

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

### **10ª ETAPA: MONTILLANA - CAMPOTÉJAR**

#### ***MONTILLANA.***

**HISTORIA.** En el límite con el borde occidental de la Hoya de Guadix, este municipio debió conocer asentamientos humanos desde la Prehistoria, a pesar de que no se han encontrado en su término restos arqueológicos que lo demuestren. Su fundación como núcleo urbano corresponde a algún momento de la dominación musulmana en España y sufrió siempre las consecuencias de su situación geográfica como tierra de frontera, sobre todo el hostigamiento al que durante años sometieron todo el territorio los jinetes cristianos acuartelados en Baeza. Conquistada por los Reyes Católicos en su camino triunfal hacia Granada, conoció también los episodios propios de la rebelión de los moriscos en el siglo XVI y sufrió las consecuencias del despoblamiento que provocó la expulsión de éstos. Zona eminentemente agrícola, hoy cuenta con una magnífica almazara que ha hecho muy conocido su aceite.

**FIESTAS.** El primer fin de semana del mes de agosto tienen lugar en este municipio, límite con la provincia de Jaén, las fiestas populares de verano. El 7 de octubre se celebra la festividad de la Patrona, Santísima Virgen del Rosario, con una función religiosa, procesión con la imagen por las calles del pueblo y numerosas actividades tanto lúdicas como culturales y competiciones deportivas. En la pedanía de Trujillos las fiestas propias son el Día de la Cruz, el 3 de mayo.

**LUGARES DE INTERÉS.** El único patrimonio histórico artístico de Montillana es la iglesia parroquial de Santa Ana que fue construida en el siglo XVIII, posiblemente sobre las ruinas de alguna anterior. Hasta hace poco había un lavadero público muy antiguo que fue destruido por necesidades urbanísticas dado su escaso valor arquitectónico. Peculiaridades Montillana disfruta de magníficas vistas paisajísticas en muchos puntos de sus alrededores y conserva un casco urbano de singular atractivo a pesar de las inevitables cuñas de la arquitectura moderna. La única tradición que se mantenía viva era la Fiesta de los Quintos, el día en que los mozos acudían al Ayuntamiento para ser medidos; pero desapareció recientemente al ser suprimido el Servicio Militar obligatorio.

**GASTRONOMÍA. EMBUTIDOS Y OLLAS.** Su comarca de Los Montes tiene clima continental, lo que le permite una variada cocina, que cambia en invierno y verano. Platos que van desde las consabidas gachas de maíz, migas con engañifas varias, Lomo y embutidos en orza, y Tortas de Carda, como apreciamos en otros pueblos colindantes. Buenos aceites añoreros y dulces caseros. Olla Matancera 1/2 kg de habichuelas blancas 1/2 kg de patatas 1 berza pequeña 1 hueso de jamón curado 200 gr de tocino fresco 1 hueso de espinazo fresco 1 hueso de rabo 1/4 de gallina Canela Clavo Sal Colorante 2 morcillas Elaboración A ser posible, en olla de barro se ponen las habichuelas, el hueso de jamón, y la gallina. A media cocción se añaden la berza, tocino, espinazo y rabo. Cocer todo y cuando estén blandas las habichuelas, echar las patatas troceadas y el colorante. Unos minutos antes de que se aparte la olla se añaden las especias. Dar un toque de sal y echar las morcillas.