



**Senderos de  
Andalucía C.D.**

[www.senderosdeandalucia.com](http://www.senderosdeandalucia.com)



## ***CAMPAÑA DE OTOÑO-2007. LA VÍA NORTE DE GRANADA.***

### **8ª ETAPA: COLOMERA – BENALÚA DE LAS VILLAS**

#### **COLOMERA.**

**HISTORIA.** Fue emplazamiento romano como demuestra su nombre, procedente del término latino columbaria, que puede traducirse como nido de palomas. Durante la dominación árabe fue Qolumbayra, como la menciona Ibn Hayyan en el siglo X, cuando era una fortaleza construida por el ejército cordobés para hacer frente al rebelde Ibn Hafsun. También tuvo desde esa época una alquería, origen de la actual población, y se vio envuelta en numerosos episodios bélicos al ser durante mucho tiempo tierra fronteriza. Asimismo ejerció como despensa de la capital, a la que surtía de trigo, chacinas y carne de caza. En 1486 fue conquistada por los Reyes Católicos y entregada en señorío a Fernán Álvarez de Toledo. Los años siguientes, hasta la toma de Granada, fue sede de una fuerte guarnición cristiana. En el siglo XVII sufrió un hundimiento que obligó a modificar su estructura urbana.

**FIESTAS.** Las patronales se celebran a partir del 14 de septiembre en honor del Santísimo Cristo de la Vera Cruz. Además es fiesta el día de la salida de la hermandad de la Virgen de la Cabeza hacia Andujar y en agosto tiene lugar una Semana Cultural en honor de la Virgen con participación de los numerosos emigrantes que regresan a pasar sus vacaciones en el pueblo.

**LUGARES DE INTERÉS.** La iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación, edificada en el siglo XVI sobre una antigua mezquita, aúna elementos góticos, renacentistas y mudéjares. Tiene tres naves y destacan en ella la pila bautismal, una armadura mudéjar, otra ochavada en el cuerpo de campanas de la torre y una pintura de la Virgen de Belén que se atribuye a Alonso Cano. Ha sido declarada Monumento Histórico Artístico. Cerca de la iglesia se conservan restos de la fortaleza árabe, de la que apenas quedan dos aljibes, algunos sillares y la peña donde se asentó. También tiene un cementerio visigodo en la Era del Chopo, datado entre los siglos IV al VII, pero en el pueblo no se guarda ninguno de los objetos hallados en él, al parecer de poco valor. Sin embargo sí se encuentran en buen estado una calzada y un puente romanos, éste el único para cruzar el río hasta hace sólo unas décadas. Y tuvo dos ermitas, la del Calvario y la de San Antonio, una de las cuales puede ser la actual del Cristo de la Vera Cruz, desplazada desde el centro a un extremo de la población por el corrimiento de tierras del siglo XVII. Peculiaridades Tiene Colomera dos molinos de aceite, el de las Niñas y el de la Puente, a unos cien metros de distancia entre sí. El primero funcionaba con la fuerza de un mulo, como las antiguas norias, y se conserva en perfecto estado. Puede visitarse solicitando previamente permiso a su propietario. El último jueves de abril se hace fiesta para despedir a los romeros de la Virgen de la Cabeza, que parten hacia el Cerro del Cabezo en Andujar, y el 4 de octubre, festividad de San Francisco, se organizan hogueras, ahora en las afueras de la población y con fuerte participación infantil, que compiten en duración por unos premios municipales.

**GASTRONOMÍA. PALOMAS Y ANDARINES.** La caza, fuente de productos para la cocina, se prodiga mucho por estas tierras, sobre todo cuando se abre la veda. Según escritos antiguos Colomera ha sido muy gastronómica. Tanto que la crónica decía: "mete en Granada, todos los días tanto pan amasado, tocinos, garbanzos y caza, siendo exquisita su cecina". O sea, que quien tuvo retuvo. Frita de Conejo 1 kg de tomates maduros 1 kg de pimientos 1 kg de conejo Aceite de oliva de virgen extra Elaboración Se limpian y pican los tomates en dados sin que se pierda su agua, a continuación hacemos lo mismo con los pimientos verdes quitándole la semillas. Ponemos una sartén grande al fuego con aceite de oliva virgen extra y una vez caliente rehogamos el conejo troceado hasta que resulte dorado. Reservar. Echamos el tomate y el pimiento y los vamos sofriendo a fuego lento sin parar de remover. Damos un toque de sal y añadimos el conejo. Dejamos media hora todo junto hasta que ligue bien, corregimos de sal y servimos caliente.