

FRIGILIANA

30 de abril de 2017



IV Día de la miel de caña

De 10:00h a 15:30h

Día de las cruces de mayo

De 16:00h a 21:00h



DEPÓSITO LEGAL: MA 574-2017



Programa



DE 10:00H A 15:30H

- **IV Jornada gastronómica de la miel de caña.**
 - Menús especiales con nuestra dulce miel en los establecimientos adheridos*.
 - Corte de la caña y degustación gratuita de su jugo
 - Exposición de maquinaria y utensilios.
 - Concursos de fotografía y pintura.
 - Elaboración en vivo y degustaciones gratuitas de nuestras recetas más tradicionales con miel de caña.
 - Artesanos locales trabajando en vivo.

12:00h Inauguración oficial

ACTUACIONES

ESCENARIO: PLAZA DEL INGENIO

- Grupo de Baile de Ángela Muñoz
- Grupo Municipal de Coros y Danzas
- Revuelo de volantes

*Consulte el folleto específico de la jornada gastronómica

La miel de caña es un alimento muy completo y rico en principios nutritivos fácilmente asimilables. Estos principios los encontrará usted en otros alimentos, pero son pocos los que se digieren tan fácilmente y es difícil encontrarlos con el grupo de riqueza vitamínica y sales minerales, hidratos de carbono, etc, que posee la miel de caña.



VISITAS GUIADAS AL INGENIO

Durante toda la jornada las puertas del Ingenio Ntra. Señora del Carmen volverán a abrirse para recibir al público en visitas guiadas en grupos de 40 personas cada 30 minutos. En ellas conocerán de primera mano el proceso de elaboración de nuestra única miel de caña y descubrirán la antigua maquinaria y herramientas con la que se elaboraba.

Durante el recorrido se visitarán varias estancias de la actual fábrica que antiguamente fue el palacio de los Condes de Frigiliana.

En la visita se degustarán dulces elaborados con miel de caña y podrán probar el jugo de la caña recién extraído de la misma.

HORARIO: De 10:00h a 15:30h (Último grupo 15:30h)

Un kit de regalo para cada visitante.

IV JORNADA GASTRONÓMICA DE LA MIEL DE CAÑA

Seis restaurantes de la localidad, repartidos por todo el pueblo, han preparado menús especiales con la miel de caña como ingrediente protagonista.

Consulte el folleto específico para conocer los menús, precios y ubicación en el mapa de estos establecimientos.

CONCURSOS DE FOTOGRAFÍA Y PINTURA

Durante toda la jornada los amantes a la pintura y la fotografía podrán participar en sendos concursos en los que el motivo principal y tema para sus obras será la miel de caña y todo lo que rodea a este día en Frigiliana.

Consulte las bases en www.frigiliana.es

Única fábrica de miel de caña de Europa



DE 16:00H A 20:30H

CELEBRACIÓN DEL DÍA DE LA CRUZ

PASACALLES (De 16:00h a 21:00h)

- Panda de verdiales
- Banda Municipal de Música
- Coro Rociero Peña La Amistad
- Tuna de la Facultad de Derecho

DEGUSTACIONES GRATUITAS

- Recetas típicas con miel de caña
- Vino del terreno

EL DÍA DE LA CRUZ

Alrededor de 20 cruces quedarán instaladas por todo el casco urbano de Frigiliana. Los grupos participantes en los pasacalles (grupo de verdiales, banda de música, tuna y coro rociero) **partirán a las 16:00h** desde la plaza del Ingenio en un recorrido que los llevará por cada una de las cruces instaladas.

En cada cruz se agasaja al visitante con recetas típicas de Frigiliana, la mayoría de ellas compuestas con miel de caña y regadas por nuestro dulce vino del terreno.

Mapa de ubicación de las cruces en folleto de jornada gastronómica



LA MIEL DE CAÑA

Origen

La caña de azúcar es una planta proveniente del sureste asiático. Fue llevada a la Península Ibérica por los árabes, cultivándose principalmente en las tierras costeras de Málaga y Granada.

En los albores del Siglo XVII ya existía en Frijoliana un Ingenio denominado San Raimundo, del que hoy aún se conservan restos.

En 1720 la actividad industrial se traslada al actual Ingenio Nuestra Señora del Carmen, situado en el edificio Casa Palacio de los Manrique de Lara y hoy día único productor de Europa.

Proceso

La miel de caña se obtiene de la caña de azúcar mediante su molienda, utilizando unos rodillos o molinos que la comprimen fuertemente obteniendo un jugo que luego se cocina para evaporar el agua y lograr que se concentre.

El producto final tiene una textura parecida a la miel de abeja, de sabor muy agradable.

Propiedades

Es un alimento muy completo y rico en principios nutritivos fácilmente asimilables: sales cálcicas, férricas, vitamina B, azúcares bajos y minerales (potasio, magnesio, hierro).

Destaca, además, por su larga conservación, incluso una vez abierto el recipiente.

Aplicaciones

Es un edulcorante natural (yogures, requesón, queso fresco, cuajada...) además de ser muy útil en repostería y cocina.

En la actualidad está presente en las creaciones de los mejores cocineros, gracias a su recuperación como ingrediente indispensable en la cocina de autor.



IV DÍA DE LA MIEL DE CAÑA DÍA DE LAS CRUCES 2017

ORGANIZA

Ayuntamiento
de Frigiliana



CONCEJALÍA DE TRADICIONES POPULARES

COLABORAN



málaga.es diputación



NUESTRA SEÑORA
DEL CARMEN