

Historia

En plena Sierra de Cádiz, en el conjunto de perlas que conforman la Ruta de los Pueblos Blancos, hay una que resplandece con un brillo especial en el mes de mayo de cada año. Rodeada de las Sierras que llevan su mismo nombre, Ubrique engalana sus calles cada 3 del quinto mes en el Día de las Cruces de Mayo para acoger una de las fiestas con más tradición popular y arraigo cultural de Andalucía, la "Crujía de gamones". La celebración se extiende al fin de semana para que todos aquellos turistas de nuestra localidad, Sierra de Cádiz, provincia o comarcas colindantes puedan disfrutarla de igual forma.

Un mar de candelas llenan las callejuelas blancas y desordenadas que iluminan gran parte del casco urbano. Con adornos florales y ambiente musical, las barriadas invitan a explotar gamones a la salud de los amigos.

El gamón

El gamón (*Asphodelus aestivus*) es una planta de la familia de las Liliáceas que puede alcanzar una altura de 55-150 cm. Es una planta resistente, alta, sin pelos y de color verde azulado. Brota de unas raíces gruesas y bulbosas y las hojas son todas basales y puntiagudas, en forma de v y con un nervio central que sobresale en el envés.



Al calentar su raíz bulbosa y golpearla sobre una piedra produce un inmenso estallido con un sonido similar al de un petardo.

Cuenta la leyenda, que de esta forma, los ubriqueños desde los montes ahuyentaron a las tropas francesas cuando invadieron Ubrique en el siglo XIX, creyendo éstos que eran disparos. Otros, que con este peculiar estruendo, alejaban a los lobos de las sierras.



Candela en la Plaza de la Verdura, situada en el Casco Antiguo de Ubrique

Crujía de gamones - Ubrique, 2012 -

Fiesta de Interés Turístico de Andalucía

"Actividades conmemorativas"



Excmo. Ayuntamiento
de Ubrique



Programación

Del 26 de abril al 6 de mayo

→ Exposición "Selección de documentos sobre la Guerra de la Independencia en Ubrique": reproducción de documentos del Archivo Municipal de Ubrique, Archivo Histórico Provincial de Cádiz y Archivo Municipal de Benaocaz. En el Centro de Interpretación de la Historia de Ubrique "San Juan de Letrán". Horario: de martes a sábado: de 11:00 a 14:00 hs y de 16:00 a 19:00 hs; domingo: de 11:00 a 14:00 hs; lunes: cerrado. (Organiza: Asoc. Papeles de Historia).

→ Montaje audiovisual sobre la Guerra de la Independencia y la Crujida de Gamones en Ubrique en el Centro de Interpretación de la Historia de Ubrique "San Juan de Letrán". Proyección periódica durante las visitas a la exposición. Guión: Fernando Sígler Silvera (Asoc. Papeles de Historia). Aplicación Multimedia: Juan Carrasco Soto (Editorial Tréveris S.L.).

Miércoles, 2 de mayo

→ Charla de Luis Javier Guerrero Misa, Licenciado en Historia, Arqueólogo y miembro de la Asoc. Papeles de Historia: "Significado de la Guerra de la Independencia y sus principales acciones bélicas en la Sierra de Cádiz". Charla ilustrada de 20:00 a 21:00 hs en el I.E.S. Maestro Fco. Fatou.

Jueves, 3 de mayo

→ Charla de Fernando Sígler Silvera, Doctor en Historia y miembro de la Asoc. Papeles de Historia: "Aspectos de la Guerra de la Independencia en Ubrique". Charla ilustrada de 20:00 a 21:00 hs en el I.E.S. Maestro Francisco Fatou.

→ Marionetas "El Niño del Peñón": representación de la historia de los gamones a partir de las 18:00 hs en el centro de la Avenida de España.

Viernes, 4 de mayo

→ Mercadillo de época en la Plaza del Ayto. a las 21:00 hs.

→ Proclamación del Serrano y la Serrana Mayor a las 21:30 hs en la Plaza del Ayuntamiento, prosiguiendo la jornada con las actividades indicadas a continuación.

→ Romance "Leyenda de los gamones" a cargo de Antonio Mateos Garcés.

→ Actuaciones a cargo del grupo de coplas "Patio Bandera" dirigido por Pepe Carrasco.

→ Actuación de la Agrupación Musical Ubriqueña.

Sábado, 5 de mayo

→ Desfile del ejército francés a las 12:30 hs. (Recreación a cargo de miembros de la celebración del Bicentenario de El Bosque).

→ Durante todo el sábado, degustación de tapas típicas en los establecimientos de restauración colaboradores. El precio de la cerveza más la tapa será de 2 € (tapa a elegir entre las tres fijadas de antemano que aparecerán en un cartel en cada uno de los establecimientos colaboradores).

→ Candelas en las distintas barriadas a partir de las 20:30 hs.

→ Concurso "Decoración de Barriadas": inicio de la visita del jurado a las diferentes barriadas previamente inscritas a partir de las 21:00 hs.

Domingo, 6 de mayo

→ Fallo del Jurado del concurso "Decoración de Barriadas" y entrega del premio a la asociación ganadora a las 12:00 hs en el centro de la Avenida de España.

→ Posteriormente, acto de clausura a cargo de la Banda Municipal de Música de Ubrique.



Degustación de tapas típicas

ESTABLECIMIENTOS COLABORADORES

Restaurante Ocurris (Avda. de Los Callejones, 51)
Mejillones tigrés, huevos glaseados y champiñones al horno.

Restaurante Briston's (C/ Fernando Portillo)
Migas cocidas, revuelto serrano y patatas alioli.

Restaurante Las Tablas (Antiguo Bar Loren's - C/ Emilio Santamaría, 7)
Espinacas con garbanzos, gambas cocidas y ensaladilla.

Peña Taurina Jesulín de Ubrique (Avda. de España, 61)
Asadura en salsa, sangre con tomate y montadito de morcón de lomo.

La Tasca de Juande (Avda. de España, 8)
Crujiente de pollo con alioli, minimontadito de morcilla con cebolla caramelizada y ensaladilla de la casa.

Bar Cristina (Avda. de España, 41)
Aliños: salpicón de marisco, huevos con bechamel y croquetas caseras de pollo.

Venta Cabezas (Resid. Coto Mulera, Ctra. del Pantano, s/n)
Ensaladilla, riñones con tomate y menudo.

Despacho de Vinos y Punto (Paseo del Prado, 54)
Chicharrones, menudo casero y revuelto de espárragos.

El Albero (Plaza Colón, 2)
Papas aliñadas, huevos con morrón y sangre con tomate.

Cervecería La Freskita (Avda. de España, 28)
Montaditos a elegir entre 10 especialidades.

Anká Guan (C/ General Luque Arenas, 3)
Tortas de bacalao, menudo e hígado encebollado.

Bar San Juan (Plaza San Juan, 3)
Champiñón ibérico, habas baby con jamón al jerez y revuelto de setas con morcilla ibérica.