



Naturalmente idílica

LA ORGANIC EXPERIENCE





INTRODUCCIÓN

Una experiencia única entre olivos

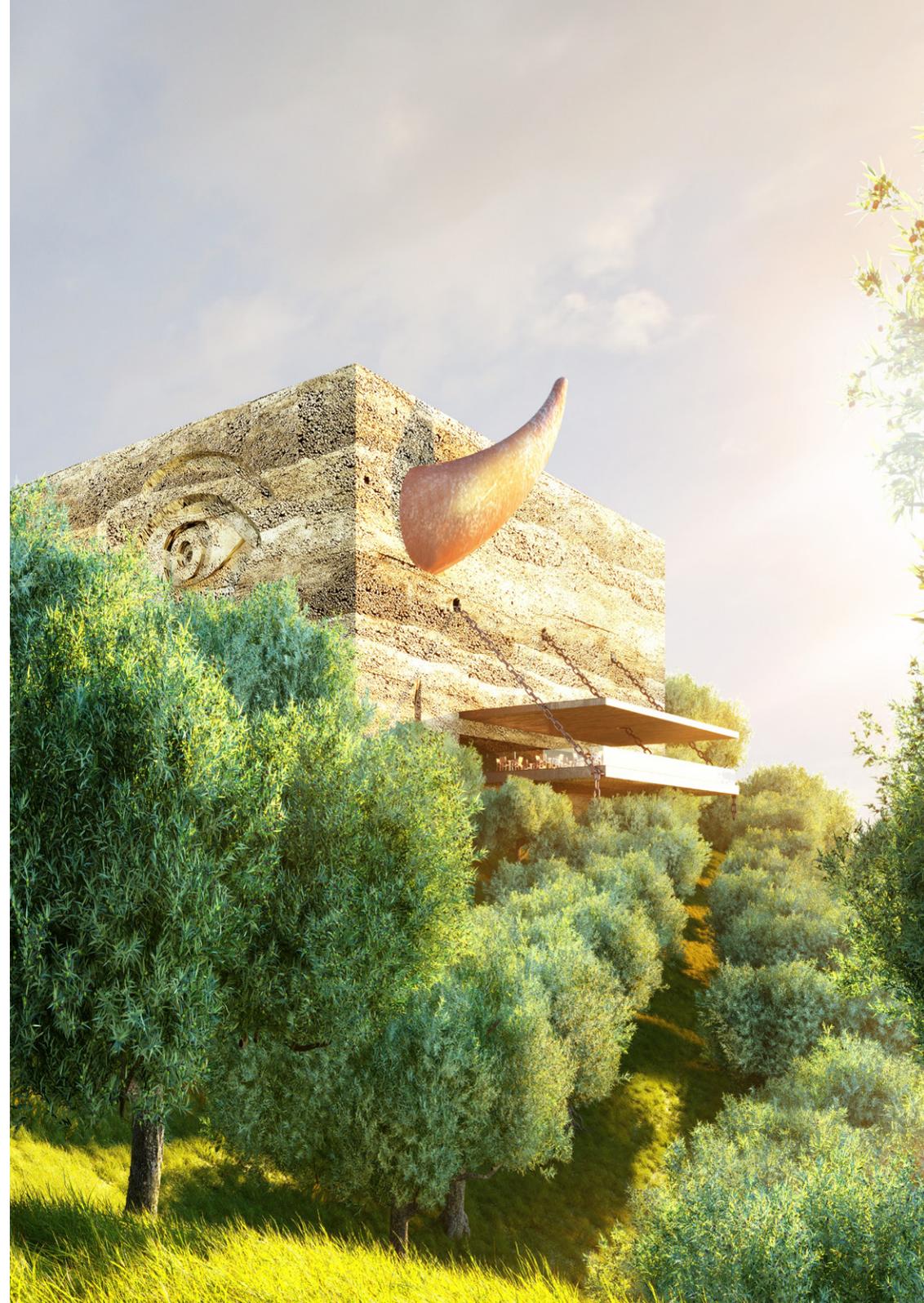
Al calor de la Serranía de Ronda se encuentra la finca LA Organic. Una apuesta por el oleoturismo que ofrece a los visitantes un viaje a través de los olivos y viñedos de un enclave idílico.

El origen de este proyecto se remonta a 2004, año en el que comenzó la producción del aceite de oliva LA Organic. Después de experimentar un gran crecimiento, hoy la marca tiene presencia internacional en más de 25 países y ha aumentado las hectáreas dedicadas al cultivo de olivos, extendiéndose por Andalucía y Mallorca.



Naturaleza embellecida

La finca sigue el ejemplo de las grandes bodegas y viñedos, que narran la historia detrás de los grandes vinos. Una misión que se verá potenciada en el futuro con la puesta en marcha de LA Almazara BY Starck, un espacio que fundirá la cultura del aceite de oliva con el diseño, de la mano del diseñador francés Philippe Starck.



LA FINCA

Un rincón con alma al óleo

Las 26 hectáreas de LA Organic son el escenario perfecto para disfrutar de una experiencia completa en torno al aceite de oliva.

Un viaje que recorre todas las fases de la producción de una de los grandes atractivos de la gastronomía española. En la finca se cultivan las aceitunas con la mínima intervención de químicos que alteren la composición de la materia prima, obteniendo un producto 100% orgánico.

Además, permite descubrir una forma de entender la naturaleza a través de los ojos del diseño gracias a un itinerario, plagado de sorpresas, imaginadas por la mente del diseñador francés Philippe Starck.



EL RECORRIDO

Un itinerario idílico

LA Organic Experience ofrece una visita guiada con un itinerario de ensueño a través de olivos, viñedos y otros cultivos.





1

Entrada

Tres olivos centenarios coronan el recorrido en la entrada de la finca, con el espacio suficiente para el acceso de varios vehículos y maniobras de autobús.



2

Parking

Mucho más que un parking. Nada más llegar, el visitante ya se encuentra inmerso en una exposición con obras fotográficas de artistas de renombre.

Aforo máximo: 3.000 personas

Superficie: 2.500 m²



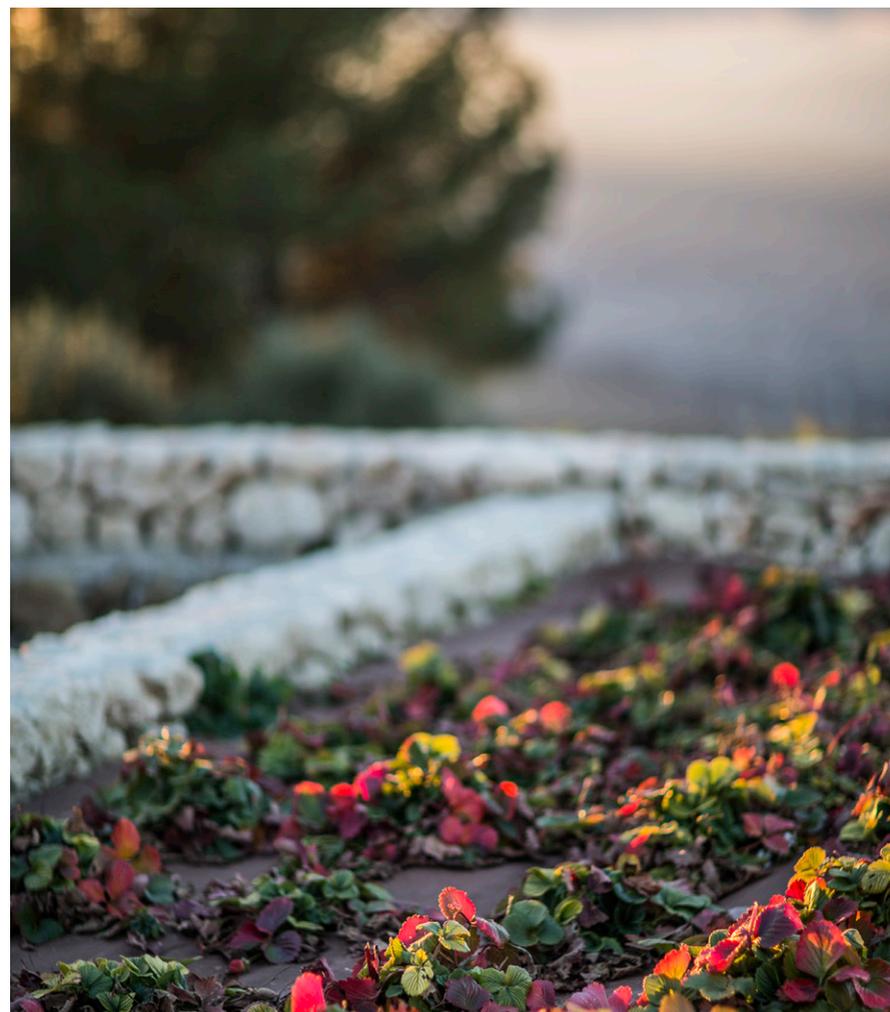
3

Greenhouse

Este espacio marca el inicio y fin del itinerario. Es la primera toma de contacto con el producto: los visitantes pueden degustar y adquirir las variedades de aceite. También incluye una almazara tradicional, una máquina de embotellado y etiquetado.

Aforo máximo: 200 personas

Superficie: 500 m2



4

Huerto ecológico y jardín de frutales

La filosofía en la finca tiene una mentalidad 100% ecológica, como podrá descubrir el visitante. El clima de la Serranía de Ronda permite gran variedad de productos, desde hortalizas hasta plantas aromáticas y árboles frutales como naranjos o membrillos.

Superficie 2.000 m2

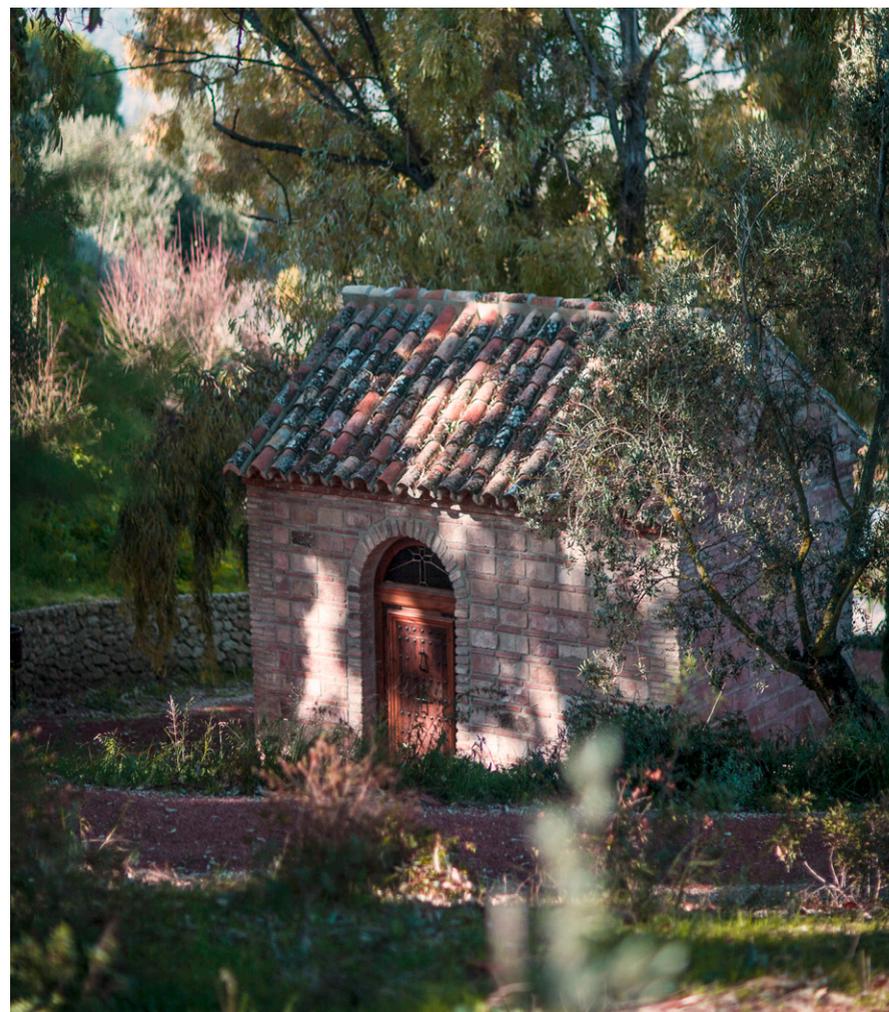


5

Viñedo ecológico

Nuestra finca también tiene un cultivo orgánico con uvas cultivadas de la variedad "Pinot noir". La producción de este viñedo se transformará en un vino a cargo de Michel Rolland, uno de los enólogos más reputados e influyentes del mundo.

Superficie: 1.000 m2



6

Ermita Doña Lola

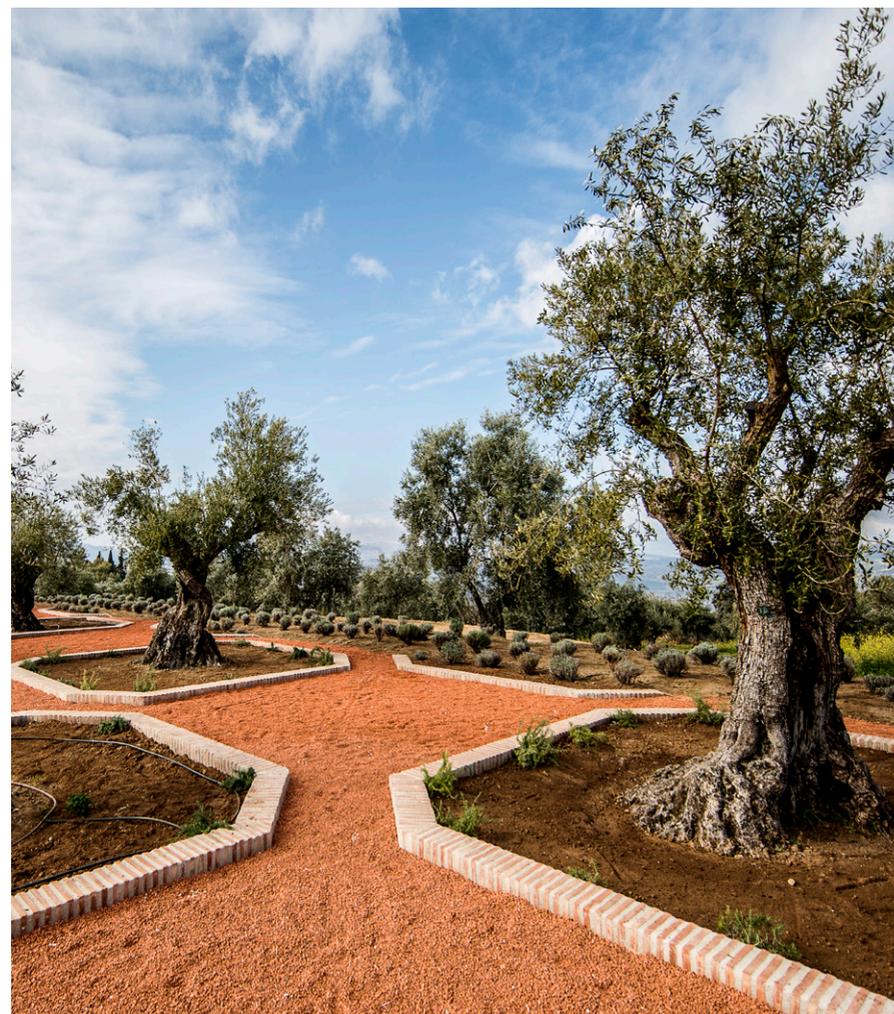
Un enclave único para celebrar una ceremonia en la intimidad. Una pequeña capilla del Siglo XIX, donada a la finca por la viuda Doña Lola.



7

Paseo de variedades de olivos

Este punto del itinerario permitirá al visitante descubrir hasta 25 variedades de aceitunas, provenientes de diferentes puntos del mundo. Desde especies llegadas de otros rincones de la geografía española, hasta variedades más exóticas.



8

Plaza de la Carlota

Grandes olivos centenarios marcan el final del recorrido antes de volver a la Greenhouse en esta plazoleta.



9

Sorpresas de Philippe Stark

A lo largo de todo el itinerario, el visitante descubrirá la naturaleza creativa con la que Philippe Starck imaginó nuestra finca a través de “sorpresas” que redefinen la visión del espacio

EL CORTIJO

Desconectar para revitalizar el espíritu

Coronando la finca de LA Organic se encuentra un cortijo tradicional andaluz del siglo XIX. Este edificio ha sido restaurado por Stefano Robotti, prestando especial atención a cada detalle para que el visitante descubra una experiencia única en plena Serranía de Ronda.

El cortijo posee 5 habitaciones, entre ellas una suite con todo lujo de detalles, diseñadas bajo la premisa del minimalismo. Sus majestuosas vistas se unen a una alberca y una terraza de 250 m2 que harán más llevaderas las horas de sol.



A la brisa de la serranía

El cortijo dispone de cinco habitaciones, cada una de ellas nombrada a partir de diferentes variedades de olivas.

Cada habitación está reformada siguiendo un estilo moderno, que permite incorporar todas las comodidades actuales necesarias para que la estancia en LA Organic sea totalmente confortable.

Servicios/Instalaciones

Wifi
Aire acondicionado
Calefacción
Piscina
Servicio de catering

Cocina
Terraza
Salón y zonas comunes
Mirador



Suite Hojiblanca



Arbequina



Picual



Oliana



Manzanilla

EXPERIENCIAS Y ACTIVIDADES

Con sentido y sensibilidad

Las propiedades que tiene el aceite de oliva se traducen en una extensa lista, que hace único a este producto. Siguiendo esta premisa es como creamos las experiencias que tienen lugar en LA Organic.

Sacamos provecho a los múltiples espacios que tiene la finca, dando forma a las actividades que los visitantes pueden disfrutar durante su estancia, entrando en contacto con la naturaleza, disfrutando y aprendiendo de ella.



Visita guiada & cata de aceite de oliva

Durante 1 hora, los visitantes podrán recorrer nuestra finca a través de la naturaleza, esculturas, sorpresas y los edificios principales. Un plan que finaliza con una cata de aceites ecológicos LA Organic, en la que aprender cómo se diferencian un aceite suave y uno intenso.

Produce tu propio aceite

Un itinerario experiencial en el que descubrir cómo se produce el aceite de oliva y sus beneficios, desde la recolección hasta la molturación y el envasado.

- Visita guiada a la finca (1 hora)
- Vareo de aceitunas
- Producción de aceite en el molino
- Cata de aceites
- Botella de su propio aceite orgánico

Apadrina un olivo

En nuestra finca hemos puesto en marcha esta iniciativa de sostenibilidad, que pone en valor los recursos naturales. El visitante puede elegir personalmente su olivo, ponerle un nombre y colaborar con su mantenimiento anualmente.

- Masterclass con nuestro oleólogo
- Cata impartida por un experto
- Elaboración de aceite (vareo, producción y envasado)
- 6 litros de aceite de oliva ecológico al año
- Descuentos en el Cortijo LA Organic.

Picnic entre olivos

Esta experiencia en medio de la naturaleza, rodeada de olivos centenarios y vistas espectaculares hacen de este almuerzo una experiencia inolvidable.

De la huerta a la mesa

Los visitantes podrán recoger verduras y frutas de nuestro jardín ecológico. Además, nuestro chef estará encantado de cocinar y servir todos los productos para su disfrute.

Yoga

Los visitantes podrán disfrutar de la práctica de yoga al aire libre en un entorno espectacular, con una clase dinámica y adaptada a todos los niveles. Desde principiantes hasta expertos, todos podrán encontrar conexión y paz en LA Organic.

Meditación

La práctica de la meditación conduce a una mente más tranquila y más relajada. Cada vez existen más investigaciones científicas que demuestran los beneficios de la meditación diaria. Una técnica con la que iniciar un proceso de crecimiento personal beneficiándose cuerpo y mente.

Avistamiento de Aves

Se entregan prismáticos a los participantes y se intercalan charlas amenas con un paseo buscando aves. Apto para todos los públicos, incluso sin experiencia previa.

EVENTOS

De naturaleza genuina

Un entorno único puede convertirse en escenario de momentos únicos. Además de las visitas y estancias en LA Organic, nuestra finca permite celebrar multitud de eventos diferentes entre sí.

Las posibilidades son infinitas: desde bodas hasta comuniones, pasando por presentaciones de productos o showrooms privados. El equipo de LA Organic Experience tiene contacto con proveedores para llevar a cabo un evento a la altura de las mayores expectativas.







LA
ORGANIC

Nelly Samper

+34 650 88 72 47
www.laorganic.es
sales1@laalmazara.net

INSTAGRAM
LINKEDIN
FACEBOOK