

CAMPAÑA DE INVIERNO-2009. SENDERISMO POR EL VALLE DE LECRÍN

VILLAMENA (CÓNCHAR-COZVÍJAR)

(RUTA: PINOS DEL VALLE – COZVÍJAR)

El Ayuntamiento de Villamena nació en 1974 al fusionarse las localidades de Cónchar y Cozvíjar, ambas de origen islámico, periodo durante el que se dedicaron fundamentalmente a la agricultura con un sofisticado, para la época, sistema de riegos conocido como "turno y tanda" que es una manera de distribuir el agua en proporción a la superficie cultivable de cada propietario. Como toda la comarca, perdió mucho tras la expulsión de los moriscos al desconocer los nuevos colonos las técnicas de cultivo que eran habituales para aquellos. En la actualidad sigue viviendo de la agricultura y está siendo objetivo, durante los últimos años, de empresas constructoras para hacer segundas viviendas.

En Cozvíjar, la iglesia parroquial de San Juan fue construida en el siglo XVI con estilo mudéjar, y la ermita de la Virgen de la Cabeza es del siglo XVII. En Cónchar hay una torre vigía de la época árabe que se conoce como la Atalaya y se encuentra en el camino de Albuñuelas. También merecen mencionarse la Villa de la Casa Grande del conde de Villamena, de propiedad privada, y diversas acequias, entre ellas la Real y de los Arcos.

La Fiesta del Mosto se celebra el 1 de enero y consiste en la cata por la comunidad e invitados de los nuevos caldos; la de la Matanza tiene lugar en diciembre y conserva todas las características de lo tradicional; el Día de la Cruz se levantan numerosos monumentos y la romería de San Isidro, con la imagen del santo, incluye actividades colectivas y consumo de productos típicos como las habas verdes. El Domingo de Resurrección es costumbre sacar una imagen de la Virgen y otra del Niño Jesús, por separado, desde la medianoche y dar vueltas con ellas por las calles del pueblo con distintos itinerarios y hogueras encendidas. Con las dos se celebra un encuentro a la salida del sol en medio del entusiasmo popular.

FIESTAS. Dos fiestas patronales tiene este municipio, una por cada núcleo de población de los que se compone y ambas en el mes de agosto: en Cozvíjar, la primera semana, en honor de la Virgen de la Cabeza; en Cónchar, la segunda dedicadas a San Roque. Además se celebran las fiestas del Mosto (en enero) y de la Matanza (diciembre), el Día de la Cruz y una romería el 15 de mayo en honor de San Isidro Labrador.

GASTRONOMÍA. BUENAS ALMENDRAS Y TAPEO Conchar y Cozvíjar, dos pueblos unidos por olivos, almendros y viñedos, proveedores de vinos de nuevo cuño y otros populares, alegres y traviosos que algunos les gusta "añejar" y expendidos en los bares junto a variadas tapas que hacen felices a la parroquia y forasteros. Se cocinan migas, potajes, pucheros, y se hacen roscos y pestiños. Destacar la riqueza de sus almendras y sus dulces. **Dulces de almendra** *Ingredientes: 250 gramos de almendras 150 gramos de azúcar 3 cucharaditas de canela 2 huevos 1 cucharadita de clavo en polvo Elaboración: Pelar la mitad de las almendras y tostarlas todas ligeramente en el horno, triturarlas finas y unir con el azúcar, un huevo, la yema de otro (reservando la clara en el frigorífico) y las especias. Poner la masa en un recipiente y dejar tapado con un paño seco 24 horas. Encender el horno a 200º centígrados. Batir la clara reservada a punto de nieve e incorporar la masa, formar bolitas y poner en una bandeja de horno engrasada y cocer durante 10 minutos. Si se desea, se pueden pintar las bolitas de masa con un poco de agua con azúcar al introducirlas en el horno.*