COLMENAR

FIESTA DE SINGULARIDAD TURÍSTICA PROVINCIAL

Fiesta del Mosto y la Chacina

Fin de semana siguiente al puente de la Constitución, que suele coincidir con el 14 de diciembre

Colmenar es famosa por la artesanía inigualable de sus chacinas y embutidos, que han generado en la actualidad una de las industrias cárnicas más importantes de la provincia. Tampoco se queda atrás en la producción de sabrosos mostos de uva, secos y dulces, de gran calidad.

En el mes de diciembre, Colmenar se abre a los visitantes que llegan por miles a la Fiesta del Mosto y la Chacina, en la que Ayuntamiento y productores desarrollan un extenso programa de actividades, entre las que se destaca un singular Concurso de Elaboración de Chacinas donde los especialistas hacen su trabajo de cara al público.



Entre los puestos instalados no puede faltar uno dedicado a la actividad que da nombre al municipio, la apicultura, por el gran número de colmenas que antaño hubo en estas tierras.

El programa de actividades abarca también actuaciones de flamenco, verdiales y otros grupos de baile, pasacalles y talleres infantiles. Además, se organiza una ruta del tapeo gratuita, en la que los visitantes pueden degustar tapas típicas de la gastronomía de Colmenar.

Pero lo más importante de la fiesta es la posibilidad de degustar las mejores chacinas locales y los mostos del terreno de producción artesanal.

OTRAS FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO

Fiesta de la Virgen de la Candelaria y San Blas

Día 2 de febrero

Es la fiesta patronal del municipio y tiene un fuerte simbolismo que le otorga la presencia de las candelas y el fuego.

Durante toda la semana se suceden numerosos actos religiosos y festivos que culminan el domingo con la celebración de una misa flamenca o rociera. A continuación se procesiona a la Virgen de la Candelaria y a San Blas, que van realizando durante su recorrido pequeñas paradas delante de las casas de personas impedidas. Aunque la fiesta se celebra el 2 de febrero, la procesión se retrasa al primer domingo de febrero si coincide que el día 2 cae entre semana.

Además de los actos religiosos, se llevan a cabo otras actividades como concursos infantiles, talleres, pasacalles, competiciones deportivas, actuaciones musicales, representaciones teatrales y un gran espectáculo piro-musical pionero en la provincia que sobrepasa los 30.000 vatios de sonido y más de dos mil kilos de pólvora.

Semana Santa

Finales de marzo o principios de abril

Son populares los pasos de Semana Santa por las calles de Colmenar acompañados de sus fervorosos vecinos. El día más destacado es el Viernes Santo. Ese día salen en procesión la Santísima Virgen de los Dolores y Nuestro Padre Jesús Nazareno, portado por mujeres.

Día de la Pipa

2 de mayo

En esta fiesta el pueblo sale a comer al campo, donde se reparten entre otras viandas el famoso hornazo típico de este día que consiste en un bollo de pan con forma de pollo con un huevo duro en el centro. Una barbacoa y raciones de paella completan la oferta gastronómica. La fiesta se anima con bailes típicos, se cantan maragatas y molineras típicas de la zona, se narran acertijos y adivinanzas antiguas con lo que los asistentes se lo pasan pipa. De ahí el día de la pipa.

Romería

Primer fin de semana de mayo

Tras la celebración del Día de la Pipa y pasados dos meses desde la procesión de la Candelaria, se celebra una procesión romera desde Colmenar a los Montes de Málaga para celebrar durante dos días la romería, amenizada por una orquesta en una carpa habilitada para la ocasión en la que se suceden distintas actuaciones. En la ermita se desarrolla una fiesta romera, y una panda de verdiales y un coro rociero recorren las calles del pueblo. Se celebra también una carrera de caballos.

Verbena de San Juan

24 de junio

La víspera de San Juan se celebra el concurso de los 'juas', muñecos de trapo y maleza que al llegar las 24:00h. se queman. Continúa la velada con una verbena amenizada por orquesta, juegos y concurso de disfraces para todas las edades.



LOMO EN MANTECA

Ingredientes:

1 kg. de lomo de cerdo, 1 kg. de manteca de cerdo ibérico, sal y pimienta negra molida.

Para el adobo:

6 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, 4 cucharaditas de orégano seco, 4 cucharaditas de pimentón dulce, 100 ml. de vinagre de vino, 1 cucharadita de sal y 10 gr. de pimienta.

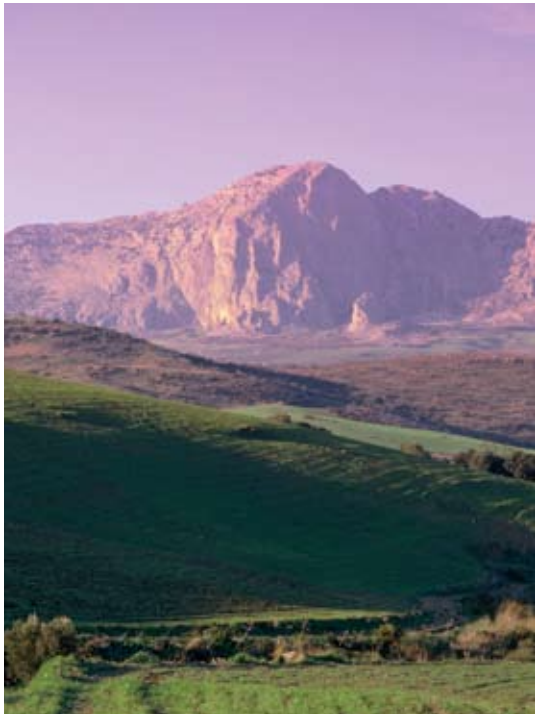
MODO DE PREPARACIÓN:

1.- Limpiar bien de grasa el lomo y trocear en dados gruesos de unos 4 centímetros. Salpimentar y reservar.

2.- Preparar un adobo, mezclando los ajos pelados con el laurel, el orégano, el pimentón, la sal, la pimienta y el vinagre. Reservar.

3.- En una cazuela de barro, calentar la manteca con el lomo troceado hasta que ésta se funda completamente. Añadir el adobo y cocer unos 35 minutos, o hasta que la carne quede tierna.

4.- Pasar a un recipiente hermético y dejar enfriar completamente. Guardar en frío hasta la hora de servirse.



Feria de Agosto

11 al 15 de agosto

Durante el día se celebran actividades recreativas: juegos, bailes, fiesta de la espuma, programaciones infantiles y culturales. Por la noche se desarrollan actuaciones en la plaza principal. Todo ello precedido del Matagallar Festival, encuentro musical con más de trece ediciones, en el que han actuado destacados y reconocidos grupos. Precios especiales para las consumiciones por gentileza de los patrocinadores. La recaudación va destinada a asociaciones sin ánimo de lucro. ■

es

AXARQUÍA

FIESTAS

GUÍA TURÍSTICA DE LA AXARQUÍA · COSTA DEL SOL

FIESTAS DE SINGULARIDAD TURÍSTICA PROVINCIAL

FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO



Plan de Dinamización del Producto Turístico Axarquía

málaga.es diputación
desarrollo y promoción territorial
turismo