

# FRIGILIANA

30 de abril

## IV Día de la miel de caña

De 10:00h a 15:30h



Exposición - Molienda en vivo

Degustaciones - Jornadas gastronómicas

Visita guiada a la fábrica

Elaboración de recetas

Concursos de pintura y fotografía

## Día de las cruces de mayo

De 16:00h a 21:00h

### PASACALLES

Bailes populares

Banda Municipal de música

Vendiales

Tuna de derecho

### DEGUSTACIONES GRATUITAS

Recetas típicas con miel de caña

Vino del terreno.



DEPÓSITO LEGAL: MA 575-2017

ORGANIZA  
CONCEJALÍA DE TRADICIONES POPULARES

Ayuntamiento  
de Frigiliana



COLABORAN



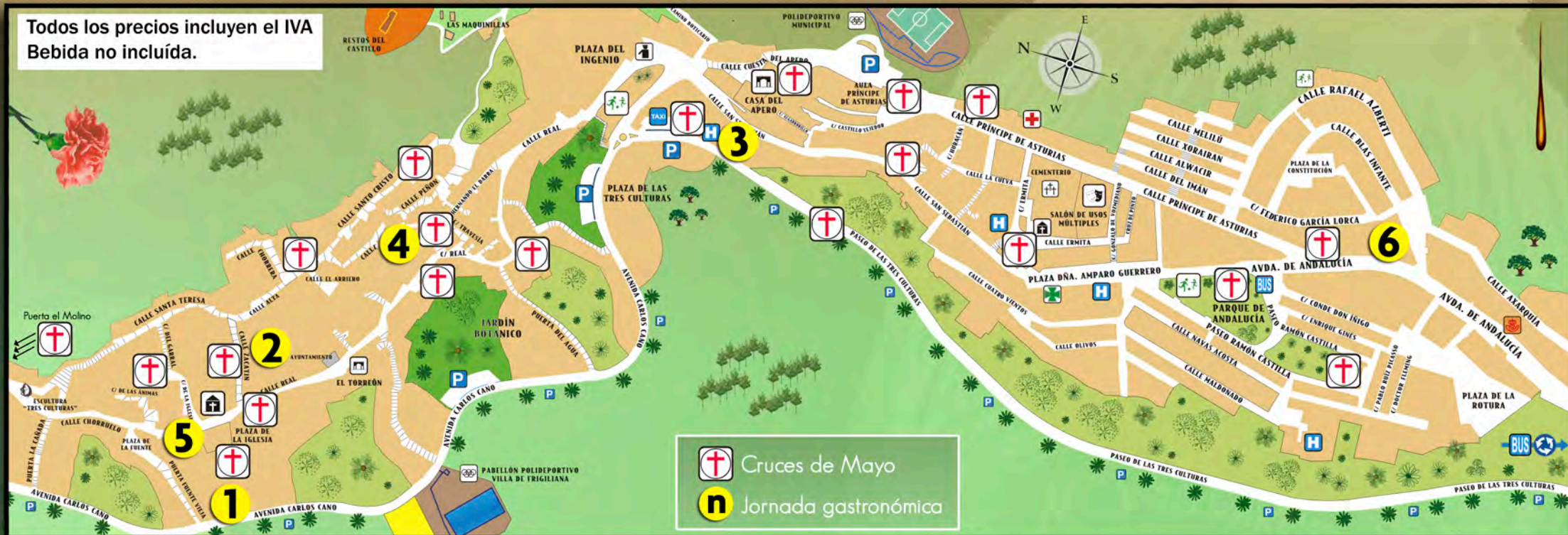
málaga.es diputación

# FRIGILIANA

30 de abril de 2017

## IV Día de la miel de caña Día de las cruces de mayo

Mapa jornada gastronómica  
Mapa ubicación cruces



Todos los precios incluyen el IVA  
Bebida no incluida.

### 1 Rest. Espartero

-Ensalada con fruta y rulo de cabra con miel de caña y frutos secos

-Berenjenas fritas con miel  
-Fritura de pescado

-2 bebidas



Menú para dos personas

20€

697 372 106

Avda. Carlos Cano nº50

### 2 Rest. La Tahona

-Ensalada "Tahona" con base de lechuga, variedad de frutos secos, pan frito y vinagreta de miel.

-Alitas de pollo marinadas en mejunje de miel con patatas fritas.

Postre:

-Flan casero de huevo.

15€

649 304 442

Calle Zacatín nº 28A

### 3 H. Villa Frigiliana

Bufet:

-Ensalada Frigiliana  
-Berengenas con miel de caña  
-Solomillo de cerdo con miel

Postre:

-Naranja con miel de caña  
-Flan de huevo

10€

952 534 008

S. Sebastián nº1

### 4 Rest. Oshun

-Ensalada de queso de cabra malagueño con fruta, vinagreta de frambuesa y miel de caña.

-Foie de pato con mermelada de higo, miel de caña y frutos secos

-Salmón con ali olí de miel de caña y verduras thai • Codillo asado al jerez y salsa de miel de caña con setas

-Arroz con leche de canela y miel de caña • Yogurt natural casero con miel de caña y crujientes de chocolate

20€

952 534 008

C/ Amargura nº15A

### 5 El Conventillo

-Ensalada de queso de cabra con miel de caña o Gambas al chili y miel de caña.

-Moussaka de cordero con miel de caña • solomillo con salsa de manzana, pasas y miel de caña.

-Surprise de vainilla y miel de caña • delicia de naranjas con canela, turrón y miel de caña.

14€

696 635 190

C/ Chorruelo nº2

### 6 Rest. Orihuela

-Ensalada d fruta variada con frutos secos y miel de caña.

-Bacalao en salsa d miel de caña, vino dulce y almendras

-Arroz con leche o macedonia de fruta con miel de caña

14€

645 635 901

Avda. Andalucía nº11

## EL DÍA DE LA MIEL DE CAÑA

El Día de la Miel de Caña surge como una propuesta del ayuntamiento para incluir a Frigiliana en la amplia oferta de fiestas gastronómicas que existen en la provincia, con el aliciente de que lo hace con un ingrediente exclusivo y único.

La primera edición de esta fiesta culinaria se celebró en 2014 con gran éxito de visitantes. Aquel año se abrían al público por primera vez las puertas del Ingenio, única fábrica de miel de caña de Europa, hecho que se repetiría en ediciones anteriores como uno de los principales atractivos de la fiesta.

Todo gira alrededor de la plaza del Ingenio, en el que un escenario tiene actuaciones de la más diversa índole durante toda la jornada festiva.

Además del aspecto puramente gastronómico, existen puestos de artesanos en la propia plaza y los amantes a la fotografía y la pintura pueden participar en el concurso convocado con motivo de la fiesta.



## EL DÍA DE LAS CRUCES DE MAYO

Esta fiesta, restaurada por la Agrupación de cofradías en 1981 tras su desaparición en plena guerra civil, muestra la imagen más bella del pueblo en su anual y rendido tributo a la estación de las flores.

Bien es cierto que el Día de la Cruz se celebra simultáneamente en otros rincones de Andalucía, pero sin ánimo de menosprecio alguno hacia nuestros paisanos, hay que comprender que esta celebración nunca encontrará mejor escenario sobre el que mostrarse que las calles, plazas y adarves de Frigiliana.

Resulta algo etnográfico el sentido de la hospitalidad que corrobora su pasado árabe a la hora de agasajar a los visitantes con las chacinas, tortillas, arropías, marcochas, migas y otras viandas siempre regadas con el exquisito vino que producen estos campos.

