

## ***CAMPAÑA DE PRIMAVERA-2008. LA VÍA NORTE DE GRANADA.***

### **ETAPA: TORRECARDELA – PEDRO MARTÍNEZ**

#### **TORRECARDELA.**

**HISTORIA.** Aunque en toda la zona hay restos arqueológicos que permiten asegurar la existencia de asentamientos humanos en la Prehistoria, este lugar concretamente fue fundado como núcleo de población en algún momento de la época de la dominación islámica y se llamó por los árabes Hisn Cardaira o Castillo de Cardaira, jugando un importante papel durante el tiempo en que fue frontera entre los reinos de Granada y Jaén, sufriendo por ello, también, el hostigamiento de las tropas cristianas desde mucho antes de la campaña definitiva contra el Reino nazarita. Conquistada por el marqués de Cádiz en 1412, cayó de nuevo en manos musulmanas hasta su reconquista por los Reyes Católicos en vísperas del cerco a Granada. Pasó en ese momento a ser Señorío de los Girones y desde entonces ha mantenido siempre una población más o menos estable -no se vio muy afectada por la expulsión de los moriscos- y ha vivido de la agricultura.

**LUGARES DE INTERÉS.** Quedan restos de un torreón árabe, que dio origen a su nombre, sobre un cerro de ubicación estratégica durante los acontecimientos históricos de mayor dificultad. La iglesia parroquial de San José es del siglo XVI y se conservan algunos vestigios de una antigua ermita que fue levantada en el cementerio. La llamada Casa Grande en la calle Horno, de estilo neoclásico, ha sufrido muchas transformaciones a lo largo del tiempo y además ha sido dividida en dos viviendas por sus actuales propietarios.

**Peculiaridades:** Carente de otras tradiciones, se mantiene la costumbre de salir los vecinos en romería hasta el cortijo de Los Frailes el 15 de mayo, festividad de San Isidro Labrador, para disfrutar de una jornada de convivencia y comida en grupos familiares en el campo.

**FIESTAS.** En honor del Santísimo Cristo de la Expiración, el segundo fin de semana de agosto, son las fiestas de este municipio que celebra también la festividad de San Isidro Labrador el 15 de mayo.

**GASTRONOMÍA. ACEITES Y CEREZAS CASI AL LIMITE** Colinda con Jaén y tienen fama sus cerezas, prietas y rubicundas, así como las tortas de pringue, y comience el disfrute en tierras cardeleñas. Sus olivos destacan en los montes que la circundan. Los cardeleños encuentran buena mano a la hora de adobar los chorizos y lomos y salchichones caseros. Se come buen cordero segureño a la brasa, Encebollado, guiso de Tarbinas, Maimones, Andrajos, Sopa colorá, Estofaillo, caza menor, Gachas de miel y este guiso de cordero, de receta familiar y propio de celebraciones y bodas: Cordero a la almendra. 2 kg de cordero 200 gr de almendras 200 gr de miga de pan 7 dientes de ajo 1 vaso de aceite de oliva virgen extra sal, pimienta y vinagre Elaboración pelar y blanquear las almendras, escalfándolas. Se salpimenta la carne cortada en trozos pequeños. En sartén grande se fríen 4 ajos, retirar, y en el mismo aceite sofreír la carne. Mientras majar los ajos con la miga de pan empapada en agua y vinagre. Añadir al majado las almendras y un poco de aceite de freír la carne. Todo majado se echa a la carne y se cubre con agua, dejándolo cocer 15 minutos, removiéndose a menudo, dándole su punto de sal.