

# FRIGILIANA

28 de abril de 2018



## *Día de la miel de caña*

*De 10:00h a 15:30h*

Exposición - Molienda en vivo - Bailes populares

Degustaciones - Jornadas gastronómicas

Visita guiada a la fábrica

Elaboración de recetas

Concursos de pintura y fotografía

## *Día de la Cruz de Mayo*

*De 16:30h a 21:00h*

### **PASACALLES**

Coro Rociero - Verdiales - Bailes populares

Banda Amigos de la Música de Frigiliana

Tunas de Derecho y Filosofía y Letras

### **DEGUSTACIONES GRATUITAS**

Recetas típicas con miel de caña

Vino del terreno



# Programa

DE 10:00H A 15:30H

## V 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.



## 12:00H - INAUGURACIÓN OFICIAL

## ACTUACIONES

### Escenario Plaza del Ingenio

- Grupo de Baile de Ángela Muñoz
- Grupo de Coros y Danzas



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.

*Única fábrica  
de miel de caña  
de Europa*



## 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.**

## V JORNADA GASTRONÓMICA DE LA MIEL DE CAÑA

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

El la siguiente página encontrará el mapa de ubicación y menús.

## CONCURSOS DE FOTOGRAFIA 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](http://www.frigiliana.es)**



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

# 2018

Mapa Jornada Gastronómica  
Mapa ubicación de cruces



## 1 Hotel Villa Frigiliana

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

### Postre:

- Naranja con miel de caña
- Flan de huevo

12€

☎ 95 253 40 08

📍 C/ S. Sebastián 1

## 2 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 o solomillo con salsa de manzana, pasas y miel de caña.

- Surprise de vainilla y miel de caña o delicia de naranjas con canela, turrón y miel de caña. (Incluye bebida)

17€

☎ 696 635 190

📍 C/ Chorruelo 2

## 3 Alegría del barrio

- Ensalada mixta con miel de caña o crema de calabacín

- Pinchito con patatas

- Tarta de queso con miel (Incluye bebida)

11€

☎ 635 62 10 18

📍 C/ Chorruelo 16

## 4 Sal y Pimienta

- Tortitas de calabacín y pimientos con miel de caña

- Pata de pato asada con verduras y patatas caramelizadas con miel de caña

- Buñuelos de manzana caseros, servidos con miel de caña y azúcar glass (incluye bebida)

17€

☎ 95 253 40 11

📍 Pza. 3 Culturas 1

## DÍA DE LA CRUZ-DE 16:30h a 20:30h

### PASACALLES (De 16:30h a 21:00h)

- Panda de verdiales
- Banda Municipal de Música
- Grupo de Coros y Danzas de Frigiliana
- Coro Rociero Peña La Amistad
- Tuna de la Facultad de Derecho
- Tuna de la Facultad de Filosofía y Letras

### DEGUSTACIONES GRATUITAS

- Recetas típicas con miel de caña
- Vino del terreno



## EL DÍA DE LA CRUZ EN FRIGILIANA

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, grupo de coros y danzas, tunas y coro rociero) partirán a las 16:30h 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.



## LA MIEL DE CAÑA

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 Friquiliana 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.



## V DÍA DE LA MIEL DE CAÑA DÍA DE LAS CRUCES 2018

ORGANIZA



COLABORAN

