



**bsn**

**Febrero** 2012  
Número 2

Boletín Informativo de la  
**Sierra de las Nieves**



# Ven a la Sierra de las Nieves y pinta de blanco tu invierno

**Nueva cita de la Sierra de  
las Nieves en FITUR**



Pg 3

**Nuevos Talleres de Empleo  
y Escuelas Taller en la  
comarca**



Pg 5

**Calendario de  
actividades en la  
comarca  
para  
febrero  
y marzo**



Pg 11

**E**l AGDR de la Sierra de las Nieves viene trabajando en los últimos años "de otra forma" en el desarrollo rural y territorial de la comarca.

La sostenibilidad es nuestra principal premisa. Gracias al respeto e implicación que durante generaciones nuestros antepasados han tenido en el mantenimiento y conservación del territorio, hoy podemos disfrutar de esta extraordinaria comarca, reconocida por la Unión Europea como destino EDEN (Destino Turístico de Excelencia), y premio mundial de ecoturismo por la asociación empresarial y profesional SKAL Internacional (Sidney 2010).

El compromiso de la Sierra de

las Nieves por el desarrollo sostenible implica que cualquier proyecto, además de la promoción, divulgación y comercialización, debe incluir la sensibilización, pretendemos preservar nuestra riqueza ecológica que es la que nos permite disfrutar de esta diversidad tanto de fauna como de flora, a la vez que promovemos su conservación.

Precisamente esa riqueza medioambiental y ecológica es uno de los aspectos más valorados por los que nos visitan.

Por todo ello, por esa otra forma de concebir el desarrollo sostenible, es por lo que esperamos alcanzar resultados diferentes y que durante este año siga aumentando el desarrollo so-

cioeconómico de la Sierra de las Nieves.

Durante los próximos meses, se van a ejecutar varios proyectos empresariales basados en el aprovechamiento de nuestros recursos agrícolas, ganaderos y forestales que van a suponer la creación directa de nuevos puestos de trabajo, que vendrán a sumarse a los 287 empleos creados o mantenidos durante este pasado año a través de los proyectos subvencionados con las ayudas del programa Lidera.

No debemos olvidar que el turismo ha sido uno de los pocos sectores que han finalizado el año con un balance positivo en nuestro país. Debemos seguir apostando, por ello, por este sec-

tor como uno de nuestros principales motores económicos. Y en la Sierra de las Nieves, en concreto, es fundamental seguir trabajando en la dinamización social, en la animación y en la inclusión. Nuestra oferta, además de estar en los mercados internacionales, tiene que visualizarse, conocerse y sentirse en la costa y la capital. Nos tienen que conocer más y mejor, ése es un mercado cercano, que consume y no está sujeto a estacionalidad.

Por ello, la promoción de los atractivos que caracterizan a la comarca de la Sierra de las Nieves también está siendo y tiene que seguir siendo una de las principales líneas de actuación del AGDR.

PAG. 3

NOTICIAS DE LA SIERRA DE LAS NIEVES

PAG. 7

TURISMO

PAG. 12

NATURALEZA Y MEDIO AMBIENTE

PAG. 13

CULTURA Y PATRIMONIO

SUMARIO

EDITA

Grupo de Desarrollo Rural Sierra de las Nieves  
Calle del Pozo, 17  
29410 Yunquera (Málaga)  
Tlf. 952 48 28 21  
[www.sierranieves.com](http://www.sierranieves.com)

# El AGDR y la Mancomunidad Sierra de las Nieves promocionan las excelencias de la comarca en Fitur 2012

El AGDR y la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves han asistido desde el 18 al 22 de enero a la Feria Internacional de Turismo FITUR celebrada en Madrid. Una de las actividades más importantes llevadas a cabo ha sido la participación en el Primer Encuentro Nacional de Destinos Edén, que tuvo lugar dentro de la agenda de eventos programados para FITUR, y al que han asistido representantes de la Comisión Europea, de Turespaña y de los 3 destinos Edén nacionales que, junto a la Sierra de las Nieves, forman esta Red: El Parque Natural del Delta del Ebro, el municipio de A Guarda (Pontevedra), y el Ecoparque de Trasmiera (Ayto. Arnuero. Cantabria).

## ¿Qué son los Destinos Edén?

La Comisión Europea, en su afán por buscar diferentes políticas para el desarrollo y fomento de un turismo europeo sostenible con mayor valor y diversidad, creó en el año 2006 el proyecto piloto de los premios EDEN 'Destinos Europeos de Excelencia', como respuesta a esta nueva demanda turística para atraer a los viajeros hacia Europa, a través de la diversificación y diferenciación.

En la edición del programa EDEN 2007-2008 se apostó por el 'Turismo y patrimonio local intangible', dirigida a aquellos destinos que hayan desarrollado con calidad y buenas prácticas un turismo basado en su propia herencia cultural-local intangible, resaltando aspectos como la gastronomía local, la artesanía popular, el entorno natural, las costumbres, los antiguos oficios o actividades deportivas y de naturaleza.

La Sierra de las Nieves fue declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1995 y es Parque Natural desde 1989, gracias a su trayectoria e implicación en acciones turísticas para el desarrollo socioeconómico de la zona con proyectos que fomentan la protección y conservación de su patrimonio natural y cultural, a través de iniciativas como el Plan de Dinamización Turística y la Iniciativa de Turismo Sostenible Sierra de las Nieves, fue premiada por la Comisión Europea con el distintivo 'Destino Europeo de Excelencia'.

Desde hace unos años, los distintos actores implicados en el desarrollo del turismo, tanto públicos como privados, han apostado por la

## EL AGDR HA PARTICIPADO EN EL PRIMER ENCUESTRO NACIONAL DE EXCELENCIA Y COMPROMISO TURÍSTICO: RED DE DESTINOS EUROPEOS DE EXCELENCIA EDÉN

consolidación de una serie de eventos y actividades ligados al "patrimonio local intangible" para ofrecer una oferta complementaria de turismo que genere un valor añadido respecto a otros destinos de similares características. Ejemplos claros, entre otros, han sido la recuperación de fiestas, eventos y concursos como el "Mercado de Carboneros y Oficios Antiguos de Monda", el concurso de "Tiro con Honda" de Istán, el día de "San Juan" en Yunquera, jornadas gastronómicas como la "Sopa de los 7 ramales de El Burgo", la "Fiesta de la Aceituna" de Alozaina o el día de la "Tostoná" de Ojén y la consolidación de fiestas como la "Luna Mora" de Guaro, los "Rondeles" de Casarabonela o los Carnavales de Tolox y Alozaina.

Además, a través de la Iniciativa de Turismo Sostenible, se han puesto en marcha una serie de actuaciones ligadas a la recuperación, conservación y potenciación del "patrimonio local intangible", destacando como actuaciones más relevantes la apertura de 9 centros de "Información y Acercamiento a la Cultura". Estos espacios, además de ofrecer una información íntegra del Parque y la Reserva y exponer para su adquisición por parte del turista una gama de productos agroalimentarios y artesanos de la comarca, tratarán de recopilar e inventariar, para su difusión y puesta en valor turística, la cultura y valores propios de los pueblos que conforman la Sierra de las Nieves a través de los "Intermediadores Ecológicos Culturales". Estas figuras serán las personas encargadas de recuperar y poner en valor aquellos antiguos oficios, costumbres, artesanía, formas de vida, etc., propios de la comarca, con el objetivo de diseñar rutas etnográficas y productos turísticos cuyo incentivo para el visitante sea poder compartir con los propios vecinos el día a día

de su actividad y forma de vida, con lo que se garantizaría su sostenibilidad en el tiempo de muchos de estos oficios y actividades artesanales que están en peligro de extinción gracias a los ingresos que se obtendrían.

Al mismo tiempo, se genera un valor añadido en nuestra oferta y un argumento más de cara a los turistas ya que se les ofrece una experiencia auténtica a través de esa relación de simbiosis que se crearía entre vecinos y visitantes. Como ejemplos de estos productos ya ofertados y que de forma incipiente empiezan a surgir en la Sierra de las Nieves, son las rutas etnográficas como la de la miel, de los neveros o de los cultivos que varía en función del cultivo que se dé en el momento de realización de la ruta, como las rutas de la castaña, la de los olivos o la del vino. Todas ellas tienen como denominador común permitir al turista vivir una experiencia que consiste en compartir la recolección de la cosecha con los agricultores, profundizar en el conocimiento de las características y técnicas utilizadas basadas en el conocimiento de éstas mantenidas de generación en generación y degustar alguna receta autóctona en la que el ingrediente principal sea el producto recolectado, sin olvidar la hospitalidad que ofrecen los propios agricultores convertidos en los actores principales de la ruta.

Más información en:  
<http://ec.europa.eu/eden>

# El proyecto 'Cal y Canto' da trabajo a más de un centenar de personas de la comarca

**A**nte el deterioro que han ido sufriendo los núcleos originarios de los municipios pertenecientes a nuestra comarca y en prevención de un daño irreversible sobre el patrimonio, el AGDR y la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves han proyectado un programa de actuaciones encaminadas a recuperar los valores tradicionales de los núcleos urbanos y potenciar el patrimonio etnográfico. La primera fase de este proyecto ya se ha finalizado habiendo dado empleo a más de un centenar de personas durante 9 meses en las distintas actuaciones llevadas a cabo en nuestros municipios.

Este proyecto denominado 'Cal y Canto' contempla una serie de actuaciones sobre los cascos históricos con el objeto de cohesionar el territorio a través de un proyecto integrado de regeneración urbana y rural destinado a los municipios que comprenden la comarca de la Sierra de las Nieves y su entorno.

Estas actuaciones permitirán alcanzar, por un lado, la recuperación y rehabilitación integral de la parte antigua de los cascos urbanos de acuerdo con la tipología de arquitectura tradicional acorde con los materiales y usos de la cultura propia de la comarca y de cada municipio en particular. Y por otro, la revitalización económica de los cascos históricos, ya que estas mejoras harán mucho más atractivas estas zonas para la implantación de nuevos comercios atraídos por el flujo de visitas de turistas a los mismos.

Las actividades que contempla este proyecto son las siguientes:

- Elaboración de consultoría especializada en rehabilitación de cascos urbanos, comprendiendo la redacción de los manuales de buenas prácticas en arquitectura tradicional y elementos arquitectónicos propios.
- Recuperación de edificios y entornos singulares mediante actuaciones individualizadas sobre cada uno de ellos. Estas actuaciones tenderán a recuperar, para uso público y participación ciudadana, elementos de gran valor histórico en cada municipio (reconversión para usos rotacionales de edificios de antiguos molinos, cuarteles, plazas públicas, etc.).
- Potenciación de los valores turísticos de los cascos urbanos, mediante la recuperación de las calles históricas. Intervención en la sustitución de pavimentos, utilizando técnicas y materiales más respetuosos con el medio ambiente y con los usos tradicionales.
- Inversión en actuaciones pormenorizadas sobre las construcciones existentes tendentes a la sustitución de

los revestimientos de fachadas discordantes con la imagen tradicional de los municipios (sustitución de zócalos y elementos ornamentales disonantes con los entornos en los que se ubican, eliminación de azulejería y aplacados cerámicos, etc.).

■ Programa específico de información y participación ciudadana en el seguimiento del programa mediante el uso de las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación, mediante el uso de sistemas de información web y programas de diseño en 3 dimensiones.

■ Dotación de alumbrado en el casco urbano, mediante la implantación de modelos comunes de luminarias y optimización del consumo.

■ Programa de sensibilización y dinamización social hacia la arquitectura popular y los valores de la propia cultura tendente a la recuperación y conservación de la configuración de nuestros cascos urbanos y elementos arquitectónicos propios.

Este proyecto se ha dividido en dos fases, la primera -que está finalizada- ha acometido las siguientes intervenciones:

- **Alozaina:** actuación en calle Mesón y actuación singular en plaza del Romero y calle Veracruz.

- **El Burgo:** actuación singular y puesta en valor del paseo fluvial sobre el río Turón y remodelación del mirador de la Acequia del Molino.

- **Casarabonela:** actuación en calle Barranco y actuación en calle Cuatro Esquinas.

- **Guaro:** actuación en calle Castillejos y actuación singular en el Mirador del Auditorio de la Luna Mora.

- **Istán:** actuación en calle San Miguel, conexión calle Nueva y viario entre la plaza y calle Monda.

- **Monda:** mejora del viario entre la plaza de la Constitución y calle Yedra, y actuación en calle Estación (oficina de correos - calle Dolores).

- **Ojén:** actuación en calles Cruz y Charcas y actuación en calle Mesones.

- **Tolox:** actuación en calle Villa Baja y actuación en conexión entre plaza de la Constitución y calle Fra-gua.

- **Yunquera:** actuación en calle Nueva - Albarrada - calle Agua y actuación en Bajada Acueducto hasta calle Cuzco.

Está previsto que la segunda fase se inicie en este mes de febrero, y dará empleo a unos 90 vecinos de los pueblos de la Sierra de las Nieves durante 3 meses.



# La Mancomunidad pondrá en marcha para el periodo 2012-2013 tres Talleres de Empleo y dos Escuelas Taller

La Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves pondrá en marcha durante 2012 los nuevos proyectos de Escuelas Taller y Talleres de Empleo en la comarca.

Toda la información necesaria se irá publicando en la web de la mancomunidad: [www.sierradelasnieves.es](http://www.sierradelasnieves.es) y a través de los diferentes ayuntamientos.

## Escuelas Taller

Para este periodo 2012-2013, las Escuelas Taller tendrán una duración total de 18 meses, en las que habrá dos fases: una primera de 6 meses de aprendizaje donde los alumnos tienen una mayor carga formativa y reciben una beca; y la segunda fase, llamada de alternancia, que durará los siguientes 12 meses y durante ella los alumnos son contratados bajo un contrato de formación, llevando a cabo una labor de combinación de trabajo bajo efectivo con formación, recibiendo un salario del 75% del salario mínimo interprofesional.

Estas nuevas escuelas contarán con 10 alumnos/trabajadores en cada módulo. Las Escuelas Taller que se ponen en marcha son las siguientes:

- *Escuela Taller Sierra de las Nieves Sur II:*
  - Monda: Diseño gráfico y animación.
  - Guaro: Animación sociocultural.
  - Istán: Turismo de aventura.
  - Ojén: Documentación digital y electrónica.
- *Escuela Taller Sierra de las Nieves Norte II:*
  - Alozaina: Peluquería y estética.
  - Tolox: Electricidad.
  - El Burgo: Mecánica de vehículos ligeros.
  - Casarabonela: Infraestructuras de jardines.
  - Yunquera: Restauración y mantenimiento de áreas urbanas.

## Talleres de Empleo

Los Talleres de Empleo tendrán una duración de 12 meses y durante ellos los alumnos/trabajadores tendrán un contrato de formación desde el inicio y alternarán la formación teórico-práctica con el trabajo efectivo. El salario será de 1,5 veces el salario mínimo interprofesional.

Los Talleres de Empleo que se pondrán en marcha serán los siguientes:

- *Taller de Empleo Sierra Canucha II:*
  - Ojén: Instalaciones y mantenimiento en entornos urbanos.
  - Istán: Restauración y mantenimiento de áreas urbanas.
  - Monda: Tapicería.
- *Taller de Empleo Ardite II:*
  - Guaro: Turismo rural.
  - Tolox: Trabajos forestales.
  - Alozaina: Cocina.
- *Taller de Empleo Sierra Cabrilla III:*
  - El Burgo: Turismo de aventura.
  - Casarabonela: Trabajos forestales.
  - Yunquera: Cocina.



# “Ofrecemos un ambiente familiar con las comodidades de un hotel”

**E**l encantador hotel bed & breakfast 'El Molino Santisteban' está situado a la orilla de Río Grande rodeado de huertos de naranjas y olivos cerca del Parque Natural Sierra de las Nieves.

## ¿Por qué decidieron poner en marcha este proyecto?

Nos gusta mucho viajar y en uno de nuestros viajes surgió la idea de emprender un proyecto nuevo como familia en un país que nos encantaba, España, y en especial Andalucía. Encontramos el Molino Santisteban en 2007, invertimos mucho tiempo, dinero y cariño en restaurarlo, incluyendo nuestras ideas pero sin olvidar su especial carácter como molino y, finalmente, se abrieron las puertas en 2009.

## ¿Cuáles son sus señas de identidad como empresa?

Ofrecemos un trato personalizado en un ambiente familiar, en el que nuestros clientes se sienten como en casa, con todas las comodidades de un hotel.

## ¿Qué servicios de su oferta destacarían como más singulares o diferenciadores?

Nos adaptamos individualmente a cada cliente, a sus gustos culinarios, a si quiere hacer senderismo en la sierra o si simplemente prefiere pasar unos días de tranquilidad en un ambiente relajado.

## En la gestión diaria de la empresa, ¿contemplan alguna medida que contribuya con la mejora y cuidado del medio ambiente?

Nuestro hotel está certificado con la Carta Europea de Turismo Sostenible. Trabajamos a diario para reducir el consumo de energía, mantener nuestros espacios exteriores en su estado original para contribuir con el medio ambiente.

## ¿Cuál es el perfil de los clientes con los que trabajan?

En verano, son principalmente familias con niños los que nos visitan; sin embargo, en los meses de invierno, nuestros clientes suelen ser grupos de personas mayores, clubes de escritores que quieren inspirarse, grupos de amigos que se reúnen para pasar unos días juntos...

## ¿Qué aspectos valoran más positivamente de la sierra sus clientes?

El contacto con la naturaleza, el paisaje y la



diferente cultura y tradiciones que siguen vivas en cada uno de los pueblos de la Sierra de las Nieves y hacen que el visitante participe en sus fiestas.

## ¿Qué sensación percibe usted de la experiencia vivida por estos en su visita y estancia a nuestra comarca?

Yo creo que las personas que nos visitan se van con un buen sabor de boca y con ganas de volver y descubrir más de nuestra comarca.

## ¿Qué productos turísticos puede ofrecer la Sierra de las Nieves a sus visitantes?

Yo creo que muchísimo, desde unos paisajes impresionantes, unas rutas de senderismo por lugares prácticamente vírgenes, unas tradiciones y fiestas únicas y una gente excepcional que te hace sentir en casa.

## Desde su punto de vista, ¿qué acciones pondría en marcha para aumentar el número de visitantes a nuestra comarca?

Hay que dar a conocer más nuestra comarca, muchos de nuestros clientes dan con nosotros casi por casualidad, buscando la sie-

rra, en el extranjero se conoce mucho Sierra Nevada, pero quizás con acciones publicitarias se puede dar a conocer más nuestra Sierra de las Nieves.



# Qué hacer?

## EN ALOZAINA

TURISMO

**E**n su próxima visita a Alozaina, tomaremos como destino Jorox. El valle del río de Jorox se encuentra en límite difuso que une y separa la Sierra de las Nieves de la comarca del Guadalhorce, llegando a ser uno de los enclaves naturales con más variedad paisajística del municipio.

Este idílico valle debe su esplendor al manantial que da origen al río del mismo nombre cuyas aguas se distribuyen por una completa red de acequias y albercas de origen árabe para el riego de fértiles bancales que acogen ricos y frondosos huertos.

En su escapada pasará un día a lo grande en pleno contacto con la naturaleza descubriendo cada uno de los bellos rincones de este encantador paraje: la Ermita de la Veracruz, la altiplanicie denominada La Mesa, cuevas, el Nacimiento y el Charco de la Caldera.

Como una imagen vale más que mil palabras, invitamos a todas aquellas personas aficionadas y profesionales del mundo de la fotografía y amantes de la naturaleza a disfrutar de este lugar privilegiado capturando las mejores imágenes panorámicas de su entorno. (Teléfono de contacto: 952 480 013 – Ayuntamiento de Alozaina).

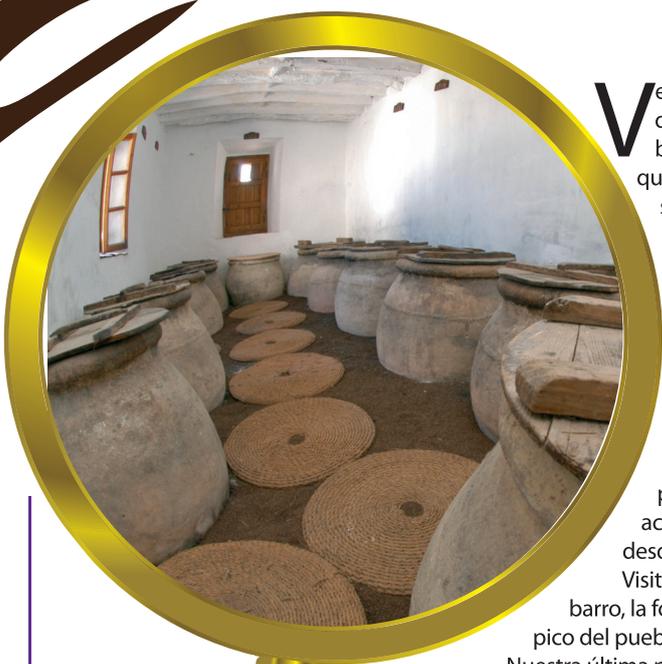
De vuelta al municipio, le brindamos la oportunidad de degustar y elaborar pan tradicional en manos de la empresa social "Arte de mis manos". (Arte de mis manos. C/ Sánchez Rivas, 36. artedemismanos@hotmail.com - www.artedemismanos.com - Contacto: Mariló Cejudo. Teléfono: 952 48 02 28 – 647 154 024).

Y aún más, para poner a prueba sus habilidades artísticas, podrán participar en el taller artesanal donde trabajaremos una técnica muy antigua y laboriosa que se utiliza para la elaboración de azulejos, conocida como cuerda seca, gracias a la ayuda de una artesana local. (Persona de contacto: Pepi Hevilla. Teléfono: 677 625 858).



# Qué hacer?

## EN CASARABONELA



**V**enga y descubra la otra Andalucía, que seducirá todos sus sentidos. Le invitamos a descubrir la Andalucía auténtica, original y llena de colores y aromas. Pueblos blancos, paisajes de ensueño, huertas ecológicas, molinos de aceites, artesanía, quesería artesanal, su típica gastronomía y sus gentes... Después de entrar en la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves por carril, descubrimos un mundo muy distinto al de la chispeante Costa del Sol, que se encuentra a sólo unos 40 kilómetros de distancia.

Descubre cómo en este entorno rural se desarrollan nuevas formas de cultivo ecológico de mano del dueño de una huerta productiva y visite un molino moderno de aceite de oliva ecológico, donde cataremos el aceite con sus diferentes sabores.

A continuación, pasearemos por los callejones encantadores del pueblo de Casarabonela, que están aún marcadas por su histórica forma de vida, su arquitectura morisca, sus fuentes y sus hornacinas. Descubriendo sus rincones más pintorescos y sus hornacinas, nos paramos finalmente en un antiguo molino de aceite y hablaremos con el actual dueño, un anciano que trabajó en la instalación desde su más temprana infancia.

Visitaremos una escuela taller de artesanía donde se forman auténticos artistas con el barro, la forja madera, etc. Veremos sus talleres, su exposición y degustaremos un menú típico del pueblo, preparado con productos ecológicos de su propia huerta.

Nuestra última parada será una fábrica de queso familiar, donde veremos todo el proceso de producción -desde el rebaño de cabras y el ordeño hasta el proceso de curación en las cámaras de frío-. Veremos la manera moderna y tecnológica de producir queso, así como la versión tradicional y artesanal. Al final degustaremos los diferentes tipos de queso y cada uno se podrá llevar su queso fresco a casa. (Más Información en el Centro de Información y Atención al Visitante. Carretera A-7275; km 0,5. Tel. 952 456 053 - www.casarabonela.es).



# Qué hacer?

## EN EL BURGO

En los últimos años hemos visto cómo la gastronomía mediterránea ha experimentado un gran auge, debido tanto a la calidad de sus productos como al efecto beneficioso que provoca en la salud. Los platos típicos de la Sierra de las Nieves cuentan con un importante papel dentro de la gastronomía mediterránea debido a los productos utilizados, siempre basados en los productos del campo.

El Burgo, particularmente, cuenta con una rica y variada carta de platos tradicionales de gran satisfacción para el paladar. Esta lista de deliciosos manjares es encabezada por la Sopa de los Siete Ramales, un tradicional plato al que rodean diversas anécdotas y costumbres que han ido evolucionando a lo largo de la Historia.

Para que se deje llevar por el placer de degustar la Sopa de los Siete Ramales y se sumerja en las más profundas raíces de la cultura que rodea a este tradicional plato, le ofrecemos este abanico de actividades en este medio natural de grandes cualidades paisajísticas como es la Sierra de las Nieves.

- Ruta senderista por la sierra para recolectar espárragos. Los impresionantes paisajes kársticos que rodean el municipio de El Burgo, además de enmarcarlo dentro de los pueblos más singulares y bellos de la serranía, ofrecen un gran abanico de posibilidades entre las que destaca la recolecta de espárragos (ingrediente estrella de la Sopa de los Siete

Ramales).

- Taller de esparto. Se llevará a cabo en plena naturaleza, una vez recogidos los espárragos. En este taller, además de aprender a trabajar dicha fibra vegetal a través de la Sopa de los Siete Ramales, el turista conocerá la relación que guarda ésta con el nombre de la sopa.

- Taller de creación de dornillos o cucharas de palo. A la Sopa de los Siete Ramales la rodean diversas peculiaridades entre las que destacan los recipientes en los que se elabora y la forma de comerla.

- Taller gastronómico, Sopa de los Siete Ramales. Como colofón final, El Burgo cuenta con un área recreativa de singulares características como es La Fuensanta, un lugar ideal para desconectar y dejarse llevar por los encantos de la naturaleza, además de contar con las instalaciones perfectas para llevar a cabo un taller gastronómico con el objetivo de dejarse llevar por el delicioso sabor de tan rico plato.

No puede dejar de pasar, asimismo, la oportunidad de disfrutar de las actividades que ofrece la empresa de turismo activo "La Rejertilla", con más de diez años de experiencia. Le ofrecemos la posibilidad de vivir una jornada inolvidable con una ruta a caballo que discurre por los más internos caminos de la Sierra de las Nieves.

La duración de la ruta dependerá de las necesidades del cliente. (Empresa de Turismo Activo "La Rejertilla".

E-mail: rejertilla@gmail.com - Tel: 649497528 / 649497529).

# Qué hacer?

## EN GUARO

Las jornadas ambientales forman parte de la programación cultural de Guaro 2012, entre las que se incluyen las 'Rutas de naturaleza'. Éstas tendrán lugar el fin de semana del 24 y 25 de marzo. En estos días se podrán realizar distintas excursiones con guías especializados sobre temas diversos para el disfrute de todos los públicos. Rutas ornitológicas, rutas de senderismo, rutas botánicas y rutas familiares son algunos de los ejemplos de las actividades programadas en las que contaremos con una interpretación del entorno.

Gracias al lugar estratégico en el que nos encontramos, dentro de la Reserva de la Biosfera de la Sierra de las Nieves y a las puertas del Parque Natural, Guaro goza de una flora y fauna de excepción... El valle fluvial de Río Grande, el monte mediterráneo o la campiña son entornos a visitar en estas jornadas en las que además se podrá disfrutar de la gastronomía y artesanía típica de la zona.

La nueva oferta de alojamientos de Guaro harán de éste un fin de semana que no deben perderse los amantes de la naturaleza y la tranquilidad. (Centro de Información y Atención al Visitante de Guaro, en Avenida Andalucía 39 - Teléfono: 952 45 78 12 - E-mail: turismo@guaro.es - www.guaro.es).



# Qué hacer?

## EN ISTÁN

Istán ofrecerá durante los fines de semana de febrero y marzo diversas propuestas de ocio y gastronomía con el fin de que el visitante pueda disfrutar de la localidad, de sus rincones más emblemáticos y de sus tradiciones.

Entre las actividades que se desarrollan, está el fin de semana romántico para celebrar con tu pareja el día de San Valentín, ya sea en un hotel o en una casa rural.

El día 18 se celebrará el 2º Día del Senderista, donde se mezcla el deporte, la cultura y el medio ambiente. Se realizará una ruta por uno de los senderos homologados y al finalizar todos los participantes serán agasajados con el pasaporte del senderista, una camiseta y un buen almuerzo.

La fiesta de Los Quintos surgió cuando aún se prestaba el servicio militar y se ha mantenido por los jóvenes de cada "quinta" hasta nuestros días. En el fin de semana anterior al 28 de febrero los quintos y quintas de Istán alegrarán las calles del pueblo con su presencia y celebrarán el tradicional baile de Los Quintos en la plaza, amenizado por una orquesta.

La XVIII Muestra Gastronómica de Istán y Día de la Naranja, fiesta declarada de singularidad turística provincial por la Diputación, nos devuelve un año más a nuestros paladares recetas típicas de la cocina panocha. El objetivo de esta fiesta desde su origen no es otro que el de rescatar aquellas recetas tradiciona-

les de Istán, que las hacen únicas y diferentes de otros lugares pero que, al mismo tiempo, comparten la sencillez de sus ingredientes y de su elaboración con otros de la cocina mediterránea y malagueña. En esta nueva edición, los asistentes podrán disfrutar, como cada año, de un ambiente festivo amenizado por pandas de verdiales y por La Charanga de Istán. Desde el mirador de la calle Marbella y a partir de las 14:30 horas, los comensales degustarán gratuitamente zumos de naranja y el menú propuesto consistente en distintos platos tradicionales de Istán que pondrán el broche final y exquisito a la degustación.

Esta propuesta de gastronomía coincide con la VI Ruta de la Tapa, un acontecimiento que invita a recorrer las calles y rincones singulares visitando cada uno de los bares y restaurantes que la integran. Sólo por finalizar la ruta recibirá un regalo y participará en el sorteo de un montón de sorpresas. (Para más información contactar con Centro de Información y Atención al Visitante, en calle Tajo Banderas. Tlf: 952 869 603 / 952 869 753 y 687 677 121- [www.istan.es](http://www.istan.es) - [turismoistan@gmail.com](mailto:turismoistan@gmail.com)).



# Qué hacer?

## EN MONDA

Los meses de febrero y marzo son unas estupendas fechas para disfrutar de la tranquilidad y del rico medio natural de Monda. Hay que tener presente que son los meses previos que anuncian la esperada primavera, cuando los arroyuelos van cargados de agua y cuando empiezan a desperezarse las primeras flores, siendo las más madrugadoras las de los almendros que con su fragancia intensa pero fugitiva, penetrante pero pasajera, potente pero pasajera que se une a su rosáceo y blanquecino colorido, aromatizan y tintan los campos mondeños que circundan los alrededores del pueblo.

Un paseo por los almendrales de Monda desparramados por laderas y cerros va a propiciarnos una bella y sensitiva experiencia, unas escenas cromáticas indescribibles y unos espectáculos aromáticos inenarrables.

Tras el deleite en los almendrales, el viajero puede disfrutar de una visita al casco urbano de Monda. En él podrá percibir la imbricación en un urbanismo de tradición andalusí de la cultura cristiana que lo sustituyó; de tal forma conviven espacios abiertos como la plaza -donde se encuentra la Iglesia de Santiago- u otras pequeñas plazuelas, con lugares más constreñidos y abigarrados en el caso de callejas, callejones sin salida y albarradas plétóricas de flores. El caserío también es el lugar donde se reparten fuentes y lavaderos, relativamente numerosos para un pueblo tan pequeño y coqueto como Monda. Ambos suministraban el agua para las personas y para los animales, así como para los huertos circundantes ya que sus aguas excedentarias eran dirigidas por acequias hasta las zonas de regadío, cuestión que se sigue manteniendo vigente. Es significativo el caso de la fuente-lavadero de la Jaula, que integra una fuente que hunde sus raíces en la época andalusí y un bello lavadero tradicional de más de un siglo de antigüedad.

Tras los paseos se recomienda reponer fuerzas en cualquiera de los bares o restaurantes de la localidad, donde también se puede degustar la gastronomía tradicional. (Para más información pueden contactar con: Centro de Información y Atención al Visitante. Tlf: 952 45 70 69 - [www.monda.es](http://www.monda.es) - [dinamizador@monda.es](mailto:dinamizador@monda.es)).



# Qué hacer? EN OJÉN

En la época de otoño e invierno, le invitamos a venir a Ojén, a tan sólo 5 minutos de Marbella, para pasear por Juanar, un paraje natural a sólo 5 kilómetros del centro del pueblo, que es la puerta de entrada del Parque Natural Sierra de las Nieves. Un lugar donde dominan los pinares, olivares y castaños, especialmente bonito y lleno de colores en esta época del año.

Un sitio ideal para los amantes de la naturaleza, ya que no es nada raro ver por aquí las cabras monteses u otra especie protegida como el águila real. También habitan las ginetas, el meloncillo, los turones...

El paseo hacia el Mirador de la Cabra Montés es ameno y fácil, recomendable para todo tipo de público, incluso las familias con niños, ya que se puede acceder hasta con un carrito.

En esta época del año, no es nada raro ver a la gente vareando y recogiendo aceitunas, de la misma manera que se hacía en tiempos pasados, para finalmente llevarlas al molino y obtener el apreciado oro líquido, aceite de oliva.

Desde Juanar, también pueden ser empezadas varias rutas de senderismo: hacia La Fuente del Pozuelo donde podrá observar el pinsapo especie glacial y endémica de estos lares (aproximadamente 3-4 horas ida y vuelta, media montaña), La Concha donde podrá observar toda la Costa del Sol como si la tocáramos con los dedos (3-4 horas ida y vuelta, alta montaña) o La Cruz de Juanar, ruta emblemática de los pescadores.

Después del ameno paseo hacia el mirador o de hacer la ruta completa, hay posibilidad de descansar al lado de una chimenea, con un aperitivo o una buena comida en el bar y restaurante del Refugio de Juanar, un antiguo parador construido por la familia Larios y donde el general francés Charles de Gaulle escribió sus memorias... (Para más información pueden contactar con: Centro de Información y Atención al Visitante. Tlf: 646 277 102 - [www.ojen.es](http://www.ojen.es) - [oficinaturismo@ojen.es](mailto:oficinaturismo@ojen.es)).



# Qué hacer? EN TOLOX

Tolox es un pueblo muy acogedor cuyas gentes siguen manteniendo sus costumbres típicas de pequeño municipio andaluz.

Su economía se ha sustentado tradicionalmente en el sector primario, es decir, en la agricultura, la ganadería, etc. Además de éstas, aparecen acompañadas de otros oficios

(algunos extinguidos por el paso del progreso) como los caleros, el carbonero, los cuales siempre han utilizado los recursos naturales ofrecidos por las sierras de Tolox, para satisfacer sus necesidades.

Dadas las singulares características geográficas de la Sierra de las Nieves, éste ha sido un territorio importante para la práctica común de la ganadería, principalmente el ganado caprino y ovino. Es por esta razón, que invitamos a todos a conocer estos oficios singulares y característicos de la

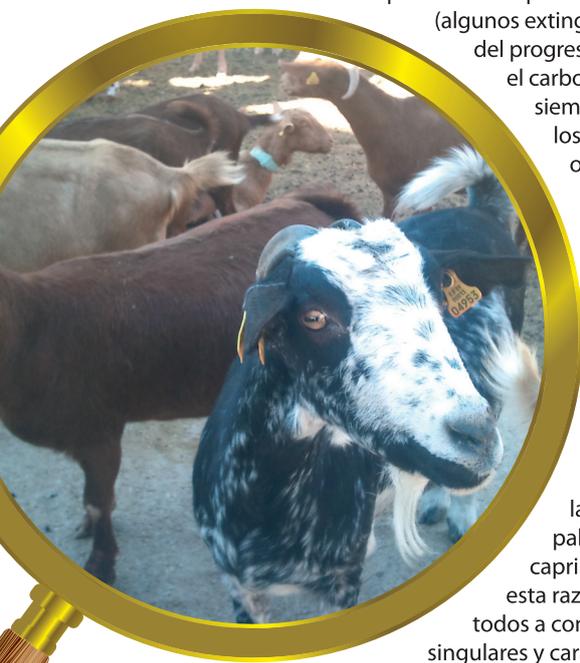
sierra de Tolox.

Así, durante el mes de febrero en la villa de Tolox conoceremos el oficio del cabrero. Tendremos la oportunidad de acompañar al cabrero por el campo y observar su rutina laboral diaria, como alimentar a las cabras, ordeñarlas. Aprenderemos las peculiaridades del ganado caprino: su alimentación, el uso de su piel, el aprovechamiento de su carne y leche, sus enfermedades... En suma, nos sentiremos y viviremos por un día como un cabrero en los campos de Tolox.

Además, proponemos para el mes de marzo la ruta del Torrecilla, pico de mayor altitud de Málaga occidental con sus 1.919 metros. Desde éste, se observan panorámicas que se quedan grabadas en nuestra retina como el valle del Guadalhorce, Sierra Nevada o el Atlas africano. Además observaremos especies botánicas como los pinsapos, endémicos de la Sierra de las Nieves; o los quejigos, árboles centenarios de aspecto fantasmagórico.

Asimismo, aconsejamos que conozcan la gastronomía de la Sierra de las Nieves. Ésta es de gran sobriedad basada en la carne (de chivos, corderos, porcinos), las legumbres, las hortalizas frescas y las numerosas frutas propias de la temporada (invierno) y sobre todo se basa en una joya de la gastronomía como es el aceite de oliva de la Sierra de las Nieves. Sabrosos son sus platos de temporada como chivo frito, cazuela de almendras, todo ello regado con el vino mosto de nuestra tierra y acompañados de postres como la 'milhoja' o el arroz con leche.

Por último, Tolox también cuenta con una gran variedad de actividades tipo multiaventura, como la escalada, la espeleología, las cuales tienen lugar en nuestro espectacular Parque Natural Sierra de las Nieves.

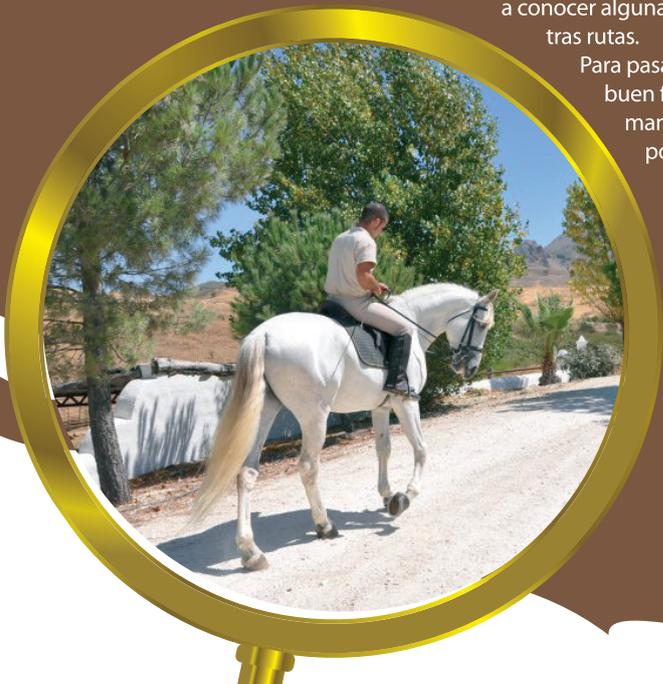


# Qué hacer? EN YUNQUERA

El Parque Natural y la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves ofrecen una gran diversidad de rutas y senderos en los que puede conocer una gran diversidad de naturaleza y fauna. El contacto con la naturaleza, la relajación, pasar unos días en familia o amigos, la tranquilidad de las zonas rurales... es algo que cada vez es más demandado por nuestros visitantes. Como consecuencia de esto, el senderismo se ha convertido en un deporte muy practicado, y cada semana llegan múltiples visitantes

a conocer alguna de nuestras rutas.

Para pasar un buen fin de semana os proponemos



comenzar el sábado realizando la ruta que va desde Puerto Saucillo al pico del Torrecilla, a 1.919 metros de altitud. En esta época, con suerte, podemos encontrar algo de nieve por las distintas cumbres. Es una ruta lineal de 9,4 kilómetros que parte desde el Mirador del Saucillo por un camino pedregoso, ya que ascenderemos al pico más alto de la Andalucía Occidental. Es una ruta en la que podemos dedicar un tiempo estimado de unas 6-7 horas, aconsejable realizarla en días despejados.

Al poco de comenzar, nos adentraremos en un bosque de pinsapos que nos acompañará hasta aproximadamente la cota de 1.500 metros. En las cumbres más altas tan sólo encontraremos el singular quejigo de alta montaña. A lo largo del camino, podremos ver un pozo de nieve, la fuente de la Perdiz, el puerto del Cuco, el Peñón de los Enamorados, el pilar de Tolox...

A la vuelta al municipio, es aconsejable hacer una parada en "La Esquineta de Fernando" donde podremos degustar un caldito de almejas para reponer fuerzas y entrar en calor, acompañándolo de un vasito de "vino mosto" típico de la localidad.

El domingo, para relajarnos, podremos dar un paseo por los alrededores a caballo concertándolo con el Cortijo de la Capellanía ([www.cortijocapellania.com](http://www.cortijocapellania.com)). Este cortijo alberga la Yeguada Los Frailes, que cría caballos de pura raza española y organiza paseos y rutas a caballo por la propia finca y el Parque Natural.

Para terminar, cuando acabemos el paseo, podremos disfrutar en un acogedor restaurante de estructura octogonal, de madera y con una gran chimenea en el centro. En este lugar podremos degustar algunos de los platos típicos de la localidad como, por ejemplo, la caldereta de chivo. (Centro de Información y Atención al Visitante, en calle Calvario 18. Tlf: 951 774 525 - Email: [turismo@yunquera.es](mailto:turismo@yunquera.es) - [turismoyunquera@gmail.com](mailto:turismoyunquera@gmail.com)).

## AGENDA CULTURAL DE LA SIERRA DE LAS NIEVES FEBRERO / MARZO 2012

Exposición del escultor Ricardo Dávila. <b>Durante febrero. OJÉN.</b>	Ruta eco-cultural guiada. <b>4 de febrero. MONDA.</b>	Fin de semana romántico. <b>11 y 12 de febrero. ISTÁN.</b>	Carnaval. <b>17, 18 y 19 de feb. YUNQUERA.</b>	2º Día del Senderista. <b>18 de febrero. ISTÁN.</b>	III Animal Trail. <b>19 de febrero. EL BURGO.</b>	II Rally BTT El Pinsapo. <b>19 de febrero. YUNQUERA.</b>
Carnaval de Tolox. <b>Del 18 al 21 de feb. TOLOX.</b>	Día de los Polvos. <b>21 de febrero. TOLOX.</b>	Taller de Baile Flamenco y Percusión. <b>24 de febrero. EL BURGO.</b>	Carnaval. <b>24 de febrero. ISTÁN.</b>	Carnaval de la Harina. <b>24, 25 y 26 de feb. ALOZAINA.</b>	Fiesta de los Quintos. <b>24, 25 y 26 de feb. ISTÁN.</b>	Semana Cultural. <b>Del 24 de feb. al 3 de marzo. EL BURGO.</b>
Carnaval. <b>25 de febrero. MONDA.</b>	Ruta de la Tapa. <b>25 de febrero. EL BURGO.</b>	Carnaval. <b>25 de febrero. GUARO.</b>	Festival de Senderismo y Cultura de Andalucía. <b>Del 26 al 4 de mar. EL BURGO.</b>	Actividades Semana Blanca. <b>Del 27 al 4 de mar. ISTÁN.</b>	Día de Andalucía. <b>28 de febrero. TODOS LOS PUEBLOS.</b>	Sopa de los 7 Ramales. <b>28 de febrero. EL BURGO.</b>
Degustación de arroz con Hinojos. <b>28 de febrero. OJÉN.</b>	XI Ruta de Bicicleta de Montaña. <b>28 de febrero. CASARABONELA.</b>	Semana Blanca. <b>Del 27 de feb. al 4 de marzo. TOLOX.</b>	Carnaval Adultos. <b>3 de marzo. EL BURGO.</b>	Día de la Mujer. <b>8 de marzo. MONDA.</b>	Actividades Día de la Mujer. <b>10 y 11 de marzo. ISTÁN.</b>	Jornadas ambientales "Rutas de naturaleza". <b>17 y 18 de marzo. GUARO.</b>
Día del Árbol. <b>Primera quincena de marzo. ALOZAINA.</b>	Ruta a caballo. <b>24 de marzo. TOLOX.</b>	Inauguración Museo del Vino. <b>31 de marzo. YUNQUERA.</b>	Jornada de Interpretación Estelar (horario nocturno). <b>31 de marzo. MONDA.</b>	Muestra Gastronómica. Día de la Naranja. Ruta de la Tapa. <b>31 de marzo. ISTÁN.</b>	Pinsapo Trail. <b>1 de abril. YUNQUERA.</b>	

# El Castaño Santo, más de 800 años de historia

Las tierras de Istán se enmarcan dentro de la Sierra de las Nieves y una parte de ellas se integra en la zona declarada Reserva de la Biosfera, que recibió en 2009 el premio EDEN de la Unión Europea al Turismo Sostenible. De entre sus sierras y valles emergen numerosos árboles, alcornocales, encinas, quejigos centenarios, pinos, pinsapos, castaños, pero de todos ellos el más importante es el Castaño Santo.

Sí, un castaño de más de 800 años, de más de 13 metros de perímetro y unos 25 metros de altura. Parece increíble pero es así. Un árbol que aparece en la guía de "Árboles y Arboledas Singulares de Andalucía" y está propuesto para ser declarado Monumento Natural de Andalucía. "Santo" porque cuenta la leyenda que en sus cercanías se celebraron muchas batallas y que tras la rebelión de Sierra Bermeja, en el Siglo XVI, el rey Fernando El Católico celebró una misa de acción de gracias.

Está situado en la zona conocida como Hoyo del Bote, en la Sierra Real de Istán, para llegar a él hay varias opciones: ir en bici desde Istán o, si se quiere ir en coche, seguir la ruta que va desde San Pedro de Alcántara. A pesar de no estar cerca del pueblo, no está solo ni olvidado.

No está solo porque cada día son muchos los turistas que se acercan a contemplarlo y cada año los abuelos del pueblo le hacen una visita para leerle poesías y hablar de las historias que se vivieron en esas tierras, de cuando se iban las cuadrillas de hombres a sacar el corcho, a hacer los hornos de miea o a sacar la resina y venían al pueblo una vez a la semana o mandaban noticias que los arrieros transportaban.

No está olvidado, porque son muchas las personas que lo admiran y lo cuidan. De hecho, en octubre pasado, voluntarios de Sierra de las Nieves, Ayuntamiento de Istán y miembros de Pinsapo Agrupación Ecológica realizaron una acción para proteger sus raíces. Esas raíces que tantas historias habrán oído se estaban quedando al aire, sin protección y se decidió hacer unos muros de contención y rellenarlos de tierra.

I  
S  
T  
Á  
N





### “Trabajaba todo el día por 4 pesetas que el capataz le daba a mi madre”

NOMBRE: Salvador Aguilar Pérez  
 OFICIO: Gañán  
 PUEBLO DE ORIGEN: Alozaina

#### Cuéntenos, ¿cómo ha sido su vida desde su juventud hasta ahora?

Una vida muy difícil. Nací en 1931, en vísperas de la Guerra Civil, tiempo de hambre. Toda mi vida la he dedicado a las faenas del campo. El colegio ni lo pisé. Quien me enseñó a leer fue un guardia civil que vivía en el cortijo donde yo empecé a trabajar con cinco años guardando cochinos. Con trece años ya era gañán de vacas y mulos, trabajando mucho y comiendo poco. A los veintisiete años me casé sin tener una casa y me tuve que ir con mi mujer a trabajar al norte a una finca en el campo. Allí hacía de todas las faenas: labrar remolacha con caballos, limpiar las cuadras... No fue muy duro porque ya existían las máquinas y, la verdad, que hacía la labor del campo más amena.

A pesar de todas las penitas que he pasado, fui feliz porque mis dos primeros hijos nacieron allí. Más o menos a los treinta años, decidí emigrar para ganar más dinero y poder comprar la que hoy es mi casa. Primero estuve en Francia, después en Suecia y terminé mi larga temporada en Alemania.

#### Puede contarnos cómo ha sido su principal forma de ganarse la vida y cómo se desarrollaba o en qué consistía.

En el campo, siendo gañán. Lo que tenía que hacer era labrar la tierra con las yuntas de mulos o vacas para después sembrar los cereales. Me levantaba al amanecer y no terminaba de arar hasta que el sol se ponía. Comía cuando todos los que trabajaban en el cortijo terminaban sus tareas. Y después... ¡a dormir al pajar! Me metía de lleno en la paja para entrar en calor y me echaba la pella para que me cubriera la cabeza.

#### Ha sido emigrante. ¿Cree que la situación que se está viviendo hoy en general y en los pueblos de la Sierra es mejor o peor que cuando usted se vio obligado a emigrar?

Sí. Esta vida es mejor que aquella que yo viví. Ahora el trabajo en el campo

está mejor ‘pagao’ aunque con la crisis que estamos pasando está todo bajando. En aquellos tiempos yo trabajaba todo el día por cuatro pesetas, que mi capataz le daba a mi madre y yo... al final... trabaja únicamente por la comida. En Alemania, ganaba entre salario y propinas que me daban para poder vivir allí y mandar dinero a mi mujer para comprarme mi casa en el pueblo. Allí hacía todo lo que me iba saliendo: arar jardines, embotellar leche en una fábrica... Me decían ‘¿quieres trabajar?’ y allí que iba yo a echar mi ‘peoná’. Así fue como con tanto sacrificio ahorré y compré todo lo que ahora tengo.

#### Los cambios que se han producido en la sociedad de ahora respecto a la de hace unos años, ¿creen que han sido beneficiosos o por el contrario han significado un retroceso?

Los cambios han sido para mejor. Hay mejores jornales y antes trabajábamos por ‘un puñado de higos’ y mira que a mí me han quitado mucho el hambre. Los trabajos duros del campo se han ido perdiendo, por ejemplo: abrir hoyos, segar a mano... la maquinaria nos ha ayudado mucho en esto. Se ha adelantado mucho.

#### ¿Qué solución le daría usted a los problemas y abandono por los que está pasando la agricultura, la ganadería y las actividades tradicionales?

Buscar una solución, buscar un modelo de actuación para evitar que sigamos contaminando la tierra como lo estamos haciendo. Antes no había tanta contaminación. Usábamos el estiércol como abono para nuestros olivos y les dábamos higos con afrecho a los animales como alimento. Ahora está todo más moderno. Usamos muchas clases de fertilizantes para trabajar

con la tierra y el pienso que toman los animales es pura química. Pero para que esto vuelva a existir, debe haber un cambio de actitud en las nuevas generaciones que están llegando. Yo valoro y quiero que siga vivo todo lo antiguo. Mira, yo he trabajado toda la vida con el esparto. Con el esparto se hacía muchas cosas para la casa: cestas, esteras, rondeles... Estoy dispuesto a enseñar a los jóvenes a utilizar las fibras vegetales para que vean y valoren más que todo lo que tenemos viene del campo.

#### ¿Cree que el futuro de los jóvenes de la Sierra de las Nieves pasa por recuperar estas actividades?

La mayoría de los jóvenes pasan de todo porque la vida que les ha tocado vivir es totalmente diferente a la que yo me encontré. Es más, cuando uno trata de contarles todo cómo ha sido, ni se lo creen. A mi me enseñaron a trabajar para vivir y a respetar a mis mayores y ahora eso no existe.

A un muchacho le dije un día: “aligera que llega tarde a la escuela” y me dijo: “y a ti que te importa”. Con todo esto quiero decir que no valoran nada. ¡Qué me hubiese gustado a mí saber más de lo que sé!

#### A día de hoy, ¿sigue usted realizando alguna actividad de este tipo?

Como distracción, hago cosillas con esparto para mis hijos y mis amigos. De ocho hermanos que éramos, tres trabajábamos el esparto. Yo aprendí a trabajar el esparto en mis noches en el cortijo donde estaba. Aprendí por necesidad, los mayores me decían “si no quieres ir descalzo, tienes que aprender a hacerte unos alpargates” y así empecé. Todavía voy a la sierra y cojo esparto para trabajar pero ya es algo que hago en mi tiempo libre, me ayuda a despejarme. Hay un refrán que dice: “Si quieres trabajar el esparto como el acero, cógelo cuando el menguante de enero”.



NOMBRE: Kenton Smith

PROFESIÓN: Agricultor y fotógrafo

ORIGEN: Londres

# “Tengo más amigos en el pueblo que los que tengo repartidos por todo el mundo”

## ¿Cómo conoció usted la Sierra de las Nieves?

Vivíamos en una ciudad de diez millones y ahora vivimos en un pueblo de 3.000 habitantes, cuando allí trabajé en un edificio que supera la población de este pueblo. Cansados de la vida de allí, comenzamos a buscar algo más tranquilo en España, empezamos por el norte buscando una finca para comprar y encontramos Yunquera, uno de los pueblos más bonitos que había visto.

## ¿Qué aspectos valora más de nuestra comarca?

Hay muchas cosas. Es el clima, la gente, las tradiciones... La vida aquí en la montaña... Nunca he encontrado algo similar.

## ¿Qué diferencias y similitudes más importantes encuentra usted entre el estilo de vida de su ciudad de origen y el de Sierra de las Nieves?

Es totalmente diferente, comparar Londres con Yunquera es impensable. Soy incapaz de encontrar ni una sola similitud entre ambos, todo es distinto. La forma de vida, el trato de la gente, la amabilidad...

## ¿Son los vecinos de la Sierra de las Nieves hospitalarios?

Son increíbles. Tengo más amigos aquí en el pueblo que los que tengo repartidos por todo el mundo. En ocho años, un tiempo corto, he hecho muchos amigos, son personas abiertas, hospitalarias y muy simpáticas.

## Puede poner algún ejemplo de alguna experiencia de las que más le haya llamado la atención.

Tengo una finca de nueve hectáreas. Es una finca de olivos, castaños en la montaña, un poquito arriba del pueblo. Como dije, soy de Lon-



dres, no sabía nada de campo cuando llegué, entonces conocí a mi amigo Manuel. Mi amigo es un hombre del pueblo y tiene un terreno al lado de mi finca y, durante los últimos ocho años, él me ha enseñado todo, he aprendido cómo tratar los olivos, cómo hacer todo y también durante las fiestas, Nochebuena o Nochevieja, comemos en casa de Manuel. Él ya es parte de mi familia y nosotros de la suya.

## ¿Realiza usted alguna actividad tradicional de la Sierra de las Nieves (artesanía, agricultura, ganadería)?

Soy agricultor. Tengo una finca, mitad de olivos y mitad de castañas, almendras, cerezos... y vivo de manera tradicional como un agricultor. Por ejemplo, hoy recogimos aceitunas para moler para aceite y hacemos un aceite estupendo. Fomentamos también sus propiedades elaborando productos de belleza para vender en todo el mundo. ([www.lujos.co.uk](http://www.lujos.co.uk)).

## Receta gastronómica

### GACHAS CON ARROPE

Plato en Alozaina en días de lluvia

**Ingredientes:** ½ libro de agua, 100 gramos de harina, arrope (al gusto), pan cateto (al gusto) y aceite.

**Utensilios:** Perol, sartén, cuchara de palo o canuto de caña, colador y espumadera.

**Elaboración:** Ponemos en el fuego un perol con agua y sal (al gusto) y esperamos hasta que el agua esté templada. A continuación, vamos añadiendo la harina poco a poco y removiéndola muy bien para evitar que se formen grumos. En una sartén con aceite, freímos "los coscurros" o chicharrones (el pan cateto a cuadraditos). Una vez que estén fritos y las gachas hayan hervido, los añadimos a éstas junto con el aceite que hemos utilizado para freír. Dejamos todo a fuego lento durante unos minutos. Se apartan las gachas del fuego y las echamos en platos "emborrachándolas" (según el gusto) con arrope.

**Cómo hacer arrope:** Los higos secos y limpios se ponen en agua en remojo cuarenta y ocho horas aproximadamente. Se estrujan y el líquido que obtenemos se cuele. Ese líquido ya colado se pone a fuego lento en un perol hasta que se consuma todo el agua y consiguiendo así el almíbar de los higos. Con una espumadera debemos ir apartando la espuma que se va creando al cocer el líquido obtenido de los higos estrujados.

**Consejos y trucos:** Los higos están listos para hacer arrope cuando podemos estrujarlos con facilidad. Para saber que el arrope está en su punto, debemos poner una gota en una uña y que espere a que éste no se mueva. Debemos asegurarnos de que no quede agua en el líquido de los higos estrujados para evitar que el arrope esté agrio.

**Curiosidad:** Para tener un color rosado en la tez, las muchachas del pueblo se comían un buen plato de gachas antes de ir a misa o al paseo.

### REFRÁN ISTÁN

Febrerillo el corto sacó su padre al sol y lo apedreó, en marzo lo tiró al río.

Significa que en febrero cuando hace sol parece que va a hacer un buen día pero en cualquier momento se pone a llover o a granizar y en marzo los ríos van crecidos por la lluvia.

### CANCIÓN DE TRILLA EL BURGO

La parva no se hace y el sol traspone y el picarón del amo que cara pone.

La yegua de la mano

Tiene un potrito, Que ni come ni bebe, Y está gordito.

La parva ya está echa Ven al trillero, La carreta y los bueyes Y el carretero.

### FRASE POPULAR OJÉN

"Una copita de Ojén" Su origen se remonta a 1830 en la localidad de Ojén, donde Pedro Morales montó una destilería y producía aguardiente preparado con anís, éste llegó a hacerse muy popular, no sólo en España sino también en buena parte de Europa. Tan famoso se hizo que llegó a tener (y aún lo conserva) esa copla de "Una compañía de los siete golpecitos, a razón de un golpe por cada sílaba, incluida la sílabe final."



# Carnaval

## LOS VECINOS DE ALOZAINA Y TOLOX VIVEN DE FORMA ESPECIAL LOS DÍAS DE CARNAVAL

EL CARNAVAL ESTÁ MARCADO EN EL CALENDARIO FESTIVO DE TODOS LOS PUEBLOS DE LA COMARCA DE LA SIERRA DE LAS NIEVES, PERO ENTRE TODOS ELLOS LA FIESTA TIENE ESPECIAL SINGULARIDAD EN LOS MUNICIPIOS DE ALOZAINA Y TOLOX, DONDE SUS VECINOS LO VIVEN DE FORMA DIFERENTE, COMO UNA DE LAS FECHAS MÁS DESTACADAS Y MÁS ESPERADAS DEL AÑO.

### El Carnaval de Alosaina

Alosaina celebra el Carnaval de la Harina, fiesta declarada de interés singular turístico, los días 24, 25 y 26 de febrero. Una ocasión especial para disfrutar por todo lo alto de una fiesta que cada año gana terreno y que va recobrando la gran popularidad de la que gozaba antaño.

El Carnaval de Alosaina tiene unos orígenes, hasta ahora, desconocidos o sin cifrar, pero que a tenor de su excepcionalidad es el único que utiliza la harina para "disfrazarse". Habría que buscar sus raíces a finales del siglo XV (1490-1500) en la población que repobló la villa de Alosaina y que en su mayoría procedían de las zonas castellanas.

El harineo viene de una antigua tradición en la que, según los mayores, los mozos del pueblo harineaban a las mozas en busca de novia. Si a la que pretendían mostraba interés por el mozo, ésta le contestaba cubriéndolo de harina.

Antiguamente, se empleaban otras sustancias más económicas como la almagra, la tizne de las sartenes y ollas, el hollín o humo negro de las chimeneas y el azulillo de la ropa, principalmente.

Hoy en día, durante un fin de semana, pecheros y pecheras y visitantes disfrutan de un buen ambiente carnavalesco con los bailes tradicionales

como "la jeringoza", "yegua moza", "la tarara", "el jardín de la alegría", entre otros, y cantando canciones de amor y desamor típicas en estas fiestas.

Además de los concursos de gran aceptación y espera, como las chirigotas y disfraces individuales y colectivos acompañados de actuaciones musicales que tendrán lugar la noche del sábado en la carpa que se habilita en una de las vías principales del municipio, calle Calvario.

Como no podía ser de otra manera, el evento se cierra con el habitual entierro de la sardina, que partirá desde la plaza de la Constitución la tarde del domingo para recorrer algunas calles del pueblo y despedir el Carnaval hasta el próximo año.

### El Carnaval de Tolox

El Carnaval de Tolox tiene lugar inmediatamente antes de la cuaresma cristiana, con fecha variable (desde finales de enero hasta principios de marzo), y que combina los disfraces, las murgas, las chirigotas con los bailes, las canciones y los juegos locales. Este año tendrá lugar desde el 18 al 21 de febrero.

El día grande del Carnaval de Tolox, es el "Día de los Polvos", el 21 de febrero, festividad local que ha sido declarada de Interés Turístico Provincial en Málaga. En este día los niños, niñas, hombres y mujeres se empolvan mutuamente al son de la música y de la interpretación de los bailes populares de Carnaval: "la guasa", "los galeones", "la rueda", etc. Son aún muchos los que manifiestan su declaración de amor mediante el sistema de "empolvar", aunque también se ha convertido en una práctica de amistad.

Antiguamente, el mozo que pretendía a la moza la empolvaba con polvos obtenidos de las piedras de cal existentes en las sierras del municipio. En el proceso de empolvar el mozo o varios mozos a la moza se producían verdaderos asaltos a las casas: accedían a través de ventanas, balcones, incluso tejados y azoteas. Ahora, corren otros tiempos donde el chico empolva a la chica o la chica empolva al chico.

**Carnaval, Carnaval  
tú te vienes, tú te vas  
hasta el año venidero  
sabe Dios quién te verá  
sabe Dios quien te verá  
¡Ay Carnaval, Carnaval  
tú te vienes, tú vas.**

## Sopa de los Siete Ramales *El Burgo*

Cada 28 de febrero, El Burgo celebra el Día de Andalucía a su más puro sabor tradicional, como es la Sopa de los Siete Ramales.

Se trata de un plato basado en productos sencillos del campo, que era de lo que podían disponer los habitantes del pueblo en la época de las hambrunas tras la Guerra Civil, pero hoy día es un manjar apreciado con las mejores cualidades de la dieta mediterránea. Además, esta succulenta comida que antaño era alimento de campesinos, en la actualidad es motivo de celebración y convivencia de miles de personas.

La jornada empieza desde muy temprana hora de la mañana con la elaboración de la sopa, en la que cada año participa más gente, tanto vecinos como visitantes. Y no es de extrañar, ya que el buen ambiente se proclama anfitrión de la fiesta.

A medida que va pasando el día, diversas son las actividades que acontecen en este municipio, entre las que destacamos el mercadillo, visitas guiadas por el pueblo, talleres y juegos con los niños y una gran variedad de actuaciones llevadas a cabo por grupos locales. Además, en el parque Pasos Largos (lugar de la degustación), varios son los platos que se reparten a lo largo de la mañana para ir abriendo boca hasta llegar al gran momento de la degustación de la Sopa de los Siete Ramales ante la cual nadie queda indiferente.

La celebración de la Sopa de los Siete Ramales es una de las fiestas de Interés Turístico Provincial de Málaga.



Teléfonos de interés



- **AGDR Sierra de las Nieves:** 952 48 28 21

- **Mancomunidad de Municipios de La Sierra de las Nieves:** 952 456 153

- **Centros de Información y Atención al Visitante:**

*Alozaina:* 952 480 013

*Casarabonela:* 952 456 053

*Guaro:* 952 457 812

*El Burgo:* 685 605 671

*Ojén:* 646 277 102

*Monda:* 952 457 069

*Tolox:* 952 487 097

*Yunquera:* 951 774 525

*Istán:* 687 677 121

- **Ayuntamientos:**

*Alozaina:* 952 480 013

*Casarabonela:* 952 456 561

*El Burgo:* 952 160 002

*Guaro:* 952 457 573

*Istán:* 952 869 603

*Monda:* 952 457 069

*Ojén:* 952 881 003

*Tolox:* 952 487 097

*Yunquera:* 952 482 609



Andalucía



Euro a  
invierte en las zonas rurales

