

OLORES Y SABORES DE LA AXARQUÍA



OLORES Y SABORES DE LA AXARQUÍA

INTRODUCCIÓN

La Axarquía, situada al este de la Provincia de Málaga, es una comarca llena de contrastes que van desde el paisaje montañoso y agreste de sus sierras hasta sus ricas vegas. El importante número de enclaves de población, fruto de un continuado tránsito de culturas, han configurado un patrimonio histórico, artístico, etnográfico, específico que dentro de su diversidad ha mantenido una estructura troncal de identidad territorial.

En tan sólo 19 km. en línea recta pasamos de los 2.060 m. de altitud en nuestra cumbre más alta, al nivel del mar en plena Costa del Sol, entrando a configurar en su parte norte, por su riqueza de flora y fauna, el Parque Natural de las Sierras Tejeda, Almijara y Alhama. Su accidentada orografía ha hecho que en muchos de sus rincones se den auténticos microclimas que han venido a favorecer su riqueza productiva.

Su diversidad ha sido por tanto su mayor fortaleza. El aceite, la pasa, el vino, los frutales, la huerta, la miel, la repostería tradicional, la chacina, el queso, se conjugan en pocos kilómetros haciendo igualmente diversas y singulares sus producciones como respuesta agradecida a la bondad climática de la zona y a su disponibilidad de recursos naturales.

Esta mezcla de paisajes y de culturas se muestra a través de cinco rutas que han venido a identificar, así mismo, a nuestros pueblos y producciones.

En la Ruta del Sol y del Aguacate tenemos a Macharaviaya, Rincón de la Victoria, Vélez-Málaga, Benamocarra, Iznate y Benamargosa, zonas de producciones de vino, pasas y subtropicales así como acaparadoras de parte de la horticultura de la Comarca.

Algarrobo, Sayalonga, Cómpeta, Canillas de Albaída, Torrox, Nerja y Frigiliana conforman la Ruta del Sol y del Vino. Son conocidos los caldos moscateles de Cómpeta y la belleza de la Sierra de Almijara. La horticultura y fruticultura son elementos indispensables en sus ricas vegas, más cercanas al litoral y Frigiliana, con orgullo, además de su patrimonio, endulza con el jugo de la caña de azúcar, su exclusiva identidad histórica.

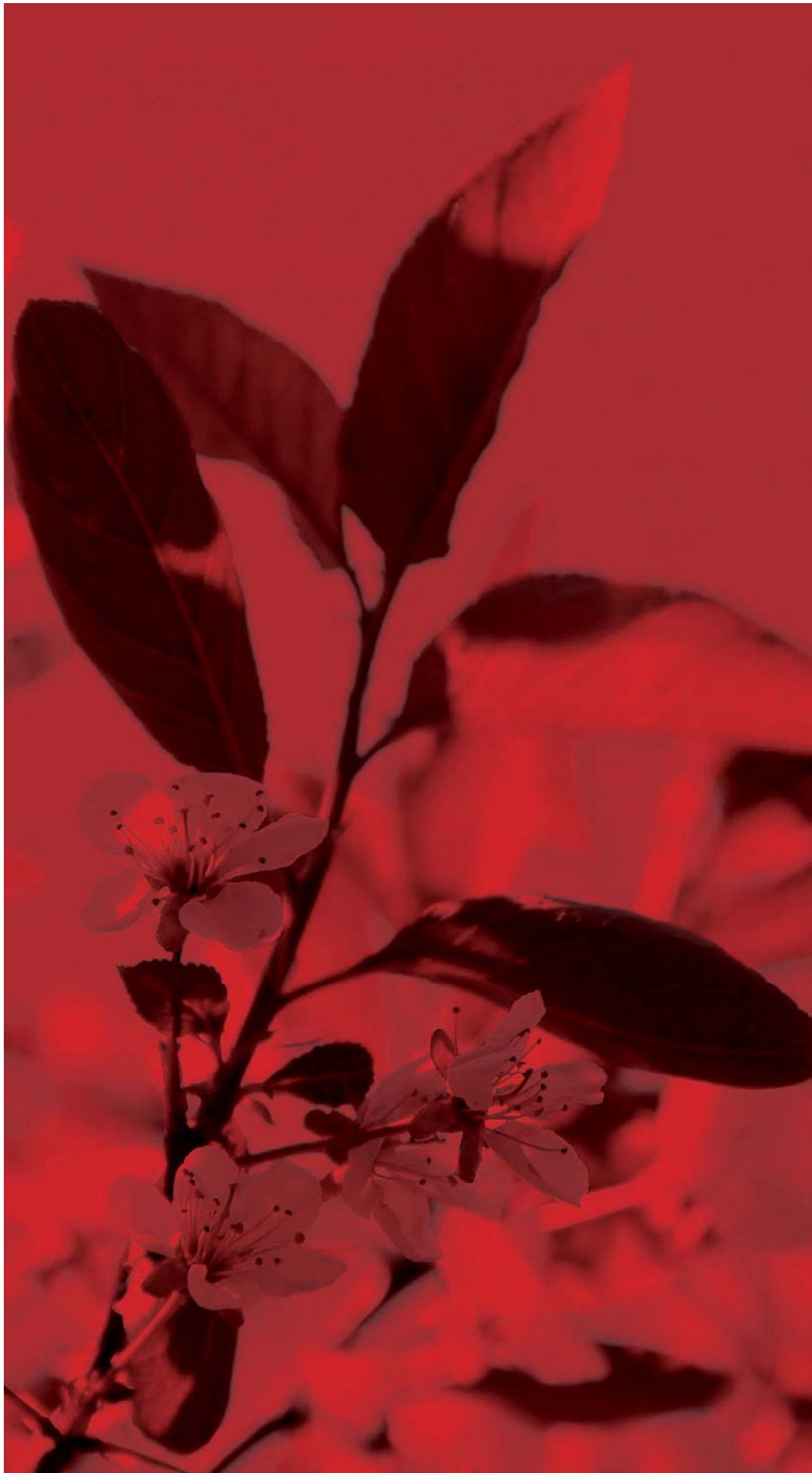
La Ruta Mudéjar, con pueblos como Arenas, Árchez, Salares, Sedella y Canillas de Aceituno, requieren de un relajado viaje en torno a los Alminares. Son estos Municipios la puerta de entrada al Parque Natural. Productos característicos de esta zona son el olivar y el viñedo.

Moclínejo, Almáchar, El Borge, Comares, Cútar y Totalán conforman la Ruta de la Pasa. La específica variedad de viñedo en torno al Moscatel de Alejandría permite obtener un producto único, así como los caldos procedentes de esta significativa variedad de uva.

Por último tenemos la Ruta del Aceite y los Montes, identificativa con localidades como La Viñuela, Alcaucín, Periana, Alfarnate, Alfarnatejo, Riogordo y Colmenar, en las que se destacan los paisajes de olivos. Los Tajos, impresionantes caídas en la zona montañosa de Colmenar, Alfarnate, Alfarnatejo o Periana, dan a conocer un paisaje rocoso de una gran belleza que van haciéndose más alomadas en torno al Pantano de La Viñuela. La chacina, el caprino y el queso son elementos identificativos de las producciones de esta zona junto con su aceite de oliva.

Esta Comarca ha servido desde siempre como despensa de sus habitantes en el aprovechamiento de los productos de su tierra y la tradicional elaboración que, de ellos, hemos hecho a lo largo de nuestra historia, identificándose con nuestra cultura y el buen saber hacer de sus gentes.

Juan Millán Jabalera
Presidente del CEDER AXARQUÍA.



ÍNDICE

Aceite de Oliva **9**. Aguacate **13**. Mango **17**. Otros productos tropicales de la comarca **19**. Miel de Caña **21**. Vino **25**. Pasas **29**. Caprino en la comarca **33**. Chacina **37**. Miel de Abeja **39**. Otros productos específicos de la comarca: Níspero **43**. Cerezas **45**. Melocotón **47**. Horticultura **49**. Batata **51**. Cítricos **53**. Productos del mar **55**. Mapas **58**. Datos de Interés y Agenda **62**.



ACEITE DE OLIVA

El aceite de Oliva, es el zumo natural de la aceituna, que el código alimentario lo define como: El líquido oleoso, extraído de los frutos maduros del olivo, sin que haya sido sometido a manipulaciones o tratamientos.



El olivo, cuyo origen se sitúa en Oriente Medio hace más de 5.000 años, es un árbol característico de la cuenca mediterránea, muy longevo, existiendo olivos milenarios, plantados por los primeros árabes que llegaron a España. Su gran capacidad de adaptación al medio permite que puedan encontrarse olivos en terrenos poco fértiles y con condiciones climáticas muy adversas.

En España se conocen más de 260 variedades de olivos, distribuidas por toda la geografía nacional, lo que permite obtener una gran diversidad de aceites con aromas y sabores distintos. Nuestro país es el mayor productor de aceite de oliva del mundo.

VARIEDADES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COMARCA Y PRODUCCIÓN

En la Comarca de la AXARQUÍA están destinadas aproximadamente unas 15.000 ha., al cultivo del olivar, con más de un millón de olivos, obteniéndose de ellos entre 20

y 30 millones de kilos de aceitunas. Sus labores se realizan de forma tradicional. Más del 80% de las explotaciones no superan las 5Ha, lo que significa que la propiedad del olivar se encuentra muy atomizada.

En general, el cultivo del olivar se realiza de una forma tradicional, en secano y con una densidad de plantación media de 80 olivos por ha., recogiendo la aceituna a mano.

Es muy importante destacar el efecto protector del olivar sobre el medio ambiente principalmente en una zona como la AXARQUÍA con fuertes pendientes, evitando la erosión del terreno.

La variedad predominante es la verdial de Vélez Málaga, que recibe este nombre por

permanecer la coloración verde de la piel en el fruto maduro durante más tiempo que en el resto de variedades, así mismo es característica de la zona la variedad Nevadillo, ambas exclusivas de este territorio en la Provincia de Málaga.

De los datos que disponemos, podemos afirmar, que la variedad verdial de Vélez ocupa un porcentaje superior al 60 % de la superficie dedicada a olivar y se encuentra situada al norte y al oeste de la comarca, la variedad nevadillo superior al 22% que se sitúa en el este y sur de la comarca. La variedad picual no supera el 5%. Otras variedades no son significativas, tales como hojiblanca, marteña y manzanilla.

En la Comarca se producen de media anual entre 6.000 y 8.000 tm. de aceite de oliva, alcanzando las 11.000 tm., en campañas extraordinarias.

A tenor de las variedades de Olivos que pueblan la AXARQUÍA, tenemos que la variedad de aceitunas Verdial producen unos aceites de color verde intenso y sabor afrutado con mucho aroma y tendencia dulce, suave y ligero al paladar, predominantemente se produce en Riogordo, Mondrón (Periana), Puente de Don Manuel (Alcaucín), Sedella, Arenas, Canillas de Aceituno, Periana, Los Romanes (La Viñuela), y Vélez Málaga. La Variedad Nevadillo, se caracteriza por su color amarillo oro, sabor suave y dulce afrutado, agradable al paladar, dando a los platos un sabor único, este aceite se produce en Frigiliana, Torrox, Cómpeta y Sayalonga, cercanos a la zona más oriental de la Comarca.

CLASIFICACIÓN Y CATEGORÍAS

El aceite de oliva para consumo, se clasifica en tres categorías, aceite de oliva virgen extra, sin defectos y con un aroma intenso; aceite de oliva virgen, sin defectos y con menor aroma, y aceite de oliva, que presenta mezclas con aceites refinados.

Aceite de oliva virgen extra. De alta calidad en los paneles de cata. Se puede presentar filtrado (donde no aparecen partículas provenientes de la pulpa, piel o hueso) o sin filtrar. Suelen ser monovarietal, procedente de una sola variedad de aceituna, verdial o nevadillo.

Aceite de oliva virgen. De menor calidad resultante en los paneles de cata que el anterior, pero de alto nivel.

Para estos dos tipos de aceites en su consumo directo se puede detectar un leve amargor y/o picor, es un buen síntoma, porque nos indica que el aceite se ha elaborado con aceitunas verdes y sanas. De otro lado cuanto menor sea su acidez mayor será su calidad.

Aceite de oliva. Este aceite es el resultado de combinar aceite de oliva refinado con aceite de oliva virgen. Su coloración depende de los niveles de mezclado desde un amarillento a un verdoso.

PROCESO DE OBTENCIÓN

La elaboración del aceite de oliva en la Comarca se realiza en 19 almazaras, de las cuales 14 son cooperativas y 5 industrias privadas con una producción media de 400.000 Kg. de aceite al año cada una.

El proceso para la obtención del aceite de oliva, consta de varias fases, y se realizan en

la Almazara o fábrica de aceite. En primer lugar se limpia y se lava la aceituna, se pesa, y se almacena en una tolva, para su posterior molturado, una vez molturada, se le aplica un batido para homogeneizar las masas y favorecer la extracción del aceite, a partir de aquí disponemos de dos métodos uno tradicional (por prensado, ya en desuso), y otro por centrifugación, de nueva implantación en las almazaras, obteniéndose en ambos un aceite que por centrifugación y posteriormente, por decantación, se limpia de partículas de aceituna que aún quedan en el aceite, obteniéndose así las calidades virgen extra y virgen.

El sistema por centrifugación se denomina contínuo de dos fases o ecológico, lo que permite reducir el tiempo transcurrido entre la recolección del fruto y la elaboración del aceite; variable de otro lado, que influye directamente en su calidad a la vez que reduce considerablemente la cantidad de alpechín o residuos producidos.

APLICACIONES DEL ACEITE DE OLIVA

El aceite de Oliva, como rey de la cocina en la AXARQUÍA, es indispensable en la gran mayoría de los platos, utilizándose para frituras y aliñados, también se utiliza en la confección de salsas.

La más tradicional forma de comer aceite de Oliva en la comarca es la de mojar con pan, muy usado en desayunos pudiéndose combinar con bacalao. El huevo frito, que tantas y tantas veces nos saca de la duda del qué comer, junto con sus compañeras las patatas y el pan, tienen su fundamento en el aceite de oliva. Y como no, en el lugar donde nos encontramos, no nos puede faltar un pescaíto frito con una buena ensalada, siendo éstos fritos y aliñados con aceite de oliva.



AGUACATE

El nombre de aguacate (*Persea gratissima*, *Persea americana*) deriva de la palabra nativa "aoacatl" o "ahuacatl", originario según estudios varios de México. Comprende alrededor de 85 especies comerciales y más de 500 desde su concepto botánico, encontrándose la mayoría de ellas en Centro América.

El aguacate, se adaptó fácilmente a nuestra comarca como consecuencia de su bonanza climática.

La superficie destinada a este producto en la zona, es de unas 6.000 Ha., dando lugar a una producción aproximada de unos 60 millones de kilos/año. La media de árboles/Ha se sitúa en los 150. El lugar que ocupan los aguacates en nuestro territorio viene a identificarse como privilegiado, cerca del mar y en los valles, donde hay frescura y clima cálido, desde Nerja hasta el Rincón de la Victoria, teniendo como principales focos las vegas de los ríos de los Municipios Costeros tales como Algarrobo, Rincón de la Victoria, Vélez Málaga, Torrox y Nerja.

VARIEDAD DE AGUACATES

Las variedades de aguacates más importantes que tenemos en la AXARQUÍA, podemos distinguirlas atendiendo al tipo de piel rugosa, con especies tales como Hass y Pinkerton; o de piel fina tales como Bacón, Fuerte y Reed. Existen más variedades de aguacate, pero no tan significativas.

En la AXARQUÍA, es la variedad Hass la que ocupa un lugar predominante, por ser ésta la de mayor presencia con más de 80% de la superficie cultivada.

En relación con la caracterización de las distintas variedades podemos identificar:

Bacón. De piel lisa, tersa y blanda y de color verde oscuro con algunos puntos amarillos, tiene forma ovalada. Se da de octubre a finales de diciembre.

Cocktail. De los árboles de la variedad Fuerte, es un fruto poco común, del tamaño de un dedo, sin hueso y que tiene un sabor muy suave.

Fuerte. Muy extendido, de cáscara color verde con manchas claras, semejante a la piel, tiene forma de pera alargada y mucho sabor. Se da de noviembre a finales de marzo.

Hass. Al principio es verde: maduro y apto ya para el consumo es de color violeta oscuro hasta negro. De piel dura, gorda y áspera y sabor parecido al de los frutos secos. Los pequeños tienen mayor proporción de carne. Se da de enero a mitad de junio.

Pinkerton. De piel gruesa verde oscuro y forma estrecha y alargada. Muy rico en grasas, se conserva bastante tiempo. Se da desde noviembre hasta finales de febrero.

Reed. Fruta muy grande, redonda, con piel color verde brillante, ligeramente gruesa, tiene un aroma suave. Se da desde abril hasta finales de julio.



En cuanto a información nutricional del Aguacate podemos decir que su principal riqueza es el potasio, seguido del fósforo y el calcio.

En cuanto a vitaminas contiene vitamina A, D, C, E, K, B1, B2, B6 siendo la A, la C y el ácido fólico los que entran a ser más significativos. Su contenido en grasas es del 15% siendo en su mayor parte no saturadas por ello, sus aceites son digeridos por el organismo con mucha facilidad.



INDUSTRIA DEL AGUACATE

La principal industria del aguacate en la AXARQUÍA es la de la comercialización en fresco, existen en la comarca un número significativo de empresas dedicadas a la clasificación y comercialización de las distintas variedades del aguacate, siendo la AXARQUÍA, la principal proveedora de aguacates de Europa.

También en la AXARQUÍA tenemos industrias dedicadas a la transformación del aguacate, destacando la producción de aceite de aguacate y la producción de pulpa de aguacate (Guacamoles). La industria del aceite de aguacate, que lleva instalada en la AXARQUÍA desde 1.997, extrae el aceite que contiene el aguacate, principalmente para aplicaciones cosméticas, suministrando a grandes empresas en Europa, y comercializando productos cosméticos naturales (cremas, jabones, aceites de baño y cremas labiales), esta empresa ubicada en Algarrobo, tiene como proyectos mas inmediatos la comercialización del aceite de aguacate para uso alimentario. La industria conservera de pasta de aguacate, se distribuye por la comarca y se dedica principalmente a hacer pulpa de aguacate refrigerada (Guacamole), en la actualidad existen cuatro empresas en la comarca que desarrollan este producto, 3 en Vélez Málaga y 1 en Nerja.

RECETAS

Puestos a comer, una aplicación importante del aguacate en fresco son las ensaladas. Por su sabor cremoso no ácido ni dulce mezcla perfectamente con verduras o aliños con limón, sal, vinagre o incluso con naranja ácida y por supuesto bien regada con aceite de oliva de la zona. Así mismo combina en cócteles con gambas y salsa rosa. Como postre puede comerse con azúcar y/o mezclarse con distintos licores según gustos del consumidor, en cuanto al aceite de aguacate alimentario, se usa como aceite gourmet en aliños y condimentos, así como en salsas y frituras, en cuanto al guacamole, se usa como guarnición de distintos platos sobre todo los de estilos picantes, incluso con platos de pasta.



MANGO

Su nombre técnico es el de *Mangifera Indica*. Fruto originario de la India. El mango está entre los frutos más exóticos conocidos y apetecidos. Ningún otro fruto tiene un sabor tan exótico y peculiar.

Además de ser considerada como una fruta afrodisíaca, posee un alto contenido en vitaminas C y A. Gracias a su alto contenido en fibras es ideal para la dieta diaria, también posee propiedades laxantes y diuréticas.

Se puede consumir en dulces, jugos, cócteles y por supuesto fresca. La fruta aún no madura puede consumirse en ensaladas aportando un sabor ácido diferente.

PROPIEDADES DEL MANGO

Su contenido de fibra le confiere propiedades laxantes. La fibra previene o mejora el estreñimiento, contribuye a reducir las tasas de colesterol en sangre, al buen control de la glucemia y tiene un efecto saciante, beneficioso en caso de diabetes y exceso de peso, eso sí, en cantidades adecuadas. Ésto es muy conveniente en casos de colesterol, obesidad y estreñimiento.

El mango tiene propiedades antioxidantes gracias a su alto nivel de vitamina C. Ideales en casos de enfermedades degenerativas y personas fumadoras.

El mango es una buena alternativa para aquellas personas que no toleran otras fuentes de vitamina C como las naranjas, pimientos, limones o kiwis. Ese aporte de vitamina C también colaborará en tener un buen sistema inmunológico que nos defienda de las infecciones. El mango es ideal por su efecto diurético gracias a su aporte de potasio en personas que necesiten eliminar líquidos (en algunos casos de obesidad e hipertensión) y no quieran desmineralizarse.

CARACTERÍSTICAS

Su cáscara es amarilla, verde o rojiza. Lustrosa con finas pintas. La pulpa es

de color amarillo intenso, ligeramente fibrosa bastante pegada al hueso y de sabor agradable. El hueso es plano de color pálido claro. Su sabor es exótico y muy aromático.

En cuanto a su composición, es su contenido en agua el más significativo con el 76%, y un 1% en azúcares. Es comestible el 76% y contiene en fibra el 2,5%. Es un producto rico en Hierro así como en vitaminas A y C. Tiene forma irregular con pesos que oscilan entre los 250 a 500 gr. generalmente, su color oscila desde el verde hasta el rojo (este último color en sus distintas variedades es el más cosechado en la AXARQUÍA). En nuestra comarca existen unas 2.000 Ha. destinadas a este cultivo con una producción de 40 Millones de kgr./año. En una Ha. se cultivan de media unos 1.000 árboles.

VARIETADES

Las variedades más destacables de esta zona son:

- Tommy Atkins
- Osteen
- Sensation
- Keith

CÓMO PROCEDER AL CONSUMO DEL MANGO

Una vez lavado el fruto, cortar sin quitar la piel en el sentido de la parte más ancha y carnosa (lateralmente al hueso). Sobre la media parte obtenida, practique una serie de cortes en la pulpa a lo largo y a lo ancho, pero sin llegar a desprenderla de la piel, como haciendo dados. Los cortes no han de ser demasiado profundos, para evitar traspasar la piel. Dé la vuelta a esa mitad. Una vez boca abajo, colóquela en un plato; cada dado puede comerse directamente con una cuchara. Este procedimiento debe realizarlo con la otra parte carnosa del fruto.



OTROS PRODUCTOS TROPICALES DE LA AXARQUÍA

EL LITCHI

Fruto oriundo del sur de China y extendido por todas las zonas subtropicales. Crece en el árbol en racimos grandes de piel roja y blanda que, cuando se seca, pasa a ser escamosa y dura. La carne es muy aromática, de color claro y ligeramente escurridiza.

Desde 1996 se cultivan litchis biológicos en la AXARQUÍA.



LA CHIRIMOYA

Originaria de los Andes peruanos es cultivada desde hace décadas en la AXARQUÍA. Es un fruto escamoso, amarillo-verdoso, del tamaño de una manzana. Su piel no es comestible. Tiene un sabor dulce y cremoso, afrutado con un ligero gusto a canela. Es rica en vitamina C, glucosa, calcio y fósforo. Se puede consumir aunque la piel haya pasado del verde al negro.





MIEL DE CAÑA

La caña de azúcar, originaria de la India, se adaptó fácilmente a la climatología de la AXARQUÍA, y constituyó entre los años 30 al 50 del pasado siglo, una base fundamental en la economía de la zona.



Tanto es así que en casi todos los pueblos de la costa de la AXARQUÍA, existió un Ingenio, palabra con la que se denomina las fábricas de caña, dando lugar a multitud de puestos de trabajo. Poco a poco, la globalización de los mercados así como producciones más rentables (aguacate), la nueva dimensión urbana y turística de la zona, etc., provocaron que este cultivo fuese desapareciendo, siendo en la actualidad nulo o casi nulo en la comarca.



DATOS TÉCNICOS

La superficie que ocupó la caña de azúcar en la zona fue de unas 15.000 Ha. Quedando en la actualidad reducida a unas pocas Ha. principalmente en la zona de Vélez Málaga.

VARIEDADES

Las plantaciones de caña de azúcar fueron modificando la variedad originaria a fin de facilitar su cultivo y posterior corta (Zafra), las principales variedades que permanecieron fueron la Tucumana Negra y la de Armi.

INDUSTRIA DE LA CAÑA

La única industria transformadora de la caña de la zona y de Europa, se encuentra en Frigiliana. Elabora un concentrado del jugo de la Caña de azúcar o Caña dulce (conocido popularmente como Miel de Caña), esta caña en la actualidad procede de otras zonas dada la desaparición de los cultivos en la AXARQUÍA, no obstante la calidad del producto obtenido se mantiene dada la singularidad y tradición en la obtención de este jugo de la caña desde hace más de 150 años. La Industria existente en el Municipio de Frigiliana ocupa un lugar privilegiado en el pueblo en torno a un edificio del siglo XVI adaptado como ingenio.

En la actualidad, se producen unos 300 Tm. de este concentrado de Caña en la AXARQUÍA.

APLICACIONES

Puede tomarse con queso fresco, yogures, con batidos, en el desayuno con lechuga, pepino, con frutas ácidas, y en infinidad de platos.

Los obradores de dulces, emplean la miel de caña en algunos tipos de torta, mostachones, magdalenas, preparados de cabello de ángel, etc. que requieren un cierto tono de jugosidad y finura, evitando resecamientos prematuros. En las cocinas de la AXARQUÍA, ocupa un lugar importante acompañando algunos platos como las gachas y el queso de cabra. Como principales recetas en cocina destacan las Berenjenas fritas con miel de caña y las batatas cocidas a la miel de caña. De otro lado históricamente en la zona se han conocido como golosina la denominada arropia o arrope de miel de caña, que se elabora vertiendo en una sartén cierta cantidad de miel, que se dejará hervir hasta que esté a punto de arropia (Se conocerá este punto cuando, al echar unas gotas en un vaso con agua fría, adquieran la densidad de un caramelo blando). Al tiempo de retirarla del calor, se le hecha media cucharadita de bicarbonato, y removiéndola bien adquirirá un color rubio dorado. Se vierte en una bandeja engrasada con aceite de oliva, sin dejar de removerla para evitar su enfriamiento. Finalmente, con las manos engrasadas con aceite, para evitar adherencias, se estira la arropia, adquiriendo brillantez y dureza.



VINO

El cuerpo humano, reacciona al vino como las plantas jóvenes al agua: Cuando los dioses les envían demasiada no pueden tenerse en pie y el viento las abate. Así definía Sócrates al vino.

En la AXARQUÍA, tradicionalmente se ha usado el vino como fuente energética que aportaba las calorías necesarias para hacer frente a los duros trabajos agrícolas. En la actualidad ha venido a impregnar parte de la cultura de nuestros pueblos que tras la corta de la uva, maduración, asoleo y prensado es objeto como mosto o como vino de numerosas fiestas de la zona

TIPOS DE VINO

Aún cuando existen con carácter marginal distintas variedades, es sin duda la Moscatel de Alejandría (también denominada moscatel de grado gordo) el fruto que ha caracterizado nuestras producciones vinícolas. (ver identificación de la uva en el epígrafe pasas).

Básicamente se clasifican en dos grandes grupos:

Vinos de licor: el obtenido de la variedad Moscatel (también Pedro Ximén), en cuya elaboración se ha adicionado alcohol vínico resultando una graduación final entre 15º y 22º de alcohol. En base al contenido final de azúcares se clasifican como secos, semisecos, semidulces y dulces (entre ellos los dulces naturales).



Vinos naturalmente dulces: La elaboración de este vino dulce se realizará a partir de uva sobremadurada obtenida en la AXARQUÍA de nuestra variedad moscatel. El vino procede de mostos con una riqueza natural inicial de más de 300 g/l de azúcares, es decir, sin ningún aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de fermentación. El grado alcohólico volumétrico adquirido será como mínimo de 13% vol.

DATOS TÉCNICOS

La superficie actual de cultivo de la viña para vino puede identificarse en la Comarca con unas 980 Ha., (muchas de esta destinadas a la pisa y elaboración de vino para los propios viñeros como consumo familiar), de ellas inscritas en el Consejo Regulador hay 207 Ha. con un rendimiento aproximado de 3.000 Kg. de uva por Ha. distribuidas por toda la AXARQUÍA. En los pueblos donde más destaca, son Cómpea, Almachar, Moclinejo, El Borge, Sayalonga y Torrox. Se estima que de los 3.000 kgr. de uva se obtienen 1.800 litros de vino.

La producción de vinos embotellados en la AXARQUÍA, como es lógico de su variedad moscatel, depende de la campaña, con oscilaciones tan importantes que van desde los 300.000 litros en épocas desfavorables climáticamente a 1 Millón de litros en épocas de gran producción.

VARIEDADES

Las principales variedades de uva, desde el punto de vista autóctono y tradicional, son la Moscatel (la inmensa mayoría), Pedro Ximen y marginalmente la Rome (esta última tinta).

Aún cuando existen experiencias con otras variedades, la moscatel es con diferencia la que ha identificado estas tierras así como sus caldos, produciendo vinos ricos en azúcares, con inconfundible aroma a miel y azahar, a uvas frescas y dulces.





BODEGAS

En la comarca existen 8 bodegas de elaboración y venta, encontrándose las principales (cinco de ellas) amparadas por las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga.

APLICACIONES

Esta tipología de vinos por su sabor afrutado intenso tiene una triple aplicación: como aperitivo antes de la comida, como acompañamiento e incluso como postre.

Poseen un gran valor calórico por lo que son ideales para entrar en calor en épocas de frío. Tomado con moderación, siempre recomendable, actúa como vasodilatador.

Su consumo usual, es por tanto, en vasos o copas. Coja una botella de buen vino dulce, semidulce, semiseco o seco elaborado en la AXARQUÍA, tras tenerla un cierto tiempo en frío, ábrala y vierta su contenido en una copa, tómese el vino disfrutando de una agradable charla con los amigos. También se usa en la cocina, para dar sabor a las carnes.

SISTEMAS DE CONTROL.

El organismo encargado de velar por la calidad es el Consejo regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

Éste tiene la naturaleza jurídica de Corporación de Derecho público, sin ánimo de lucro, dotados de personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, para lo que colabora estrechamente con la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

El Consejo Regulador vela por la calidad de sus vinos y la adecuación a su Reglamento, norma básica de funcionamiento, tanto en lo que respecta a variedades autorizadas así como en cuanto al proceso de elaboración, lo que hace a estos vinos altamente singulares.



PASAS

El cultivo de las Pasas en nuestra Provincia se caracteriza por su cuidado y elaboración eminentemente artesanal. La recolección de la uva, el cortado y picado de los racimos una vez seca la uva y convertida en pasa, es manual y supone una tradicional forma de vida que viene a identificar a la AXARQUÍA con la cultura de la pasa.

El proceso de elaboración tradicional y el secado al sol hacen que nuestro producto mantenga unas características organolépticas con tales peculiaridades, que la hacen inigualables en dulzor, textura y color (el dul, le llaman la gente del lugar), de tal modo que durante los siglos XVIII y gran parte del XIX se convirtió en uno de los manjares más exquisitos de los mercados nacionales e internacionales.

En cuanto a esta variedad, ya en la antigüedad, L.J. Moderato Columela, en su obra “Los doce libros de Agricultura” recomienda la variedad Moscatel por sus grandes cualidades. La identifica como generosa y fecundas en terrenos difíciles, de fruto temprano y su jugo dulce.

La citada variedad (si bien ya se conocía en zonas de Andalucía en la dominación Musulmana) se introduce de forma clara en Europa en el siglo XVII o principios del XVIII y se desarrolla por la cuenca Mediterránea de forma muy dispersa. Esta variedad se cultivaba a finales del siglo XIX en toda Andalucía, no obstante después de la plaga de la filoxera en nuestro país tan solo se mantiene el cultivo de forma destacada en la Provincia de Málaga donde alcanza el 74% de la superficie de viñedo, donde se adapta con singulares características por las condiciones relativas a suelos y climatología.

El vocablo “PASAS” que identifica nuestro producto proviene del verbo latino “Pandere” que se traduce por la palabra castellana “tender”; “passum” es supino de dicho verbo “pandere”, de ahí “pansum” de donde “pansum” y “pansas”, y, por ley fonética fue debilitándose el sonido central “n” hasta desaparecer, como tantas otras modificaciones de palabras latinas castellanizadas y así se obtuvo “PASAS”.

CÓMO SE OBTIENE EL PRODUCTO

El producto se obtiene mediante el secado de frutos maduros de uvas VITIS VINIFERA de la variedad Moscatel de Alejandría también denominada moscatel gordo o Moscatel de Málaga, hasta la obtención de un estado que permita su conservación y comercialización para consumo directo. El proceso de secado consiste en la deshidratación natural de la bayas mediante el soleado de las mismas.

CLASIFICACIÓN Y CATEGORÍAS.

1. EN GRANO.

a) Categoría Extra: Las pasas de esta categoría serán de calidad superior con un máximo 70 frutos por cada 100 gramos de peso.

b) Categoría Primera: Serán pasas de buena calidad y tendrá entre 71 y 95 frutos por cada 100 gramos de peso.

2. EN RACIMO.

Sólo se comercializarán con Denominación de Origen racimos de categoría Extra. Las pasas serán de calidad superior. Cada racimo podrá estar formado por granos de diversos tamaños, con un máximo del 30% de granos distintos de la categoría extra, garantizando que el aspecto general sea de máxima calidad y mantenga la tipología propia del racimo de Moscatel de Alejandría

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La forma es la propia de la uva de la que procede. Su color es uniforme negro-violáceo. Su piel de consistencia media y textura así mismo rugosa. El interior es carnoso, de pulpa jugosa, elástica y flexible, permaneciendo en el paladar tras su degustación un sabor a moscatel de forma intensa y duradero en el paladar con un aroma propio de la citada variedad que se caracteriza por su acidez y que contribuye



al equilibrio ácido-dulce de este fruto así como un intenso aroma retronasal. Las pasas pueden presentar pedúnculo cuando el desgrane es manual.

ZONA DE PRODUCCIÓN Y DATOS DE PRODUCCIÓN.

En la actualidad la producción media es de 360 Tm. comercializadas por 7 empresas inscritas en el consejo regulador de la denominación de origen, este producto se destina principalmente al mercado nacional con pequeñas exportaciones a países europeos.

Las zonas de producción se corresponden con las comarcas de la AXARQUÍA y MANILVA en la provincia de Málaga. Única productora para esta tipología de pasas a nivel Mundial.

• Datos de producción de uvas para pasas: 1.711.000 Kgr.

- Destinados a pasificación: 63,10 % = 1.080.000 Kgr.
- Destinado para vinificación: 36,90 % = 631.000 kgr.
- Proporción uvas/pasas: por cada 3 kg. de uvas se obtiene 1 kgr. de pasas
- La producción media de pasas/Ha estimada: 450-500 Kgr/Ha.
- Producción estimada de pasas para el total de superficie en las citadas zonas: 360.000 Kgr.

De las que aproximadamente el 60 % se corresponden con la calidad extra, el 25 % con calidad primera y el resto en calidades inferiores.

La vendimia de uvas para pasificación se establecen en:

- Zona más temprana: desde primera semana de agosto (zona baja y solanas).
- Zona más tardía: desde segunda semana de agosto (zona alta y sombrías)

Las formas usuales de envasado son:

En grano puede presentarse en formatos de cartón agroalimentario o bolsas, con pesos que van desde los 250 gr. a 1 Kilo. En racimo es tradicional la presentación en caja de cartón de 2- 2,5 Kg. llamada “chatos” por su forma rectangular, de apenas unos 5 cm de altura.

ORGANISMOS DE CONTROL

El organismo encargado de velar por la calidad es el Consejo regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

Éste tiene la naturaleza jurídica de Corporación de Derecho público, sin ánimo de lucro, dotados de personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, para lo que colabora estrechamente con la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

El Consejo Regulador vela por la calidad de sus pasas y la adecuación a su Reglamento, norma básica de funcionamiento, tanto en lo que respecta al sistema de cultivo como al proceso de elaboración, lo que hace de este producto único entre los de su clase.

Datos de la Denominación de Origen en relación con las Pasas:

- Nº agricultores inscritos en el Consejo hasta el momento: 1.450 agric.
- Superficie de cultivos inscrita en el C.R.D.O: 2.180 ha.
- Producción comercializada empresas inscritas: 360.000 Kg. de pasas.
- Empresas envasadoras comercializadoras actualmente en el Consejo: 9 de las que 7 se corresponden con la comarca de la AXARQUÍA.



CAPRINO EN LA COMARCA

El caprino en la Comarca se identifica con la raza Malagueña. Esta especie se puede considerar como el producto de la unión de dos tipos ancestrales: la cabra pirenaica y el tronco africano, representado por la cabra Maltesa.

Puede considerarse la raza Malagueña, como una de las que mayor influencia ha tenido en las restantes razas y poblaciones caprinas.

Las hembras tienen una fertilidad de más del 90%. Raza de alta precocidad sexual (del 1,92, alcanzando la edad óptima para la primera cubrición entre los 8 y 10 meses de edad), lo que unido al elevado índice de crecimiento de los chivos (alcanza 8 - 9 kg. en 30 días -edad de sacrificio) vienen a considerarla como de especial interés en estos territorios.

La malagueña es una raza de elevadas producciones lecheras. Sus animales son capaces de adaptarse a situaciones medioambientales extremas aprovechando con eficiencia los subproductos que ofrece la tierra, sin disminuir por ello sus producciones, manteniendo el equilibrio con el entorno.

El censo en la provincia de Málaga es de unas 150.000 uds. Correspondiendo a la AXARQUÍA una cabaña cercana a las 50.000 uds.

LAS PRODUCCIONES

La producción principal de estas ganaderías es la leche, no obstante, la producción de chivos nacidos en la explotación y su cotizada carne suponen también una importante fuente de riqueza para la zona. En la AXARQUÍA, se produjeron más de 12,5 millones de litros y se censaron más de 50.000 animales (unos 30.000 en ordeño), lo que supone aproximadamente el 25% de la producción y la cabaña de Málaga. De los 12 millones de litros de leche producidos, 1 millón de litros se consumen en la explotación, ya sea para la cría o el consumo directo (80% de 1 Millón de litros) o para la transformación en quesos (20% de 1 Millón de litros). El resto (11 millones de litros) se vendieron a las industrias lácteas, lo que representa más del 90% de la producción.

El 95% de la producción de leche de caprino se dedica a la producción de queso, pero apenas un 2% se transforma en las explotaciones. En la AXARQUÍA mediante inversiones en la industria de elaboración de quesos a partir de productores de la zona, se ha conseguido incrementar dicho porcentaje de transformación en torno al 8%.



En cuanto a la venta de chivos, se realiza con 1 mes de vida, entre los 8 y 10 Kg. de peso. En Andalucía se han comercializado anualmente unos 640.000 cabritos y chivos, de los cuales más de 550.000 han sido para sacrificio y consumo. En Málaga se han comercializado unos 142.000 chivos, lo que supone un 22% del movimiento en Andalucía, y en la AXARQUÍA unos 35.000 chivos aproximadamente el 25% de la Provincia.

QUESO DE MÁLAGA

El "Queso de Málaga" es un producto autóctono que constituye un valioso patrimonio cultural y gastronómico que figura en el último catálogo de quesos publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Es un producto elaborado con leche pura de cabra, procedente de explotaciones de cabras malagueñas. Su zona de producción tradicional corresponde a toda la provincia de Málaga, siendo la AXARQUÍA parte fundamental de estas producciones. Desde tiempo inmemorial, se producía en las explotaciones y ganaderías familiares, para el autoconsumo y venta local. Hoy en día, y debido a las exigencias higiénico-sanitarias, se ha limitado su producción a las queserías autorizadas.

TIPOLOGÍA DE QUESOS Y SU ELABORACIÓN.

Hay tres tipos de queso: el fresco, el semicurado y el curado. Tanto para el primero como para el segundo se usa la leche pasteurizada, no así para el tercero que en ocasiones se realiza con leche cruda. El fresco se puede consumir tras su fabricación, en cambio el semicurado es sometido a un periodo de maduración de 30 días y el curado de unos 60.

El proceso de fabricación es similar en los distintos tipos, pasando por las distintas fases de filtrado y enfriamiento de la leche, pasteurización (salvo en el caso del curado de leche cruda), coagulación o cuajado, corte y agitación de la cuajada, prensado, salado, madurado (excepto en el fresco) y conservación, pero según el tipo y las formulas propias de cada fabricante, varían los tiempos y formas de algunos de los procesos, especialmente del cuajado, agitación, prensado y maduración, dando lugar a múltiples sabores, texturas y variedades dentro del mismo tipo de queso, que no hacen más que enriquecer nuestra cultura gastronómica.

En la Comarca de la AXARQUÍA se producen quesos en dos queserías, ubicadas en los Municipios de Colmenar y Comares. En la primera de estas se elaboran Quesos Frescos, Curados y Semicurados tanto pasteurizados como de leche cruda para el caso de los curados.



En el caso de Comares sus producciones son de queso fresco iniciando en la actualidad una nueva línea de productos en semicurados y curados.

Las producciones anuales en la Comarca pueden considerarse en torno a los 142.000 Kg. de queso; Distinguiéndose en fresco 80.000 Kg.; Queso semicurado y curado 44.000 Kg. y Queso de leche Cruda unos 18.000 Kg.

Sus formatos tradicionales son los siguientes:

Queso fresco: en formatos de 350 gr. 600 gr. y 1 Kg.

Quesos semicurados y curados: en formatos de 800 a 900 gr. de peso.

LA CARACTERIZACIÓN DEL QUESO

Queso fresco: Es de color blanco intenso, textura flexible y continua sin que aparezcan bolsas de aire en su interior, sabor en cierto grado salado sin que sea intenso en el paladar.

Quesos pasteurizados: En el caso del semicurado posee una textura de color blanco intenso siendo su textura más cremosa que se detecta en el propio corte. En el caso de los quesos curados pasteurizados se identifican por su periodo de cura con una textura más sólida, menos cremosa, y un sabor más fuerte en el paladar así como su color beige tostado.

Los quesos crudos: Se caracterizan por su sabor más intenso y su coloración semiblanca.

RECETAS

En cuanto a queso fresco se aconseja su consumo con los propios productos de la comarca esto es, la denominada popularmente Miel de caña (exquisito), uva moscatel, mezcla con aceite de la AXARQUÍA o miel de abeja, también puedes “chorrearlo” con vino moscatel de la zona, te gustará.

El queso curado debe ser degustado en calma y con un vaso de vino o mosto de la Comarca.



CHACINA

En la comarca de la AXARQUÍA como en otras zonas de la geografía andaluza, la tradición en la elaboración de chacina es parte de su cultura histórica. Las conocidas familiarmente como “matanzas”, realizadas cada año para dotar a las familias de una significativa despensa de alimentos, no es nuevo en nuestro territorio.

No obstante se han identificado con esta tradición determinadas zonas que por su clima frío, pastos que ha permitido la disposición de ganado, y tradición han venido destacando.

En la Comarca de la AXARQUÍA esta zona se ha identificado con los Montes de Málaga. De un lado porque en dicha zona existía tradición ganadera tanto de porcino como de caprino, de otro lado porque ha sido paso histórico de relaciones entre las Provincias de Málaga y Granada como vía de comunicación, lo que ha generado precisamente en Municipios tales como Colmenar, Alfarnate y Alfarnatejo, un lugar privilegiado para el descanso y comida en las travesías hacia la Provincia granadina.

En la actualidad la industria chacinera se ha identificado principalmente con esta zona de los Montes de Málaga dentro de la Comarca y otros núcleos de mayor población tales como Vélez Málaga y Rincón de la Victoria. Es cierto así mismo que la industria chacinera se ha modificado extraordinariamente en los últimos 10 años por adaptación a la normativa y exigencias higiénico-sanitarias tanto europea como nacional y autonómica. Esto ha supuesto una mayor diversidad de nuestros productos, una mayor garantía de los mismos de cara al consumidor y una moderna industria. Ante estas exigencias la industria tradicional de la AXARQUÍA ha sabido adaptarse disponiendo de industrias totalmente adecuadas a estas exigencias y manteniendo la tradicional forma de saber y sabor de sus productos.

PRODUCCIONES DE LA ZONA

Los productos tradicionales de la Comarca son los derivados del cerdo. Son recomendables en curados tanto el chorizo como el salchichón.

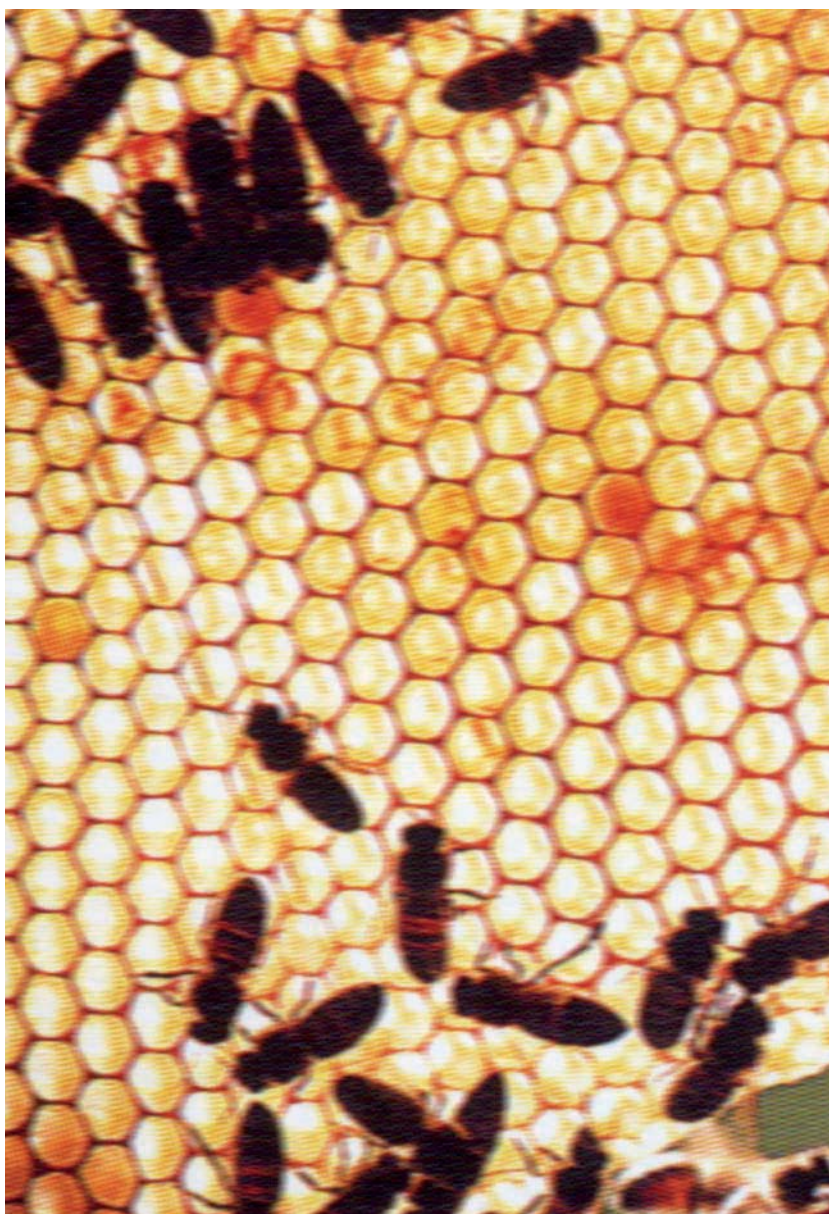
En cocidos la gama se ha ido incrementando paulatinamente si bien el producto tradicional siempre ha sido la morcilla. Además de este producto vienen produciéndose productos tales como Jamones cocidos, Chicharrones, Zurrapas, Salchichas, Mortadelas, Morcón, Lomo en Manteca, Lomo con morcilla, etc. Y con gran aceptación patés de cerdo que han venido a incrementar nuestra oferta culinaria Comarcal.

La producción de chacinas en la Comarca se estima en aproximadamente 4,5 Millones de Kgr. anuales siendo la principal zona productora Vélez Málaga, Colmenar y Alcaucín.

La procedencia de la Materia Prima y dado que las producciones extensivas e intensivas de porcino en la Comarca son prácticamente inexistentes, se realiza a partir de salas de despiece ubicadas en Vélez Málaga, Campillos y Málaga.

ELABORACIÓN

El principal secreto de nuestros productos junto a la carne de primera calidad facilitada por mataderos homologados, es la perfecta y tradicional fórmula de combinación de especies naturales para la búsqueda del adecuado sabor de nuestro producto identificada con la ancestral forma de preparación de los mismos. La mayoría de los productos provienen del Cerdo a partir del picado de su carne en la adecuada proporción de grasas y su combinación con especies naturales (composición en la mayoría de los casos bajo estricto secreto) su llenado en tripa natural y su secado en tiempo adecuado según se trate (Chorizos de 2-3 días, Salchichón de 1-1.5 meses, etc. Es significativa la aceptación de la producción de Patés del Municipio de Colmenar con variedades tales como patés a la pimienta o a la finas hierbas que vienen gozando de un indudable prestigio en Provincias tales como Málaga, Granada y Almería.



MIEL DE ABEJA

La miel de abeja se caracteriza por su valor energético y reactivante tanto de la mente como del sistema motor. Su riqueza en azúcares, oligoelementos y vitaminas suponen una auténtica fuente de energía para el organismo.

Por estas características es recomendable para niños, ancianos y en especial para aquellas personas que realicen un desgaste físico o mental importante.

La miel no necesita una digestión previa, por sus cualidades, por lo que actúa muy favorablemente en enfermedades de estómago. Su consumo regular aumenta la tasa de la hemoglobina de la sangre.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Una vez producida la miel por las abejas, se la somete a varios procesos:

- Extracción del panal, puede ser por centrifugación o extracción por presión, que consiste en exprimir el panal generalmente en caliente.
- Filtrado, para eliminar los restos de cera.

La miel contiene además de nutrientes, una mezcla de otros hidratos de carbono, diversas enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos, ceras, así como sustancias que le otorgan su capacidad bactericida y antiséptica. Una cucharada de miel ejerce una suave acción expectorante aliviando así mismo la irritación de garganta y problemas faringíticos.

Además, por su suave acción laxante, es recomendada como sustitución del azúcar en caso de estreñimiento.

Los principales azúcares son fructosa (35%), glucosa (30%) y pequeñas cantidades de sacarosa. Su color y sabor dependen de la edad de la miel y de la fuente del néctar. Tradicionalmente las mieles de color claro se han identificado como de mejor calidad que las oscuras, no obstante en función de la tipología del néctar pueden ser obtenidas mieles de gran calidad de colores muy oscuros (miel de aguacate).

A los efectos de su adecuada conservación los tarros deben estar bien cerrados, protegidos de la humedad y de la luz, y lo más fresca posible, para que conserve todas sus propiedades, especialmente las bacterianas.

La producción de miel de abeja en la AXARQUÍA viene, así mismo, identificada por su propia diversidad encontrándose variedades múltiples de tipos de miel en agradecimiento de la naturaleza a su bonanza climática y tipologías de especies florales.

La producción de miel abarca en la AXARQUÍA a toda su comarca y la vecina zona del Poniente Granadino.

El disponer de una zona natural de gran valor ecológico como es el Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama.





ma, así como de las especies botánicas y endemismos que en dicho parque natural se dan, suponen una fuente floral importante para la producción natural de este producto.

La bonanza climatológica de la zona y el elevado número de horas de insolación anual, configuran un paisaje donde las floraciones se producen de forma continuada.

Del mismo modo la importante dotación del subtropical en las zonas más litorales de la AXARQUÍA permiten obtener miel de aguacate aprovechando su floración, producto este que es único en Europa.

El número de Colmenas existentes en la comarca puede situarse en torno a las 5.100.

Esta dotación permite producciones anuales para su comercialización del orden de 90.000 Kg de miel en sus distintas variedades así como unos 1000 Kg. de polen y en menores cantidades jaleas y cera.

VARIEDADES

En la comarca por sus características y amplio período de floración de especies se produce una gran variedad de especies de mieles, destacan: Romero, Espliego, Eucalipto, Azahar, Mil Flores, Aguacate, etc.

En la Comarca se identifica claramente tres zona productoras con industrias de distribución y envasado, Competa, Periana y La Viñuela.

Debemos especificar como exclusiva de esta zona la miel de abeja por floración del aguacate, con características especiales.

OTROS PRODUCTOS ESPECÍFICOS DE LA COMARCA



NÍSPERO

El níspero posee pulpa comestible tiene un color entre blanco y anaranjado y es muy aromática, carnosa, con un intenso sabor dulce aunque algo ácido.

Originariamente es un fruto procedente de la China. En la AXARQUÍA se adaptó su derivado japonés, de variedad Tanaka de las que en nuestra Comarca, destacan las producciones de Sayalonga con unas 550 Tm. y Torrox con 60 Tm. aproximadamente, con una superficie cultivada de unas 80 Has.

La densidad de plantación media se sitúa en unos 300 Árboles por Ha., siendo el periodo de recolección desde 1º de Abril a finales de Mayo, esta variedad de níspero destaca por su producción más o menos homogénea tanto en cantidad de producción como de tamaño de fruta que es superior a los existentes en el mercado.

PROPIEDADES DE LOS NÍSPEROS

Aunque rico en azúcar, es bajo en calorías (unas 50 calorías por 100 grs). Destaca en sus componentes: potasio y en menor cantidades, magnesio, calcio e hierro así como pequeñas cantidades de vitaminas del grupo B y C. El níspero, como muchas frutas tiene valor y propiedades antioxidantes además contiene fibra

soluble (pectinas), taninos y numerosas sustancias aromáticas como los ácidos orgánicos (cítrico, tartárico) abundantes en su pulpa.

RECETAS CON NÍSPEROS

Naturalmente, los nísperos se suelen comer en fresco, también en helados y batidos, así como en almíbar y caramelizados.

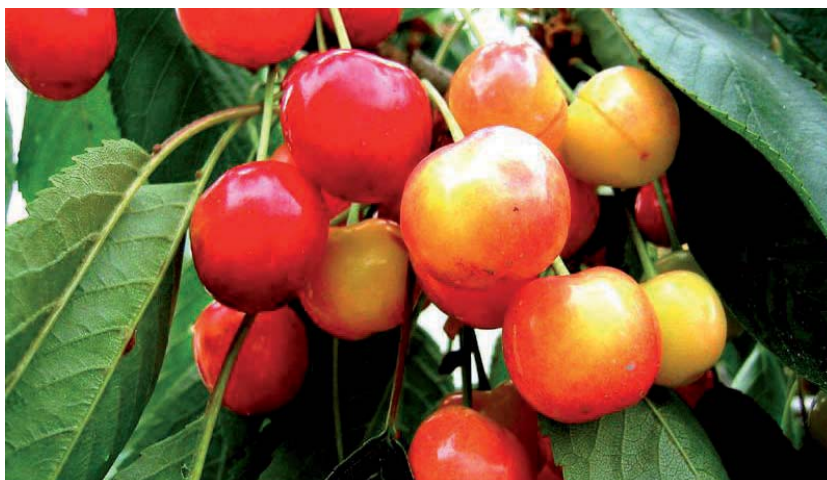
La mermelada de nísperos en el Municipio de Sayalonga es de receta recomendada, es tan simple como pelar los nísperos y picarlos rápidamente para evitar que se pongan negros, ponerlos en una olla (sin agua) y remover constantemente para evitar que se peguen, una vez cocidos se baten los nísperos y se añade azúcar. (1/2 kilo de azúcar por 1 kilo de nísperos), se mezclan los nísperos y el azúcar y se remueve de nuevo, una vez homogénea esta mezcla hay que trasladar la mermelada a botes de cristal y hervirlos al baño maría para que así se conserve. También se pueden hacer sorbetes de este producto haciendo un almíbar con agua, azúcar y canela, cuando comience a hervir dejar a fuego lento dos minutos, incorporas la fruta y dejas hervir otros 3 minutos, lo trituras, lo cueles, lo metes en el congelador removiéndolo periódicamente durante 15 minutos y tras una hora, retiras la canela y listo.





CEREZAS

El origen de este cultivo parece provenir de la antigua colonia griega de Kerasos (a la que muy posiblemente dio nombre), ubicada en la costa del Mar Negro.



Los cerezos son varias especies de árboles, de la familia de Rosaceae y al género Prunus (parientes de los almendros, los melocotoneros, los ciruelos y los albaricoqueros).

Es de destacar su floración en el mes de abril, la recolección de su fruto es a finales de primavera, principios de verano, en la AXARQUÍA es en el Municipio de Alfarnate donde se cultiva este delicioso fruto donde además se festeja la recolección del mismo, con la celebración del Día de la Cereza, el tercer sábado de Junio.

Este producto en la zona es de una excelente calidad dado su textura carnosa y jugosa con sabor muy intenso por su riqueza de agua, por ello su color es sonrosado tendiendo al rojo con piel fina pero dura para mantener su riqueza en líquido así como su gran tamaño, rica en pulpa masticable con gran sabor en su masticación que viene a desasearse en su contenido acuoso.

La superficie que ocupan esta producciones se estiman en 30 hectáreas en el entorno del Municipio de Alfarnate convirtiendo a esta zona en la única productora de este fruto en la Provincia de Málaga

La producciones, en función de épocas, pueden estimarse en los 200.000 kilos.

Recordemos que el cerezo es un frutal que requiere muchas horas de frío, la altitud del municipio de Alfarnate a 900 m/snm ha favorecido el desarrollo de la cereza.

La venta de la producción de cereza se realiza principalmente en el pueblo de Alfarnate, siendo los mismos productores los que la venden a los vecinos y a los visitantes que se acercan a comprarlas (70%).

PROPIEDADES DE LAS CEREZAS

Las cerezas poseen propiedades mineralizantes, desintoxicantes y antiinflamatorias, ayudan a eliminar los niveles de ácido úrico en la sangre, es laxante y diurética gracias a su contenido en fibra, agua y potasio y ayudan a prevenir la anemia. Las cerezas son ideales ante la desmineralización de los huesos por su aporte en hierro, calcio y vitamina C, siendo aconsejable en la pre-menopausia, de otro lado su riqueza en bioflavonas, evitan la degeneración celular.

Las cerezas de la comarca deben ser consumidas en fresco, su sabor es excepcional.



MELOCOTÓN

El melocotón es el fruto del melocotonero, árbol de la familia de las Rosáceas. Esta familia incluye más de 2.000 especies de plantas herbáceas, arbustos y árboles distribuidos por regiones templadas de todo el mundo.



Las principales frutas europeas, además del rosal, pertenecen a esta gran familia. Existen cientos de variedades que se han agrupado en cinco razas, cada una de ellas con características, periodo de maduración y aplicaciones propias.

PROPIEDADES DEL MELOCOTÓN

Al contrario de lo que pueda parecer debido a su sabor dulce, el melocotón no es de las frutas que más hidratos de carbono y energía aportan. Destaca su riqueza de fibra, que mejora el tránsito intestinal. Entre su composición mineral sobresale el potasio, y en cantidades discretas, el magnesio y el yodo. También posee más cantidad de carotinoides y vitamina C.

En la AXARQUÍA, se cultivan en Periana, desde mediados del siglo XX, llegando a alcanzar su producción en los años 70 las 4.000 Tm.

En la actualidad estas producciones no son significativas, pero alcanzan las 1.000 Tm, en algunos casos.

En cualquier caso sus características en tamaño uniforme, piel aterciopelada, textura fuerte pero sin dureza y sobre todo su olor a almibar y flores, que se huele a distancias considerables (os lo aseguramos), exigen que antes de su consumo sean acercados a la nariz varias veces como si estuviésemos oliendo un perfume, seguro que si hacéis ésto favorecerá su degustación.

RECETAS CON MELOCOTONES

Las especiales características de este producto en la AXARQUÍA, sugieren siempre su consumo en fresco en la época del año de maduración.



HORTICULTURA

La horticultura proviene etimológicamente de las palabras latinas hortus (jardín, huerta, planta) y cultura (“cultivo”) clásicamente significaba «cultivo en huertas»; el término se aplica a la producción de hortalizas.



La horticultura en la AXARQUÍA se extienden en su mayor parte por los valles de los ríos Seco, de Nerja, Torrox, Algarrobo, Rincón de la Victoria y Vélez Málaga.

Como característica principal hay que destacar que con el ensanche de los ríos en las proximidades de su desembocadura aumentan la zona de vega, siendo éstas muy fértiles, dedicadas en su mayoría a la producción hortícola al aire libre. Una superficie creciente de estos cultivos se realiza bajo abrigo o en invernaderos lo que posibilita producciones tempranas o muy tempranas. Dentro de los productos hortícolas que más destacan son las hortalizas y los tubérculos, en especial el tomate, la lechuga, el pimiento, la cebolla, coll, judías, pepino, así como la batata, la patata, etc. También es una zona productora de flor cortada.

La estructura agrícola de estos productos en la comarca es minifundista, con explotaciones de superficies inferiores a las 2 hectáreas.

En los últimos años se ha producido un proceso importante de modernización de estas explotaciones agrarias adaptándose a un controlado uso del agua (goteo) dado las limitaciones de este recurso en esta Comarca donde su principal fuente hídrica tiene que ver con la red de suministros desde el pantano de la Viñuela (con una capacidad de 170 Hm³, siendo este el de mayor capacidad de la Provincia y uno de los más grandes de Andalucía en su modalidad).

En la comarca se destinan a estos cultivos un total de 5.490 Ha, dada la bondad de su clima en muchos de los casos se pueden dar hasta tres cosechas anuales de estos productos.

Su comercialización se llevan a cabo en las lonjas o corridas de la comarca, donde se venden los productos por el método tradicional de subasta a la baja, siendo las más importantes, las ubicadas en Torrox, Vélez Málaga y Almayate, los clientes de estas corridas son junto con las empresas de distribución, las fruterías, hoteleros y restaurantes de la comarca y la capital.

Se aconseja su consumo frescas en la época de producción en la zona, cabe destacar su uso en todo tipo de ensaladas, así como en cocidos y frituras variadas de verduras.



BATATA

Son reconocidas en nuestra comarca sobre todo en la zona más oriental de nuestro territorio, su nombre común o vulgar: Batata, Boniato, Camote, Moniato, Papa dulce, Batata azucarada, Patata dulce, Batata de Málaga, Patata de Málaga.

Su nombre científico o latino es *Ipomoea batata* = *Convolvulus batatas*, proveniente de la zona Tropical americana. Las raíces son la parte más importante de la planta, ya que constituye el objeto principal del cultivo. Las raíces son abundantes y ramificadas, produciendo unos falsos tubérculos de formas y colores variados (según variedad), de carne excelente, hermosa, azucarada, perfumada y rica en almidón, con un elevado contenido en caroteno y vitamina C y una proporción apreciable de proteínas. Los pesos van desde los 500 gramos a los 6 kilos; pueden ser de pulpa húmeda (se ablandan al cocerse, ya que producen maltosa) o de pulpa seca (no generan maltosa). De otro lado existen boniatos blancos y amarillos.

Batata y boniato son palabras sinónimas, pero en algunas regiones españolas se reserva la palabra boniato para las variedades blancas.

El fruto es una cápsula globosa, generalmente bilocular y castaña. Estos tubérculos se consumen cocidos, en platos dulces y salados y especialmente asados o al horno.

En la AXARQUÍA, se cultiva en las vegas de Nerja, Torrox, Algarrobo y Vélez Málaga principalmente.

PROPIEDADES DE LAS BATATAS

Al probarla se destaca la presencia de azúcares, propias de la AXARQUÍA dado su microclima subtropical. Nuestras variedades rosa y amarillas son abundantes en caroteno, elevado aporte de vitamina A, E y C y ácido fólico. Muy rica en almidón (hidrato de carbonos), como así también sodio y potasio.

Dado su contenido de azúcares e hidratos de carbono complejos (almidón) y de su valor energético, la batata es un alimento adecuado para niños, personas que realizan esfuerzos físicos importantes o aquellas que se encuentran debilitadas o convalecientes.

RECETAS CON BATATAS

La batata siempre se consume cocinada y nunca cruda. La mejor forma de prepararla es asada al horno, pero también se puede consumir frita o en puré. Combina estupendamente en cocción con canela, nuez moscada y por supuesto con la denominada en la zona como “miel de caña”. Constituye un acompañamiento idóneo con platos de cerdo y de aves. Con ella se preparan excelentes mermeladas y confituras cuyo sabor recuerda al de la castaña.





CÍTRICOS

Los cítricos principalmente (limón y naranja) son abundantes en la zona del denominado valle de Benamargosa que se caracterizan por su temprana floración.

De otro lado son muy típicos los pequeños huertos en zonas del entorno del Parque Natural en la parte de Sierra Tejeda, en Municipios como La Viñuela, Alcaucín, Canillas de Aceituno, Sedella y Salares, donde en la época de otoño-invierno son peculiares sus producciones de naranjas cultivadas aún sobre el tradicional sistema de terrazas (que dan origen así mismo a zonas de gran calidad paisajística).

La producción estimada de estos cítricos (limón y naranja) con una superficie en la comarca de 8.600 Has, se sitúa en torno a los 50 Millones de kgr.

Sus principales características identificativas en la AXARQUÍA de las naranjas se halla en disponer de un grado de sabor muy suave al paladar, ni muy agrias ni muy dulces, de diámetro en torno a los 7-8 cm, se caracterizan por su color anaranjado intenso e uniforme, su piel es estrecha y muy adherida a la pulpa que cuenta con pepitas, son muy jugosas. La gente de la zona, para valorizar sus producciones en la época de recogida, desarrolla un sistema de venta directa en lugares claves de acceso a los territorios que se caracterizan con este producto en torno a cruces de caminos o enlaces viarios a los mismos, es usual que la población urbana junto con la visita a estos pequeños municipios hagan acopio de sus producciones.

RECETAS TÍPICAS

Es muy usual el uso de las naranjas en lo que se denomina en la zona “Ensaladilla Cateta o Malagueña”, consistente en cocer patatas, que una vez blandas y enfriadas, se cortan en trozos, se mezclan con huevo cocido también en trozos, nuestras naranjas (no dulces) en rodajas un poco de cebolletas y pimiento en picadillo, bacalao (una vez asado y su posterior remojo) desmenuzado en tiras, aceitunas verdial y se adereza con sal, aceite y vinagre. Las naranjas también combinan bien con el aguacate de la comarca, ambos en ensalada. Así mismo en la zona se da una variedad de limón carnoso o de canto grueso, denominado en la zona como “Limón de Pera” variedad de la familia del Cidre. Se suele usar para realizar el “Zoque”, consistente en una forma de ensalada que se realiza eliminando la parte amarilla superficial del limón dejando a la vista su piel carnosa que junto con su escasa pulpa se corta en rodajas, se añade ajo picado, pimentón molido dulce, pimienta, sal, aceite y vinagre, junto con un poco de agua, la mezcla de sabores es extraordinaria.



PRODUCTOS DE NUESTRO MAR

La AXARQUÍA cuenta con el puerto pesquero más importante de la provincia de Málaga, situado en la Caleta de Vélez, con un promedio de 5.850 Tm. de capturas anuales, distribuidas en una gran variedad de peces, moluscos, mariscos y crustáceos, entre los que cabe destacar El Boquerón, La Sardina y el Jurel.

BOQUERONES

El boquerón se da en todas las capturas que se producen en la Comarca y en la provincia, es de todos conocido el que al malagueño le llaman vulgarmente “boquerón”. Cabe destacar no obstante, nuestra genuina variedad, que se identifica con el Municipio de Rincón de la Victoria y conocido como “Boquerón Victoriano”. En esta bahía por sus características de temperatura del agua y ausencia depredadora y no excesivas corrientes marianas, crean un hábitat singular que hacen que esta especie adquiera características diferenciadas. Es más pequeño, más plateado, más duro, y sin los ojos ni agallas de color rojo. Este ejemplar es el mejor para la fritura.

El boquerón es un pescado azul y, por lo tanto, graso, aunque su contenido en grasa no alcanza al de otras especies como las sardinas, el atún o el salmón. De cualquier modo, esta grasa es considerada cardio-saludable por ser rica en ácidos grasos Omega 3, los cuales contribuyen a reducir los niveles de colesterol y triglicéridos. Así mismo aporta vitaminas del grupo B, como la B2 (o riboflavina), B3 (o niacina), B6 (o piridoxina), B9 (o ácido fólico) y B12 (o cianocobalamina).

La mejor temporada del boquerón en la zona es la que procede de capturas en los meses de Julio y Agosto, se nota por su mejor sabor: su carne es más grasa, aromática y sabrosa.

La forma más exquisita de preparar los boquerones del Rincón de la Victoria son fritos en aceite de oliva de la zona. Otras formas son el boquerón (de mayor tamaño) frito que se hace abierto y sin raspa, una vez cortada la cabeza y sin tripa. El boquerón en vinagre es usual encontrarlo en los lugares de la costa de la AXARQUÍA, es tan fácil como (tras la congelación previa) abrirlos, destriparlos y quitar la raspa, con un continuo chorro de agua para eliminar su sangre, posteriormente lo aderezamos junto con la sal, el aceite de la zona, limón y/o vinagre, y lo dejamos 24 horas en frío.



SARDINAS

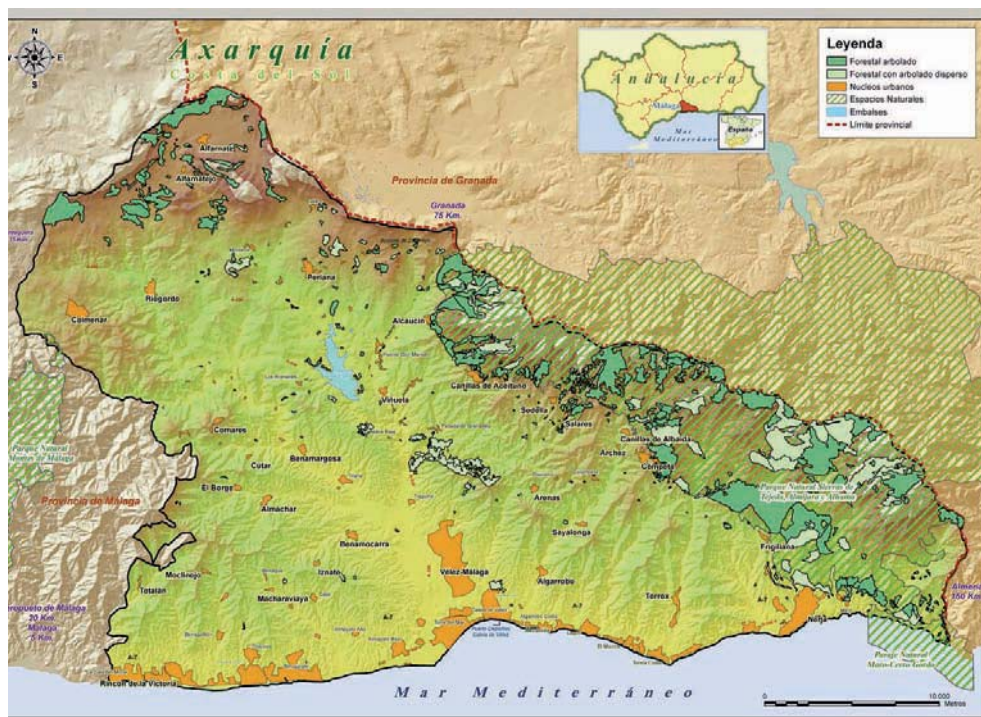
Son ricas en vitamina A y su carne es una de las más sabrosas y aromáticas. Se pueden preparar fritas, a la plancha y escabechadas. Su mayor secreto es que estén frescas. La sardina constituye, junto con el boquerón, uno de los pescados más saludables y populares en España. Pescado azul por antonomasia, por tanto más graso, energético y con más vitaminas que el blanco, en la calidad de su carne influyen tan solo dos factores: el grado de frescura y la época del año en la que se degusta. Su mejor momento (se dice que los meses que no tengan “r”) es en verano cuando las sardinas presentan un mayor índice de grasa lo que acentúa el sabor y aroma de su carne, en el puerto de la Caleta hay un promedio de capturas de 1.153 Tm/año.

Como es lógico en la AXARQUÍA deben degustarse en espeto. No obstante, no sólo esta forma de preparación es propia de esta especie, sino que también en otras variedades que se dan en nuestro territorio tales como besugo, boraz, breca, pargo, sargo, herrera, etc. e incluso calamares espetados.

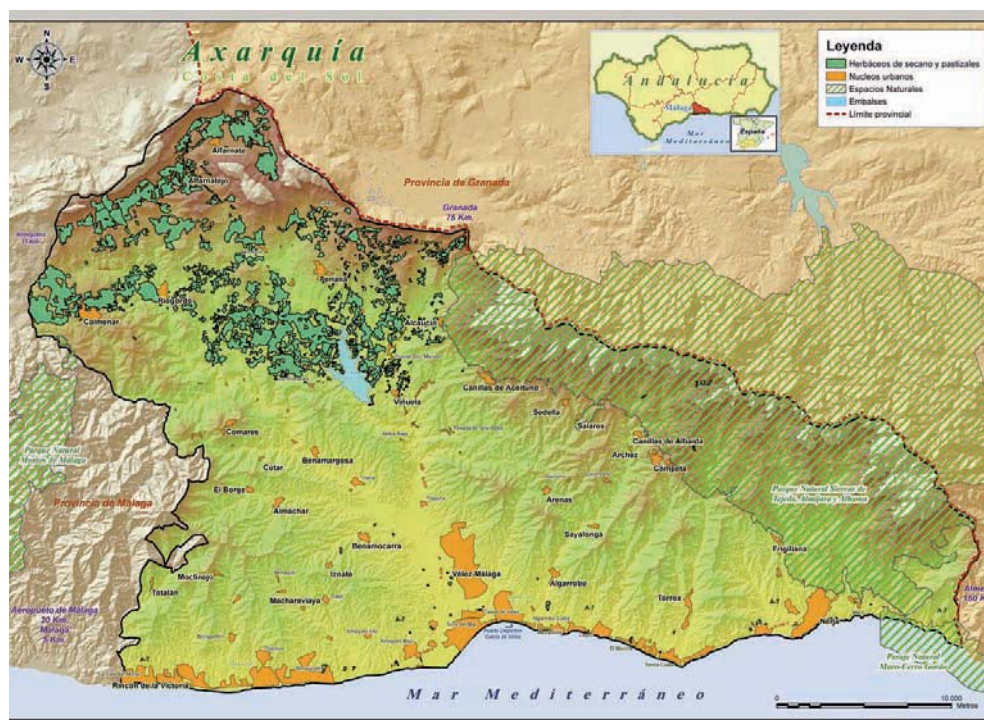
El sistema de espeto es bien fácil pero laborioso, en primer lugar disponer de una caña de segundo año, que le llaman aquí, esto es no verde pero no demasiado seca. Es importante sacar punta fina en el extremo superior y hacer plana la caña hasta la cantidad de sardinas a introducir, en la parte baja se mantiene el canuto (con el nudo propio de la caña que le da consistencia) con una cuña que permita introducirla en la arena. Es fundamental unas buenas ascuas arropadas con un montículo de arena a favor del viento donde incrustaremos nuestras cañas en la parte más sólida (siempre en el montículo de arena a favor del viento). Debemos poner las sardinas con la boca hacia arriba y todas en el mismo sentido. Justo en torno a la zona donde se ubica el entripado en la pequeña aleta superior introducir la caña en un movimiento hacia abajo y después hacia arriba interceptando la espina, de forma que se quede sujeta. La parte menos carnosa es la que debes poner primero a las brasas una vez la grasa de la sardina se hace fuerte sobre la caña, le damos la vuelta, y a partir de aquí al gusto de los comensales.

Las principales capturas de nuestro puerto pesquero son las siguientes: Sardinas, boquerones, calamar, chirla, almejas, concha fina, coquina, cinta, chaparrudo, estornino, falsa nécora, jureles, paparda, pintarroja, pulpo, salmonetes, rayas, alañas, bacaladilla, besugo y en general todos los de la cuenca mediterránea.

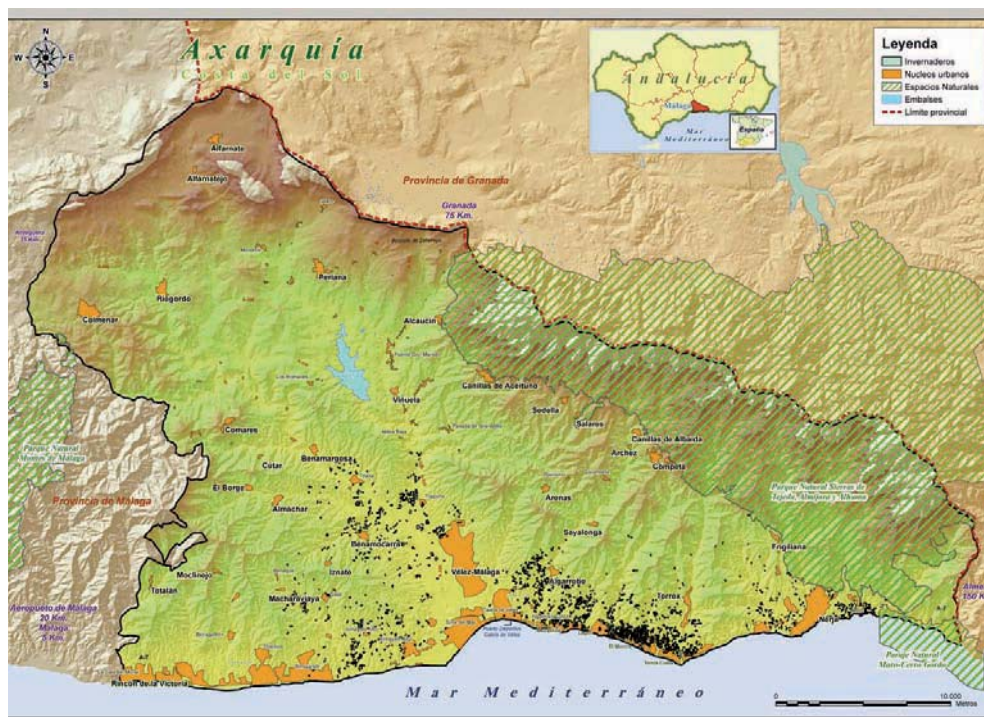




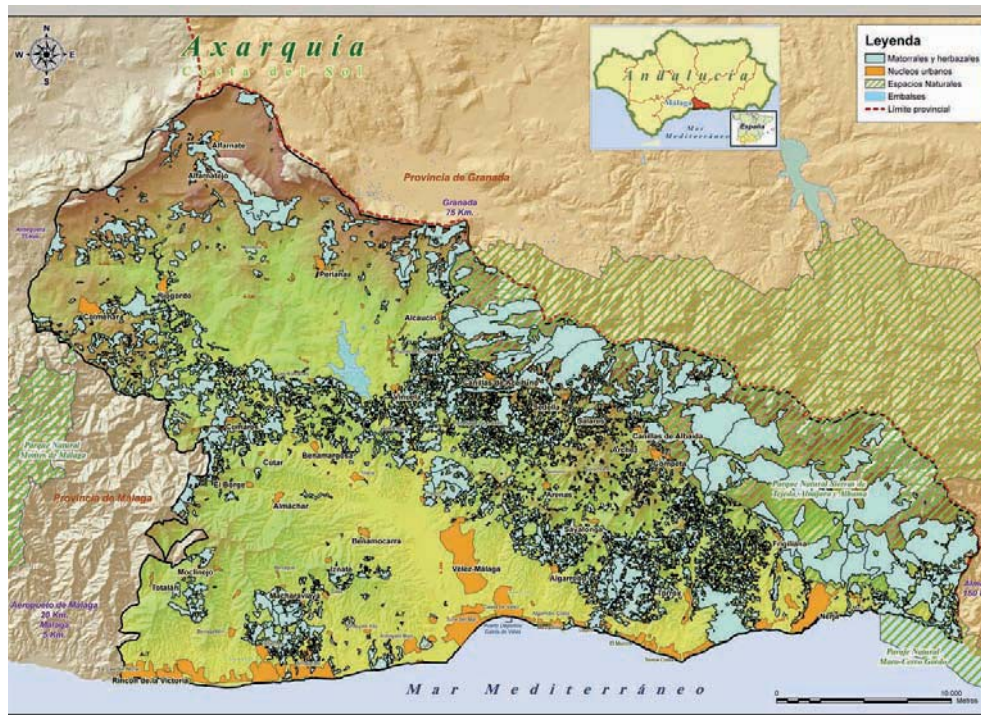
HERBÁCEOS - CEREAL



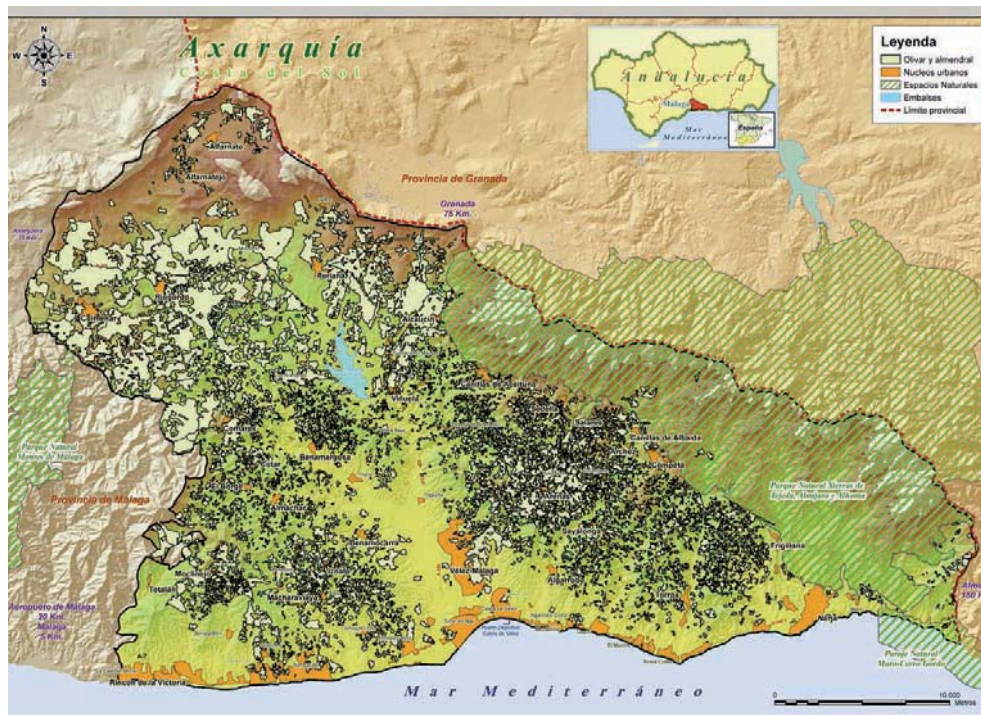
INVERNADEROS

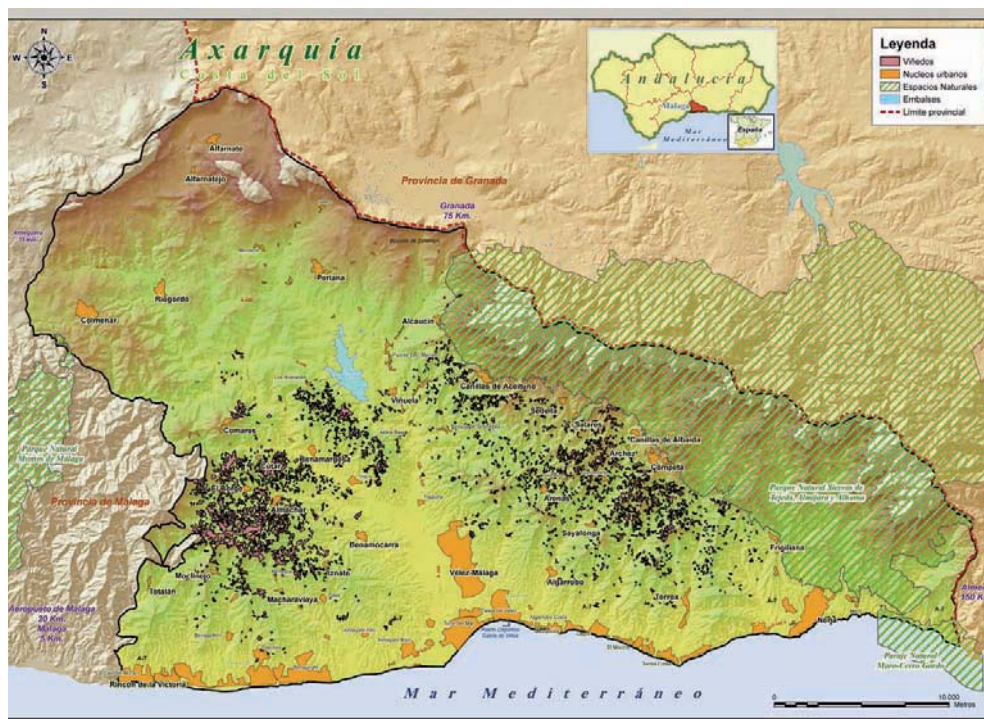


MATORRALES



OLIVAR





DATOS DE INTERÉS Y AGENDA

SUPERFICIE AGRÍCOLA Y CABEZAS DE GANADO COMARCA DE LA AXARQUÍA

Cereal	1.638 HA.	Colmenas	5.102 UD.
Legumbre	648 HA.	Equidos	4.254 UD.
Patatas	2.614 HA.	Aves	241.36 UD.
Cultivos industriales	44 HA.		
Ornamentales	61 HA.	Usos del terreno agrícola	
Forrajeras	542 HA.	Sup. Total regadío	16.999 HA.
Hortícolas	5.490 HA.	Sup. Secano en produc.	19.678 HA.
Cítricos	1.130 HA.	Sup. Secano no produc.	49.554 HA.
Frutales	8.620 HA.	Total superficie	86.597 HA.
Vid	3.671 HA.		
Olivar	14.429 HA.	Otros datos de interés	
Cultivos leñosos	48 HA.	Almazaras	22
Ganado bovino	801 UD.	Comunidades regantes	44
Ganado caprino/ovino	61.809 UD.	Cooperativas agric.	29
Ganado porcino	2.380 UD.		

Datos 2.008. Fuente oficina comarcal agraria.

FIESTAS DE LA AXARQUÍA DONDE SE PUEDEN DEGUSTAR PRODUCTOS DE LA ZONA

Periana	Día del aceite verdial	Abr	www.periana.es
Periana	Día del melocotón	Jul	www.periana.es
Benamargosa	Fiesta del campo	Ago	www.benamargosa.es
Canillas de aceituno	Día de la morcilla canillera	Abr	www.canillasdeaceituno.org
Sayalonga	Día del nispero	May	www.sayalonga.es
Riogordo	Día del caracol	May	www.ayto-riogordo.com
Alfarnatejo	Día del gazpacho	Ago	www.alfarnatejo.es
Alfarnate	Día de la cereza	Jun	www.alfarnate.es
Iznate	Día de la uva moscatel	Ago	www.iznate.es
Competa	Noche del vino	Ago	www.competa.es
Almachar	Fiesta del ajoblanco	Sep	www.almachar.es
Moclinejo	Fiesta de los viñeros	Sep	www.moclinejo.es
La viñuela	Fiesta de la pasa	Sep	www.vinuela.org
El borge	Día de la pasa	Sep	www.elborge.es
Salares	Fiesta de as-shark	Sep	www.salares.eu
Benamocarra	Día de la musica	Sep	www.benamocarra.es
Totalan	Fiesta de la chanfaina	Nov	www.totalan.es
Rincón de la Victoria	Día del boquerón victoriano	Oct	www.rincondelavictoria.es
Benagalbon	Pandas de verdiales	Sep	www.rincondelavictoria.es
Arenas	Feria de la mula	Oct	www.arenas.com.es
Cutar	Fiesta del monfi	Oct	www.cutar.es
Alcaucin	Fiesta de la castaña	Oct	www.alcaucin.es
Colmenar	Fiesta del mosto y la chacina	Dic	www.colmenar.es
Comares	Encuentro de pandas verdiales	May	www.comares.es
Torrox	Fiesta de las migas	Dic	www.torrox.es
Frigiliana	Las tres culturas	Ago	www.frigiliana.org

ALMAZARAS (ACEITE DE OLIVA)**S.C.A. Ntra. Sra. de Monsalud**

C/ Ejidillo, s/n. 952 759 052

29194. Alfarnate

S.C.A. San Sebastian

Puente d. Manuel, s/n. 952 510 807

29711. Alcaucín

S.C.A. Agrícola Santa Catalina Martir

C/ calvario, s/n. 952 500 453

29717. Arenas

S.C.A. Agrícola del Campo San Isidro La-**brador.** C/ Calvario, s/n. 952 518010

29716. Canillas de Aceituno

S.C.A. Agrícola de Cómpeta

Av. Torrox, 37. 952 516 301

29754. Cómpeta

S.C.A. Agrícola de Frigiliana

Santo Cristo, s/n. 658 327 708

29788. Frigiliana

S.C.A. Aceitera Santa Teresa de Jesus

C/ Corralón, 11, Los Romanes. 952 554 412

29713. La Viñuela

S.C.A. Olivarera San José Artesano de Mon-**drón.** Bda. Mondrón s/n. 952 537 915

29710. Periana

S.C.A. Olivarera y Frutera "San Isidro"

C/ Carrascal, 1. 952 536 020

29710. Periana

Agro-Olivarera Riogordo, S.C.A. Paraje el

campillo s/n. 952 732 207

29180. Riogordo

Cooperativa Agrícola San Isidro, S.C.A.

Carretera de cómpeta, 26. 952 535 015

29752. Sayalonga

Agrícola Ntra. Sra. de la Esperanza, S.C.A.

Villa del Castillo, 28. 952 508 859

29715. Sedella

S.C.A. Nuestra Sra. de las Nieves

Ctra. de Cómpeta, km 0,9 s/n. 952 538 022

29770. Torrox

Aceites Montosa, S.L.

El molino, 1. Valle niza. 952 514 611

29792. Vélez-Málaga

Aceites AXARQUÍA S.L.

Explanada de la estación 3. 952 500 498

29700. Vélez-Málaga

Aceites Santamaría

Camino remanete s/n. 952 506 630

29700. Vélez-Málaga

**FRUTAS Y HORTALIZAS (FRUTAS EN GENERAL ASÍ
COMO TROPICALES Y HORTALIZAS)****Frunet**

Ctra. Málaga, km. 2,5. 952 527 510

29750. Algarrobo

Palacios Escutia, S.L.

Carretera de Algarrobo, Km. 2. 952 552 606

29750. Algarrobo

Peluche Castillo Navas S.L.

Pol Ind La peña Ctra Algarrobo km 1,7

952 550 881. 29750. Algarrobo

Agrotejeda S.L.

Avda. de Andalucía, s/n. 952 518 004

29716. Canillas de Aceituno

Frutas Jacinto S.L.

Av. Príncipe de Asturias. 635 504 792

29788. Frigiliana

Balcón de Europa, Sdad. Coop. Andaluza

C/ carretera, 10. 952 520 048

29780. Nerja

Agrícola Coamar Sca

Carretera de la Playa s/n, Maro 952 529

533. 29780. Nerja

Mesbonsa, S.L.

Carretera de Torrox, 8-A. 952 530 700

29793. Torrox Costa

Green Food import-export S.L.

Peñuela, 2. 952 527 730.

29793. Torrox Costa

Agro-AXARQUÍA S.L.

Urb Ermita Alta s/n. Almayate. 952 556 405

29749. Vélez-Málaga

Agrupa Almayte S.L.

Carretera de Cajiz s/n. Almayate bajo.

952 556 085. 29700. Vélez-Málaga

Agrocanillas, S.L.

Camino del higuera, s/n, apto. 113

952 558 037. 29700. Vélez-Málaga

Xarki, S.L.

Travesía Reñidero, 5. 952 500 827

29700. Vélez-Málaga

La crujía, S.A.

Apdo 124. 952 503 500

29700. Vélez-Málaga

Millenium Tropical S.L.

Remanente, 12. 952 507 240

29700. Vélez-Málaga

Agrolimon soc. Coop. And.

Pol Ind Carvajal s/n. 952 517 313 29718.

Benamargosa

S.A.T. "Trops" 2803

Ctra.Loja-Torre del Mar, km. 73,5 Apto.

Correos 84. 952 500 700

29700. Vélez-Málaga

Frutas Montosa

Finca el Molino, valle niza. 952 513 533

29792. Vélez-Málaga

Reyes Gutierrez S.L.

Camino de la ribera, s/n, apto. 65

952 505 606. 29700. Vélez-Málaga.

AXARQUÍA Tropical S.L.

Morales, 8. 952535078.

29752. Sayalonga

**TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS
DEL AGUACATE****Marmosa, S. Coop. And.**

Pol. Industrial La Peña, 7. 2ª fase.

952 533 389. 29750. Algarrobo

Avosnerja.

Ctra Málaga-Almería. 952 523 057

29780. Nerja

FRUMACO S.L.

Pol Ind La Pañoleta 18. 952 558 100
29700. Vélez-Málaga
Avomix, S.L.
C/ Velázquez 21. Pol. Ind. El higueral, nave 37
Apdo correos 157.
952 505 941. 29700. Vélez-málaga

PASAS

Ucopaxa, S.C.A.

2º grado. Pol. Ind. El olivarillo,
C/ Juan de Juanes, 6, Apdo. 101. 952 503 400
29700. Vélez-Málaga
Hnos. García Vilchez, S.C.
Ctra. de Loja, 14. 952 502 298
29700. Vélez-Málaga
Sdad. Coop. Ntra. Sra. del Rosario
C/ Barranquillo. 952 512 069
29718. El Borge
Portillo y Gámez, S.C.
C/ Parrilla, 8 y C/ Paseo AXARQUÍA 1
952 512 193. 29718. Almáchar
Francisco Palomo Veslasco e Hijos, S.L.
Ctra. Almáchar, 1. 952 512 032
29718. El Borge
Frutos Secos: Frupasan, S.L.
C/ Málaga, 51. 952 512 049
29718. Almáchar

BODEGAS

Ucopaxa, S.C.A. 2º grado

Pol. Ind. El olivarillo, C/ Juan de Juanes, 6,
Apdo. 101. 952 503 400.
29700. Vélez-Málaga
Jorge Ordoñez, S.L.
Plaza de la Constitución. 610 503 890
29718. Almachar
Dimobe, S.L.
Ctra. Almáchar, s/n. 952 400 594
29738. Moclinejo
Bodegas Almijara, S.L.
Ctra. de Canillas de Albaida, s/n. 952 516 039
29754. Cúmpeta
Bodegas Bentomiz, S.L.
C/ Andalucía, 6. 952 553 666
29754. Cúmpeta
Luis Picante
Av. Canillas, 10. 952 516 308
29754. Cúmpeta
Ávila Ávila, Julio Emilio
Camino de árchez, 3. 952 516 035
29754. Cúmpeta
Bodegas Montealegre, S.L.
C/ Cebadilla Alta, s/n. 952 538 180
29793. Torrox
Bodegas Hermanos López Martín
Avda. Andalucía, s/n. 952 553 149
29753. Árchez

CHACINA

Embutidos Beatriz e Hijos, S.L.

C/ Camino de Málaga, 91. 952 730 187
29170. Colmenar
Fábrica de Embutidos La Colmena, S.L.
C/ Pescadería, 8. 952 730 374.
29170. Colmenar
Rimicol, Soc. Coop. And.
Ctra. Málaga-Granada, km 530.
952 730 904. 29170. Colmenar
Caremaxa, S.L.
Urb. Cruce Don manuel, 6. 952 501 340
29711. Alcaucín
Embutidos Molina
C/ Camino de Málaga, 8. 952 730 224
29170. Colmenar

CONCENTRADO DEL JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR (DENOMINADA POPULARMENTE MIEL DE CAÑA)

De la Torre, S.A.

Pz. Del ingenio, 4. 952 533 010
29788. Frigiliana

MIEL DE ABEJA

La flor de Cúmpeta.

Lugar de Tejarejo, 9. 655 037 047
29754. Cúmpeta
Sat San Sebastián
C/ San Sebastian, 41. 952 516 182
29754. Cúmpeta
La flor de la AXARQUÍA
Cortijo Moya, s/n. 952 537 117
29710. Periana
Manuel Lopez Llamas
Bda. Las casillas, s/n 952 554 449
29712. La Viñuela

QUESOS

Agamma, Soc. Coop. And.

C/ triana, s/n. 9527 310 71. 29170. Colmenar
Queseria "La chivirrina"
Los Ventorros de Comares, s/n. 952 115 387
29195. Comares

PESCA

Cofradía de Pescadores

C/ Real, 12. Calera de Vélez. 952 511 201
29751. Caleta de Vélez (Vélez Málaga)

PUBLICACIÓN DIGITALIZADA POR:



CENTRO DE DESARROLLO RURAL DE LA AXARQUÍA

Telf. 952 50 97 27 – Fax 952 50 97 28

e-mail: info@cederaxarquia.org

Web: <http://www.cederaxarquia.org>

C/ Vélez Málaga, núm. 22

29712 La Viñuela (Málaga)

FINANCIAN



PROMUEVEN



COLABORAN

