

-Tengo gustos simples. Me satisfago con lo mejor- (Oscar Wilde)



Asociación Grupo de Desarrollo Rural
Sierra de las Nieves
y su entorno

b sn

Boletín Informativo de la Sierra de las Nieves

SIERRA DE LAS NIEVES... EL GUSTO DE LA TRADICIÓN

Editorial. Pag. 2

**Jornadas Gastronómicas de la
Sierra de las Nieves "VINOJÉN 2008". Pag. 7**

AGDR Sierra de las Nieves
Presidente:
 Sebastián Rueda Ruiz.
Gerente:
 Miguel Ángel Báez Peñuela.
Coordinadora Técnica:
 Mª Paz Arroyo Turrillo.

La identidad gastronómica de una Comarca

La riqueza ecológica – cultural existente en los nueve pueblos que integran la Sierra de las Nieves, se manifiesta en el legado natural y de costumbres existentes en sus municipios. Esta herencia hace que esta comarca mantenga unas señas de identidad propias y definidas, por ello es importante su reconocimiento y puesta en valor. Cosas tan cercanas y tangibles a nuestro día a día como los platos que se cocinan en los hogares serranos, nos hacen diferenciarnos del resto de territorios y ponen el acento en la autenticidad de las formas de hacer serranas.

La gastronomía es una de las definiciones con las que cuenta este territorio, de ahí que la publicación del libro "Cocina Tradicional y Nueva Cocina de la Sierra de las Nieves", financiado dentro del Plan de Dinamización Turística de la Sierra de las Nieves, muestra la importancia de registrar las exquisitas recetas que han sobrevivido al tiempo, y que permanecen inscritas en el subconsciente colectivo de las localidades

de la Sierra. Una iniciativa fundamental que se ha sido reforzada con la ayuda de las Jornadas culinarias que se llevaron a cabo en Ojén el pasado 19 de abril, sin duda, un punto de encuentro para la reflexión del camino que debemos de seguir para la defensa de una parte de nuestra cultura como es lo que comer.

Pero la importancia de este fuerte acervo y su posible uso como reclamo turístico, no hace que debamos cambiar la idiosincrasia vital existente en la Sierra de las Nieves. La concepción en los tiempos de la tierra y de los ritos propios de la cocina, dan identidad propia al sentido de la cultura gastronómica de esta zona. De esta forma, si el popular pipeo de Casarabonela sólo se puede hacer de marzo a abril porque es cuando hay habas exquisitas, o un malcocinado sólo sale bueno en invierno en el tiempo de la matanza, son ejemplos a cuidar y valorar por los propios habitantes de la zona, así como a respetar por los visitantes que se acerquen hasta este bello rincón de la Provincia de Málaga.

Tenemos que ser conscientes de nuestros "saberes", "haceres" y "decires", como bien se señalan en el primer tomo de la Enciclopedia Etnográfica de la Sierra de las Nieves, y sacar de ellos nuestros principales recursos para ofrecer a un turista deseo de sabores del ayer, en un hoy urbano excesivamente artificial. La Sierra de las Nieves sigue siendo auténtica en su cultura, y así debe seguir evolucionando.

Recetario de la Sierra

El Pipeo de Casarabonela

Ingredientes:

Lechuga, habas, guisantes, alcachofas, laurel, agua, sal, aceite de oliva, patatas, comino, ajo, almendra, tortillitas de pan rallado, migas de pan y pimentón

Preparación:

Se ponen las habas y las lechugas en cocción. Se prepara un refrito de almendra, pan, ajo, especias, comino y pimiento molido; después se maja y se le añade a las habas y a las lechugas cocidas. Por último se le añaden las tortillas de pan rayado y huevo y se dejan cocer durante diez minutos.



Encuesta

¿Se siguen manteniendo los guisos de antes o se están perdiendo?



Encarnación Merchán Cordón
Edad: 42 años.

Yunquera

"Yo creo que se siguen haciendo las comidas de siempre. Aquí en Yunquera es muy típica la Caldereta de Chivo, por ejemplo. El problema son los jóvenes, que están todo el día trabajando y no tienen tiempo de poder comer bien. Antes estas comidas las hacia la gente del campo, y hoy no hay muchos que se dediquen a él".



José Campos Gómez
Edad: 49 años.

Casarabonela

"Hoy poco a poco se están perdiendo los guisos antiguos. Lo que comen los jóvenes son pizzas y cosas parecidas. Una buena idea sería hacer fiestas populares con una comida concreta para que se mantenga ese plato, los niños tienen que saber de dónde vienen las cosas, por eso es bueno que se hagan actividades no sólo que se vea lo que se comía, sino cómo se vivía".



Mª Carmen Jiménez Jiménez
Edad: 41 años.

Melilla

"Aquí se come mucho de cuchara, bastante más que en otros sitios, y eso está muy bien. Yo soy de Melilla aunque llevo viviendo casi siete años aquí, y observo muchas diferencias en platos como el gazpachuelo o los potajes, que aquí se hacen y allí se desconocen. La materia prima es casi toda del campo, lo que hace que los platos estén buenos de verdad, y se usa en temporadas, ahora es tiempo de las habas pues a los guisos se echan habas".

José Antonio González, Hielo Sierra de las Nieves: "Igual que antes existían neveros, ahora existen fábricas de hielo"

A sus 33 años de edad, José Antonio González puede presumir de haber puesto en marcha una fábrica de hielos única en España, como lo demuestran los certificados de calidad que atesora. Su juventud y sus ganas de emprender son ejemplo de la vitalidad que este guareño ha puesto para alcanzar los resultados que en la actualidad atesora.



BSN: ¿Qué le hizo montar una fábrica de hielo aquí en la Sierra de las Nieves?

José Antonio González: Mis padres siempre se han dedicado al tema de la hostelería, y yo siempre he estado trabajando en este sector. Detecté que había mucho mercado, primero empecé comprando una maquina de hielo muy pequeña, fui cogiendo clientes por los pueblos cercanos a Guar, Monda y Tolox principalmente, siempre me faltaba hielo y tenía que comprar a otras fábricas, así fui evolucionando hasta poder montar las instalaciones con las queuento en la actualidad.

BSN: Es curioso que un oficio como el de los antiguos neveros que anteriormente era toda una forma de vida en la Sierra de las Nieves, ahora con la ayuda de las nuevas tecnologías lo hayas reconvertido en una empresa moderna pero con la misma esencia...

J.A.G: Igual que antes existían neveros, ahora existen fábricas de hielo. La evolución es evidente, aunque la filosofía del artículo como señalaras es la misma, la materia prima sigue siendo la misma, el agua de la Sierra de las Nieves. Antes de un recurso natural como era el hielo vivía mucha gente y era considerado como un artículo de lujo, hoy con un tratamiento de agua bueno y con unas instalaciones potentes, me permiten sacar un buen producto de una gran calidad, y sobre todo

que aprovecha los recursos naturales del territorio en el que se localiza la empresa.

BSN: ¿Cuánto tiempo lleva con este proyecto?

J.A.G: Con estas nuevas instalaciones desde el 2002, y desde que inicié la marca Hielo Sierra de las Nieves lleva ocho años.

BSN: ¿Fueron duros los inicios?

J.A.G: Antes y ahora, porque una vez que lo has conseguido tienes que mantenerlo, que quizás sea más difícil. En la calle hay mucha competencia, y tú siempre tienes que darle lo máximo al cliente, y por eso no puedes olvidar la calidad del producto, con un buen precio y la eficacia del servicio. Yo trabajo los fines de semana y eso es duro, porque un cliente se puede quedar sin una marca de bebida y puede seguir poniendo copas, sin embargo si se queda sin hielo no puede, por eso es importante suministrárselo con inmediatez.

BSN: ¿Siempre sentiste la necesidad de montar tu propio negocio?

J.A.G: La verdad es que el negocio de mis padres me ha influido. Cuando terminé la carrera me plantearon irme a trabajar a un banco, la verdad es que a mi tira mucho mi pueblo, y me gusta hacer las cosas que hago en él, y creo que merecía la pena apostar por él y sacar adelante mi proyecto. También vivimos muy cerca de la Costa con lo que el producto que saques puede tener una gran salida, y eso es importante de

cara a comercializar el producto queremos. Está muy bien que se hagan cosas por parte de los ayuntamientos e instituciones de la comarca, pero sino hay iniciativa privada, pequeños empresarios que tengan delante de su proyecto, no podemos tener una completa dinamización socioeconómica.

BSN: Aparte del servicio, una de las apuestas de Hielo Sierra de las Nieves es la calidad, ¿verdad?

J.A.G: Intentamos que el hielo vaya lo más suelto posible, es totalmente transparente, nuestra agua no tiene un tratamiento tan fuerte como el de otras empresas, no todas las empresas tienen la planta de osmosis inversa que tenemos nosotros, buscamos el diferenciamos lo máximo.

BSN: ¿Qué certificados de calidad atesora su empresa?

J.A.G: Ahora mismo tenemos la certificación ISO 9001 y 14001 tanto de calidad como de medioambiente por AENOR. En este momento somos la primera fábrica en España que tiene ambas certificaciones.

BSN: ¿Cómo ve el futuro de la Sierra?

J.A.G: Queda mucho por hacer, y falta gente con ganas de aportar a la comarca. Es cierto que se están haciendo cosas, pero todavía queda trabajo. El entorno es enviable, y puede dar mucho de sí.

BSN: Una curiosidad... ¿Pasan frío en su fábrica?

J.A.G: Cuando entramos en las cámaras, pero siempre tenemos nuestros abrigos, eso sí en verano se está estupendo.

Feria de los Pueblos y Ciudades de Málaga 2008



La Sierra de las Nieves muestra su potencial en la Feria de los Pueblos de Málaga

Un stand de 140 m² servirá para representar a la Sierra de las Nieves en esta edición de la feria de los pueblos y ciudades de Málaga. A lo largo de los cuatro días que duró este evento, la propuesta serrana se mostró viva, tratando de hacer llegar la cultura de los municipios que integran este territorio a los visitantes que se acercaron hasta el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga.

Sebastián Rueda, Presidente del GDR y de la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves, y el resto de Alcaldes de la comarca estuvieron presentes en la jornada de inaugural de esta feria organizada por la Diputación Provincial, junto con una gran representación de agentes socioeconómicos del territorio.

El espacio expositivo de esta comarca trató de acercar la riqueza en costumbres que aún hoy se puede admirar en los pueblos de la Sierra, para ello artesanos del canasto, del labrillo o del esparto, así como exhibiciones gastronómicas

de queso de cabra elaborado de forma tradicional, o sopas populares como la Mondeña o de Los Siete Ramales fueron algunas de las muestras más populares que se pudieron encontrar en este espacio. También un original trival de la Sierra de las Nieves trató de hacer más dinámicas las visitas a esta parte del recinto ferial, a la vez que acercó el legado cultural a las personas que se pasaron por la Sierra de las Nieves en esta Feria.



El stand contó con una pequeña muestra de objetos etnográficos donados por el museo de artes populares de Tolox, ayuntamientos y asociaciones de la comarca. También una pantalla proyectó

algunos de los vídeos turísticos más destacados del territorio. En los días de duración de este evento, se repartió todo tipo de materiales promocionales de la zona, con las diferentes ofertas en turismo rural existentes en la actualidad.

“El espacio expositivo de esta comarca trató de acercar la riqueza en costumbres que aún hoy se puede admirar en los pueblos de la Sierra”

Por otro lado, diversos emprendedores rurales de la comarca presentaron sus productos a los asistentes a la feria. Empresas agroalimentarias hicieron la puesta de largo de sus productos más destacados, dando degustaciones de las exquisitezas existentes en el territorio.



Natur Aceites, Casarabonela

Antonio Cuenca:
“Presentamos una nueva gama en ecológico”

“Nosotros vamos buscando la calidad y el diferenciarnos de los grandes molinos. Aquí presentamos una nueva gama que hemos sacado ahora que es la de ecológico, y que se suma a la gama de Verde y Manzanilla que venimos elaborando últimamente. Nosotros clasificamos mucho las variedades de aceituna, tenemos también una mezcla que es el que suelen vender el resto de almazaras, pero creo que el éxito está aquí en la separación. Queremos aprovechar esta Feria para promocionarnos y vender lo que se pueda, y que vean porque nuestros precios son un poco mayores”.



Aceitunas y Encurtidos Lima, Alozaina

Juana Lima:
“Nosotros ya teníamos la cosecha hecha antes del granizo, porque sino no estaríamos aquí”

“Es la tercera vez que asisto a esta feria. Espero poder vender mucho y encontrar nuevos clientes. Este año el olivar en Alozaina ha pasado el por granizo, menos mal que nosotros ya teníamos la cosecha hecha antes de que se dieran los destrozos porque sino no estaríamos aquí. Aparte de las aceitunas de mesa, tengo revueltos, pepinillos, toreras y manzanillas con y sin hueso. Nuestra empresa es familiar, hemos seguido los pasos de mi padre, y entre todos los hermanos sacamos adelante la empresa”.



Quesos Naizaloa, Alozaina

Isabel Guerrero:
“El año que viene traeremos el queso en ecológico”

“Quiero que me conozcan aquí mucha gente, y que la gente cuando vaya a Alozaina se acuerde de los quesos que probó durante esta Feria. Presento el queso de untar de ajo y perejil, y el de frutas para postre, yo creo que con esta diversificación vamos a poder ir a más y voy a ir haciendo cada vez más postres. El año que viene espero poder presentar aquí la gama ecológica, todo depende del papeleo, a ver si podemos”.



Aceites Mudéjar, Monda

Salvador Cordero:
“Como novedad este año traemos un envase nuevo en spray”

“Nosotros llevamos haciendo aceite de oliva durante más de diez años. El aceite que vendemos es virgen extra de primer prensado en frío, y las aceitunas nos las traen pequeñas familias lo que hace que sea un producto más auténtico. Queremos en esta Feria que la gente nos conozca, y que los clientes de Málaga que ya son fieles a nuestro aceite que se pasen por aquí y no se tengan que desplazar. Como novedad este año traemos un envase nuevo en spray para ensaladas o tostadas, y es bastante novedoso”.



El GDR presenta “Andar por el Aire”, un documental que pone en valor la identidad cultural de la comarca

Este proyecto audiovisual ha sido producido y realizado por el propio Grupo de Desarrollo del territorio.

El pasado martes 8 de abril en la sala de proyecciones del Ateneo de Málaga se estrenó el documental “Andar por el Aire”. Esta propuesta audiovisual cuenta la historia de la comarca de la Sierra de las Nieves en la provincia de Málaga, a través de una recopilación de viejas fotografías en blanco y negro donada por los propios vecinos de la zona, imágenes que en algunos de los casos cuentan con casi cien años de antigüedad. Estas instantáneas son el punto de partida para revelar la memoria de un lugar desde el punto de vista de veinte personajes que dieron vida a una realidad que, aún hoy, respira otra manera de entender las cosas. Un ditero, una costurera, un molinero, una churrera, un arador, un segador, se mezclan con vecinos que cuentan las formas de vivir y los rituales propios que daban, y siguen dando, sentido al día a día de los pueblos que configuran este territorio. Esta narración se enmarca en el subdesarrollo andaluz, un tiempo duro y difícil donde las personas y la tierra se aliaron para subsistir con alegría, dignidad y esperanza.

La producción y realización de esta propuesta ha corrido a cargo del propio Grupo de Desarrollo de la zona, enmarcándose dentro del proyecto de difusión de los valores ecológico - cultural de la Sierra denominado “Encyclopedie Etnográfica de la Sierra de las Nieves”, iniciativa que en la pasada edición de BSN ya adelantábamos su envergadura. Cabe recordar que esta propuesta cuenta con la publicación de tres libros inscritos dentro del epígrafe anteriormente señalado, que incluyen dos importantes proyectos de revalorización e identificación de los recursos propios del territorio denominados “Atlas Etnográfico” y “Aula Etnográfica”.

“Andar por el Aire” es un documental artesanal por los escasos medios técnicos empleados, que a pesar de ello ha logrado realizar una obra realmente digna, de una gran frescura, con escenas e imágenes sorprendentes y conmovedoras, que suponen un nostálgico y emotivo homenaje a los habitantes de la comarca. Sin duda, el estreno de esta película ha supuesto una apuesta por parte de la Asociación serrana por la recuperación de la memoria histórica visual.

Arrugas fotográficas e instantes en blanco y negro llenaron la pantalla del Ateneo, en una sala repleta de público a la asistieron más ciento veinte personas. La presentación corrió a cargo de Luciano González, Director del Ateneo de Málaga; Miguel Ángel Báez, Gerente del Grupo de Desarrollo Rural de la Sierra de las Nieves; el Dr. Antonio Mandly, Profesor Titular del Departamento de Antropología Social de la Universidad de Sevilla; y por último, la Dra. M^a Luisa Gómez Moreno, Profesora Titular de Análisis Geográfico Regional de la Universidad de Málaga. También, este centro cultural acogió la exposición “Andar por el Aire (relatos y miradas de un lugar)”, que recoge parte de las imágenes que han servido para elaborar este documental y los testimonios recogidos durante las entrevistas en el rodaje. Esta muestra próximamente recorrerá la comarca, y servirá para dar conocer el proyecto completo de la Encyclopedie, y dónde los habitantes de los nueve pueblos también podrán ver este documental.

Las Jornadas Gastronómicas de la Sierra de las Nieves apostaron por la tradición culinaria

Conferencias, degustaciones, una feria de artesanía local, actuaciones musicales y la presentación del libro la "Cocina Tradicional y Nueva Cocina de la Sierra de Las Nieves", fueron algunas de las actividades que se dieron cita en las primeras Jornadas Gastronómicas celebradas en Ojén.

La localidad serrana de Ojén acogió las primeras Jornadas Gastronómicas de la Sierra de las Nieves "VINOJÉN 2008". Este evento pretendió aunar y recuperar las ricas tradiciones culinarias y vinícolas de la comarca, a la vez que dar a conocer el saber de las recetas más arraigadas en esta comarca malagueña, y degustarlas por los vecinos y visitantes que se acercaron hasta este municipio.

Estas Jornadas sirvieron de marco para la presentación del libro "Cocina Tradicional y Nueva Cocina de la Sierra de Las Nieves", publicación que quiere ser referente en el ámbito de la gastronomía andaluza, que rescata del olvido las viejas recetas tradicionales de los nueve pueblos que conforman la Sierra, lo que pone en valor las diferentes manifestaciones culturales que son señas de identidad de la comarca, a la vez que recoge las nuevas interpretaciones de los platos de antaño

con el sabor y las texturas de la nueva cocina de autor.

Otro aspecto importante que recogió el programa de VINOJÉN 2008 fue el de la cultura del vino, para ello se realizaron charlas, conferencias, catas y degustaciones populares. Entre los expertos enólogos que se dieron cita en esta localidad serrana se encontraron D. Benito González Sánchez, miembro del Aula del Vino de Ojén, cuya ponencia versó sobre "La Historia de Ojén en torno al vino"; D. Vicente Pérez, Presidente de la Asociación de Sumilleres de la Costa del Sol, con la charla "Las Asociaciones como defensa de las distintas culturas"; D. Manuel Morales, Secretario de la Asociación de Sumilleres de la Costa del Sol con una serie de "Consejos para amar el vino y cómo degustarlo"; y por último, D. Roberto Sevillano, Director Comercial de Bodegas Campillo y Portia, con el coloquio "El vino como parte de



nuestra cultura". La Jornada contó con tres recintos diferenciados ubicados en el centro de la Villa. El Ayuntamiento acogió la presentación del libro, las conferencias, y el desayuno andaluz con una prueba de aceites. Una gran carpeta situada en el parking de Los Llanos albergó las catas populares y la degustación de gastronomía tradicional como salmorejo ojenero, cabra estofada, potaje de castañas, así como el tradicional y exquisito bolo de hinojos. Y la Plaza de Andalucía recibió a los visitantes con una feria de artesanía local.

"Este evento pretendió aunar y recuperar las ricas tradiciones culinarias y vinícolas de la comarca"

La inauguración corrió a cargo de José Antonio Gómez, Alcalde de Ojén; Sebastián Rueda, Presidente del GDR y de la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves; Fernando Centeno, Diputado de Cultura; y José Gómez, Presidente de la Asociación Aula del Vino de Ojén. Las Jornadas se cerraron con la actuación del cantante El Niño Bonela.



Paseos Rurales

Tolox, Barrio Alto

Datos técnicos



Dificultad: Baja.

Duración: 35 minutos.

Recorrido: Circular.

Modalidad: A pie.



Descripción

Paseo que nos lleva a la parte más alta del pueblo, conocida como barrio alto. Todo el recorrido sucede a través de hermosas calles repletas de casas antiguas, en las cuales destacan el blancor de sus fachadas ataviadas con preciosas flores, superpuestas en macetas de diferentes coloridos, y casas señoriales que presumen de hermosos forjados en los balcones, grandes ventanas y portones.

Cabe destacar en este paseo la Calle Río Verde, que antaño fue el paso del río atravesando todo el pueblo por la Plaza, la Calzada hasta desembocar en el río de los Caballos a su transcurso por la parte baja del pueblo. Una vez alcanzamos a subir hasta la mitad del paseo, se abre ante nuestros ojos una sorprendente vista al pueblo, logrando evaluar la composición existente del Parque Natural Sierra de las Nieves.

Comenzamos a bajar callejeando, hasta pasar por la Plaza Alta, destacando aquí las diferentes casas señoriales.

Observaciones

- El 100% del recorrido transcurre por casco urbano.
- Hay agua en todo el recorrido.
- Para pasear de día o de noche.
- Recomendable durante todo el año.



Teléfonos de interés

AGDR Sierra de las Nieves.....952-482-821
 Ayuntamiento de Alozaina.....952-480-013
 Ayuntamiento de Casarabonela...952-456-561
 Ayuntamiento de El Burgo.....952-160-002

Ayuntamiento de Guaro.....952-457-573
 Ayuntamiento de Istán.....952-869-603
 Ayuntamiento de Monda.....952-457-069
 Ayuntamiento de Ojén.....952-881-003

Ayuntamiento de Tolox.....952-487-097
 Ayuntamiento de Yunquera.....952-482-609
 UTEDLT.....952-458-710
 Mancomunidad de la Sierra de las Nieves....952-456-153



Asociación Grupo de Desarrollo Rural
 Sierra de las Nieves
 y su entorno

El GDR Sierra de las Nieves, no se hace responsable de las opiniones vertidas por los colaboradores y testimonios que aparecen en esta publicación