



bsn

Abril 2012
Número 3

Boletín Informativo de la
Sierra de las Nieves



Vive una primavera inolvidable en la Sierra de las Nieves

EL AGDR dinamiza el sector vitivinícola



pg 3

Sumérgete en los encantos del río Turón



pg 5

Abril y mayo llegan cargados de actividades a los pueblos de la Sierra de las Nieves



pg 10

Juan Jiménez. Gerente del AGDR Sierra de las Nieves

Desde el Grupo de Desarrollo Rural Sierra de las Nieves venimos trabajando durante los últimos meses, conjuntamente con los otros 51 GDR's de Andalucía, en la realización de propuestas de cara al futuro periodo de programación de los Fondos Europeos 2014 – 2020. En este sentido, nos gustaría hacer una pequeña reflexión acerca del trabajo que desde los Grupos de Desarrollo Rural se lleva a cabo. Los GDR's como vertebradores del territorio vienen siendo una especie de "factorías de proyectos" donde tenemos claro que "invertir en las personas" es productivo.

Se ha demostrado que el éxito de los territorios se centra en las ventajas competitivas que surgen de la generación de capital intelectual, capital humano, que es lo que nos permite anticiparnos, o bien producir respuestas, a la situación socioeconómica en la que nos encontramos.

El desplazamiento de la toma de decisiones desde los órganos de decisión tradicionales hacia los usuarios y sectores sociales periféricos, con mayor capacidad de producir innovación en los territorios rurales, es una de las claves que recupera el sentido y el

papel de los Grupos de Desarrollo Rural en la gestión y aplicación de los Fondos Europeos, como por ejemplo, el programa Leader en Andalucía. La innovación generada por los territorios en los que se ha desarrollado esta metodología es una nueva herramienta de competitividad.

La propia Comisión europea habla del "Desarrollo local dirigido por la Comunidad", basado en la experiencia Leader de desarrollo rural, como que puede complementar y mejorar la gestión de las políticas públicas de todos los fondos

del Marco Estratégico Común, siendo su objetivo aumentar la eficiencia de las estrategias de desarrollo territorial, delegando la toma de decisiones y su aplicación en una asociación local de actores público-privados y de la sociedad civil.

Por todo ello, queremos llamar especialmente la atención sobre los contenidos que intentamos transmitir en esta publicación, ya que entre todos hacemos Comarca y entre todos construimos nuestro futuro.

PAG. 3

NOTICIAS DE LA SIERRA DE LAS NIEVES

PAG. 6

TURISMO

PAG. 11

NATURALEZA Y MEDIO AMBIENTE

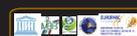
PAG. 12

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





El AGDR se propone dinamizar el sector vitivinícola en la Sierra de las Nieves

El Grupo de Desarrollo Rural Sierra de las Nieves está trabajando en programas de dinamización económica y en el fomento de un sistema productivo local diversificado mediante la puesta en valor de las potencialidades de la comarca, al objeto de generar el empleo y la renta necesaria para el sostenimiento de la población local.

Así, para establecer las posibilidades de desarrollo del sector vitivinícola en la Sierra de las Nieves, el GDR ha iniciado un estudio del territorio en el que se van a realizar una serie de acciones (indicadas en el cuadro de la derecha).

En definitiva, se trata de uno de los proyectos de desarrollo económico sostenible que el grupo va a ir ejecutando a lo largo de los dos próximos años en la Sierra de las Nieves.

ACCIONES A DESARROLLAR

I. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN LA SIERRA DE LAS NIEVES.

- Antecedentes del sector vitivinícola en la Sierra de las Nieves.
- Determinación de los factores naturales y humanos del medio (suelo, clima, entorno social, empresarial).
- Análisis de la situación del viñedo existente. Superficie, variedades, métodos de cultivo, situación legal.

- Análisis de las experiencias vinícolas desarrolladas. Métodos de elaboración, descripción de los vinos.

II. DETERMINAR LAS OPORTUNIDADES DEL TERRITORIO RESPECTO A LA VIÑA, EL VINO Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN VÍNICO (DESTILADOS).

- Posibilidades de desarrollo vitivinícola de la comarca sin acogerse a ninguna indicación geográfica.
- Desarrollo de la comarca bajo una indicación geográfica y alternativas.
 - Vino de la Tierra.
 - Vino de Calidad con indicación geográfica.
 - Vino con Denominación de Origen.

Vía ampliación.

- Alternativas de sistemas productivos de las explotaciones vitícolas: convencional, producción integrada, producción ecológica, biodinámica. Planes de seguimiento del cultivo (API's, ATRIA's. Boletín fitosanitario).
- Establecimiento de bodegas y agroindustrias vinculadas (destilerías). Requisitos legales. Líneas de ayudas.

- Comercialización y Promoción.

- Desarrollo del ámbito rural en áreas vinculadas al sector (enoturismo, hostelería).

III. TRANSFERENCIA DE INFORMACIÓN A LOS COLECTIVOS INTERESADOS.

- Comunicación de la situación del viñedo en la comarca y oportunidades del sector. Reuniones informativas de transferencia y sensibilización.
- Creación de un Punto de Asesoramiento para el establecimiento de explotaciones vitivinícolas a nivel técnico y administrativo para colectivos y particulares.

- Programación de la oferta formativa para la inserción en el sector vitivinícola de empresarios y trabajadores especializados.
- Difusión del plan de seguimiento del cultivo.

- Estudio del desarrollo de líneas formativa para el sector servicios en áreas relacionadas. (Hostelería: Servicio y conservación de vinos, Sumiller, Catador de Vino, Turismo: Enoturismo).

IV. ACCIONES PARA RECONOCER LA ZONA BAJO UNA MENCIÓN DE CALIDAD. ALTERNATIVAS. REQUISITOS.

- Vino de la Tierra.
 - Vino de Calidad con indicación geográfica.
 - Vino con Denominación de Origen.
- Vía ampliación.





Desde hace unos meses, los técnicos de turismo de la Sierra, más conocidos como MIM's (Mediadores e Intermediarios de la Memoria), vienen desarrollando distintas acciones encaminadas a potenciar y consolidar la actividad turística en nuestros pueblos, a saber, atención a visitantes en los centros de información, organización de eventos, inventario de recursos turísticos, diseño de contenidos para el BSN o la confección de productos turísticos tomando como principales recursos los extraordinarios valores ecológicos y culturales con los que cuenta nuestro territorio.

Respecto a la confección de productos, los técnicos del AGDR y los MIM's están trabajando en conjunto para la creación de un catálogo de productos turísticos que contendrá en torno a un centenar de "experiencias ecológicas culturales", cuya base es la puesta en valor turística del patrimonio local intangible: rutas etnográficas, talleres basados en gastronomía local, recuperación de antiguos saberes relacionadas con la artesanía y oficios, actividades medioambientales, de aventura,... que integren el valiosísimo y diverso patrimonio medioambiental y las tradiciones ancestrales que emanan de nuestros vecinos.

Para ello se está haciendo partícipe a la población local (artesanos, ganaderos, agricultores, etc.), ya que ellos son los principales componentes de estas "experiencias", a las empresas turísticas del territorio, a las agroindustrias comarcales, etc. Como ejemplo ilustrativo de un producto turístico "Ecológico Cultural" podría ser combinar una ruta etnográfica interpretada que integre la ganadería caprina, los distintos cultivos y técnicas tradi-

La Sierra de las Nieves ya cuenta con casi un centenar de "experiencias ecológicas culturales"

cionales utilizadas, con un taller de gastronomía local, la realización de queso artesanal en una agroindustria quesera local, junto con la degustación del mismo, una actividad de turismo activo y un alojamiento en la zona. De esta forma, estamos definiendo un producto turístico del que se beneficia amplios sectores de la población: la población local (artesanos, agricultoras, ganaderos), los restaurantes de la zona, las agroindustrias locales, las empresas de turismo activo, los alojamientos turísticos...

En este proceso estamos prestando especial atención a los artesanos locales, "especie" en extinción que en sus manos y en su memoria albergan el saber artesano que suman miles de años de tradición y cientos de generaciones a sus espaldas. Ese saber artesano (esparto, caña, palma, juncia, junco, anea...) se está perdiendo y pretendemos recuperarlo, reanimarlo, reorientarlo y sacarlo del pozo de olvido en el que casi irremisiblemente está cayendo. Con ello pretendemos, además de evitar la pérdida de un saber milenario que forma parte de nuestra cultura, ofrecer nuevas oportunidades labora-

les en nuestro mundo rural que compaginen actividades tradicionales con otras nuevas como el turismo. Queremos que los artesanos transmitan su conocimiento, que otras personas aprendan su arte y su valor cultural y que los productos físicos que elaboren (cestos, canastas, revisteros, alfombras, ... y un sinfín más) les proporcionen una oportunidad de ingresos a la vez que entren a formar parte de las actividades y talleres que se integren en los productos turísticos "Ecológico Culturales".

Actualmente, el proyecto se encuentra en fase de grabación de contenidos audiovisuales de los productos, con el objeto de utilizarlos para la promoción de éstos a través de redes sociales, webs de empresas turísticas, comarcales como sierranieves.com, o en la conocida como "Comunidad Turística de Andalucía" (www.andalucia.org).

Todo ello persigue consolidar en la Sierra de las Nieves un modelo turístico de "Experiencias y Sensaciones".

Una auditora visita El Parque Natural Sierra de las Nieves para la renovación de la adhesión a la Carta Europea de Turismo Sostenible

Los días 15, 16 y 17 de febrero, Isabel Junquera, auditora de EUROPARC, visitó el Parque Natural Sierra de las Nieves para renovar la adhesión del espacio a la Carta Europea de Turismo Sostenible (CETS).

La CETS es un reconocimiento que otorga la Federación EUROPARC, organización que reúne a Espacios Naturales Protegidos de 39 países europeos, basado en un compromiso y acuerdo voluntario entre los actores implicados en el desarrollo turístico en el espacio natural para llevar a la práctica una estrategia local a favor del turismo sostenible.

El Parque Natural Sierra de las Nieves está adherido a la Carta Europea de Turismo Sostenible (CETS) desde el año 2007. Durante estos cinco años, la Carta ha servido para establecer una conexión entre el Parque Natural y los distintos agentes turísticos que trabajan en el territorio. Asimismo, tras implantar con éxito la II Fase de la Carta (adhesión de empresas turísticas a la CETS), se han establecido relaciones entre empresarios de las dos comarcas del territorio, Serranía de Ronda y Sierra de las Nieves, que hasta la fecha eran escasas.

Por otro lado, el grado de ejecución del Plan de Acción (2007-2011) es bastante satisfactorio, lo que refleja un gran trabajo conjunto entre todos los actores implicados en el proceso (Parque Natural, GDR Sierra de las Nieves, CEDER Serranía de Ronda, Mancomunidad de Municipios Sierra de las Nieves, UTEDLT Sierra de las Nieves y Agencia de In-



novación y Desarrollo de Andalucía). Fruto de este trabajo, el Foro de la Carta acordó el pasado año solicitar la renovación de la adhesión del Parque Natural Sierra de las Nieves a la CETS. Para ello el Parque Natural, a través de la Dirección General de Desarrollo Sostenible e Información Ambiental de la Consejería de Medio Ambiente, envió el Dossier de Renovación a Europarc Consulting iniciándose dicho proceso. Como consecuencia, la auditora visitó el territorio para verificar el tra-

bajo realizado durante el proceso anterior y conocer de primera mano el nuevo plan.

Durante el primer día de la visita, la auditora se reunió con el Grupo de Trabajo visitó posteriormente el Área Recreativa Los Quejigales y el Pinsapar de la Cañada del Cuerno, finalizando la jornada en Ronda, puntos en los que pudo comprobar alguna de las actuaciones del Plan de Acción anterior.

Al día siguiente acudió al Centro de Información y Atención al Visitante de El Burgo y, después, visitó el Mirador del Guarda Forestal, declarado recientemente Monumento Natural. El recorrido continuó hacia el municipio de Yunquera donde visitó el Camping Pinsapo Azul, la Casa Museo de Paco Sola y la Taberna El Porfín, para la degustación del mosto yunquerano. La jornada concluyó con una ruta por Alozaina y Tolox, pasando por establecimientos tales como Arte de mis manos, el Balneario de Tolox y Hotel Cerro de Hajar, empresas adheridas a la CETS.

El último día de auditoría se inició con la visita a Casa Guajar, empresa adherida a la CETS, recorrido por el municipio de Monda y finalmente visita al Museo del Molino de Ojén.

El resultado de la auditoría fue en general positivo, ya que la auditora comprobó in situ el buen trabajo que se está llevando a cabo en el territorio en materia de turismo sostenible, si bien hasta el mes de junio no nos comunicarán si el Parque Natural recibe la renovación de la CETS.



Qué hacer? EN ALOZAINA

Después de los meses de otoño e invierno, llega el tiempo para llevar a cabo las tareas de preparación del suelo permitiéndonos así dejar el terreno en buenas condiciones para sembrar verduras y hortalizas en huertos con la llegada de la primavera. Disfrutarán a lo grande de esta experiencia en pleno contacto con la naturaleza aprendiendo todos los saberes de nuestros antepasados.

Día 1: Junto con un experto agricultor, aprenderán a golpe "soleta" las faenas propias para preparar un huerto. Como actividad enriquecedora y complementaria en su actividad agrícola, visitarán el museo de aperos y costumbres de la empresa 'Arte de mis manos Al Andalus' para llegar a conocer la importante colección etnográfica que posee, dedicada al trabajo en el campo y labores domésticas. Seguidamente, participarán en el taller de barro a manos de un alfarero quien les ayudará a poner en práctica sus habilidades artísticas y les guiará en su trabajo en la alfarería, consiguiendo así poder hacer con sus propias manos un botijo, popularmente conocido como cachirulo o pirulo en el municipio de Alozaina.

Día 2: Para continuar con faenas propias de un verdadero agricultor, aprenderán y pondrán en práctica distintas técnicas de injerto del olivo como son la de muñeca y el parche. Después de una dura jornada, podrán degustar exquisitos manjares de nuestra tierra como son las chacinas de elaboración propias de las empresas agroalimentarias del municipio.

PRECIOS:

- De 4 a 6 personas: 35,50 € / por persona
- De 7 a 10 personas: 25,85 € / por persona
- De 11 a 20 personas: 17,67 € / por persona



MÁS INFORMACIÓN:
Centro de información y atención al visitante: Tlf. 699 859 740
Empresa 'Arte de mis manos':
Tlf. 952 48 02 28 - 647 15 40 24

Qué hacer? EN CASARABONELA

Una de las curiosidades de esta localidad es ser la única que en el interior de su iglesia escenifica, desde hace más de veinte años, la Pasión de Cristo durante tres noches: Domingo de Ramos, Lunes Santo y Martes Santo. Una interesantísima puesta en escena, bajo la dirección de Pedro Olalla, que realiza un colectivo de profesionales y vecinos. Cargada de simbolismo, tradición y rito, esta reivindicación del auto sacramental barroco plasma temas universales: vida, amor y muerte. Es, sin duda, una de las manifestaciones culturales más importantes de Casarabonela. Se representa desde 1984 y es, según el periódico El País: "Uno de los acontecimientos insólitos que se esperaría más en una metrópoli cultural que en una iglesia del siglo XVI de un municipio serrano de 2.500 habitantes. Pero precisamente es ese escenario el que le da sentido, y para él se ha forjado, desde 1984, esta representación de la muerte y resurrección de Cristo, que prescinde de decorados y edulcorantes para llamar a la reflexión".

La Pasión es, sin duda, uno de los puntos fuertes de nuestra Semana Santa y cada año esta representación teatral de carácter y temática religiosa cuenta con nuevos espectadores que visitan Casarabonela con la intención de revivir los últimos momentos de la vida de Jesucristo y trasladarse por unas horas hacia 2.000 años atrás. La Pasión de Casarabonela lleva representándose desde 1984, se escenifica en una secuencia continua en el tiempo y en su simbolismo religioso. Es un acto evocador, conmemorativo. Tradición y rito que ha llegado a nuestros días gracias a un grupo de amigos que formaban parte del Taller Morisco de Teatro, conocido hoy en día como Teatro del Arrabal.



Qué hacer?

EN EL BURGO

Para los próximos meses, y aprovechando que llega la primavera y con ella el buen tiempo, les ofrecemos la posibilidad de disfrutar de los maravillosos paisajes de la Sierra de las Nieves, pero esta vez de una forma diferente: convirtiéndonos en pastores. Para ello, organizamos las siguientes actividades:

- Taller de Esparto: a través de este taller aprenderemos a trabajar esta fibra vegetal y con ella elaboraremos nuestras propias hondas a las cuales daremos uso en la siguiente actividad.
- Aprender a ser pastor: Para esta actividad, haremos una salida al campo, donde nos encontraremos con un pastor que nos hará vivir en primera persona este antiguo oficio y aprenderemos muchas de las curiosidades que rodea a esta actividad. Entre ellas, nos mostrará cómo usar la honda que anteriormente hemos elaborado nosotros mismos.
- Visita a un cabrero: Para llevarnos una idea clara de lo que supone la ganadería para este pueblo, visitaremos a un cabrero a quien veremos de elaborar el magnífico queso de cabra, desde que ordeñamos a la cabra hasta que lo tenemos listo para comer.

Precio por pax:

- 4, 5 y 6 pax: 46 €
- 7, 8 y 9 pax: 26 €
- Más de 10 pax: 19 €



TURISMO

CONTACTO:

- Centro de Información y Atención al Visitante
C/ Alcalde Eduardo Carbonel Cruz. S/N,
ciacelburgo@sierranieves.com
- Empresa: La Rejertilla.
Persona de contacto: Jorge Pérez.
Teléfono: 649497528
Correo electrónico: rejertilla@gmail.com
Web: www.rejertilla.com

Qué hacer?

EN GUARO



CONTACTO:

Aventúrate Sierra de las Nieves
Persona de Contacto: Elena González Gil
Teléfono: 634 854 641
www.aventuratesierradelasnieves.es
info@aventuratesierradelasnieves.es

La Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves es un espacio natural que presenta una gran diversidad biológica, con especies únicas a nivel mundial. En este producto le proponemos dos rutas de observación de aves. Visitaremos dos de los ecosistemas más representativos de la reserva: la alta montaña y el valle fluvial. Además, podremos comprobar que el ser humano siempre ha estado descubriendo plantas que desde hace siglos han sido empleadas para remedios caseros.

Día 1. Mañana: Partimos desde nuestra residencia a las 9.00 de la mañana con nuestro guía hacia el tramo final del río Grande. Una vez aparcado el coche, descendemos hacia el cauce fluvial. El recorrido nos llevará paralelo al curso del río Grande hasta su desembocadura en el río Guadalhorce. Las aves que podemos avistar en este entorno van desde invernantes como la cigüeña negra, el cormorán o la avefría, a residentes y estivales, como el chorlitejo chico, la culebrera europea o la garceta común. A la hora del almuerzo tendremos de un picnic, que disfrutaremos en un paraje natural camino de Alozaina. En los meses más calurosos tenemos la opción de darnos un baño en la parte alta del río, en una zona conocida como la "Millana". Y continuar poniendo en práctica los conocimientos adquiridos durante la mañana.

El valle alto del río Grande atesora una variada flora mediterránea. La vegetación potencial corresponde al encinar, el cual ha sido en parte sustituido por olivar abanclado, almendral y pinar de repoblación. Caminamos por las zonas más cercanas al río, tras el bosque ribereño descubrimos especies únicas de orquídeas. En el monte, conoceremos numerosas plantas útiles como el enebro, la salvia, la lavanda y el tomillo. Aprenderemos a diferenciarlas y los posibles usos dados desde la antigüedad.

Día 2. Mañana: A las 9.00 de la mañana saldremos con nuestro monitor hacia Yunquera, donde dejaremos el coche en la cancela que lleva al mirador de Puerto saucillo. Nos encontramos en pleno parque natural de la Sierra de las Nieves, en un enclave de alto valor ecológico. En la ruta que nos disponemos a hacer podemos avistar al veloz halcón peregrino, a grupos de chovas piquirrojas, al avión roquero y el vencejo real, y, dominando el cielo, a la majestuosa águila real. Cruzaremos un bosque de pinsapos, verdadero tesoro del parque, donde habitan numerosas aves forestales (picos picapinos, agateadores, carboneros garrapinos...).

Para alojarse pueden visitar la web www.turismo.guaro.es

Precios por pax:

- De 4 a 5 personas: 100 € / pax
- De 6 a 10 personas: 72 € / pax
- Número Mínimo de personas: 4
- Número Máximo de personas: 10

Qué hacer?

EN ISTÁN

Tenemos ante nosotros dos meses cargaditos de actividades. Empezaremos abril con una de las semanas más importantes de la localidad, la Semana Santa. Además de las procesiones que se celebran por las estrechas calles del pueblo, podremos disfrutar de la representación en vivo de la Pasión de Jesucristo, el "Paso", tradición que se conserva desde el siglo XVII y que ha sido declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía y Fiesta de Singularidad Turística Provincial.

La XVIII Muestra Gastronómica de Istán y Día de la Naranja, y la VI Ruta de la Tapa se celebrarán el próximo 21 de abril. Acabaremos el mes con la IX Semana del Libro y la Lectura, desde el día 23 hasta el 29 habrá talleres literarios, encuentros con escritores, cuentacuentos, el mercadillo del libro y muchas sorpresas más.

El día 1 de mayo celebraremos el Día del Trabajador con buena música y un ambiente festivo. El domingo 27 de mayo tendrá lugar la IX Carrera de las Aguas que discurrirá por las calles del pueblo y los alrededores. Además, les recomendamos una actividad especial para que disfruten del magnífico parque natural en el que nos encontramos. Son muchos los tesoros que esconde pero uno de ellos es el Castaño Santo, te invitamos a que conozcas a este abuelo del bosque. Con la compañía de un guía local se adentrarán en 4x4 por el antiguo camino a Ronda, durante el recorrido conocerán la flora y fauna del parque natural. Si quieren, pueden completar esta actividad con un taller artesanal donde aprenderán a trabajar el mimbre y elaborar un precioso "ollero" (posa-ollas).

Precio por pax: Ruta 55 € / Taller 5 €



CONTACTO:
MONTEAVENTURA
Persona de Contacto: Antonio Calvo Aguilar
Teléfono: 656 96 04 78
info@monteaventura.com
www.monteaventura.com
Reservas con 48 horas de antelación.

EN MONDA

Qué hacer?

La estancia en la casa rural Guájar es ideal para todas aquellas personas que quieran pasar un fin de semana fuera de la ciudad, que huyan de las prisas, de la monotonía, de la contaminación tanto acústica como ambiental para sumergirse en la experiencia de vivir unos días en el campo rodeados de naturaleza, tranquilidad y de una forma rural como lo hacían antiguamente y con la facilidad de poder hospedarse en el mismo lugar donde se realizan los talleres.

Día 1. Por la mañana: Empezaremos nuestro día con un exquisito desayuno tradicional de la zona a base de productos de la huerta y elaborados de forma artesanal. Una vez repuestas las fuerzas, un agricultor nos hará un recorrido por la finca donde nos explicará los distintos tipos de cultivos de una huerta mediterránea, las técnicas utilizadas, la siembra, etc. Visitaremos la alberca de la que sale una red de acequias con la que se guía el agua para regar la zona de cultivos. Recogeremos verduras y hortalizas que utilizaremos para la elaboración de la Sopa Mondeña.

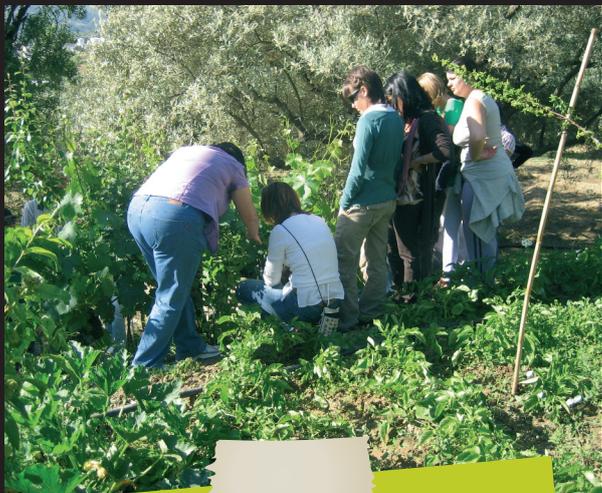
Por la tarde: Taller de elaboración de mermelada con la fruta recolectada. Los participantes podrán llevarse una muestra del producto elaborado.

Por la noche: Parrillada a la barbacoa, opcional (NO incluido en el precio).

Día 2. Por la mañana: Tras el desayuno, recorreremos la finca e identificaremos distintos tipos de plantas aromáticas, recolectaremos algunas, que utilizaremos para elaborar aceitunas aliñadas. Explicación sobre el olivo; un poco de su historia, trabajos como la tala, quema de ramones, tratamiento y recogida de aceitunas. Taller de aliño de aceitunas. Degustación de los distintos tipos de aliños. Al final los participantes se podrán llevar una muestra del producto.

Precio por pax:

- 4 personas: 39 € (sin alojamiento) / 99 € (2 noches de alojamiento).
- 5/6 personas: 37 € (sin alojamiento) / 87 € (2 noches de alojamiento).
- 7/8 personas: 35 € (sin alojamiento) / 83 € (2 noches de alojamiento).



CONTACTO:
Casa Rural Guájar
Paqui Martín
Móvil: 626 018 228
www.casaguajar.es
Email: casaguajarmonda@hotmail.com

Qué hacer? EN OJÉN

El Zoco del Arte de Ojén transforma las Cuevas de la villa ojeneta en un auténtico estudio abierto. Durante los fines de semana de los meses de abril (15 y 29) y mayo (13 y 27) invitamos a los visitantes de Ojén a realizar talleres artísticos. Artistas nacionales como Rosa Collado, Ricardo Dávila, Fernández Cueto o Manolo Olarte e internacionales como Jeremy Lennon participan en esta primera edición que abre las puertas a una continuidad quincenal. Esta iniciativa pretende acercar la creación artística al público, creación artística que se resuelve normalmente en el interior de un estudio, en soledad, y que hoy ha salido a la calle para mostrar su realidad. La artista Rosa Collado nos propone realizar:

- Un taller de cerámica y barro, donde cada participante podrá crear su propia figura o cuenco de barro, usar sus manos para amasar y formar. Luego cada participante podrá pintar una pieza de cerámica y llevarla a su casa de recuerdo. Es una actividad divertida, una manera de relajarse, calmar la mente y divertirse.

- Un taller de pintura en la plaza del pueblo, desarrollaremos la imaginación pintando una estampa del pueblo con su emblemática iglesia con la torre campanario, la Fuente de los Chorros o rincones con encanto de la plaza. Cada uno de los participantes se llevará su cuadro a casa. El turista será por un día el Picasso malagueño.

El precio de cada taller es de 10 € por persona (cada taller dura 2 horas, todo el material incluido) y pueden hacerse tanto en español como en inglés. Personas para realizar los talleres: 5 mínimo, 20 máximo.



CONTACTO:
Rosa Collado
Email: rosacollado_@hotmail.com

EN TOLOX

Qué hacer?



CONTACTO:
Aventúrate Sierra de las Nieves
Teléfono: 634 854 641.
info@aventuratesierradelasnieves.es
www.aventuratesierradelasnieves.es

Tolox sigue conservando las costumbres y tradiciones de un pueblo de montaña. Esta villa ofrece a los visitantes diferentes y singulares sensaciones y experiencias, consiguiendo que quienes nos visiten se lleven un grato e inolvidable recuerdo.

En esta ocasión, les proponemos dar un paso más allá de la profundidad de la tierra donde, hasta no hace mucho tiempo, vivían habitantes del municipio. Gracias al relieve kárstico, con el paso del tiempo se han ido originando caprichosas formas naturales como simas, abrigos y cuevas. En esta actividad les proponemos conocer el paraje del río Verde y las Casas-Cuevas, dando un salto hacia atrás de más de cien años de historia donde los visitantes podrán tener la experiencia de aprender una forma de vida distinta a la que existe hoy día y que antaño fue la única que permitió a los habitantes de Tolox salir adelante. ¿Sería fácil vivir sin las comodidades de las que disponemos hoy día? ¿Qué pasaría si para poder alimentarnos es necesario trabajar la tierra con las propias manos o realizar oficios que requieren nuestra atención las 24 horas del día? ¿Cuántos días serías capaz de vivir en estas condiciones? También, en esta actividad invitamos a los más golosos a disfrutar de la elaboración del "hornazo", una merienda a base de huevo y pan que podrán aprender a preparar para degustarlo al aire libre en el paraje del río Verde; y a divertirse practicando juegos populares que realizaban nuestros mayores en su infancia cuando los juguetes eran bienes al alcance de muy pocos y la imaginación tenía una gran importancia. Como broche final nos adentraremos en una de las cuevas más bellas e inmaculadas de la Sierra de las Nieves: la Cueva del río Verde. Esta cueva situada en Tolox permitirá a los más atrevidos a practicar la espeleología, actividad de gran interés que aporta una experiencia única. Precio: Desde 47€/pax.

Qué hacer?

EN YUNQUERA

Ha llegado la primavera, el sol brilla y los días son estupendos para pasar momentos inolvidables en contacto con la naturaleza. Descubrirla y conocerla de una manera divertida y diferente, combinando cultura local con aventura. Para comenzar nos encontraremos en el bello paraje de Jorox, tomando la dirección Yunquera-Alozaina, a unos 4 kilómetros, para realizar la primera actividad. Nos lo pasaremos en grande en unas jornadas llenas de diversión y nuevas experiencias, combinando actividades como tirolina, rappel, tiro con arco o escalada. Al finalizar disfrutaremos de un picnic en plena naturaleza degustando algunos de los productos típicos de la localidad. Tras el almuerzo y habiendo recuperado fuerzas, nos encontraremos en el Centro de Información para comenzar con la actividad de Geocaching "Descubriendo Yunquera", a través de un mapa y siguiendo las pistas escondidas en el entorno, los integrantes de la actividad habrán de ir descubriendo todas y cada una de las notas escondidas que nos conducirán a... encontrar nuestro caché, que será la recompensa para el primer equipo en encontrarlo. En esta divertida actividad conoceremos algunas curiosidades de las zonas de huertas y los diferentes cultivos del municipio.

Al siguiente día, nos desplazaremos al Cortijo de la Capellanía, a 6 kilómetros de Yunquera en dirección a El Burgo, para realizar una actividad a caballo, aprendiendo a montar y conociendo un entorno maravilloso.

Precios

4-5-6 personas: 86 €/pax

7-8-9 personas: 68 €/pax

De 10 a 15 personas: 62 €/pax



CONTACTO:

Aventúrate Sierra de las Nieves
 Persona de Contacto: Elena González
 Teléfono: 634 854 641
 info@aventuratesierradelasnieves.es
 www.aventuratesierradelasnieves.es

AGENDA CULTURAL DE LA SIERRA DE LAS NIEVES ABRIL / MAYO 2012

Semana Santa 31 de marzo al 8 de abril TODOS LOS PUEBLOS.	La Pasión de Alozaina. 31 de marzo ALOZAINA.	Exposición de pinturas de Sylvia Darnell en Molino. Y exposición sobre Semana Santa en CIAC. Durante el mes de abril OJÉN.	Pinsapo Trail 1 de abril YUNQUERA.	Prueba del Circuito BTT Sierra de las Nieves 1 de abril ALOZAINA.	
La Pasión de Casarabonela 1 al 3 de abril CASARABONELA.	Exposición de Semana Santa 2 al 7 de abril EL BURGO.	Representación de El Paso 5 al 7 de abril ISTÁN.	Quema de Judas 8 de abril EL BURGO.	Concentración de coches y motos clásicas. Yunquera. III Animal Trail. El Burgo. Zoco del Arte. Ojén. 15 de abril	
Prueba de orientación del circuito provincial de Málaga 21 de abril ALOZAINA.	Día del Carbonero. Monda. XVIII Muestra Gastronómica, Día de la Naranja y VI Ruta de la Tapa. Istán. 21 de abril	XVI Día de la Sopa Mondeña. Monda. Día del Libro. Alozaina. 22 de abril	Representación y recital Vida y Palabra de San Juan de la Cruz. Yunquera. 28 de abril	Zoco del Arte 29 de abril OJÉN.	Jornadas Culturales y Festival de Gastronomía. Guaro. Romería popular. Ojén. Día del Trabajador en todos los pueblos. 1 de mayo
Romería de la Santa Cruz. Alozaina. III Maratón BTT El Burgo. Cruces de Mayo. Ojén. Cruces de Mayo. Casarabonela. 6 de mayo	Romería de San Isidro. Guaro. Jornadas Culturales. El Burgo. 12 y 13 de mayo	Eternal Running (pruebas deportivas de resistencia) 13 de mayo ALOZAINA.	Prueba del Circuito BTT Sierra de las Nieves 19 y 20 de mayo EL BURGO.	IX Carrera de las Aguas. Istán. Zoco del Arte. Ojén. 27 de mayo	
Jornadas Culturales 26 y 27 de mayo YUNQUERA.	Jornadas Culturales y Vino Ojén 2012. Ojén. Concentración motera. Yunquera. 2 y 3 de junio	Corpus Christi 7 de junio YUNQUERA.	Jornadas Culturales 9 y 10 de junio MONDA.	Jornadas Culturales 16 Y 17 de junio ISTÁN.	Jornadas Culturales. Alozaina. Jornadas Culturales. Tolox. 23 y 24 de junio

Río Turón,

uno de los tesoros más preciados del Parque Natural

El Burgo, situado en el extremo norte de la comarca de la Sierra de las Nieves, cuenta con uno de los tesoros más preciados del Parque Natural, el río Turón, que tiene su nacimiento en el término municipal de dicho nombre y discurre aguas abajo hasta desembocar en el pantano del Conde del Guadalhorce, situado en el territorio de Ardales.

Este recorrido de unos 40 kilómetros de longitud ofrece una variedad de paisajes de gran atractivo para nuestros ojos. Sus aguas cristalinas provenientes de la Sierra de las Nieves pasan por zonas montañosas, el propio casco urbano de El Burgo (trayecto por el que este río es cruzado por tres puentes de los cuales uno de ellos es de origen romano) y extensas llanuras donde podemos observar los usos agrícolas de la zona.

El río Turón es uno de los más conservados de la provincia de Málaga, debido a su nula contaminación y a la fantástica conservación que los vecinos de El Burgo y visitantes han sabido guardar a lo largo del tiempo. Es por esto que dicho cauce cuenta con una riqueza florística y faunística de gran valor. Entre las especies animales podemos destacar la existencia de galápagos y peces como los barbos y las truchas, además de las no muy abundantes colonias de nutrias. En cuanto a vegetación destacamos el fascinante paisaje de rívera que lo rodea y que da vida a un sinfín de especies animales.

Este valle de gran riqueza paisajística ofrece al turista la posibilidad de disfrutarlo a través de un sendero que circula paralelo al río Turón y que es propicio para acercarse hasta algunas de sus pozas de agua, elegida por los bañistas para darse un chapuzón en los meses más calurosos del año y pasar un día agradable en plena naturaleza.



enara



¿Por qué decidíste poner en marcha este proyecto?

Yo nací aquí pero por motivos laborales tuve que emigrar y, tras pasar ya muchos años fuera de aquí, en Barcelona, me hacía mucha ilusión montar un negocio familiar y no trabajar para terceros. También influyeron las ganas de volver a mi tierra.

¿Cuáles son vuestras señas de identidad como empresa?

Sobre todo destacamos en comida e instalaciones. Preparamos el local acorde a la arquitectura rural, construyéndolo en madera, con chimenea en el centro, la decoración... En cuanto a los exteriores, también quisimos ofrecer un lugar agradable donde estar, por ello hicimos la terraza con esa fuente-cascada que refleja la cantidad de agua que poseemos en Yunquera.

Respecto a la comida ofrecemos una amplia gama de platos, algunos más locales como la "caldereta de chivo", plato típico del municipio, y otros más diferentes como puede ser algo de comida regional o nacional.

Otro aspecto en el que hacemos mucho hincapié es el trato con el cliente, intentamos ofrecer un trato familiar, de modo que el cliente se sienta como en casa al llegar aquí.

¿Qué servicios de vuestra oferta destacaríais como más singulares o diferencia-dores?

Lo que más nos puede diferenciar es la carta y la variedad de platos, todos acordes a la temporada.

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

Siempre. Creemos que uno de los atractivos principales que tenemos es el entorno donde nos encontramos, en pleno Parque Natural y Reserva de la Biosfera y, evidente-

mente, nosotros somos los primeros que tenemos que cuidar esto. Por ello, nosotros reciclamos los desechos, la grasa..., tenemos departamentos de agua y grasa para que no se mezclen, la estética del establecimiento hace que tampoco haya impacto visual... intentamos colaborar en todo lo que podemos.

¿Cuál es el perfil de los clientes con los que trabajáis?

Es un cliente normalmente de clase media, y muchos de los que vienen lo hacen expresamente para vernos, son clientes fieles que repiten una y otra vez. También tenemos mucha gente de distintos municipios de la provincia o de Sevilla, Cádiz, que vienen de paso a realizar alguna actividad en la naturaleza. No podemos olvidar a la gente del pueblo, quienes también han acogido el restaurante muy bien.

¿Qué aspectos valoran más positivamente sus clientes de la Sierra de las Nieves?

Sobre todo, la espectacularidad y belleza de sus paisajes y, cómo no, nuestro emblema, el pinsapo. También aprecian lo rural, el municipio y sus calles, y la gente del pueblo, la amabilidad y la simpatía de cada persona con la que se cruzan.

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

Rutas de senderismo, barranquismo, espeleología, visitar el primer sifón en profundidad como es la Surgencia de Zarzalones, sus fiestas, como el día del Corpus o la Feria del Vino y la Castaña, tradición y cultura desde que se llega, en definitiva, una forma de vida.

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

Primeramente, mejorar la infraestructura. Facilitar a los nuevos emprendedores el trámite, en el que la mayoría de las veces se pierde mucho tiempo y acaba aburriéndonos.

Cuando volví a Yunquera, hace ya para 9 años, mi intención era la de montar un hotel rural aquí, en el mismo terrero en el que más tarde, por la tardanza de los trámites, tuve que construir este restaurante y olvidarme de mi primer proyecto.

Crear un grupo de guías para realizar excursiones guiadas por el pinsapar sería otra buena idea, de manera que las visitas puedan ser guiadas e interpretadas. Aprovechar los recursos naturales que tenemos, como por ejemplo, crear una cooperativa que venda productos como hortalizas o frutas de la localidad. Resumiendo, intentar beneficiarnos y explotar aquellos recursos de los que disponemos, que no son pocos.

¿Qué ha supuesto la ayuda obtenida de los fondos europeos gestionados por el AGDR?

La verdad que supuso un "empujón" a la hora de abrir el restaurante. Nos ayudó a mantener la estética por la que queríamos apostar, en mobiliario, aire acondicionado, utillaje de cocina..., que hizo que pudiéramos optar por adquirir aquél que mantenía la imagen que queríamos ofrecer.

Restaurante Enara
Ctra. Sierra de las Nieves, nº 9
29410 Yunquera (Málaga)
Teléfono: 952 482 584
Categoría: 2 tenedores

RECUPERANDO LA MEMORIA

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: José Florido Torres (83 años)

OFICIO: Cabrero

PUEBLO DE ORIGEN: El Burgo

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

Pues mi vida ha estado siempre muy mezclada al campo. Desde niño me he ganado la vida cuidando animales. Con tan sólo 8 años empecé criando cochinos, trabajo con el que gané mi primer sueldo, 3 duros al mes, que si lo pasamos al dinero este que hay ahora (euro), vendría a ganar 1,10 € al año. Después a la edad de 10 años, el dueño de un cortijo, para quien trabajaba, me regaló una cabra para que fuera creando mi propio ganado, y llegué a sacar 83 cabras; lo que hizo que el patrón se replanteara la situación, viendo que cada vez me hacía con más ejemplares... Llegamos al acuerdo de que mi piara de cabras sería de 60 cabezas, más un sueldo de 3 pesetas al mes. Fue más adelante cuando empecé a trabajar con mi propio ganado. En definitiva, se puede decir que me he dedicado toda la vida al cuidado de los animales. Tan sólo estuve un año en la escuela, donde tuve que aprender a leer y a rezar para hacer la comunión.

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

Como he comentado antes, mi forma de ganarme la vida ha sido mayoritariamente con el ganado. Desde muy temprana hora de la mañana, salía a la sierra con las cabras y echaba todo el día con ellas, marcándoles el camino y, por supuesto, la zona donde podían comer. Mientras, en el corral tenía las cabras paridas con los chivitos. Con esta actividad, además del dinero que ganaba con la venta de los chivos y la leche, tenía para el consumo propio y además mi mujer elaboraba queso de cabra y lo vendía, con lo que se sacaba también un dinerillo.

¿Ha sido usted emigrante?

Sí, he sido emigrante. Durante cuatro años estuve yendo a Suiza a trabajar en los jardines, 8 meses al año.

¿Cree que la situación que se está viviendo en general y en los pueblos de la Sierra de las Nieves actualmente es mejor o peor que cuando usted se vio obligado a emigrar?

Ahora la situación es peor, antes emigrábamos pero encontrábamos trabajo, ahora el panorama está muy difícil, no hay trabajo por ninguna parte y el nivel de vida está muy alto.

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?

Aunque se han vivido muy buenos años, a la larga los cambios han significado un retroceso, de ahí la situación que estamos viviendo ahora.

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

Yo pienso que el Gobierno debería tomar cartas en el asunto para que bajen los precios de los abonos... y por otro lado revalorizar los productos del campo. Así la gente le vería beneficios a la actividad del campo que hoy día pasa por una mala etapa.

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

Como la cosa no cambie, creo que sí. Pero también contando, como he dicho antes, con el apoyo del Gobierno a las actividades del campo.

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

Pues la verdad es que sí, aunque ya ha cambiado mucho la cosa, la pierna no me permite salir a la sierra con el ganado, pero aún así tengo 5 cabras, un par de ovejas y gallinas, que me sirven de entretenimiento, porque es lo que me gusta; y parece que cuando estoy aquí en el campo trapicheando, se me pone mejor la pierna.



Cómo conoció usted la Sierra de las Nieves? Si nos referimos al concepto actual que se está promoviendo, fue a través de las personas del Ayuntamiento de Monda, donde resido desde la creación del proyecto. En cuando a la Sierra de las Nieves propiamente dicha, fue en 1974 cuando llegué a Monda con la ola hippy y vi a lo lejos una preciosa cima blanca, pregunté a unos vecinos y fueron ellos los que me informaron.

Puede hacer una breve descripción del pueblo donde vive.

Es un típico pueblo tranquilo del interior que salió de su aislamiento en cuanto se abrió la carretera Coín – Marbella y que, al igual que los demás pueblos de la comarca, cambió mucho con el ladrillazo salvaje.

¿Qué aspectos valora más de nuestra comarca? ¿Piensa usted que los extranjeros dan más valor a estos aspectos que la propia población local?

Sigue siendo un pueblo económico para vivir, tranquilo, muy bien comunicado, hasta internacionalmente gracias a la proximidad, 40 minutos en coche, del aeropuerto de Málaga. Los vecinos del pueblo son comunicativos y simpáticos con los forasteros, si uno lo desea puede integrarse fácilmente. Se disfruta de un agradable clima mediterráneo y no hay contaminación medioambiental o casi nada. Estos son los aspectos que más valoro al igual que los demás “guiris” y que la gente del pueblo por haber nacido en este entorno, no notan o ven normal.

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

Hoy por hoy con la globalización hay una misma fiebre de consumo y ahora de paranoia generalizada, pero aquí el sentido festivo sigue vivo. El nivel de concienciación cívica y el nivel de cultura general básica es más alto en Francia pero se va nivelando por abajo desgraciadamente.

¿Cree usted que los vecinos de la Sierra son hospitalarios? Puede poner algún ejemplo de alguna experiencia de las que más le haya llamado la atención.

Sí, son hospitalarios pero es una característica andaluza y más antes que ahora. Bien se sabe que cuando uno más tiene, más le duele compartir. Una experiencia que me llamó mucho la atención era que cuando algún amigo mío llegaba a Monda y no sabía dónde vivía, la gente los acompañaba hasta mi casa. También me iba a trabajar tranquila cuando entonces no había teléfonos móviles ni guarderías porque naturalmente los vecinos se encargaban de mis hijos.

¿Qué piensa usted que le falta a la Sierra de las Nieves para ser un territorio de futuro?

Para ser un territorio de futuro teniendo ya las infraestructuras que posee y el potencial climático y de no contaminación, le falta que pase la crisis económica internacional si nos referimos a un futuro económico (empleo, crecimiento...) así que ánimo, constancia y a preservar el potencial que tenemos.

¿Realiza usted alguna actividad tradicional de la Sierra (artesanía,

FRANÇOISE GAUTIER

Alias 'Paca La Francesa'

Empleada del hogar

Francia, Normandía, Quettreville



agricultura, ganadería?

Vivo en el campo y tengo un huertecito de toda la vida que ahora se denomina ecológico.

¿Qué platos de nuestra gastronomía prefiere degustar?

Un desayuno con tostadas de pan cateto y aceite de oliva, un puchero, un gazpacho, un gazpachuelo y una cazuela con bacalao en el campo hecha con leña.

¿Qué resaltaría del trato personal y del servicio recibido en los restaurantes o bares locales?

Resaltaría aquí y en cualquier otra parte un trato educado, amable y que en la cuenta no te tomen por tonto.

¿Cuál o cuáles son las fiestas singulares que conoce y que más le gustan de la Sierra de las Nieves?

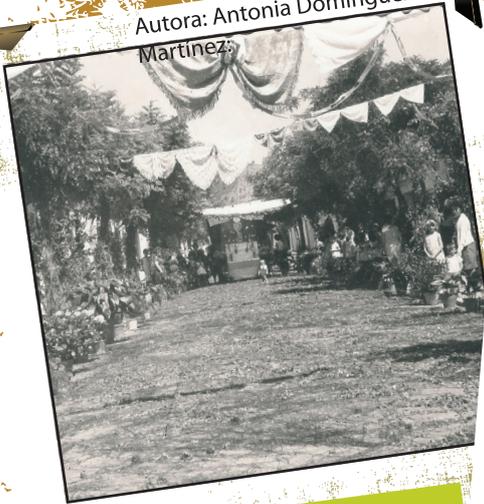
Salvo la de la harina de Tolox y la sopa de los siete ramales, creo haber estado en todas las fiestas y ferias y me gustaban las primeras “luna mora” cuando no había tanta gente tanto en Guaro como Carratraca por el peculiar ambiente de la luz de las velas.

“Los vecinos de Monda son comunicativos y simpáticos con los forasteros, si uno lo desea puede integrarse fácilmente”

ENTREVISTA A UN EXTRANJERO

IMÁGENES PARA EL RECUERDO

Autora: Antonia Domínguez Martínez:



"Antes las procesiones al igual que el Corpus Christi tenían el mismo recorrido: calle Málaga - Marqués de Cádiz - Mesón - Veracruz y... en la propia calle Veracruz, al ser ancha, daban la vuelta de regreso a la iglesia. En esta foto aparece la calle Veracruz. Mi marido, que era hermano de la Hermandad del Santísimo, portaba el palo. Al igual que hoy en día, existía mucha participación por parte de los vecinos para adornar las calles por donde pasaba la procesión".

"Esta imagen se cree que fue tomada a finales de los años sesenta y en ella podemos ver a José López, natural del municipio de Tolo. En la imagen se encuentra trillando en una era. Esta faena era muy importante en unos momentos donde el tejido productivo ocupaba gran parte del sector primario. La trilla se realizaba tras la siega o cosecha y consistía en separar el grano de la paja."



Autor: Ana María Zambrana



"En esta foto se aprecia uno de los elementos más valorados por los burgueños, el Río Turón, con la Sierra La Cabrilla al fondo y sus alrededores aún sin construir."

ACERTIJO (GUARO)

La Sierra se ha puesto blanca
Los que veían ya no ven
De los muchos quedan pocos
Y de los dos han vuelto tres.
(Un viejo)

REFRÁN (MONDA)

En marzo un pan y un "peazo". (Posible explicación: los jornaleros que iban al campo, llevaban un trozo de pan extra para que el dueño de las tierras les preparase la sopa típica mondeña. También posiblemente porque en marzo los días comienzan a ser más largos. Fuente: Virtudes).

CANCIÓN TRABAJANDO EN EL CAMPO (YUNQUERA)

Ese maniero nuestro
De qué familia será
La familia de (nombre familia)
Lo debían de facturar.
Maniero, maniero,
Maniero da de mano,
Te debía de picar,
Un alacrán en cada mano.

(Isabel Cordón Garcés)

RECETA GASTRONÓMICA

TORTA DE ACEITE (ISTÁN)

Ingredientes:

¼ Kg. Azúcar.

¼ l. Aceite.

Matalauva (anis en grano).

Canela.

1 Cta. Bicarbonato.

Almendras molidas.

Nueces.

Frutos secos y azúcar para adornar.

Masa de pan: 1 kg de harina, 2 levaduras, 2 vasos de agua templada.

Preparación:

Se prepara la masa de pan y se deja reposar.

Cuando ya ha subido, se le añaden el azúcar, la canela, unos granos de anís, las almendras molidas y las nueces.

Se va amasando y a continuación se le añade el aceite templado (se habrá calentado con los granos de anís). Se sigue amasando hasta que la masa se desprege de las manos.

Se ponen en moldes untados con aceite y espolvoreados con harina o en hojas de la mazorca de maíz. Se adornan con azúcar y frutos secos.

Se mete en el horno durante 1 hora a 180°C.

Sierra de Las Nieves

GRUPO DE DESARROLLO RURAL

DÍA DEL CARBONERO Y DE LA SOPA MONDEÑA.

En el mes de abril, hay un fin de semana que es de visita obligada a Monda ya que se celebran el Día del Carbonero y de la Sopa Mondeña, los días 21 y 22, respectivamente. Dichas celebraciones poseen un significado muy especial para sus habitantes al ser este oficio uno de los más enraizados en esta villa y en la comarca. Y si hay un plato que esté asociado a este oficio es el de la sopa. El Día de la Sopa Mondeña se celebra para recuperar y dar a conocer uno de los platos más típicos de Monda. Este succulento manjar se presenta en un dornillo gigante y está compuesto por ingredientes saludables basados en los productos del campo. Además de la degustación de la famosa Sopa Mondeña, la fiesta cuenta con una serie de actos paralelos como son las actuaciones musicales, a lo que se suma la colocación de una serie de rincones donde se muestran los productos artesanos y agroganaderos, locales y comarcas.



EL PASO DE ISTÁN Y XVIII MUESTRA GASTRONÓMICA.

Una de las fiestas más significativas de Istán es "El Paso", declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía y Fiesta de Singularidad Turística Provincial. Su origen se remonta al siglo XVII, se comenzó a representar en la plaza del pueblo, periodo en el que los textos estaban escritos en versos y cantados por un coro, los personajes iban cubiertos con caretas. En los años de la Guerra civil española las representaciones fueron suspendidas y finalmente se recuperaron en los años 80. En la actualidad se realizan escenificaciones en vivo de pasajes del Antiguo y Nuevo Testamento. Otro acontecimiento importante en Istán es la Muestra Gastronómica y Día de la Naranja que celebra el próximo 21 de abril su XVIII edición y que goza ya de una extraordinaria popularidad, reconocida como Fiesta de Singularidad Turística Provincial. Además se organiza la VI Ruta de la Tapa.

LA 'QUEMA DE JUDAS' EN EL BURGO.



El Domingo de Resurrección cobra en El Burgo un interés especial con la "Quema de Judas", una tradición que año tras año acoge a mayor número de visitantes, reconocida como Fiesta de Interés Turístico Andaluz. Este peculiar acto que celebran los burgoños tiene su origen a principios de los años cuarenta, cuando el párroco de la localidad decidió hacer un muñeco de trapo y quemarlo en la plaza del pueblo, simbolizando la desaparición de los malos augurios del año y dando la bienvenida a la nueva etapa. Esta tradición ha ido sufriendo cambios a lo largo de los años, lo que en sus orígenes era un muñeco de trapo del tamaño de una persona, ahora se nos muestra como un muñeco de 7 metros de altura repleto de pólvora. Cada año el "judas" representa a algún personaje público que se considere que haya actuado mal durante el año. Este día por la mañana sale en procesión la imagen de la Virgen de la Medalla Milagrosa y el Corazón de Jesús, y a las doce del mediodía se encuentra con la imagen de Judas en la Plaza de Abajo. Es entonces cuando entre tracas y fuegos de artificio arde el muñeco de trapo, mientras el pueblo festeja la Resurrección de Cristo y el triunfo sobre el pecado.

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:**

Alogaina: 699 859 740

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:

Alogaina: 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

