



**Senderos de
Andalucía C.D.**

www.senderosdeandalucia.com



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

9ª ETAPA: BENALÚA DE LAS VILLAS - MONTILLANA

BENALÚA DE LAS VILLAS.

HISTORIA. Aunque su nombre tiene un clarísimo origen árabe, en la zona se han encontrado restos de un poblado ibérico, concretamente en el cerro del Cántaro, por lo que es lógico pensar que ya en esa época estuvo habitada. Lo mismo ocurre con la etapa correspondiente al Imperio Romano, del que se han hallado algunas monedas y un busto del emperador Trajano. Durante el periodo musulmán jugó así mismo, un importante papel histórico al tratarse de un sitio estratégico entre los reinos de Granada y Jaén, disputándose en sus proximidades numerosas escaramuzas bélicas en los momentos de mayor presión de las tropas cristianas y hasta la conquista definitiva previa a la de Granada. Después, como casi toda la provincia, pasó unos años muy despoblada y fue ocupada por colonos procedentes de otras regiones.

FIESTAS. Benalúa de las Villas tiene como patrón a San Sebastián, cuya festividad se celebra el 20 de enero, día en el que tiene lugar una solemne función religiosa y algunos otros actos. Las fiestas patronales, sin embargo, se organizan durante el mes de agosto por razones de oportunidad para que estén presentes los emigrantes que retornan cada año. También es importante la fiesta del Día de la Cruz, el 3 de mayo, con numerosos monumentos en el casco urbano.

LUGARES DE INTERÉS. El principal monumento histórico de Benalúa de las Villas es sin duda alguna el yacimiento arqueológico situado en el cerro del Cántaro, donde fueron hallados restos de un poblado ibérico que han aportado numerosa información sobre esta cultura y se ha hecho toda una referencia de la misma. Peculiaridades Situado en lugar estratégico entre las dos provincias, muy cerca de Alcalá la Real pero limítrofe con los bordes occidentales de la Hoya de Guadix, este municipio tiene extensos cultivos de olivar y se ha convertido en centro neurálgico de la copiosa producción de aceite de oliva en toda la zona, a través de una cooperativa, que adoptó el nombre del patrón, San Sebastián, que con más de un centenar de socios comercializa la marca Conde de Benalúa con la que se ha lanzado a la conquista de los mercados internacionales incluyendo el norteamericano. Como curiosidad, posee un casco urbano muy singular cuyo centro merece visitarse.

GASTRONOMÍA. PATATAS Y CEREZAS EN EL AGUARDIENTE. Cuentan que los de Benalúa han tenido gente guisando por estos lares desde los iberos, como se demuestra en los restos descubiertos en el cerro del Cántaro, así como otras civilizaciones, como es el caso de la romana, que le inculcó el cultivo del olivo que, junto a los cereales, es agricultura masiva que se produce en el pueblo, situado a poca distancia del río de las Juntas el cual suele llevar aguas continuas gracias al embalse de Colomera que mantiene un animado caudal. Tanto como para que los vecinos se acerquen al bar Rincón de Antonio que entrega las fichas para que se pueda ir a pescar. Además de sus comercializados aceites, gustan el arroz los domingos y patatas con pimientos. Es raro la familia que no dispone de un terreno donde tiene sembrado tomates, patatas, etc. Por Navidad se hacen roscos de huevo, y el resto del año, Los Milesios llevan el pan y los dulces desde el cercano Campotéjar. Una de las exquisiteces de las que se hacen conservas de varios tipos son las ricas cerezas. Vayan aquí un par de recetas para disfrutarlas durante todo el año como merece. Cerezas en aguardiente o almíbar Cerezas Aguardiente dulce o seco Un tarro de cierre hermético Para en almíbar: Azúcar Agua Elaboración: Se lavan las cerezas sin quitarles el rabillo, y se introducen en un bote, rellenándose de aguardiente dulce o seco al gusto. También se pueden conservar haciéndose un almíbar de agua y azúcar, meter las cerezas, cerrar y poner al baño María.