



www.senderosdeandalucia.com



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

2ª ETAPA: LOJA - ZAGRA

LOJA

Gentilicio	Lojeños
Situación geográfica:	Latitud: 37° 10´ N. Longitud: 4° 09´ O
Extensión superficial	443 Km ²
Número de habitantes	21.196
Distancia a la capital	54 Km.

HISTORIA.

Sierra Martilla es el conjunto megalítico prehistórico que situado en los Ventorros de San José, demuestra los orígenes del hombre en estos parajes. Para los fenicios fue Alfeia, para los romanos Tricolia y para los árabes Lawsa, que significa "flor" entre espinas.

Era un gran emporio comercial especializado en la compra-venta de especias cuando fue destruida en el año 893, reedificándola poco después Abadía ben Mohamad. En 1224 arrasa Fernando III su fortaleza y la reconstruye un año más tarde Alhamar I, rey de Granada; en 1482, Fernando el Católico intenta su conquista sin conseguirlo y cuatro años después lo logra. Fue entregado entonces en señorío a Gonzalo Fernández de Córdoba "El Gran Capitán".

LUGARES DE INTERES.

El conjunto de dólmenes de Ventorros de San José y restos de la Alcazaba Árabe; también se conserva la Puerta de Jaulín, antigua acceso; salinas romanas en Fuente Camacho y la fuente de los Veinticinco Caños.

La iglesia de San Gabriel, renacentista del siglo XVI, tiene una portada atribuida a Diego de Siloé, la de Santa María de la Encarnación es de estilo gótico mudéjar. Del siglo XVII sobresale el Caserón de los Alcaldes Cristianos y del XIX la Casa de Cabildos, el Posito y la residencia y jardines del General Narváez, "el Espadón de Loja". Hay yacimientos arqueológicos en Mote Hacho (Paleolítico inferior), Sima Rica y Cueva del Caballo (Neolítico-Bronce y cartaginés) y Ermita de la Esperanza (romano).

GASTRONOMÍA.

Es obligado la compra de los celebre "Roscos de Loja" como asimismo el afamado Caviar de esturión que se produce en RIÓ FRIO y las no menos celebres TRUCHAS.

ZAGRA

Gentilicio	Zagreños
Situación geográfica:	Latitud: 37° 15´ N. Longitud: 4° 10´O
Extensión superficial	14 Km ²
Número de habitantes	1.054
Distancia a la capital	72 Km

HISTORIA.

Por los restos arqueológicos encontrados se ha demostrado que hubo asentamientos humanos desde la Prehistoria hasta el Imperio Romano. Su nombre sin embargo, es de origen árabe y significa frontera. Durante siglos, antes y después de su conquista por los Reyes Católicos, dependió de Loja, de cuyo Ayuntamiento de independizó en 1982. Su fortaleza fue atacada por Pedro I de Castilla, hostigada por El Gran Capitán y conquistada finalmente por las tropas de Fernando e Isabel.

LUGARES DE INTERES.

Se conservan restos del castillo árabe en dos partes: el exterior amurallado y un torreón en su zona más alta, recientemente iluminado y habilitado para que pueda visitarse. Hay restos arqueológicos y tumbas en los lugares conocidos como El Pilarejo y Fuente Lino.

En el Monte Calvario se ha reconstruido la antigua ermita de Santa Bárbara, que estaba en ruinas y donde se venera una imagen del Resucitado. La iglesia parroquial de San Lorenzo fue construida en el siglo XVIII pero en 1970 sufrió prácticamente una reedificación por encontrarse en un estado de avanzado deterioro.

Durante la romería de San Marcos, el 25 de abril, es costumbre comer en el campo y repartir los típicos hornazos con curiosas formas de lagarto (para los hombres) y de pava (para las mujeres); la de San Antonio, el 13 de junio, también se celebra en el campo con numerosas actividades colectivas y con música. Como tradiciones se mantienen las hogueras de La Candelaria, el 2 de febrero, y la Fiesta de los Años, aunque ésta podría desaparecer al haber sido suprimido el Servicio Militar obligatorio, ya que consiste en que los mozos que se incorporaban a filas cada año, se emparejaban con las muchachas casaderas la Nochevieja del anterior, por sorteo, y las visitaban el 1º de enero con un regalo recibiendo su invitación acompañada por la familia.

GASTRONOMÍA.

Se guisan calderetas de choto, la Sobrehúsa y como postres singulares hay que mencionar los Rosquetes, roscos de viento, piñonate y borrachuelos, así como la celebre Porra Zagreña: 1/2 k de miga de pan cateto 1/4 l de aceite de oliva virgen extra 4 dientes de ajo 1/2 k de tomates maduros 3 cucharadas de vinagre y sal 3 huevos duros 100 g de jamón en taquitos. Elaboración: Poner el pan en remojo unos minutos. Retirar la corteza y estrujar. Pelar los tomates y los ajos. Machacar éstos con un poco de sal en el mortero, añadir los tomates, seguir machacando e ir agregando el pan. Trabajar la masa y poco a poco añadir el aceite y luego el vinagre, hacerlo muy lentamente para evitar que se corte, hasta conseguir una pasta muy fina. Sazonar y reservar en el frigorífico. Añadir al momento de servir el huevo duro y el jamón picado.