

EL ACEITE DE OLIVA EN LAS FIESTAS GASTRONÓMICAS MALAGUEÑAS

Dr. Francisco Lorenzo Tapia
Médico Experto en Nutrición Comunitaria.
Presidente de OLEARUM, Cultura y Patrimonio del Aceite.

Cocina Histórica, Tradicional y Aceite de Oliva
**I CONGRESO ANDALUZ DE COFRADIAS Y ASOCIACIONES
ENOGASTRONOMICAS**
(Comarca de la Sierra Sur de Jaén 6, 7 y 8 de marzo de 2009)

RESUMEN.

La cocina popular malagueña celebra cada año interesantes muestras gastronómicas donde el aceite de oliva virgen extra se convierte en uno de sus principales protagonistas. Unas son Fiestas que simbolizan el inicio de la Primavera como el Día de la Sopa Mondeña; en el Día del Aceite Verdial se realiza un emotivo y merecido homenaje al oro verdial de la Axarquía; en la Fiesta de los Rondeles los molineros dan las gracias a la Virgen por la cosecha de aceituna y la Fiesta del Ajoblanco se inició como una demanda de mejora de infraestructuras y puesta en valor del plato típico de Almáchar. La vinculación del aceite de oliva es grande. Lo cual demuestra la importancia gastronómica y cultural de este elemento clave de la dieta mediterránea.

PALABRAS CLAVES: Fiestas gastronómicas malagueñas. Aceite de oliva. Ajoblanco. Sopa Mondeña. Aceite Verdial. Los Rondeles.

1. INTRODUCCIÓN

El olivo (*Olea Europea Sativa*), árbol mítico donde los haya, tiene orígenes muy antiguos fundiéndose con la historia, cultura y tradición de los países ribereños del Mare Nostrum. Es uno de los protagonistas indiscutibles de la agricultura mediterránea junto al trigo y la vid; siendo estos tres elementos, básicos en la alimentación de los pueblos del Mediterráneo.

La importancia del aceite de oliva parte de la gran cantidad de utilidades que siempre ha tenido, no sólo como alimento, sino como producto de la medicina tradicional, la higiene y la belleza; como combustible para iluminar, lubricante para las herramientas, impermeabilizante o su floreciente comercio que propició el desarrollo de la economía mediterránea.

El cuerpo humano, para mantener sus funciones vitales, necesita un equilibrio entre los distintos grupos de alimentos (hidratos de carbono, proteínas y lípidos o grasas). Las grasas ocupan un lugar predominante dentro de la dieta, al ser nutrientes indispensables para el organismo. Su función principal aportar la energía necesaria que permite al individuo desarrollar su actividad física e intelectual. Son también una fuente de calor y son necesarias para la absorción de las vitaminas solubles en agua (A, D, E, K).

Dentro de las grasas, las que proporcionan mayores beneficios para la salud son las monoinsaturadas, siendo su máximo exponente el aceite de oliva, que al mismo tiempo garantiza una ingesta apropiada de ácidos grasos poliinsaturados esenciales, de ahí que se constituye como principal fuente de grasas en la dieta mediterránea.

El aceite de oliva virgen es un zumo natural que conserva el sabor, aroma, vitaminas y propiedades de la aceituna, siendo el único aceite vegetal que se puede consumir tal y como se obtiene. No es sólo una grasa culinaria de agradable sabor, que favorece el consumo de otros alimentos, sino que su valor nutritivo y sus beneficios para la salud han sido sobradamente demostrados.

Aunque se trata de una grasa rica en calorías (9 cal/g), la experiencia demuestra que las poblaciones que toman diariamente 60 gr. de aceite de oliva tienen una vida sana y que su consumo dentro de una dieta equilibrada, sustituyendo a otras fuentes de grasa menos convenientes, no produce sobrepeso.

El aceite de oliva junto al pan, el vino, las verduras y el pescado entre otros, constituye el pilar básico de la Dieta Mediterránea. ¿Cómo podría entenderse esta ancestral forma de alimentarse sin el oro líquido obtenido a partir de las aceitunas?

No nos queda más remedio que utilizar el mejor de los aceites de oliva; aquel que tiene hasta apellidos: aceite de oliva virgen extra; y en España y en Andalucía tenemos sobradamente donde elegir. ¿Llegará algún día el momento donde “descorchemos” una botella del mejor aceite de oliva en los establecimientos de restauración?

En la provincia de Málaga, plagada de tradiciones y leyendas, también se celebran una serie de fiestas en torno al aceite de oliva que denotan la importancia que a lo largo de la historia han tenido en nuestras vidas. Os presento alguna de ellas: Fiesta de los Rondeles de Casarabonela, Fiesta del Ajoblanco de Almáchar, Día del Aceite Verdial de Periana o el Día de la Sopa Mondeña.

2. DÍA DEL ACEITE VERDIAL. EN HOMENAJE AL ORO LÍQUIDO AXARQUICO

Todos los años en torno al mes de abril el municipio de Periana acoge a miles de visitantes que acuden a degustar una de las variedades de aceite de oliva de más curiosas y de mayor calidad de Andalucía, el aceite de oliva de la variedad Verdial. Variadas degustaciones, un desayuno molinero y el folclore típico de esta comarca amenizarán esta festiva jornada.

El Día del Aceite Verdial de Periana, que cumple una decena de ediciones representa una cita gastronómica de primer orden en el calendario festivo de la comarca de la Axarquía malagueña. Esta jornada se organiza para homenajear al conocido como ‘oro líquido’, el producto estrella de la comarca. La aceituna verdial de Vélez es una de las variedades más singulares de los aceites de oliva de Andalucía y se caracteriza por su sabor afrutado y dulce. Este aceite se elabora con mimo en las dos almazaras del municipio, la de San José Artesano, en la pedanía de Mondrón, y la de San Isidro, en el núcleo urbano de Periana.

Curiosamente, este ‘oro líquido’ es el último en elaborarse en la provincia de Málaga, ya que las aceitunas verdiales se suelen recoger durante el mes de marzo. Por esa razón, esta fiesta se asienta en plena primavera, convirtiéndose en un referente de los eventos gastronómicos de la provincia de Málaga.

La jornada que se celebra en el bello enclave de Periana suele iniciarse ya de mañana donde los visitantes pueden degustar un típico desayuno molinero, compuesto por pan recién hecho,

aceite de oliva virgen extra “Verdial”, bacalao salado y habas frescas. Durante toda la jornada se podrán probar y adquirir el aceite de las dos cooperativas del municipio, así como otra serie de productos propios de la Alta Axarquía, como dulces, vino moscatel, pasas o frutos secos.

El día festivo es amenizado por el folclore más arraigado en esta zona de la provincia, los verdiales. Distintas pandas ataviadas con coloridas vestimentas se encargan de llevar los ritmos autóctonos de la provincia por los distintos puntos de la fiesta; unos cantes desgarradores acompañados por el ritmo frenético del violín, bandurria, laud, guitarras, platillos y pandero, hacen las delicias de los visitantes.

Además de poder comprar aceite, dentro de este itinerario se puede conocer el antiguo proceso utilizado hasta hace más bien poco para extraer el aceite de oliva. Tanto la cooperativa de San José Artesano como la de San Isidro, conservan utensilios y enseres de aquel método tradicional, como las piedras del molino, prensas o capachos, que son exhibidas para el disfrute del público. De hecho, existe un pequeño museo a tal efecto: el Museo del Aceite de Mondrón.

El término municipal de Periana no sólo es conocido por la producción de aceite de oliva de la variedad verdial o por su famosa “corría de melocotones”, también lo es por contar con un entorno privilegiado donde la naturaleza se expresa con sus mayores galas. Su término municipal se encuentra jalonado de aldeas y diseminados rurales entre los que destacan la aldea de Mondrón, cuna del aceite verdial y en la que podemos visitar olivos verdiales centenarios de portes monumentales. Curiosamente un olivar centenario sirve de idílico patio de recreo para los niños y niñas de la escuela. ¡Qué envidia! ¿Verdad?

Otra aldea es la de Guaro situada en la falda sur de la Sierra de Alhama, donde se puede disfrutar de un paisaje primaveral espectacular junto al nacimiento del río Guaro y teniendo como telón de fondo los olivos y el cercano pantano de La Viñuela. Muy cerca se encuentran los famosos Baños de Vilo, un antiguo balneario de aguas sulfurosas recientemente restaurado y que se dio a conocer en el S. XVIII gracias a sus propiedades saludables dermatológicas.



Desayuno molinero típico: pan con aceite verdial, bacalao salao y habas frescas (P. Lorenzo)
Los asistentes son agasajados con un típico desayuno molinero (P. Lorenzo)



Durante la jornada pueden degustarse y adquirirse el oro verdial de la Axarquía (P. Lorenzo)

3. FIESTA DE LOS RONDELES. NOCHE DE PASIÓN Y FUEGO.

Casarabonela es un pequeño municipio de la Sierra de las Nieves que celebra todos los años una procesión donde se unen elementos paganos y religiosos para agradecer la cosecha de la aceituna. De las fiestas relacionadas con el aceite de oliva en la provincia de Málaga, es quizás la Fiesta de los Rondeles la más antigua.

La Fiesta de los Rondeles de Casarabonela hunde sus raíces en unos ritos casi medievales. Aunque el origen más claro está en el siglo XVIII, cuando los molineros de aceite empezaron a llevar en procesión sus capachos ardiendo en un sencillo acto de acción de gracias por la cosecha de aceitunas a la Virgen de la Divina Pastora, lo cierto es que la relación del fuego con la madrugada del 12 al 13 de diciembre es todavía más remota.

Esa noche, víspera de Santa Lucía, es símbolo de luminosidad y claridad para muchas culturas desde la Edad Media. No en vano, el nombre de esta santa mártir procede de la palabra latina *lucem* (luz) y el significado de Lucía ha pasado a la historia como luminosa o llena de luz. En una jornada mágica, las llamas iluminan la noche y calientan los espíritus.

Tal vez por eso, el pueblo de Casarabonela se oscurece todas las noches del 12 de diciembre para dejar paso a los portadores de los rondeles ardiendo, que alumbran la procesión de la Divina Pastora evocando, tal vez, iluminación espiritual. Al principio los rondeles iban desplegados, siendo su combustión mucho más rápida, este fue el motivo por el que en 1974 se adoptó la costumbre de llevarlos enrollados, para así poder garantizar su duración a lo largo de la procesión.

Sea como fuere, todos los años se repite esta costumbre ancestral, que, tras unos años en el olvido desde la Guerra Civil, ha cumplido más de 25 años de ediciones ininterrumpidas.

Declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía en 2001, la procesión de la Virgen de los Rondeles se ha convertido en un espectáculo mágico y evocador de tiempos

remotos, anteriores incluso al Cristianismo para algunos. No en vano, hay quien le atribuye un origen pagano, como lo demostraría el hecho de que en los primeros tiempos participaran también mujeres como portadoras de los capachos.

Con todo, la tradición católica impregna hoy por hoy este ritual, en el que la imagen de la Virgen, talla inspirada en la Divina Pastora de Capuchinos (Málaga), es llevada en un trono y trasladada desde la ermita de la Veracruz hasta la iglesia parroquial de Santiago Apóstol. Los candiles encendidos y colgados en las rejas de las ventanas y balcones por los vecinos, alumbran el camino a los portadores, que guardan entre ellos una prudencial distancia para evitar males con el fuego. Justo detrás, otro personaje se encarga de echar serrín sobre el aceite ardiendo que escapa de los capachos con idea de prevenir resbalones entre quienes llevan el trono. Hay que recordar que el itinerario procesional transita por algunas de las calles más angostas y empinadas, que nos recuerdan el pasado morisco de este bello rincón de la Sierra de las Nieves. Acompañan la procesión los miembros de la Pastoral Municipal que al son de almireces, sonajas y zambombas artesanales interpretan viejas melodías. Tras la bendición del fuego que acompaña a la patrona, la procesión finaliza ya de madrugada en la plaza principal de Casarabonela donde todos los años la Asociación Amigos de los Rondeles ofrece a todos los asistentes una degustación de tostones con aceite untados con ajo, buñuelos de viento y chocolate caliente.

La celebración de esta noche tan especial, coincide con la celebración del Mercado del Aceite, donde distintas degustaciones y muestras de tareas relacionadas con su elaboración son algunos de los atractivos para visitarlo. Además se celebran degustaciones de comida tradicional en algunos de los rincones más típicos del casco urbano. En el programa festivo también se incluyen visitas guiadas a la almazara de la Cooperativa del Sagrado Corazón, al antiguo molino de aceite de los Mizos reconvertido en Museo del Aceite y a algunos de los monumentos más destacables del pueblo.

Para los más pequeños se organizan actividades que intentan inculcar y divulgar las tradiciones de la Sierra de las Nieves, para ello se realizan talleres de cocina, de sacos aromáticos, albardonería, esparto y barro.

EL PIPEO DE CASARABONELA

Es el plato más típico característico de la gastronomía local de Casarabonela. Es un plato rescatado del olvido gracias al empeño de los lugareños que han vestido de largo este sencillo guiso vegetal huérfano de proteínas animales. Quizás sea la lechuga, un ingrediente típico de ensaladas quien sea el protagonista invitado de este plato caliente.

Ingredientes: Lechuga, guisantes, habas, alcachofas, aceite de oliva virgen extra, agua, sal, patatas, almendra, tortillitas de pan rallado, migas de pan, ajo, comino, laurel y pimentón.

Preparación: Se ponen las habas y las lechugas en cocción. Se prepara un refrito de almendra, pan, ajo, especias, comino y pimiento molido; después se maja y se le añade a las habas y a las lechugas cocidas. Al final se le añaden las tortillas de pan rayado, huevo y se dejan cocer durante diez minutos.



Los rondeles ardiendo con aceite son los elementos más singulares de la noche (P. Lorenzo)



De madrugada se ofrecen buñuelos de viento, pan con aceite y chocolate caliente (P. Lorenzo)

4. FIESTA DEL AJOBLANCO. LA LEYENDA DE UN DÍA DE VERANO

En 1968, un vecino de Almáchar que trabajaba en Málaga tuvo la idea de invitar a políticos y periodistas de la capital a visitar su pueblo con una doble intención: mostrar lo mejor de la gastronomía y las costumbres de la localidad; y por otro, atraer la atención de los políticos de la época para que solucionaran el problema de incomunicación que sufría la zona.

Fue así como nació la Fiesta del Ajoblanco, recientemente declarada de Interés Turístico Nacional de Andalucía y de Singularidad Turística Provincial. Se celebra el primer sábado de septiembre y los visitantes pueden disfrutar de un apretado programa de actos, a la vez que se hace obligada una visita por las angostas y empinadas calles del pueblo, con auténticos museos al aire libre donde se exponen reliquias de un gran valor histórico (aperos de labranza,

ajuares, cerámica de barro, escenas genuinas del pueblo, proceso de recolección y transformación de la uva pasa...) o se improvisan corralillos para albergar animales.

A lo largo de todo el recorrido por calles y rincones de la localidad, se pueden encontrar tenderetes donde los vecinos reparten el vino moscatel del terreno y el famoso Ajoblanco, una sopa fría realizada con agua, almendras crudas, miga de pan, ajo, sal, vinagre y aceite de oliva virgen extra verdial. Este elixir además de apaciguar la sed veraniega, ayuda a quien lo toma a reponerse de las innumerables cuestas del pueblo. Si bien en otras zonas se toma como primer plato en forma de sopa, aquí se ingiere bebido y acompañado de uvas moscatel del terreno.

Entre los numerosos actos festivos de la jornada, existe uno muy entrañable, espontáneo y enriquecedor: sobre la medianoche, en la plaza conocida como Puerta Ancha, personas de todas las edades se reúnen para jugar a la rueda al son de viejas coplas que hablan de enamoramientos, piques, piropos, sucesos, etc. Las mujeres mayores son las que llevan la iniciativa mientras los más jóvenes se dejan llevar y van aprendiendo los diversos pasos que las parejas utilizan para cruzarse de un lado a otro del corro. Mientras en las plazas principales la verbena continúa donde la gente busca convertirse en protagonista de la fiesta de su pueblo.

Gracias a la Fiesta del Ajoblanco, Almáchar está más cerca de Málaga, la nueva carretera redujo en veinte kilómetros la distancia hasta la capital, pero además las antiguos juegos de sus moradores están más cerca de las nuevas generaciones mediante una iniciativa tan sencilla como efectiva, la de cogerse de las manos y girar en torno a la tradición oral. ¿Os atrevéis?

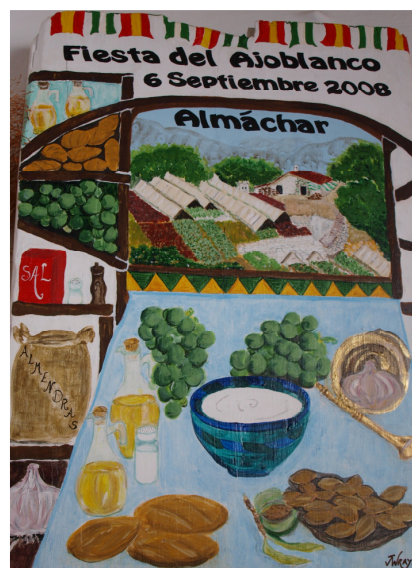
AJOBLANCO MALAGUEÑO

Ingredientes:

150 g. almendras crudas. 3 dientes de ajo. 300 g. miga de pan. 1/4 litro aceite de oliva virgen extra de la variedad Verdial de Vélez. Vinagre y sal (a gusto).

Preparación:

Se remoja la miga de pan con agua y se tritura junto con las almendras sin piel, el aceite de oliva, el vinagre, la sal y un poco de agua hasta conseguir una crema fina. Posteriormente se cuele, se le añade agua y se debe meter en la nevera varias horas para que se ponga frío. Se suele servir junto a uvas de la variedad moscatel. Es un plato sencillo de preparar, lo difícil es conseguir el punto perfecto. Fuente: M.I. Ayuntamiento de Almáchar.



Cartel anunciador de la edición del 2008 (Foto: Paco Lorenzo).



Los visitantes son agasajados con Ajoblanco y un ramito de uva moscatel (Paco Lorenzo)

5. DÍA DE LA SOPA MONDEÑA. UNA JOYA DE LA GASTRONOMÍA POPULAR DE LA SIERRA DE LAS NIEVES.

El municipio de Monda, se encuentra ubicado en una de las laderas de la Sierra Alpujata, que a su vez se incluye en el Parque Natural de la Sierra de las Nieves. El pueblo sirve de puerta al Valle del Guadalhorce si se accede desde la Costa del Sol, al encontrarse situado entre Marbella y Coín. En el Cerro de la Villeta se levanta la figura esbelta del Castillo de Monda, actualmente reconvertido en un precioso hotel que resulta ser un magnífico mirador desde donde se divisa todo el entorno montañoso de la Sierra de las Nieves, parte de la Hoya de Málaga y, por supuesto, el blanco casco urbano de Monda.

Con la llegada de la Primavera se inicia un nuevo ciclo festivo en la provincia malagueña, con jornadas gastronómicas como la que se celebra en Monda, bello rincón de la Serranía de las Nieves, declarada Reserva de la Biosfera.

La celebración de la Sopa Mondeña nace en el año 1996 con el objetivo de promocionar y hacer una demostración gastronómica en homenaje a su plato más famoso, considerado ya como uno de los emblemas gastronómicos de la Sierra de las Nieves. Se trata de un plato sencillo, pero contundente que utiliza los productos más típicos del terreno. Pan, aceite de oliva virgen extra, pimiento y ajo, son algunos de estos ingredientes, aunque el que le da un toque distinto a esta sopa es el denominado 'tomate de culo', que se deja secar durante todo un año. Además de los mencionados productos, hay quien añade otros como habas, patatas o espárragos. Lo curioso de este plato es que en realidad pueden ser dos a la vez si se convierte la sopa en el llamado "sopeao", que consiste en añadirle aceite de oliva virgen extra en crudo, un poco de sal y huevos cocidos o fritos a la sopa ya elaborada.

Desde sus inicios y en sus sucesivas ediciones ha ido adquiriendo una relevancia cada vez mayor, de manera que en la actualidad se ha convertido en una de las celebraciones más destacadas del municipio de Monda. Además de la degustación de la famosa sopa mondeña

junto con una copita de vino, la fiesta tiene una serie de actos paralelos como son las actuaciones musicales, a lo que se suma el adorno de las calles y la colocación de una serie de tenderetes donde se muestran los productos más típicos de Monda.

Este doble plato tiene su origen culinario en lo más profundo del mundo etnográfico popular, estando asociada a las labores agroganaderas. Especial importancia tenía y tiene este plato dentro de las campañas de recogida de aceitunas durante los meses invernales, por ser un plato con una gran riqueza en calorías y su fácil y rápida elaboración. Asimismo, no hay que olvidar que este sabroso plato también era preparado con esmero y buen hacer por los carboneros, oficio muy arraigado antiguamente por estos contornos y que por cientos, trabajaban nuestras sierras hasta bien entrado el siglo XX. Esta festividad es un homenaje tanto a la gastronomía mondeña como a aquellas personas, que en aquellos tiempos difíciles, supieron hacer un plato tan succulento y exquisito con unos ingredientes tan básicos.

Toda la elaboración de este curioso plato puede verse de cerca ya que numerosas familias compiten con una cocina improvisada en las puertas de sus casas para elaborarlo y poder disfrutarlo entre amigos y familiares. En el centro de la plaza los visitantes hacen cola para degustar la gran sopa que se reparte entre todos los asistentes. En este singular enclave, a las puertas de la Iglesia de Santiago, los más veteranos del pueblo conocedores de la antigua receta, elaboran en un `dornillo` gigante la también conocida como sopa “poncima”, con más de cien kilos de pan, pimientos, tomates de cuelga, ajos, agua, aceite de oliva y huevos.

Aprovechando la jornada gastronómica se puede conocer el pasado más popular de Monda visitando la Casa Museo de Mari Gloria, un museo etnográfico localizado en uno de los inmuebles más antiguos. Podrán observarse multitud de herramientas empleadas antaño en labores caseras o del campo. Otra de sus ofertas turísticas en su pintoresco paisaje que alterna perfectamente el medio ambiental con el agrícola, conformando idílicas estampas, como las de olivos y almendros, rodeados por bosques mediterráneos donde abundan alcornocques, encinas, chaparros, pinos o el pinsapo bajo un rico sotobosque mediterráneo.

SOPA MONDEÑA

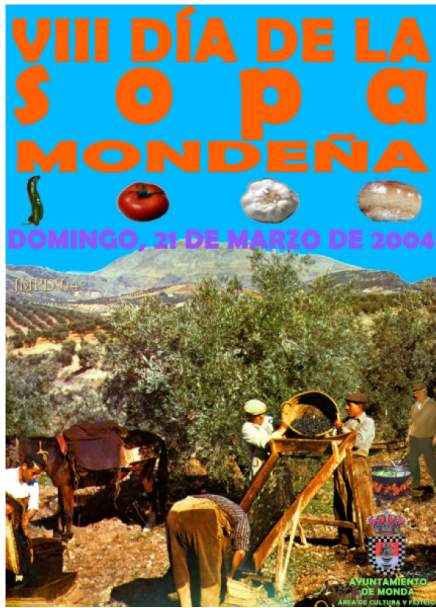
Ingredientes: Pan cateto ½ Kg. Aceite de Oliva Virgen Extra ¼ Litro. Ajo 1 Cabeza. Pimientos 2 ó 3 Unidades. Tomates de Culo ½ Kg. Agua 1 Litro.

Preparación: En una sartén o perola, hacer un refrito vertiendo los ajos picados, los pimientos y tomates, añadir sal y según gusto, añadir espárragos, habas, patatas, etc., y dejarlo freír unos minutos. Una vez llegado a este punto, vertimos agua al sofrito, y antes de borbotear, se le escalfa los huevos; tras ello, y una vez picado el pan (de por lo menos varios días), vertemos el contenido del refrito antes elaborado en el dornillo; Y ya tendríamos listo nuestro primer plato.

EL “SOPEAO”

Ingredientes: Sopa Mondeña (hecha antes). 2 Huevos, Sal y Aceite de Oliva Virgen Extra.

Preparación: La ventaja de este segundo plato es que una vez preparada la sopa Mondeña, apartamos un poco de esta, le ponemos un poco de aceite de oliva virgen extra, una pizca de sal y dos huevos fritos o cocido y se revuelve un poco. La elaboración de este plato tradicional se remata en el dornillo, que en el caso del que prepara el Ayuntamiento de Monda es de proporciones descomunales (1’4 metros de diámetro) sacado de una gran teta de chaparro de una pieza única. Fuente: M.I. Ayuntamiento de Monda.



Cartel Edición de 2004 (Ayuntamiento Monda)



Tomate de "culo o de cuelga" (P.Lorenzo)



Los lugareños elaboran sus propias sopas para invitar a familiares y amigos (Paco Lorenzo)



Impresionante "Dornillo" usado para esta jornada gastronómica. (Paco Lorenzo)

BIBLIOGRAFÍA.

- M. I. Ayuntamientos de Periana, Casarabonela, Almáchar y Monda.
- Rueda García, F. La Cocina Tradicional Malagueña. 2005.
- Asociación Amigos de los Rondeles de Casarabonela.
- Málaga. Sol, Vino y Aceite. Patronato Provincial de Turismo de la Costa del Sol.
- Fotografías: Francisco Lorenzo Tapia.