

CÓMPETA

FIESTA DE SINGULARIDAD TURÍSTICA PROVINCIAL

Noche del Vino 🍷

15 de agosto

Sobrados méritos y fama tiene el vino competeño como para que el pueblo le dedique, una vez al año, una fiesta en su honor. La celebración tiene origen en las fiestas con que los lugareños despedían a quienes partían a la vendimia. Los festejos se mantienen como en aquellas épocas, aunque ahora con la compañía de miles de visitantes. Por la noche, en la plaza Almirante, se celebra el pregón de la fiesta y se cantan y bailan los fandangos de Cómpea junto a otras actuaciones hasta bien entrada la madrugada.

Pero la Noche del Vino, paradójicamente, no comienza con la caída del sol, sino que tiene sus prolegómenos al mediodía en otra parte de la villa, en la plaza de la Vendimia. Allí se cumple la ceremonia ritual de llenar el lagar con uva recién vendimiada, para que expertos pisadores calzados con las tradicionales zapatillas de

esparto vayan haciendo brotar el delicioso caldo que servirá para elaborar los mostos propios de la zona. Todo ello, entre verdiales y fandangos y la actuación de grupos tradicionales de coros y danzas. Mientras tanto, detrás del lagar, otros expertos vecinos se esmeran en preparar en enormes perolas calentadas con leña, las migas que serán distribuidas a todos los presentes acompañadas con ensalada de picadillo, y por supuesto del exquisito vino del terreno.

OTRAS FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO

Romería y Fiesta de San Sebastián

20 de enero

Se celebra este día la festividad de San Sebastián, patrón del pueblo. Sobre las 12:00h. da comienzo la misa en honor al patrón, para continuar, una vez finalizado el oficio religioso, con la procesión de la imagen por las calles de la localidad. En el parque Arroyo Lara se realiza una verbena durante todo el día, con almuerzo de migas con bacalao y vino del terreno. La imagen de

San Sebastián es nuevamente llevada a su ermita al atardecer.

Semana Santa

Finales de marzo o principios de abril

El **Vía Crucis**, que tiene lugar el Viernes Santo, es tradición que ha pasado de padres a hijos. Este culto popular se conoce también como la Procesión de los Hombres, ya que las mujeres no participan en ella. La procesión suele comenzar a las 7:00h.

Por la noche se procesiona la imagen de la Virgen de la Soledad, Procesión de las Mujeres, portado el trono por hombres casados según la tradición y acompañado sólo por mujeres.

Día de la Cruz

3 de mayo

Este día festivo se ha celebrado desde tiempo inmemorial en el municipio. Existe la tradición de ir caminando a la zona conocida como Cruz del Monte



y hacer una merienda con todos los vecinos que se desplazan al lugar. Los vecinos de la plaza del Carmen hacen una cruz de flores y la llevan hasta la Cruz del Monte.

Fiesta de San Juan

24 de junio

Cómputa celebra en este día la fiesta de 'sanjuanear'. Esta tradición consiste en salir al campo a merendar con familiares y amigos. Normalmente las salidas el

día de San Juan se hacen por la tarde. Se aprovecha la llegada del verano y familias enteras se dirigen a la sierra y al campo para disfrutar de una merienda que este día, sin duda, sabe mejor.

Fiesta de la Inmaculada

26 de junio

La fiesta de la Inmaculada, patrona de la aldea competeña de El Acebuchal, se inicia a mediodía con una misa para después procesionar la imagen y presidir la bendición de los campos.

Finalizada la procesión, se ofrece a todos los asistentes una comida gratis con productos de la tierra.

Otro de los actos es una verbena en horario vespertino con actuaciones musicales.

Feria de San Sebastián

Finales de julio

En estos días Cómpea celebra su tradicional feria.

Día y noche, todos aquellos que quieran acercarse a la gran fiesta podrán disfrutar del mejor ambiente unido a las actuaciones musicales en la caseta.

El domingo se oficia una solemne Eucaristía en honor a San Sebastián y una gran traca pone fin a los festejos. ■



SANGRÍA DE VINO DULCE Y MANGO

Ingredientes:

3 mangos pelados, ¼ l. de vino tinto, ½ l. de vino de Cómpea dulce, 200 gr. de uvas cortadas, 2 limones, 2 naranjas, el zumo de 2 limones, 250 ml. de gaseosa de limón y 100 ml. de agua.

MODO DE PREPARACIÓN:

- 1.- Cortar los limones, las naranjas y uno de los mangos en pedazos o rodajas. Reservar junto con las uvas. Calentar 100 ml. de agua, con 50 gr. de azúcar, 5 minutos, a fuego medio. Añadir la gaseosa y el zumo de limón.
- 2.- Poner en una bandejita metálica o en moldes de cubitos. Dejar media hora, sacarlo y romperlo con un tenedor, para ir formando el

granizo. Repetir la operación un par de veces y reservar en el congelador.

3.- Triturar 2 mangos con la batidora hasta que se licuen por completo. Añadir el vino tinto y el vino dulce. Mezclar ligeramente con una espátula o varilla. Añadir la fruta cortada y meter en la nevera 2 horas al menos.

4. Servir un poco de sangría en una copa. Sacar el recipiente de limón y gaseosa del congelador, colocar un poco de granizado sobre cada copa y servir.

FIESTAS

GUÍA TURÍSTICA DE LA AXARQUÍA · COSTA DEL SOL

FIESTAS DE SINGULARIDAD
TURÍSTICA PROVINCIAL

FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO

