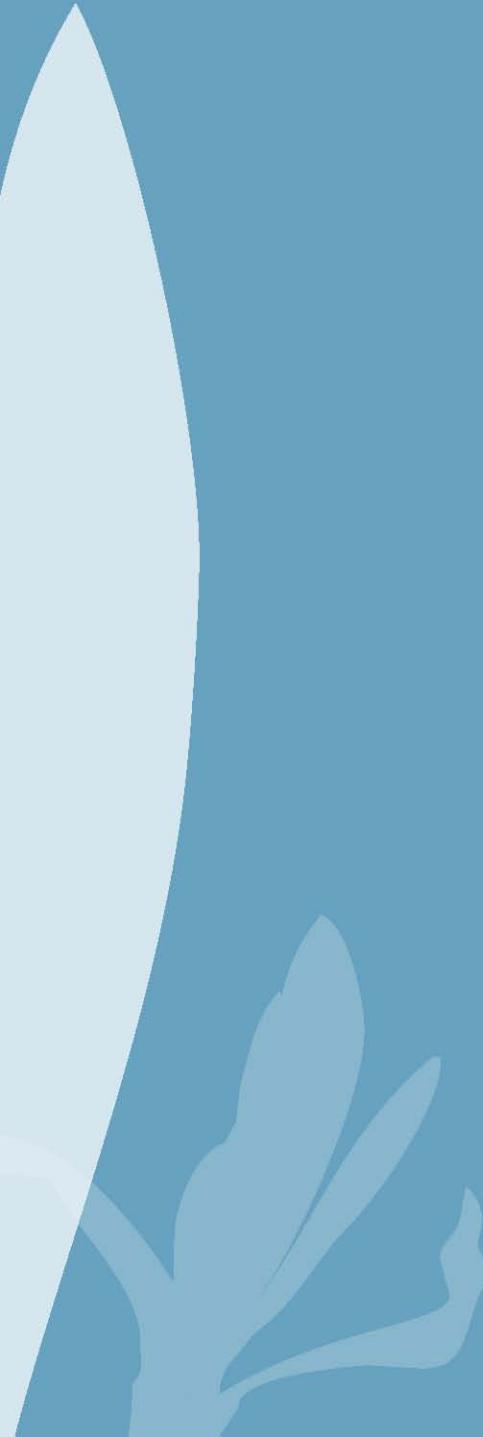


Guía de Recursos Oleoturísticos de la Axarquía





Plan de Dinamización del Producto Turístico Axarquía
Textos e imágenes: Francisco Lorenzo Tapia y Pablo Moreno Aragón
Imprime: Gráficas Europa Soc. Coop. And.

Guía de Recursos Oleoturísticos de la Axarquía



Benagalbón: Rincón de la Victoria

Molino de los Morenos Altos

Almazara histórica



Barriada Los Morenos Altos

36° 45' 09N 04° 15' 12W



Molino de sangre de una sola piedra troncocónica con una solera formada con piedras de diferentes tamaños y formas.



Benagalbón. Rincón de la Victoria

Museo Municipal de artes y tradiciones populares



Canalizo s/n

36° 44' 17N 04° 14' 40W

cultura@rincondelavictoria.es

www.rincondelavictoria.es



El Museo de Artes Populares fue fruto de la aportación que numerosos vecinos realizaron de diferente material cultural relacionado con el pasado. El museo se ubica en un gran espacio de planta irregular. Esta disposición permite crear distintos ambientes donde exponer las diferentes colecciones, con una ordenación por actividades. La tahona, la tienda, el cuarto de atalajes, el mundo del vino y la pasa, la cocina, el comedor y el dormitorio son las secciones en las que se articula el museo. Entre todas las piezas que se muestran en los distintos escenarios, se descubren elementos vinculados con el mundo del aceite de oliva.



Benagalbón. Rincón de la Victoria

Benadiviva

Almazara tradicional



Juan Bravo, 2

36° 44' 15N 04° 14' 41W

molinodebenagalbon@hotmail.com

www.molinodebenagalbon.es



Para los amantes de la historia del olivo es un auténtico deleite poder visitar esta almazara en periodo de campaña, pues se puede admirar en todo su esplendor el funcionamiento de las estáticas maquinarias que generalmente son contempladas en los museos. El aceite es extraído a la antigua usanza, mediante la molienda de la aceituna en un molino de principios del siglo XX. Su producción es tan escasa como el elemento humano de la almazara. Un solo operario, Ignacio Pérez, actual propietario por herencia familiar, realiza año tras año la conversión de las pequeñas y poco productivas aceitunas de la comarca en un elixir muy preciado. Este molino tiene dos diferencias notables. Es uno de los pocos molinos tradicionales de arranque manual que subsisten en nuestro país. Y además es de los pocos que extraen "la flor de aceite": aceite de oliva virgen extra en frío y sin presar, sacado artesanal y directamente de la batidora, un verdadero placer para los degustadores del aceite de oliva. El aceite de oliva se obtiene mediante la utilización de prensas de vapor, que tras una decantación natural, se convierte en una joya para el paladar.



