

En Lubrín, la tradición gastronómica se convierte en un plato lleno de sabores

El Centro de Interpretación de la Alimentación Rural de Lubrín, te recibe abriendo las puertas de su principal cortijo. Este espacio está dedicado a la tradición y cultura agrícola y alimentaria rural de la comarca.

Aquí podrás descubrir cómo la forma de vivir del mundo rural ha formado y forma parte esencial de la identidad de Lubrín.

Conocerás cómo era la vida cotidiana en un cortijo almeriense del siglo XX, en el que podrás ver todos los procesos agrícolas y ganaderos que eran necesarios para poder vivir en el mundo rural. Desde la producción de aceites de oliva virgen extra, el secado de embutidos, la obtención de miel o la curación del queso de cabra serán temáticas que podrás observar durante la visita.



La gastronomía local, basada en la agricultura y ganadería, refleja la esencia de la dieta mediterránea y puede disfrutarse en la visita, así como una colección de utensilios tradicionales de los cortijos. Además, sus habitantes aprovechaban todo, reutilizando incluso los residuos para alimentar a los animales, practicando sin saberlo lo que se conoce en la actualidad como economía circular.

◀ Elementos expuestos



▲ Fachada del Centro de Interpretación



Noria de agua



CENTRO DE
INTERPRETACIÓN DE LA

ALIMENTACIÓN RURAL



▲ Iglesia de Lubrín

Curiosidad

Tal es la devoción a la gastronomía que una de las principales fiestas es la "Fiesta del Pan" en honor a San Sebastián. Así que cada 20 de enero, desde los balcones de las casas, se lanzan roscos de pan al santo en procesión y la gente que lo acompaña va recogiendo los.

Cuenta la leyenda que esta tradición podría remontarse a los años en que las epidemias de peste hacían que las personas adineradas lanzasen los panes, comida y dinero, desde los balcones, a las personas enfermas, para así no tener que entrar en contacto con ellas.

Recreación de horno de pan ▼



▲ Sala del cortijo

SALAS

Para poder entender cómo era la vida en un cortijo almeriense, el centro tiene las siguientes salas:

Sala planta baja del cortijo: donde los habitantes hacían su vida cotidiana y sus labores fundamentales, como ordeñar una vaca, la matanza del cerdo, el trabajo del esparto o la propia cocina.

Espacio exterior entreplanta: con la recreación de un horno de pan.

Sala primera planta: en la que se secaban los embutidos, se prensaba la oliva para obtener aceite o se guardaba el grano de cereal de las cosechas antes de ser molido.

Sala exterior de la terraza: los tejados de los cortijos fueron usados como secaderos de hortalizas y frutos. Aquí podrás disfrutar de unas excepcionales vistas al patrimonio natural de Lubrín.

INFORMACIÓN

Dirección: Calle Peña s/n. Lubrín (Almería)

Teléfono: +34 950 477 031

Correo electrónico: turismolubrin@hotmail.com

Web: www.lubrin.es

Accesibilidad:



PROVINCIA DE ALMERÍA