

Sierra de las Nieves

RESERVA DE LA BIOSFERA PARQUE NATURAL

Sierra de las Nieves

BIOSPHERE RESERVE NATURAL PARK

La Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves, donde se encuadra la comarca del mismo nombre, es un montañoso y bello territorio situado en el corazón de la provincia de Málaga, entre la Costa del Sol, Ronda y la ciudad de Málaga. Este diverso espacio natural alberga un Parque Natural y múltiples ecosistemas, guardando entre sus tesoros máspreciados especies como el pinsapo y la cabra montés. Este lugar está lleno de simas, cuevas, barrancos, ríos,... que albergan bellísimos paisajes.



The Biosphere Reserve Sierra de las Nieves, situated in the region with the same name, is a mountainous and beautiful territory in the heart of the province of Málaga, between the Costa del Sol, Ronda and the city of Málaga. This diverse natural area contains a nature park and many ecosystems, which is home to very valued species such as the Spanish fir and the mountain goat, and which is full of chasms, caves, ravines, rivers,... creating wonderful landscapes.



Qué hacer/ What to do

Sobre este escenario se ha desarrollado una oferta de turismo "ecológico-cultural" donde los amantes de la naturaleza y la aventura disponen de un sinfín de actividades: rutas en 4x4, descenso de cañones y barrancos, piragüismo, espeleología, escalada, rutas a caballo, rutas etnográficas, senderismo y rutas en bicicleta,... La gastronomía serrana y mediterránea es otra de las singularidades, donde se muestra omnipresente el aceite de oliva y todos los productos del lugar. Este territorio cuenta con una serie de Intermediarios Ecológico-Culturales que desde los Centros de Información y Atención al Visitante prestan información turística, cultural, etnográfica,... proporcionando ayuda para planificar la estancia en la Sierra.



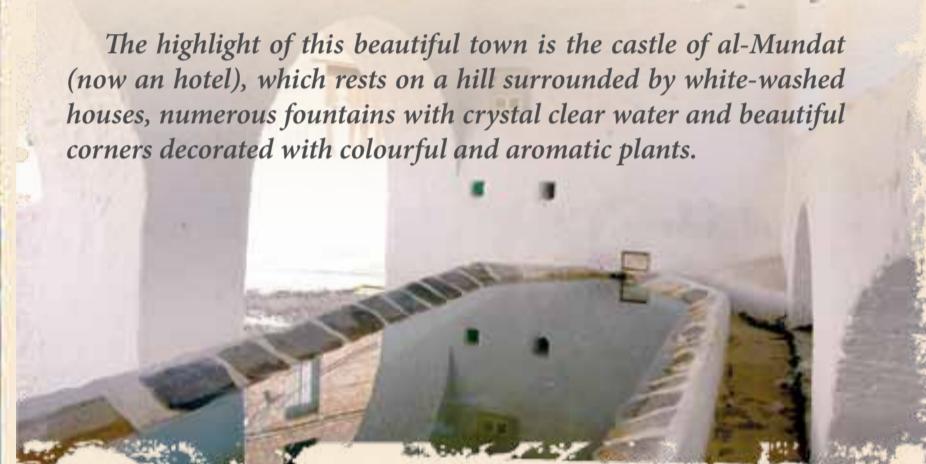
In this setting, an "eco-cultural" tourism offer has been developed, where nature and adventure lovers can choose from an endless choice of alternatives: 4x4 routes, canyoning, canoeing, potholing, horse riding, ethnographic routes, hiking, mountain biking,... The gastronomy of the Sierra and the Mediterranean is another singularity, in which the olive oil is always present as well as all the products from this area. This territory counts with a number of Eco-Cultural Agents which, from the Information Centres and Visitors Offices, provide information about tourist facilities, culture, ethnography,... and who can help to plan your stay in the Sierra.

El Pueblo/The Town



Este bello municipio, en el que destaca su castillo de al-Mundat (convertido en hotel), reposa sobre una loma sobre la que se desparrama un blanco caserío salpimentado por numerosas fuentes de cristalinas aguas y bellos rincones enjaezados por coloridas y aromáticas plantas.

The highlight of this beautiful town is the castle of al-Mundat (now an hotel), which rests on a hill surrounded by white-washed houses, numerous fountains with crystal clear water and beautiful corners decorated with colourful and aromatic plants.



Fiestas/Festivals

Día del Carbonero

En Mayo tiene lugar la celebración de esta fiesta local que a través de la figura del carbonero, oficio muy difundido en Monda hasta hace sólo algunas décadas, rinde un sentido homenaje a todos los hombres y mujeres que han trabajado en el campo. Ese día se baila, se canta y se degustan platos típicos.

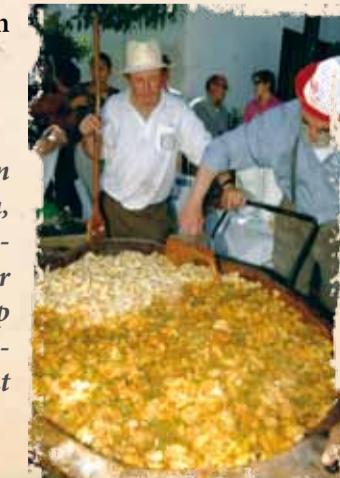


Carbonero's Day

A local festival celebrated in May and dedicated to the figure of the charcoal-maker (carbonero), an occupation that has been very widespread in Monda until just a few decades ago and that pays tribute to all men and women that have worked in the fields. On this day, people dance, sing and taste traditional dishes.

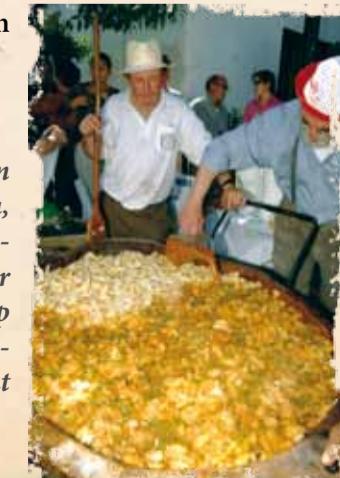
Día de la Sopa Mondeña

Fiesta gastronómica que se celebra en Marzo y que tiene su base en la sopa "poncima", plato típico de la localidad, que tomaban los carboneros en sus duras jornadas de trabajo. Ese día se realiza una gigantesca sopa para miles de personas y se ameniza la jornada con música, cante y baile hasta bien entrada la noche.



Moneña Soup's Day

This gastronomic festival is held in March and is based on the soup poncima, a typical dish of the village that was eaten by the charcoal-makers during their long workdays. On this day, a giant soup is made for thousands of persons and music, dancing and singing livens until late at night.

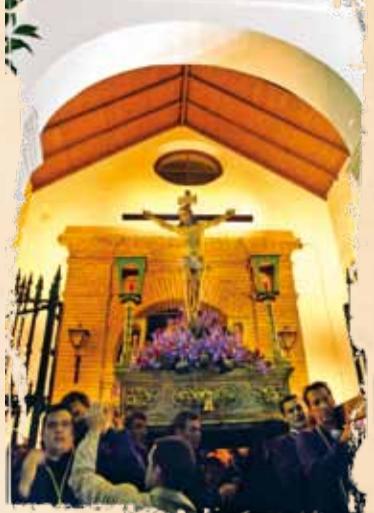


Semana Santa

Esta festividad religiosa cuenta con una gran devoción popular, destacando el Jueves Santo por la noche donde las imágenes del Crucificado y de la Virgen son portadas bajo la luna llena a las afueras, al cerro del Calvario, alumbrados por cientos de velas. Esa noche los vecinos les dedican espontáneas saetas.

Hoy Week

This religious festival is marked by a great popular devotion, especially on the evening of the Holy Thursday when the images of the Crucified Christ and the Virgin are carried under the full moon to the hill of the Calvary, outside the town, which is lit by hundreds of candles and where the neighbours sing devotional songs.



Artesanía/Crafts

Aunque se han perdido algunos oficios, como el de albordonero, todavía se trabaja el esparto y la palma, dos de las fibras vegetales que más tradición tienen en la localidad y de la que de manos de sabios artesanos, conocedores de ancestrales artes, salen bellos canastos, sombreros, esteras, hondas,...



Although some crafts have been lost, such as pack-saddle making, there are still craftsmen working with esparto-grass and palm leaves, two of the vegetable fibres that have the longest tradition in Monda. From the wise hands of the artisans, connoisseurs of ancient arts, beautiful baskets are made, as well as hats, mats, slings, ...

Gastronomía/Gastronomy

Dentro de la rica gastronomía mediterránea en este pueblo destaca la sopa "poncima", realizada a base de pan, tomate de culo (variedad local), huevos y otros condimentos, mostrándose muy sabrosa y nutritiva. Era el alimento de la gente del campo, especialmente de los carboneros.



The highlight of this town's rich Mediterranean cuisine is the poncima soup, which is made of bread, a local variety of tomato (tomate de culo), eggs and other seasonings. It's very tasty and nutritious and therefore it was the food of rural people, especially the charcoal-makers.

Qué comprar/What to buy

Gracias a los olivares de su vega y de sus piedemontes, en Monda se puede adquirir tanto un rico y fino aceite como unas sabrosas aceitunas de mesa. Los roscoes son una delicia e igualmente destacables son los artesanales quesos frescos de cabra que combinados con miel son un auténtico manjar.

Thanks to the olive groves growing on fertile lowlands and foothills, Monda offers rich and refined olive oil as well as tasty table olives. The delicious roscoes can't be missed as well as the fresh goat cheese, made under traditional procedure, which combined with honey is a true delicacy.



