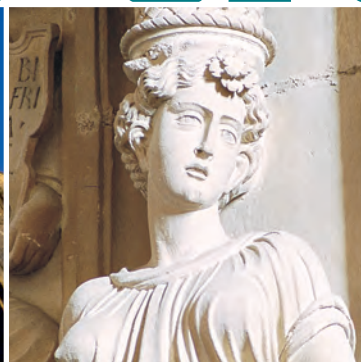
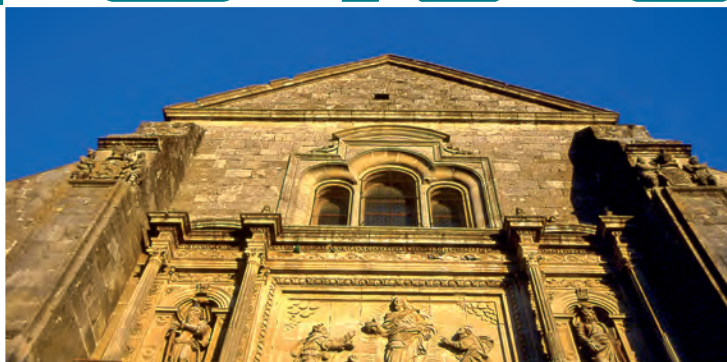




Úbeda



Histoire et géographie

Monuments et musées

Fêtes et traditions

Gastronomie et artisanat



La ville d'Úbeda acquit son identité à la période arabe. Elle a été fondée par Abderraman II (822-852), qui l'appela Medinat-Ubbadat Al-Arab (Úbeda des Arabes). Elle se trouvait dans la zone d'influence du district (kura) de Jaen. La ville fut définitivement conquise en 1233 par le roi Ferdinand III Le Saint, qui donna un élan décisif à la Reconquête. La prise d'Úbeda a signifié la cohabitation de différentes

Úbeda, Patrimoine de l'Humanité, véritable paradis intérieur de la province de Jaen, conserve l'un des principaux legs historiques et artistiques de l'Humanisme de la Renaissance et constitue un paysage naturel unique. Au bout de la côte qui permet d'accéder à Úbeda, on découvre avec étonnement

l'impressionnant **hôpital de Santiago (1)**. Le cœur du centre historique d'Úbeda est la place de Vazquez de Molina, autour de laquelle on trouve neuf des monuments nationaux de la ville. Présidant la place, au sud-est, se dresse la **Sainte Chapelle du Salvador del Mundo (29)**, monument funéraire de l'un des principaux créateurs de la splendeur d'Úbeda, Francisco de los Cobos. Contre la chapelle, sur la partie arrière de la place, le **palais des Chaines (23)**, dont la construction fut commandée par Juan Vazquez de Molina,



siège actuel de l'Hôtel de Ville, et la **Collégiale de Santa Maria des Reales Alcázares (24)**. Pénétrant dans la ville, entre les rues sinueuses au tracé médiéval et les souvenirs mozarabes, nous passerons près des palais aux élégantes façades et aux patios à colonnes, comme celui du **Marquis de la Rambla (6)**, transformé en hôtel, et des maisons seigneuriales blasonnées construites en pierre solide taillée par des ouvriers spécialisés. Plus loin, les faubourgs extra-muros de San Nicolas et de San Millan. La promenade fortifiée, la Ronda des Miradors, entoure le sud-est de la ville où la brume du Guadalquivir imprègne de nostalgie la vie d'une ville différente, profonde, intimiste et spectaculaire.



Le 17 janvier a lieu la fête de San Anton. On allume des feux sur plusieurs places de la ville, au-dessus desquels il est traditionnel de sauter, et près desquels on déguste des churros avec du chocolat chaud. A la Chandeleur, le 2 février, la coutume veut que l'on déguste les traditionnelles galettes du même nom. Avec une

personnalité propre et des nuances distinctives, la Semaine Sainte offre à Úbeda un aspect grandiose et émouvant extraordinaire. Les défilés processionnels des vingt confréries, dont certaines remontent aux XVIe et XVIIe siècles, revêtissent une solennité et un éclat incomparables. Dans le cadre de l'Úbeda médiévale et Renaissance, elle transforme la ville en l'admirable scène d'une somptueuse représentation artistique. La Semaine Saine d'Úbeda fut déclarée d'Intérêt touristique national en 1980. premier mai a lieu le pèlerinage de



Notre Dame de Guadalupe, Sainte-Patronne de la ville. Le jour de la Croix (le 3 mai), des croix sont dressées sur les places et squares de la vieille ville. Et le 15 du même mois, jour de la Saint-Isidore, le Saint-Patron des laboureurs est porté en procession. Entre mai et juin a lieu le Festival international de Musique et Danse « Ciudad de Úbeda », de réputation internationale. Et en juin ou juillet, les Fêtes de la Renaissance : pendant une semaine, la ville se transforme pour récupérer son histoire et revivre la splendeur de l'Úbeda du XVIe siècle. La Feria de San Miguel, du 28 septembre au 4 octobre, est l'une des plus importantes de la province. Selon la tradition, elle naît lorsque le 29 septembre 1233, fête du Saint-Patron, le roi Ferdinand III le Saint fait la conquête de la ville.

La cuisine traditionnelle d'Úbeda est surtout une cuisine-maison, et elle suit de près les saisons et les cycles des fêtes. Bien évidemment, c'est l'olive et l'huile d'olive qui priment, aux côtés d'autres produits typiques de la contrée comme les légumes verts, les céréales, les légumes secs, le petit gibier, les volailles, le porc, le lapin et les vins du terroir. L'huile d'olive est la base des salades, des plats complets et des fritures, mais on la savoure aussi sur un morceau de pain avec une pincée de sel ou de sucre. Les plats complets sont la base de l'alimentation quotidienne. Ils allient légumes verts et légumes secs pour offrir des spécialités nourrissantes. Certaines recettes incontournables sont les pois chiches aux bettes ou les fèves aux aubergines, d'origine islamique. Et le plus traditionnel, les « andrajo », à base de pâte et d'herbes aromatiques.



Certaines salades composées autochtones sont typiques de la contrée, comme la salade de poivrons rouges grillés ou la salade d'oranges à l'huile et à la ciboule. Citons aussi la « pipirrana »: poivrons verts, tomates, mie de pain, origan, ail, huile, vinaigre et sel. Une des coutumes ancestrales qui unit gastronomie et tradition, c'est l'abattage du cochon, un rite familial encore très ancré dans les zones rurales. C'est en novembre qu'il a lieu, dans le but de garnir le garde-manger pour les mois d'hiver. Quant à la pâtisserie, il faut souligner sa grande variété: friandises maison, élaborées dans les confiseries traditionnelles et chez les religieuses cloîtrées. Quant à l'artisanat, Úbeda est depuis l'époque médiévale le principal centre de production de céramiques et de poteries. Actuellement, la poterie est le signe particulier de la culture traditionnelle de la ville, où l'on travaille encore les pièces originales selon les formes et les techniques de la tradition mudéjar. Les ouvrages en fer forgé, la sparterie et les vitraux sont caractéristiques parmi les artisans d'Úbeda.

www.andalucia.org

FSC
RECICLADO
Papel
FSC® C117637

DIN 6738

EU Ecolabel

PCF
PROCESS
CHAMP FSC

METAL
RECYCLED

Oficina de Turismo de Úbeda
de la Junta de Andalucía
C/ Baja del Marqués, 4.
Palacio del Marqués de Contadero.
23400 Úbeda
Tel.: 953 779 204
Correo e.: otubeda@andalucia.org

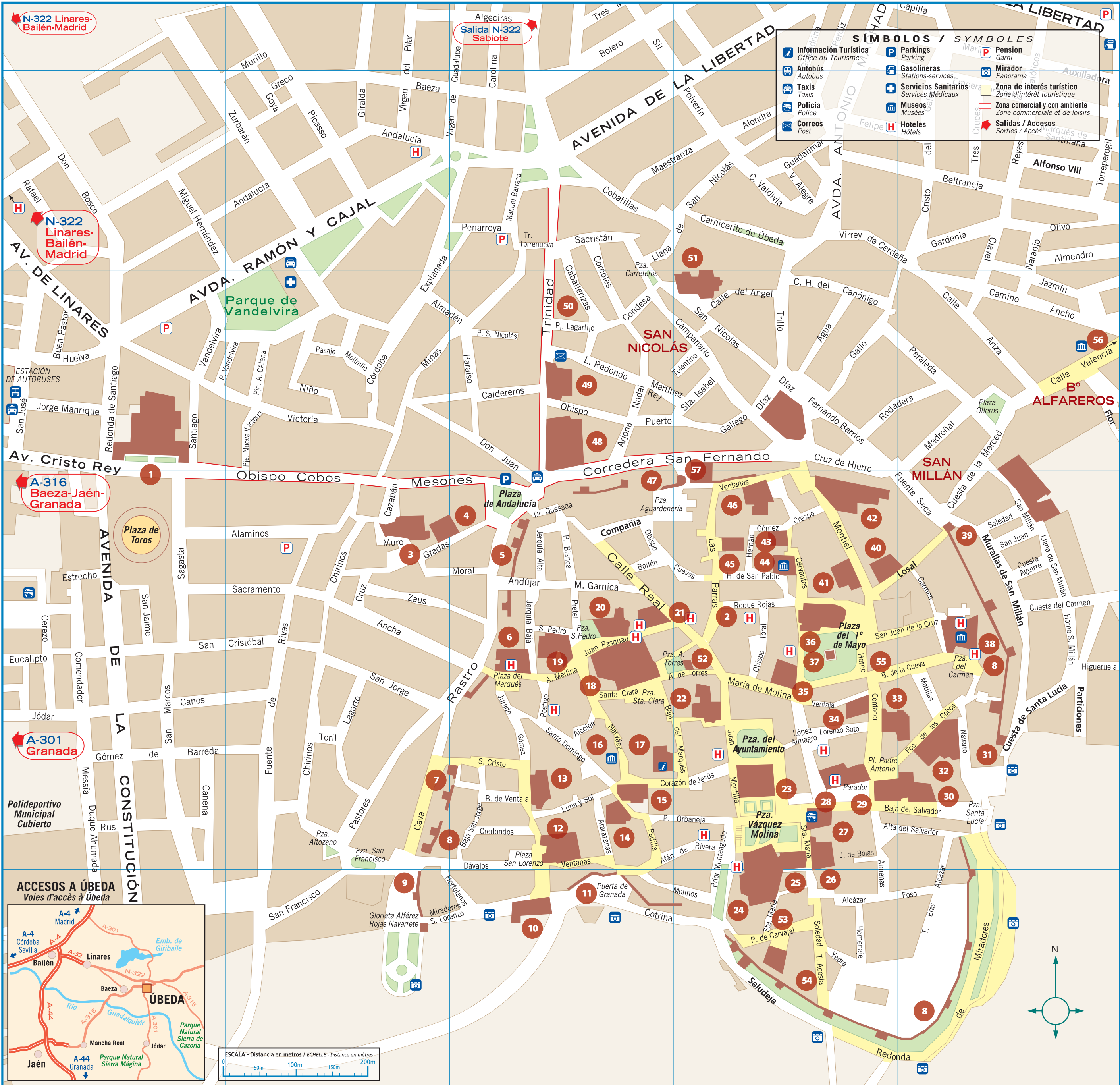
JUNTA DE ANDALUCÍA
Consejería de Turismo y Deporte
Empresa Pública para la Gestión
del Turismo y del Deporte de Andalucía, S. A.
C/ Compañía, 40.
29008 Málaga
www.andalucia.org

The use of recycled paper for these brochures means that Andalucía, in 2015, can reduce its environmental impact by:

116.752 kg of waste	17.261 kg of CO2	172.614 km of vehicle use
3.158.272 litres of water	193.575 kW/h of power	189.686 kg of wood



Úbeda



- 1 Hospital de Santiago
- 2 Sinagoga del Agua
- 3 Iglesia de San Isidoro
- 4 Portada de la calle Gradas
- 5 Torre del Reloj
- 6 Palacio de La Rambla
- 7 Torreón y Portillo del Santo Cristo
- 8 Murallas de la ciudad
- 9 Murallas y Torreón de la Cava
- 10 Iglesia de S. Lorenzo
- 11 Puerta de Granada
- 12 Casa de las Torres
- 13 Palacio de Medinilla
- 14 Casa de los Morales
- 15 Iglesia de Santo Domingo
- 16 Casa Arte Andalusi
- 17 Palacio Marqués del Contadero
- 18 Real Monasterio de Santa Clara
- 19 Palacio de los Orozco
- 20 Iglesia de San Pedro
- 21 Palacio del Conde de Guadiana
- 22 Palacio Vela de los Cobos
- 23 Palacio de las Cadenas
- 24 Sta. M^a. de los Reales Alcázares
- 25 Cárcel del Obispo
- 26 Palacio del Marqués de Mancera
- 27 Antiguo Pósito
- 28 Palacio del Dean Ortega
- 29 Sacra Capilla del Salvador
- 30 Hospital de los Honrados Viejos del Salvador
- 31 Puerta de Santa Lucía
- 32 Palacio Francisco de los Cobos
- 33 Casa de los Manueles
- 34 Casa de los Salvajes
- 35 Ayuntamiento viejo
- 36 Iglesia de San Pablo
- 37 Monumento San Juan de la Cruz
- 38 Oratorio de San Juan de la Cruz - Museo San Juan de la Cruz
- 39 Puerta del Losal
- 40 Casa del Obispo Canastero
- 41 Palacio de los Torrente
- 42 Convento de la Concepción
- 43 Casa Calle Hernán Crespo
- 44 Casa Mudéjar - Museo Arqueológico
- 45 Palacio de los Porceles
- 46 Casa de Don Luis de la Cueva
- 47 Torre Octogonal
- 48 Iglesia de la Trinidad
- 49 Palacio de los Bussianos
- 50 Casa del Caballero Ortega
- 51 Iglesia de S. Nicolás
- 52 Palacio Anguís de Medinilla
- 53 Sinagoga de Salomón
- 54 Mansión Árabe del Alcázar
- 55 Palacio Granada Venegas
- 56 Museo de Alfarería "Paco Tito"
- 57 Centro de Interpretación "Olivar y Aceite"