Datos de Interés

Ayuntamiento. Plaza de España, 8. Telf.: 952730000-01. **Policia Local**:653813357

Casa de la Cultura. Plaza Pescadería. 952730051 Centro de Salud. Ctra. Riogordo, s/n. Telf.: 952730311.

Farmacia. Ctra. Riogordo, 6. Telf.: 952730003.

Cuartel Guardia Civil. Antigua carretera Málaga-Granada, s/n. Telf.: 952730030.

Bomberos. Pasaje del Pilar S/N. 112

Correos. C/Los Chorros, 18. Tlf. 952731056

Notaría. C/La Ñora 12. Telf. 952731055

C.E.D.E.F.O. Partido Rengles s/n. Telf.: 952730443.

Cajeros automáticos.

UNICAJA C/La Ñora, 4. Tlf. 952730180 CAJAMAR Plaza los Carros, 1. Tlf. 952730077

Información turística. Carretera Málaga-Granada, s/n.

Juzgado de Paz. C/Pósito, 8. Telf.: 952730052.

Colegio Público "Virgen de la Candelaria". C/ Francisco de Coalla, 28. Telf. 952730104

Instituto de Enseñanza Secundaria "Alta Axarquía". C/ Francisco de Coalla, 28. 952718002

Centro de Adultos. C/ Camino de Málaga, 60 Tlf. 952730066.

Guardería infantil. Urb.Loma del Olivar. Telf. 952731070

Guadalinfo. Antiguo Colegio "La Cruz" Telf. 952730308 **Museo de la Miel**: C/Posito,1. Telf: 952718030

Organizan:



AS





Cámara







El Vino Mosto

Colmenar posee una gran riqueza en viñas, ya que la mayoría de sus terrenos son apropiados para ellas. Contamos con distintas clases de uvas como son: Moscatel, de Rey, Pedro Jiménez. Corazón de cabrito etc. De aquí la tradición de elaborar el exquisito vino mosto de nuestra tierra.

Este proceso se inicia con el corte de la uva en su óptimo punto de madurez, aproximadamente a mediados de septiembre, tras ello se solea durante dos o tres días para conseguir así un vino de buena calidad, sin demasiada acidez. Seguidamente se echan las uvas en el lagar de pisar, donde se pisarán con un baile típico, y de este modo obtener un exquisito zumo de uva

A continuación la masa sobrante se junta y se le hace presión para obtener el máximo jugo posible. Después el zumo de uva se echa en una bota donde comienza un proceso químico conocido como fermentación. Oxidándose así la glucosa que es el mayor componente del azúcar. Éste se convierte en alcohol etílico que es el autentico vino mosto. Dicho proceso se realiza en un tiempo aproximado de cuarenta días, transcurrido éste periodo podemos disfrutar del riquisimo vino mosto de nuestra tierra.

Los vecinos señalan los valores nutricionales de esta bebida y sus beneficios en la disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares al contener ácido tánico que previene la formación de coágulos en las arterias coronaria.



La Matanza

La matanza es una tradición heredada de nuestros antepasados, donde las familias cebaban el cerdo para su posterior sacrificio.

Cada familia tiene su estilo propio de hacer la matanza. El primer paso es calentar el agua hasta su ebullición, mientras se apuñala el cerdo para que se desangre, aprovechando la sangre para la elaboración de la autentica morcilla de nuestro pueblo. A continuación se procede al pelado con el agua hirviendo.

Una vez hecho esto se abre el cerdo en canal, se deja enfriar y se continua con el despiece del animal, con lo cual obtenemos su carne para la elaboración de embutidos tradicionales, así como chorizos, morcillas, salchichón y el exquisito jamón serrano, el cual se sazona y se deja curar en las camarillas de las típicas casas de Colmenar.

Hoy en día son pocas las familias que conservan esta tradición, habiendo pasado esta a la gran variedad de carnicerías existentes



Colmenar, Fiesta del Mosto y la Chacina



El día 9 de Diciembre de 2018 desde las 11:30 en el "Paseo de las Erillas"

Programa de Actividades

A las 11.30 horas inauguración de la XIX Fiesta del Mosto y la Chacina.

- -Actuación grupos de baile de Colmenar.
- -Actuación de Banda de Música de Colmenar y Riogordo.
- -Pregón de Inauguración de la XiX Fiesta del Mosto y la Chacina a cargo de la peridodista de RN. Ceuta:
- Doña Beatriz Palomo Fernández
- -Entrega de premios
- -Degustaciones y aperitivos típicos.
- -Sorteo de lotes de embutidos entre tod@s los participantes de la encuesta.
- Actuación de la "Asociación Folklórica Cultural Juan Navarro".
- -XN concurso de chaciner@s de Colmenar.
- -Exposición de coches clásicos e históricos a cargo de "Club Al-Andalus"
- -Sorteo de lotes de embutidos entre todos los participantes de la encuesta.
- -Actuación de Salvador García "Pitu'



Salvador García



Bodegas José Molina 🚯

Peña Flamenca

1 Plaza de España

4 Plaza de los Carros

2 Iglesia

3 Ermita



Restaurante Belén "Rest. Balcón de los Montes"

Bar Diego



Restaurante La Casona



Venta la Colmenar RR



Taberna de Flores





AB Ambulatorio

CG Cuartel de

la Guardia Civil CC Casa Cultura

PI Polígono Industrial

RU7A DEL 7APEO (Degustación)

- Ø Rest. Belén: Migas con Lomo y Chorizo.
- Ø Balcón de los Montes Lomo de Orza.
- Ø Venta La Colmenar RR: Callos
- O Bar Los Pepes: Asaduras con tomat
- O Peña Flamenca: Morcilla Con Tomate.
- Ø Bodegas José Molina: Copa de Vino.
- Ø Bar Pepe y Antonia: Chorizo picante a la Sidra
- Ø La taberna de Flores: Jamón Asado.
- O Casona Los Moriscos: Parpuchas de Espárrago
- Ø Café Bar Pikoskillo: Ensaladilla Malagueña
- Ø Bar Diego: Costilla en Adobo

Degustaciones y Venta de Productos Participan: Stands de Productos Típicos

- O Rimicol S. C. A: Embutidos.
- O Productos Cárnicos Beatriz e Hijos: Embutidos
- O Embutidos Artesanos la Colmena: Embutidos.
- O Hermanos López: Embutidos.
- Ø Panificadora Baena: Pan y Dulces.
- Ø Bodegas Manolo: Vino.
- Ø Agamma: Quesos
- O Asociación Malagueña de Apicultores: Miel
- Ø Hermandad de la Stsma.

Virgen de la Candelaria

- O Cofradía Nuestro. Padre Jesús de Nazareno
- y Maria Santisima de los Dolores
- Ø La Casa de Enfrente: Comidas Caseras
- O Industrias Cárnicas Perdiquero: Embutidos
- Ø Distribuciones Chico: Cerveza "Mulhacen