



[GUÍA PARA CONOCER EL MUNICIPIO DE ALMEGÍJAR]

[GUÍA PARA CONOCER EL MUNICIPIO DE ALMEGÍJAR]

Dirección del Proyecto:



Iniciativas y Estrategias de Desarrollo S.L.L.

E-mail: info@institutodesarrollo.org

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta guía por procedimiento electrónico o mecánico, fotocopia, grabación magnética o cualquier tipo de almacenamiento de información o sistema de recuperación, sin permiso expreso de los titulares de los derechos de propiedad intelectual.

© Iniciativas y Estrategias de Desarrollo S.L.L.

© de la presente edición: Excmo. Ayuntamiento de Almegíjar.

Textos, fotos e infografías: INICIATIVAS. (y sus propietarios)

Edición financiada por el Servicio Andaluz de Empleo de la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Almegíjar.

1ª Edición, 2010. Tirada: 1000 ejemplares.

D.L.

[GUÍA PARA CONOCER EL MUNICIPIO DE ALMEGÍJAR]



Contenido

Bien de Interés Cultural07	de la Alpujarra Media
Almegíjar. Un Vergel, entre Sierras.....15	
Notáez. Pueblo Blanco de Cal y Flores.....25	
Los frutos de una tierra milenaria.....33	
Disfrutar de un entorno saludable.....45	
Senderos por la Alpujarra Media.....47	
Vivir las Fiestas de Almegíjar y Notáez.....49	
Autenticidad de la cocina alpujarreña.....53	
Datos Útiles.....61	

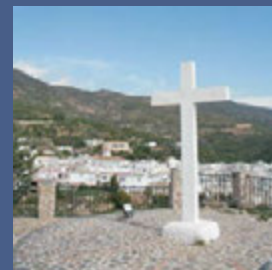


Almegíjar y Notáez

Bien de Interés Cultural de la Alpujarra Media

Viven al sur de Granada, pueblos donde sus gentes, desde tiempo inmemorial cuidan la tierra, y recostados en las faldas de Sierra Nevada, desde los hondos barrancos a las suaves lomas de la Contraviesa, han ido ganando siglo a siglo, una tierra donde crecen las viñas, los almendros, las higueras, los olivos y huertos, agarrados a veces, a pendientes imposibles, agarrados a la vida de esta tierra antigua.

Almegíjar y Notáez, son pueblos pequeños, rodeados de cortijos. Pueblos que miran al mar, al sol del mediodía, y sobre ellos, las nieves eternas de Sierra Nevada.



Almegíjar y Notáez, Bien de Interés Cultural



Almegíjar es un municipio de la provincia de Granada que integra el anejo de **Notáez** y las cortijadas de La Solana y La Umbría. Esta situado en la vertiente sur de Sierra Nevada, próximo al río Guadalfeo y a una altura 800 metros sobre el nivel del mar. Cuenta con una población de más de 400 habitantes y un legado propio de su extensa tradición histórica.



Almegíjar y Notáez, cuentan con una tranquilidad propia de otros tiempos, su aislamiento geográfico ha conseguido la supervivencia de una forma de vida que se consideraba ya perdida, donde el amor a las tradiciones, la buena gastronomía, el respeto a los mayores son baluartes de su sociedad.

de la Alpujarra Media

Una atmósfera limpia y las espectaculares vistas que se pueden contemplar desde el municipio (recomendamos que se acerquen al Tajo de la Cruz de Almegíjar) son otros atractivos que se encontrará en estos pueblos, llenos de paisajes mediterráneos donde la típica trilogía alpujarreña de olivos, almendros y vides se ve superada y embellecida por la aparición de cítricos y frutales.



Visitar **Almegíjar**, vivir las fiestas de su Cristo, sus tradiciones, viajar en el tiempo por sus calles que guardan las esencias más auténticas de la Alpujarra Media, es una experiencia que no debe perderse. Pasear por las calles de **Notáez**, o compartir con sus gentes las fiestas de su Virgen, es vivir la Alpujarra más auténtica





Almegíjar y Notáez, Bien de Interés Cultural



La cal está presente en las construcciones tradicionales de la Alpujarra

Este municipio está enclavado bajo el parque natural de Sierra Nevada, en su vertiente sur, cerca del río Guadalfeo. Su arquitectura es eminentemente alpujarreña, con calles empinadas y estrechas, y casas con tejados planos de pizarra. Debido a su situación geográfica, Almegíjar ha permanecido tranquilo y ajeno al paso del tiempo y goza de una temperatura ideal en verano, lo que se traduce en unas excelentes cosechas de frutas, aceite y almendras.

Almegíjar, situado en forma de anfiteatro en mitad del Cerro de la Corona, el mejor punto para disfrutar de su típica estampa alpujarreña, plagada de tinaos y chimeneas tradicionales, es desde el llamado Tajo de la Cruz.

A esta localidad pertenece la aldea de Notáez, que conserva el auténtico ambiente descrito por Gerald Brenan en las páginas de Al sur de Granada.



Clásica chimenea alpujarreña, con su tradicional "sombrero"



Tinaos y construcciones alpujarreñas tradicionales por las calles de Almegíjar y Notáez



Almegíjar y Notáez, Bien de Interés Cultural

Almegíjar comparte historia con el resto de pueblos y villas de la Alpujarra. Su aislamiento geográfico hace que no tengamos noticias de él hasta la época árabe, cuando adquiere importancia gracias a la producción de seda. Pasó a formar parte de la Corona de Castilla tras la conquista de Granada y su población fue acosada por las autoridades cristianas desde finales del siglo XV. A mediados del siglo XVI participa en el levantamiento de los moriscos contra la Corona, bajo el liderato de Aben Humeya (de nombre cristiano Fernando de Válor) hasta que éstos fueron expulsados, quedándose el municipio muy despoblado. Posteriormente se repobló con campesinos procedentes de Galicia, León, Asturias y Castilla.

Almegíjar y Notáez son pueblos que han mantenido su estructura urbana desde



tiempos inmemoriales, auténticos “museos de arquitectura popular de la Alpujarra”, donde se pueden distinguir perfectamente los elementos más característicos, sean “tinaos”, tejados de “launa”, pizarra y vigas de castaño, y componiéndolo todo el blanco inmaculado de la cal, que da a estos pueblos una luz especial.

Cuando nos visite, cuando vuelva, pierda sus pasos por las calles de nuestro municipio, sin prisas, parando el tiempo que aquí discurre en otro “tempo”. Llénese de la quietud, de la belleza y la cordialidad que compartimos con todos. Intente revivir como era la vida alpujarreña, que nos ha dejado huellas vivas en nuestros pueblos, donde aun se conservan corrales, lavaderos, acequias y caminos de herradura para ir a la labor, para ganar a la tierra los frutos del campo, el sustento de cada día.



Tinaos y construcciones alpujarreñas tradicionales por las calles de Almegíjar y Notáez



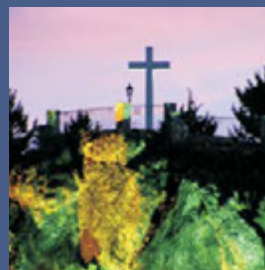


Almegíjar

Un Vergel, entre Sierras

Almegíjar, parece que se esconde, tras el “Tajo de la Cruz”, y en la pequeña subida desde el río Guadalfeo, se nos deja ver, para perderse, para esperar y dar la grata sorpresa de su blancura, de sus calles moriscas y la torre de su iglesia presidiéndolo todo.

Nos abre sus puertas, **Almegíjar**, con un parque con árboles y flores, y pistas deportivas, y zonas para el ocio, el descanso, la salud y el deporte. Nos invita a pasear hasta la “Era de la Cruz”, precioso paseo con el horizonte de la Contraviesa al fondo y **Almegíjar** a la izquierda, cuando vuelvas, llévate en el alma la imagen serena de este pueblo alpujarreño. **Almegíjar** “la bien plantá”...en el corazón de la Alpujarra Media.





Almegíjar, un vergel entre sierras



Paisajes urbanos de cal y flores en las calles de Almegíjar

Su origen parece remontarse al Neolítico existiendo vestigios de aquellas antiquísimas civilizaciones. Posteriormente Romanos y Visigodos fueron dejando su impronta en la localidad hasta la llegada de los árabes que imprimieron todo su conocimiento en el territorio aportando una huella fundamental en la identidad alpujarreña de estas tierras. Y entonces llegó la Reconquista y la revolución de los moriscos, Juan de Austria y Aben Humeya,

grandes personajes históricos han forjado la leyenda de este territorio, tradicionalmente querido y disputado. Con la revolución de los moriscos se produjo un gran desdoblamiento del municipio que fue mitigado en parte por la llegada de “cristianos viejos” de otras partes de la península con lo que se configuró uno de los principales atractivos de la localidad, una cultura de mestizaje que impregna cada aspecto de la vida alpujarreña.



Fuente en el entorno del “Cerro de la Cruz de Almegíjar”



Chimenea tradicional



Vista nocturna de Almegíjar



Almegíjar, un vergel entre sierras

Pero Almegíjar es más que un pueblo cargado de historia, con bellos paisajes, orgulloso de sus tradiciones. Su situación geográfica le permite ser la auténtica puerta de la Alpujarra Alta, por donde mejor se puede conocer toda la riqueza cultural y variedad paisajística que ofrece esta tierra ancestral.

Conocer la Alpujarra, vivirla, es poder disfrutar de sus grandes contrastes; eso es lo que nos ofrece Almegíjar desde las suaves lomas de la Contraviesa con sus cultivos mediterráneos de secano - vid, higuera, almendro-, viniendo desde Torvícón o Cádiar a los huertos y frutales del valle del Guadalfeo y desde allí empezar a subir hasta Almegíjar, rodeados de huertos, olivos, naranjos y limoneros, acequias antiquísimas que riegan estas tierras desde el tiempo de los árabes y caminos, caminos para encontrar la esencia alpujarreña.



Muchos hijos e Hijas de Almegíjar se vieron obligados a emigrar, en su recuerdo, Almegíjar se hermanó con Andraix (Islas Baleares), donde residen muchos de ellos

Es el momento de visitar Almegíjar, sus calles, recrearse en sus plazuelas, disfrutar de sus fuentes y tener siempre como fondo la inmensidad de la Contraviesa, con su verdor de vid y almendro. Desde aquí a pocos Km. nos espera toda la Alpujarra Alta, pasando por las “Minas del Conjuro”, acompañándonos en nuestro viaje la “Acequia de Cástarás”, una de las más importantes de la Alpujarra y al final, en el “portichuelo”, cambiamos el “vergel verde de olivos, huertos y almendros”, por el verdor serrano de los pinos, los robles, los prados bajo las nieves eternas de Sierra Nevada. y en un pañuelo el paisaje se salpica de pueblos blancos a nuestra vista, Trevélez, Busquistar, Pórtugos, Pitres, Ferreirola, Atalbétirar, Mecina, Fondales, toda la Alpujarra Alta a menos de 18 Km. de Almegíjar, conociendo toda la variedad paisajística, histórica, agraria, de esta tierra, de esta cultura.



Ayuntamiento, Antiguo lavadero y Tajo de la Cruz en Almegíjar

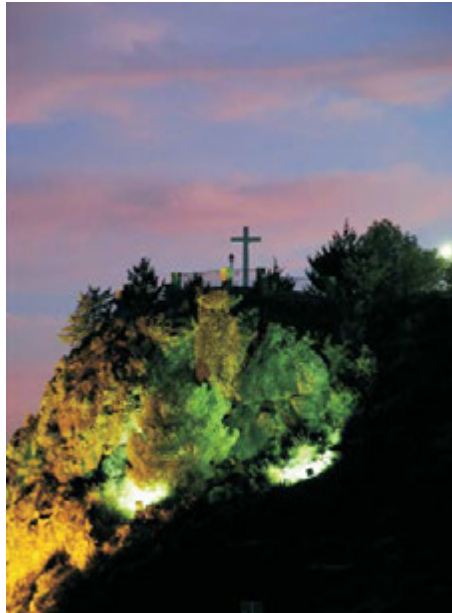


Iglesia del “Cristo de la Salud” de Almegíjar

La iglesia se edificó entre 1530 y 1532; la torre en 1536. Antes de esta fecha estaba exenta, tenía puente levadizo. Según un informe de 1565 se llevaban gastados ya en repararla y fortificarla, "porque a este lugar vienen muchas veces moros", 1.000 ducados y aún faltaban más de 300". En su altar mayor se colocó un retablo de Pedro Machuca.

Los moriscos prendieron fuego a la iglesia en 1568. "Las paredes -decía un informe de daños causados por la rebelión- quedaron del fuego muy abiertas, sin que de ellas se pueda aprovechar. Vale el daño seis mil ducados". Se reconstruyó entre 1594-97.

El 23 de diciembre de 1758 el cabildo catedralicio, en sede vacante, dió comisión a Bernardo Gil de Quiñones, beneficiado de Torvizcón y Almegíjar, su anejo, para bendecir la iglesia nueva, que en dicho anejo se había construido.



Impresionante la iluminación artística del "Tajo de la Cruz"

Durante la guerra civil las imágenes y los ornamentos sagrados, fueron destrozados. Años después de la guerra algunas imágenes fueron repartidos a muchas personas del pueblo y quitaron el precioso retablo cerrando el camarín donde estaba el Santo Cristo. Hace algunos años se ha vuelto a abrir el camarín y los vecinos han dado algunos santos que todavía estaban en sus casas. La imagen del Cristo de la Salud se atribuye al maestro Juan Martínez Montañés, sobre el año 1603.

La iglesia consta de una sencilla nave, sin capilla mayor diferenciada, cubierta con armadura de limas bordones; la portada es de ladrillo, con pilastras enmarcando el arco de medio punto y entablamento, sobre ella tiene una hornacina que repite la traza de la portada. En la cabecera está la sacristía, la casa del cura y la torre que es de planta cuadrada construida en ladrillo y mampostería,



Iglesia y Tajo de la Cruz iluminados



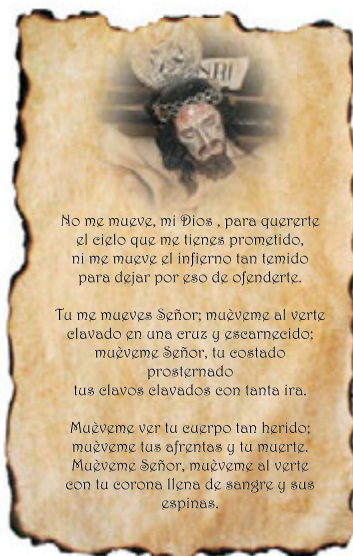
Santísimo Cristo de la Salud

Cristo de la Salud. Señor de Almegíjar



Vivir la Procesión del “Cristo de la Salud” de Almegíjar, por las calles blancas de este pueblo alpujarreño, entre la devoción de sus gentes, es una experiencia inolvidable. Su imponente talla, la serenidad de su rostro, que transmite dulzura y perdón y el dolor hondo de un crucificado, procesiona con el cariño y el respeto que se le tiene a un padre, con mimo y dulzura. Cada verano sale a su pueblo, entre gentes llegadas de toda la Alpujarra, de otras provincias, a ver, a emocionarse, a pedir y rogar un año más al “Señor de Almegíjar”.

Más que una procesión, es un paseo con un “amigo”, que nos viene a ver a cada casa, a pararse donde algún enfermo asoma al quicio de su puerta, o se adivina tras alguna ventana abierta, por donde entra generoso el consuelo del Cristo de la Salud, como la



brisa y reconforta y le pagan con miradas de tristeza y esperanza, pues saben que el Cristo de la Salud, está con ellos, cerca, viviéndolo todo.

...Y el dolor se hace música, que son plegarias lanzadas al sol del mediodía, que vuelan por toda la Alpujarra, y ese día todos saben que está en la calle, que otro año si pueden irán, porque es una cita ineludible, vivir el fervor, la sencillez, la grandeza del alma alpujarreña, por las calles blancas de Almegíjar. Roto el silencio por el rastreo de los pasos y el crujir del trono redentor y algún suspiro, más de consuelo y esperanza que de pena, porque la pena, la lleva toda en su rostro el crucificado.

Y volveremos a verte Señor, por las calles, porque aunque Dios, como los santos, el Cristo de la Salud de Almegíjar, tiene octava.



Vía Crucis con el Cristo de la Salud, hasta la “Era de la Cruz”



Notáez

Pueblo Blanco de Cal y Flores

Notáez se nos presenta como un navío blanco entre olivos serranos, su Iglesia blanca, erguida como un mástil a babor y estribor humildes casas alpujarreñas, navegando y sobreviviendo al devenir de la historia.

En Notáez se paró el tiempo, y se paró para vivir, para preservar este tesoro escondido y hermoso en las faldas de las cumbres de Sierra Nevada.

Cuando venga a Notáez, cuando sus pasos lleguen al campo que encuentra al final de cada calle y vuelvan y de nuevo se maraville, llevará para siempre la sensación de haber descubierto algo antiguo que pervive a pesar del tiempo.





Notáez, pueblo blanco de cal y flores

Notáez se halla en la zona Norte del municipio, apareciendo como un núcleo de menor tamaño y de mayor compactación que Almegíjar, al presentar unas calles más estrechas y empinadas. A esto hay que añadir una tipología, si cabe, más alpujarreña aún, al encontrarnos con escasas muestras de transformación en el núcleo, ofreciéndonos así la estampa de un núcleo de casas blancas y cubiertas planas de launa con sus chimeneas típicas, mayor profusión de tinaos y una mayor decoración de los balcones con flores, lo cual ofrece al visitante un gran atractivo por la belleza intrínseca del núcleo.

Apenas 100 habitantes viven en el pueblo, gente que dedicó su vida al campo o que conoció la emigración en otras tierras.



pequeñas plazas llenan a Notáez de un encanto especial

Ahora disfrutan de su pueblo, del clima excepcional de la Alpujarra media que comparte los aires frescos y puros de la sierra, con la salobre brisa mediterránea, que tiene y llega, tras las lomas de la Contraviesa. Sus atardeceres, su paz y el constante murmullo del agua, nos acoge y nos invita a quedarnos.

Notáez, pese al despoblamiento, es un pueblo vivo, en sus gentes, en sus tradiciones, que luce más en verano, cuando muchos vuelven y decenas de niños corretean de nuevo por sus calles y plazuelas, disfrutando de sus fiestas, viviendo la autenticidad de este bello rincón alpujarreño, que sus pobladores miman y cuidan.





La Iglesia de Notáez, joya del Mudejar

La primera iglesia de Notáez se levantó en los años 1548 a 1557, siendo albañil Alonso Velázquez y carpintero Alonso de Contreras. Este templo debió ser quemado por los moriscos durante la rebelión, pues en la visita de 1578-79 la que había era “de las pequeñas antiguas”, es decir, muy probablemente una mezquita que se rehabilitaría tras la destrucción de la iglesia.

A finales del siglo XVI se atiende a su reparación, pero no debió una intervención muy sólida, pues en el reconocimiento realizado por Francisco Barrientos en 1624 estaba la iglesia sin cubrir. Un año después se compra madera de castaño para hacer la armadura, que fue tasada en 1630 por Bartolomé del Campo. Bajo la prelatura de don Francisco de Perea y Porras (1720-1733) se debieron acometer importantes obras, ya que su escudo aparece sobre la portada. En 1746, el



Bella estampa de la Iglesia de Notáez

maestro Pedro Fernández Bravo hizo una sacristía nueva y en la segunda mitad de la centuria se amplió la iglesia mediante la construcción de una nueva capilla mayor y, la torre.

La Iglesia de Notáez, presenta una nave cubierta con una armadura sencilla de limabordón, con los pares perfilados y la tablazón muy reformada. La capilla mayor es de planta cuadrada y ofrece una bóveda vaída. Arrimada a la cabecera, en el lado de la epístola, se encuentra la sacristía y la torre, esta última de planta cuadrada y con un vano de medio punto en cada lado del campanario, que se cubre con un tejado a cuatro aguas.

Es un ejemplo de iglesia mudéjar que fue ampliada con una sencilla solución barroca. Su volumen destaca sobre el caserío y tiene un alto valor urbanístico, simbólico y paisajístico.



Rincones urbanos e Iglesia de Notáez





Notáez, la sencillez de la vida alpujarreña



“Mire usted mi puerta, este verano con las calores tengo todas la plantas “chuchurrías”. Así se expresaba una señora de Notáez al visitante, y lo que a ella le parecía poco, realmente era esplendido; las flores, los geranios, las cintas, y tantas macetas “de toda la vida”, tienen un frescor especial y pocas plantas en la Alpujarra tendrán tantos mimos, cuidados y dulzura como ponen las gentes de Notáez en ellas.



Amigo, amiga lector, tendrá que buscar un hueco y venir a pasear entre flores y cal blanca, por la quietud de nuestro pueblo, detenerse en cada plaza que es como un pequeño paraíso y respirar estos aires de tierras altas que miran al mar, nos gustaría poder describirle el perfume de las flores en las tardes de Notáez, los chiquillos correteando - libres- por las callejas, darle esos “buenos días” cordiales y serenos que aquí regalamos y siempre, esperar que regrese.



Cal flores por las calles de Notáez





Almegíjar y Notáez

Los frutos de una tierra milenaria

Tenemos la intención de que sea “cómplice”, del desarrollo de esta tierra, que participe en su despertar económico y social, que haga suyos los atardeceres de **Almegíjar y Notáez**, los auténticos productos del campo hechos sabiduría en dulces, en platos ancestrales, ...en vino

Cuando visite estos pueblos, cuando se encuentre por sus caminos, tan cerca de la nieve. Cuando gane todo el tiempo del mundo, para vivir, para **sentir el latido de una tierra viva**, empezará a descubrir que puede llevarse parte de su alma a casa, contar a sus amigos, el recuerdo inolvidable de la serenidad de **la Alpujarra Media**





Antiguo lavadero de Almegíjar

Agua y huertos, Alpujarra verde



El agua pura de la sierra nos anima en las plazas y calles de los pueblos alpujarreños

En toda la Alpujarra Media el agua, los huertos están presentes enriqueciéndolo todo, no tanto por su abundancia, como por el sabio aprovechamiento que se hace de ella. Siendo un bien escaso se recoge en las alturas mediante el ancestral sistema de “acequias de careo” que permite el aprovechamiento de los deshielos de Sierra Nevada, ello permite que el agua lixivie y alimente las fuentes de la Alpujarra.

Los ríos vivos como el Trevélez alimentan también acequias antiquísimas como la de “Cástaras” y así, desde la nieve y las alturas van regando los huertos, dando vida a manantiales, frescor a tantos rincones alpujarreños y alegría a los pueblos donde innumerables fuentes se ofrecen en las plazas, en tantas calles.. Cuando visite nuestro municipio busque la fuente histórica de Almegíjar con seis caños, o la singularidad del pilar de Notáez.



En Almegíjar y Notáez, las fuentes forman parte del paisaje urbano



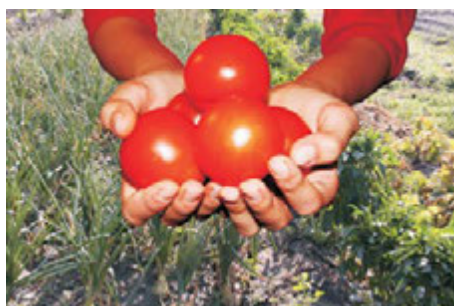
Agua y huertos, Alpujarra verde



Viejas hoces que aun siegan pequeños campos de cereal o alfalfa con que alimentar los animales

Todo el municipio está lleno de paisajes mediterráneos de olivos, almendros y vides, lleno de huertos donde llega el agua que baja de la nieve . Pasear por los caminos de **Almegíjar y Notáez**, entre pequeños huertos, que se derraman hasta el río Guadalfeo, respirando los aires de estas tierras altas, es una experiencia para vivir. Su excepcional aceite, el magnífico vino que cosecheros artesanos producen en pequeñas bodegas, su tradición gastronómica, está llena de autenticidad. Cuando nos visite, no le será difícil adquirir nuestro aceite y nuestro vino, nuestros higos. Llevará a casa, parte del buen saber hacer de este pueblo abierto al visitante.

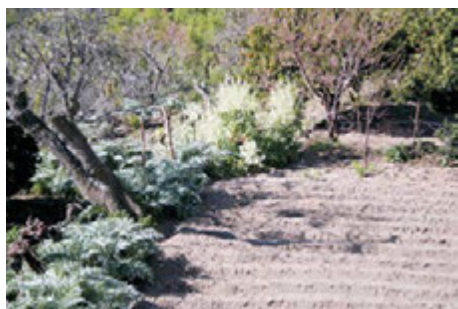
En Almegíjar podemos además disfrutar, en pocos Km. de un paisaje formado por distintos agrosistemas, el secano en la Contraviesas con cultivos mediterráneos, los huertos, cítricos y olivos en regadío, al otro lado del Guadalfeo. Todo un aprendizaje, de aprovechamiento agrario.



El agua se cuida con esmero para regar huertos en las cercanías de los pueblos



Agua y huertos, Alpujarra verde



Si algo caracteriza la gastronomía alpujarreña es la sabia combinación de los frutos de la tierra con los animales de granja y corral. Gracias a los huertos se han ido perfilando a lo largo del tiempo recetas sabrosas que en otro tiempo eran el sustento fuerte para duros trabajos en el campo, de donde se lograban los frutos y hortalizas más sabrosos, y también se aprovechan distintas hierbas silvestres como hinojos y collejas.



El aceite en Almegíjar tiene justa fama por su sabor y propiedades organolépticas



Coles y nabos en invierno, habichuelas, pimientos, tomates y todo tipo de hortalizas en verano, maíz, calabazas y boniatos en otoño. Todo un lujo de sabor con el que hacer las más sabrosas recetas, se crían en los huertos de Almegíjar y Notáez, y después almendras, pasas, higos de la Contraviesa para los dulces y aceite, aceite de oliva inigualable para casi todo y para acompañar, el vino de los cosecheros que se esfuerzan año a año en hacerlo mejor.



Todos los cultivos mediterráneos tienen presencia en el municipio

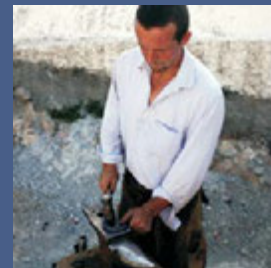
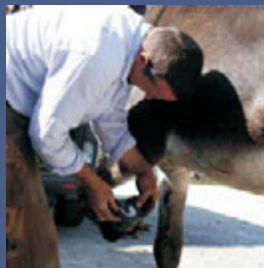




Almegíjar y Istáez

El “Herraor”, Viejos Oficios Perdidos

Quizá pueda sorprenderle que oficios antiguos como el de “herraor”, pervivan en estas tierra, así es, y se mantienen porque también perviven sus principales “clientes, burros, mulas, etc., que necesitan “zapatos nuevos de herradura” para poder seguir ayudando a tantos a llegar a los huertos, para mantener y ahondar con sus pasos los caminos que conducen a pequeñas explotaciones agrarias que tantos agricultores mantienen, más por cariño a su tierra, por afán de trabajo que por necesidad y así disfrutar de los frutos de esta tierra entrañable.







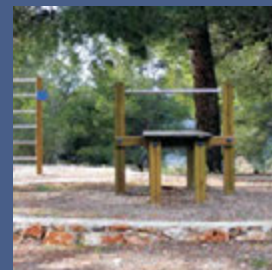
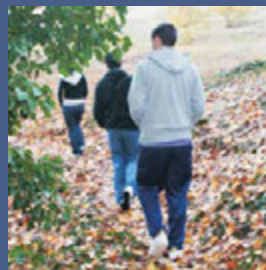
Almegíjar y Notáez

Disfrutar de un entorno saludable

Almegíjar y Notáez nos ofrece un entorno saludable lleno de posibilidades de ocio para practicar el turismo activo, el senderismo y muchas otras actividades.

En **Almegíjar** el entorno del Peñón de la Cruz es un auténtico "Parque Saludable", con aparatos para distintos ejercicios de mantenimiento, pistas deportivas, piscina, o simplemente dar un precioso paseo entre pinos hasta la "Era de la Cruz" y desde allí disfrutar de las mejores vistas sobre toda la Sierra de la Contraviesa y el Guadalfeo.

En **Notáez**, igualmente, justo a la entrada del pueblo, un pequeño parque con distintos aparatos de mantenimiento de ayudará a disfrutar del ocio y el ejercicio, en el mejor de los paisajes.





Parque saludable en Notáez

Disfrutar de un entorno saludable

Almegijar nos ofrece espacios para la salud y todo ello en un ambiente serrano lleno de verdor y fuentes de agua, que lógicamente animan y hacen más placenteras las actividades deportivas, o simplemente los paseos serenos por sus viejos caminos.

Cuando nos visite le proponemos que se lleve sus pasos tranquilos por nuestras calles, recreese con el paisaje, contemple viejas casas alpujarreñas y disfrute del agua de nuestras fuentes, especialmente de la Fuente de los Seis Caños, una de las fuentes históricas de la Alpujarra más singulares.

Bien de mañana, o al caer la tarde encamine sus pasos hacia el “Tajo de la Cruz”, justo a la entrada del pueblo, allí dispone de distintas opciones para el ocio, el deporte, el descanso. ¡¡ disfrútelas !!, con su familia, con sus amigos.



Almegijar y Notáez nos ofrecen la oportunidad de disfrutar de largos paseos.

Otro día, en otra ocasión, puede ir dando un precioso paseo hasta **Notáez** - poco más de 3 Km.-, durante todo el trayecto, por una carretera prácticamente llana, le acompaña el paisaje de la Contraviesa - inmenso desde estas alturas - , verá algunos huertos, todo el pequeño mar de huertos y olivos junto al Almegijar y al llegar a Notáez, nuevamente un pequeño Parque Saludable le invita a ejercitar con suavidad su cuerpo reconfortado por el paisaje y la calidez y pureza de estas tierras.

Relájese, de un paseo por las calles blancas llenas de geranios y macetas de Notáez, disfrute de sus viejos “tinaos” refresque su alma en el pilar que llena con su música de agua la plaza y después , sencillamente vuelva sus pasos por esta tierra antigua entre huertos y barrancos que seguramente llevará para siempre en su recuerdo.



El entorno del Paseo de la Cruz de Almegijar es un auténtico “Parque Saludable”



Senderos por la Alpujarra Media

Sendero de la Cuesta

El sendero que se dispone a recorrer es uno de los más significativos que unen estas dos partes de la comarca. Para iniciar dicho sendero, saldremos por la zona Sur de Almegíjar para tomar un camino que nos conducirá, tras una bajada corta y pronunciada, hasta el lecho del Río Guadalfeo. A lo largo de la bajada, podremos disfrutar del verde paisaje salpicado de frutales y olivos que nos ofrece La Contraviesa y el valle de dicho río, en el cual nos podremos ir adentrando poco a poco.



Mapa de los Senderos de la Cuesta y Panjulia



Deje perder sus pasos por los senderos de la Alpujarra Media, y encontrará experiencias nuevas de autenticidad y serenidad

Sendero de Panjulia

Sendero desde Almegíjar a Panjulia Salimos desde Almegíjar dirección Notáez, aproximadamente a 900 metros cojeremos un desvío en un carril de tierra a la izquierda en un cortijo en ruinas llamado "La caseta", subiremos dirección Cástaras hasta llegar a la carretera que une Almegíjar con Cástaras y caminaremos hasta el desvío de Panjulia. Allí disfrutaremos del bonito paisaje de la Alpujarra Alta, ya que divisaremos pueblos como Busquístar, Pórtugos, Pitres, etc. Incluso los podremos visitar bajando la "Escarihuela de Panjulia".



Mapa de los Senderos de la Cuesta y Panjulia



Tradicionales dulces alpujarreños

Vivir las fiestas de Almegíjar y Notáez



Noche de fuego y fiesta en Almegíjar el "día de los chiscos"

Fiestas patronales

se celebran en **Almegíjar** en honor del Santo Cristo de la Salud el segundo fin de semana de septiembre, y al siguiente fin de semana del mismo mes se celebra la Octava.

En el anejo de **Notáez** tienen lugar las fiestas el tercer fin de semana de Agosto en honor de la Virgen de la Cabeza



A finales de octubre en la víspera del día de los santos, se asan castañas en la plaza de Almegíjar



San Antonio, San José y la Virgen de la Cabeza en Notáez

Otras celebraciones

También es fiesta local a mediados de Mayo en el paraje del **Cerrajón**. Junto a ello perviven muchas fiestas populares, como las hogueras del día de los "**chiscos**" en enero, por San Antón, la tradicional "**Fritaila de Almegíjar**", el primer fin de semana de agosto, las "**castañas asadas**" en la plaza, la víspera del Día de los Santos o la celebración de la Navidad.



La celebración de fiestas tradicionales tiene un encanto especial y forma parte de la ancestral cultura alpujarreña





Almegíjar y Notáez

Vivir las Fiestas de Almegíjar y Notáez

Las fiestas en **Almegíjar y Notáez** son unas de las más auténticas de toda la Alpujarra. Vivir el cariño con que procesionan los santos en sencillas andas por estrechas calles enlucadas, emocionarse con ellos tras cada cuesta, tras cada recodo en calles centenarias. Disfrutar de la chiquillería, de los auténticos dulces alpujarreños, de las carreras de "cintas" a caballo y...en definitiva compartir con estas buenas gentes un arroz, una "fritailla" y brindar con ellos y por ellos con vino de la Contraviesa, por la alegría de vernos un año más.







Almegíjar y Istáez

Autenticidad de la cocina alpujarreña

La riqueza de la cocina alpujarreña debe mucho a la convivencia de las culturas árabe y cristiana, unas costumbres culinarias autóctonas que se han conservado fielmente gracias al peculiar enclave geográfico de esta zona de bajas temperaturas y difícil acceso. Junto a las populares migas y gachas, los gurullos, pucheros, potajes y el consistente plato alpujarreño, el visitante puede deleitarse con los embutidos, la abundante carne de caza y la repostería de raíz andalusí, en la que siempre están presentes la almendra y la miel.





Sabores y Colores de una Tierra Antigua

Con pan, vino y aceite de estas tierras altas se acompañan tantos platos, se cocinan al calor de la lumbre desde tiempos antiguos y se les da un sabor y saber especial a los productos del campo. Almendras e higos para el turrón alpujarreño y el pan de higo. Dulces de humildes calabazas y boniatos que las abuelas en su alquimia culinaria consiguieron ensalzar a manjar de fiestas y caprichos. Yemas, pasteles, todo un lujo de sabor y de color de la Alpujarra, para disfrutar y llevar a casa.

La gastronomía de esta tierra se basa en la sencillez, en la calidad de los productos, en dar su justo tiempo a las cosas que se cocinan y muchas de ellas, como todas las relacionadas con la “matanza” o tantas fiestas, son comidas, guisos para compartir. disfrute con nosotros los sabores y colores de esta tierra antigua.



Uvas de la Contraviesa para el vino de toda la vida y las pasas moscateles



Trigo para el pan de horno, que aun se cuece en pequeños hornos morunos de algunos cortijos.



Vid, Olivo y Almendro, cultivos esenciales en la Alpujarra y Contraviesa



Sabores y Colores de una Tierra Antigua



Puchero de Hinojos

En la Alpujarra, y singularmente en Almegíjar y Notáez encontramos una extensa variedad de platos, elaborados con productos de la zona.

La Alpujarra ha sido una zona prácticamente autosuficiente, se elaboran platos con cereales como pueden ser migas, gachas, repostería variada, etc. Con los productos del cerdo se elaboran todo tipo de embutidos, adobos, conservas de orza y a su vez, con estos, legumbres y verduras en muchos casos, se hacen pucheros y potajes de sabor singular.

En Almegíjar y Notáez, se recoge toda la tradición alpujarreña y se enriquece con productos de la huerta y dulces con sabias recetas conservadas desde siglos, que se siguen haciendo a diario o con motivo de días especiales y fiestas.



Receta para hacer "Arroz con Conejo"

Se frie el conejo con sal, laurel y perejil, se agrega un poco de vino y se le da unas vueltas. Se añade la cebolla, los pimientos verdes y los tomates, todo picado, y se sofríen con el conejo. Aparte, se asan los pimientos morrones, se cortan en tiras y se reservan. Se frien las almendras, el hígado del conejo y tres ajos, se sacan y se machacan en el mortero con un diente de ajo crudo, perejil, pimienta y la hoja de laurel, y se vierte todo en la cazuela junto con el conejo. Se añade el arroz, se le da unas vueltas y seguidamente se echa litro y medio de agua y el azafrán. Se deja hervir diez minutos a fuego fuerte y otros diez a fuego lento. Se aparta la cazuela con el arroz un poco entero todavía para que se termine de hacer en reposo con un paño húmedo debajo de la cazuela y un paño seco encima. Debe quedar caldoso. Si es tiempo de guisantes o de habas, se le pone un puñadito.

Ingredientes :

- 1 conejo troceado- 400 gr. de arroz- 4 dientes de ajo- 2 pimientos rojos y 3 verdes- 1 cebolla pequeña- 2 tomates maduros grandes- 1 puñado de almendras- Laurel, perejil, vino, sal, pimienta, y aceite de oliva- Unas hebras de azafrán



Gazpacho

Las "fritaillas", sabia mezcla de hortalizas, aceite y carne de volatería, conejo o cerdo. El uso especial de los frutos de otoño para la elaboración de "pan de higo", fritadas y dulces de calabaza, etc. son una riqueza cultural en toda la Alpujarra Media.

Singular importancia tienen las viejas recetas ligadas a la celebración de algunas fiestas, tareas o de alguna estación. Así las tradicionales "fritaillas", se suele hacer en verano con los primeros frutos de las huertas. Muy interesantes son también los platos tradicionales de "la matanza", donde además de los embutidos se mantiene la tradición de platos especiales, como es la "asadura". Los "pucheros de hinojos y collejas", que aprovechan estas hierbas que nacen con las primeras lluvias en laderos, balates y barrancos



Almegíjar y Istáez

Migas Alpujarreñas

Las migas de harina son casi exclusivas de La Alpujarra. Aparte de aquí, se comen en el resto de Almería y Granada y en la parte de Murcia que linda con Almería. Se hacen casi siempre con sémola de trigo, con la que son más rápidas de hacer y salen muy esponjosas, aunque también se han hecho con maíz, con trigo recio o con mezcla de ambas.

INGREDIENTES

- 4 vasos de agua
- 4 tazas de café de harina de sémola
- sal, 1 ó 2 ajos, 2 ó 3 cucharadas de aceite

Acompañamiento:

Panceta, longaniza, cebolla asada, ajos asados, pimiento verde frito, tomate seco frito, También cabe pescado asado o seco, ensaladas, gazpachos, aceitunas... y vino.

Elaboración

Se pone en la sartén aceite con el ajo troceado para que se fría. Se deja enfriar un poco y se añade el agua caliente y una pizca de sal. Cuando empieza a hervir el agua se añade la harina de sémola poco a poco y se remueve con la rasera hasta amasarla bien. Se dejan a fuego lento de media hora a tres cuartos, sin dejar de mover con la rasera, hasta que se hacen pequeñas bolitas doradas.







Almegíjar y Botáz

Datos Útiles





●●●●● Cómo llegar al municipio de Almogijar

Localización: Almogijar es uno de los municipios de la Alpujarra Media, situado en la falda sur de Sierra Nevada, su núcleo de población y el del anejo de **Notáez**, junto con los cortijos de la Umbría y la Solana, son un ejemplo de la arquitectura tradicional de la Alpujarra, estando declarado por la Junta de Andalucía como "Sitio Histórico".

Llegar:
Llegar hasta Almogijar por carretera no representa ninguna dificultad, según se expresa en la secuencia de carreteras de

Secuencia de acceso a Lobras por carretera desde las capitales más cercanas

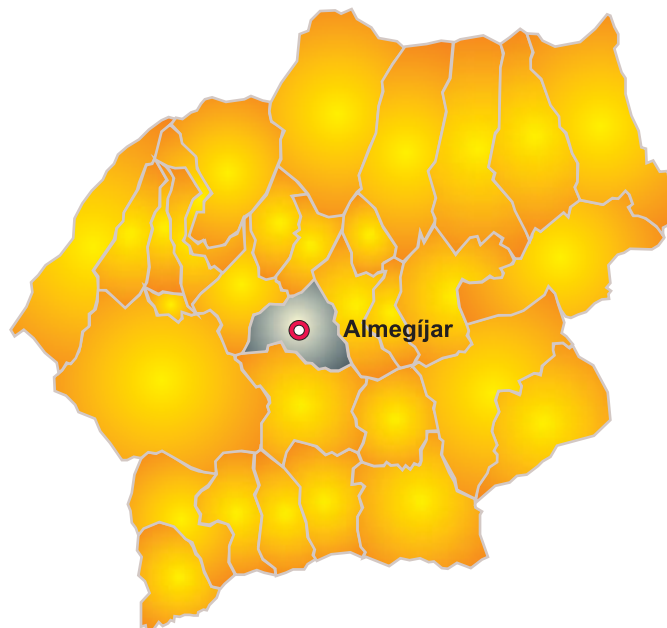
Desde **Granada** A-44/N-323/A-346/A-348/A-4130/A-4128
> **Granada** >> Cruce Alpujarras >> Cruce Órgiva >> Torvizcón >> **Almogijar**

Desde **Málaga** a través de la E-15(N-340)/A-44(E-902)/A-346/A-348/A-4130/A-4128
> **Málaga** >> Almuñécar >> Cruce Granada >> Cruce Órgiva >> Torvizcón >> **Almogijar**

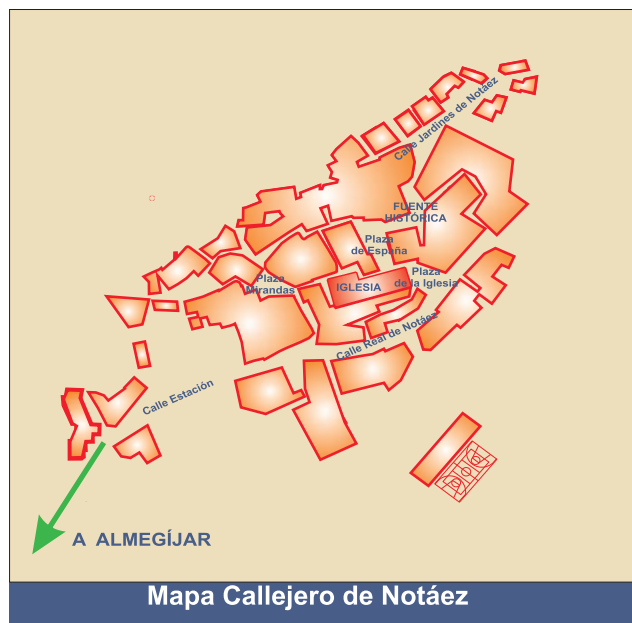
Desde **Almería** por A-7(N-340)/A-345/A-348/A-4130/A-4128
> **Almería** >> El Ejido >> Adra >> Cruce La Rábida >> Albuñol >> Albondón >> **Almogijar**

Desde **Almogijar** se puede acceder cómodamente a un gran número de destinos.

DISTANCIAS:
Almería: 152 Km.
Granada: 81 Km.
Málaga: 135 Km.
Murcia: 370Km.
Sevilla: 339 Km.



●●●●● Almegíjar y Notáez, Sitio Histórico de la Alpujarra Media



La Sierra de la Contraviesa desde Notáez



Instalaciones recreativas y saludables



Mirador de la Contraviesa entre Almegíjar y Notáez



Alojamiento Rural “Cortijo La Casería del Mercado”

Datos Básicos

Población: 412 habitantes

Superficie del municipio: 29,42 Km²

Localización:

Latitud: 36° 09' N Longitud: -3° 3' W

Altura: 812 msnm.

Gentilicio: Almegijenses

Código Postal: 18.438

Teléfonos Útiles

Ayuntamiento: 958 764031

Guardia Civil : 062

Policía Nacional (urgencias): 091

Bomberos: 080

Emergencias: 112

Aeropuerto de Granada: 958 245 223

Estación de Autobuses Granada: 958 185 480

RENFE: 902 240 202

DGT: 900 123 505

Alhambra (venta de entradas) 902.888001

Patronato Turismo: 958247146

WEBS interesantes

<http://www.almegijar.es>

<http://www.turgranada.es>

<http://www.turismodegranada.org>

<http://www.granadaenlared.com>

<http://www.turismoalpujarra.com>

<http://www.adr-alpujarra.com>

●●●●● Almegijar y Notáez, Sitio Histórico de la Alpujarra Media

Ayuntamiento

Ayuntamiento de Almegijar

Pza. de la Constitución, 1 , 18438 ,
ALMEGIJAR
telf.: (958) 76 40 31

Centros sanitarios

Consultorio Local de Almegijar

C/ Silencio s/n

Consultorio Local de Notáez

C/ Iglesia s/n

Centro de Urgencias de Órgiva

Calle del Alcalde Jesús Moreno S/N,
Órgiva .Teléfono: 958 036 813

Hospital Comarcal de Motril

Avda. E. Martín Cuevas s/n
Telf: 958 038 200

¿Dónde alojarse?

Cortijo La Casería del Mercado

Ctra. de Cástaras
Almegijar,
Teléfono:
958855534-650804466

Casa Rural “Las Troje Almegijar

Telf. 665218776/958880219

Casa Rural “Los Curros” Almegijar

Telf. 620305327/958764088

Alojamiento Rural “Las Escuelas” Notáez

Telf. 958764031

Bares y Tapas

Taberna de Gabriela

Plaza de la Constitución s/n
Almegijar



Cortijo “La Casería del Mercado”



Contenedores integrados para residuos urbanos



Paseo en la Carretera de Notáez



Fuente en el “Parque de la Salud de Almegijar”



Cortijo “La Casería del Mercado”

