



Bajo Andarax

El secreto de la canela

Entre la aridez del paisaje, como un oasis, y al abrigo del curso del Andarax vive estos días de pura Pasión la comarca del Bajo Andarax. Antiguo vergel, reducto de caprichosas costumbres por donde turbantes cabalgaron por los campos dejando, aquí impregnado, el secreto de la canela: la pizca de emoción con que se aderezan los postres de Semana Santa.

Folclore



Municipios

- Benahadux
- Ríoja
- Gádor
- Santa Fé de Mondújar
- Huércal de Almería
- Viator
- Pechina

Gastronomía



Patrimonio



Música



Nuestro Padre Jesús Nazareno

Pechina

Ramos y pencas

La ruidosa Noche de Ramos, Sábado de Gloria, transcurre en Pechina como una antigua tradición. Los jóvenes del pueblo obsequian a las pretendidas poniendo ramos de flores en las puertas, o pencas, si alguna tuvo la mala suerte de no caer en gracia. Así, mientras unos obsequian a la amada, otros van amontonando trastos viejos en la plaza del pueblo. A la mañana siguiente, los vecinos acuden a la plaza para disfrutar del Domingo de Resurrección y participar en la alegría de la procesión donde se encuentran la virgen y su hijo, la más típica del pueblo.



Benahadux

Torrijas

Ingredientes: Pan de pueblo, leche, huevos, aceite, canela y azúcar.

Elaboración: Se corta el pan en rebanadas gruesas. Se echa la leche en un recipiente con la canela y se remueve para mezclar bien. Se baten huevos en otro recipiente y en otro recipiente, se vuelca el azúcar. Se pone la sartén, con bastante aceite, en el fuego. Se remojan unas rebanadas de pan en la leche con canela, se pasan por el huevo, se fríen con el aceite bien caliente y cuando estén doradas por ambos lados, se pasan por el azúcar. Una vez frías, ya se pueden comer. (Nuria Sánchez. Benahadux. El Fogón 3.0.).



Gádor

Pura Pasión

Durante la Semana Santa las calles de Gádor bullen fervientemente. Es una semana grande que los gadorenses llevan meses preparando. Procesiones y liturgias llenan la programación. Sin embargo, lo más esperado es la Pasión viviente.

Un cuidadísimo guión, una espectacular puesta en escena y una tradición que se remonta al siglo XIX, han hecho de la representación viviente de la Pasión de Gádor, un acto de referencia en toda la provincia. Cada año esta villa acoge a más y más fieles y curiosos, deseosos de convertirse en vecinos de Jerusalén, de formar parte de este espectáculo donde nadie queda indiferente. Imposible ser mero espectador pues el ambiente inmiscuye y transporta a los presentes a tiempos lejanos.

Más de ciento cincuenta figurantes, ataviados y caracterizados del año 33, representan fielmente según lo descrito en la Biblia, las últimas horas de Jesús en cinco escenas y en cinco escenarios diferentes, haciendo que cada sábado previo al Domingo de Ramos, en Gádor se viva pura Pasión.





Santa Fe de Mondújar

Iglesia Nuestra Señora del Rosario
S.XVI. Estilo mudéjar.



Rioja

Papañiejos

Ingredientes: 6 huevos enteros frescos, 1 vaso de leche, 600 gr. harina, 1 pizca de sal, 250 gr. azúcar, canela en polvo, aceite de oliva.

Elaboración: Se baten los huevos, se añade la leche con un poco de sal y se agrega la harina tamizada, de modo que no se quede la masa ni dura ni blanda, que corra bien. Se pone la sartén con abundante aceite de oliva, y cuando esté bien caliente se echan porciones con la cuchara. Después de fritos, se rebozan con el azúcar y la canela. (Francisco José Hidalgo Guerrero. Rioja).



Viator

Procesión de las Palmas

Domingo de Ramos. Representación viviente de la entrada de Jesús en Jerusalén.



Huércal de Almería

Procesión del Encuentro

Domingo de Resurrección. Se representa con los pasos del Niño Jesús y la Virgen vestida de blanco. Los asistentes lanzan pétalos de flores a las imágenes en señal de alegría.

