



CAMPAÑA DE INVIERNO 06-07. 5ª RUTA: MOCLÍN – OLIVARES – TÓZAR - MOCLÍN.

MOCLÍN

HISTORIA. Por los numerosos yacimientos arqueológicos encontrados en este municipio (dólmenes, necrópolis y pinturas rupestres) es evidente que hubo asentamiento humano desde la Prehistoria, concretamente del Neolítico. Con la llegada de los romanos surgieron diversas villas (Tiena, Olivares) y los silos de Tózar. También hay restos de un cementerio visigodo, a pesar de lo cual su nombre procede del árabe Hisn Moclín, que significa Castillo del Distrito, y para los nazaríes fue 'Escudo de Granada'. Tierra de frontera en muchas etapas históricas, tuvo, además de una importante fortaleza, numerosas atalayas que servían para comunicarse. En julio de 1486 fue conquistada por los Reyes Católicos y se convirtió en una de las Siete Villas obligadas al mantenimiento de Granada.

FIESTAS. Las fiestas populares, con verbena y actividades lúdicas, tienen lugar en torno al 17 de enero festividad de San Antón. Es fiesta en todo el municipio el 5 de octubre, día en que se celebran la romería del Santo Cristo del Paño, un lienzo al que se atribuyen numerosos milagros y cuya festividad constituye un verdadero acontecimiento en toda la comarca con miles de peregrinos y romeros que acampan en los alrededores del santuario y en la cuesta de acceso al mismo. En agosto es la fiesta de la Juventud con formato de feria. Aparte de eso cada núcleo de población tiene sus propias fiestas: Gumiel, el 3 de mayo día de la Cruz; Puerto Lope, el mismo día a la Virgen de los Remedios; Limones, el último fin de semana de agosto en honor de San Miguel; Tózar, el 19 de marzo San José; Tiena, la primera semana de agosto a la Virgen de las Mercedes, y Olivares el 13 de junio San Antonio.

LUGARES DE INTERÉS. En cueva de Malalmuerzo, del periodo Neolítico, se encuentran las pinturas rupestres más antiguas de la provincia, aunque también las hay en la Corcuela, los Limones y Bermejas, así como otros yacimientos de la Edad del Bronce en Cortijo de Hiedra Alta, Cueva del Hornuelo de la Solana, cuevas de la Araña, las Bercas, del Torreón y de la Zorrera de la Cañada Honda y torre de Mingo Andrés. De la época nazarí se conserva en magnífico estado el castillo con la Alcazaba en su cumbre, declarado Monumento Nacional. La iglesia del Santo Cristo del Paño es del siglo XVI y está dentro del recinto amurallado. En Tózar existe un importante conjunto arqueológico y en Moclín se conserva la Casa del Pósito, mandada construir por Felipe II y hoy Centro Cultural que contiene piezas de etnografía y alberga numerosas actividades. **Peculiaridades.** La principal característica de este municipio es su entorno paisajístico con bosque mediterráneo y las numerosas rutas que pueden recorrerse en medio de una extraordinaria belleza. Destacan los Tajos de la Hoz, a través de los cuales el cauce del río Velillos se abre camino entre la Sierra de Moclín. La noche de la Candelaria, 2 de febrero, se siguen encendiendo hogueras en numerosos puntos y en ellas se quema todo 'lo indeseable' como ropas y muebles viejos.

GASTRONOMÍA. COCINA DE BUEN "PAÑO". Se ofrece por estos lares una cocina lograda, personal, con la colaboración de materias primas tan loables como el conejo que se guisa al hoyo de los Montes, los roscos de San Antón igual que la olla de la misma advocación que se cocina en enero. No faltan las migas de pan con su gama de engañifas según "librillo" y según bolsillo. Se hacen guisados de cerdo, se practica el arte del tapeo, como el Cristo manda y el buen aceite alía. Conejo a la moclineña 1 conejo 3/4 de kilo de patatas 1 limón 3 dientes de ajo Vinagre Sal Pimienta Un poco de aceite de oliva Elaboración Una vez limpio y troceado el conejo, se sazona con un poco de sal, pimienta y bastante limón, se deja así durante unas dos horas. En mortero aparte, se pican los ajos, agregándoles un poco de vinagre. La mitad de este majado se añade al conejo frito y se rehoga. Las patatas, peladas a lo pobre, se fríen con poco aceite y a fuego lento, tapando la sartén para que se hagan casi al vapor. Una vez tiernas, se escurren bien y se les incorpora la otra mitad del majado. Se mezclan por último el conejo y las patatas y servir.