

CAMPAÑA DE INVIERNO-2008. LA VÍA NORTE DE GRANADA.

ETAPA: ALICÚN DE ORTEGA – DEHESAS DE GUADIX

ALICÚN DE ORTEGA.

HISTORIA. Enclavada al norte de la Hoya de Guadix, ya en el límite con la provincia de Jaén, a más de 700 metros de altitud pero en terreno llano, el lugar que hoy ocupa el municipio de Alicún de Ortega fue habitado por las primeras civilizaciones prehistóricas que poblaron la península Ibérica y de ello se han encontrado importantes y numerosos vestigios neolíticos e ibéricos, conservándose algunas viviendas trogloditas que en toda la zona resultan muy abundantes. Tuvo singular importancia durante la época árabe, librándose numerosas escaramuzas en sus inmediaciones, como cuando en 1315 el infante don Pedro derrotó a las fuerzas del rey de Granada, que estaban mandadas por Ozmín, en la batalla de Piedras Bermejas. Fue un tiempo zona fronteriza y sufrió como tal operaciones de hostigamiento por parte de jinetes castellanos acuartelados en Cazorla. Su conquista por los Reyes Católicos fue el preámbulo de la inminente toma de Granada. Su nombre cambió en este tiempo, primero se la conoció como Acatucci, luego Agatugia y por último Alicún, topónimo relativamente frecuente en la geografía española que alude a la existencia de baños termales, hoy en el término municipal de Villanueva de las Torres.

FIESTAS. Las fiestas patronales, con formato de feria, se celebran a mediados del mes de agosto en honor de San Roque. También se conmemora el 13 de mayo la festividad de la Virgen de Fátima y el 24 de junio la de San Juan Bautista.

LUGARES DE INTERÉS. En Alicún de Ortega puede visitarse una singular iglesia parroquial dedicada a Nuestra Señora de la Anunciación que fue construida en el siglo XVII, de planta muy cuadrangular. Municipio de economía eminentemente agrícola, su terreno llano y fértil produce sobre todo cereales. Carente de grandes monumentos, ofrece sin embargo espacios naturales de indudable belleza y posibilidades para dar largos paseos en contacto con la naturaleza. Es curiosa su Hermandad de las Ánimas, con más de un siglo de antigüedad, que corre con los gastos de enterramiento de todos los hermanos y se nutre de una cuota anual y de una rifa que tradicionalmente se celebra el día primero de enero de cada año, con productos del cerdo y agrícolas pedidos casa por casa durante la jornada de Navidad anterior.

GASTRONOMÍA. Es posible que por estar situado este pueblo, con nombre y apellido, tenga múltiples influencias de todos aquellos pueblos que han pasado por esta antigua vía que según cuenta llegaba de la capital francesa de Arlés y hasta la nombrada Cástulo. De ahí queda claro su herencia romana y quizás su cuidado sentido de la discreción, pues ha sido complejo conseguir localizar un plato característico de este pueblo situado en la cuenca del río Guadahortuna. Cuenta con huertas de regadío debido al mencionado río Guadahortuna, o en los alrededores, además de disponer de campos amplios dedicados al cultivo de cereales propios de estas tierras. Los alicuneros cuentan con una querida y pequeña producción de vinos que disfrutan en temporada e integran algún guiso que otro. Además de una gama de platos secular entre los que se encuentran sus famosas Gachas Hornigos, Migas de pan y patata, Alfajores y Andrajos. Gachas: 1 kg de harina Agua Sal Chorizo casero Pan frito Torreznos Elaboración En una sartén honda se pone el agua con la sal donde se va diluyendo la harina poco a poco. Encender el fuego y diluir todo sin que salgan grumos. Ya lista le añadimos el chorizo frito, el pan y los torreznos.