

VI RUTA LOS MORABIOS

HIGUERUELA • SABADO 14 ABRIL 2012



ORGANIZA



COLABORA



DIA: Sábado, 14 de abril de 2012

SALIDA: 8:00 horas desde la Punta del Parque Abelardo Sánchez. Se ruega absoluta puntualidad.

DISTANCIA: 19 km. Ascensión acumulada: 450 metros. Altura mínima: 969 metros. Altura máxima: 1245 metros.

DIFICULTAD: Media. La ruta no tiene grandes desniveles pero por su duración es recomendable experiencia en senderismo.

DESCRIPCION: Partiremos a las 9:00 horas desde el km 16 de la carretera de Alpera para adentrarnos en la preciosa dehesa de encinas del Rincón de Guita, desde donde cogeremos la rambla de la Casa Aparicio, que nos conducirá por una exuberante vegetación de ribera hasta el desfiladero que se encuentra entre los Cerros del Cenajo y La Pared. Desde allí nos adentraremos en la [Yeguada El Moralejo](#) y visitaremos sus magníficas instalaciones, será el momento de almorzar (no olvidar bocata) y deleitarnos con los bellísimos caballos de pura raza española. La falda de la Punta de Giravalencia nos conducirá hasta la Cañada de Pajares y por el cerro que une ambas fincas llegaremos a Los Morabios para hacernos la tradicional foto de grupo en su carrasca centenaria. Una bonita senda nos llevará hasta la Casa de las Breñas, lugar ideal para refrescarnos con su excelente agua y así afrontar la subida hasta el Molatón (popularmente conocido como Mojinete), que con sus 1245 metros es la máxima altura comarcal. Tras las espectaculares vistas, retomaremos la ruta hasta encontrar el Cuco de la Fielá, uno de los cucos más bonitos y mejor conservados de la provincia. Por los Lagrimales y observando siempre al fondo la silueta de Higuera, recorreremos una vieja senda recuperada por Martín González, acompañados por una gran variedad de aromáticas. Llegaremos en continua bajada hasta la Fuente Casa, ya en la calle Alfarerías, punto final de la ruta. En la [Posada](#) daremos cuenta de la comida serrana, regada con los vinos terruños de la excelente garnacha tintorera.

MONITORES: Juan y Francis Fresneda.

PLAZAS: 55 (aforo autobús, no se admite desplazamientos en coches particulares).

PLAZO INSCRIPCION: Desde el 27 de febrero hasta completar plazas por riguroso orden de inscripción.

INSCRIPCIONES: Enviar un e-mail a la dirección rualosmorabios@hotmail.com indicando nombre, apellidos, móvil de contacto y si posees Licencia Federativa. Se os contestará del mismo modo indicando la forma de realizar el ingreso mediante transferencia a la cuenta del Centro Excursionista de Albacete.

MUY IMPORTANTE: Nunca se debe realizar el ingreso en la cuenta del Centro Excursionista antes de recibir la confirmación de inscripción.

PRECIO: 26 €. Incluye desplazamiento en autobús, comida serrana en la Posada de Higuera, seguro y monitores del C.E.A.

23 € con Licencia Federativa.

Socios del C.E.A. están subvencionados con **3 €**.

OBSERVACIONES: Para participar en las actividades organizadas por el Centro Excursionista de Albacete es obligatorio disponer de seguro de accidentes. A los participantes que no tengan Licencia Federativa se les tramitará un seguro individual para la ruta a través de la compañía aseguradora MAPFRE.

EQUIPO:

Mochila pequeña y cubremochila	Guantes	Gorra
Botas de trekking	Cantimplora	Navaja
Polainas (para lluvia, nieve o barro)	Bocata almuerzo	Gafas de sol
Pantalón de trekking	Bastones	Dinero
Forro Polar	Teléfono	Cartilla Seguridad Social
Chaqueta técnica	Posible medicación personal	

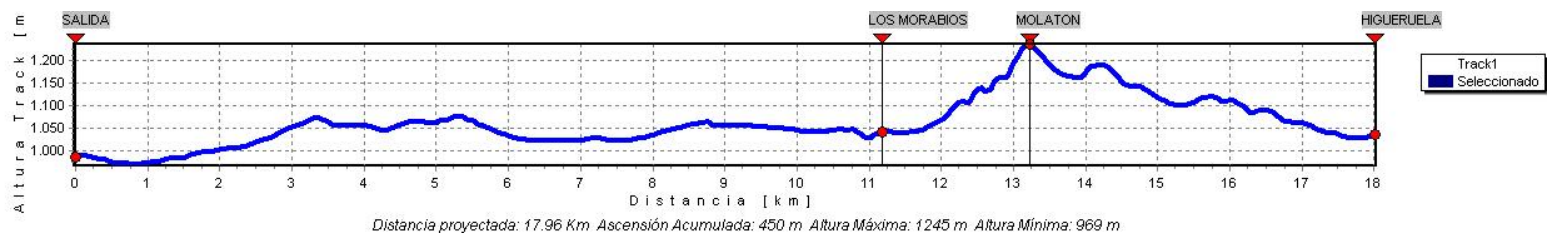
CONSEJO: Con el fin de adecuar mejor el equipo, hay que informarse previamente de la zona que se va a recorrer y previsiones meteorológicas.

Se aconseja llevar en una bolsa aparte unas zapatillas y camiseta o chándal secos, para cambiarse después de la ruta y así no manchar el autobús en caso de barro, además de ganar en comodidad.

CONCURSO FOTOGRAFÍA: [Bodega Tintoralba](#) premiará a las tres mejores fotografías de la VI Ruta Los Morabios. Para ello, los participantes habrán de remitir sus instantáneas a rualosmorabios@hotmail.com . Los ganadores serán obsequiados con un estuche de vinos, cuyo contenido será una botella de **Tintoralba 2011**, tinto joven de maceración carbónica monovarietal garnacha tintorera, **Tintoralba Selección**, tinto crianza de 16 meses en barricas de roble francés, coupage garnacha tintorera y syrah, **Dulce Tintoralba**, vino varietal procedente de uvas sobremaduras de garnacha tintorera sometidas a maceración prefermentativa en frío.

Además, las tres fotografías ilustrarán el cartel de la próxima edición.

MAPA RECORRIDO:



<http://www.rutalosmorabios.blogspot.com/>