

Motril es de Azúcar

Guía para conocer
el patrimonio azucarero
Learning about the Heritage of Sugar



motril
costa tropical



Motril es de Azúcar

Guía para conocer
el patrimonio azucarero

*Learning about
the heritage of sugar*



Créditos

Edita: Área de Turismo. Ayuntamiento de Motril

Contenidos, Fotografía, Diseño y Maquetación: Eduardo Cruz Casanova - Visión Natural

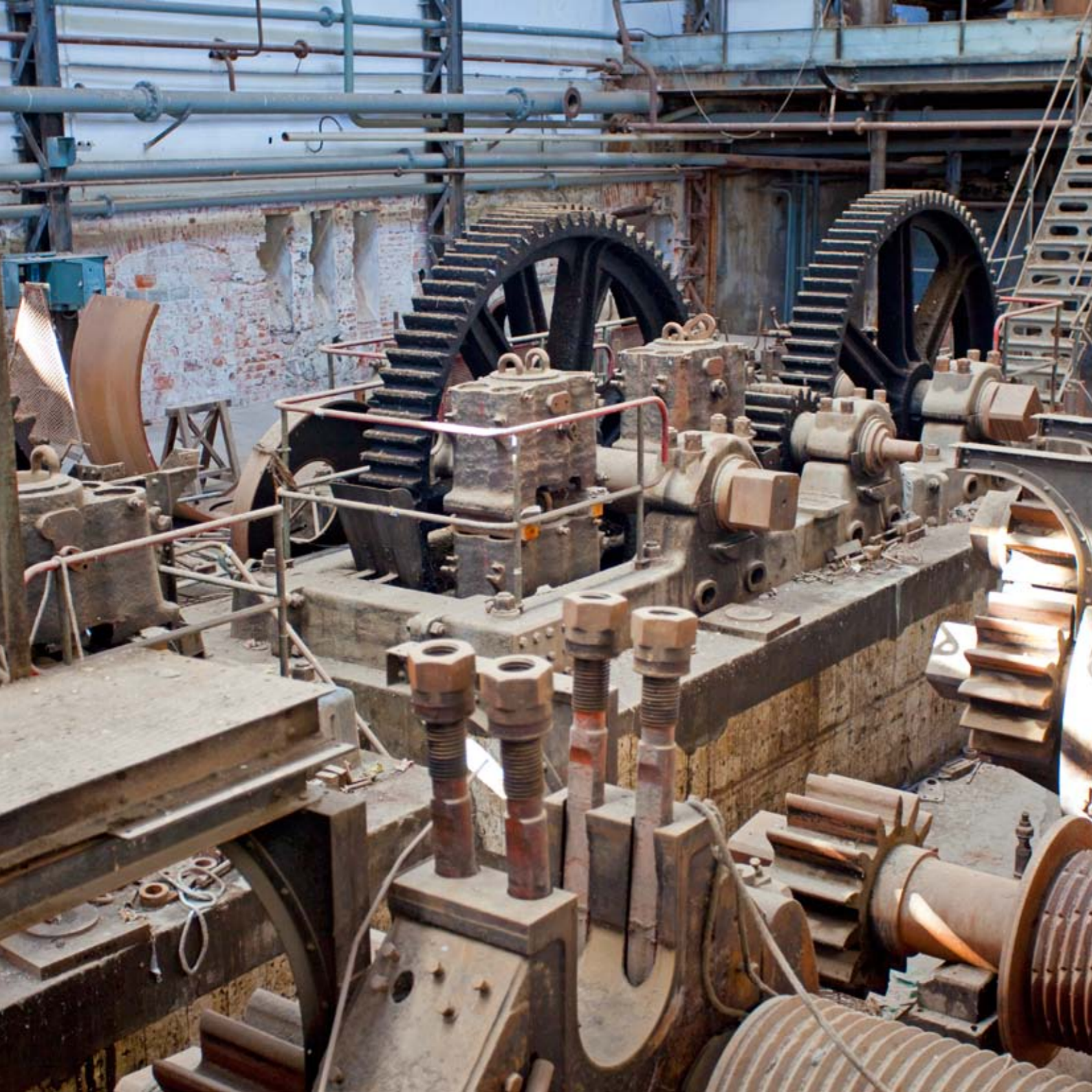
Traducción: Teresa Moya Madrona

Impresión: Imprenta Comercial

Dep. Legal: GR 29-2017



Consulte horarios y precios de todos los recursos/Check schedules and prices of all resources
www.motrilturismo.com - info@motrilturismo.com - 958 825 481



Motril es de azúcar

Motril no son solo playas de aguas cristalinas y suaves brisas. Tampoco una gastronomía única ligada al clima subtropical. El cultivo de la caña de azúcar, implantado en estas fértiles tierras por los árabes, y que se prolongó a lo largo de más de mil años es, a día de hoy, la verdadera seña de identidad de nuestra ciudad.

Con esta guía, queremos conducirte a través de una historia milenaria. Es un recorrido lleno de sorpresas. Conocerás el extenso patrimonio cultural y arquitectónico ligado a la caña de azúcar; el que nos ha dejado como legado museos con aroma de melaza, fincas de cultivo en las que podrás hacer un viaje al pasado, bodegas de ron de caña como no hay otras en Europa, antiguos e imponentes ingenios azucareros y esbeltas chimeneas que salpican toda la ciudad, abriéndose paso firme en un cielo azul intenso.

Bienvenidos a la ciudad más dulce de Europa, porque Motril es de azúcar.

Motril is sugar

Motril is not only known for its beaches with crystal clear waters and smooth breezes. It is also not just a unique cuisine linked to the subtropical climate. Sugarcane cultivation, brought to these fertile lands by the Arabs, and which lasted for over a thousand years, is today the true hallmark of our city.

In this guide, we want to lead you through a thousand-year history. It is a journey full of surprises. You will learn about the rich cultural and architectural heritage linked to sugarcane that left Motril with a legacy of museums smelling of molasses, farms where you will be able to travel to the past, rum distilleries unique in all of Europe, old impressive sugar refineries, and slender chimneys that dot the city forging their way across intense blue skies.

Welcome to the sweetest city in Europe, because Motril is sugar.



Azúcar de lejanas tierras

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), originaria de Nueva Guinea y otras zonas del sureste asiático, es el resultado de la hibridación de distintas especies del género *Saccharum*, aclimatándose en los territorios de la India y China hace más de 2000 años.

La expansión del Islam y la influencia socio-cultural musulmana importó la especie a la cuenca mediterránea desde las lejanas tierras orientales alrededor del siglo X, según nos cuenta el filósofo cordobés *al-Razí*, adaptándose perfectamente al clima de la Costa Tropical de Granada.

El incipiente cultivo cañero va consolidándose y su consumo, así como sus derivados, van introduciéndose en los hábitos alimenticios de la sociedad aunque todavía se trata de un artículo de lujo.

En torno al siglo XIII se produce la denominada “segunda expansión”, cuando su consumo se generaliza, al tiempo que se produce el descubrimiento del producto en Europa, manteniéndose este auge económico como poco hasta finales del siglo XV.

Sugar from faraway lands

Sugarcane (*Saccharum officinarum*), native to New Guinea and other areas of South-east Asia, is the result of the hybridisation of different species of the genus *Saccharum*, which acclimatised to the lands of India and China more than 2000 years ago.

The spread of Islam and the Muslim socio-cultural influence played an active role in the introduction of the species into the Mediterranean Basin from faraway oriental lands around the 10th century. According to the Cordovan philosopher *al-Razí*, sugarcane adapted perfectly to the climate of the Tropical Coast of Granada.

The emergent sugarcane crop established itself in parallel with its consumption and the consumption of its derivatives, which were introduced gradually into the eating habits of society, although they were still luxury goods.

The “second expansion” of sugarcane took place around the 13th century. During this period its consumption became generalised and it was discovered by the rest of Europe. This economic boom would continue until at least the end of the 15th century.



Expansión azucarera

En los albores del siglo XVI la expansión azucarera se implementa en las tierras de unos pocos nobles granadinos y en las destinadas a bienes públicos mientras que la mayoría de la población local se dedica al cultivo para su consumo familiar.

Son tiempos convulsos debido al nuevo dominio castellano y a las tensas relaciones que se producen durante todo el siglo. Tras la expulsión de los moriscos, las clases dominantes ven en la actividad azucarera una oportunidad de negocio aprovechando para ello las infraestructuras previas que el mundo musulmán había dejado en el ámbito agrícola.

El siglo XVII consolida el monocultivo azucarero, contribuyendo la buena marcha económica al desarrollo urbano y al aumento demográfico de la ciudad.

The expansion of sugar

At the turn of the 16th century, the expansion of sugar was established on the lands of a few noblemen of Granada and on government-owned lands, while the majority of the local population worked in farming the crop for household consumption.

These were turbulent times due to the new Castilian domination and because of the tense relations that lasted throughout that century. After the expulsion of the Moriscos, the dominant classes saw an opportunity in the sugar industry and took advantage of the agricultural infrastructure that the Muslim world had left behind.

In the 17th century the consolidation of sugar monoculture contributed to rapid urban development and a demographic boost for the city.

Años inciertos

El florecimiento de la industria azucarera hasta el siglo XVIII arrastraba lastres que lo harían tambalearse. El agotamiento y no evolución de un sistema junto con los problemas de deforestación producidos por la sobreexplotación de los recursos vegetales para el abastecimiento de leña así como la aparición de heladas en años sucesivos hicieron necesaria la diversificación en los cultivos, llevando casi a la extinción a la caña de azúcar a comienzos del S. XIX.

El resurgir de una industria

Hacia la segunda mitad del siglo XIX, la industrialización del azúcar, gracias a los avances tecnológicos como la máquina de vapor, junto con la mejora de las comunicaciones mediante la creación de grandes infraestructuras, posibilitan un notable auge económico. Familias adineradas de la ciudad de Motril invierten en este nuevo sistema de producción que se mantendrá hasta entrado el siglo XX. Así pues, en 1907, Motril contaba con cinco fábricas dedicadas a la producción azucarera: Ntra. Sra. de las Angustias, conocida como "La Fabriquilla", Ntra. Sra. de Lourdes, Ntra. Sra. del Pilar, San José y San Fernando, construyéndose en la década siguiente las de Ntra. Sra. de la Almudena y la de San Luis.

Uncertain years

The flowering of the sugar industry had carried with it burdens that would cause it to collapse by the 18th century. The exhaustion of the land and the lack of an evolved system, together with problems of deforestation caused by the overexploitation of natural resources for providing wood, and also the frosts that took place during several consecutive years, made necessary the crop diversification that led to the near extinction of the sugarcane at the beginning of the 19th century.

The return of an industry

Towards the second half of the 19th century, technological developments such as the steam engine and the improvement of communications through the creation of infrastructure on a grand scale had caused the industrialisation of the sugar industry and a notable economic boom. The wealthy families of Motril invested in this new production system that would continue until the 20th century. That is how, by 1907, Motril had five factories dedicated to producing sugar: Nuestra Señora de las Angustias, known as La Fabriquilla ('the small factory'), Nuestra Señora de Lourdes, Nuestra Señora del Pilar, San Jose, and San



La producción de azúcar de caña fue disminuyendo poco a poco en la Costa Tropical hasta que en 1984 cerró la última fábrica motrileña Ntra. Sra. del Pilar

Paisaje cultural

Al margen de la actividad económica propiciada por la industria del azúcar, es indudable que las grandes extensiones de cultivos de caña se convirtieron en una seña de identidad de la ciudad de Motril y de gran parte de la Costa Tropical de Granada, representando el paisaje cultural por excelencia a lo largo de más de mil años.

Pese a que las fábricas motrileñas finalizaron su actividad, en los años ochenta, la pervivencia de la última fábrica de azúcar de caña de toda Europa, situada en la localidad vecina de Salobreña -La azucarera de Ntra. Sra. del Rosario- posibilitó el cultivo de caña de azúcar en Motril, manteniéndose actividad y paisaje hasta el año 2006, cuando tuvo lugar la última molienda.

Fernando. During the next decade, Nuestra Señora de la Almudena and San Luis were built.

The production of cane sugar diminished gradually on the Tropical Coast until the last Motril factory, that of Nuestra Señora del Pilar, closed in 1984.

Cultural landscape

Apart from the economical activity promoted by the sugar industry, it is unquestionable that the great expanses of sugarcane crops had become a hallmark of the city of Motril and of a greater part of the Tropical Coast of Granada, representing its cultural landscape par excellence for more than a thousand years.

Despite the closing of the Motril factories, one factory in Salobreña, Nuestra Señora del Rosario, stayed open during the eighties, being the last cane sugar factory in all of Europe, and allowed the cultivation of sugarcane in Motril until in 2006, when the production and landscape finally disappeared.





- 1 Museo Preindustrial de la Caña de Azúcar
- 2 Museo de Historia de Motril
- 3 Almacén del Azúcar
- 4 Nave de los Arcos de La Fabriquilla
- 5 Charca de Suárez
- 6 Bodega Ron Montero
- 7 Restaurante Museo del Azúcar
- 8 Fábrica Ntra. Sra. del Pilar
- 9 Fábrica San Luis
- 10 Fábrica Ntra. Sra. de La Almudena
- 11 Chimenea Fábrica San Fernando
- 12 Fábrica Ntra. Sra. de Lourdes
- 13 Ingenio San José del Varadero
- 14 Chimenea e instalaciones Alcoholera
- 15 Casa de La Palma
- 16 Teatro Calderón



Museo Preindustrial de la Caña de Azúcar

Se levanta sobre los restos arqueológicos del antiguo Ingenio de La Palma, uno de los más importantes de Europa entre los siglos XIII y XVIII. Mediante elementos didácticos multimedia se recrean las condiciones de producción del azúcar con reproducciones de una gran prensa de madera o de un molino hidráulico que se complementan con paneles didácticos, maquetas y proyecciones audiovisuales que convertirán la visita en algo único.

Preindustrial Sugarcane Museum

It is built on top of the archaeological remains of the old Ingenio de La Palma (ingenio is the Latin American name for a sugar factory), one of the most important sugar factories in Europe between the 13th and the 18th century. The sugar production techniques are recreated through didactical multimedia displays; there are also two reproductions, one of a great wood press and one of a water-powered mill, all of this complemented by information panels, mock-ups, and audiovisual projections that will transform the visit into a unique experience.



Ingenio de La Palma. C/ Zafra, 6 18600 Motril
www.motrilturismo.com Tfn Reservas: 958 822 206





Museo de Historia de Motril

Situado en un bellissimo edificio restaurado del siglo XVII nos ofrece un paseo por la historia de la ciudad de Motril desde la prehistoria hasta la época contemporánea. La caña de azúcar, su origen y llegada a nuestras tierras y su importancia como actividad económica a lo largo de casi mil años, ocupa un lugar muy importante en este museo en el que además podrá conocer mucho más sobre otros aspectos históricos del territorio.

Motril History Museum

Located in a beautifully restored 17th century building, it offers a tour through the history of the city of Motril from prehistory to contemporary times. Sugarcane, its origins, its arrival to our region, and its economic importance for over a thousand years play an important role in this museum. Here you will also learn about many other historical aspects of the region.



2

C/ Cardenal Belluga, 14 18600 Motril
www.motrilturismo.com Tfn: 958 603 224



Almacén del Azúcar

Esta imponente sala de exposiciones toma su nombre de la anterior función del edificio ya que era el lugar donde se almacenaban los sacos de azúcar producidos por la Azucarera Ntra. Sra. del Pilar. Se trata de un espacio diáfano de 800m², que alberga exposiciones temporales, y que conserva la techumbre de madera original y que comunica sus dos plantas mediante unas escaleras de madera y cristal.

The Sugar Warehouse

This important exhibition room takes its name from the previous purpose of the building; it was the place where the sugar bags produced by Nuestra Señora del Pilar Sugar Factory were stored. It is an open space of 800 m² that holds temporary exhibitions while preserving its original wooden roof, and communication between its two floors is via wooden and glass stairs.

Ronda de Poniente 18600 Motril. Complejo Fábrica Ntra. Sra. del Pilar. www.motriliturismo.com

Apertura ligada a las Exposiciones/Exhibition time

3



4

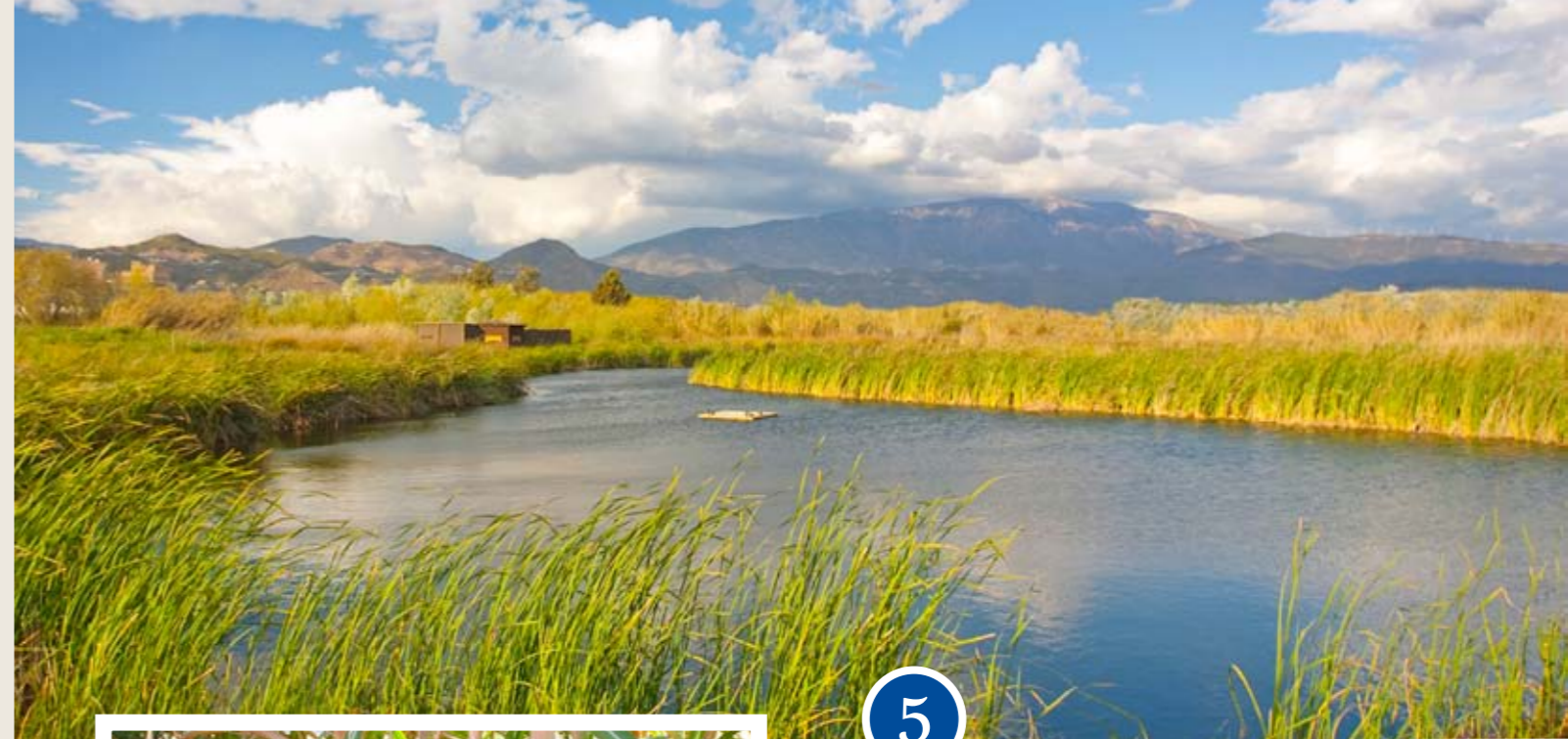
La Fabriquilla s/n 18600 Motril www.motril.es

Nave de los Arcos. La Fabriquilla

Sala de la antigua Fabriquilla, situada en la zona Este de la ciudad; en la actualidad es un espacio municipal destinado a albergar diversos eventos y exposiciones.

Nave de los Arcos. La Fabriquilla

A hall in the old Fabriquilla, located in the eastern part of the city; nowadays, it is a public space intended for holding different events and exhibitions.



5

Playa de Poniente 18613 Motril Acceso Gratuito
Ene L-V /Jan M-F 16-18h S-D/S-9-13h y 16-18h
Feb L-V /Feb M-F 17-19h S-D/S-9-13h y 17-19h
Marzo, Abril, Mayo /March, April, May: Solo visitas guiadas
Only guided tours *www.motriliturismo.com Tfn: 618217508
Jun-Sep L-V /Jun-Sep L-V 18-20h S-D/S-9-13h y 18-20h
Oct L-V/Oct M-F 17-19h S-D/S-9-13h y 17-19h
Nov-Dic L-V /Nov-Dec M-F 16-18h S-D/S-9-13h y 16-18h



Charca de Suárez

La Reserva Natural Concertada de la Charca de Suárez es el humedal más importante de la Costa de Granada y representa el último vestigio de la gran marisma que existió en el delta del Guadalfeo hasta principios del siglo XIX. Como referente de lo que fue el cultivo tradicional de la caña de azúcar, existe una plantación en uno de sus senderos que se complementa con panelería y cuadernos informativos.

Charca de Suárez

The Protected Nature Reserve of Charca de Suárez is the most important wetland of the Coast of Granada and represents the last remnant of the great marsh that existed in the Guadalfeo delta until the beginning of the 19th century. In memory of the sugarcane crop tradition, there is a plantation on one of its trails that is complemented with information panels and booklets.

puede de
degría y
osiente- no





Bodega Ron Montero



El Ron con nombre propio de la Costa Tropical se elabora en la única bodega de ron abierta al público de todo el continente europeo, situada entre el Mediterráneo y Sierra Nevada. Un viaje a través de los sentidos le permitirá conocer su historia y su proceso de elaboración. Actualmente la bodega está en proceso de ampliación, lo que permitirá contextualizar más profundamente la caña de azúcar y la cultura que la rodeaba.

Ron Montero Distillery

The rum bearing the name of the Tropical Coast is produced in the only rum distillery open to the public on the entire European continent, and is situated between the Mediterranean Sea and the Sierra Nevada. It is a trip through the senses that will allow the visitor to learn about the history and the process of the production of Rom Montero. Currently, the distillery is in the process of expansion, which will allow it to display more fully the context of sugarcane and the culture that surrounded it.



6

Camino de la Vía s/n 18600 Motril
Visitas guiadas gratuitas M-S 12h
Bajo petición (1 semana) Visita disponible
en alemán, Sueco, francés y danés
Free guided tours T-Sat 13h
On request (1 week) tours can be offered
in German, Swedish, French and Danish
www.ronmontero.com Tfn: 958 600 183



Restaurante Museo del Azúcar

Situado en el complejo de la Fábrica Ntra. Sra. del Pilar, esta novedosa propuesta culinaria ofrece dos espacios diferenciados, un gastrobar para tapear de forma más informal y un restaurante para los paladares más exigentes, situado en el gran salón que mantiene la techumbre de madera original. Disfrute de su oferta gastronómica en un entorno exclusivo.

Sugar Museum Restaurant

7

Located on the grounds of the Nuestra Señora del Pilar Sugar Factory, this original culinary offering has two different spaces, a gastro-bar for tapas lovers in a more informal setting, and a restaurant intended for the most demanding tastes, which is located in a great hall that kept its original wooden roof. Treat yourself to a wide gastronomic choice in an exclusive environment



C/ Azucarera de San Fernando 18600 Motril, Fábrica del Pilar.
Tfn: 958 82 42 80





Fábrica del Pilar

Construida en la periferia oeste de Motril en 1881 representa el máximo exponente en cuanto a patrimonio azucarero industrial de toda la ciudad. Sus grandes dimensiones junto con la maquinaria de gran valor histórico que todavía conserva en su interior, nos muestran la importancia que tuvo esta fábrica hasta 1984, año de su cierre. Por estos motivos es el emplazamiento elegido para el futuro museo industrial del azúcar.

El Pilar Factory

It was erected on the western outskirts of Motril in 1881 and today it represents the greatest exponent of the sugar industry heritage of the city. Its great dimensions, together with the machinery of great historical value that is still kept inside, show us the importance of this factory until 1984, the year it closed. For these reasons, it was selected to locate the future industrial museum of sugar.

8

C/ Azucarera de San Fernando 18600 Motril
Solo es visitable el exterior/ It can be observed from outside



Fábricas de San Luis y Ntra. Sra. de la Almudena

Los vestigios de ambas fábricas, construidas en 1910 y 1912 respectivamente, se encuentran situados en el denominado camino de Minasierra en la zona occidental del municipio, en un entorno de plantaciones subtropicales. Ambos complejos fabriles se encuentran abandonados en la actualidad y dedicados a otros fines pero desde el exterior pueden observarse sus chimeneas y parte de sus instalaciones.

The San Luis and Nuestra Señora de la Almudena Factories

The remnants of both factories, built in 1910 and 1912 respectively, are located on the so-called Minasierra road, in the western part of the municipality, surrounded by subtropical crops. Both factory facilities are abandoned nowadays and are used for other purposes, however their chimneys and part of the facilities can be observed from outside.



Camino de Minasierra / Minasierra road
Solo es visitable el exterior/ It can be observed from outside



San Luis — ● — La Alcoholarera — ● — El Pilar — ● — San Fernando — ● — La Almudena

Testigos del Patrimonio Azucarero

A pesar del inmenso patrimonio industrial azucarero con que llegó a contar la ciudad de Motril, hasta nuestros días solo han llegado unos pocos testigos de Fábricas tan importantes como la Azucarera de San Fernando, La Alcoholarera, Nuestra Señora de Lourdes o San José. De las dos primeras, se mantienen en pie las imponentes chimeneas, que forman parte del skyline motrileño, junto con algún edificio en el entorno del Cerro de la Virgen. De Ntra. Sra. de Lourdes quedan un par de naves de la antigua fábrica, que en la actualidad son parte de un complejo hostelero, y del conocido como Ingenio de San José del Varadero, en el Puerto de Motril, encontramos una sola nave de la misma tipología constructiva.

11 Witnesses of the sugar heritage

In spite of the huge sugar industry patrimony that Motril came to possess, today we only have a few witnesses to prove it, namely the sugar factories of San Fernando, La Alcoholarera, Nuestra Señora de Lourdes, and San Jose. In the case of the first two, the magnificent chimneys are still standing; today they are part of Motril's skyline. Together with a few buildings in the area of the Hill of the Virgin of the Nuestra Señora de Lourdes, there are still a couple of naves of the old factory that nowadays are part of a hotel resort. Finally, of the so-called Ingenio de San Jose del Varadero, in Motril's Port, we find a nave of the same structural typology.



13

Ingenio San José del Varadero. Avda. Julio Moreno, Barrio del Varadero. Puerto de Motril.

12

Azucarera Ntra. Sra. de Lourdes. Camino de Las Ventillas

14

La Alcoholar. Junto a Paseo de las Explanadas



15

Avenida Marquesa de Esquilache, 4 18600 Motril
www.motrilturismo.com Tfn: 958 789 872

Casa de La Palma

Esta casa señorial que se levanta sobre un ingenio azucarero del siglo XVI, toma su nombre del comerciante genovés Lucas Palma, quien fuera propietario de la misma. Presenta una estructura en forma de “U” en torno a un gran patio central y en su interior podemos encontrar un artesanado mudéjar de gran belleza. En la actualidad es la sede de la Biblioteca Municipal, el Archivo histórico y también de la Universidad a distancia (UNED).

La Palma House

This majestic house, which was built on top of a sugar factory from the 16th century, takes its name from the Genoese trader Lucas Palma, who was the owner of the house. It has a U-shaped structure with a big yard in the middle, and inside we can find a Mudejar coffered ceiling of great beauty. Nowadays it is the headquarters of the Municipal Library, the Historical Archive, and the National University of Distance Education(UNED).

Teatro Calderón

La construcción del teatro Calderón en 1880, responde a la necesidad una burguesía adinerada gracias a la industria del azúcar, de distinguirse del resto de la población como muestra de su ascenso social. Su exterior discreto y bien integrado en el entorno urbano, contrasta con su interior, de estilo neoclásico y profusamente decorado. Tiene planta trapezoidal y tres pisos con palcos, plateas y cazuela divididos por columnas, y un patio de butacas central.

Calderon Theatre

In 1880 the Calderon Theatre was built as an answer to the needs of a bourgeoisie that had become rich thanks to the sugar industry and that wanted to distinguish itself from the rest of society by a display of its social ascent. Its discrete exterior, well-integrated with the rest of the urban surroundings, contrasts with its interior, which is in the neoclassical style and is profusely decorated. It has a trapezoidal ground floor, three floors with box seats, stalls, and an upper area divided by columns, along with the central seats.

16

Plaza Paulino Bellido s/n 18600 Motril
www.elculturalmotril.es Tfn: 958 604 713







motril
costa tropical

Oficina de Turismo de Motril
Plaza de las Comunidades Autónomas s/n 18600 Motril
Tfn: 958 825 481 info@motrilturismo.com
www.motrilturismo.com