

## **PUEBLA DE DON FADRIQUE**

En las proximidades de la Sierra de la Sagra, este lugar se llamó, según documentación de 1241, La Bolteruela y era entonces un caserío dependiente de Huéscar. Conquistado por las tropas de Fernando el Católico, lo cedió a título de Señorío a Fadrique Álvarez de Toledo, conde de Lerin y condestable de Navarra. Tras la rebelión y expulsión de los moriscos tuvo que ser repoblada, fundamentalmente con colonos navarros que cambiaron el nombre al actual Puebla de Don Fadrique y cambiaron la fisonomía del lugar hasta dotarlo de una arquitectura muy característica que se conserva en gran medida.

Lugares de Interés. La iglesia parroquial de Santa María de la Quinta Angustia fue construida en el siglo XVI con un estilo gótico tardío, restos paleocristianos y un interesante ábside. Su estructura y decoración guardan semejanza con la Colegiata de Huéscar. La Casa de los Patiño es una mansión señorial también del siglo XVI, con un patio interior y corredores que conservan la madera original.

Se trata de un municipio con grandes posibilidades para la práctica del senderismo, destacando los parajes de las Santas, Collados de Arriba, Casa de la Virgen y Cortijos Nuevos. El lunes de Pentecostés es tradición bajar las imágenes de las patronas hasta la iglesia del pueblo para recibir culto. También se conserva la costumbre de encender hogueras la noche de San Antón, conocidas como castillos, con lanzamiento de petardos y carretillas. Entre el 25 y 29 de diciembre tiene lugar la Fiesta de las Ánimas, recorriendo una imagen de la Virgen del Carmen todas las casas de la población mientras cinco "Cascamorras" y cinco "Inocentes", vestidos con trajes de cierto estilo napoleónico, van pidiendo limosna para gente necesitada.

Fiestas. Las fiestas populares, en honor de la Asunción de María, se celebran cuando el mes de agosto dobla su quincena. El domingo siguiente de la festividad de San Juan, 24 de junio, tiene lugar una romería hasta la ermita de las Santas Alodia y Nunilón, en el monte, organizándose una gran comida popular. Al comenzar la segunda quincena de octubre hay otras fiestas como recuerdo de una antigua feria de ganado.

Gastronomía. Señorial y con abolengo se nos presenta La Puebla. Cuentan que el Condestable de Navarra, trajo hábitos coquinaros que más tarde se mantienen en las tierras heredadas por Don Fadrique. Buenos ejemplos podían ser nuestras longanizas, rellenos o este peculiar plato que hoy día se come también en Navarra. Destacar además las Migas, Ajo de Aserrador, Andrajos, Gueñas, Tortas fritas y el ajo arriero. "Perdices al chocolate". 4 Perdices Chocolate negro Vino blanco Vinagre Caldo de ave Manteca de cerdo Cebolla Ajos Aceite de oliva Sal. Elaboración: Embridar y salpimentar las perdices. Freírlas en una sartén con aceite y manteca de cerdo junto con un par de dientes de ajo y una hoja de laurel y pasar todo a una cazuela. Añadir el caldo, el vino, el vinagre, un par de clavos molidos y dejar cocer suavemente. Aparte, dorar la cebolla en juliana con manteca de cerdo. Cuando están casi cocidas las perdices, se les añade el chocolate (desleído en algo de la salsa) y la cebolla dorada y se deja cocer, removiendo de vez en cuando, hasta que las perdices estén tiernas y la salsa se haya reducido. Antes de servir, retirar la hoja de laurel y los dientes de ajo si han quedado enteros.