza a bordar para la imaginería procesional. Tal es la pujanza que alcanza por los grandes maestros bordadores de esta ciudad, que el bordado que hoy conocemos es, en técnica, diseño y ejecución, autóctono en su totalidad de la ciudad de Sevilla.

Es el único taller de bordado con calidad turística.

Descripción de la visita:
El grupo será recibido por el responsable del taller, Francisco Carreras Iglesias, que explica su trayectoria profesional y entrega a cada visitante un díptico explicativo en castellano e inglés. Tras introducir a los visitantes en los orígenes e historia del bordado, el responsable del taller enseñará las técnicas, los tejidos sobre los que se aplica, los diferentes materiales y los trabajos terminados. Para ello utilizará una serie de materiales y objetos, así como un bastidor preparado que facilite al visitante comprender este tipo de artesanía.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 45 minutos.
Número de personas: de 6 a 15.
Horario: martes a las 11.00h.

Calle San Isidoro, 11
41004 Sevilla
Tfno.: 619 128 887
info@carreraiglesias.es
www.carreraiglesias.es

ENERGÍA E INDUSTRIA

Burguillos
AGQ Labs

Centro tecnológico agroalimentario y medioambiental, actúa como plataforma de servicios tecnológicos (inspección, control, ensayos…) que fundamentada en laboratorios de ensayos avanzados y con ingenierías especializadas en los medios donde opera (agronomía, alimentación, medio ambiente, industria y minería) tiene como misión aportar soluciones técnicas concretas a las necesidades que estos sectores tienen o a las exigencias legales a las que están sometidas. Para ello dispone de tecnología instrumental avanzada y de personal altamente cualificado. Es actualmente el mayor laboratorio de España.

Descripción de la visita:
En esca ocasión vamos a conocer un laboratorio de análisis a terceros dotado de la última tecnología en el sector de la Química Analítica.

Visita guiada en castellano, inglés y francés.
Duración de la visita: 1 hora.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 5 a 30.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 18.00h.

Ctra. A-8013, km. 20,8
41220 Burguillos
Tfno.: 955 738 908
atencioncliente.esp@agqlabs.com
www.agqlabs.es

Casariche
Jaisa Cocinas

Jaisa Cocinas es una empresa donde se realiza todo el proceso para la fabricación de cocinas, puertas, armarios y todo lo relacionado con el mueble. El taller dispone de todo tipo de maquinarias y herramientas necesarias para llevar a cabo cualquier tipo de trabajo en madera.

Descripción de la visita:
En la visita a la exposición se muestra todo tipo de muebles, puertas, sofás y armarios, y en el taller se puede ver como se trabaja la madera y la pintura.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 1 a 80.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h. y de 16.00 a 20.00h.
Domingos de 10.00 a 14.00h.

Venta de la Paloma, 14-20
41580 Casariche
Tfnos.: 954 010 144
656 914 987/8
info@jaisacocinas.com
www.jaisacocinas.com

Casariche
Remolques Carro

Esta empresa se dedica a la fabricación y venta de remolques, enganches, carruajes y carrocerías.

Descripción de la visita:
En la visita por las instalaciones se explica el proceso de producción, terminando con un recorrido por el espacio expositivo para mostrar los artículos fabricados.

Visita guiada en castellano, inglés, francés, alemán, italiano y portugués.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: mínimo 10.
Precio: gratuito.

Pol. Industrial Santa Bárbara Nave, 1
41580 Casariche
Tfnos.: 954 011 327
664 222 121
agenciadesarrollo@casariche.es
www.remolquescarro.es

Écija
Gabe Tapizados

Esta empresa fundada en el año 1968 por D. José García Martín, aporta un equipo joven y dinámico a sus largos años de experiencia, estando centrados en un mueble tapizado de gran confortabilidad dentro de una línea moderna. Conjuga la labor artesanal con la aplicación de mejoras tecnológicas y dipone de un departamento de diseño y desarrollo de nuevos productos, un gabinete de trabajo para la selección de telas y acabados, además de un moderno sistema de patronaje por ordenador que mejora y optimiza las operaciones de corte Su mercado es de ámbito «nacional», con un afán de superación que empuja a enfocar el trabajo diario y a obtener un espacio consolidado en el sector.

Descripción de la visita:
La visita consiste en ver dicho proceso, desde el comienzo de su fabricación hasta su acabado artesanal.

Visita guiada en castellano.
Precio: gratuito.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Horario: de lunes a viernes de 7.00 a 17.00h.

Polígono Industrial El Limero, 6-8. 41400 Écija
Tfno.: 954 831 495
contabilidad@gabetapizados.com
www.gabetapizados.com/

Lebrija
Carruajes Romero

Esta empresa artesanal de carruajes cuenta en sus talleres con un equipo humano y tecnológico cualificado para realizar las labores de carpintería, pintado, herrería y tapizado necesarias para la correcta fabricación o restauración de sus carruajes.

Descripción de la visita:
En la visita al taller se conoce cómo se fabrican y se restauran los carruajes, guarniciones, monturas, faroles, paragüeros, trompetas, etcétera. En esta visita guiada se explica los procesos que se están realizando. Posteriormente se pasará a la exposición donde se visitarán los productos expuestos, bien como nuevos productos o como productos restaurados.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 45 minutos.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: 20.
Precio: 3,00€ por persona aprox.
Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 14.00h. y de 16.00 a 20.00h.
Sábados y domingos consultar.

Calle Vicente Velarde, 37
41740 Lebrija
Tfno.: 955 970 544
carruajesromero@carruajesromero.es
www.carruajesromero.es

Lebrija
Guarnicionería Dorantes

El sello Dorantes en una guarnición es sinónimo de estilo clásico, calidad extrema y artesanía histórica. Con proyectos que abarcan restauraciones para las más prestigiosas casas reales, instituciones y museos internacionales o creaciones para los mejores y más exigentes aficionados. Entre las manos de sus artesanos se encuentran los mejores cueros, tejidos y herrajes, para ofrecer siempre el mayor grado posible de calidad y personalización a cualquiera de los deseos de los clientes.

Descripción de la visita:
En la visita guiada por el taller, se muestra la forma artesanal de trabajar, desde cero hasta finalizar una restauración o creación de una guarnición, utilizando cuero, metales, etcétera. Seguido de una visita por la exposición-museo, donde se explicarán las diferentes piezas expuestas, piezas que van desde Isabel II hasta la actualidad. Dorantes Harness Maker es Proveedora Oficial de La Casa Real Española. Todo esto irá acompañado de un café o refresco, y un obsequio.

Visita guiada en castellano, inglés y francés.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: de 10 a 25.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h.
Sábados y domingos, consultar.

Calle Corredera, 63
41740 Lebrija
Tfno.: 955 972 956
info@fdorantes.com
www.fdorantes.com

Los Molares
Grupo TECADE

TECADE es una empresa que ha venido desarrollando su actividad desde hace 25 años en el campo de la fabricación de todo tipo de grandes estructuras especiales y puentes metálicos. La amplia experiencia, los medios técnicos más avanzados, un importante capital humano con más de 150 profesionales en la organización y unas nuevas y modernas instalaciones con más de 26.000 m^2 proporcionan la confianza para acometer sin dificultad todo tipo de proyectos.

El objetivo de esta gran empresa es proporcionar a sus clientes la máxima calidad y garantía. Es por ello por lo que su mayor capital es su equipo humano. Del mismo modo, todos los procesos que se desarrollan aquí están certificados de acuerdo a la norma internacional UNE-EN-ISO-9001:2000, siendo su sistema de calidad periódicamente auditado por entidades de reconocida solvencia y prestigio a nivel nacional e internacional (AENOR).

Posee un cualificado, joven y dinámico equipo de trabajo, con formación universitaria y cursos específicos de formación, y con experiencia adquirida en el desarrollo diario del trabajo después de 15 años de andadura y dilatada experiencia en el sector siderometalúrgico.

Descripción de la visita:
En la visita a los talleres se podrá visualizar la fabricación de Puentes Metálicos, Grandes Estructuras, Calderería Pesada y Offshore.

Parque Empresarial
«La Chapa»
Calle Herrero, 1
41750 Los Molares
Tfno.: 955 833 811
info@tecade.eu
www.tecade.eu

Visita guiada en castellano.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 5 a 30.
Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 14.00h. y de 15.00 a 19.00h.

Marchena
Grupo Sarria

Es una empresa de muebles familiar dedicada, desde 1968, a la exposición, distribución, fabricación y montaje de todo tipo de mobiliario para el hogar. Se define, desde su nacimiento, por su dinamismo y su afán de dar siempre la mayor calidad al mejor precio del mercado, ofreciendo una de las más amplias variedades de productos del mercado: desde muebles de todos los modelos y estilos (juveniles, dormitorios, salones, despachos y oficinas, cocinas, armarios y vestidores, tapicerías, baños o colchonería), hasta lo último en electrodomésticos, placas solares y climatización.

Descripción de la visita:
Visita guiada por las instalaciones.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: de 2 a 4 horas.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 5 a 100.
Horario: de lunes a sábado de 10.00 a 14.00h. y de 17.00 a 21.00h.

Enrique Camacho Carrasco, 28
41620 Marchena
Tfno.: 954 242 000
www.mueblessarria.com

Salteras
La Cartuja de Sevilla

Esta fábrica centenaria de loza, está especializada en los servicios o conjuntos de mesa, además de alguna pieza artística.

La actual fábrica se encuentra a muy pocos kilómetros de Sevilla, en el término municipal de Salteras, y recoge los almacenes de materias primas, las instalaciones de manufactura, los almacenes logísticos de producto terminado y expediciones, las oficinas comerciales y una tienda abierta al público en la que se ofrecen todos los productos del catálogo de La Cartuja de Sevilla y series y piezas especiales en régimen de Outlet.

Descripción de la visita:
La Cartuja de Sevilla está abierta a la visita de particulares y grupos que quieran conocer la historia y proceso de fabricación de las piezas.

Ctra. N-630, km. 805
41909 Salteras
Tfno.: 955 997 952
info@lcd1841.com
www.lacartujadesevilla.es

Visita guiada en castellano.
Número de personas: un máximo de 100.
Precio: gratuito.
Horario: de lunes a viernes de 9.30 a 12.30h.

Sevilla
Acuario de Sevilla

El acuario recrea el viaje que realizó Magallanes en 1519 a las islas de las especias, mostrando a través de su recorrido, la flora y la fauna marina que fue viendo en su expedición.

Descripción de la visita:
Visita profesional técnica «El lado oculto del acuario», una actividad que te permitirá realizar un viaje al corazón del acuario, donde se encuentran todas las instalaciones técnicas necesarias para que los ecosistemas y todos nuestros animales estén en unas condiciones inmejorables. Incluye las siguientes actividades: Introducción a la visita técnica (herramientas de trabajo, traje de buceo…), Visita a zona técnica (laboratorio, cuarentena, tiburones…), Visu de muestras biológicas en el aula (principales especies de animales que habitan los océanos) y Toca-toca de invertebrados (observación de ejemplares vivos).

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 2 horas.
Visitas adaptadas a personas con discapacidad.
Número de personas: de 6 a 12.
Precio: consultar en la web o al tfno.: 955 441 541.
Horario: septiembre a junio de lunes a viernes de 10.00 a 18.00h.
Sábados y domingos de 10.00 a 19.00h.
Julio y agosto de lunes a viernes de 10.00 a 19.00h.
Sábados y domingos de 10.00 a 20.00h.

Muelle de las Delicias, s/n.
41012 Sevilla
Tfno.: 954 441 541
marketing@acuariosevilla.es
www.acuariosevilla.es

acuario de sevilla
global omnium

Utrera
Salinas de Valcargado

Se trata de un complejo industrial dedicado a la extracción de sal para la obtención de salmuera. Para ello dispone de dos pozos de donde se extrae agua salada. Valcargado es historia viva de sal mantenida por salineros tradicionales de la campiña de Utrera. Pieza clave del suministro de sal a ciudades romanas como Salpensa y Siarum, la explotación de estas aguas saladas llega a nuestros días en forma de salmuera natural y diferentes tipos y variedades de sal de máxima calidad como la flor y la sal virgen de manantial. Siglos de historia vivida hacen de esta salinas un paisaje único de alto valor cultural y natural, fuente de vida y conocimiento del aprovechamiento antiguo de una sal nada común.

Descripción de la visita:
Se ofrece un recorrido general por las instalaciones con paradas específicas para la interpretación de los diferentes elementos de interés natural (flora y fauna halofita, avistamiento de aves, paisaje natural…) o cultural (Torre vigía; pozos; piletas tradicionales, restos de salinas anteriores…), que incluye una cata/degustación de sal y productos relacionados y en función de la temporada, el desarrollo de actividades salinera como el manejo de salmuera y recolección de diferentes tipos de sal.

Carretera N-IV
41710 Utrera
Tfno.: 629 973 804
salinasdevalcargado@gmail.com
www.salinasdevalcargado.blogspot.com

Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: de 2 a 3 horas.
Número de personas: de 5 a 20.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 17.00h.
Sábados de 9.00 a 14.00h.

Turismo de la Provincia
(Prodetur, S.A.)
Leonardo Da Vinci, 16
Isla de la Cartuja - 41092 Sevilla
Tel. +34 954 486 800

Oficina de Turismo
Plaza del Triunfo, 1 - 41004 Sevilla
Tel. +34 954 21 00 05 / +34 954 78 75 78
infoturismo@prodetur.es

www.turismosevilla.org

/TurismoProvinciaSevilla

@Sevilla_Turismo

/SevillaTurismo

Andalucía

Andalucía se mueve con Europa

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE TURISMO Y COMERCIO

Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

www.turismosevilla.org