

Almedijar, Tierra de Oficios



dos rutas INFINITOS PAISAJES

Nos encontramos en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Espadán, refugio de naturaleza y un placer para los cinco sentidos. Caminando por estas montañas no solo disfrutaréis de unas fantásticas vistas y de la presencia de multitud de especies diferentes de fauna y flora, sino que viajaréis en el tiempo en un bosque que ha sido aprovechado por nuestras gentes desde tiempos preislámicos. Para conocerlo os proponemos dos rutas de diferentes dificultades perfectamente señalizadas.



Seguid los símbolos y dejaos guiar hacia un entorno colmado de grandes y pequeñas historias. Historias que han moldeado nuestros recursos naturales durante siglos.



RUTA DE LOS OFICIOS

Ruta familiar lineal que os llevará desde el pueblo hacia el bosque por el barranco de Almazor. Pasaréis por el antiguo molino harinero y una carbonera reconstruida, y llegaréis hasta la Castañera, árbol monumental a unos 3 km del punto de salida con una particular leyenda. Visitaréis uno de los alcornoques más densos y selváticos de la geografía española.

Ruta circular de 12 km que os adentrará en la auténtica selva mediterránea: los alcornoques montanos de Espadán, uno de los ecosistemas más biodiversos de Europa. Después de visitar la Masía Mosquera, a la que accederéis bajando al valle de la Falaguera, volveréis a Almedijar por la serpenteante carretera que une nuestro pueblo con Aín, centros neurálgicos de las revueltas moriscas del s. XVI. Un paisaje irrepetible. ¡Que disfrutéis!

PAISAJES DEL CORCHO



ALMEDÍJAR, ¡TIERRA DE OFICIOS!

No solo del corcho se vive aquí. Entrad a nuestro Museo y comprobadlo



● ARTESANÍA CON MIMBRE

Utilizado desde la antigüedad para fabricar cestas, mobiliario y recipientes, tanto para las clases populares como para las acomodadas.

● MOLINO HARINERO

Estos molinos facilitaron la vida tanto a personas como animales, ya que antes de la utilización del agua para mover las piedras de molino, la molienda se realizaba a mano y posteriormente la fuerza la hacían los animales.



● ACEITE DE OLIVA

El cultivo de la oliva ha sido de gran importancia para la zona. La variedad que se cultiva aquí, la Serrana de Espadán (con D.O. propia), está adaptada a las sequías y heladas características de la zona.



● MIEL

Ya los sumerios, 4000 años a.C., proporcionaban un habitáculo para que las abejas pudieran anidar en su interior y así poder recolectar la dulce miel. Importante no solo por el producto final, sino por la función de las abejas en la polinización de todo tipo de cultivos.



● CARBONEROS

Oficio esencial antes del uso de los combustibles fósiles, ya que el carbón vegetal (de pino o alcornoque) estaba muy extendido, desde las cocinas o la calefacción de las casas hasta como combustible esencial en el funcionamiento de las herrerías.



● QUESOS

La oveja guirra, autóctona, es buena para carne, leche o lana. Resistente por su ascendencia africana, capaz de alimentarse de árboles cuando escasean los pastos. Aquí encontramos los últimos jemplares que quedan.

Las bodegas surgieron como almacenes para proteger el vino de los saqueos en la Edad Media. Hoy día, en ellas no solo se almacena el vino sino que también ocurren los procesos de fermentación y embotellado.

● VINO

