



Vall de Almonacid - Almedijar

Naturaleza, cultura y gastronomía



Descripción de la ruta

Salimos de Vall de Almonacid cruzando el río Chico y campos de olivos y almendros. Por la subida al alto de Bellido encontraremos aljibes, construcciones de piedra seca, balsas y unas bonitas vistas panorámicas. Desde la parte alta veremos el corral del Alto, el corral de Bellido y la balsa donde vive uno de los seres vivos más antiguos que existen en la actualidad, el triop.

Una vez hecha la cima del Alto de Bellido (757 m) tomaremos el camino de bajada a Almedijar entre campos de almendros, balsas y robles. Visitaremos el castillo de la Rodana (684 m), que data muy posiblemente de época ibera, luego pasaron romanos y árabes. Pese a su escaso tamaño, su ubicación en el centro de la sierra de Espadán le da un gran valor estratégico por sus vistas panorámicas.

Entramos a la población de Almedijar por una antigua calzada romana, la que unía la sierra de Espadán con Aragón.

Almedijar

Aunque hay algún yacimiento del periodo ibero y romano, la actual localidad es de origen musulmán.

Las murallas de la villa de Almedijar durante la Edad Media presenciaron la convivencia de cristianos, judíos y musulmanes.

La economía de Almedijar ha estado basada en la agricultura de secano. También se cultivan viñas para vino y se comercializan sus aguas.

El término municipal de Almedijar está enclavado en la vertiente meridional del Parque Natural de la Sierra de Espadán. Su orografía es accidentada, con montañas de alturas de más de 900 m cubiertas de alcornoques, pinos y carrascas.

Distancia RUTA 9,74K

Desnivel +458m -498m

Dificultad MODERADA



Descarga el track

RECUERDA



Lugares de interés:

Arco del castillo
Valles de Mosquera y Almonzor
Iglesia de Nuestra Señora de los Ángeles
Acueducto de la Huerta Nueva



Puedes comer en:

Bar Restaurante Almedijar, junto al Ayuntamiento
Bar El Pozo, plaza de la Iglesia
Restaurante El Castillo, en la plaza del Rosario



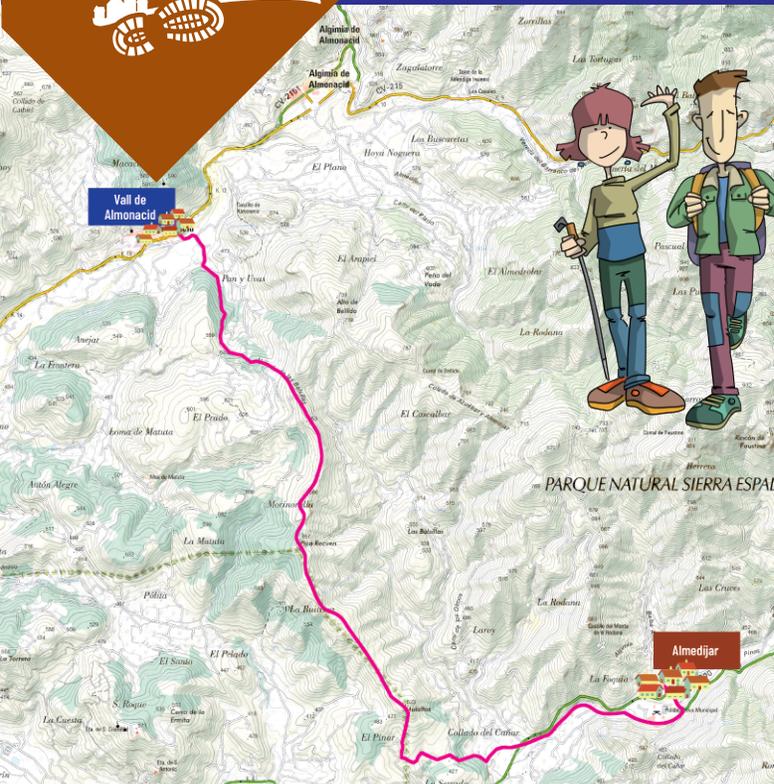
Productos locales:

Quesos de autor, Quesería Artesana Los Corrales
Vino ecológico, Bodega Alcovi



Almedijar - Vall de Almonacid

Naturaleza, cultura y gastronomía



Descripción de la ruta

Salimos de Almedijar en dirección a la fuente del Cañar y los antiguos lavaderos, antes toparemos con la olivera milenaria del Xato. Desde la fuente del Cañar tomaremos la Rambla, un camino que atraviesa campos de grandes olivos próximos a la población y en cuyo camino también se encuentra el acueducto y la balsa de la Huerta Nueva.

Ha llegado el momento de cruzar la carretera para enlazar con la pista de tierra más próxima al cementerio. Después de un ascenso entre bosque de pinos y campos de cultivos, la senda nos ofrece unas buenas vistas panorámicas de la sierra de Espadà. El sendero recorre la parte alta de la Serrada y los Malalts, donde veremos bonitas formaciones de rocas que sirven de refugio a los animales salvajes.

En la parte final de la senda, a nuestra derecha y realizando un pequeño descenso, encontraremos la cueva de los Ladrones, donde quien se atreva podrá visitar su interior. Cerca de la cueva se encuentra la Sima de las Balsillas.

A partir de ahí, descendiendo entre campos de olivos y almendros, nos aproximamos a Vall de Almonacid. Cruzaremos la zona del río Chico antes de entrar al núcleo urbano.

Vall de Almonacid:

De origen musulmán, Jaime I conquistó estos territorios en el siglo XIII. Es una población fundamentalmente agrícola donde destaca el cultivo de almendros, olivos, algunos frutales y huertas para consumo propio. Su término municipal de 21 km² resulta bastante accidentado con una cota máxima de 441 m. Por la localidad fluye el río Chico, afluente del Palancia.

Distancia RUTA 8,83K

Desnivel +335m -374m

Dificultad MODERADA



Descarga el track

RECUERDA



Lugares de interés:

Castillo de Almonecir
Aljibe y torre en la antigua Casa Abadía
Iglesia de la Purísima Concepción (retablo s. XV)
Fuente el Lentisco



Puedes comer en:

BarLa Plaza
Restaurante La Palanca



Productos locales:

Aceite de oliva de la Sierra de Espadà, Cooperativa Ayr
Embutidos en carnicería Mercedes