

# GUÍA TURÍSTICA **MOCLINEJO** TOURIST GUIDE

  
Europa  
invierte en las zonas rurales



*Disfruta de la Axarquía Malagueña / Enjoy the Axarquía (Málaga)*



**AXARQUÍA**  
COSTA DEL SOL

Centro de Desarrollo Rural de la Axarquía

(CEDER-Axarquía)

[www.cederaxarquia.org](http://www.cederaxarquia.org)

[info@cederaxarquia.org](mailto:info@cederaxarquia.org)

T. 952 50 97 27

Julio de 2015

¡Ven a visitarnos!



## INFORMACIÓN TURÍSTICA

El municipio de Moclinejo está situado en el interior de la Axarquía, en la parte más occidental, y lo forman principalmente dos núcleos: **Moclinejo y El Valdés**. De origen árabe y rodeado de lomas cubiertas de olivos, viñedos y almendros, esta villa es conocida por su vino y su aceite de oliva de excelente calidad, y es también conocida como la Puerta de entrada a la Ruta de la Pasa. El casco urbano conserva el trazado de la época musulmana, con calles sinuosas y casas bajas adaptadas a las irregularidades del terreno. Algunas fachadas presentan hornacinas con imágenes de santos. El pueblo ofrece una bonita estampa cuando se le contempla desde la carretera que sube de la costa y serpentea en sus proximidades.

### ¿Cómo llegar?



Si nos visitas  
en coche

Tomar la Autovía del Mediterráneo (A-7). Poco antes de llegar a Rincón de la Victoria, es preciso desviarse por la MA-3200 hasta Benagalbón, y en este punto enlazar con la MA-3119, que nos lleva directamente a Moclinejo.



Si nos visitas  
en autobús

**AUTOCARES VALLE NIZA**  
Línea Moclinejo – El Valdés – Málaga  
T. 952 54 27 84  
info@autocaresvalleliza.es  
www.autocaresvalleliza.es



# UN POCO DE HISTORIA

La fundación de Moclinejo se remonta al periodo de dominación musulmana. Herencia de los árabes es el trazado urbano de la villa. De lo que no hay constancia cierta es del origen de su nombre. Moclinejo fue escenario de un relevante hecho unos años antes de la conquista de Málaga por los Reyes Católicos. Un cuantioso ejército capitaneado por Alonso Aguilar llegó en 1483 a estas tierras. Los habitantes del pueblo cogieron sus pertenencias y se cobijaron en un castillo. Al no encontrar botín que saquear, los cristianos decidieron incendiar el caserío. Los musulmanes, en respuesta, les lanzaron rocas y flechas. Miles de soldados murieron. En recuerdo de tan estrepitosa derrota, hay un barranco llamado la Hoya de los Muertos y una escarpada pendiente denominada la Cuesta de la Matanza. La villa quedó finalmente conquistada por las tropas de los Reyes Católicos en 1487 y los moriscos fueron expulsados en el siglo XVI. Moclinejo asentó a partir de entonces su economía en la vid y en la elaboración de vino. Sin embargo, la aparición de la filoxera en 1875 frenó su desarrollo. Sólo el primer año la plaga destruyó más de 200.000 cepas. La producción vitivinícola comenzó a recuperarse entrado el siglo XX.

## Para los curiosos

El origen del nombre de la localidad no está claro. En las crónicas de los siglos XV y XVI aparece indistintamente como Moclinetum, Molinete, Moclinete, Mohinete o Molinillo. Hay quien lo ha querido relacionar con el topónimo árabe "hins al muklin" que tiene el curioso significado de fortaleza de los dos ojos. También es un posible derivado de Moclín, pues serían hijos de este asentamiento árabe los que fundaran el actual pueblo.



# ¿QUÉ Y DÓNDE COMER?

El vino, las pasas y el pan son los productos más famosos de Moclinejo y se erigen en elementos básicos del arte culinario local. Los platos más tradicionales son las migas, el bacalao cocido y varias clases de sopas: la de maimones y el gazpachuelo. En verano no pueden faltar ni el gazpacho ni el ajoblanco. Y en repostería, destacan los borrachuelos (roscos de vino) y los hornazos.



*Para los  
aficionados  
a la cocina*

## **Ensalada de Pimientos con Bacalao**

### **Ingredientes**

4 pimientos rojos, 1 tomate grande, 1 cebolla, 100 gr de pepino, 400 gr de bacalao desalado, aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez, sal.

### **Modo de preparación**

Asa los pimientos y el tomate en el horno a 150° (de 40 minutos a una hora). Déjalos enfriar en una bolsa de plástico alimentario cerrada herméticamente. Cuando estén templados, pela los pimientos y el tomate y desmenuzalos en una fuente, con cuidado de aprovechar todo el líquido que han soltado. Añade la cebolla y el pepino picados, y el bacalao cocido y desmenuzado. Aliña a tu gusto con el aceite, el vinagre y la sal. Sirve la ensalada templada o fría.

## BARES Y RESTAURANTES

### **BAR-RESTAURANTE REYES**

Plaza de España, 9  
T. 952 40 05 58  
[www.barreyes.com](http://www.barreyes.com)

### **RESTAURANTE EL POCERO**

Plaza de España, 5  
M. 659 77 88 68

### **BAR HERMANOS RUIZ**

C/Málaga, 4 EL Valdés  
M. 618 89 40 99

### **BAR ROMÁN**

Plaza de la Axarquía, 2  
El Valdés  
M. 669 55 39 52

## ¿DÓNDE COMPRAR PRODUCTOS TÍPICOS?

**Bodega Antonio Muñoz Cabrera:** San Bartolomé, 5 T. 952 40 05 94 [www.dimobe.es](http://www.dimobe.es)

**Panificadora El Gato:** Pan hecho al estilo tradicional T. 952 40 05 09

**Supermercados Moclisol:** Llano de la entrada a Moclinejo M. 669 73 32 94

# ¿QUÉ HACER SI NOS VISITAS?

## Lugares de interés

### Arco de entrada

Arco de entrada al municipio que simboliza el glorioso pasado que tuvo como encrucijada de caminos, importancia que actualmente está recuperando con rutas turísticas.

### Iglesia de Nuestra Señora de Gracia

Del conjunto del núcleo urbano sobresale esta iglesia parroquial, que fue construida durante los siglos XVI y XVII. Destaca su torre-campanario, además de sus bellas arcadas árabes y techumbre mixtiárabes. Llama la atención la reja del coro, de estilo modernista.

### Cortijos y paseros

Numerosos cortijos diseminados dibujan este paisaje rural. Un elemento básico en las casas de labor son los paseros. Las uvas moscatel cultivadas en el municipio se convierten en unas pasas excepcionales de sabor inconfundible en estos secaderos.

### Plaza de España

La plaza de España es el centro neurálgico de la villa y es allí donde se ubican los edificios más notables. En ella se encuentra el Ayuntamiento.

### Hoya de los Muertos y Cuesta de la Matanza

En las cercanías de Moclinejo merecen una visita la Hoya de los Muertos y la Cuesta de la Matanza. Fueron el escenario de la derrota de las tropas cristianas del Adelantado de Antequera en su intento por arrebatar estas tierras a los árabes.

### Sala de Exposiciones Museo Antonio Segovia

Sala de Exposiciones con proyección nacional e internacional dedicada a muestras pertenecientes a la colección de la Fundación Segovia Lobillo, así como a artistas locales y nacionales.  
T. 952 48 51 99

### Casa Museo Axarquía (El Valdés)

La Casa Museo es una iniciativa privada que pretende recuperar y conservar las raíces culturales y artísticas de la Comarca. Su constructor, Antonio Montañez, ha reunido una digna representación del arte de la Axarquía: desde aperos de labranza ya desaparecidos y las solerías más genuinas del s. XIX, hasta una amplia representación de pintores y escultores axárquicos.  
M. 671 34 54 62

### El Manchón de las Minas

Se encuentra a escasos dos kilómetros de la localidad. En este lugar se encuentran las bocas de unas minas que según cuentan eran de plata y que tuvieron que ser cerradas porque había más agua de la que podían drenar y dificultaba el trabajo.



## Para los amantes de la naturaleza

Moclinejo aparece sobre una loma del Cerro de Piedras Blancas abierta al valle del río Benagalbón. Olivares, viñedos y almendros dominan el paisaje. Para el turismo activo existen dos rutas senderistas.

### Ruta de senderismo

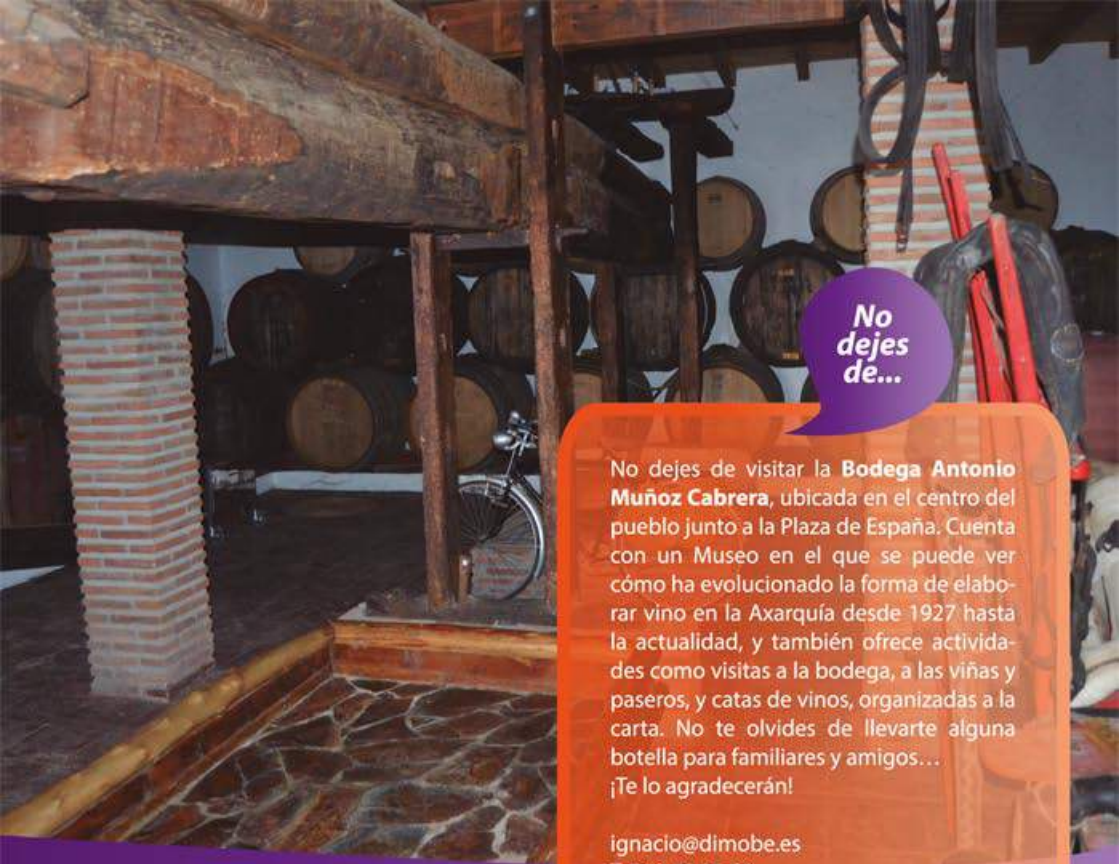
Moclinejo- El Borge

Dificultad: Media-Alta. Duración: 5-6h. Distancia: 14km.

Moclinejo - Totalán (SL - A 68)

Dificultad: Media. Duración: 4 h. Distancia: 8,3km (lineal)





No  
dejes  
de...

No dejes de visitar la **Bodega Antonio Muñoz Cabrera**, ubicada en el centro del pueblo junto a la Plaza de España. Cuenta con un Museo en el que se puede ver cómo ha evolucionado la forma de elaborar vino en la Axarquía desde 1927 hasta la actualidad, y también ofrece actividades como visitas a la bodega, a las viñas y paseros, y catas de vinos, organizadas a la carta. No te olvides de llevarte alguna botella para familiares y amigos... ¡Te lo agradecerán!

[ignacio@dimobe.es](mailto:ignacio@dimobe.es)  
T. 952 40 05 94

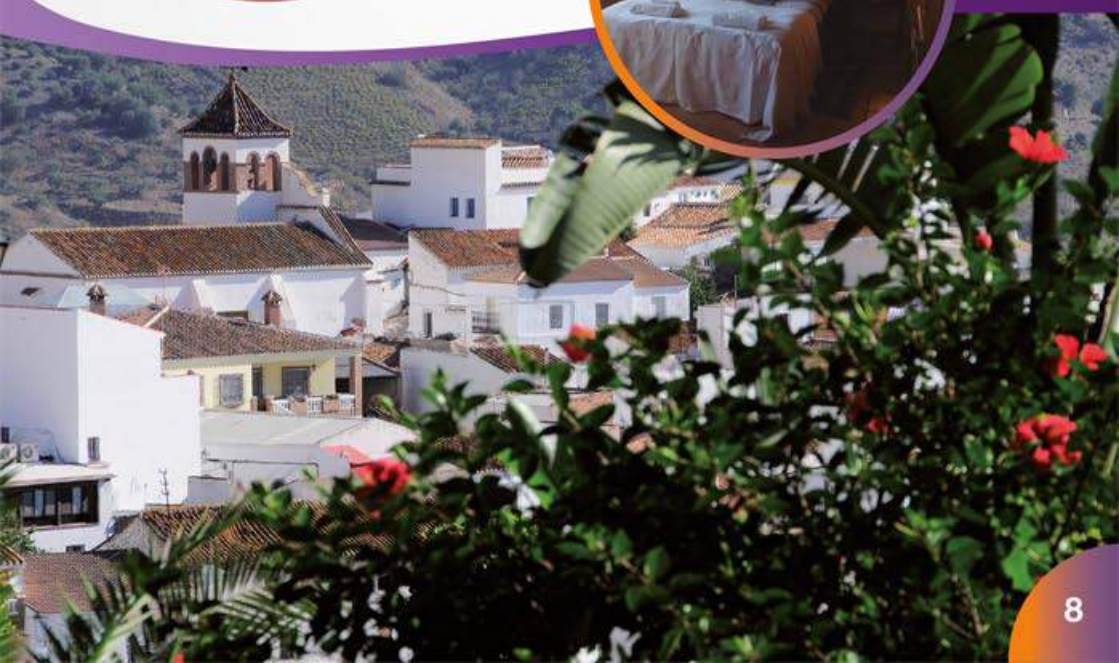




# ¿DÓNDE ALOJARSE?

*WHERE TO STAY?*

**CASA RURAL**  
**LAS PASAS DE MOCLINEJO**  
Verdiales, 2  
M. 618 19 00 51

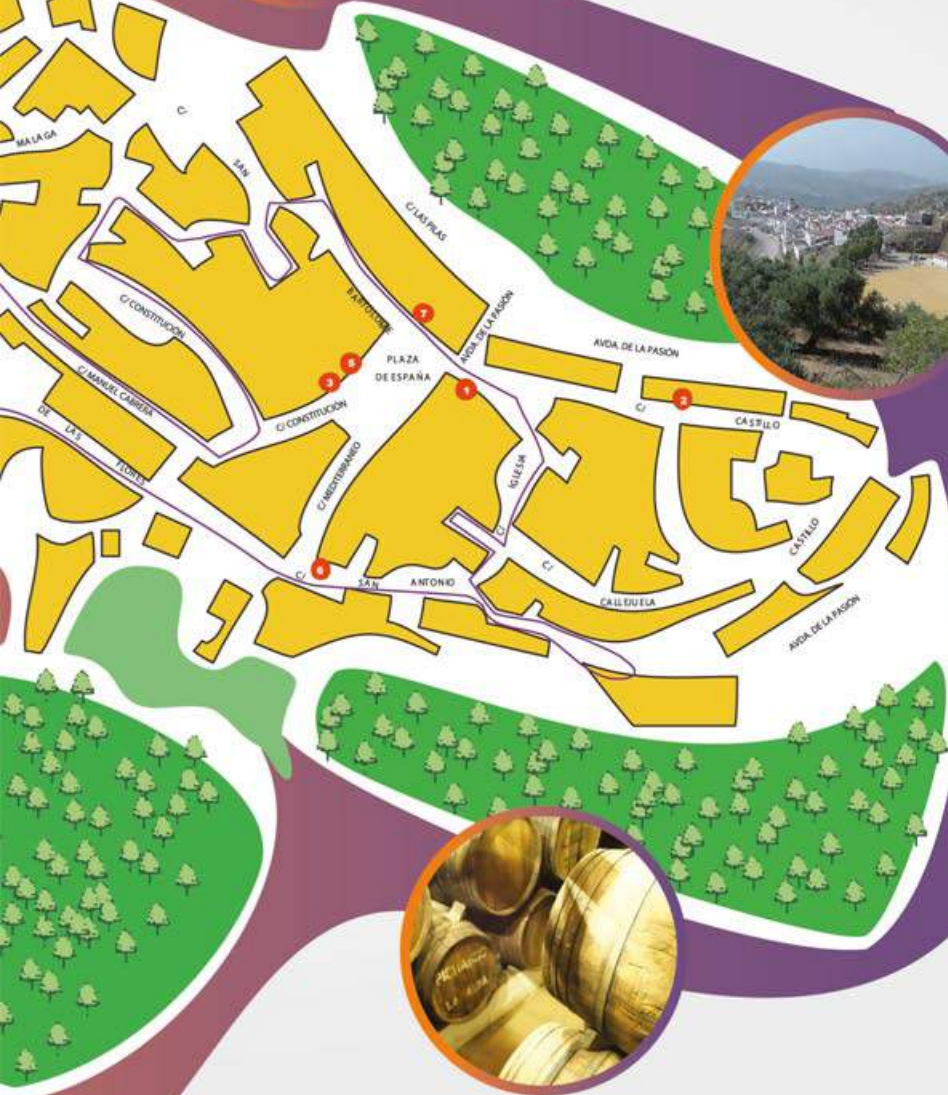


# CALLEJERO MAP



## Puntos de Interés

- 1 Iglesia de Nuestra Señora de Gracia
- 2 Consultorio de Moçlinejo
- 3 Ayuntamiento de Moçlinejo
- 4 Portada de Moçlinejo
- 5 Oficina de Información Turística de Moçlinejo
- 6 Fuente antigua
- 7 CEPA (Centro de Estudios de la Pasa y vino Moscatel)



# FIESTAS Y EVENTOS

## FESTIVALS AND EVENTS

**Carnavales:** Primera semana de marzo.

*Carnival: First week of March.*

**Semana Santa** (El Paso y El Huerto).

*Easter (El Paso and El Huerto).*

**Feria del Podenco y Perro de Caza:** Abril.

*Hunting Dog Fair: April.*

**Concurso de Pintura Rápida:** Segundo sábado de Junio.

*Painting Contest: Second Saturday in June.*

**Torneo de Golf Villa Moclinejo:** Julio.

*Golf Tournament in Moclinejo: July.*

**Feria de Ntra. Sra. De Lourdes (Feria de El Valdés):** Penúltima semana de Julio.

*Feria de Ntra. Sra. De Lourdes (Valdés Fair): Penultimate week of July.*

**Feria en Honor a San Bartolomé:** Penúltima semana de Agosto.

*Feria in honour of San Bartolomé: Penultimate week of August.*

**Día de Viñeros:** Segundo domingo de Septiembre. Fiesta interés turístico provincial.

*Vintners Day: Second Sunday in September. Party provincial interest.*

**Pasacalles y Certamen de Pastorales:** Primer domingo de Diciembre.

*Parade and Pastoral Contest: First Sunday of December.*

**Día de San Marcos:** 25 de Abril.

*Día de San Marcos: April 25.*

**Romería de El Valdés:** Primer domingo de Mayo.

*Romería de El Valdés: First Sunday of May.*

**Feria del Ganado:** Mayo.

*Cattle Fair: May.*



## LOS MANDAMIENTOS DE LA LEY DEL VINO

- I Amarás al vino sobre todas las cosas.  
II Prometer beberlo en verano y en invierno.

## DIRECTORIO DIRECTORY

<b>Ayuntamiento / Townhall</b>	T. 952 40 05 86
<b>Farmacia / Chemist</b>	T. 952 40 05 39
<b>Taxi / Taxi</b>	M. 609 52 41 00
<b>Centro de salud / Health Centre</b>	T. 952 40 05 76 / T. 952 97 73 04
<b>Mercadillo / Market</b>	Viernes de 9-14h en la Plaza de España / Friday in the Plaza de España

<b>Internet Guadalinfo / Internet</b>	T. 952 40 05 86
<b>Campo fútbol y piscina municipal</b> / football pitch and municipal swimming pool	T. 952 40 05 86
<b>Ceramicas Monclinejo / Ceramics Moclinejo</b>	M. 665 63 30 84
<b>Protección civil / Civil Protection</b>	T. 952 40 05 86 / M. 620 23 38 12

Visit us!

## TOURIST INFORMATION

The municipality of Moclinejo is located inland in Axarquía, in the westernmost part, made up of two main villages: **Moclinejo and El Valdés**. Arabic in origin and surrounded by hills covered with olive trees, vineyards and almond trees, this village is known for its wine and olive oil of excellent quality, and is also known as the gateway to the Raisin Trail. The town retains the same layout of the Muslim era, with winding streets and low houses adapted to the uneven terrain. Some walls have niches with images of saints. The village offers a pretty picture when viewed from the road that snakes its way up from the coast.

### How to get here?



If you visit us by car

Take the Mediterranean motorway (A-7). Shortly before reaching Rincón de la Victoria, you turn onto the MA-3200 to Benagalbón, and at this point it joins the MA-3119, which leads directly to Moclinejo.



Coming by bus

VALLE NIZA COACHES  
Moclinejo – El Valdés – Málaga Line  
T. 952 54 27 84  
info@autocaresvalleniza.es  
www.autocaresvalleniza.es



# A WALK THROUGH HISTORY

Moclinejo's founding dates back to the period of Muslim domination. The Arab heritage is evident in the urban layout of the town. There is however no evidence as to the origin of its name. Moclinejo was the scene of a significant event some years before the conquest of Málaga by the Catholic Monarchs. A large army led by Alonso Aguilar arrived in the area in 1483. The villagers took their belongings and took shelter in a castle. Finding no booty to plunder, the Christians decided to burn the village. The Muslims, in response, threw rocks and arrows. Thousands of soldiers were killed. In memory of this resounding defeat is a ravine called 'Hoya de los Muertos' – Hole of the Dead and a steep slope called 'Cuesta de la Matanza' – Slaughter's Hill. The town was finally conquered by the troops of the Catholic Monarchs in 1487 and the Moors were expelled in the sixteenth century. Moclinejo thereafter based its economy on the vine and wine making. However, the emergence of phylloxera in 1875 halted its development. The first year the plague alone destroyed more than 200,000 vines. Wine production began to recover into the twentieth century.

## For the inquisitive

The origin of the name of the village is unclear. It appears in the chronicles of the fifteenth and sixteenth centuries as either 'Moclinetum', 'Molinete', 'Moclinete', 'Mohinete' or 'Molinillo'. Some have linked it to the Arab name "hins al muklin" that has the curious meaning of strength of two eyes. It is also a possible derivative of Moclin, who would have been the children of this Arab settlement who founded the current village.



# WHAT AND WHERE TO EAT?

Wine, raisins and bread are the most famous products of Moclinejo and form the basic elements of the local cuisine. The most traditional dishes are breadcrumbs, baked cod and several kinds of soups: like 'maimones' and 'gazpachuelo'. In summer you cannot miss out on 'gazpacho' or 'ajoblanco'. 'Borra-chuelos' (wine donuts) and sweet pies are the stand out deserts.



**For  
foodies**

## **Pepper Salad with Cod**

### **Ingredients**

4 red peppers, 1 large tomato, 1 onion, 100 grams of cucumber, 400 g of desalted cod, extra virgin olive oil, sherry vinegar, salt.

### **How to prepare**

Roast the peppers and tomatoes in the oven at 150 degrees (from 40 minutes to an hour). Let them cool in a sealed plastic food bag. When they are warm, peel the peppers and tomatoes and crumble into a bowl, being careful use all the fluid that has been released. Add chopped onion and cucumber, and the cooked and crumbled cod. Season to your taste with oil, vinegar and salt. Serve the salad warm or cold.

## BARS AND RESTAURANTS

### **BAR-RESTAURANTE REYES**

Plaza de España, 9  
T. 952 40 05 58  
[www.barreyes.com](http://www.barreyes.com)

### **RESTAURANTE EL POCERO**

Plaza de España, 5  
M. 659 77 88 68

### **BAR HERMANOS RUIZ**

C/Málaga, 4 EL Valdés  
M. 618 89 40 99

### **BAR ROMÁN**

Plaza de la Axarquía, 2  
El Valdés  
M. 669 55 39 52

## WHERE TO BUY TYPICAL PRODUCTS?

**Bodega Antonio Muñoz Cabrera:** San Bartolomé, 5. T. 952 40 05 94 [www.dimobe.es](http://www.dimobe.es)

**Panificadora El Gato:** Bread made the traditional way. T. 952 40 05 09

**Supermercados Moclisol:** / Flat entrance to Moclinejo. M. 669 73 32 94

# WHAT TO DO IF YOU VISIT US?

## Places of interest

### 'Arco de entrada'

Arched entrance to the town that symbolises the glorious past as crossroads, the importance of which is currently being recovered by way of tourist routes.

### 'Iglesia de Nuestra Señora de Gracia'

The parish church stands out in the town centre, which was built during the sixteenth and seventeenth centuries. Its bell tower also stands out, along with its beautiful Arab arches and Arab roof. The singing of the choir, a modernist style, attracts attention.

### Farmhouses and grape dryers

Numerous scattered farmhouses mark out this rural landscape. A staple in the farmhouses are the grape dryers. The Moscatel grapes grown in the municipality become exceptional raisins with an unmistakable flavour when dried.

### 'Plaza de España'

This Square is the heart of the village and is where the most notable buildings are located. Amongst those being the Town Hall.

### 'Hoya de los Muertos and Cuesta de la Matanza'

Near Moclinejo are la Hoya de los Muertos and La Cuesta de la Matanza both worth a visit. They were the scene of the defeat of the Governor of Antequera's Christian troops in their attempt to wrestle the land from the Arabs.

### 'Sala de Exposiciones Museo Antonio Segovia'

This exhibition Hall boasts national and international samples from the Lobillo Segovia Foundation's collection, as well as local and national artists.

T. 952 48 51 99

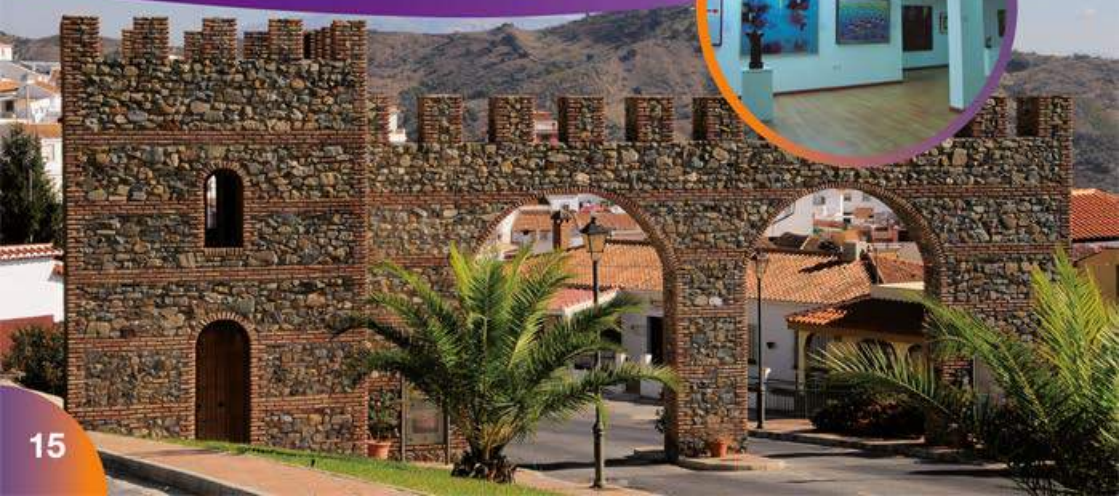
### 'Casa Museo Axarquía (El Valdés)'

The Axarquía Museum is a private initiative that aims to restore and preserve the cultural and artistic roots of the region. Its builder, Antonio Montañez, has put together a worthy representation of the art of Axarquía, from agricultural implements to the most genuine flooring in the style of the XIX century, to a broad representation of Axarquía painters and sculptors.

M. 671 34 54 62

### 'El Manchón de las Minas'

It is located just two kilometres from the town. Here you find the entrance to silver mines which apparently had to be closed because there was excessive amounts of water that would not drain away making it difficult to





## For nature lovers

Moclinejo sits on a hill called Cerro de Piedras Blancas which opens onto the Benagalbón river valley. Olive groves, vineyards and almond trees dominate the landscape. There are two hiking trails for active recreation.

### Hiking

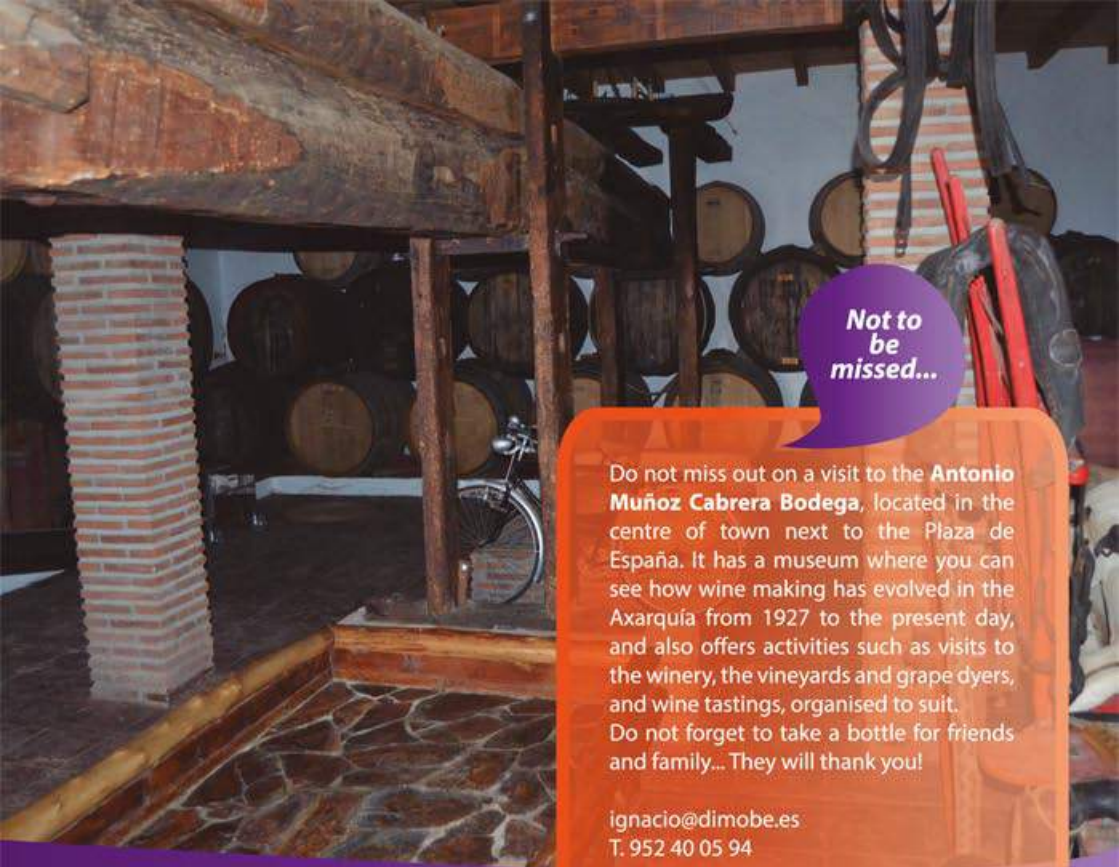
Moclinejo- El Borge Trail

**Duration:** 5-6 h. **Difficulty:** Medium-high. **Distance:** 14km.

Moclinejo – Totalán (SL – A 68) Trail

**Duration:** 4 h. **Difficulty:** Medium. **Distance:** 8.3km (linear).





**Not to  
be  
missed...**

Do not miss out on a visit to the **Antonio Muñoz Cabrera Bodega**, located in the centre of town next to the Plaza de España. It has a museum where you can see how wine making has evolved in the Axarquía from 1927 to the present day, and also offers activities such as visits to the winery, the vineyards and grape dyers, and wine tastings, organised to suit. Do not forget to take a bottle for friends and family... They will thank you!

ignacio@dimobe.es  
T. 952 40 05 94



## GUÍAS TURÍSTICAS DE LA COMARCA DE LA AXARQUÍA

1. Alcaucín
2. Alfarnate
3. Alfarnatejo
4. Algarrobo
5. Almáchar
6. Árchez
7. Arenas
8. Benamargosa
9. Benamocarra
10. Canillas de Aceituno
11. Canillas de Albaida
12. Colmenar
13. Comares
14. Cómpeta
15. Cútar
16. El Borge
17. Frigiliana
18. Iznate
19. La Viñuela
20. Macharaviaya
21. Moclinejo
22. Nerja
23. Periana
24. Rincón de La Victoria
25. Riogordo
26. Salares
27. Sayalonga
28. Sedella
29. Torrox
30. Totalán
31. Vélez-Málaga

## Más información / More information

[www.moclinejo.es](http://www.moclinejo.es)

[www.axarquiacostadelsol.es](http://www.axarquiacostadelsol.es)

[www.costadelsol-axarquia.com](http://www.costadelsol-axarquia.com)

[www.malagaln.com](http://www.malagaln.com)

Descárgate aquí la APP Turística y Cultural:

*Download here the Tourist & Cultural APP:*

Málaga <sup>M</sup>



QR Malagaln  
Android



QR Malagaln  
Iphone



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJO DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



AXARQUIA  
COSTA DEL SOL

APTA  
Asociación para la Promoción  
Turística de la Axarquía