

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. Avenida de Los Montes s/n. Telf.: 952730030.
Bomberos. Paraje los Rengles 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.
UNICAJAC/ 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 y Colaboran:

AS ECOL



Cámara
Málaga



Andalucía



Visite nuestra web: www.colmenar.es

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. Este se convierte en alcohol etílico que es el auténtico vino mosto. Dicho proceso se realiza en un tiempo aproximado de cuarenta días, transcurrido éste periodo podemos disfrutar del riquísimo 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.



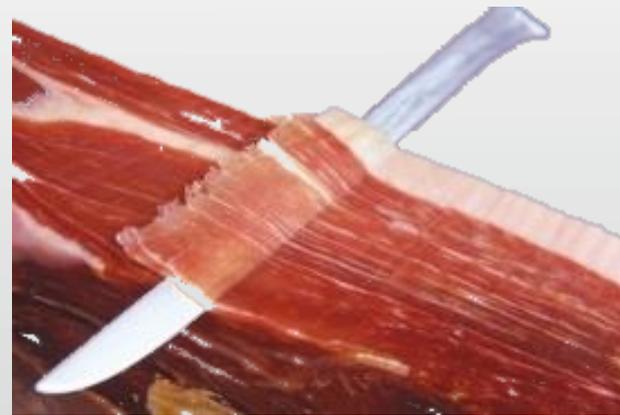
La Matanza

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 auténtica 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 continúa 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



Fiesta del Mosto y la Chacina

Colmenar
1 de diciembre de 2019



El día 1 de Diciembre de 2019
desde las 11:30 en el
“Paseo de las Erillas”

Programa de Actividades

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

- Actuación grupos de baile de Colmenar.
- Actuación de Banda de Música de Colmenar y Rioverde.

- Pregón de Inauguración de la XX Fiesta del Mosto y la Chacina a cargo de la Directora de Agro Periódico Magazine:

Doña Arantxa López

- Entrega de premios
- Degustaciones y aperitivos típicos.
- PANDA de Verdiales "San Isidro" Periana
- XV concurso de chaciner@s de Colmenar.
- Exposición de coches clásicos e históricos a cargo de Retro Sport Club "Costa del Sol"
- A las 13:00 horas Sorteo lotes de embutidos entre todos los participantes de la encuesta.
- A las 16:30 horas: DECAI

- 1 Plaza de España
- 2 Iglesia
- 3 Ermita
- 4 Plaza de los Carros



Peña Flamenca

Restaurante Belén

Rest. Balcón de los Montes

Bar Rincón de Ana

Venta la Colmena



Museo de la Miel



RUTA DEL TAPEO
Tapa+Bebida 2€

- AB Ambulatorio
- F Farmacia
- CG Cuartel de la Guardia Civil
- CC Casa Cultura
- PI Polígono Industrial



COLMENAR

RUTA DEL TAPEO (Degustación)

- Rest. Belén: Migas con Lomo y Chorizo.
- Balcón de los Montes Lomo de Orza.
- Venta La Colmena : Callos
- Bar-Cafetería Los Pepes: Asaduras con tomate.
- Peña Flamenca: Morcilla Con Tomate.
- Rincón de Ana: Chorizo a la criolla
- Bar Pepe y Antonia: Chorizo picante a la Sidra
- La taberna de Flores: Jamón Asado.
- Café Bar Pikoskillo: Ensaladilla Malaqueña
- Bar El Cuña: Arroz en Paella

Degustaciones y Venta de Productos

Participan: Stands de Productos Típicos

- Rimicol S. C. A : Embutidos.
- Productos Cárnicos Beatriz e Hijos: Embutidos.
- Embutidos Artesanos la Colmena: Embutidos.
- Hermanos López: Embutidos.
- Panificadora Baena: Pan y Dulces.
- Panadería la tahona del tinajero: Pan y Dulces
- Agamma: Quesos
- Asociación Malaqueña de Apicultores: Miel
- Hermandad de la Stoma. Virgen de la Candelaria
- Cofradía Nuestro Padre Jesús de Nazareno y María Santísima de los Dolores
- La Casa de Enfrente: Comidas Caseras
- Industrias Cárnicas Perdiguero: Embutidos
- Distribuciones Chico: Cerveza "Mulhacen" y Vino
- El Molino de Colmenar: Aceite
- Asociación de Mujeres "Las Abejas": Artesanía
- La Alquería de la Sierra: Miel y derivados.
- Ecsur S.L: Telecomunicaciones
- A.B. Vulcagom S.L: Neumáticos



Taberna de Flores



Bar El cuña



Bar "Los Pepes"



Bar Pepe y Antonia



Bar Pikoskillo

