

RIOGORDO

FIESTA DE SINGULARIDAD TURÍSTICA PROVINCIAL

Representación de El Paso

Finales de marzo o principios de abril.

Semana Santa, viernes y sábado

Fiesta declarada de Interés Turístico Nacional en 1996. La tradición se remonta al siglo XVII, en el que 'El Paso' se representaba en el atrio de la iglesia de Riogordo en forma de tres pregones. Con estos antecedentes y escritos posteriores, se elaboró en el año 1951 el texto que aún hoy se sigue utilizando.

Más de quinientos vecinos de la localidad representan el **Viernes y el Sábado Santo** este gran espectáculo religioso. El monte Calvario y edificaciones de la época de Cristo se reconstruyen de una forma natural para darle esplendor a la escenificación de la historia.

La representación dura tres horas y está dividida en dos partes: los hechos de la vida pública de Jesús y la Pasión propiamente dicha.



Día del Caracol 🍲

Último domingo de mayo

Una de las especialidades que caracterizan a la cocina de Riogordo, municipio situado en las lindes de los Montes de Málaga, es la preparación del caracol de tierra cocido en su caldo. Desde hace varios años, el pueblo rinde homenaje a este sencillo preparado con una fiesta que está declarada **Fiesta de Interés Turístico Provincial**.

A finales del mes de mayo, los riogordeños invitan a todos quienes deseen acercarse hasta su pueblo a degustar este singular plato a la manera local, en el marco de una gran fiesta que abarca toda la jornada, y que al atractivo gastronómico suma un incesante desfile de rondallas, grupos de coros y danzas, pandas de verdiales y bandas de música.

Al mismo tiempo, los lugareños abren sus puertas y sus corazones para quienes quieran conocer el pueblo, que cuenta entre otros numerosos atractivos con un

importante Museo Etnográfico que recoge los usos y costumbres populares, organizados alrededor de la trilogía productiva mediterránea: pan, vino y aceite.

OTRAS FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO

Festival FERI

Una semana antes de Semana Santa

Festival de Música y Teatro de Riogordo que desde 1999 se viene organizando. La parte musical se programa una semana antes de Semana Santa y finaliza con ésta. Las representaciones teatrales se realizan en verano y están incluidas en la programación del Verano Cultural, donde todos los fines de semana a partir de julio hay actividades.

Feria de Mayo

27 al 29 de mayo

Coincidiendo con el **Día del Caracol**, Riogordo celebra también su Feria de Mayo. Sus orígenes se remontan a la antigua Feria de Ganado que actualmente no se

celebra y que está siendo sustituida por actividades relacionadas con el mundo animal. Es de destacar el espectáculo ecuestre que se viene celebrando desde el año 2000.

Entre los actos programados hay exhibiciones de motocross, cetrería, teatro, senderismo, juegos infantiles y exposición de aves rapaces. El día grande de las fiestas es el domingo, jornada en la que se celebra el **Día del Caracol**.

Festival Flamenco Río del Cante

14 de agosto

Festival que reúne a destacadas figuras del flamenco.

Feria y Fiestas Patronales de Agosto

15 al 18 de agosto

En honor a sus patronos la Virgen de Gracia y San Jacinto, se celebra en Riogordo la tradicional Feria de Agosto. Todos los años en el recinto de la Piscina Municipal tiene lugar el baile amenizado con una

orquesta en directo y la actuación de algún artista reconocido. A lo largo de estos días festivos se desarrollan multitud de actividades lúdico-educativas y culturales. Hay que destacar la **Feria de Día** en la Plaza el día 15 de agosto.

Fiesta del Candil o Noche de las Candelas

7 de septiembre

Riogordo celebra la tradicional Fiesta del Candil o Noche de las Candelas con un recorrido por las calles en el que se pueden ver los numerosos muñecos creados para esta ocasión y que optarán al premio a los tres mejores. Finalmente son las hogueras las que dan identidad a la fiesta.

Se trata de toda una jornada llena de música, bailes regionales, talleres y animación infantil en la plaza de la Constitución. ■



CARACOLES

Ingredientes:

Vinagre, matalahúva, guindilla, pimienta; o bien, especias de caracoles, sal y cáscara de naranja seca.

MODO DE PREPARACIÓN:

Lavado: Se echan los caracoles en un recipiente profundo añadiéndoles un poco de agua para que puedan expulsar la suciedad. A continuación se le echa vinagre y sal y se lavan, se quita la suciedad expulsada y se le vuelve a echar agua, sal y vinagre para darle un nuevo lavado, así hasta que dejen de soltar babas.

Preparación: Una vez limpios los caracoles se dejan en reposo en el recipiente donde se vayan

a cocinar, echados en agua para que saquen la carne. Pasado un rato y cuando tengan la carne fuera se ponen a fuego lento para evitar que se escondan. Después de una primera cocción se le da fuerza al fuego y se espumean hasta que dejen de soltar espuma.

En una manilla se atan los ingredientes: matalahúva, guindilla y pimienta, o bien especies de caracoles. Esta manilla se le echa a la olla una vez limpios y espumeados, junto a la sal a gusto del consumidor se dejan cocer hasta que estén tiernos. Un poco antes de retirarlos se le añade cáscara de naranja seca y se dejan cocer un par de minutos más. Se apagan y...¡listos para saborear!

FIESTAS

GUÍA TURÍSTICA DE LA AXARQUÍA · COSTA DEL SOL

FIESTAS DE SINGULARIDAD
TURÍSTICA PROVINCIAL

FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO

