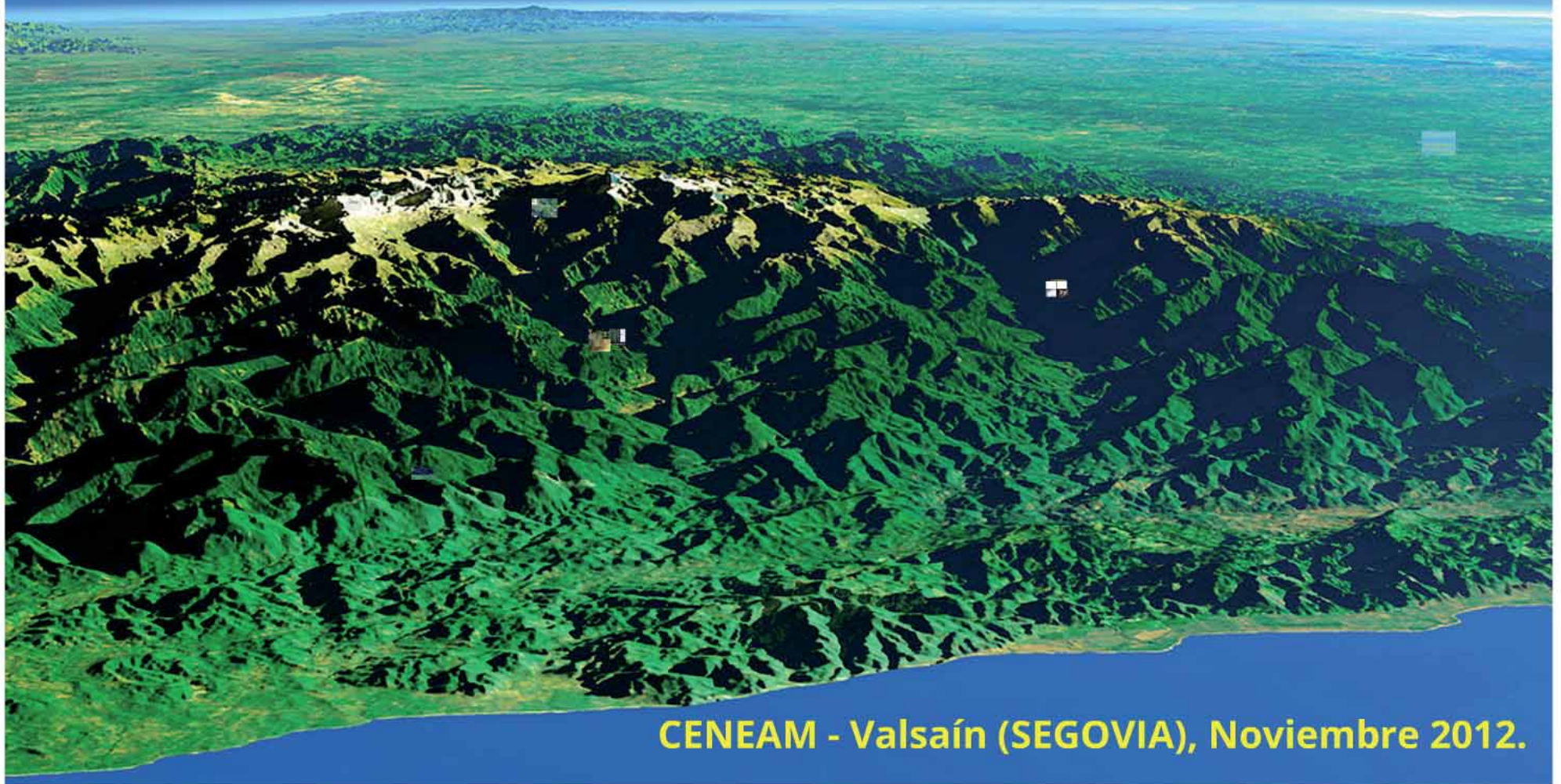
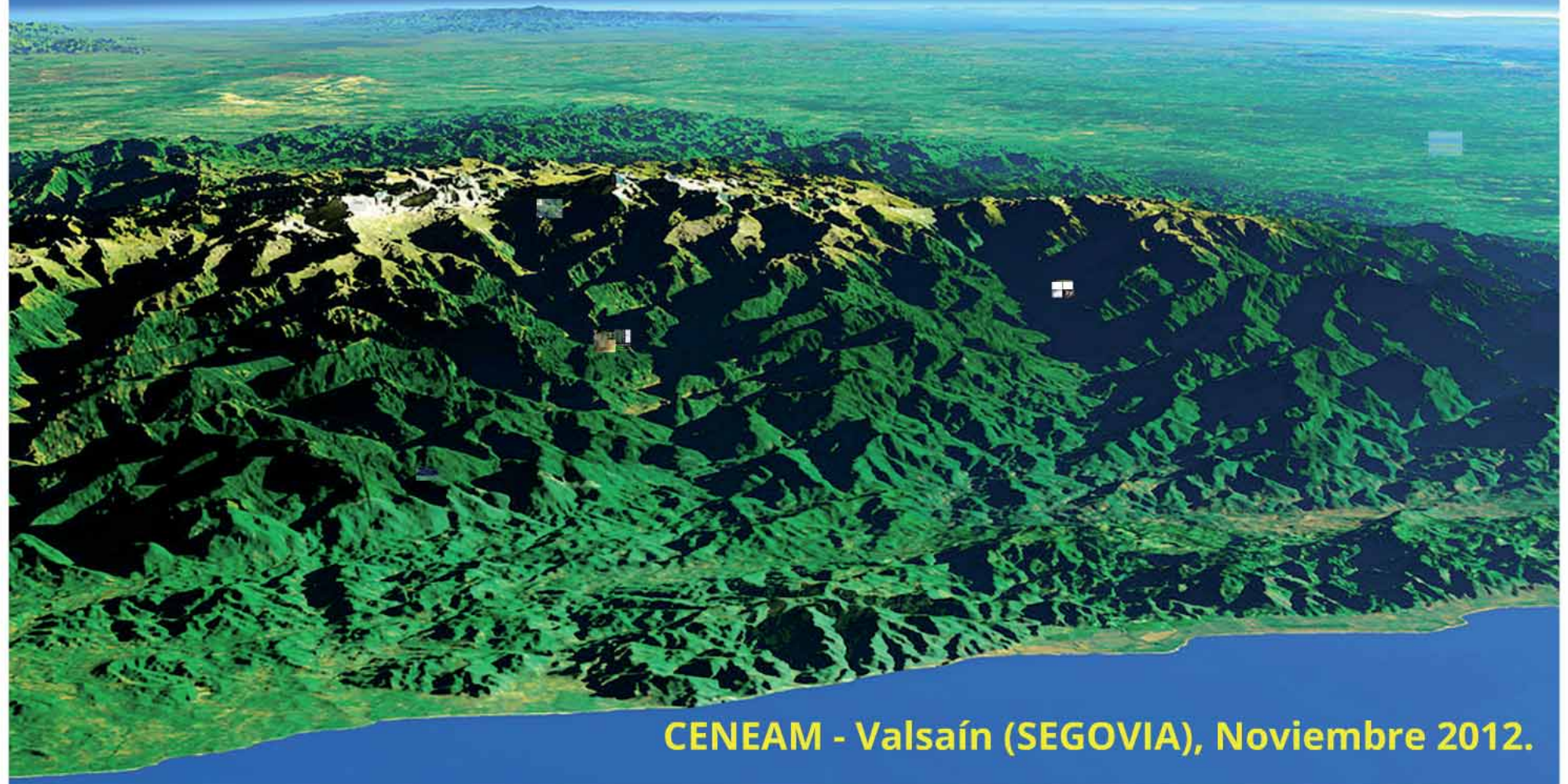


Centro de Interpretación Gastronómica de la Alpujarra



CENEAM - Valsaín (SEGOVIA), Noviembre 2012.

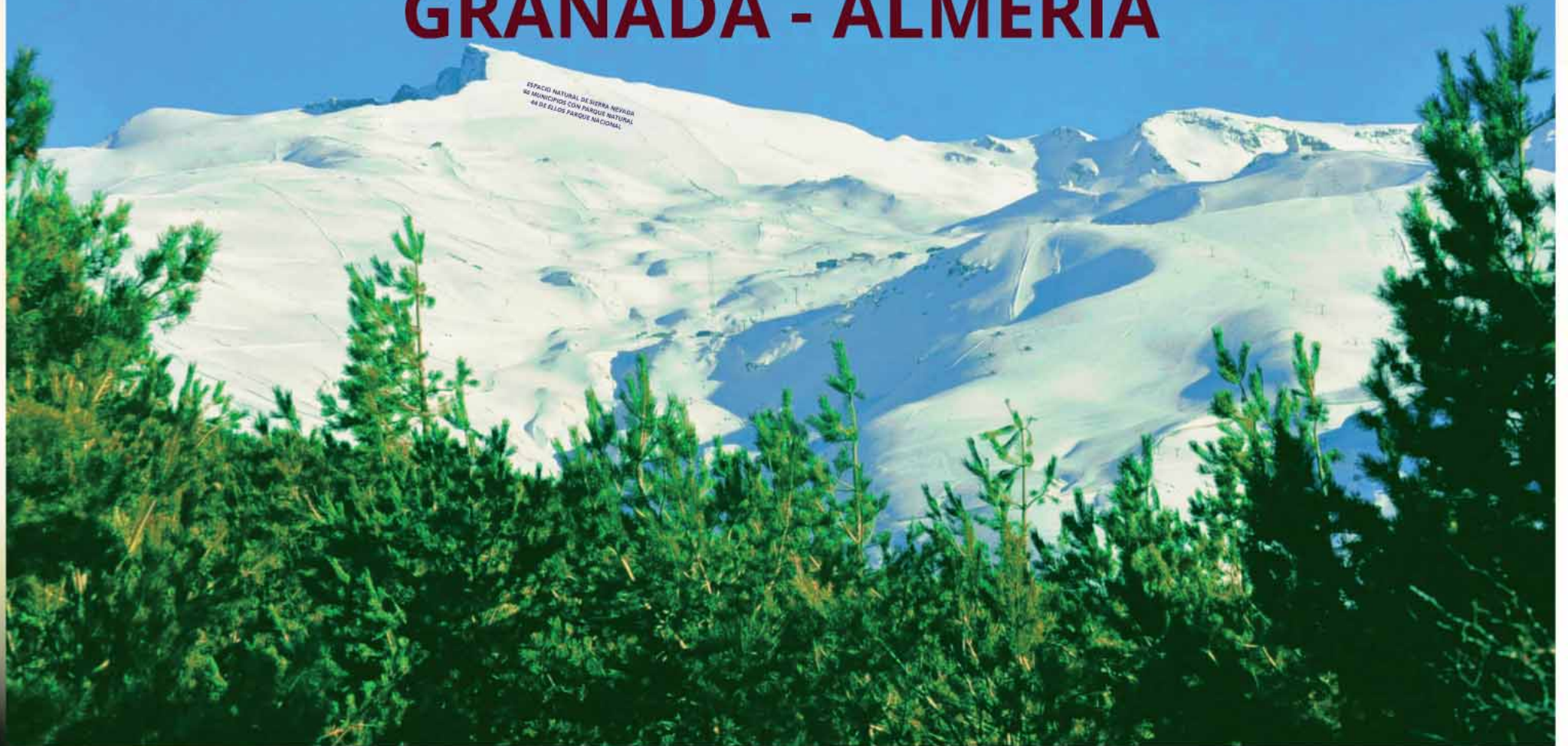
Centro de Interpretación Gastronómica de la Alpujarra



CENEAM - Valsaín (SEGOVIA), Noviembre 2012.

SIERRA NEVADA RESERVA DE LA BIOSFERA GRANADA - ALMERÍA

ESPACIO NATURAL DE SIERRA NEVADA
DE MUNICIPIOS CON PARQUE NATURAL
44 DE ELLOS PARQUE NACIONAL





**ESPACIO NATURAL DE SIERRA NEVADA
60 MUNICIPIOS CON PARQUE NATURAL
44 DE ELLOS PARQUE NACIONAL**



Una joya de biodiversidad sobre una extraordinaria base geológica.



Legando un patrimonio irrepitible de historia, arquitectura, agricultura, costumbres y tradiciones.



Diferentes culturas asentadas sobre el territorio han modelado el paisaje

LA ALPUJARRA

PAISAJE HUMANIZADO



Una joya de biodiversidad sobre una extraordinaria base geológica.

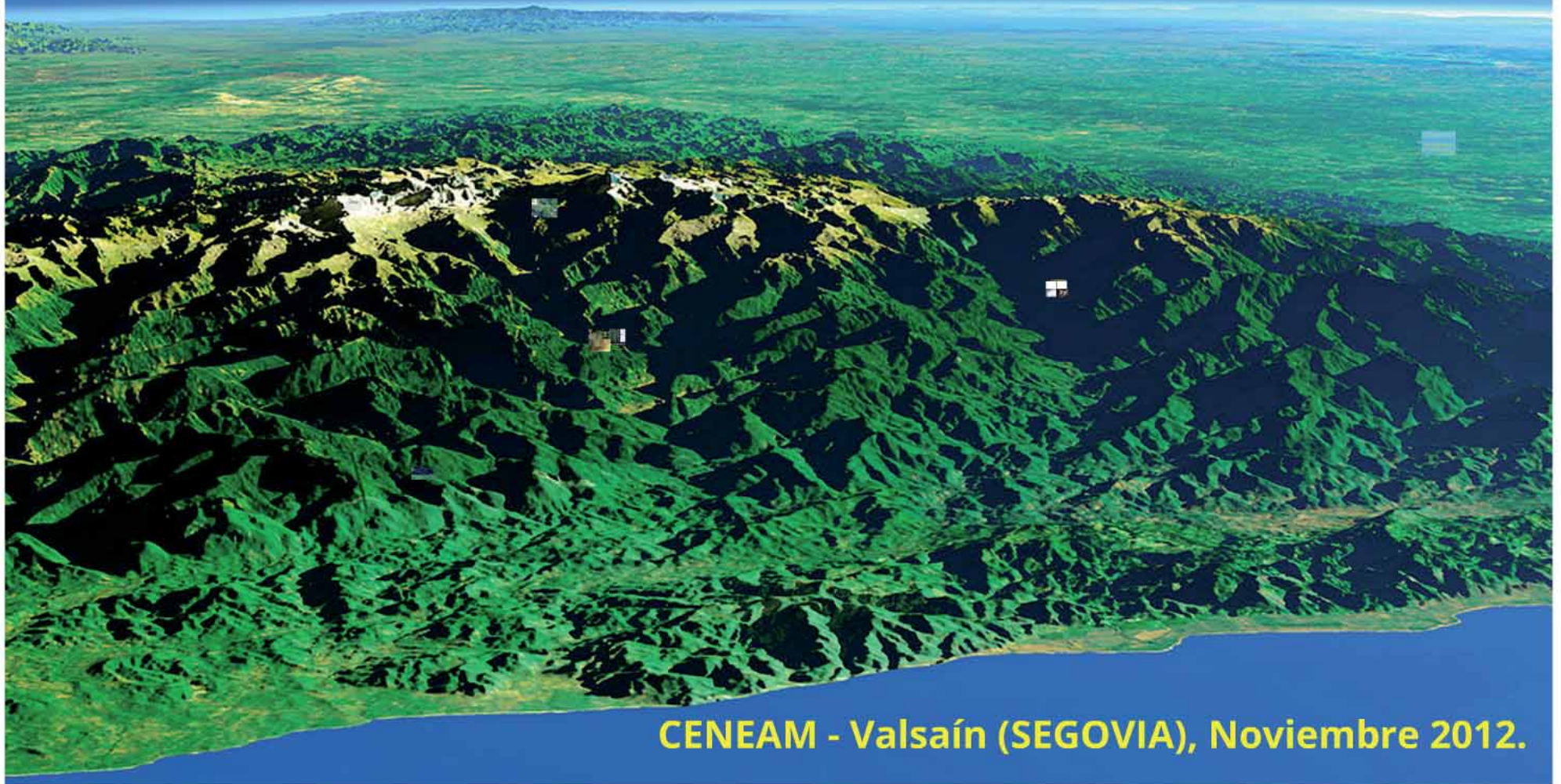
An aerial photograph of a landscape featuring terraced fields, a winding river, and a cluster of yellow trees. The terrain is hilly and shows signs of human agricultural activity. The river flows through the center-right of the image, surrounded by green vegetation. The terraced fields are visible as a grid-like pattern of light brown and tan colors. A prominent cluster of tall, yellow trees stands on the left side of the image. The overall scene illustrates the impact of human culture on the natural environment.

Diferentes culturas asentadas sobre el territorio han modelado el paisaje

A photograph of a white-washed town, likely in a Mediterranean region, featuring a prominent church with a red-tiled roof and a bell tower. The town is built on a hillside, with white buildings and terraces. The background shows a dry, hilly landscape under a clear sky. The text is overlaid on the right side of the image.

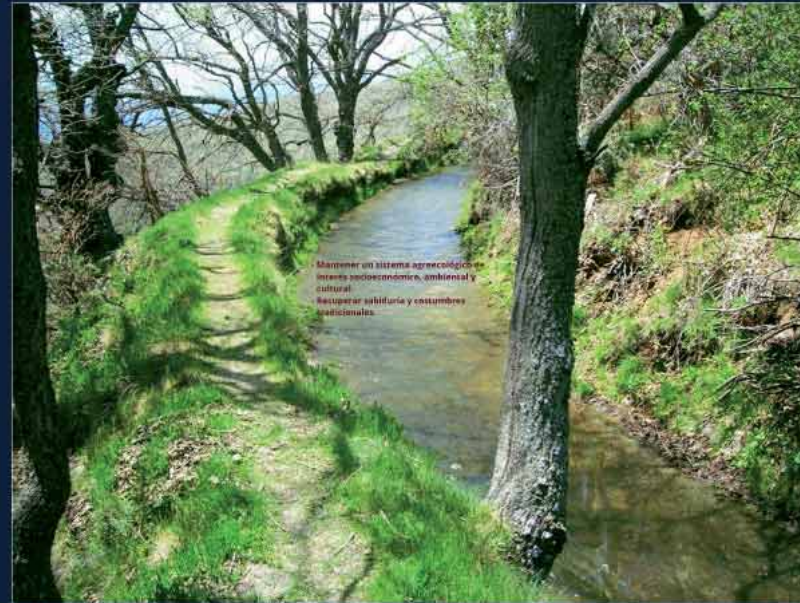
Legando un patrimonio irrepetible de historia, arquitectura, agricultura, costumbres y tradiciones.

Centro de Interpretación Gastronómica de la Alpujarra



CENEAM - Valsaín (SEGOVIA), Noviembre 2012.

RECUPERACIÓN, CONSERVACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LA RED DE ACEQUIAS TRADICIONALES






ACEQUIAS DE CAREO
· Proximidad al mar
· Estructura tradicional
· Reserva de agua



ACEQUIAS DE CAREO

- Proximidad al mar
- Estructura tradicional
- Reserva de agua

- 
- **Mantener un sistema agroecológico de interés socioeconómico, ambiental y cultural.**
 - **Recuperar sabiduría y costumbres tradicionales.**



- **Aplicar nuevas tecnologías sin desvirtuar el carácter de la actuación.**
- **Formar mano de obra especializada.**
- **Dignificar la profesión de acequero.**

- 
- A photograph of a small stream flowing through a lush, green landscape. The stream is in the foreground, surrounded by tall grasses and some fallen branches. The background shows a valley with rolling hills and dense green vegetation under a bright sky. The text is overlaid on the right side of the image.
- **Colaborar con Comunidades de Regantes y Ayuntamientos.**
 - **Desarrollar una gestión activa y adaptativa de los recursos naturales**

Centro de Interpretación Gastronómica de la Alpujarra



CENEAM - Valsaín (SEGOVIA), Noviembre 2012.



Centro
Interpretación
Gastronómica
Alpujarra

PAMPANEIRA




RESTAURANTE
Ruta del Mulhacen



ANTIGUO PUESTO-TERMINAL DE ARTESANÍA "RUTA DEL MULHACEN"

- UNO DEFIABLE
- REESTRUCTURACIÓN DEL PATRIMONIO
- INVARIABLE POR EL PASADO ESPANOL
- HACEOS FAMILIAR DE 35 AÑOS RESTAURADO POR SUFRIR

NECESIDAD DE SE ORIENTAR EL NEGOCIO (2009-2010)

- BUSCAR UN NICHU DE MERCADO APROVECHANDO LA EXPERIENCIA
- SERVIDOR DE ALIMENTACIÓN SANA, ECOLÓGICA DE PRODUCTOS AUTÓCTONOS
- PRODUCTIVIDAD POR SABER LO QUE SE COME, PRODUCTOS DE CALIDAD Y RECUPERAR LOS SABORES AUTÉNTICOS



REFORMA
DEL
EDIFICIO



ANTIGUO HOSTAL-TIENDA DE ARTESANÍA "RUTA DEL MULHACÉN":

- **NO RENTABLE.**
- **REDISTRIBUCIÓN DEL PATRIMONIO.**
- **INVIABLE POR EL ESCASO ESPACIO.**
- **NEGOCIO FAMILIAR DE 35 AÑOS GESTIONADO POR MUJERES.**

NECESIDAD DE RE-ORIENTAR EL NEGOCIO (2008-2010) :

- **BUSCAR UN NICHOS DE MERCADO APROVECHANDO LA EXPERIENCIA.**
- **DEMANDA DE ALIMENTACIÓN SANA, ECOLÓGICA DE PRODUCTOS AUTÓCTONOS.**
- **PREOCUPACIÓN POR SABER LO QUE SE COME, PRODUCTOS DE CALIDAD Y RECUPERAR LOS SABORES AUTÉNTICOS.**



REFORMA DEL EDIFICIO

COFINANCIACIÓN :

- PARQUE NACIONAL.
- CONSEJERÍA
TURISMO, COMERCIO
Y DEPORTE.





PLANTA BAJA:

- ENTRADA, ASCENSOR.
- COMERCIO DE ARTESANÍA ACCESORIO.



1ª Planta: Hall, exposición, cocina, zona degustación y tienda.

2ª Planta: Restaurante, sala, terraza, almacén.

3ª Planta: Aula formación, oficina, zona del personal





- LUGAR ESTRATÉGICO DE OBLIGADO PASO EN LA ALPUJARRA Y PAMPANEIRA (FRENTE AL PUNTO INFORMATIVO DEL PARQUE NACIONAL-NATURAL).
- UNIR LO TRADICIONAL CON LO PROFESIONAL Y TECNOLOGÍAS AVANZADAS.
- COOPERATIVA AGRICULTORES ECOLÓGICOS ALPUJARRA-COSTA, HUERTO-GRANJA-VINO PRÓPIOS.
- ALTA AFLUENCIA DE TURISTAS: EXTRANJEROS, NACIONALES, NEGOCIOS Y DE AGENCIAS.
- SEIS PUESTOS DE TRABAJO ESTABLES Y FIJACIÓN DE LA POBLACIÓN AL TERRITORIO.
- COMIDAS PARA OTROS RESTAURANTES, CATERING, CONSERVAS Y REPOSTERÍA TRADICIONAL.
- ACCESIBILIDAD Y RECICLADO ECOLÓGICO DE RESIDUOS Y ENVASES.





Centro
Interpretación
Gastronómica
Alpujarra



- Necesidad del CIGA para la divulgación, conservación y utilización de la gastronomía de la Alpujarra.
- Espacio producción, degustación, formación e información.
- Actividades lúdicas, biblioteca y acceso a internet con portátiles.
- Implicación social en Jornadas, eventos y fiestas populares con marcado componente gastronómico (fiesta matanza cerdo, trilla,..etc)

- Actos culturales y divulgativos con colectivos de la cocina alpujarreña (jóvenes, niños/as,.....).
- Aula abierta de formación continua en el sector de la hostelería.
- Recuperar la cocina y recetas tradicionales alpujarreñas .
- Centro de buenas prácticas con efecto "arrastre" mejorando la calidad del entorno.
- Enriquecer la oferta turística, educar en alimentación sana y equilibrada, ecológica y recién recolectada.



PRESENCIA EN INTERNET: WEB, BLOG Y REDES SOCIALES.



DOMINGO, 21 DE OCTUBRE DE 2012

La receta de la abuela: Concurso de recetas tradicionales



El Concurso de recetas tradicionales de la Alpujarra es una actividad propuesta por el foro de la Alpujarra dentro del ámbito de **la Semana de producción y consumo ecológico en la alpujarra** con el objetivo de implicar a la comunidad educativa en el desarrollo integral de la Alpujarra.

El FORO POR LA ALPUJARRA considera que la comunidad educativa ha de ser uno de los ejes sobre los que sustentar la dinamización y la consecución de los objetivos del mismo, puesto que representa el futuro de la comarca. Para ello se decidió implicar a la misma a través de **un concurso de recetas tradicionales**, en el cual los alumnos/as de los diferentes centros educativos de la comarca recabarían información directa de sus familiares con el objetivo de enriquecer la gastronomía alpujarreña.

Para usar los plugins sociales de Facebook, debes habilitar la plataforma de las aplicaciones.



Centro
Interpretación
Gastronómica
Alpujarra



Bienvenidos



El Centro de Interpretación de la Gastronomía de la Alpujarra es un espacio polivalente de degustación, formación e información de la cocina tradicional de la tierra formado por restaurante, terraza-mirador, sala abierta de exposición y tienda de productos elaborados en la Alpujarra.

Bienvenidos

[Calendario de actividades](#)

[Historia del centro](#)

[Cómo llegar, mapa](#)

[Contacto](#)

[Videos](#)

ACTIVIDADES REALIZADAS

B Restaurante en Alpujarra



Alpujarra, sabor tradicional -

PAMPANEIR, SABOR TRADICIONAL es un *Compromiso de los restaurantes de la Alpujarra* para el uso de productos locales y/o ecológicos y pretende ela...
Hace 5 días

B Blog: CIGA & Ruta del Mulhacen



La receta de la abuela: Concurso de recetas tradicionales - *El Concurso de recetas tradicionales de la Alpujarra* es una

actividad propuesta por el foro de la Alpujarra dentro del ámbito de la



RESTAURANTE Ruta del Mulhacén

El arte de cocinar



En la cocina del **Restaurante Ruta del Mulhacén** se trata de encontrar el justo equilibrio entre tradición e innovación, adaptando las antiguas recetas familiares a los requerimientos del siglo XXI, respetando los procesos saludables, implementando la tecnología apropiada y presentando los platos conforme a los tiempos actuales.

La tradición en **Ruta del Mulhacén** se nutre del conocimiento que emana de la **Abuela Marina**, símbolo de la fusión del ser humano con la fértil tierra alpujarreña que se nutre con las limpias aguas de Sierra Nevada y la luz del sol mediterráneo.



RESTAURANTE
RUTA DEL MULHACÉN
Teléf.: 958 763 010
Avda Alpujarra nº 6. 18411
PAMPANEIRA (Granada)

PÁGINAS

[Inicio](#)

[Su restaurante](#)

[Sus recetas más famosas](#)

[La carta Ruta del Mulhacén](#)

[Fotografías Panorámicas](#)

[Hacer una reserva](#)

[Contacto](#)

[Cómo llegar, mapa](#)

[Política de privacidad](#)

[El arte de cocinar](#)

[English - Français- Deutsch](#)

Centro

Entrar

No cerrar sesión

[¿Has olvidado tu contraseña?](#)

Ruta del Mulhacen, restaurante está en Facebook.

Para conectar con Ruta del Mulhacen, restaurante, regístrate hoy en Facebook.

Regístrate

Entrar

RESTAURANTE
Ruta del Mulhacen



Ruta del Mulhacen, restaurante

Me gusta

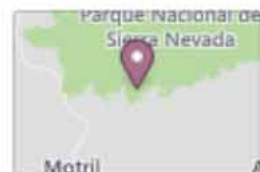


A 89 personas les gusta esta página · 1 persona está hablando de esto · 77 personas han estado aquí

Restaurante español · Restaurante vegetariano
Avda, Alpujarra 6, Pampaneira, ES.
958 76 30 10



89



Blog
<http://restauranteru-mulhacen.blogspot.com/feeds/posts/default>

1

Información

Fotos

Me gusta

Mapa

Notas 1

Lo más destacado

En muchos pequeños municipios representa un incentivo insustituible para su desarrollo, especialmente en las zonas más deprimidas.

Permiten la modernización de infraestructuras y patrimonio cultural y arquitectónico.

Generan empleo y desarrollo sostenible fijando la población al territorio.

Compensan a municipios y a sociedad civil de las importantes restricciones que impone la declaración de Parque.

Mejoran el nivel y la calidad de vida de la población del área de influencia del Parque Nacional.

Apoyan iniciativas públicas y privadas que generan empleo y desarrollo.

Subvenciones
PARQUES
NACIONALES



Subvenciones


PARQUES

NACIONALES

An aerial photograph of a mountain range with green vegetation and rocky peaks. A large, semi-transparent red circle is overlaid on the center of the image, containing white and yellow text. The text is arranged in two paragraphs, both slanted to follow the curve of the circle. The background image shows a vast landscape with deep valleys and high ridges, suggesting a national park or a large-scale natural area.

Mejoran el nivel y la calidad
de vida de la población del
área de influencia del
Parque Nacional.

Apoyan iniciativas públicas
y privadas que generan
empleo y desarrollo.



En muchos pequeños municipios representa un incentivo insustituible para su desarrollo, especialmente en las zonas más deprimidas.

Permiten la modernización de infraestructuras y patrimonio cultural y arquitectónico.

Generan empleo y desarrollo sostenible fijando la población al territorio.

Compensan a municipios y a sociedad civil de las importantes restricciones que impone la declaración de Parque.

**olicas
eran**

Centro de Interpretación Gastronómica de la Alpujarra

!!! MUCHAS GRACIAS POR LA ATENCIÓN !!!

CENEAM - Vasain (SEGOVIA), Noviembre 2012.