

EL BORGE

FIESTA DE SINGULARIDAD TURÍSTICA PROVINCIAL.

Día de la Pasa 🍇

Tercer domingo de septiembre

Miles de personas se reúnen a mediados del mes de septiembre para celebrar en el pintoresco pueblo blanco de El Borge su famosísimo Día de la Pasa.

Desde la mañana, mientras la multitud de visitantes va llegando y recorriendo el pueblo, en las calles se ofrecen demostraciones de artes agrícolas tradicionales, como la trilla con mulo, la pica y criba de la pasa y el transporte de la uva en canastos que los propios vendimiadores llevan a la cabeza. Los visitantes reciben bolsitas del típico producto alborgeño, y aprovechan para degustar los vinos paseros secos y dulces y uvas frescas, además de compartir un plato de migas ofrecidas por el Ayuntamiento.

Durante todo el día, en la plaza, se suceden actuaciones. Por la tarde, una destacada figura del mundo del

espectáculo, la cultura o la política, pronuncia el pregón de las fiestas y entre los actos que continúan se destaca el premio al Periodista del Año en la Axarquía, trofeo que es orgullo de los profesionales de la comunicación de la comarca. Por la noche, sigue la fiesta con música andaluza.



OTRAS FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO

Carnavales

Finales de febrero

Entre las actividades del carnaval se encuentra el tradicional pasacalles de disfraces y las actuaciones de murgas que comentan de manera irónica cómo nos hemos portado durante el año.



CONEJO GUISADO AL MOSCATEL

Ingredientes:

1 kg. de conejo en trozos, 50 ml. de aceite de oliva virgen, 1 cebolla, 1 zanahoria, 2 dientes de ajo, 100 gr. de ciruelas, 30 gr. de pasas moscatel, 600 gr. de caldo de carne, 150 gr. de vino moscatel, 100 gr. de cebollitas frescas, una

pizca de tomillo fresco, sal y pimienta.

MODO DE PREPARACIÓN:

- 1.- Pasar los trozos de conejo por una sartén con un chorro de aceite de oliva hasta que empiecen a coger un ligero color dorado. Reservar.
- 2.- Mientras, picar la cebolla, zanahoria, ajo y rehogar con el aceite en una cazuela de barro hasta que la zanahoria quede tierna.
- 3.- Incorporar el conejo, el moscatel, el caldo, las pasas y las ciruelas. Cocer a fuego suave durante veinte minutos.
- 4.- Añadir las cebollitas y cocinar quince minutos más.
- 5.- Comprobar la cocción, rectificar de sal y pimienta y servir el conejo con los frutos secos y las cebollitas.

Fiestas de San Gabriel

Finales de marzo principios de abril

Fiestas patronales que coinciden con el final de la Semana Santa y Lunes de Pascua. Tañidos de campanas, tiros y cohetes anuncian el inicio de las fiestas. Son tres días de gozo y alegría de los habitantes del El Borge, que de este modo despiden la estación invernal ante la llegada de la primavera.

Romería de San Marcos

25 de abril

Una de las tradiciones con mayor arraigo en la localidad es la denominada 'sanmarqueo'. En el día de San Marcos grupos de familiares y amigos pasan la jornada en el campo, en convivencia y disfrute de la naturaleza.

Romería de San Isidro

15 de mayo

Fiesta de claro carácter agrícola. Los vecinos procesionan a San Isidro por las calles del municipio hasta el recinto de la romería. Allí lo recibe un

gran número de romeros que han pasado la noche adelantando la fiesta. Se organizan juegos y un concurso de paellas. ■

FIESTAS

GUÍA TURÍSTICA DE LA AXARQUÍA · COSTA DEL SOL

FIESTAS DE SINGULARIDAD
TURÍSTICA PROVINCIAL

FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO

