

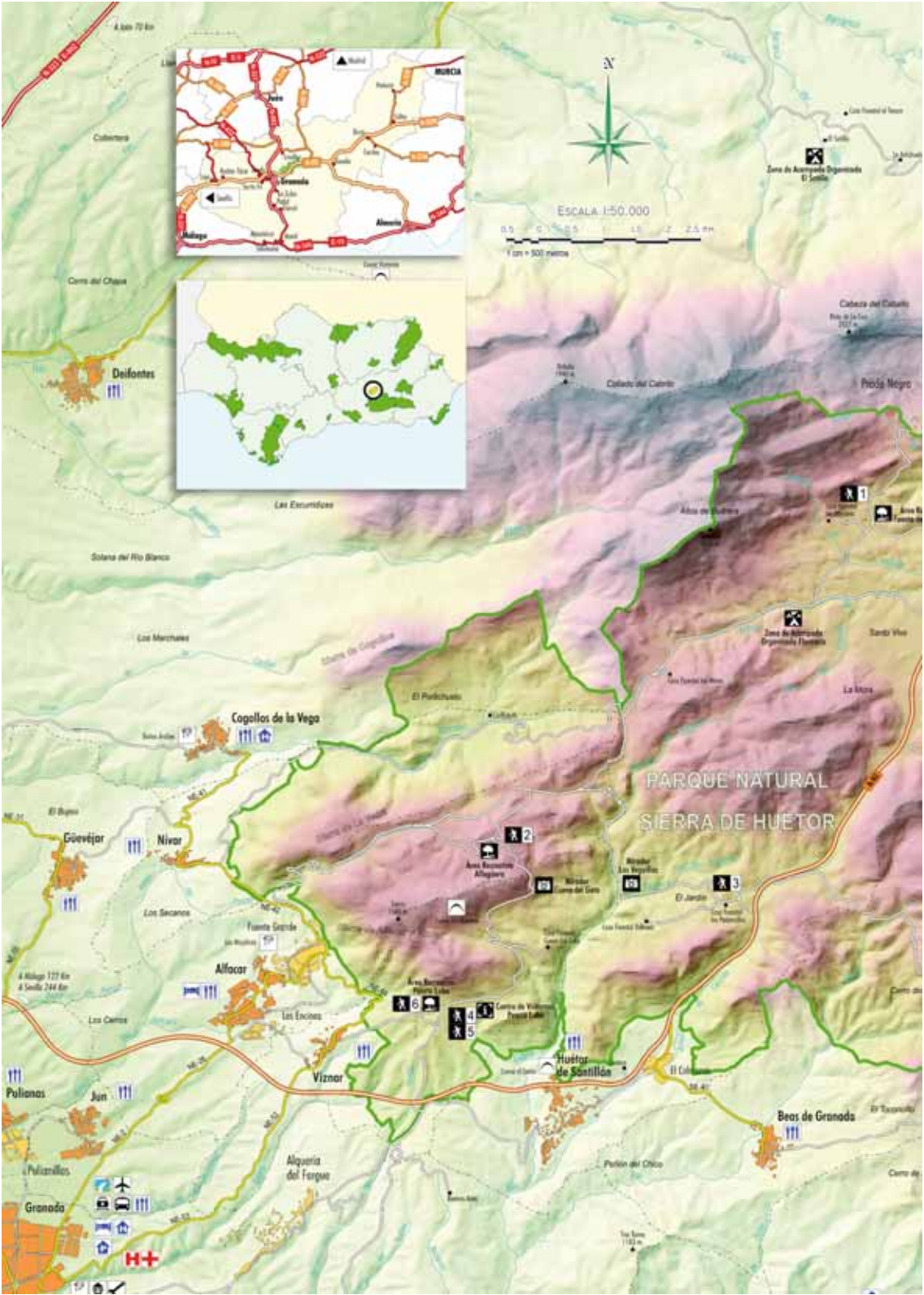
Parque Natural Sierra de Huétor

y su entorno



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

Andalucía



Guía del

Parque Natural Sierra de Huétor

y su entorno



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

Guía del Parque Natural Sierra de Huétor y su entorno. – 1ª ed.
– Sevilla : Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, 2007
128 p. : il. col. ; 21 cm. – (Turismo sostenible)
Coordinación de la ed.: Dirección General de Promoción y
Comercialización Turística
D.L. SE-5552-07
1. Turismo 2. Parques naturales 3. Guías 4. Turismo rural 5. Parque
Natural Sierra de Huétor (España) 6. Granada (Provincia: España) 7.
Andalucía I. Andalucía. Consejería de Turismo, Comercio y Deporte
II. Serie

1ª edición 2007

EDITA

Junta de Andalucía

Consejería de Turismo, Comercio y Deporte

COORDINACIÓN DE LA EDICIÓN

Dirección General de Promoción y Comercialización Turística

MAQUETACIÓN y TEXTOS

Signatura Ediciones, S.L.

PRODUCCIÓN EDITORIAL

Bosque de Palabras, S.L.

DEPÓSITO LEGAL

SE-5552-07

Esta publicación está disponible para la consulta y préstamo en el Centro de Documentación de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía y accesible a texto completo en: <http://www.juntadeandalucia.es/turismocomercioydeporte/publicaciones>.



Índice

• Presentación del Consejero	5
• Prólogo	7
• Uso de la guía	8
• Mapa de carreteras	10
• Datos básicos	12
• El Parque Natural	17
• La zona turística	37
• Actividades en la naturaleza	43
• Mapa de senderos	44
• El Parque y su entorno. Localidades	54
• Alfacar	55
• Beas de Granada	63
• Cogollos Vega	67
• Diezma	73
• Huétor Santillán	77
• Nívar	81
• Víznar	85
• Actividades culturales	90
• Gastronomía	96
• Recetario	99
• Restaurantes.	109
• Alojamientos	115
• Manual de buenas prácticas ambientales	118
• Datos de interés	123

Todos los alojamientos y restaurantes incluidos en esta guía se hayan inscritos en el Registro de Turismo Andaluz, a fecha cuatro de abril de 2007, en la categoría de alojamientos rurales y gastronomía tradicional.





Presentación

Andalucía mantiene su posición privilegiada en el turismo internacional gracias, en parte, a su diversidad. Una comunidad con un clima cálido a lo largo de todo el año, con más de 900 kilómetros de costas de playas blancas y limpias, con una cultura producto de la influencia de pueblos milenarios y en continuo proceso de modernización que no puede pasar desapercibida para millones de visitantes potenciales. Pero además Andalucía, con 150 espacios protegidos, es la red de carácter regional de espacios protegidos más importante en número y superficie de la Unión Europea.

Andalucía se adentra en una nueva etapa en la que se hace necesario planificar un modelo turístico sostenible para maximizar los efectos económicos sobre nuestra región, al tiempo que se preservan sus recursos y espacios naturales y se adaptan los elementos característicos de la oferta turística de nuestra comunidad. Estos son los principios sobre los que se basa el Decreto de formulación del Plan General de Turismo Sostenible 2007-2010.

La política de *sostenibilidad* responde al interés de la Administración Autonómica, los agentes locales y el sector privado en incidir sobre la desestacionalización de la demanda turística, impulsar el desarrollo socioeconómico de las zonas rurales y preservar los recursos naturales de nuestra Comunidad para su uso y disfrute por parte de las generaciones venideras.

La Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, a través de sus líneas de promoción turística y bajo los compromisos adoptados con los Planes de Desarrollo Sostenible de diferentes Parques Naturales, apuesta por la elaboración de estas guías especializadas para realzar los valores gastronómicos, culturales y turísticos de las zonas rurales de Andalucía.

Estas guías dan la bienvenida a los visitantes concienciados e implicados en la conservación de nuestros recursos y les hace partícipes de nuestro éxito como región solidaria y sostenible.

Bienvenidos al futuro de Andalucía.

SERGIO MORENO MONROVÉ
Consejero de Turismo, Comercio y Deporte





Prólogo

En los últimos años, el concepto de sostenibilidad ha ido incorporándose en diferentes apuestas políticas como un paradigma humanizador y de proyección a largo plazo del que nuestra Comunidad no puede quedar ajena.

Tras la eclosión del turismo como un fenómeno a gran escala que repercute directamente en nuestro territorio y población, el objetivo de las nuevas directrices europeas en esta materia, como la Carta Europea de Turismo Sostenible, es seguir apostando por el sector, respetando la riqueza ambiental y patrimonial de nuestros destinos a fin de lograr un modelo turístico competitivo y perdurable.

Por ello, habida cuenta de la situación privilegiada de la que goza Andalucía en cuanto a recursos naturales, agrícolas, culturales, etnográficos y, por ende, turísticos, la sostenibilidad se ha convertido en un concepto que permea las nuevas políticas que nuestra Administración Autonómica propone para el futuro más inmediato, especialmente las referidas al turismo rural y de naturaleza, cuyo desarrollo está estrechamente ligado a una utilización racional del espacio. No en vano, Andalucía cuenta con 24 parques naturales en los que, al tiempo que se preserva la riqueza paisajística y el carácter autóctono de las especies de fauna y flora, se promociona el atractivo que los pueblos, integrados en estos espacios protegidos o colindantes, ofrecen al visitante como productos turísticos.

En este sentido, la presente publicación sobre el Parque Natural Sierra de Huétor y su entorno se integra dentro de esta política de sostenibilidad turística; en cuanto supone una puesta en valor de las excelencias de estos espacios como marcos incomparables de descanso, ocio y tiempo libre respetuosos con el medio ambiente.

Su minuciosa elaboración ha sido posible gracias a la colaboración estrecha con los agentes de desarrollo local de la zona y empresarios, verdaderos actores y receptores de las medidas del impulso turístico que desde la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte se está llevando a cabo y, sin los cuales, nuestros esfuerzos carecerían de sentido.



Uso de la guía

La guía que usted, lector amante de la naturaleza, tiene en sus manos responde a una necesidad sentida de contar con un instrumento de consulta sencillo, sintético, sistemático y completo, al mismo tiempo que riguroso y ameno que aglutine todo aquello que el viajero necesita para disfrutar de un recorrido placentero.

Sus páginas sirven de orientación para el camino que va a emprender por el Parque Natural de la Sierra de Huétor, un paisaje homogéneo y hermoso repleto de tesoros ecológicos. Tesoros que se mantienen casi intactos a pesar del paso del tiempo y que coronan bellamente la provincia de Granada.

La guía contiene...

■ Descripción del parque y su entorno:

En estas páginas podrá descubrir las características más esenciales del Parque, los secretos de su flora, su fauna, sus recursos económicos, el aprovechamiento de su espacio, en suma se pretende que el visitante conozca el entorno natural en el que se ubica el Parque y sus rincones más encantadores.

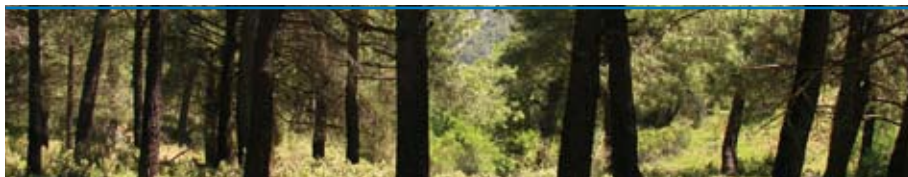
■ Actividades en la naturaleza:

Esta sección aglutina las distintas posibilidades de disfrutar del paisaje y sus particularidades, desde el punto de vista del caminante que, recorriendo los senderos, se acerca a los colores, olores y sensaciones del lugar.

■ Localidades:

Podrá descubrir cada uno de los municipios que aguardan su llegada, escondidos entre la vegetación o enclavados en los montes. Pueblos ubicados en su totalidad en el perímetro del Parque o cuyo término municipal, o parte del mismo, coincide con este espacio natural. Recorrerá sus lugares de interés y su patrimonio histórico artístico y podrá admirar su artesanía o disfrutar de alguna de sus innumerables fiestas populares.





Uso de la guía

■ Gastronomía

Recetario de los platos típicos de la cocina serrana pensados y creados para el disfrute del paladar más exigente.

Índice de restaurantes que incluye una cuidada relación de los establecimientos en los que disfrutar de la gastronomía típica del lugar.

■ **Índice de alojamientos rurales:** Esta recopilación de fichas de alojamientos ofrece los datos esenciales de los mismos: nombre del establecimiento, tipología, persona de contacto, ubicación, número de registro, teléfono, fax, correo electrónico y página web, habitaciones, plazas, equipamientos, servicios, así como la oferta de actividades. Los alojamientos se ordenan por municipios concediendo especial importancia a los establecimientos adaptados para personas discapacitadas.

■ **Código de buenas prácticas** para realizar una visita respetuosa con el entorno. Estas breves y sencillas recomendaciones permitirán disfrutar del espacio natural protegido de una forma responsable, con el objetivo de salvaguardar los valores del mismo, pensando siempre en nuestro propio regreso o en la llegada de otros.

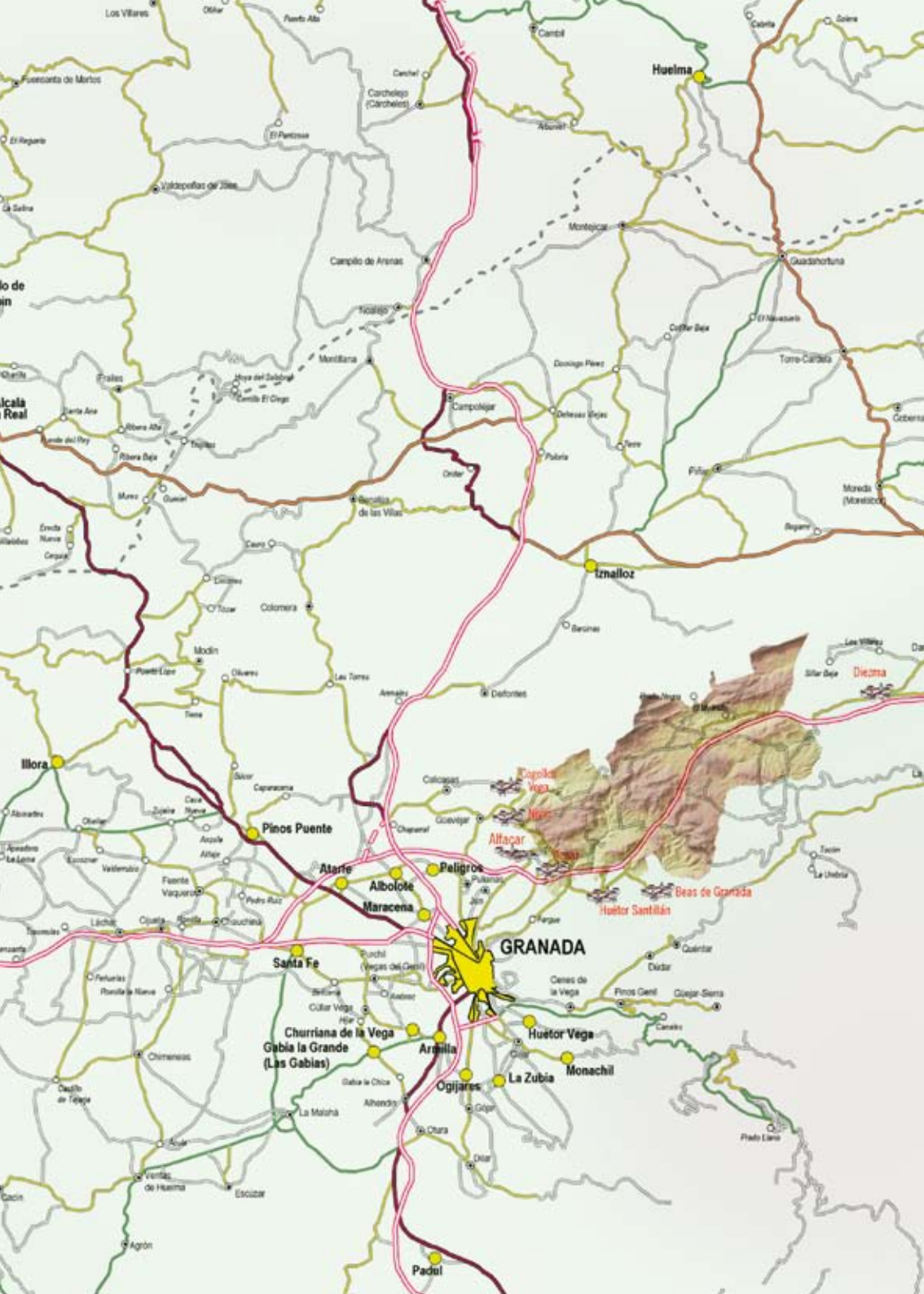
■ **Direcciones, teléfonos y páginas webs de interés:** El anexo proporciona información útil acerca del acceso y la visita para que nada falle en su viaje.

Las imágenes, los datos de interés general y los mapas explicativos completan lo expuesto con anterioridad y ofrecen un perfil intenso y preciso de este entorno maravilloso, donde las jornadas transcurren llenas de placeres sibaritas, de silencio y naturaleza.

Con una frase, entonces, basta. Una guía práctica para llevar siempre a mano y no perder de vista.

Que disfruten del Parque, de Andalucía, de su sabor y de su gente.







Datos básicos



Parque Natural Sierra de Huétor

Localización:

Provincia de Granada. Centro de la provincia y al noreste de su capital.

Altitud: Entre 1.100 y 1.900 m sobre el nivel del mar.

Datos climáticos:

- Precipitación media anual entre 350 y 600 l/año

- Temperaturas medias entre 11°C y 15°C.

Superficie: 12.128 ha.

Población aproximada: 12.000 habitantes.

Municipios:

Alfacar, Beas de Granada, Cogollos Vega, Diezma, Huétor Santillán, Nívar y Víznar.

Principales formaciones:

Vegetación autóctona de encinares ricos en matorral espinoso, robles, arces y quejigos. Repoblaciones de pinos de las especies negral, laricio, silvestre y carrasco.



Datos básicos

Para los cómodos

- Aeropuerto: Granada.
- Estación de ferrocarril: Granada.
- Ciudad de al menos 50.000 habitantes a menos de 50 km: Granada.
- Señalización viaria para llegar al Parque.
- Área de Acampada de Florencia, Área Recreativa “Puerto Lobo”, Área Recreativa “Fuente de Los Potros” y Área Recreativa “Alfaguara.
- Restaurante, cafetería y bar.
- Aparcamientos: En las diferentes áreas recreativas y en el centro de visitantes.
- Aseos públicos: Sólo en el centro de visitantes.
- Adaptación del centro de interpretación para personas con discapacidad.
- Área recreativa infantil, merenderos, teléfono público y fuentes de uso público.

Merece la pena visitarlo por:

Por ser un gran pulmón natural a unos minutos de Granada. Por la riqueza caliza de las numerosas sierras y el paisaje de las mismas, que compagina gran diversidad de vegetación, riqueza de fauna y gran tradición histórica.

¿Cómo llegar?

Por la A-92 hacia Almería, pasado el Puerto de la Mora, salida El Fargue-Huétor Santillán.

Otras carreteras:

A-92. Principal vía de acceso al parque natural desde el exterior.

A-7102 de Huétor Santillán al cruce con la GR-NE-52.

GR-3101 de GR-3424 a A-92 (Puerto Lobo).

GR-3103 de Granada a Alfácar.

GR-3102 de Granada a Víznar.

GR-3107 de A-4003 a Beas de Granada.

GR-3106 de Díezma a Darro.

GR-3424 de Granada a Cogollo Vega.

Tren: Renfe (Granada). Teléfono: 902 24 02 02

Autobuses desde Granada:

E. Autedia. Teléfono: 958 28 05 92.

E. Liñán. Teléfono: 958 26 37 25.

Transportes Trinidad Nieve. Teléfono: 958 27 88 03

E. Autogranadina. Teléfono: 958 20 29 05



Datos básicos

El centro de interpretación Puerto Lobo

Se encuentra enclavado en un paraje de excepcional belleza desde el que se divisa una bella panorámica de su vecino, el Parque Nacional de Sierra Nevada. Contiene exposiciones, maquetas y juegos interactivos a través de los cuales el visitante puede conocer los procesos de formación de este paisaje de media montaña, en el que fauna y vegetación desempeñan el papel principal.

Incluye un área de recepción e información donde también se localiza el punto de venta, área de interpretación, sala de proyecciones, almacén, aseos adaptados a minusválidos, archivos y aparcamiento. Asimismo integra una sala con equipos informáticos.

Anejos al centro de visitantes se encuentran una serie de instalaciones y equipamientos: sendero Cerro del Maúllo, sendero de las Aves y una zona de recuperación de aves.

En las inmediaciones, se localiza la oficina del espacio protegido.





Datos básicos

Régimen de apertura

Del 15/10 al 15/06: miércoles y jueves por las mañanas, viernes tarde, sábados, domingos, festivos y vísperas por las tardes.

Del 16/06 al 14/10: viernes tarde, sábados, domingos, festivos y vísperas por las tardes.

Horarios: Del 01/10 al 31/03: 10-14 h y 16-18 h.

Del 01/04 al 30/09: 10-14 h y 18-20 h.

- Itinerarios señalizados.
- Visitas guiadas al Parque.
- Otras actividades de tiempo libre: Talleres medioambientales, avistamiento de estrellas.
- Material divulgativo.
- Paneles interpretativos.

Lugares cercanos de especial interés

Parque Federico García Lorca. En el término municipal del pueblo de Alfácar se cree que fue asesinado el 18 de agosto de 1936, a comienzos de la Guerra Civil Española, el poeta de la generación del 27, Federico García Lorca. Por este motivo se construyó en dicho lugar un parque para inmortalizar su memoria y la de tantos otros que murieron en dicha contienda.

Acequia de Aynadamar. También llamada “Fuente de las Lágrimas” porque se decía que su manantial derramaba agua lentamente en forma de lágrimas.

Para no perderse en la visita

Miradores. Las sierras del Parque de Huétor están llenas de miradores. Uno desde el que se obtiene unas maravillosas vistas de Sierra Nevada es el ubicado en el mismo Centro de Interpretación de Puerto Lobo. Otros que permiten disfrutar de este espacio protegido son los de Las Veguillas, en Huétor Santillán, y el de la Cueva del Gato.







El Parque Natural

Una sierra joven y abrupta

El Parque Natural de la Sierra de Huétor, desde su posición privilegiada en el centro de la provincia, muestra orgulloso un conjunto de sierras en el que se alternan importantes elevaciones montañosas, estrechos barrancos, tajos, calares –zonas donde abundan las rocas de naturaleza calizas– y arroyos. La orografía accidentada de esta sierra es fruto de una intensa actividad geológica que originó numerosas fracturas en la superficie. Este complejo relieve junto con la abundante vegetación que puebla el parque configuran un espacio de bellos paisajes.

Las grandes geometrías de la zona generan condiciones excepcionales de visibilidad en casi todas las direcciones, pero sobre todo las que miran hacia Sierra Nevada, telón de fondo común de las panorámicas de la Depresión de Granada y de la de Guadix, además de las vistas sobre Granada y La Vega, propias del Arco Noreste, o las de la depresión accitana en el caso de Díezma. La proximidad de la capital ha favorecido también el uso recreativo del monte. El Parque se ha convertido en un enclave tradicional de esparcimiento para los habitantes del entorno y en un privilegiado mirador. Desde diferentes alturas del mismo, se pueden contemplar hermosas vistas panorámicas de Sierra Nevada.



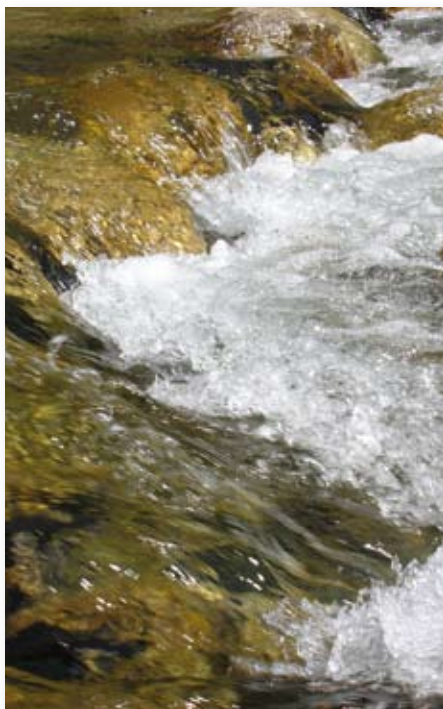


El Parque Natural

Piedra, agua y tiempo

Con una altitud comprendida entre los 1.100 y 1.900 m, el Parque Natural Sierra de Huétor fue declarado como tal en 1989 y abarca una superficie de 12.128 ha. Comprende, además de la sierra que le da nombre, la Sierra de Alfaguara, la Sierra de Cogollos, la Sierra de Díezma, la Sierra de Beas y las estribaciones sur de la Sierra de Arana.

Las diferentes altitudes y las variaciones de humedad y temperatura determinan la existencia de diversos biotopos –espacios donde es posible la vida– en los que habitan numerosas especies vegetales y animales. La civilización musulmana, que alcanzó su plenitud en el reino de Granada, ha dejado muestras de su esplendor cultural en todo el territorio.



Paisaje

La naturaleza caliza de estas sierras hace que surjan típicas formaciones kársticas. El importante papel que desempeña el agua en este parque natural, tanto como elemento capaz de modelar el paisaje como constituir el soporte vital para un buen número de animales y vegetales, se manifiesta en las numerosas cuevas que se abren en distintos puntos del territorio protegido. Entre ellas, destaca la “Cueva del Agua” de fama nacional.

El parque natural es un gran colector de lluvia y productor de caudales tanto superficiales como subterráneos. Éstos afloran a través de numerosos e importantes manantiales. Singular relevancia tiene la famosa “Fuente Grande” de Alfacar. El Albaicín granadino se surtía de sus aguas a través de la acequia de “Aynadamar” construida por los árabes. Los ríos Darro y Fardes también nacen en este Parque Natural.



El Parque Natural

El uso abusivo de los recursos naturales del espacio llevado a cabo por el hombre supuso la degradación de la vegetación autóctona. Las cortas incontroladas de árboles, el carboneo –elaboración de carbón vegetal– y el abuso del pastoreo extensivo provocaron este progresivo deterioro. Para la recuperación de los bosques se efectuaron repoblaciones con coníferas, especies poco exigentes en cuanto a calidad del suelo y bien adaptadas para resistir la fuerte insolación. Las masas forestales que, en la actualidad, pueblan este espacio natural protegido están formadas por pinares de las especies negral, laricio, silvestre y carrasco.

La Cueva del Agua

La Cueva del Agua es una de las grutas más espectaculares y en mejor estado de conservación de Andalucía. Con un recorrido de más de 3 km y un desnivel máximo de 165 metros, guarda en su interior complejas estalagmitas y estalagtitas a las que envuelve una profunda oscuridad, rota únicamente por un trozo de luz natural que se cuela por la oquedad de entrada. En ella conviven 23 especies animales. Visitarla es una de las experiencias más excitantes y llenas de emoción que pueden realizarse en Granada. La cueva no está iluminada y el foco del casco del espeleólogo permite ir descubriendo trocito

a trocito cada parte de la cueva, al mismo tiempo que la imaginación vuela y crea formas y sombras fantasmagóricas.

Se ha constatado la presencia de habitantes en la cueva desde el Neolítico. Su riqueza natural es tan grande que se ha convertido en un enorme laboratorio científico. La Diputación de Granada a principio de los años 90 creó la Comisión de Gestión de la cavidad e instaló en su interior un importante laboratorio de inves-





El Parque Natural

tigación en el que se controla hasta la más pequeña variación que en ella provoca el paso del tiempo.

Las líneas de investigación desarrolladas consisten, entre otras, en el estudio de la fauna; las variables físicas y sus posibles afecciones antrópicas; paleoclima mediante dataciones y estudio de pólenes; puesta a punto de métodos topográficos tridimensionales y fotogramétricos. Todos ellos coordinados por diferentes universidades.

La razón de este minucioso seguimiento es que la Cueva del Agua es una de las grutas de la península con mayor y más delicada y singular riqueza microfaunística.

Se ha descubierto recientemente que en su interior habitan especies únicas, como el pseudoescorpión *Neobisidium paucidentatum* (descrito por primera vez en 1982) o el *Origmatogona tinauti* (1990), un pequeño miriápodo totalmente despigmentado y ciego, como la gran mayoría de los pequeños habitantes de la cueva.

Otros puntos de interés geológico

Cueva de los Mármoles

Cueva del Gato

Cueva del Maestro

Agujas del Llano del Fraile

Calar de Sierra de la Yedra

Calar y ladera del Puerto de Alfacar





El Parque Natural

Clima

La situación del parque natural en el interior de las Béticas, cerrado por la interposición de la Penibética y la Subbética, limita el paso de los vientos marinos, lo que provoca, por una parte, una cierta continentalización del régimen térmico, y

por otra, la intercepción de gran parte de la humedad, disminuyendo la importancia y frecuencia de precipitaciones.

Se trata de una zona de clima seco, con distribución irregular de las lluvias y temperaturas relativamente extremas, propias de un clima mediterráneo de montaña media.

El complejo montañoso de Huétor posee unas precipitaciones considerablemente superiores a las de las altiplanicies y depresiones que la rodean, funcionando a modo de “isla bioclimática” en un entorno cultivado, siendo ésta una de las características que definen la singularidad e importancia de este parque natural.

El relieve, junto con los vientos dominantes del oeste, provoca que la mayor parte de las lluvias se produzcan en las zonas central y septentrional, que coinciden en su mayoría con terreno calcáreo de alta permeabilidad.

El aumento de las precipitaciones desde las cotas inferiores hacia las cotas más elevadas favorece que, en los lugares más umbríos y a partir de una cierta altura, puedan aparecer restos de los antiguos bosques caducifolios cuyos representantes más numerosos y característicos en el parque son los quejigos (*Quercus faginea*), que exigen precipitaciones superiores a los 600 mm anuales, y que se pueden encontrar en la Cañada del Moro, Cueva del Sol, Cortijo Nuevo, Cuerda de





El Parque Natural

los Gitanos, Cerro del Corzo, Cerro del Carbonero, Collado de las Minas, Cerro Garay, Los Torcales y otros lugares. Estos bosques dominaron en otros tiempos, respondiendo a un macroclima más húmedo imperante en la región mediterránea.

La principal característica termométrica es la acusada continentalidad del espacio natural y sus zonas adyacentes, con diferencias de temperatura entre invierno y verano superiores a 15°C , tanto entre las máximas como entre las mínimas. La Sierra de Huétor se sitúa entre la isoterma anual de 11°C y 15°C .

Principales cauces

Los manantiales de esta zona juegan un papel fundamental en el abastecimiento de agua, tanto a las localidades de su entorno como para el aprovechamiento agrícola. Y es que el Parque Natural Sierra de Huétor, por la propia naturaleza de sus rocas calizas, es rico en cauces subterráneos, sin duda, debido a la alta permeabilidad de estos materiales que conforman su suelo.

Tres son los acuíferos más importantes del parque: El Acuífero de Sierra Arana, con





El Parque Natural

una superficie total de afloramiento de 100 km²; el acuífero Despeñadero-Cañamaya, en el corredor entre las localidades de Cogollos Vega y Darro, y el Acuífero de La Peza, el de mayor extensión dentro del parque natural con aproximadamente 213 km².

La hidrología superficial se caracteriza por la existencia de numerosos barrancos y arroyos, así como de algunos ríos de mayor entidad cuyos nacimientos se localizan en las cumbres y laderas del interior del parque. Los principales son el Fardes, Beas, Darro y Bermejo, con índi-

ces biológicos de calidad óptima, y cuyos valores más importantes son el faunístico y el histórico-cultural. Este último por la existencia de acequias de origen árabe.

En el parque nacen, además, numerosos arroyos que alimentan los embalses de aguas abajo, como el de Francisco Abellán, en la subcuenca del Fardes; el del Cubillas, en la cuenca del río del mismo nombre y al que también afluyen aguas del río Bermejo, y el importante manantial de la villa de Deifontes, que drena en parte, caudales subterráneos de este entorno natural.





El Parque Natural

Flora

La vegetación del parque natural es propia de la montaña media mediterránea, con casi todas las variantes de especies, formaciones y comunidades que corresponden a la clase a la que pertenece.

El factor que más influencia tiene en la vegetación del

parque natural es la acción antrópica, pues a través de una dilatada secuencia histórica ha cambiado enteramente la vegetación potencial por una vegetación que muy poco se parece a aquella en su manifestación paisajística.

Las principales formaciones vegetales en el parque natural son los encinares, quejigales y acerales, melojares, bosques de ribera, pinares autóctonos y de repoblación y las formaciones arbustivas.

Actualmente sólo existen algunas manchas de encinares de cier-







El Parque Natural

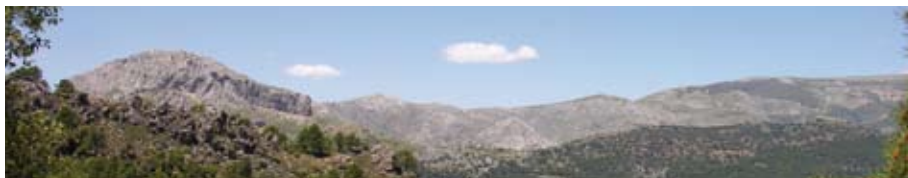


to interés en el interior del parque natural. Las mayores extensiones de encinas (incluyendo las adehesadas) se encuentran en la zona noreste, desde las zonas aledañas a la autopista hasta los límites cercanos a Prado Negro por el norte y al Pico del Retamar por el sur.

Los quejigales y acerales no forman bosques desarrollados, pero su carácter residual les otorga una singularidad regional que les confiere gran importancia dentro del parque natural, ya que son indicadores de las condiciones climáticas más húmedas. Las principales manchas se ubican alrededor de los barrancos y cabeceras del río Fardes, al sur y este de Prado Negro, aunque menudean grupos reducidos y ejemplares sueltos entre pinos y encinas por todas las umbrías y zonas rezumantes del espacio protegido.

Los melojares en estado maduro forman bosques de robles que pueden estar acompañados de quejigos, serbales o durillos. Aparecen de forma ocasional en la umbría de Fuente Fría, en el seno de una masa repoblada con *pinus pinaster*.

Los bosques de ribera son auténticas islas botánicas y faunísticas. La fauna mediterránea los utiliza, además, como bebederos en la estación seca y como lugares de tránsito y refugio. En estos bosques las especies dominantes son los sauces, que ocupan los lechos y márgenes de los arroyos encajonados sometidos a un fuerte estiaje. En lugares donde existen pequeños



El Parque Natural

ensanchamientos aparecen chopos y fresnos. Los álamos híbridos suelen encontrarse en los cultivos de chopos y acondicionamiento de zonas recreativas.

Los pinares autóctonos se sitúan sobre pendientes muy acusadas. Son característicos los situados en el Barranco del Peñón de Víznar y entre Huétor Santillán y el Puerto de la Mora.

Los pinares de repoblación son los bosques más abundantes del parque natural y ocupan los dos tercios más occidentales del espacio protegido.





El Parque Natural

Las especies utilizadas para la repoblación han sido el pino carrasco, el pino salgareño, pino resinero, pino albar y, ocasionalmente elementos autóctonos.

Los jarales, romerales, tomillares, salviares, espegales, aulagares, además de los piornales, son más abundantes en las cumbres de Arana que en las del parque natural, donde se reducen a los de la Loma de la Carihuela.

Desde un punto de vista botánico son muy interesantes las concentraciones de tomillar dolomítico situados en la cara sur de la Sierra de la Yedra, Peñón de Víznar, Cerro de El Pulpito, Collado de la Mora, alrededores de Calar Blanco, Cerro de la Semilla y en la cercanía de las canteras.





El Parque Natural

Fauna

El Parque Natural de la Sierra de Huétor presenta unas condiciones muy interesantes como área de alimentación, reproducción, descanso y refugio de fauna silvestre ya que, aunque no es muy extenso, alberga gran variedad de formaciones y comunidades vegetales que favorece la diversidad de especies asociadas.

Entre los mamíferos, se encuentra, habitan de las grutas, el murciélago mediano de herradura. Además destaca la presencia de la cabra y el topo ibérico, junto al musgano de Cabrera como endemismo ibérico. El zorro, la jineta, la comadreja, la garduña y el gato montés forman parte de la comunidad de carnívoros. Abundan otras especies como conejos, topillos, tejones y lirones caretos.

En las aves hay que resaltar la presencia de la perdiz y la tórtola común, ambas de interés cinegético. También la del halcón peregrino, el águila real y el colirrojo, además del águila perdicera.

La presencia de la víbora hocicuda se localiza en zonas con matorral mediterráneo.

El medio acuático es uno de los hábitats de especial interés en la Sierra de Huétor, ya que se ha puesto de manifiesto la presencia de un amplio grupo de invertebrados acuáticos entre los que destacan el cangrejo autóctono de río, en peligro de extinción en Andalucía, así como la trucha común.

Las charcas, fuentes y acequias son elementos esenciales para la vida y reproducción de anfibios, de los que destacan el sapo partero bético y el sapillo moteado ibérico.

La Sierra de Alfacar ocupa un lugar destacado y de especial interés para las mariposas diurnas. En la Cueva del Gato destaca la presencia del *Origmatogona tinauti*, un murciélago citado exclusivamente en la Cueva del Agua de Prado Negro.





El Parque Natural

La cabra montés, la dueña de las cumbres

Las cabras monteses son animales fuertes que sobrepasan el metro de longitud y los grandes machos llegan a alcanzar los 120 kg de peso. Los machos poseen barba. El pelaje presenta diferencias dependiendo de la época estacional. En verano es de color gris-rojizo, con manchas negras visibles sobre todo en las partes anteriores de las cuatro extremidades, el cuello y los flancos. En invierno el pelaje es más apretado y oscuro por lo que las manchas negras no son tan potentes.

Quizá la adaptación más impresionante que presenta la cabra montés es el dise-

ño de sus pezuñas, con bordes elásticos y suela áspera, antideslizante. Los bordes exteriores son muy duros, la pezuña es dilatable y la articulación es extremadamente móvil. Todas estas características permiten que la cabra montés pueda desplazarse por lugares inhóspitos y paredes casi verticales con total seguridad. Es un espectáculo único contemplar cómo una cabra montés, en plena huida, convierte en llanos los escarpes más acusados.

Su vida es básicamente diurna. Recorren los pastizales de alta montaña buscando el sustento diario, se mueven perfectamente por zonas muy escarpadas aunque lo hacen pausadamente, pero si presien-





El Parque Natural

ten peligro huyen rápidamente hacia las zonas más altas, pudiendo dar saltos de varios metros entre rocas.

La cabra es esencialmente fitófaga, come todo tipo de alimentos vegetales. En invierno come prácticamente de todo, debido a la escasez de alimentos: líquenes, musgos, hierbas y cortezas; cuando no le queda más remedio desentierra raíces. En primavera suelen elegir tallos tiernos, y todo tipo de brotes. En esta época comen mucho. Unen a su menú los hongos, helechos, flores y frutas. Toman la sal que necesitan lamiendo las rocas que la contienen y son capaces de distinguir plantas venenosas, que no ingieren.

Recursos y aprovechamiento

La explotación de los recursos del parque natural a partir de los siglos XVI y XVII puede encuadrarse dentro del proceso de expansión cerealista y explotación de zonas agroganaderas marginales que siguió a la conquista castellana. Dicho proceso generó una red de cortijos con explotaciones extensivas en las que la ganadería itinerante y semiestabulada constituía una gran parte de la producción final agraria y se complementaba con los aprovechamientos tradicionales como caza, pesca, recolección de setas, apicultura y otras. Esta tendencia se intensifica notablemente en el siglo XVIII mediante la expansión hacia cotas serranas





El Parque Natural

cada vez más altas, como lo demuestran las informaciones sobre la multiplicación de aldeas y los numerosos cortijo-haciendas que cita Madoz en 1845.

Este modelo territorial permanece inalterado prácticamente hasta los años cincuenta o sesenta del siglo pasado, cuando se inicia la emigración hacia Granada capital y los núcleos de su área metropolitana, especialmente a los pueblos y barrios granadinos más próximos al parque natural. Así, en determinados barrios de la zona norte de Granada viven numerosas personas que emigraron desde los cortijos del Macizo de Arana a trabajar en los polos de desarrollo que se crearon en los años sesenta del siglo XX.

Paralelamente y, en cierta medida, a causa de esta emigración, se consuma la sustitución de campos de cultivo y de matorrales de las series degradadas del encinar y el aceral-melojar por pinares de repoblación, fruto de una política que comienza tímidamente en tiempos de la II República, pero que realmente pone en marcha el Plan Forestal de 1940. Desde esa fecha, y durante décadas, se produce una transformación espectacular, dejando de ser la agricultura extensiva la principal actividad económica y sustituyéndose numerosas áreas marginales de agricultura de montaña por plantaciones forestales de especies de

crecimiento rápido que pasaron a ocupar la mitad de la superficie del espacio protegido, quedando la otra mitad repartida entre pinares naturales, matorrales y pastos, con una proporción de tierras cultivadas prácticamente testimonial.

Desde el punto de vista de los recursos forestales, la Sierra de Huétor ha experimentado en las últimas décadas un cambio sustancial, pasando de un uso forestal con aprovechamiento intensivo de la madera, a una nueva política basada en los valores conservacionistas y en el desarrollo sostenible.

Otro de los aprovechamientos forestales del parque natural es la apicultura, un aprovechamiento que tiene gran tradición y potencialidad, por la abundancia de matorrales y otras plantas que proporcionan alta calidad a la miel. En el año 2002 se contabilizaron 1.420 colmenas en el parque natural.







El Parque Natural

Así mismo, por sus características edafológicas y climáticas, es un espacio forestal con un importante potencial de aprovechamiento micológico debido a la calidad y cantidad de las especies de setas.

La riqueza micológica no se limita al nís-calo, ya que existen también numerosas especies de gran aprecio gastronómico, escasamente conocidas por el recolector medio, pero sí por expertos y buscadores locales herederos de conocimientos ancestrales en este aprovechamiento. Algunas de estas setas pueden alcanzar precios muy elevados por tratarse de productos de alta restauración.

La caza es un aprovechamiento relativamente importante en el parque natural. Su abundancia se debe a la recuperación de la cobertura inferior de matorral mediterráneo y quercíneas en el seno de los pinares de repoblación, lo que ha favorecido la expansión de especies cinegéticas menores, destacando la calidad de la perdiz en zonas como Prado Negro, o la abundancia natural del conejo en la Sierra Arana.

La ganadería es un aprovechamiento importante dentro del espacio natural, con 6.646 cabezas de ovino y 6.214 de caprino, seguidas de 500 de bovino, 172 de caballar y 74 mular.





El Parque Natural

Marca “Parque Natural”

Los Parques Naturales andaluces son territorios vivos y dinámicos en los que la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, en colaboración con otras instituciones y organismos, está fomentando y apoyando un crecimiento económico sostenible con medidas que favorezcan la permanencia y la calidad de vida de las poblaciones que residen en ellos.

En esa línea, la Marca Parque Natural de Andalucía, iniciativa pionera en el territorio español, es un distintivo de calidad creado por la Consejería de Medio Ambiente para que la población y las empresas implantadas en estos Espacios Naturales Protegidos se beneficien del valor añadido de estos territorios, ofreciendo al visitante unos productos y servicios diferenciados y con una ventaja competitiva asociada a los valores medioambientales de los Parques, que potencian la imagen de un producto natural, artesanal y auténtico. Con esta iniciativa se pretende, además de fomentar un desarrollo sostenible, incentivar la producción y

comercialización de los productos procedentes de estas comarcas andaluzas.

Las industrias locales buscan los beneficios de una valorización de su territorio y el apoyo a su actividad al responder a los requisitos y compromisos de la Marca: carácter local, respeto al medio ambiente, calidad de las materias primas empleadas y del proceso de su transformación.

La categoría de productos y servicios para los que se puede obtener la licencia de uso de la Marca son Productos Artesanales, Turismo de Naturaleza y Productos Naturales. La adhesión de éstos a la Marca Parque Natural de Andalucía supone, para quien obtenga la titularidad de la licencia, el cumplimiento de los requisitos de la Marca para Producto Artesanal, Turismo de Naturaleza o Producto Natural. A cambio, su uso supone la oportunidad de utilizar una imagen positiva ligada a los valores e imagen de los Parques Naturales, y que se identifica con un territorio, ofreciendo a los empresarios/empresas numerosas ventajas de comercialización, difusión y venta.







La zona turística

Árabes, Lorca, agua, roca, paisaje...

La comarca dista escasamente 20 kilómetros del área metropolitana de Granada. Tal circunstancia ha marcado su conformación y su devenir histórico. Los orígenes del uso de este espacio natural como lugar de esparcimiento para la población son difíciles de precisar. Posiblemente, estos lugares fueron frecuentados por los pobladores del entorno en épocas pretéritas. En el siglo XIV, el geógrafo árabe al-Jatib describía la villa de Alfacar como zona de recreo de las clases adineradas granadinas. En sus crónicas habla de grandes casas dotadas de suntuosos aposentos.

Existen referencias del siglo XIX para poder suponer que, también en esa época, los habitantes de los siete municipios del parque y los de la capital recorrían estos parajes. Todo hace pensar que gozaban de especial preferencia lugares como la Cruz de Víznar, la Alfaguara, la Fuente Grande –vinculada a la memoria del poeta Federico García Lorca–, el Puerto de la Mora –zona de tránsito hacia el levante peninsular–, el nacimiento del Darro y las vegas bajas del río Fardes.





La zona turística

El viajero que se adentre en estas tierras podrá encontrar resonancias lorquianas en todo el entorno. Cientos de incondicionales admiradores del poeta de Fuentevaqueros acuden cada año a uno de los barrancos que hay entre Alfacar y Víznar, para rendir homenaje al autor del *Romancero Gitano*.

La población del área de influencia socioeconómica se concentra en los núcleos principales de los municipios, situados en el exterior del espacio natural protegido. En la actualidad, en el interior del parque natural sólo existe un núcleo habitado, El Molinillo, que pertenece a Huétor Santillán, que es el municipio que mayor superficie aporta al parque natural.

Patrimonio histórico cultural

En los municipios de Alfacar, Cogollos Vega, Diezma y Huétor Santillán se han hallado numerosos yacimientos prehistóricos. Diezma es el municipio que cuenta con mayor cantidad y diversidad de asentamientos y arte rupestre pre-





La zona turística

histórico. De entre ellos, destaca la singularidad de algunos enclaves como cavidades con arte rupestre del tercer milenio antes de nuestra era, localizados en el complejo interior montañoso de Sierra Arana.

De la fase romana existen también múltiples yacimientos como los de la cuenca del río Fardes y el área de Diezma.

Del legado de la fase andalusí destacan algunos bienes como los baños de Alfacar y Cogollos Vega, los inmuebles castellares entre los siglos XI y XVI, presentes en casi todos los municipios del área de influencia socioeconómica, y algunos asentamientos en Nívar, Beas de Granada o Diezma.



Si bien esta red andalusí se extiende por todo el ámbito del parque natural, son relevantes y singulares la acequia Aynadamar que todavía recorre Alfacar y Víznar y las áreas de Cogollos Vega y Diezma, con sistemas castellares y complejos molineros, así como un urbanismo andalusí todavía espléndido, especialmente en el casco viejo de Cogollos Vega.





La zona turística

Uno de los más importantes atractivos turísticos de la zona lo constituye el inconfundible perfil serrano de los pueblos del entorno. Es el caso de la localidad de Víznar donde, además, pueden visitarse dos importantes conjuntos arquitectónicos declarados Monumentos Histórico-artísticos Nacionales. Uno es el Castillo-Palacio de “El Cuzco” construido en torno a 1800. Se trata de un edificio de dos plantas en el que destaca una galería decorada al fresco con escenas del Quijote. El segundo es la Iglesia Parroquial edificada en el siglo XVI. Ésta llegó a tener un retablo de Pedro Machuca que fue quemado en tiempos de los moriscos.

En el pueblo de Cogollos Vega se encuentran unos baños árabes en magnífico esta-

do de conservación. La Iglesia Parroquial de dicha villa atesora valiosos retablos y notables tallas de imágenes religiosas.

En el pequeño y bucólico pueblo de Diezma destacan las figuras de la Iglesia Parroquial, del siglo XVI con una bonita y bien preservada torre mudéjar, y la Casa del marqués de Diezma, del siglo XVIII.

Áreas recreativas del parque

Como hemos apuntado con anterioridad, el parque se ha convertido en un enclave tradicional de esparcimiento para los habitantes del entorno y en un privilegiado mirador. Desde diferentes alturas del mismo, se pueden contemplar hermosas vistas panorámicas de Sierra





La zona turística

Nevada. Para el uso y disfrute de los visitantes, se han habilitado tres áreas recreativas que se distribuyen en tres de los municipios que se incluyen dentro de su zona de influencia.

El área recreativa de Fuente de los Potros (Huétor Santillán) está situada en el centro del parque natural, en el camino hacia Prado Negro. Cuenta con todo tipo de instalaciones de recreo e higiénicas (mesas de comida campestre, barbacoas, fuentes, columpios, servicio de recogida de basura, servicios y espacios para jugar a la pelota).

El área recreativa de Puerto Lobo en Víznar está muy cerca del Centro de Visitantes del parque natural. Sus instalaciones y servicios son similares. Es la más accesible desde Granada.

El área recreativa de la Alfaguara está situada cerca del jardín botánico, en un entorno muy atractivo del municipio de Alfacar.

En el parque natural existe además el área de acampada de la Florencia, en Huétor Santillán. Se ubica en un entorno muy bello. Así mismo, también existe el campamento juvenil de La Alfaguara, en Alfacar.





La zona turística

Gastronomía

La gastronomía de esta zona es el fruto de un rico compendio entre la tradición y el aprovechamiento de los excelentes productos que ofrecen las tierras de Granada. Se trata de una cocina sobria, pero rica en el arte de elaborar excelentes platos. La sopa granadina con arroz, el apio frito, el potaje de garbanzos y trigo, las carnes y verduras, gozan de las preferencias de los visitantes del parque.

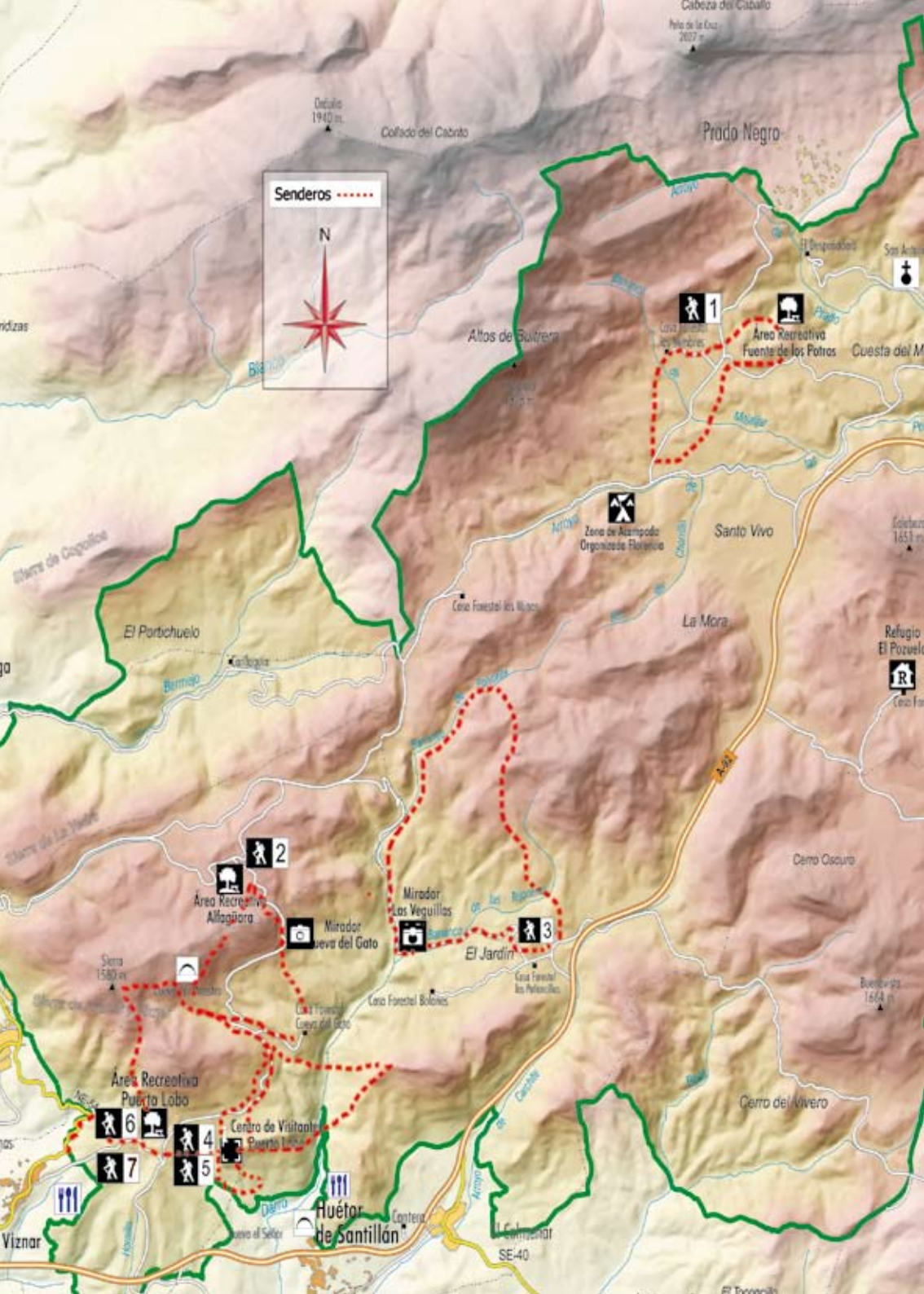
Artesanía

La industria panadera artesanal de Alfácar disfruta de una merecida fama, no sólo en los municipios del entorno sino también en la capital de la provincia. Por la excelente calidad de sus productos, este pueblo es conocido como “la Tahona de Granada”. La tradición de los antiguos molinos de harina y de los hornos de pan caldeados con leña constituyen el fundamento de sus exquisitas elaboraciones.



Actividades en la naturaleza





Actividades



Actividades en la naturaleza

El Arboretum La Alfaguara

El Arboretum La Alfaguara era un antiguo vivero enclavado en la Sierra de la Alfaguara, del término de Alfacar, del que han salido numerosos árboles que se encuentran repartidos actualmente por toda la Sierra de la Alfaguara y sierras aledañas. Se encuentra a unos 12 kilómetros de Granada capital y unos cuatro kilómetros de Alfacar, por una pista forestal que, partiendo de "Fuente Grande", se adentra en la Sierra de Huétor.

Este Arboretum ha sido durante la mayor parte del pasado siglo XX un vivero que ha suministrado plantas sobre todo coníferas, para las repoblaciones de toda la Sierra de Huétor, sierra que tenía su cubierta vegetal original (encinas y robles), totalmente esquilada a causa de la sobreexplotación forestal y ganadera.

En el año 2003 se abrió al público como Arboretum después de acondicionar el recinto, con senderos de paseo y paneles explicativos de las plantas que aquí se encuentran. Sus árboles son caducifolios y coníferas de hoja persistente, están entremezclados como se pueden hallar en el medio natural, con rótulos del nombre científico en la base de los especímenes más significativos.

Las cuevas

En la Alfaguara, el visitante también podrá encontrar cuevas que por sus especiales características se han convertido en lugares de interés faunístico, ecológico y geo-

lógico, además de lugar de paso obligado para los amantes de la espeleología. Destacan la Cueva del Agua, Cueva Abrigos del Pichichi I - II y la Cueva Sima del Coronel Gutiérrez o Sima de los Huesos.





Senderos

Ruta 1

Sendero de Las Mimbres

A los pies de Sierra Arana, este sendero atraviesa distintos ambientes de vegetación mediterránea, pinares de repoblación –pinos laricio, resinero, silvestre y cedros del Atlas– guiado por la acequia de Fardes la mayor parte del tiempo. Muy interesantes son la visión de las cumbres de Sierra Nevada desde el mirador del Tajo de los Halcones, por un lado, y los sauces o mimbreras que amarillean en otoño en el paraje de Las Chorreras.

Una parte del recorrido pasa por los límites del Centro de Recuperación de Especies Amenazadas de “Las Mimbres”.

En cuanto a la fauna, si tenemos suerte, podemos encontrarnos con el sapo común, la oropéndola, el buho real, el arrendajo, el carbonero, el gato montés, la gineta o algún erizo.

En los roquedos es posible divisar la cabra montés o admirar en el cielo al búitre, águila real, el cernícalo y al halcón común.

Este sendero comienza en el Área Recreativa Fuente de Los Potros, a la cual se accede desde la autovía A-92, por la salida “Las Mimbres-Pradonegro”.

Datos de la ruta

Punto de inicio:

Área Recreativa

Fuente de

Los Potros

Tiempo:

1,5 horas

Dificultad:

Baja

Longitud:

4,5 km:

Trayecto circular



Senderos



Ruta 2

Sendero Cueva del Agua

Este sendero, que atraviesa pinares, encinares y un pequeño pinsapar (no autóctono) bien conservados, nos lleva a la Cueva del Agua. Se trata de una espectacular cavidad cuyo expolio ha obligado a cerrar su acceso y sólo puede observarse desde fuera. Más imponentes son las vistas de Sierra Nevada desde el Mirador del mismo nombre y desde el de la Cueva del Gato.

Desde el Área Recreativa “La Alfaguara” debe tomarse la pista forestal que lleva a Puerto Lobo, encontrando el inicio de sendero a mano derecha a unos 700 m. Antes, desde el Mirador de Víznar tendremos una estupenda vista del valle del río Darro y del cerro del Maúllo.

Ascenderemos por el Barranco de la Umbría donde podemos observar numeros ejemplares de pinsapos. Al final llegamos al denominado Collado de Víznar, uno de los lugares más singulares de este recorrido. El fuerte viento, la vegetación adaptada a esta particularidad y sus hermosas vistas sobre Sierra de Almijara, Sierra Nevada, Víznar, Alfacar, Granada y su vega nos cautivarán.

Datos de la ruta

Punto de inicio:
**Área Recreativa
“La Alfaguara”**
(a 700 m.)

Tiempo:
3 horas

Dificultad:
Media

Longitud:
6,5 km

Trayecto circular



Caminamos entre ejemplares de encinas y coscojas y tras dejarlas atrás comenzamos a descender. A los pocos minutos de pasar un antiguo transformador construido de piedra, llegamos a un estupendo mirador desde el que observar el Cerro Calavera, Sierra Nevada, el valle del Darro y la Cruz de Víznar.

La gran fisura en la roca es la entrada a la Cueva del Agua. Y el agua es la responsable de haber labrado, a lo largo de millones de años esta gruta de 50 metros de ancho por 20 de alto sobre las rocas calizas.

Volvemos hasta el transformador y desde aquí, por la pista, hasta el final de nuestro camino, donde nos despedimos de este agradable recorrido.



Senderos

Ruta 3

Cañada del Sereno

Desde la salida de la autovía A-92 que indica “Parque Natural Sierra de Huétor” debemos tomar la pista forestal que lleva a la Casa Forestal Los Peñoncillos. A 200 m del comienzo de esta pista encontramos la señal de inicio del sendero.

Comenzaremos nuestro recorrido por una zona de pinares seguida de encinas. Comenzamos a dar vista al valle del Darro y a la Dehesa de Bolones y llegamos al mirador de la Zarraca. Aquí podemos contemplar los picos de Sierra Nevada.

Posteriormente llegamos al Mirador del Barranco de los Mármoles y si seguimos avanzando un nuevo cartel nos informa de la entrada en la umbría del Barranco del Polvorite. Desde este punto podemos contemplar el Peñón de la Mata y el Cerro del Corzo con una caseta de vigilancia contra incendios en la cumbre. Tomaremos un camino menor que desciende por el barranco y que nos llevará hasta una pista forestal, que continuaremos a nuestra izquierda hasta encontrar una veredilla señalizada, que deja la pista en dirección al lecho del barranco.

Esta vereda pasa junto al cerro del Pulpito y acaba en otra pista forestal, que tomaremos hacia nuestra izquierda. Tras pasar un puente, llegamos a la Fuente de la Teja, donde nos podremos detener a probar su agua. Desde aquí la ruta sigue por la pista hasta llegar al lugar de inicio del sendero.

Datos de la ruta

Punto de inicio:

**Pista forestal
Los Peñoncillos**

Tiempo:

6 horas

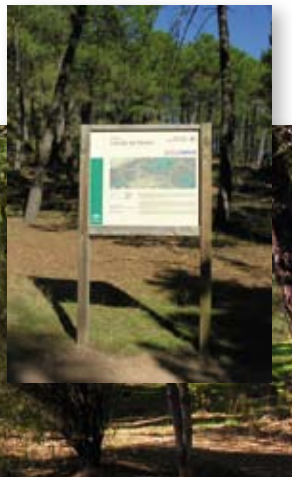
Dificultad:

media

Longitud:

11,5 km

Trayecto circular



Senderos



Ruta 4

Cerro del Maúllo

Este sendero se inicia junto al aparcamiento del Centro de Visitantes. Ya aquí podremos observar la repoblaciones de pino resinero y cedro del Atlas y el cortejo de matorrales que le acompañan como retamas, romeros, tomillo, mejorana, etc.

Entre la fauna que se puede observar destacan el mochuelo común, jilguero, alcaudón, urraca, escribano, perdiz común y conejo.

El principal atractivo de este sendero es el mirador que alcanzamos al coronar el Cerro del Maúllo. En él está excavado una especie de castillo fortificado que fue trinchera durante la Guerra Civil.

Al sobrecogimiento que produce el recorrido por el interior de unas galerías, escenario hace no muchos años de la contienda bélica, se suma el aliciente de una panorámica de Sierra Nevada de una gran belleza.

Datos de la ruta

Punto de inicio:
Centro de Visitantes

Tiempo:
1,5 horas

Dificultad:
media-baja

Longitud:
3,5 km

Trayecto circular





Senderos

Ruta 5

Sendero de las aves

Más que un sendero, éste es un pequeño recorrido, un paseo interpretativo de especies ornitológicas que desciende desde la parte superior del Collado hacia un mirador. En el camino, encontraremos algunos pinos marcados. En cada uno de ellos, podremos ver un ave. Un herrerillo, agateador común, pinzón vulgar, azor, curruca y petirrojo. Éstos son sólo algunos de los que podremos identificar.



El inicio del sendero se encuentra junto al aparcamiento superior del Centro de Visitantes Puerto Lobo.

Datos de la ruta

Punto de inicio:
**Centro de
Visitantes**

Tiempo:
30 minutos

Dificultad:
baja

Longitud:
0,3 km

Trayecto circular



Senderos



Ruta 6

Datos de la ruta

Punto de inicio:

Centro de Visitantes

Tiempo:

2 horas

Dificultad:

baja

Longitud:

5,7 km

Trayecto circular

Cruz de Víznar

El cartel de inicio del itinerario no tiene pérdida: conforme llegamos a la señal de área recreativa Puerto Lobo, a mano izquierda, podemos observar el inicio.

La subida nos va dejando un magnífico paisaje de los alrededores del Centro de Visitantes Puerto Lobo, (al que llegaremos ya de vuelta), parte de la Vega de Granada y Sierra Nevada.

Esta es la mejor zona para observar las repoblaciones de pino carrasco y laricio que se hicieron a mediados del siglo pasado. Hoy día se sustituye el pino por matorral mediterráneo, encinas y quejigos.

Hemos llegado a la Cruz de Víznar. Era costumbre que cada municipio coronase su pico más alto con una cruz, así, desde éste, podemos ver la de Alfacer y la de Huétor Santillán y a lo lejos se distingue, pequeñita, la de Beas de Granada.

Las vistas desde aquí son impresionantes. Se divisa toda la Vega de Granada y por la otra vertiente el paisaje es totalmente distinto: Las montañas que forman el macizo de Sierra Nevada y uno de los municipios que conforman el Parque Natural: Huétor Santillán.

Ahora descenderemos por un barranco que se llama de la Umbría, por ser una zona con poca exposición lumínica. Aquí podemos observar bastantes ejemplares de pinsapo. Están catalogados como "Arboleda Singular" ya que es una especie rara que habita exclusivamente en la Sierras de Grazalema, de las Nieves y en el Norte de Marruecos. Estos ejemplares son fruto de las repoblaciones.

Volvemos por la pista forestal que va hasta el Centro de Visitantes. Por el camino podemos distinguir dos cortijos: el más alejado es el de Bolones y el que tiene una era (que se utilizaba como helipuerto) es el Cortijo de la Cueva del Gato.





Senderos

Ruta 7

Barranco de Víznar

Este sendero parte del Centro de Visitantes Puerto Lobo.

Desde el punto de partida se inicia un descenso. A nuestra derecha tendremos la Sierra de Víznar, concretamente el Cerro de la Cruz de Víznar. Descenderemos por un paisaje poblado de pinos el cual nos llevará a un paraje denominado Los Barrancos, lugar donde se cree que fue fusilado el poeta García Lorca.

El último tramo de este recorrido discurre paralelo a la acequia de Aynadamar, antigua construcción por la que discurría el agua hacia la ciudad de Granada.

Datos de la ruta

Punto de inicio:

Centro de Visitantes

Tiempo:

1 hora

Dificultad:

baja

Longitud:

2,5 km





El Parque y su entorno

Localidades





Alfacar

La tahona de Granada

Para llegar a Alfacar desde Granada hay que recorrer unos 15 kilómetros. Tomaremos la A-92 dirección Almería y encontraremos la salida que nos indica la dirección.

Una mirada atenta

El término municipal de Alfacar, a muy pocos kilómetros de la ciudad de la Alhambra, forma parte del Parque Natural de la Sierra de Huétor, zona de media montaña donde encontramos grandes masas vegetales de encinas y quejigos. Goza de merecida fama por la elaboración de un magnífico pan, memoria de la tradición morisca, muy apreciado en la comarca.

El nombre de Alfacar es de claro origen árabe. A lo largo de su historia y debido a las transcripciones de los distintos arabistas –algunas de ellas erróneas– aparecen nombres como Alfaar, Alfamar, Alfakar, Alfajar, etc. Quedó establecido como auténtico el nombre actual, Alfacar. No obstante todos ellos tienen el mismo significado, “alfarería”, “barro”, “arcilla”, “monte o alquería del alfarero”, lo que da a entender la importancia artesanal con que contaba Alfacar y que hoy desafortunadamente, ha

Provincia: Granada

Distancia a la capital (km): 15

Altitud nivel del mar (m): 1.075

Extensión (km²): 17

Núm. de habitantes: 4.255

Gentilicio: Alfacareños

Código Postal: 18170

Teléfono de información:

Ayuntamiento: 958 543 002

desaparecido. Su centro urbano conserva aún la magia árabe que lo envolvió antaño, con monumentos como la fuente de Aynadamar, conocida también como Fuente de las Lágrimas porque cuenta la leyenda que su manantial manaba agua poco a poco, casi lágrima a lágrima.

Su situación privilegiada y la pureza de sus aguas hicieron de este lugar uno de los preferidos para el recreo de los monarcas ziríes. En concreto se retiraban a la zona para pasar la Pascua de los «Alaceres», la vendimia otoñal y sus «azahazcas», fiestas y jolgorios.

En uno de los barrancos que hay entre Alfacar y Víznar, fue fusilado el poeta Federico García Lorca.



Alfacar

Historia

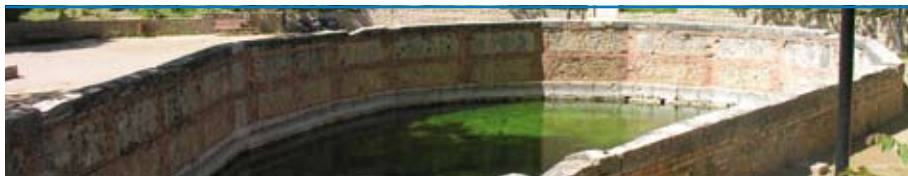
La primera noticia que poseemos de la villa de Alfacar como tal núcleo de población, data de la época Zirí (1010-1090), lo que hace pensar que el origen de la población es del siglo X, o quizás anterior, cuando se cita Alfajar, “alquería del alfarero o de la arcilla”.

En el siglo XI, se habla del encauzamiento y acueductos que dirigían las aguas de Alfacar a Granada y de la costumbre de los

monarcas Ziríes de pasar temporadas en los cármenes y alquerías de la localidad. También los nobles granadinos acostumbraban a pasar temporadas de descanso en estos cármenes y alquerías.

La capitulación de Alfacar, el 22 de diciembre de 1491, ponía fin al último foco de resistencia de los nazaríes ante las tropas de los Reyes Católicos en su decidida marcha sobre la capital granadina que finalmente capitularía el 2 de enero del año siguiente.





Alfacar

Patrimonio histórico y artístico

De su rica historia y de su pasado musulmán y más tarde cristiano, Alfacar conserva vestigios artísticos y patrimoniales que el visitante no puede pasar por alto.

Iglesia Parroquial de la Asunción. La construcción de la iglesia parroquial de la Asunción se remonta a mediados del siglo XVI, cuando fue derribada la primitiva iglesia, en 1557. En el interior se pueden ver tres retablos barrocos del siglo XVIII y pinturas del siglo XVII, todas ellas de la escuela granadina.

Acequia de Aynadamar. Actualmente sigue conduciendo el agua de Fuente Grande pero sólo hasta El Fargue, ya que de ahí en adelante se ha perdido. El visitante puede observar, en el tramo que discurre desde Alfacar a Víznar (en el margen derecho de la carretera dirección Alfacar-Víznar), la forma original de la acequia gracias a que en 1994 se llevó a cabo una reforma de limpieza y reconstrucción.





Alfacar

Ermita de San Sebastián. La ermita fue construida en 1899 y está situada en una pequeña colina a la entrada del pueblo. En su interior se puede ver la imagen del Santo Patrón de la localidad, San Sebastián.

Fuente Grande. También conocida como de las Lágrimas, por su forma geométrica. Está situado en la parte alta del pueblo a escasos metros del Parque Federico García Lorca, a los pies de la Sierra de Alfaguara. Data del siglo XI. Los árabes la llamaban Ayn (ojo y por extensión fuente, por ser de donde emanan las lágrimas) damar (lágrimas) (Aynadamar).

La forma que presenta la fuente se asemeja a una gota de agua. Está realizada con bloques de mampostería, sillares de piedra y ladrillos reforzando la estructura.

Ibn Al Jatib, historiador musulman nos ofrece la descripción siguiente: “... tiene gran abundancia de agua, que se conduce por una acequia al lado del camino y disfruta de una situación maravillosa con huertos deliciosos y jardines incomparables, un clima benigno y agua muy dulce, además de unas vistas panorámicas espléndidas. Es un paisaje cubierto por mirtos, se encuentran allí palacios...”





Alfacar

Fuente Chica. Sus aguas fueron la pieza clave para el asentamiento urbanístico de los primeros pobladores de Alfacar. La mayor parte de las tierras de regadío del municipio se nutren de ellas.

Fuente del Morquíl. De ella mana agua muy fresca y clara, altamente apreciada por mucha gente que va expresamente a llenar botellas, bidones y otras vasijas para consumirla en las casas.

Fuente del Piojo. Se cree que es de la época romana por las características de su construcción y su antigüedad. Está ubicada bajo un arco romano de gran belleza.

Fuente del Rincón del Haya.

Tradicional por los pagos que alimenta de regadío y su paraje entrañable, rodeada de vegetación y enclavada en una roca de la que mana el agua. Está situada en la parte alta de la Avenida Federico Gacía Lorca a la altura del paraje del mismo nombre.

Baños árabes. Datan de los siglos XIII-XV, de época andalusí y siguen la tipología de naves paralelas de la época zirí. Hoy sólo se conservan la sala templada y la caliente, mientras que la fría y los vestuarios han desaparecido. Se trata de dos salas, de unos 5 metros de longitud por 3 de anchura, cuyas paredes están construidas con sillares de piedra procedentes de la propia localidad. Destaca la bóveda de ladrillo de una de las salas.





Alfacar

Parque “Federico García Lorca”. Este parque inmortaliza la memoria del universal poeta en el pueblo en el que se cree fue asesinado el 18 de agosto de 1936. Por este motivo se construyó en dicho lugar un parque para inmortalizar su memoria y la de tantos otros que murieron en la contienda. En su interior se encuentra un monolito junto al olivo donde se cree que cayó fusilado García Lorca. Otro de los atractivos de este lugar son los fragmentos de sus poemas que se pueden leer en la pared que rodea la placeta principal. En este parque se celebra todos los años, el

18 de agosto, una jornada nocturna donde se realiza una ofrenda floral en el monolito y a continuación un concierto y un recital de diversos fragmentos de la obra literaria del poeta.

Fiestas

Fiestas Patronales de San Sebastián. Día 20 de enero. Esta fiesta data de finales del siglo XIX, cuando un grupo de combatientes de la Guerra de Cuba decidieron ponerse bajo la advocación del Santo Guerrero.





Alfacar

Carnavales: Mes de febrero. Desde hace unos años diversas comparsas pasean por las calles del pueblo haciendo resurgir así esta antigua fiesta.

Semana Santa. En la Semana Santa de Alfacar sólo hay una procesión, que tiene lugar el Viernes Santo. El desfile procesional consta de tres pasos: “Nuestro Padre Jesús”, el “Santo Sepulcro” y “Nuestra Señora de los Dolores, precedidos de una Cruz que es portada por niños.

La Noche de San Juan. En la noche del 23 al 24 de junio parte de los vecinos realizan el viejo rito de “lavarse la cara” en las fuentes del pueblo a las 12 de la noche, con el fin de aumentar la belleza. Los más jóvenes también celebran esa noche arrojándose agua por las calles del pueblo.

Fiestas de Verano. Son festejos muy tradicionales entre los campesinos que celebraban el fin de las tareas del campo.

por encima, otras, con su poquito de azúcar caramelizada al calor de la tahona.

Artesanía

De gran tradición es la industria artesanal panadera de Alfacar. Constituye uno de los principales medios de vida de la población. Su origen se remonta a época morisca. En el siglo XVII existían en el pueblo cinco hornos de pan y seis molinos de harina, un siglo más tarde eran nueve los hornos y en 1999 llegan casi a las sesenta panaderías, que abastecen de pan diariamente a la capital de Granada y alrededores. En la actualidad, muchos de los “Hornos Morunos” han sido adaptados y mecanizados, de modo que la forma de elaborar el pan es menos rudimentaria, aunque sin renunciar al tradicional “Horno Moruno” de los que sólo quedan dos.

Gastronomía

Larga fama precede a este pueblo serrano por la categoría y calidad de sus panes. Aún está fresca la imagen de los panaderos con sus mulos y capachos de pleita, que vendían bollos y hogazas, sin olvidarnos las crujientes roscas y el secular surtido de “salaillas” y “jauyuyas”; panes redondos de herencia árabe, unos con granos gruesos de sal







Beas de Granada

Una iglesia con historia

Hay unos 30 kilómetros entre Granada capital y esta localidad a la que llegaremos por la A-92 en dirección Almería, donde encontraremos la desviación que nos conduce a ella.

Una mirada atenta

Beas, término muy utilizado en la geografía andaluza, deriva del latín, cambiado por el árabe, y significa “vía” o “camino”. Se encuentra situada a muy pocos kilómetros de la capital y forma parte del Parque Natural de la Sierra de Huétor. Es una zona de media montaña, enclavada entre grandes masas de encinas y quejigos.

Esta villa situada a 1.071 metros de altitud sobre el nivel del mar y rodeada de cerros, se mantiene casi oculta a la vista de las poblaciones vecinas. Su enclave la hace disfrutar de una de las situaciones más privilegiadas de los alrededores de la capital, con espléndidas panorámicas abiertas por el sur hacia su vecino Parque Nacional de Sierra Nevada.

Conserva la personalidad morisca en algunos de sus barrios y en sus infraestructuras queda la herencia de la arquitectura de las antiguas casas señoriales.

En su casco urbano destaca la Iglesia Parroquial, del siglo XVI.

Provincia: Granada

Distancia a la capital (km): 20

Altitud nivel del mar (m): 1.071

Extensión (km²): 23

Núm. de habitantes: 959

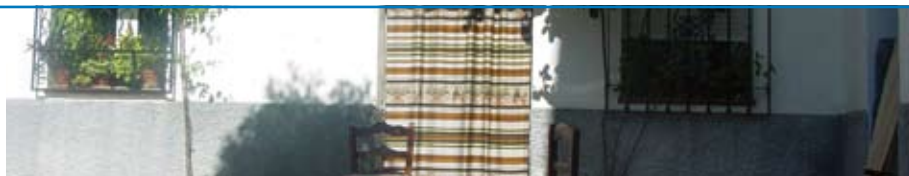
Gentilicio: Beatos

Código Postal: 18184

Teléfono información

Ayuntamiento: 958 546 206





Beas de Granada

Historia

El origen de Beas de Granada se remonta a la época del Imperio Romano. Las referencias documentales más antiguas la sitúan en la calzada romana hacia Acci, de ahí su nombre procedente de la palabra latina Viax. Nació como casa de postas o lugar de aprovisionamiento y descanso ubicado en un cruce de caminos. Tuvo por su enclave una gran importancia durante el asentamiento romano. Fue paso obligado para viajeros y para acciones militares o mercantiles.

Beas fue el umbral de Granada, expresión que ya emplearon los romanos y que los árabes usaron después. Con la dominación musulmana se convirtió en una alquería en la que residían una veintena de familias que tenían sus casas en los alrededores del castillo del que no queda ningún resto. Se trataba de una alquería muy relacionada con la ciudad de Granada. Su población se dedicaba a la agricultura de secano y al negocio floreciente de la morera para la cría del gusano de seda que abastecían la industria de estos tejidos de Granada.

Patrimonio histórico y artístico

Iglesia de la Inmaculada. Data del siglo XVI. El cuerpo principal de la iglesia es una gran nave rectangular, con esquinas, cornisas y portada de cantería. Cabe destacar de ella la Fuente de los Leones.

Fiestas

Son varias las fiestas importantes en las que participan los beatos a lo largo del año.

Fiesta mayor en honor de San Roque. Es la fiesta principal de Beas de Granada y se celebra a finales de agosto en honor de su Patrón. El famoso “Paseíllo de disfraces”, la gran paellada con suelta de vaquilla al final, la procesión, el torneo de fútbol, el castillo de fuegos artificiales y la verbena popular, son los actos que cuentan con mayor expectación.





Beas de Granada

Fiesta del Corpus Christi. Todos los habitantes de Beas ponen lo mejor de su creatividad y sus hogares para que los altares sean verdaderas obras de arte.

Fiesta de la Banderita del Niño Jesús. El Domingo de Resurrección los niños sacan en procesión una imagen del Niño Jesús con la que recorren el centro urbano, portando y agitando durante el recorrido banderas confeccionadas en papel de charol.

Gastronomía

De singular riqueza es la popular cata de vinos mostos que se deriva del gusto que los beatos tienen por la elaboración de vinos propios para el consumo familiar. La zona también es muy rica en setas.

Artesanía

Los amantes de la artesanía típica granadina podrán adquirir aquí las tradicionales alfombras, tapices y jarapas alpujarreñas.

El mosto, que es el principal protagonista de su gastronomía, también es un producto de elaboración artesanal y propia. Esta tradición vinícola ha derivado en la celebración de la Fiesta del Mosto, que tiene lugar el día de Reyes.







Cogollos Vega

Tierra de olivos

Hay unos 20 kilómetros entre la capital y este municipio. Para llegar hay que tomar la A-92 y buscar la salida a Güevejar y Cogollos Vega.

Una mirada atenta

Gogollos Vega se encuentra a unos 1.000 metros de altitud, a caballo entre la Vega y las estribaciones del Parque Natural de la Sierra de Huétor. El paisaje, de gran belleza, es de olivos, encinas y quejigos. El lugar ha estado poblado desde muy antiguo.

Si trazamos una línea de Norte a Sur del término, nos encontramos al oeste con un paisaje agrario (con predominio casi absoluto de olivar) correspondiente a la zona alta de la Vega de Granada. Al Este el paisaje es fuertemente accidentado, corresponde con parte de las Sierras de Cogollos y Arana, ligadas a las Sierras Subéticas, de topografía atormentada, por encima de la cota de los 1.000 m, con predominio de lomas, fuertes pendientes y peñones que se elevan violentamente, poca vegetación y predominio absoluto de la roca caliza.

También en Cogollos Vega se hallan bellos parajes, como el nacimiento del río Bermejo o el llamado Barranco Hondo, y no queda lejos tampoco el embalse de Cubillas.

Provincia: Granada

Distancia a la capital (km): 20

Altitud nivel del mar (m): 993

Extensión (km²): 50

Núm. de habitantes: 2.020

Gentilicio: Cogolleros

Código Postal: 18197

Teléfono información

Ayuntamiento: 958 409 161

Web: www.aytocogollosvega.com/





Cogollos Vega

Historia

La alquería de Cogollos Vega estuvo adscrita al distrito de la Vega junto con Alhendín, Alfacar, Víznar y otras poblaciones. Aparece citada por Ibn Al-Jabit. Los testimonios de su existencia no se remontan más allá del siglo XIV aunque se han hallado numerosos vestigios que demuestran el poblamiento del lugar desde el Paleolítico. Se han encontrado restos agánicos, romanos, visigodos y por supuesto árabes. En el actual término de Cogollos Vega existían la alquería de la Taucha, Lomilla de Vítar, Alcudia y el pago de las Taulas, del que existen noticias al menos desde el siglo X.

Al igual que el resto de alquerías del Reino de Granada, sufrió las idas y venidas de la Reconquista y posterior política de repoblación. Si bien, son hechos más recientes los que desgraciadamente marcan la historia de este municipio, ya que en su cerro más emblemático, el Peñón de la Mata, se situó un frente activo en la Guerra Civil, que supuso la muerte de numerosos combatientes de ambos bandos. Aún se conservan varias líneas de trincheras y nidos de ametralladora.

Para unos, Cogollos deriva del término en latín *Quql(u)lus*, mientras que, para otros, alude a que el lugar se asienta en un promontorio.





Cogollos Vega

Patrimonio histórico y artístico

Iglesia Parroquial de la Anunciación. Siglo XVII. Está edificada sobre el solar de una antigua mezquita. Sus dos naves, la torre y el artesonado son mudéjares. En su interior, hay un retablo barroco del siglo XVIII e imágenes de gran valor artístico, como es una Purísima atribuida a Alonso Cano, y valiosos ornamentos y piezas de orfebrería.

Baños Árabes. Recientemente se ha catalogado los baños árabes de Cogollos Vega como monumento histórico-artístico de interés cultural. Se trata de unos baños árabes del siglo XII, que responden al modelo de baño rural de época musulmana, y que, como muchos otros en la provincia, han

sobrevivido al paso del tiempo gracias a la solidez de su estructura y haber sido ocupados como vivienda a partir de su desuso en el siglo XVI.

La Atalaya. Se sitúa en el límite municipal entre Cogollos Vega y Deifontes. Sirvió de torre vigía en la época nazarí y también fue utilizada durante la Guerra Civil. Se ha restaurado recientemente y se ha construido un mirador.

El Peñón de la Mata. Tiene 1.663 m de altura. Yacen en su cima restos arqueológicos de asentamientos neolíticos. En la Guerra Civil española, la sierra de Cogollos y la zona del Peñón de la Mata fue escenario de alguno de los combates más significativos de la provincia de Granada.





Cogollos Vega

Fiestas

El calendario anual de celebraciones en Cogollos Vega se inicia con las de Semana Santa, que culminan con los actos del Domingo de Resurrección.

El Día de la Cruz, el 3 de mayo, se renueva la tradición de salir al campo para comer el típico hornazo.

En torno al 13 de junio se celebran las fiestas populares y patronales en honor de San Antonio de Padua. El ciclo se cierra a principios del mes de octubre, con las fiestas del Santísimo Sacramento que incluyen diversas actividades, verbenas y procesión.





Cogollos Vega

Gastronomía

Existe una tradición gastronómica en Cogollos Vega que consiste en ir las tardes de verano a una de las fuentes del pueblo con un trozo de pan para empaparlo en agua y comerlo después con una onza de chocolate. Tiene fama, además, por sus embutidos caseros, por su cocina de piezas de caza menor y por platos tan típicos como las gachas picantes, las migas de pan y el choto al ajillo, junto a dulces caseros como roscos, leche frita, los bollos de aceite y los hornazos elaborados para el día de la cruz.



Artesanía

Los visitantes pueden adquirir productos de sus huertas, pan casero y aceite. De su artesanía local es destacable la talla de madera artística y la imaginiería.







Diezma

Una variada arquitectura

Se encuentra a 50 kilómetros de Granada, se puede llegar por la carretera A-92 en dirección a Almería.

Una mirada atenta

Diezma, “hermosa villa granadina con excepcionales condiciones turísticas” (según la Enciclopedia de Andalucía), está situada a 50 km de la capital, a una altitud media de 1.233 m. Esto nos permite tener unas magníficas vistas de Sierra Nevada, por lo que también se conoce como “El Mirador de Sierra Nevada”. Parte del término municipal está incluido en el Parque Natural de la Sierra de Huétor.

Probablemente Diezma es un vocablo que se deriva de “Diezmo”, décima parte de alguna cosa; en este caso, décima parte de los productos agrícolas que se pagaban a la Iglesia para atender sus necesidades.

La población se asienta en una planicie, situada entre la Sierra de Arana y la de Huétor Santillán. Su principal fuente de riqueza es la agricultura. Destaca en ella la producción de cereales y aceitunas.

Los amantes de la buena mesa encontrarán en Diezma gran variedad de buenos restaurantes con los que hacer un regalo a su paladar; todo esto mientras disfrutan de unas estupendas vistas a Sierra Nevada.

Tiene como rasgos más destacados de su casco urbano la Iglesia del Santo Cristo de

Provincia: Granada

Distancia a la capital (km): 50

Altitud nivel del mar (m): 1.233

Extensión (km²): 42

Núm. de habitantes: 945

Gentilicio: Diezmeros o Dizmaritas

Código Postal: 18.180

Teléfono información:

Ayuntamiento: 958 680 001

la Fe, con torre neomudéjar, y la Casa-Palacio del marqués de Diezma (siglo XVIII). Cabe destacar, fuera del núcleo urbano, el lugar llamado “Los Bañuelos”, nacimiento de aguas termales y la cueva del Agua, gruta natural con formaciones de estalactitas y estalagmitas.





Diezma

Historia

La existencia de abundantes restos prehistóricos en los alrededores de Diezma, al abrigo de la Sierra Arana, es señal de la antigüedad de este poblamiento. En el siglo IV aparece como alquería de Dexme o Dexma. Ya en el XII, en época musulmana, el geógrafo y viajero El Idrisi nos presenta a Diezma como un arrabal con una posada.

Parece ser que junto a esa posada se levantó una torre para defensa del arrabal.

En el momento de la reconquista de Guadix en 1489, Diezma seguía siendo una pequeña alquería dependiente de la Peza. Su escasa población hace necesario el asentamiento de repobladores, que cambiarán el topónimo de alquería por el de cortijo.

Tras la Reconquista de estas tierras, los Reyes Católicos reparten las mejores alquerías entre los caballeros que les había acompañado y entre esos doscientos hijosdalgo se encontraban los caballeros Guirales.

Patrimonio histórico y artístico

Iglesia parroquial del Santo Cristo de la Fe. Del siglo XVI y reedificada en el XVIII. Es de planta rectangular y tiene una sola nave cubierta de vigas de madera. La silueta de su torre destaca del caserío de la villa.

Casa solariega del Marqués de Diezma. Del siglo XVIII. Destaca la fachada con arco de medio punto y la gran puerta de madera con grandes clavos y llamadores de bronce, así como las rejas de sus ventanales y balcones.

Castillo de Cabrera. De este castillo solamente se conservan restos de los muros y de una posible cisterna. Es un recinto pequeño.

Los Buñuelos. Constituyen un nacimiento de aguas termales muy concurrido por los vecinos del municipio y por numerosos visitantes.





Diezma

Fiestas

Santísimo Cristo de la Fe. Las fiestas se celebran a mediados del mes de agosto. Se procesiona al Cristo y se celebran diferentes actividades lúdicas.

San Blas. Fiesta muy entrañable en el pueblo. Las mujeres casadas hacen en las tahonas de la localidad los célebres roscos de San Blas, ayudadas por las mocitas casaderas del lugar. Estos roscos son bendecidos por el cura párroco la víspera de la fiesta, es decir, el dos de febrero, día de la Candelaria por la noche.

Las lumbres. En los días que anteceden a esta fiesta los niños y jóvenes dan una batida por los campos y cerros del lugar en busca de esparto con el que fabrican ha-

chos o “machos”, que esa noche, la víspera de San Antón, quemarán.

Gastronomía

La existencia, antiguamente, de molinos harineros en el lugar y el cultivo de cereal ha potenciado que las comidas que llevan como fundamento harina tengan una inmensa aceptación, y que estos platos sean realizados con gran maestría.

Artesanía

Los trabajos artesanos se centran en el uso del esparto para realizar objetos dedicados, en su mayoría, a la decoración.







Huétor Santillán

El pueblo que nombra a la Sierra

Unos 20 kilómetros separan la capital de Granada de este municipio y para llegar hay que tomar la A-92, dirección Almería y tomar el desvío correspondiente.

Una mirada atenta

Huétor Santillán es un pueblo serrano, singular, inserto en un paisaje espectacular. Situado por encima de los mil metros de altitud, Huétor Santillán forma parte de un terreno montañoso y un Parque Natural que lleva su nombre.

El valor histórico del municipio, de origen árabe, se acompaña de la oferta de ocio y convivencia en plena naturaleza que brinda al visitante, como senderismo e interesantes rutas en bicicleta. Esta zona es muy demandada como lugar de esparcimiento.

Huétor Santillán encierra bellos parajes en sus proximidades, como la Fuente de la Mora y la otrora popular Venta del Molinillo, así como los nacimientos de los ríos Darro y Fardes que, saliendo ambos de la misma sierra, dirigen sus aguas hacia vertientes opuestas para afluir al Genil y al Guadiana Menor respectivamente.

Sin embargo, su cercanía a la capital no es un impedimento para poder disfrutar de la naturaleza en estado puro.

Provincia: Granada

Distancia a la capital (km): 20

Altitud nivel del mar (m): 1.022

Extensión (km²): 93

Núm. de habitantes: 1.649

Gentilicio: Hueteños

Código Postal: 18183

Teléfono información:

Ayuntamiento: 958 546 013





Huétor Santillán

Historia

La villa de Huétor Santillán debe el nombre a su denominación andalusí y el apellido a su antiguo dueño. Huétor Santillán perteneció al señorío de los marqueses de Guadalcázar. Era, en concreto, propiedad y dominio de la Casa Profesa de la Compañía de Jesús de la Villa y Corte de Madrid, que fundó la marquesa. Cuando murió uno de sus titulares pasó a manos del Estado.

Durante el levantamiento de los moriscos, en el siglo XVI, se documenta la quema y destrucción de su iglesia. En los últimos tiempos, su cercanía a Granada y a las vías de comunicación de la capital, han propiciado que se creen urbanizaciones de segunda residencia.



Patrimonio histórico y artístico

En su centro urbano encontramos el monumento más destacado de la localidad: la iglesia parroquial de la Encarnación.

Iglesia Parroquial de la Encarnación. Construida en el siglo XVI, fue reformada en el siglo XVIII. Entre las piezas más valiosas del templo figuran un artístico alfarje morisco, varias esculturas del XVIII y otros lienzos y tallas de madera policromada.

Ermitas de Nuestra Señora de los Dolores y San Antonio de Padua. La primera de ellas está situada a la entrada de la población. La segunda está en la cortijada de Prado Negro, en el corazón de la Sierra de Huétor.

Urbanismo. Hay que destacar el original puente sobre el río Darro a la entrada del casco histórico, en Colonia del Río, y el trazado urbano a base de calles estrechas, típicamente musulmanas en todo el núcleo viejo.



Huétor Santillán

Fiestas

A principios del mes de agosto se celebran las fiestas patronales en honor de San Sebastián. También se festejan los días del Corpus. A San Antonio, el 13 de junio, dedica sus fiestas el anejo de La Ermita en la Venta del Molinillo y a Santiago Apóstol, el 25 de julio, el de Prado Negro.

El Día de la Cruz existe la costumbre de salir al campo para comer el típico hornazo con huevo duro; en la festividad de la Virgen del Pilar se celebra una romería hasta la ermita situada en el barrio del El Colmenar, y la noche de San Juan, el 24 de junio, se encienden hogueras y se disfruta en grupos alrededor de ellas.

Gastronomía

La agricultura y ganadería surten a la gastronomía de Huétor Santillán de ricos ingredientes para sus platos. Así destacan los potajes y pucheros, las chuletas de cordero y granadillas de vaca, así como las perdices y las patatas a lo pobre. Los cereales, las setas y las hortalizas también están presentes en su buen hacer culinario.

Artesanía

Entre los objetos de artesanía granadina más originales y tradicionales, se encuentran la cerámica de fajalauza, las mantillas de encaje y las piezas de taracea. La tradición musulmana de los telares en esta provincia decayó a partir del siglo XVII, pero su influencia ha perdurado hasta nuestros días.







Nívar

Calles con encanto

El municipio de Nívar se encuentra a unos 14 kilómetros de la ciudad de Granada, desde la que podemos llegar a través de la carretera GR-NE-55. Una vez que atravesamos el municipio de Güevéjar, enlazamos con la GR-NE-42, que nos lleva al centro de nuestro destino.

Una mirada atenta

El municipio de Nívar es, por su situación geográfica, uno de los destinos granadinos más interesantes para los aficionados al turismo rural, a los deportes en plena naturaleza y, cómo no, a la fotografía.

Su situación privilegiada permite disfrutar de unas magníficas vistas panorámicas del Peñón de la Mata, Cogollos Vega y la cercana ciudad de Granada.

El Mirador de Granada y el Balcón de Nívar son los lugares ideales para ello. El nombre de “niveros” procede de la existencia de una atalaya antiquísima que los árabes llamaron Hizn al-Nibal.

Su actividad económica se centra en el cultivo de olivos y en los servicios al turismo, aunque debido a la cercanía con la ciudad de Granada muchos habitantes trabajan en esa ciudad y tienen su lugar de residencia en la población de Nívar.

Provincia: Granada

Distancia a la capital (km): 14

Altitud nivel del mar (m): 1.055

Extensión (km²): 11

Núm. de habitantes: 641

Gentilicio: Niveros

Código Postal: 18197

Teléfono información

Ayuntamiento: 958 428 051





Nívar

Historia

Los árabes, aprovechando los caudales de la cercana Sierra de Arana, crearon un singular sistema de riego, favoreciendo el surgimiento de pequeñas parcelas regulares, similares a las que podemos encontrar en otras comarcas cercanas, como la Vega o las Alpujarras.

Las primeras noticias que tenemos sobre Nívar se remontan al siglo XI. Según el historiador árabe Ibn-al-Jatib, en el siglo XIV se contaban en el Reino de Granada alrededor de trescientos pueblos y/o alquerías. Entre ellos, cita a Hizn-al-Nibal, perteneciente a la Cora de Elvira, con cabeza en la ciudad de Granada.

También aparece Nívar en 1485, en la guerra de Granada, cuando algunos caudillos cristianos deciden entrar en tierra de moros hacia Sierra Nevada a través de dos lugares: uno Guájár y otro Nívar, alquería donde sostuvieron violentas reyertas con varios escuadrones árabes al mando de El-Zagal, hermano de Muley Hacen, padre éste del último rey moro Boabdil.

Tras la expulsión de los moriscos, se pone en marcha el llamado “Consejo de Población” destinado a favorecer la repoblación de la zona.

Patrimonio histórico y artístico

El Balcón de Nívar. Ubicado en la calle de Los Pretiles, se trata de un mirador natural en la cima de un barranco desde el que se domina toda la Vega y especialmente la ciudad de Granada.

Parroquia del Santo Cristo de la Salud. Se trata de un templo de estilo neoclásico que se levantó en 1779 sobre las ruinas de otro que fue destruido por el famoso terremoto de Lisboa.





Nívar

Yacimiento arqueológico de la Peña de Bartolo. Se halla situado en el Cerro del Castillejo y ofrece restos de muros de una antigua fortaleza mozárabe y varios enterramientos excavados en piedra. Además, por debajo de la peña se encuentran restos de la Alta Edad Media.

Fiestas

Cada año en el mes de septiembre, en honor del Santo Cristo de la Salud, se celebran las fiestas patronales de este municipio. El Día de la Cruz, que se celebra el 3 de mayo, es un de sus fiestas más importante. Es una ocasión perfecta para pasar un día de campo y participar en las diferentes competiciones deportivas que se llevan

a cabo. La festividad del Corpus Christi, al igual que pasa en toda la provincia de Granada, es también un día grande y de festejos.

Gastronomía

Las huertas de Nívar son feraces y se cultivan espinacas, tomates, habas, pimientos, cebollas y ajos. Los cultivos cerealistas se alternan en el secano con el olivar y por tanto su repertorio gastronómico abarca las migas de sémola y las distintas gachas, dulces o saladas. Pucheros, ollas y cocidos se sirven en invierno. La gastronomía de Nívar es bastante amplia y destacan sobre todo, los platos completos que ayudan a sobrellevar el clima frío de invierno.







Víznar

Un monumento singular

Se encuentra a unos 10 kilómetros de la ciudad de Granada, desde la que se llega a través de la autovía A-92, en la salida 250. Aquí enlazaremos con la carretera GR-NE 53, que nos lleva al centro del municipio.

Una mirada atenta

El pueblo de Víznar nació como consecuencia de la conducción de las aguas de la Fuente Grande y de la construcción de la acequia de Aynadamar, que llevaba el agua al barrio granadino del Albaicín durante el siglo XI. El Molino Bajo, la iglesia parroquial, la Fuente de la Plaza y la fábrica de tejidos son señas de identidad de una historia llena de vivencias y marcada por las últimas horas de Lorca, fusilado en un barranco entre Víznar y la vecina Alfacar.

El núcleo urbano está situado en la cota más alta de la comarca. Supera, a pesar de su cercanía, en 300 m a la capital, lo cual le dota de un microclima especial, de veranos frescos y saludables. De ahí su merecida fama como zona residencial por parte de multitud de granadinos y en especial por los arzobispos de Granada. El Palacio del Cuzco, mandado construir como residencia estival por el Arzobispo Moscoso, es un claro ejemplo de construcción neoclásica de afamado trazado por sus jardines y la decoración de sus fachadas al estilo mural. La arcada principal de la fachada oriental queda decorada con escenas del Quijote.

Provincia: Granada

Distancia a la capital (km): 10

Altitud nivel del mar (m): 1.074

Extensión (km²): 13

Núm. de habitantes: 743

Gentilicio: Vizneros

Código Postal: 18179

Teléfono información

Ayuntamiento: 958 543 304

Víznar, panadero

Víznar es panadero desde sus orígenes. Sus afamadas tahonas, efectivamente, abastecieron desde antaño hasta nuestros días a la colindante vecindad de Granada, cargando sus capachos de panes de a libra, medias, bollos, roscas, salaillas y jayuyos, tortas de la carda, de chocolate, de manteca y chicharrones, de cabello de ángel, de sabrosos hornazos el día de la Cruz y de alguna que otra especialidad de la rica y variada repostería moruna.





Víznar

Historia

Su nacimiento se remonta a la Dinastía Zirí (1013-1090). El crecimiento de la populosa Granada se ve desbordada en su aspecto estructural y resulta insuficiente el abastecimiento del agua. Recurre pues a encauzar el agua de Aynadamar hasta el Albaicín. Indudablemente, este hecho motiva que una humilde alquería vaya creciendo y adquiriendo entidad de pueblo.

En época de la Conquista del Reino de Granada, capituló presumiblemente junto con Alfacar en 1491. En 1795 D. Juan Manuel de Moscoso y Peralta construye el Palacio Arzobispal.

En 1936, el 19 de agosto concretamente, muere asesinado entre Víznar y Alfacar el poeta Federico García Lorca. Tras ser conducido desde Granada, pasa frente al Palacio Arzobispal de Víznar, donde se encuentra el cuartel de la Primera Bandera de Falange, al mando del capitán Nestares, y es conducido directamente a La Colonia, donde esperaban a ser fusilados en el Barranco de Víznar, en el lugar conocido por "Los Pozos". Sin embargo Federico fue asesinado en el Camino de la Fuente, junto a dos banderilleros y un maestro de escuela.

Patrimonio histórico y artístico

A través del término municipal de Víznar discurre la **Acequia de Aynadamar**, monumento de interés cultural y patrimonial de la época andalusí. Sus orígenes se remontan al siglo XI.

Fruto de su amable clima y al amparo de las aguas abundantes de Aynadamar, se construyó el Palacio del Cuzco.





Víznar

La Iglesia parroquial de Víznar se comenzó a construir en 1530. Al igual que otras numerosas parroquias, la de Víznar, forma parte del amplio programa institucional de ocupación política del Reino de Granada tras la conquista, lo cual proporcionaría el desarrollo del arte mudéjar.

El Palacio de Cuzco. El 28 de noviembre de 1789 D. Juan Manuel de Moscoso y Peralta, toma posesión de la Archidiócesis granadina y se propuso construir en este





Víznar

lugar una espléndida mansión, conocida hoy por el Palacio del Cuzco. La fachada, al igual que el resto del edificio, responde a los más puros cánones del estilo neoclásico, aunque en su portada se advierte cierta sobriedad y lujo. El pueblo es el lugar preferido para el retiro veraniego de los arzobispos de Granada, que pasan sus días de vacaciones en el Palacio del Cuzco.



Fiestas

El 3 de febrero se celebrará la fiestas del **Patrón, San Blas**, y en las vísperas se preparan las llamadas “roscas de San Blas”. Concluidas las fiestas al día siguiente se celebra El Entierro de la Zorra.

La Patrona del pueblo es la **Virgen del Pilar**, titular de la Parroquia. El 12 de octubre los cazadores descargan cientos de cartuchos al aire durante todo el recorrido procesional.

También se celebra la festividad de la **Virgen del Rosario**, en la madrugada del 14 al 15 de agosto.

La **Semana Cultural de Víznar** tiene lugar en el mes de agosto. En todas las ediciones se programan actos relacionados con Federico G. Lorca, como homenaje a su obra y persona. Constituye un acto emotivo el que se celebra cada madrugada del 18 al 19 de agosto en el Barranco de Víznar, en el Camino de Fuente Grande, paraje en el que se encuentran Los Pozos, lugar de masivos fusilamientos de la Guerra Civil Española y escenario de la muerte del poeta.



Víznar

Gastronomía

Comparte con su vecino Alfácar el arte del buen hacer panes, bollos de aceite o noche-buenos, tortas de calda, de manteca, de chocolate, de aceite, chicharrones, de cabello de angel, hornazos, saladillas, pan de aceite o roscos de San Lázaro

Víznar se despierta cada mañana con olor de tahona y espera con mano abierta al visitante.

De Víznar, el visitante no puede marcharse sin probar el poleo, el bacalao con arrecucu, la olla de San Antón, el hinojo con arroz, los andrajos, las gachas picantes, la ensaladilla de invierno o el potaje molinero.



Artesanía

Los amantes de la artesanía tradicional granadina podrán adquirir en Víznar bellas piezas de cerámica de Fajalauza. Fuentes, platos, jarras y otras piezas vidriadas y decoradas con dibujos de granadas, pájaros y motivos florales en sus característicos tonos azul y verde.

El Parque y su entorno

Actividades culturales





Rutas culturales

Que el Parque Natural Sierra de Huétor posea una gran riqueza natural es algo que nadie duda. Sin embargo, esa exuberancia de vegetación, fauna y diversidad geológica no eclipsa las alternativas culturales que el entorno propone al visitante. Desde las reminiscencias de Al-Andalus hasta el pasado más reciente de la dura Guerra Civil española y el asesinato de Lorca. Historia, literatura, arquitectura y ocio caminan de la mano por los municipios del Parque.

El legado Andalusí. La ruta del Califato

Esta ruta es toda una aventura del espíritu: los dos polos entre los cuales bascula, con una concentración casi agónica, el fabuloso legado cultural, religioso, político y social que supuso la estancia de los musulmanes en la Península Ibérica. Córdoba, el apogeo, el brillo cegador que hizo palidecer a las demás ciudades de Occidente. Granada, el refinado manierismo terminal de toda una civilización puesta en jaque. Y entre medias, los castillos, las ciudades que primero fueron postas o jalones de un intercambio más o menos accidentado; y después campamento y base para acorralar y asediar a Granada.

Es, además del aleccionamiento histórico y ético, un disfrute estético. Una lección de historia y un goce de los sentidos. No sólo de la mirada: también el paladar ilustrado encontrará sabores endémicos, platos y dulcerías de antiguo sabor andalusí. De

viñedos, olivares y tierras de labor nacen vinos, aceites y harinas; de huertas y vergeles se obtienen frutas y verduras de excepcional calidad a lo largo de todo el ciclo estacional. El ganado proporciona carnes, chacinas y quesos.

El tramo granadino de la ruta comprende las poblaciones de Moclín, Colomera, Pinos Puente, Güevéjar, Cogollos Vega, Alfacar, Víznar y Granada.





Rutas culturales

La ruta de García Lorca

El asesinato de García Lorca durante los primeros días de la Guerra Civil española contribuyó a que se conociera internacionalmente su obra. Esta ruta es un recorrido ideal para los amantes de la literatura y, sobre todo, de la poesía del poeta; es una forma de conocer y entender los orígenes y la trayectoria del poeta granadino más universal.

En Granada existen varios lugares muy vinculados con Federico García Lorca que, unidos, conforman una interesante ruta

que permite rememorar su vida y su obra. Su casa natal en Fuente Vaqueros, donde nació el poeta, en junio de 1898. Alberga gran parte de su primera obra y correspondencia personal. La Huerta de San Vicente, su residencia de verano, en la que el poeta escribiría algunas de sus mejores obras. En la actualidad, convertida en Casa-Museo, conserva los muebles y enseres originales tal y como los conoció Lorca. Por último, la Casa de Valderrubio, donde vivió con su familia. En las vivencias experimentadas en ella se inspiró para escribir *Yerma* y *La Casa de Bernarda Alba*.





Rutas culturales

La Ruta de las Iglesias

El Parque Natural Sierra de Huétor y su entorno es el ejemplo más meridiano de los frutos que regala la convivencia entre culturas. Inmersas en sus calles blancas y sus estructuras urbanas musulmanas, se alzan, orgullosas, las iglesias cristianas que fueran construidas siglos atrás como símbolos de piedra de la fe que trajo la Reconquista. Al visitante le resultará grato recorrerlas y respirar en sus interiores frescos y ricos el aroma añejo que trae consigo el paso del tiempo y el peso de la historia.

Comenzamos nuestra visita en la localidad de Alfacar, en la Iglesia Parroquial de la Asunción, cuya edificación se remonta a mediados del siglo XVI bajo el estilo mudéjar. Sus piedras se levantan sobre otra primitiva iglesia y su primera advocación

fue dedicada a la advocación de Santa María de los Ángeles. Presenta una gran nave rectangular a cuya cabecera se adosó otra nave de planta cuadrada, más alta. El artesonado es mudéjar y la cubierta del altar mayor es ochavada.





Rutas culturales



Continuamos nuestro camino hacia Beas y tras disfrutar de un paseo por sus calles detenemos nuestro camino ante la puerta de la Iglesia de la Inmaculada. Su edificación casi coincide temporalmente con la de la iglesia de Alfacar, entre los años 1530 y 1540. Una fe sustituye a otra y la Iglesia de la Inmaculada levanta su estampa sobre una antigua mezquita. Esta construcción, de estilo barroco, ardió bajo las manos moriscas. No tardaron los cristianos en volver a levantarla, pero debido a la mala construcción y al deterioro de la misma cayó derruida antes de la Guerra Civil. Durante la contienda, desaparecieron los retablos de estilo barroco. Del mal trago se salvó la torre, bajo la que se adaptó una capilla para celebrar actos religiosos.

En Cogollos Vega nos encontramos con otra Iglesia dedicada a advocación mariana, la Iglesia Parroquial de la Anunciación, del siglo XVII, que hizo suyo también el local de una antigua mezquita. Compuesta por dos naves mudéjares, el visitante podrá disfrutar de un hermoso artesanado catalogado también bajo la línea de ese estilo. En su interior, destaca un retablo barroco del siglo XVIII y varias imágenes de gran valor artístico. Entre ellas, una Purísima atribuida a Alonso Cano. También, valiosos ornamentos y piezas de orfebrería.



Rutas culturales

Diezma guarda en sus calles una iglesia que, en un principio, fue homónima de la de Cogollos, pero acabó bajo la advocación del Santo Cristo de la Fe. Construida en 1545, fue reedificada en el siglo XVIII y se le anexionó una torre mudéjar que mantuvo parte de la primitiva torre. La iglesia presenta planta rectangular y posee una sola nave cubierta de vigas de madera.

Seguimos nuestra ruta hacia Huétor y paramos ante la Iglesia Parroquial de la Encarnación. Fue construida en el siglo XVI, también sufrió reformas en el XVIII. Entre las piezas más valiosas del templo figuran un artístico alfarje morisco, varias esculturas del XVIII y otros lienzos y tallas de madera policromada.

Finalizamos nuestro camino en Víznar, donde además de disfrutar de un maravilloso pan, descubriremos la Iglesia Parroquial del Pilar, que también, como las anteriores, está fechada en el siglo XVI (1530) y asentada sobre la base de una antigua mezquita. El programa institucional de ocupación política del Reino de Granada, tras la conquista, influyó ampliamente en el desarrollo del arte mudéjar y esta parroquia no escapó de él.

De lo que guarda celosamente en su interior destacan una custodia de plata realizada por Hermosilla, en 1533, y un cáliz realizado en 1561 por Francisco Téllez. También se han fechado en el mismo año una casulla bordada por Pedro Leguinazo.





Gastronomía





La gastronomía de esta zona es el fruto de un rico compendio entre la tradición y el aprovechamiento de los excelentes productos que ofrece la feraz vega de Granada. Se trata de una cocina sobria pero, a la vez, rica en el arte de elaborar excelentes platos. Potajes, carnes y verduras gozan de las preferencias de los visitantes del parque. Entre los más solicitados se encuentran: sopa granadina con arroz, apio frito, panatela de nabos, potaje de garbanzos y trigo, huevos encallados, tortilla de picadillo de hortalizas, granadina de vaca, conejo a la labradora y perdiz con coles.

La gastronomía granadina

Las tapas

Las tapas, que se sirven gratis en todos los bares de la provincia junto con el chato de vino o la caña de cerveza, son un apetitoso símbolo de la gastronomía granadina. Cocina en miniatura, constituyen en sí mismas una manera informal de almorzar o cenar de forma variada.

El tapeo en bares y tascas es para el granadino un rito social irrenunciable. Las cocinas regalan el paladar de sus clientes con platillos de caracoles guisados, patatas a lo pobre y pescados rebozados, por citar una mínima representación.

Gastronomía

Se asegura que fue el rey Afonso X “El Sabio” quien dispuso que en los mesones de su reino no se sirviese vino si no era acompañado de algo de comida. Esto evitaba que el vino subiese rápidamente a la cabeza.

La tapa, al principio, se depositaba sobre la boca de la jarra o vaso servido, por lo que se “tapaba” el recipiente: de ahí el origen de la palabra. Servía para acompañar la bebida y para evitar que algún “visitante volador” entrase en el preciado líquido. En aquellos tiempos la tapa consistía en una loncha de jamón o en rodajas de chorizo o de otro embutido y, a veces, era sustituido por una cuña de queso.

Gastronomía con mayúsculas

La gastronomía granadina con mayúsculas es tan variada y apetitosa como las tapas. Es una cocina con gran herencia árabe, generosa en especias, rica en sopas y potajes y especialmente golosa. Los productos de la vega que circunda la ciudad de Granada son la base de muchos de los platos típicos locales, como las tiernas habas fritas con jamón, las pencas de acelgas rellenas, los cardos, la pipirrana y el indispensable gazpacho. Especialidad de renombre en la capital es la tortilla del sacromonte, un plato no apto para paladares remilgados que se elabora con tuétano, sesos, criadillas de ternera y huevos.

El clima frío que imponen durante el invierno las cimas blancas de Sierra Nevada



Gastronomía

ha propiciado una cocina de platos recios para reconfortar el cuerpo y el espíritu. El mejor ejemplo es la tradicional olla de San Antón, tan contundente que se come sólo durante un par de semanas al año. En su avío, pocas partes del cerdo se escapan: oreja, rabo, tocino, morcilla, manitas... acompañadas con habas secas, arroz e hinojo. Del Marquesado y el Altiplano son típicas las gachas pimentoneras, las migas de pan, los guisos de cordero segureño y el choto frito con ajos.

La gastronomía de la Alpujarra es por sí sola un reclamo turístico. Monumental es el jamón de Trevélez, curado en el pueblo más alto de la Península Ibérica. Aunque se obtiene de cerdos blancos, su calidad ha cobrado tal fama que está siendo muy demandado por el siempre exigente mercado japonés. Este manjar no falta nunca en el plato más reputado de la comarca, el Plato Alpujarreño, especialidad que se completa con lomo, chorizo, morcilla, huevos fritos y patatas a lo pobre. Su contundencia exige acompañarlo de un vino clarete de la Contraviesa, o si se desea, de alguno de los caldos más elaborados que algunos bodegueros aventureros han logrado arrancar con éxito al terruño.

La Costa Tropical también garantiza buenos pescados y mariscos. Las quisquillas, cigalas y gambas blancas de Motril sólo precisan de un golpe de plancha

para hacer sublime su sabor. También a la plancha o enterrados en sal se preparan el pargo, el sargo, la dorada y la lubina. Y asadas en espeto o en moraga, las sardinas.

El envidiable clima del litoral granadino ha propiciado el cultivo de frutos subtropicales, como la chirimoya, el aguacate, el mango y la carambola.

El digestivo colofón a toda comida puede ponerlo un sorbito del ron de Motril, de una calidad sorprendente para criarse tan lejos de tierras caribeñas.

Miel y especias son ingredientes imprescindibles en la repostería granadina, de herencia árabe. Paradójicamente, son los dulces elaborados por las monjas en los conventos de clausura los que han logrado más renombre: bizcochadas, huevos moll, mantecadas y compotas de frutas. Deliciosos son los tocinillos de cielo de Guadix, los roscos de Loja y el pan de higo de la Alpujarra. Los piononos, unos pequeños dulces con nombre de Papa, merecen por sí solos una visita a Santa Fe.



Recetas



INGREDIENTES

Manos de cerdo
almendras,
ajo,
comino,
pimienta,
azafrán,
sal y
perejil.

Manos de cerdo al ajopollo

Flamear las patas para quitarles todo el resto de pelos. Ponerlas a hervir en una olla exprés una hora, se nota que están tiernas cuando la carne se despegas del hueso. Se ponen en una cacerola y se prepara la salsa. Freír el ajo y las almendras y una vez juntos, hacer con ellos un majado añadiéndole los cominos, el azafrán y la pimienta, además de un poco de agua para facilitar la pasta. Echar sobre el guiso y dejar cocer un rato.

INGREDIENTES

1 kg de costilla de cerdo,
setas de cardo,
ajos,
2 cebollas,
laurel,
1 litro de vino de Beas,
aceite de oliva,
sal, tomillo y
pimienta.

Costillas con setas

Macerar las costillas con los ajos, cebolla picada, laurel, tomillo y vino. Mientras, salteamos las setas con otros ajos y cebolla. Escurrir la carne tras tres horas y saltear hasta dorar, cubrir con vino de la maceración colado y dejar hervir, cuando esté listo para servir se echa el salteado de setas y se sirve todo junto.



Recetas

INGREDIENTES

Conejo,
aceite,
vino,
ajo,
cebollas y
azafrán.

Conejo al cazador

Trocear el conejo y freír en aceite. Cuando está dorado llevarlo a una olla y agregarle un vaso de agua y medio de vino, dos cabezas de ajo y dos cebollas troceadas. Dejarlo hervir. Cuando esté cocido el ajo y la cebolla, se limpian los ajos y se trituran con la cebolla. Se le añade azafrán y esta pasta se vuelve a echar al guiso. Si es preciso, agregar agua.

Si la salsa queda clara, espesar con harina. Se sirve con patatas fritas, que pueden servirse mezcladas con el guiso.

Perdices en escabeche

Se limpian bien las perdices. Se les quema la pelusita, se lavan y se ponen en una olla. Se agrega el ajo, el laurel, las zanahorias cortadas en juliana, las cebollas cortadas en rodajas finitas, el tomate cortado por la mitad, el limón, la pimienta en grano, el vinagre, el vino y el aceite. Se sala al gusto. Tapar la cacerola y dejar hervir a fuego lento hasta que las perdices estén cocidas y la salsa algo reducida. Ponerlas en frascos bien tapados cubiertas por su jugo. Conservar al fresco.

INGREDIENTES

2 ó 3 perdices,
4 dientes de ajo,
2 hojas de laurel,
2 zanahorias,
1 cebolla grande,
1 tomate,
4 rodajas de limón,
pimienta en grano,
1 taza de vinagre
1 taza de vino blanco seco,
1 tazas de aceite de oliva y sal.



Recetas



INGREDIENTES

Choto, ajos, laurel,
pimientos verdes,
tomillo, aceite y sal.

Salsa:

Pan, cebolla, tomate,
ajos, pimienta verde,
almendras, vino, aceite,
pimienta negra, y sal.

Choto en salsa

En una sartén con el aceite caliente se echa una cabeza de ajos enteros sin pelar y después el choto troceado, con los pimientos picados, el laurel y el tomillo. Cuando el choto esté medio frito se le añade medio litro de agua.

Para preparar la salsa se tuesta la rebanada de pan en un poco de aceite; se saca, y en el mismo aceite se fríe la cebolla, el pimiento, el tomate y los ajos. Cuando estén fritos se sacan y se muelen junto a la rebanada de pan tostado, el vino, unos granos de pimienta y las almendras un poco tostadas.

Se añade esta salsa al choto y se le dan unas vueltas a fuego lento para que tome gusto.

Choto al ajillo

Freír ligeramente en aceite los ajos y los pimientos y reservarlos. Hervir en agua las almendras para poder pelarlas y freír en el aceite, reservar con los ajos y el pimiento.

En este aceite freír el choto, previamente sazonado, bien dorado. Disponer la carne en una cazuela.



INGREDIENTES

Carne de choto
(cabrito),
aceite de oliva,
almendras,
ajos,
orégano,
pimientos secos,
pan,
vino blanco,
guindilla y
vinagre.

Triturar los anteriores ingredientes con la guindilla, el vino y el vinagre. Añadir este preparado a la carne y dejar hervir 10 minutos. Si se quiere más caldoso, añadir un poco de agua.





Recetas

Olla de San Antón

La noche anterior poner en remojo las habas y las judías. En una olla con agua, a ser posible de barro, echar todos los ingredientes, menos la morcilla y el arroz.

Cocer a fuego lento y desespumar. Una vez tierno todo, añadir el arroz y la morcilla dándoles un ligero hervor. Se sirve en dos cuencos con encurtidos y vino joven del terreno.

INGREDIENTES

1/2 kg de habas secas,
200 g de judías blancas,
1 cebolla
pequeña,
1 cabeza de ajo,
1 pimiento
colorado,
1 morcilla,
1 hueso de espinazo
conservado en sal,
1 hueso de jamón,
costillas de cerdo,
rabo de cerdo,
orejas de cerdo,
tocino añejo de cerdo,
tocino de papada,
1 puñado de arroz y
unos cascos de patata.



Recetas



Habas con jamón

Echar en una sartén el aceite de oliva y poner a calentar. Cortar la cebolleta finamente y reservar. Una vez caliente el aceite, sin hervir, añadir las habas y la cebolleta. Bajar el fuego y tapar.

Dejar cocer lentamente, removiéndolo de vez en cuando para lograr que las habas se frían y cuezan a la vez. Una vez tiernas las habas, añadir el jamón que habremos cortado en finas lonchas y en taquitos a partes iguales.

Remover y tapar la sartén dejándola a fuego lento otros cinco minutos aproximadamente.

INGREDIENTES

1/2 kg de miga de pan,
1 kg de habas pequeñas peladas,
2 cebollas tiernas,
1/4 kg de jamón serrano con tocino y
½ litro de aceite de oliva virgen.

INGREDIENTES

Miga de pan redondo,
manteca de cerdo,
4 dientes de ajo,
aceite,
100 g de chicharrones fritos,
tocino frito y sal.

Migas de pan

Se pica muy fina la miga de pan y se pone en un recipiente hondo, rociándola con agua y sal, removiendo bien para que la miga se deshaga y se empape bien del agua. Se aprietan las migas con una cuchara y se deja tapado unas horas.

Después, se pone al fuego una sartén con bastante aceite y manteca de cerdo y se sofríen los dientes de ajo trinchados. Cuando hayan dorado se añade el pan desmigado, removiendo continuamente para que tome el gusto del aceite. Se acompañan las migas con los chicharrones y pedacitos de tocino frito.





Recetas

Potaje de hinojos

En una olla llena de agua hirviendo se echa sal y 50 g de aceite; se añaden las habichuelas, el tocino fresco, el hueso de jamón y el espinazo de marrano, para que se vaya cociendo a fuego lento, durante dos horas. Cuando quede aproximadamente una hora para que se aparte la olla, se añaden los hinojos y las patatas. Una vez que está todo cocido, se añade la morcilla, cocida aparte, y se deja reposar media hora. Se sirve en primer lugar el caldo con hinojos y habichuelas, pasando después al mojo o pringá. Se pueden añadir otras hierbas que suavizan y complementan los hinojos como los harapillos y los chochoviejas. Tradicionalmente, se acompañaba este puchero con migas del día anterior y nabos, aceitunas, pepino...

INGREDIENTES

Habichuelas,
tocino fresco,
hueso de jamón,
espinazo de marrano,
hinojos,
patatas,
aceite de oliva,
morcilla y
sal.

INGREDIENTES

600 gr de habas,
1 trozo de
cabeza de cerdo,
1 oreja de cerdo,
1 trozo de
costillar,
1 cebolla,
100 gr de
manteca de
cerdo,
100 gramos de
tocino,
1 morcilla,
2 dientes de ajo y
sal.

Potaje granadino de habas

Las habas, previamente remojadas, se ponen en un olla con los trozos de carne, la morcilla y el tocino. Se cubren con suficiente agua y se ponen a cocer al fuego. A media cocción se agregan la manteca, la cebolla picada, los ajos y se sazonan de sal. Cada vez que sea necesario, se puede echar agua fría. Este potaje se prepara con mucha facilidad en la olla a presión. Para ello, bastará con cocer todos los ingredientes al mismo tiempo, con sólo un litro de agua, por espacio de media hora. La carne se presenta partida en porciones pequeñas.



Recetas



Sopa granadina

Con los pimientos, tomates, cebollas, azafrán, pimienta y los ajos asados se hace una papilla a la que se le echa el caldo en proporción. Una vez preparada la sopera con rebanadas de pan, se vierte el líquido hirviendo y se sirve.



INGREDIENTES

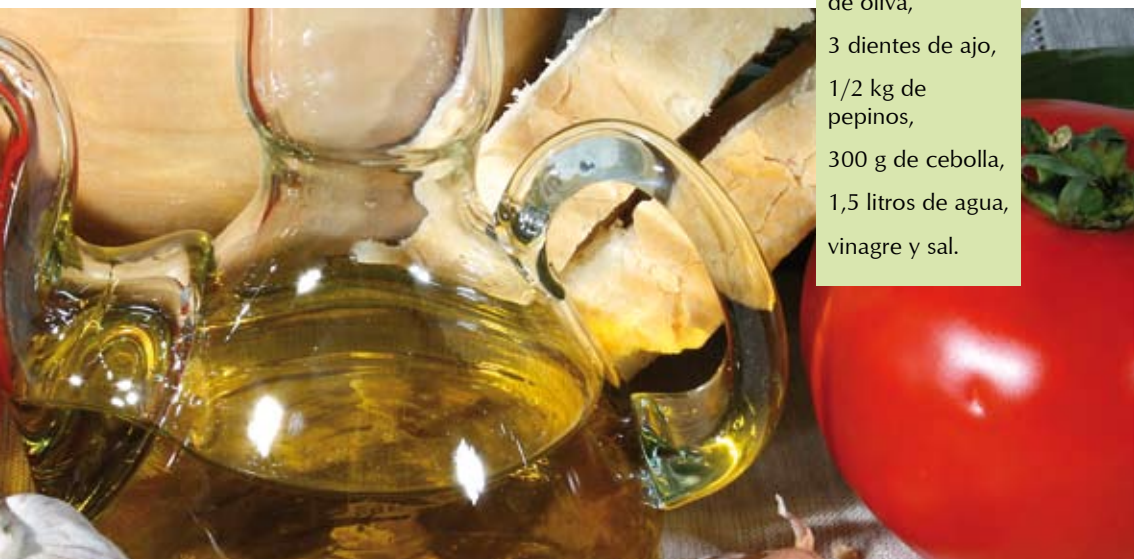
Pimiento rojo seco, ajo, cebolla, tomates maduros, pimientos rojos, agua, pimentón picante, sal, aceite de oliva, pimienta, azafrán, caldo y rebanadas de pan del día anterior.

Gazpacho con sopas de pan

Se pican los tomates rojos en trozos pequeños (1-2 cm). El pepino se corta en pequeñas porciones como granos de pimienta. Después se cortan los ajos y la cebolla como los pepinos, se vierten en un bol y se aliñan con aceite de oliva, vinagre y sal. Se le añade agua al gusto. Por último se le añadirá las migas de pan, o se sirven aparte. También se puede añadir una guarnición.

INGREDIENTES

1/2 kg de miga de pan,
1,5 kg de tomates rojos,
125 c.c. de aceite de oliva,
3 dientes de ajo,
1/2 kg de pepinos,
300 g de cebolla,
1,5 litros de agua,
vinagre y sal.





Recetas

INGREDIENTES

Caracoles
serranos,
cebolla, ajos,
pimiento seco
colorado,
laurel, guindillas,
tomillo, pan,
almendras y
especies
aromáticas.

Guiso de caracoles

Lavar los caracoles y ponerlos a hervir junto con la cebolla, la cabeza de ajos, el laurel, el pimientito seco, el tomillo y una guindilla. Cuando estén tiernos, sacar y tirar la cebolla, los ajos y el laurel. Freír en aceite los dientes de ajo, las rebanadas de pan y las almendras, machacándolos junto con el pimiento cornicabra, la otra guindilla y las especias aromáticas. Echar este majado sobre los caracoles y dejarlo que hierva un cuarto de hora.



Gachas picantes

En una sartén honda con aceite se rehoga la harina con la matalahúva, sazonando y removiendo continuamente. Se añade agua (un litro aproximadamente), evitando que la mezcla forme grumos y se pegue al fondo. Se hierva a fuego medio, siempre removiendo en el mismo sentido, hasta que la harina esté cocida y la pasta quede ligeramente espesa. Se aparta la sartén del fuego y se deja enfriar en un lugar fresco.

El punto ideal de consumo se detecta cuando al empezar a enfriar, y moviendo un poco la sartén, se forman unas pequeñas grietas superficiales.

El toque especial de estas gachas picantes se lo aporta al plato la salsa colorá que se prepara a parte y que se verterá sobre ellas, con longaniza frita y pimientos asados, con un caldo de ajo "quemao" (asado), refrito de tocino, chorizo y un pimiento seco picante majado en el mortero.

INGREDIENTES

250 g de harina
de trigo,
unos granitos de
matalahúva,
aceite de oliva
virgen extra,

para la salsa:

longaniza,
pimientos,
ajo,
tocino,
chorizo,
pimiento picante,
agua y sal.

Recetas



Puré de cebollas

Las cebollas se rehogan con manteca de vaca y se sazonan con pimienta, sal, tomillo, hierbabuena y laurel, cuidando que antes que se doren hay que añadirles agua fría.

Se cuecen lentamente durante un par de horas aproximadamente, tras lo cual se dejan enfriar y las pasamos por la pasadera. Por último, le añadiremos la yema del huevo y el caldo y se le da un hervor. Este plato se puede servir, si así nos apetece, acompañándolo de cortezones de pan que previamente freímos.

INGREDIENTES

1 cebolla por cada comensal,
manteca de vaca,
pimienta,
laurel,
tomillo,
hierbabuena,
1 huevo y
cortezones de pan.





Recetas

INGREDIENTES

Masa de pan,
aceite de oliva,
huevos,
azúcar y
ajonjolí.

Hornazos

Se pone la masa de pan en una fuente y se vierte sobre ella el aceite de oliva. Se amasa muy bien hasta que se le incorpora el aceite. Se van cogiendo pequeñas porciones y se hacen unas bolas con las manos hasta formar los bollos redondos. Se ponen en la bandeja del horno y encima de cada uno se coloca un huevo entero crudo con el cascarón. Después se hacen unas tiras de masa en forma de cilindros largos que se ponen sobre los huevos en forma de cruz, sujetándolos a los bollos. Finalmente se rocían los bollos con azúcar y ajonjolí y se dejan reposar aproximadamente 2 horas (depende de la temperatura del ambiente). Después se meten en el horno (lo ideal es un horno de panadería) y se cuecen aproximadamente 30 minutos hasta que estén dorados.

Leche frita

Se mezcla bien el azúcar, las harinas y parte de la leche. Cuando está todo disuelto, se añaden dos huevos y se sigue mezclando. Mientras, se pone a calentar el resto de la leche con la rama de canela y la corteza de limón. Cuando la leche ha hervido se aparta del fuego y se cuela para quitar la nata. Aún caliente la leche se vierte sobre el bol en el que está la masa de la harina y se vuelve a calentar todo a fuego lento durante 10 minutos, removiendo sin parar hasta que espese. Retiramos del fuego la crema, la exten-

demos bien en una fuente y la dejamos enfriar, retirando previamente la canela y el limón. Una vez que la crema está totalmente fría, la cor-

tamos en cuadrados o tiras, la rebozamos en harina y huevo y la freímos en aceite bien caliente con una corteza de limón. Conforme se sacan los cuadrados del aceite, se van espolvoreando con azúcar y canela en polvo, y esperamos a que se enfríen.

INGREDIENTES

Azúcar,
harina de trigo,
harina de maíz,
leche,
huevos,
canela en rama,
corteza de limón,
aceite de oliva y
canela en polvo.



Restaurantes





Restaurantes

en Alfacar



Mesón Casa Miguel

Especialidad en comida típica granadina. Posee un gran salón para bodas, bautizos, comuniones, comidas de empresa, etc.



Datos del contacto

Dirección:
C/ Eduardo Yáñez,
núm. 5.
18170 Alfacar.

Tfno: 958 543 478

Web: www.meson-casamiguel.com

Categoría:
1 tenedor.

Tipo de cocina:
tradicional.

Aforo: 200 personas.

R/GR/01668

en Beas de Granada



La Pradera

A la entrada de Beas de Granada nos encontramos con este típico establecimiento que aúna tradición y modernidad.



Datos del contacto

Dirección: C/ Río,
núm. 1.
18184 Beas de
Granada.

Tfno: 958 546 279.

Categoría:
1 tenedor.

Tipo de cocina:
tradicional.

Aforo: 60 personas.

R/GR/01110

Restaurantes



en Cogollos Vega



Catacena

Servicios: Aceptan tarjetas de crédito, salones privados, acceso discapacitados, reserva de mesa, aparcamiento, terraza, admisión de animales domésticos, abierto hasta tarde, zona de recreo infantil.

Cocina regional, carnes a la brasa, migas, morcilla, etc.

Precio medio menú: 13/15 euros.

Datos del contacto

Dirección:

Paraje Catacena,
s/n. 18197
Cogollos Vega.
(junto al Instituto)

Tfno: 958 409 032.

Tipo de cocina:

Cocina regional.

Categoría:

1 tenedor.

Aforo:

200 personas.

R/GR/01131

en Diezma



Hita

Situado en la Carretera de Murcia, ahora más dedicado al turismo interior.

Platos típicos: Perdiz de campo y arroz con leche.



Datos del contacto

Dirección:

Ctra. Nacional 342.
18180 Diezma.

Teléfono:

958 680 006.

Tipo de cocina:

tradicional

Categoría:

Aforo: 30.

R/GR/00082



Restaurantes

en Huétor Santillán

Ermita de Santillán

Salón para celebraciones, terraza exterior, pago con tarjeta, climatización, bodega, cafetería y una magnífica carta a su servicio.



Datos del contacto

Dirección:

Ctra. Murcia, 1.
18183 Huétor
Santillán.

Teléfono:

958 546 406.

Tipo de cocina:

tradicional.

Categoría:

2 tenedores

Aforo: 300.

R/GR/01688

en Huétor Santillán

La Posaílla

Situado en la antigua Carretera de Murcia, esta venta que data de 1925 en la actualidad sirve comida tradicional de la zona.



Datos del contacto

Dirección:

Ctra. Murcia, 94A.
18183 Huétor
Santillán.

Teléfono:

958 546 375.

Tipo de cocina:

tradicional

Categoría:

1 tenedor

Aforo: 50.

R/GR/00733

Restaurantes



en Huétor Santillán

Datos del contacto

Dirección:

Urb. Molino Alto.
C/ Mesón, 17.
18183 Huétor
Santillán.

Tfno.: 958 546 151.

Tipo de cocina:

Tradicional. Cochinillo, carnes a la brasa.

Categoría:

2 tenedores

Aforo: 100.

R/GR/00408

Mesón Molino Alto

Es ideal para disfrutar de lo mejor de la gastronomía mediterránea,. Calidad, buen precio y estupendo servicio, unidos a la originalidad de sus platos, harán las delicias de los paladares más exigentes y sorprenderá a los más curiosos. Entre sus especialidades: carne a la brasa, las deliciosas roscas, pimientos de piquillo rellenos, etc. Aceptan tarjetas de crédito, acceso discapacitados, reserva de mesa, bodega, espectáculo.



en Nívar

Datos del contacto

Dirección:

Torreillas, 17.
18197 Nívar.

Tfno.: 958 428 225.

www.restauranteelgallo.com

Tipo de cocina:

tradicional.

Categoría:

2 tenedores

Aforo:

150 personas.

R/GR/000712

El Gallo

En este restaurante saben de la importancia de la dieta mediterránea, por eso, todos sus platos están basados en ella.

Gran terraza exterior, local climatizado, aparcamiento, bodega.

Reservas: pablo@restauranteelgallo.com





Restaurantes

en Víznar



Horno de Víznar

Funde su ancestral origen en las viejas tahonas que primitivamente surtían de pan a la ciudad de Granada. En la planta baja queda situado, intacto, el horno de leña mantenido día y noche encendido y caliente. Una primera planta antigua leñera, ha sido convertida en suntuoso y acogedor salón-comedor con una amplia chimenea, de ambiente cálido y familiar.

Es necesario reservar previamente.

Datos del contacto

Dirección:

Avda. Andalucía,
núm 1.

18179 Víznar.

Teléfono:

958 540 253.

649 725 247.

Tipo de cocina:

Especialidades al
horno.

Categoría:

2 tenedores

Aforo: 44 personas.

R/GR/01235



Alojamientos



Alojamientos en Alfacar

Casa rural La luna del sur

CR/GR/00136

Dirección
Avda. Parque
Federico García
Lorca, s/n

Datos de contacto
902 885 358



La Luna del Sur es un tranquilo y cómodo alojamiento rural en el que los propietarios han tratado de respetar la arquitectura de la comarca y lo han dotado de la accesibilidad y confort que se requiere en la actualidad. En base a ello la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte la cataloga como casa rural de categoría superior.



Habitaciones
7 habitaciones dobles
con baño propio y
balcón

Capacidad
17 personas

Características, equipamientos y servicios



Página web: www.lalunadelsur.com



Habitaciones
34 habitaciones

Su privilegiada situación geográfica hace de Rías un destino único para el ocio y el descanso. Está situado en una de las mejores zonas del Parque Natural de Huétor. Sus habitaciones, llenas de buen gusto y sencillez, ofrecen todas las comodidades necesarias para hacer inolvidable la estancia.

Alojamientos Diezma

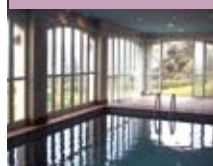
Hotel El Señorío de Rías

CR/GR/01158

Dirección
Finca de Rías,
Autovía A-92 con
salida en Diezma

Datos de contacto
651 840 169/170
651 710 087

e-mail: elseñoriode-rias@hotmail.com



Características, equipamientos y servicios



Página web: www.hotelforestalelseñorioderias.com/entrada1.html

Simbología

Equipamiento para Casa Rurales



- | | | |
|---------------------------|---|----------------------------------|
| 1 Admite animales | 8 Aire acondicionado | 14 Teléfono |
| 2 Adaptada a minusválidos | 9 Barbacoa | 15 Aparcamiento propio |
| 3 Televisión | 10 Leña para barbacoa y chimenea | 16 Servicio de bar/restaurante |
| 4 Chimenea | 11 Piscina | 17 Equipamiento para niños |
| 5 Microondas | 12 Espacios verdes y mobiliario en exteriores | 18 Horno |
| 6 Lavadora | 13 Acceso a Internet | 19 Suelo radiante |
| 7 Calefacción | | 20 Actividades de turismo activo |

Equipamiento extra para Hoteles Rurales



- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Aire acondicionado/
calefacción en habitaciones | 4 Minibar |
| 2 Teléfono | 5 Hilo musical |
| 3 Televisión/satélite | 6 Internet en habitaciones |
| | 7 Caja fuerte |





Manual de buenas prácticas ambientales

INTRODUCCIÓN

Todos queremos cambiar el mundo y hacer de él un lugar en el que podamos disfrutar plenamente de todo lo bueno que tiene la vida. Pero no es suficiente con que los gobiernos, instituciones y organizaciones ecologistas tomen medidas, promuevan proyectos y expresen exigencias. Es fundamental que ciudadanos y ciudadanas conozcamos y asumamos cuál debe ser nuestro comportamiento para conseguir un medio ambiente más saludable, también cuando nos alojamos o practicamos actividades turísticas en el medio rural.

TRANSPORTE

1. Procure mantener una moderada velocidad en nuestras carreteras. Además de necesitar un tránsito sosegado por su condición de carreteras de montaña podrá evitar a tiempo atropellos de la fauna. En caminos, no se debe circular a más de 40 km/h, salvo indicación expresa.
2. Estacione el vehículo a la entrada de nuestros pueblos pequeños. Le resultará más gratificante realizar la visita paseando y así no congestionará sus calles estrechas.

CONSUMO DE AGUA

1. Procure cerrar bien los grifos una vez usados. Una gota por segundo supone un despilfarro de 30 litros diarios, un sobre consumo que no nos podemos permitir.
2. Cierre los grifos mientras realiza otra actividad como el cepillado de dientes, el afeitado o el enjabonado de manos.
3. No utilice el WC como basurero ni accione innecesariamente la cisterna. Si ésta dispone de dispositivo de doble uso, accione el que corresponda a la necesidad de cada momento.
4. Use la ducha en lugar del baño, ya que normalmente el consumo de agua de una ducha es de 5 a 6 veces menor que el de un baño.

CONSUMO DE ENERGÍA

1. Procure apagar las luces cuando no las esté utilizando. En caso de que haya tubos fluorescentes, es recomendable apagarlos sólo si no vamos a usarlos hasta después de dos horas o más.



Manual de buenas prácticas ambientales

2. Antes de marcharse de la habitación, procure que no queden luces encendidas ni dispositivos eléctricos enchufados innecesariamente.
3. Cuando use el frigorífico, procure no abrirlo innecesariamente, dejarlo abierto mientras piensa lo que va a coger o introducir productos calientes en él, ya que todo esto fuerza la maquinaria y, por tanto, aumenta el consumo de electricidad.
4. No abuse de la climatización, pues representa un excesivo consumo de energía. Abrir o cerrar ventanas o permitir que pase más o menos luz son fórmulas que ahorran energía.
5. Apague el televisor cuando no le esté prestando atención o lo tenga en sistema de stand-by, que supone un consumo diario de 1,5 vatios.

RESIDUOS

1. Colabore en el reciclaje de residuos. Use los contenedores específicos de recogida selectiva que se hallan en el alojamiento y en el pueblo. Utilice en todo momento las papeleras de las que dispone en la habitación y en los lugares comunes.
2. Haga las compras con una bolsa de tejido o cualquier otro material reutilizable y rechace las ofertas de bolsas de plástico o envoltorios innecesarios ofrecidos por el establecimiento. De esta forma contribuirá a reducir la generación de residuos.
3. Utilice fiambreras para envasar los alimentos o picnics de excursiones.
4. No arroje los residuos que pueden resultar peligrosos para el medio ambiente (ejemplo pilas alcalinas o de botón, productos de limpieza, medicamentos, etc.) a la basura. Utilice los contenedores especializados de los que al efecto dispondrá el alojamiento.

RUIDOS

1. Asegúrese de que su vehículo está debidamente insonorizado conforme a la legislación vigente. Conduzca evitando producir fuertes aceleraciones generadoras de un ruido innecesario, especialmente si su vehículo es una motocicleta, un ciclomotor o quad.
2. Evite gritos o charlas en voz alta en lugares públicos como restaurantes, cafeterías u otras dependencias.
3. No utilice el equipo de música a volumen alto y, menos aún, con las ventanillas bajadas cuando circule por nuestros pueblos o por el entorno rural y natural.



Manual de buenas prácticas ambientales

4. Procure tener bajo el volumen de su equipo de música o televisor cuando permanece en la estancia de un alojamiento, pues seguramente estará impidiendo el descanso de su vecino.

CONSUMO

1. Contribuya al afianzamiento de la agricultura ecológica en el entorno rural de estos pueblos comprando sus productos. Esto redundará en un medio ambiente y unos alimentos de mejor calidad, exentos de sustancias químicas agresivas de la agricultura convencional. Al respecto, recomendamos que tenga presente la ecoetiqueta de la Unión Europea sobre productos ecológicos.
2. Si tiene posibilidad, seleccione aquellos productos cuyo envase dispone de la etiqueta de “material reciclable”, pues facilitará así la salida ecológica de los residuos que genere.
3. Si el comercio dispone de sistema de depósito-retorno de envases (botellas de vidrio, cajas de verduras, etc.), utilícelo y evitará la generación innecesaria de residuos y facilitará su reutilización.
4. En la compra de alimentos, adquiera los productos de envases de vidrio y papel frente a los de metal y plástico. En la medida de lo posible, evite las pequeñas porciones y elija siempre envases grandes porque son más económicos y suponen menos gasto de energía y tratamiento de residuos.
5. Asegúrese de que los sprays que compre tienen la ecoetiqueta de “amigo del ozono” para evitar el deterioro de esta importante capa de la atmósfera.
6. Es aconsejable realizar compras de artesanía de los pueblos que visite. Con ello no sólo estará adquiriendo una manifestación de arte popular sino que estará contribuyendo al afianzamiento de iniciativas que mantienen viva nuestra cultura.
7. Por el mismo motivo, deguste los platos típicos de los pueblos que visita a fin de comprobar la exquisitez de sus platos, una manifestación de cultura local.
8. Igualmente, y en la medida de lo posible, escoja preferentemente los productos alimenticios producidos en el entorno rural de los pueblos que visita. De este modo, estará contribuyendo al mantenimiento de los habitantes y a la persistencia del paisaje agrario fruto de una actividad milenaria.



Manual de buenas prácticas ambientales

9. Atienda al etiquetado o las certificaciones de los productos y servicios que adquiere. Acreditaciones como la Marca Parque Natural, ISO 14000 y 9000, EMAS o Marca Calidad Certificada aseguran óptimas prestaciones en cuanto a medio ambiente y calidad.

VISITAS TURÍSTICAS

1. Disfrute con respeto de nuestro Patrimonio Histórico y Artístico. Siga en todo momento las instrucciones del guía cuando reciba este servicio.
2. Procure no tocar ni deteriorar las piezas artísticas. Una mano que pasa por una escultura, un tapiz o una pintura se suma a miles hasta producir un deterioro irreversible.
3. En las visitas a iglesias, respete el horario de culto de la población local. Absténgase de realizar fotografías en su interior (a no ser que se le autorice) y mantenga la voz muy baja en todo momento.
4. Evite la tentación de coger alguna pieza como una tesela de un mosaico como souvenir. Piense que tal acción, por sí solo perjudicial para la integridad del patrimonio, resulta gravemente perniciosa cuando se suma a la de otros visitantes.
5. No siga la tendencia generalizada de dejar testimonio de su visita rubricando su nombre en elementos del patrimonio natural o cultural como rocas, cortezas de árboles, murallas, etc. Con ello está deteriorando de manera irreversible la calidad de la visita para otros visitantes.
6. Evite ruidos molestos durante sus paseos por las calles. Respete las horas de descanso de la población y sus ritmos de vida, que no suelen coincidir con los del ocio de los visitantes.
7. Si tiene oportunidad de asistir a alguna manifestación festiva o folclórica de un pueblo, respete todo lo posible el sentimiento de su gente, aunque no comparta las creencias y ritos locales.
8. Disfrute de la visita de nuestros campos de cultivo y espacios rurales. No los pise ni recoja frutos de los cultivos sin el permiso del propietario. Disfrute de la visita de nuestros espacios naturales protegidos y respete las normas de comportamiento en este tipo de lugares. Atienda a las indicaciones de los informadores o de los carteles y senderos y otros equipamientos.
9. Es recomendable no practicar modalidades de turismo activo que puedan suponer alguna agresión al medio. Podrá informarse en centros de visitantes y puntos de



Manual de buenas prácticas ambientales

información sobre las actividades permitidas, así como de los lugares y fechas habilitados al efecto.

10. Evite hacer ruido (gritando, con música, etc.) pues no sólo perjudica a otros visitantes, sino que ahuyenta a animales, a veces con efectos nocivos si con ello abandonan sus cuidados parentales.
11. No realice extracciones de ningún tipo (animales, plantas, fósiles, minerales, etc.) como souvenir o por afición coleccionista. Piense que estas acciones, multiplicadas por el número de visitantes pueden ocasionar serios problemas en la integridad de los ecosistemas de la zona, máxime cuando la extracción afecte a especies protegidas o en peligro de extinción. Haga fotografías para llevarse un recuerdo.
12. En sus rutas senderistas o en bicicleta, si va acompañado de un guía, siga sus instrucciones y, si acude solo, procure respetar los senderos y caminos marcados. No busque atajos ni abra nuevos pues redundaría en una mayor erosión difusa. Procure no arrojar desperdicios de la comida, aunque sean biodegradables; métalos en una bolsa de plástico e introdúzcala en un contenedor específico a su regreso.
13. El monte mediterráneo arde con mucha facilidad, especialmente en verano, por lo que es muy importante que se abstenga de hacer fuego o fumar en zonas forestales. Recuerde que en las áreas declaradas Parque Natural sólo se puede hacer fuego en lugares habilitados y en los meses autorizados (las épocas en las que no está permitido varían anualmente, aunque suelen ir de junio a finales de octubre).
14. Evitar aquellas acciones que puedan causar inconvenientes a las explotaciones, animales domésticos o equipamientos (vallas y pasos de ganado) de los agricultores o ganaderos y respetar el uso original de las cañadas, cediendo el paso a los rebaños y cerrando portillos ganaderos.



Datos de interés

Consejería de Turismo Comercio y Deporte		
	Calle Juan Antonio de Vizarrón, s/n Edificio Torretriana. Isla de la Cartuja 41092 Sevilla	Teléfono 955 065 100 Fax 955 065 164
	www.juntadeandalucia.es/turismocomercioydeporte/	
Delegación Provincial de Granada	Plaza de la Trinidad, nº 11 18071 Granada	Tfno.: 958 02 68 00 / Fax: 958 02 68 33
Turismo Andaluz	C/ Compañía, nº 40. 29008 Málaga	901 200 020
Parque Natural Sierra de Huétor		
Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente	C/ Marqués de la Ensenada, 1 18071 Granada	Tfno: 958 026 000 Fax: 958 026 058
	E-mail: pn.hueter.cma@juntadeandalucia.es	
Centro de visitantes “Puerto Lobo”	Ctra. Local Víznar-Puerto Lobo, km 43 18179 Víznar. Granada	Tfno./fax: 958 540 426
	E-mail: ecoturismo@egmasa.es	
Oficina de Turismo de la Junta de Andalucía	C/ Santa Ana, nº 4 Bajo 18009 Granada	Tfno: 958 57 52 02 Fax: 958 57 52 03
	E-mail: otgranda@andalucia.org	
ALFACAR		
Ayuntamiento	Plaza de la Iglesia, n.º 1 18170 Alfacar	Tfno: 958 543 002 Fax: 958 543 547
	Web: http://www.ayuntamientodealfacar.es/ E-mail: informacion@ayuntamientodealfacar.es	



Datos de interés

BEAS DE GRANADA		
Ayuntamiento	C/ Barrios, 35 18184 Beas de Granada	Teléfono: 958 54 62 06
	Web: beasdegranada.com	
COGOLLOS VEGA		
Ayuntamiento	Plaza Llanete, 1 18211 Cogollos de la Vega	Tfño: 958 409 161 Fax: 958 409 012
	Web: http://www.aytocogollosvega.com/ E-mail: administracion@aytocogollosvega.com	
DIEZMA		
Ayuntamiento	Plaza Ayuntamiento, s/n 18180 Diezma	Tfño: 958 68 00 01
HUÉTOR SANTILLÁN		
Ayuntamiento	Plaza de la Constitución, 1 18183 Huétor Santillán	Tfño: 958 54 60 13
NÍVAR		
Ayuntamiento	C/ Pretiles, 12 18197 Nívar	Tfño: 958 42 80 51
VÍZNAR		
Ayuntamiento	Plaza de la Constitución, n.º 5 18179 Víznar	Teléfono: 958 543 304
	Web: www.ayuntamientodeviznar.com Email: viznar@dipgra.es	



Datos de interés

Museos		
Casa Museo Federico García Lorca	Poeta García Lorca, 4 18340 Fuente Vaqueros	Teléfono: 958 516 962 Fax: 958 516 963
	E-mail: info@museogarcialorca.org	
Casa Federico García Lorca	Virgen Blanca, s/n 18004 Granada	Teléfono: 958 258 466 Fax: 958 251 996
	Web: www.huertadesanvicente.com E-mail: info@huertadesanvicente.com	
Empresas de Turismo Activo		
Bremont Bustamante	La Fuente, 2 18180 Diezma	Teléfono: 659 511 995 / 679 798 679
	Web: www.andaventur.com	
Rutas a caballo “El Chaparral Caballos”	Prado Negro - Huétor Santillán	Teléfono: 669 467 171
Maguibe Ocio	Los Sifones, 6 18183 Huétor Santillán	Teléfono: 609767250
Transportes		
Información Dirección General de Tráfico (DGT)	Ayuda en Carretera	900 123 505
RENFE Información y reservas	Nacional	902 240 202
	Internacional	902 243 402
RENFE	Granada	958 27 12 72
Autobuses		958 18 50 10
AENA		902 404 704



Datos de interés

Otros teléfonos de interés		
Policía Nacional		091
Policía Local		092
Guardia Civil		062
Emergencias		112
Emergencias Sanitarias		061
Bomberos		080
Consumidor		900 849 090
Salud Responde		902 505 060
Salvamento y Seguridad Marítima		900 20 22 02
Información Junta de Andalucía		902 50 55 05
Información de Turismo (Turismo Andaluz)		901 200 020
Información de Turismo Joven (INTURJOVEN)		902 510 000
Teléfono de la Mujer		900 200 999
Teléfono del Menor		900 506 113
Información de Correos		902 197 197
Webs de interés		
Turismo Andaluz, S.A	www.andalucia.org	
Consejería de Turismo, Comercio y Deporte	www.juntadeandalucia.es/turismocomercioydeporte/	
Consejería de Medio Ambiente	www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/web/	

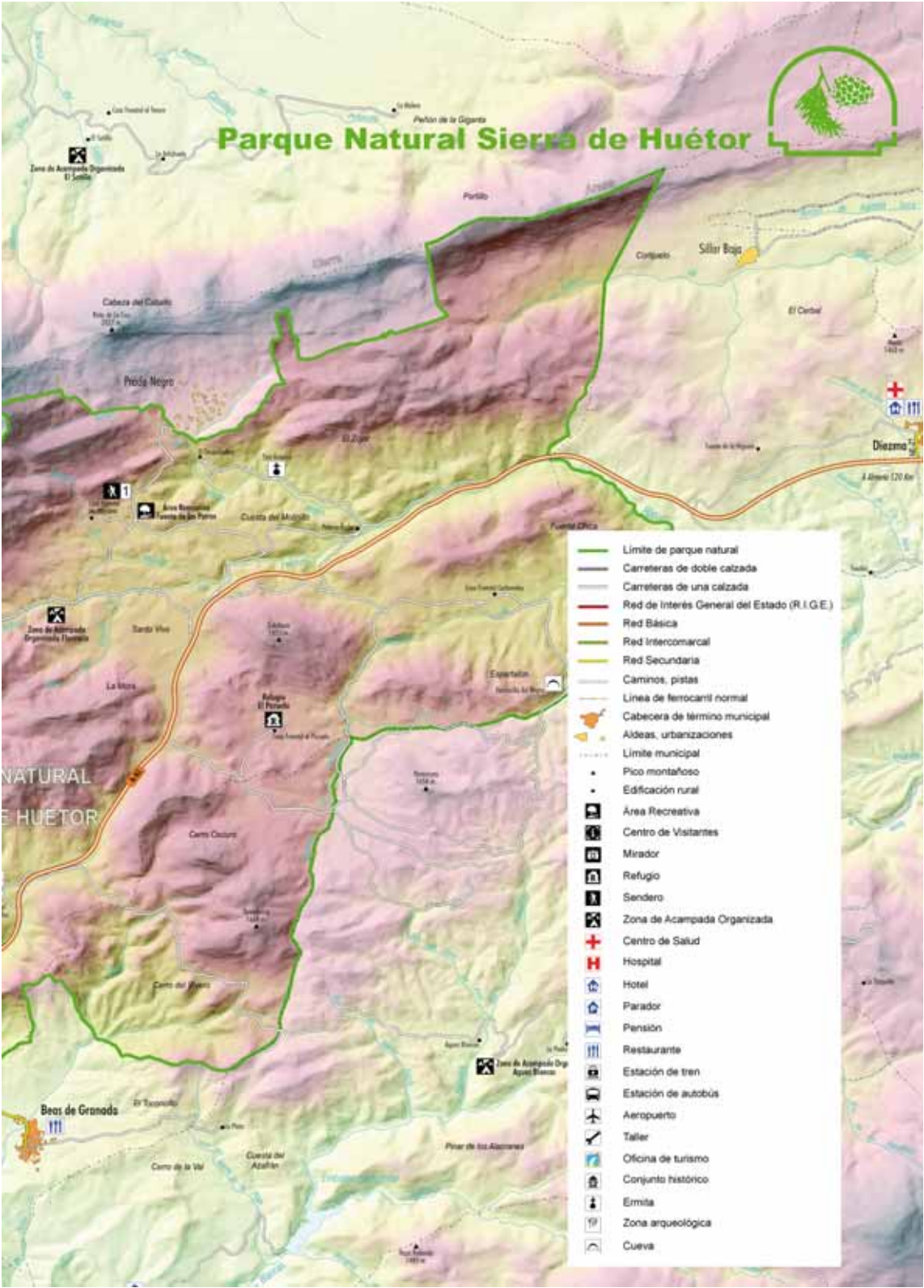


Datos de interés

Patronato Provincial de Turismo de Granada	www.turgranada.es/index.php
Ayuntamiento de Alfacar	www.ayuntamientodealfacar.es
Ayuntamiento de Beas de Granada	www.beasdegranada.es
Ayuntamiento de Cogollos Vega	www.aytocogollosvega.com
Ayuntamiento de Víznar	www.ayuntamientodeviznar.com



Parque Natural Sierra de Huétor



- Límite de parque natural
- Carreteras de doble calzada
- Carreteras de una calzada
- Red de Interés General del Estado (R.I.G.E.)
- Red Básica
- Red Intercomarcal
- Red Secundaria
- Caminos, pistas
- Línea de ferrocarril normal
- Cabecera de término municipal
- Aldeas, urbanizaciones
- Límite municipal
- Pico montañoso
- Edificación rural
- Área Recreativa
- Centro de Visitantes
- Mirador
- Refugio
- Sendero
- Zona de Acampada Organizada
- Centro de Salud
- Hospital
- Hotel
- Parador
- Pensión
- Restaurante
- Estación de tren
- Estación de autobús
- Aeropuerto
- Taller
- Oficina de turismo
- Conjunto histórico
- Ermita
- Zona arqueológica
- Cueva

