



# GUÍA TURÍSTICA **ALMÁCHAR** TOURIST GUIDE



Europa  
*invierte en las zonas rurales*



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



**AXARQUÍA**  
COSTA DEL SOL





¡Ven a visitarnos!

## INFORMACIÓN TURÍSTICA

Almáchar se encuentra en el corazón de la Axarquía, enclavada entre suaves cerros y bordeada por los ríos de El Borge y Almáchar. Su paisaje rural constituye uno de sus principales atractivos, alternando los campos de olivo y cereal con lomas jalonadas de viñedos y paseros. En estas tierras se cultivan las uvas con las que se obtienen pasas de reconocida fama mundial. Existe una ruta y un museo dedicado a las pasas, el alimento más típico del municipio, junto con el ajoblanco. El casco urbano, de origen árabe, conserva la típica estructura urbana de callejas empinadas, sinuosas y estrechas de casas blancas. Los Jardines de El Forfe, el barrio de las Cabras y la Plaza del Santo Cristo rescatan el sabor más puro de las localidades axárquicas. Cuando el viajero llega a Almáchar, debe dejar el coche aparcado en la entrada del pueblo y realizar el recorrido a pie para descubrir sus encantos.

### ¿Cómo llegar?



Si nos visitas  
en coche

Almáchar está situado a 35 kilómetros de Málaga capital. A la localidad se puede acceder en coche a través de la autovía del Mediterráneo (A-7), y después la A-356 hasta Vélez-Málaga. A unos tres km. es preciso coger la MA-3116 hacia Benamocarra y desviarse nuevamente a unos dos kilómetros por la MA-3112, que conduce a Almáchar.



Si nos visitas  
en autobús

**AUTOCARES VALLE NIZA**  
Línea Almáchar - Málaga  
Línea Almáchar - Vélez-Málaga - Torre del Mar  
Tfn: 952 54 27 84  
[www.autocaresvalleliza.com](http://www.autocaresvalleliza.com)



# UN POCO DE HISTORIA

Almáchar tiene su origen en los poblamientos que se registraron en esta zona durante el periodo de la dominación musulmana. Su pasado árabe queda reflejado en la disposición urbana de sus calles y en su denominación. Su nombre proviene del término Maysar o Machar, que significa "Tierra de Prados". Formaba parte de las Cuatro Villas, junto a Cútar, El Borge y Moclinejo, que vivían a la sombra del castillo protector de Comares.

Estas tierras eran muy apreciadas desde tiempos antiguos por su fertilidad y por las pasas de la variedad lexiá que en ellas se elaboraban. Ya en 1556, Almáchar y El Borge despuntaban como las áreas de mayor producción de este alimento. Doscientos años más tarde, la localidad sufrió una serie de movimientos sísmicos que obligó a la población a salir de sus casas y refugiarse en los cortijos. A fines del siglo XIX y comienzos del XX, el pueblo de Almáchar era conocido dentro y fuera de la región por la buena calidad de los lienzos que se fabricaban en sus telares artesanales. La destrucción del archivo parroquial durante la Guerra Civil provocó que parte de la historia documentada del municipio ardiera pasto de las llamas. Sin embargo, todavía se conservan testimonios escritos que datan de 1537 y 1573.

*Para los curiosos*

## La Cueva del Moro

Una leyenda cuenta que una cueva próxima al río Almáchar encierra un fabuloso tesoro, enterrado por los moriscos que huyeron de estas tierras tras la invasión de los cristianos.



# ¿QUÉ Y DÓNDE COMER?

Además del ajoblanco, son habituales en la cocina tradicional de Almería la ensaladilla de pimientos asados, el gazpacho, las berzas de coles y el frito gitano. También los maimones, el puchero, el bacalao con naranja y las sopas amarillas; todo ello regado con el vino de la tierra. El alimento más típico es la pasa de uva moscatel con denominación de origen. Este producto puede servir para acompañar al ajoblanco, que cuenta con su propia fiesta gastronómica, declarada de Interés Turístico Nacional de Andalucía.



Para los  
aficionados  
a la cocina

## Ajoblanco con Granizado de Moscatel

**Para el Ajoblanco:** 4 dientes de ajo, 200gr de almendra cruda pelada, 100 gr de miga de pan cateto duro, 200 ml de aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez, sal y 1l de agua muy fría. Hervir los ajos y almendra en un cazo con ½ l. de agua durante 8 m. Retira con una espumadera, enfría en agua con hielo y repite la operación. En una batidora tritura la mezcla de almendras y ajos varios minutos hasta que estén bien pasadas. Sin dejar de batir ve añadiendo el aceite poco a poco como si fuera mayonesa. A continuación agrega el agua también lentamente y por último, vinagre al gusto. Cuéla con un chino y reserva.

**Para el Granizado de Moscatel:** 200 gr de uva moscatel, 500 gr de vino tinto, 1 vaso de vino moscatel, 200 gr de azúcar y un chorro de esencia de vainilla. En un cazo haz hervir todos los ingredientes durante 5 m. Deja enfriar y hazlo puré con la batidora. Cuéla y ponlo en moldes de cubitos de hielo. Deja enfriar ½ h, sácalo y trabaja la mezcla con una cucharilla, para ir formando el granizado. Repite la operación un par de veces hasta que tenga la consistencia necesaria y reserva en el congelador.

Sirve bien frío el Ajoblanco en vaso junto con el granizado de moscatel.

## BARES Y RESTAURANTES

### BAR ROMERO

Paseo de la Axarquía, 9  
T. 952 51 20 97

### BAR "ANCÁ JUANITO"

Plaza España, 2  
T. 952 51 21 99

### BAR CENTRO

Plaza España, 4  
M. 650 95 57 27

### BAR EL LLANO

Ctra. Almería-El Borge, Km. 1  
T. 952 03 01 11

### BAR "LOS VENTANALES"

Paseo de la Axarquía, 4  
M. 677 13 02 08

### BAR MIGUEL

Paseo de la Axarquía, 15  
M. 685 67 38 15

### PIZZERIA "MABI J"

C/ Cornellá de Llobregat, 6  
M. 611 24 97 40

### MESÓN ALMÁCHAR

C/ Cornellá de Llobregat, 25  
T. 952 51 20 02

### BAR LÓPEZ

C/ Francisco Sánchez, 17  
M. 665 64 70 15

## ¿DÓNDE COMPRAR PRODUCTOS TÍPICOS?

Cooperativa Agrícola Santo Cristo: Paseo de la Axarquía, 19. T. 952 51 20 15

Frupasan: C/Málaga, 51 T. 952 51 20 49

Portillo y Gámez: Paseo de La Axarquía, 1 T. 952 51 21 93

Carnicería Tobalo: C/Cruz, 2 T. 952 51 21 29

Pasas y Vinos Moscatel de venta en los Bares del municipio.

# ¿QUÉ HACER SI NOS VISITAS?

## Lugares de interés

### Museo de la Pasa, Pza. Del Santo Cristo (T.952 512 002)

Museo dedicado a la pasa, producto típico de la localidad. El museo consiste en una casa que evoca la época de principios de siglo, donde se intenta recrear la tradicional forma de vida de este pueblo que se ha dedicado siempre a la pasa.

### Jardines del Forfe

Desde este paraje recuperado para la visita turística se obtiene una panorámica de la zona sur del municipio, bordeado por el río Almáchar. También se puede divisar la entrada de la Cueva del Moro.

### Calle de los Mártires

En el laberinto de sus callejuelas destaca esta calle, que rodea la iglesia de San Mateo y queda entroncada con una vivienda cercana mediante una bóveda de cañón.

### Barrio de "Las cabras"

Situado en el casco antiguo. Sus serpenteantes calles se adaptan al desnivel del terreno y tienen claras reminiscencias moriscas y árabes. Escalinatas, zaguanes, pasillos y el colorido de las flores en contraste con el blanco de las paredes de las casas dibujan un paisaje típicamente andaluz.

### Iglesia de San Mateo

Fue construida en el siglo XVI siguiendo los cánones arquitectónicos del gótico tardío, mezclados con elementos renacentistas. Las naves laterales están dedicadas a la Dolorosa y al Cristo del Corazón de Jesús. Culminando el retablo central del altar mayor, se sitúa el Cristo de la Banda Verde, al que los almachareños tienen gran devoción. El exterior del templo está dominado por una torre mudéjar.



# Para los amantes de la naturaleza

## Rutas de senderismo

### Sendero Almáchar - Cerro Patarra (SL-A65)

Distancia: 7,4Km Recorrido: Circular. Dificultad: Media. Duración: 2,50h.

### Sendero La Mena

Distancia: 3km. Dificultad: Baja. Duración: 1,30h.

### Ruta Acebuchal

Distancia: 7,7km. Dificultad: Media. Duración: 2,45h.

### Ruta de la Zapata

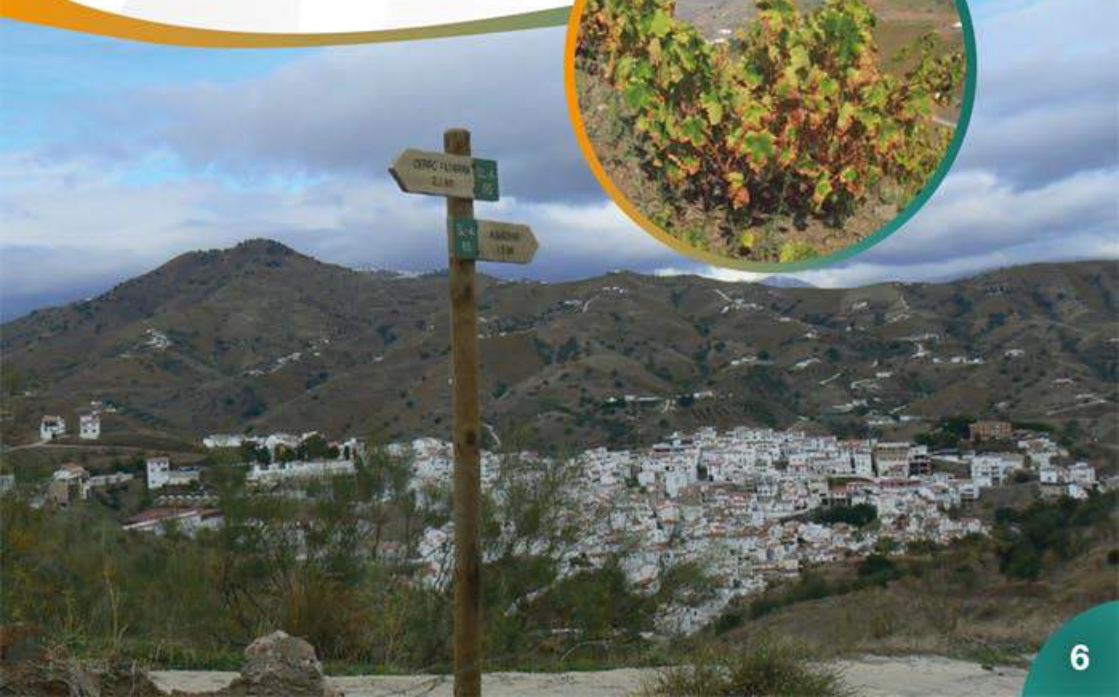
Dificultad: Baja. Duración: 1,15h.

### Ruta Cerro Vallejo

Distancia: 13,6km. Dificultad: Baja. Duración: 4,15h.

### Ruta Lomas de Cútar

Distancia: 6,85km. Dificultad: Baja. Duración: 2,20h.

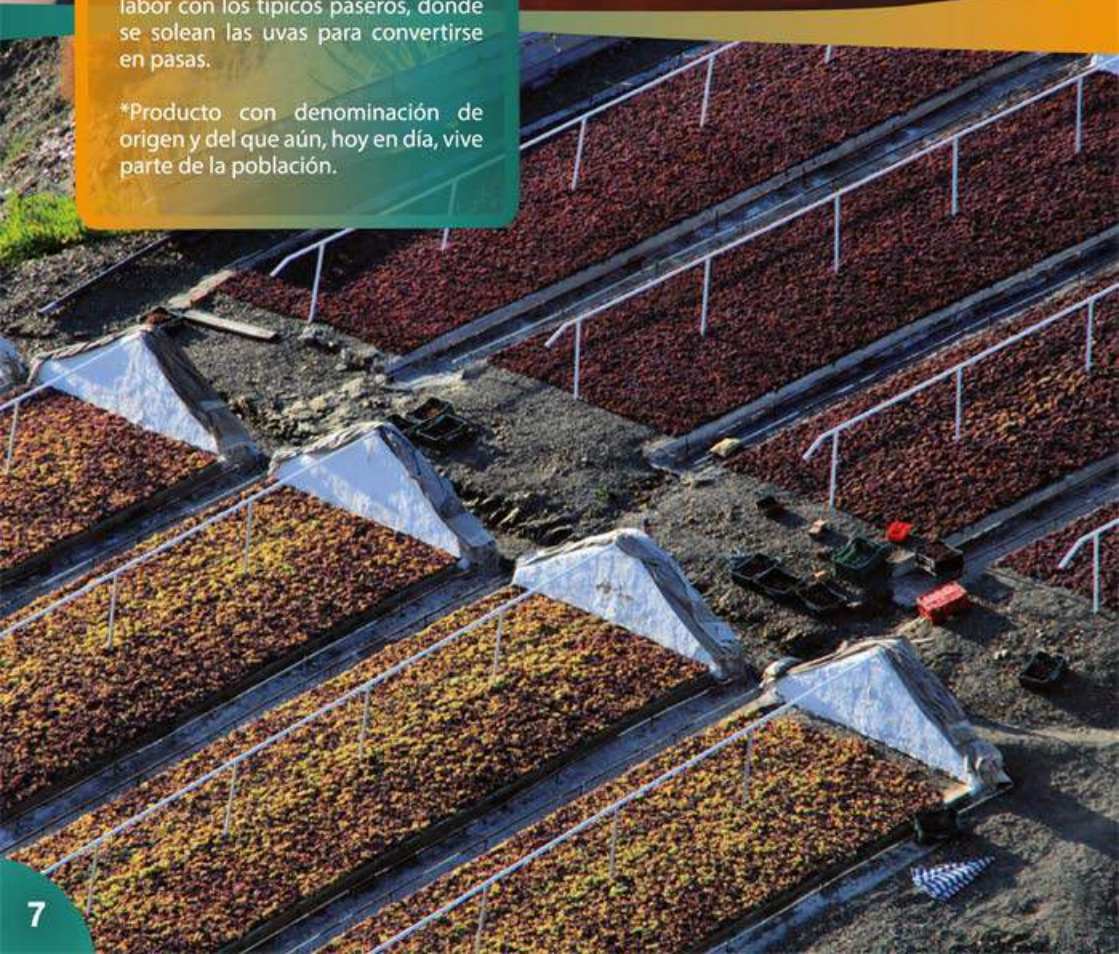




No  
dejes  
de...

No dejes de descubrir las casas de labor con los típicos paseros, donde se solean las uvas para convertirse en pasas.

\*Producto con denominación de origen y del que aún, hoy en día, vive parte de la población.





# ¿DÓNDE ALOJARSE?

WHERE TO STAY?

## CASA TOBALO

Paraje Lomas de Villanueva s/n  
T. 952 27 62 29

## CASAS VILLAZO

Ctra. Almáchar, Moclinejo 4, Pta.1  
T. 952 51 21 38 · M.651 18 19 52

## CORTIJO DE EL ZORRO

Lomas de Villanueva  
Polig.6 Parcela, 97  
T. 952 51 21 95

## APARTAMENTOS PUNTO EUROPA

C/Cornellá de Llobegrat, 25  
M. 691 20 97 37  
[www.apartahotelalmachar.com](http://www.apartahotelalmachar.com)

## CASA DE LUZ

C/Sevilla, 10  
T. 952 51 24 11

## CASA VILLALBA

Partido Valoja 23, Polig.1 Parcela 170  
T. 952 51 22 34 · M. 645 26 81 43

## FINCA EL HECHINAL

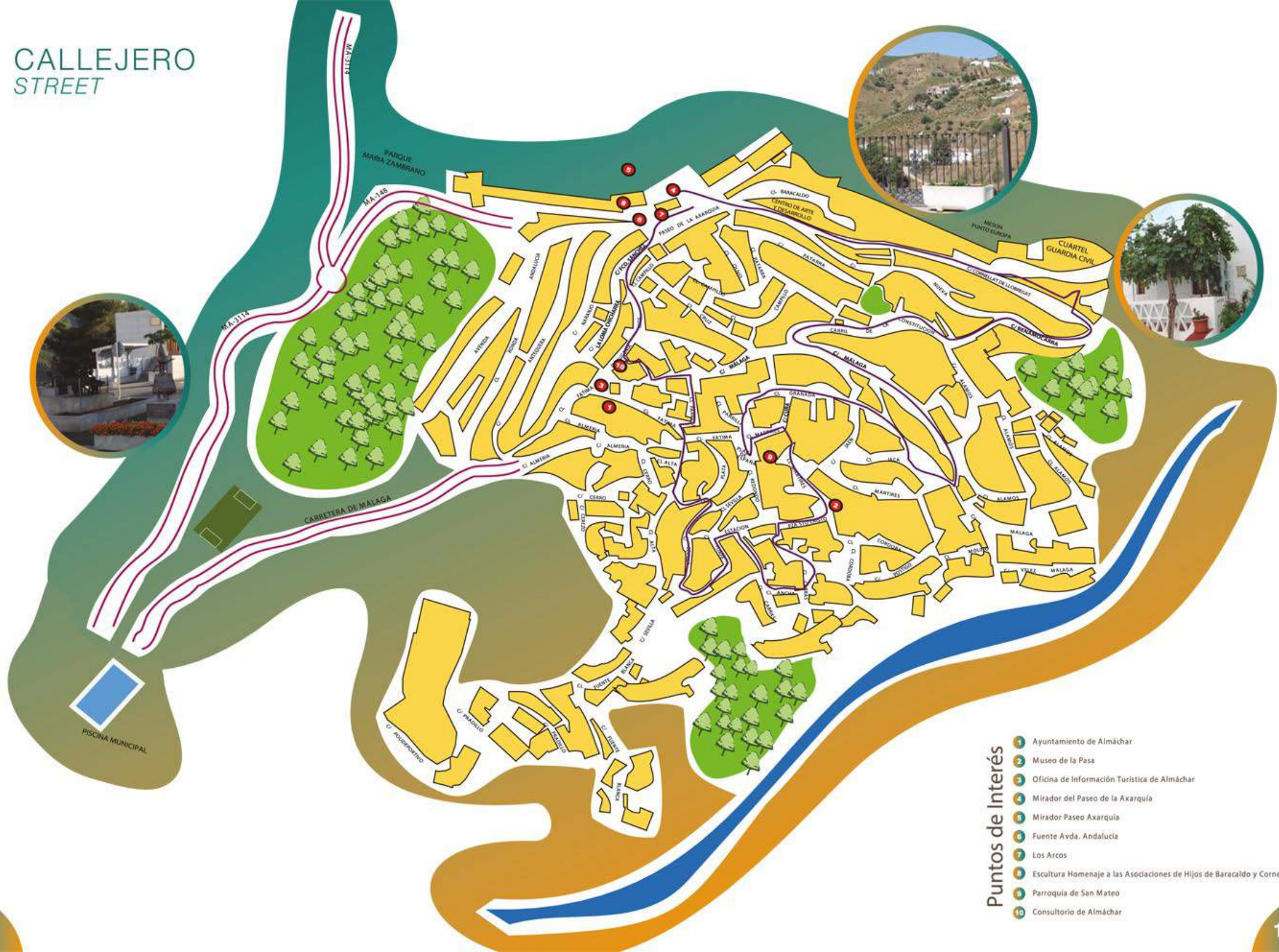
Lugar Partido Lomas de Cútar, 5  
T. 952 54 52 02

## CASA LOMAS DE CUTAR

Paraje Lomas de Cútar



# CALLEJERO STREET



- Puntos de Interés**
- 1 Ayuntamiento de Almáchar
  - 2 Museo de la Pasa
  - 3 Oficina de Información Turística de Almáchar
  - 4 Mirador del Paseo de la Axarquía
  - 5 Mirador Paseo Axarquía
  - 6 Fuente Avda. Andalucía
  - 7 Los Arcos
  - 8 Escultura Homenaje a las Asociaciones de Hijos de Barcaldo y Cornellá
  - 9 Parroquia de San Mateo
  - 10 Consultorio de Almáchar

# FIESTAS Y EVENTOS

## FESTIVALS AND EVENTS

Carnaval: Febrero.

*Carnival: February.*

Semana Santa: Marzo o Abril.

*Easter: March or April.*

Reviso Flamenco (festivales flamencos): Meses de Abril, Mayo y Junio.

*Flamenco Festivals: April, May and June.*

Función del Santo Cristo de la Banda Verde: Primer fin de semana de Mayo

*'Función del Santo Cristo de la Banda Verde': 1st Weekend in May.*

Romería de San Isidro: Mediados de Mayo.

*'Romería de San Isidro': Mid May.*

Feria del Ganado: Junio.

*Cattle Fair: June.*

Feria Ntra. Sra. del Amparo: Finales de Julio.

*'Feria Ntra. Sra. Del Amparo': late July.*

Noches con Encanto: Julio y Agosto.

*Charming Nights: July and August.*

Fiesta del Ajoblanco: Primer Sábado de Septiembre.

*'Fiesta Ajoblanco': First Saturday of September.*

Certamen de Teatro Aficionados: Noviembre.

*Amateur Theatre Festival: November.*

Fiestas navideñas con Certamen de Pastorales: Diciembre.

*Christmas Festivities: December.*



## DIRECTORIO

### DIRECTORY

Ayuntamiento// Town Hall T. 952 51 20 02

Guardia Civil//Civil Guard T. 952 51 20 03

Taxi//Taxi M. 617 09 64 65

Mercadillo//Market Viernes 9-14:00h, Plaza España

Zonas WIFI T. 952 51 95 60

Aula Guadalinfo//WIFI Área

Centro de Salud// T. 952 51 23 87

Health Centre

Farmacia//Chemist T. 952 51 20 31

Casa de la Cultura// T. 952 51 20 02

House of Culture

Cajamar//Bank T. 952 51 21 92

Unicaja //Bank T. 952 51 20 05



## TOURIST INFORMATION

Almáchar is located in the heart of the Axarquía, nestled between gentle hills and bordered by the rivers El Borge and Almáchar. Its rural landscape is one of its main attractions, alternating olive and cereal fields with hills dotted with vineyards and grape drying areas. Grapes of worldwide fame are grown in this area. There is a route and a museum dedicated to raisins, the most typical food of the municipality, together with ajoblanco a cold garlic and almond soup. The town, of Arab origin, retains the typical urban structure of steep, winding, narrow streets with whitewashed houses. Los Jardines de El Forfe, el barrio de Las Cabras and La Plaza del Santo Cristo are squares and gardens that capture the very essence of the Axarquía towns. When you reach Almáchar, you must park your car at the entrance of the town and make the journey on foot to discover its charms.

### How to get here?



If you visit us  
by car

Almáchar is located 35 kilometres from Malaga capital. The town is accessible by car via the Mediterranean Motorway (A-7) and then the A-356 to Velez-Málaga. At about three km. you must take the MA-3116 towards Benamocarra and turn back about two kilometres along the MA-3112. This road connects with the MA-3114, which leads to Almáchar.



Coming  
by bus

**AUTOCARES VALLE NIZA**  
Almáchar Line - Málaga  
Almáchar Line - Vélez-Málaga - Torre del Mar  
Tfn: 952 54 27 84  
[www.autocaresvalleliza.es](http://www.autocaresvalleliza.es)

# A WALK THROUGH HISTORY

Almáchar's origins are derived from the settlements that occurred in this area during the period of Muslim domination. Its Moorish past is reflected in the urban layout of its streets and in its name. Its name comes from the term Maysar or Machar, which means "land of meadows". It was part of the Four Towns, along with Cútar, El Borge and Moclinejo, who crouched in the shadow of the stronghold castle in Comares.

These lands have been highly prized since ancient times for their fertility and for the lexia variety of raisins that were produced there. By 1556, Almáchar and El Borge were noted as the areas with the highest production of this food. Two hundred years later, the town suffered a series of earthquakes that forced people to leave their homes and take refuge on farms.

In the late nineteenth and early twentieth centuries, the village of Almáchar was known both inside and outside the region for the quality of the canvasses that were made by their hand looms. The destruction of the local archives during the Civil War meant that part of the documented history of the town went up in flames. However, written records dating from 1537 and 1573 are still survive.

*For the  
inquisitive*

## 'La Cueva del Moro'

'La Cueva del Moro': Legend has it that a cave near the Almáchar River holds fabulous treasure buried by the Moors who fled the land after the Christian invasion.



# WHAT AND WHERE TO EAT?

Besides ajoblanco, other typical dishes include roasted pepper salads, gazpacho, cabbage, pork and vegetable stew, cod cakes, stew, cod with orange and soups; all washed down with local wine.

The most typical food is the muscat grape and is officially recognised. The grapes can be used to accompany ajoblanco (garlic soup – ajoblanco), which has its own gastronomic festival of National Tourist Interest in Andalusia.

For  
foodies

## Ajoblanco with Muscat Granita

**To make Ajoblanco:** 4 cloves of garlic, 200g raw peeled almond, 100 gr of hard bread crumbs, 200 ml of extra virgin olive oil, sherry vinegar, salt and 1 litre of cold water. Boil the garlic and almonds in a pan with ½ litre of water for 8 minutes. Remove with a slotted spoon, cool in ice water and repeat the same process. Blend the ground almonds and garlic for several minutes until smooth using a blender. While beating slowly add the oil as you would when making mayonnaise. Then add water slowly and finally, vinegar to taste. Strain and put to one side.

**For the Muscat Granita:** 200 g Muscat grapes, 500 g of red wine, 1 glass of muscatel wine, 200 grams of sugar and a dash of vanilla. Boil all the ingredients in a saucepan for 5 m. Cool and puree in a blender. Strain and pour into ice cube moulds. Leave to cool for ½ h, take it out and work the mixture with a spoon, to form the slush. Repeat the process a few times until you have the necessary consistency and keep in the freezer.

Serve the chilled garlic soup in a glass with iced muscat.

## BARS AND RESTAURANTS

### BAR ROMERO

Paseo de la Axarquía, 9  
T. 952 51 20 97

### BAR "ANCÁ JUANITO"

Plaza España, 2  
T. 952 51 21 99

### BAR CENTRO

Plaza España, 4  
M. 650 95 57 27

### BAR EL LLANO

Ctra. Almáchar-El Borge, Km. 1  
T. 952 03 01 11

### BAR "LOS VENTANALES"

Paseo de la Axarquía, 4  
M. 677 13 02 08

### BAR MIGUEL

Paseo de la Axarquía, 15  
M. 685 67 38 15

### PIZZERIA "MABI J"

C/ Cornellá de Llobregat, 6  
M. 611 24 97 40

### MESÓN ALMÁCHAR

C/ Cornellá de Llobregat, 25  
T. 952 51 20 02

### BAR LÓPEZ

C/ Francisco Sánchez, 17  
M. 665 64 70 15

## WHERE TO BUY TYPICAL AND HANDICRAFT PRODUCTS?

Agricultural Cooperativa Agrícola Santo Cristo:  
Paseo de la Axarquía, 19. T. 952 51 20 15  
Frupasan: C/Málaga, 51 T. 952 51 20 49  
Carnicería Tobalo: C/Cruz, 2 T. 952 51 21 29

Portillo y Gámez: Paseo de La Axarquía, 1  
T. 952 51 21 93

*Raisins and muscatel wine for sale in bars in the town.*

# WHAT TO DO IF YOU VISIT US?

## Places of interest

### Raisin Museum, 'Pza. Del Santo Cristo' (T.952 512 002)

A museum dedicated to the grape, a typical product of the town. The museum evokes the era of the beginning of the century, attempting to recreate the traditional way of life of the people who have always been dedicated to grape production.

### Forfe Garden

A garden from where a panoramic sightseeing tour of the southern part of town, bordered by the river Almáchar can be enjoyed. You can also make out the entrance to the cave, Cueva del Moro.

### 'Mártires Street'

In the maze of narrow streets, this street stands out as it surrounds the church of San Mateo and is connected to a house nearby via a barrel vault...

### Neighbourhood or "Barrio de Las cabras"

Located in the old town. Its winding streets adapt to uneven terrain and have clear Moorish and Arab influences. Stairways, hallways, corridors and colourful flowers contrasting with the white walls of the houses create a typically Andalusian landscape.

### 'San Mateo Church'

A church built in the sixteenth century following the architectural style of the late Gothic period mixed with Renaissance elements. The aisles have dedications made to "La Dolorosa" and "Cristo del Corazón de Jesús". Culminating in the central altarpiece, sits "Cristo de La Banda Verde", a religious figure very much loved by the people of Almáchar. The exterior of the temple is dominated by a Moorish tower.



## For nature lovers

### Hiking trails and/or riding

#### 'Almáchar - Cerro Patarra Route (SL-A65)

Distance: 7.4km / Route: Circular / Difficulty: Medium / Duration: 2.5h.

#### 'La Mena' Route

Distance: 3km. Difficulty: Low. Duration: 1,30h.

#### 'Acebuchal' Route

Distance: 7,7km. Difficulty: Medium. Duration: 2,45h.

#### 'Zapata' Route

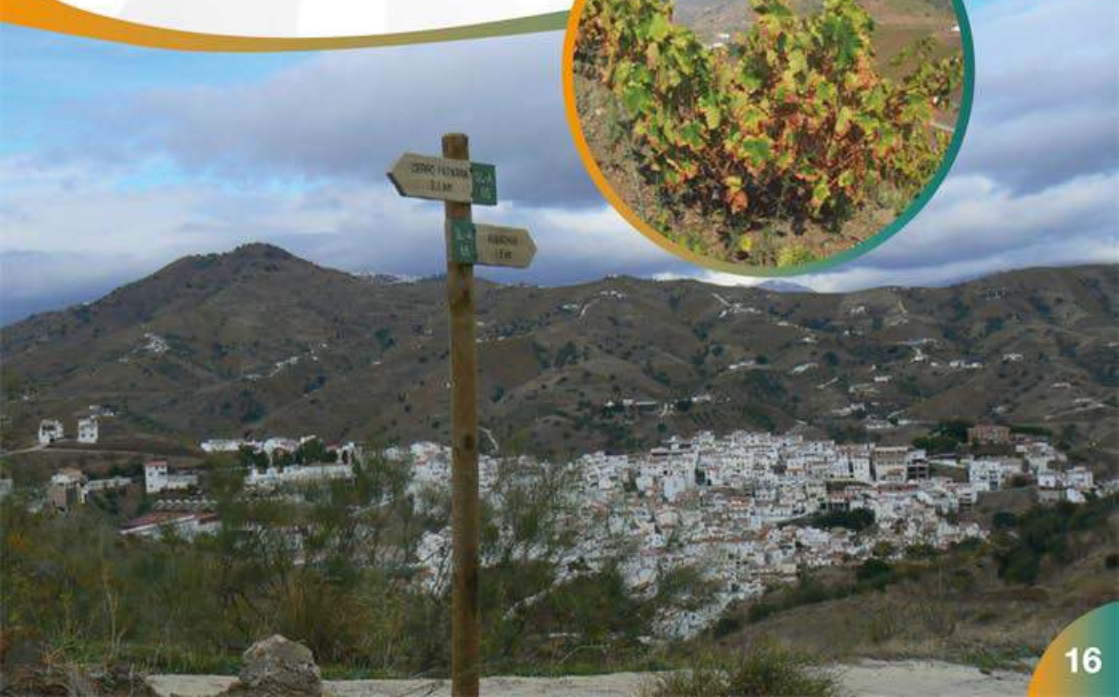
Difficulty: Low. Duration: 1,15h.

#### 'Cerro Vallejo' Route

Distance: 13,6km. Difficulty: Low. Duration: 4,15h.

#### 'Lomas de Cútar' Route

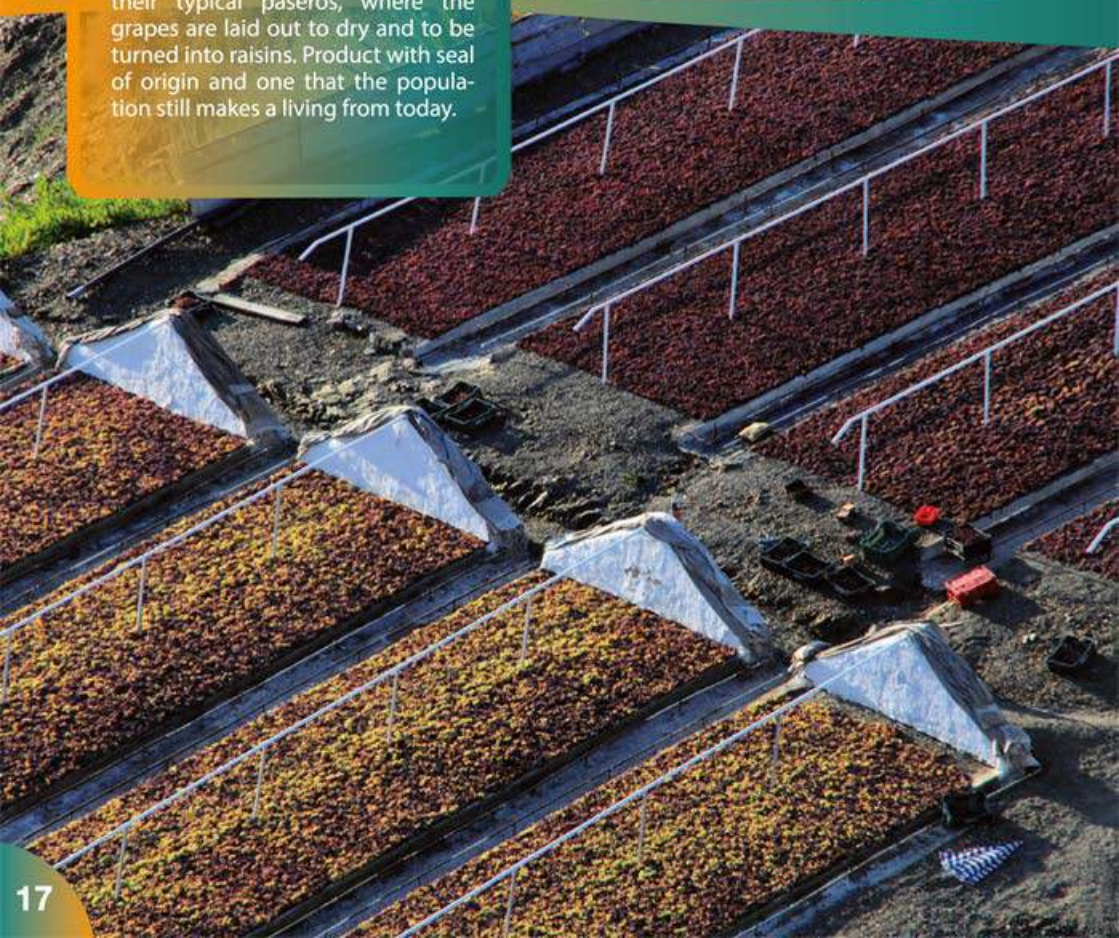
Distance: 6,85km. Difficulty: Low. Duration: 2,20h.





A close-up photograph of a terracotta bowl filled with dark, shriveled raisins. In the background, a bottle of wine with a red and white striped label is partially visible.

*Not to  
be  
missed*  
...

An aerial view of a large, rectangular drying tray filled with rows of raisins. The tray is divided into sections by metal rails. The raisins are dark and appear to be in the process of drying. The tray is set on a concrete or stone surface.

Do not leave without seeing the peculiar Almachar farmhouses with their typical paseros, where the grapes are laid out to dry and to be turned into raisins. Product with seal of origin and one that the population still makes a living from today.

## 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. Cómputa
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.almachar.es](http://www.almachar.es)

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

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

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

Descárgate aquí la APP Turística y Cultural:

*Download here the Tourist & Cultural APP:*

Málaga<sup>IN</sup>



QR MálagaIn  
Android



QR MálagaIn  
Iphone



AXARQUÍA  
COSTA DEL SOL

APTA  
Asociación para la Promoción  
Turística de la Axarquía