

## ¿Qué es Slow Food?

Slow Food es una asociación internacional sin ánimo de lucro nacida en 1986 como respuesta a la invasión homogeneizadora de la “fast food” y al frenesí de la “fast life”. Hoy agrupa a más de 80.000 personas en 104 países de los cinco continentes.

Slow Food restituye dignidad cultural a la comida, promueve la educación del gusto y se bate por la defensa de la biodiversidad. Salvar una raza o una especie vegetal en vías de extinción, significa preservar un ambiente, recuperar una receta, regalar un placer al paladar si este está suficientemente educado para apreciarlo.

A través del **Arca del Gusto**, Slow Food guarda simbólicamente variedades vegetales y razas animales en peligro de desaparición.

Apoya mediante los Baluartes a proyectos concretos con el fin de salvaguardar no solo razas animales y variedades vegetales, sino también antiguas técnicas de producción, productos excelentes y los lugares donde se elaboran, hoy en particular en los países con mayores dificultades.

Slow Food es educación alimentaria y del gusto, innovadora y original, basada en el despertar y formación de nuestros sentidos; en la degustación como experiencia formativa y de conocimiento; en el aprendizaje de las técnicas productivas de los alimentos.

**Formar parte de Slow Food significa educar y educarse**



Slow Food® SevillaySur



Slow Food® SevillaySur

[www.slowfood.es](http://www.slowfood.es)

**ALIMENTOS RECOMENDADOS**

**BOLLO  
DE ACEITE**

# BOLLO DE ACEITE

## CATEGORÍA ALIMENTARIA

Es un producto muy típico de Alhaurín el Grande, se elabora exclusivamente en este pueblo, es uno de los productos más significativos de la repostería tradicional del Valle del Guadalhorce.

## DESCRIPCIÓN BREVE

Los productos que se utilizan para la preparación de los bollos de aceite, son los productos que abundaban en épocas pasadas en la zona, como pueden ser la harina y el aceite.

Los ingredientes que se utilizan en su elaboración son: 1l. aceite, ½ l. agua, harina de fuerza, la que admita. Para que se mezclen mejor los productos es conveniente que el aceite esté frío y el agua templada.

Se amasa hasta que esté elástica la mezcla, una vez terminada la elaboración de la masa se coge una pequeña cantidad y se extiende, dejando la masa muy fina, y este es el gran secreto de los bollos de aceite, la masa debe ser lo suficientemente fina para que luego en el horno pueda subir pero sin llegar a romperse. A este trozo de masa se le añade azúcar en los bordes de la base formada y se dobla longitudinal y transversalmente hasta que queda en forma de rectángulo, totalmente cerrado, para que al meterlo en el horno la masa suba bien.

Antes de meterlo en el horno se pinta con aceite y azúcar en la cara contraria a la de los pliegues. Ahora ya está listo para meterlo en el horno, éste debe tener una temperatura fuerte, se sacará cuando la parte superior del bollo esté dorada. La elaboración de este dulce requiere mucha técnica, principalmente para conseguir la masa fina con la que se elaboran, por ello en los obradores tradicionales suelen haber una o dos personas especializadas en su preparación. Los obradores han tratado de mecanizar parte del proceso, pero no han podido hacerlo, las máquinas no pueden conseguir un espesor de la masa fina con la que se elaboran los bollos de aceite. Este dulce de la repostería tradicional del Guadalhorce sigue guardando su esencia y se sigue elaborando como se ha hecho siempre con gran cuidado y esmero.

## ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN / CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES:

Es un dulce típico de Alhaurín El Grande. En la antigüedad se hacían en invierno, ahora es fácil encontrarlos en los obradores tradicionales de la localidad durante todo el año.

## REFERENCIAS HISTÓRICAS FIDEDIGNAS SOBRE SU PRESENCIA EN EL TERRITORIO Y, EN SU CASO, DOCUMENTACIÓN QUE LAS ACREDITE:

Este es un dulce de la repostería tradicional del Valle del Guadalhorce, que al igual que otros de la comarca parece tener orígenes árabes, de hecho sus ingredientes son los básicos de la dieta mediterránea.

Las referencias a este dulce son de los años 70, en algunos libros populares donde se recogen costumbres y tradiciones de nuestros pueblos.

## ¿EL PRODUCTO SE ELABORA EN EL ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN?

Este dulce sólo se elabora en Alhaurín el Grande, municipio perteneciente al Valle del Guadalhorce.

## ¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO?

Aunque es un producto típico de Alhaurín el Grande, además de encontrarlo en las pastelerías y obradores de dicho municipio también se pueden encontrar en la actualidad en otros establecimientos del Valle del Guadalhorce, que normalmente lo suelen traer por encargo.

## **NÚMERO DE PRODUCTORES**

En el municipio de Alhaurín el Grande se pueden encontrar 7 obradores que elaboran los conocidos bollos de aceite.

## **NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS PRODUCTORES**

Obrador Tita Gracia  
Pastelería Guzmán  
Pastelería panadería El Colmenero  
Pastelería El Rubio  
Confitería José Miguel Pastelero  
Obrador La Mara  
Obrador Vicente plaza  
Panadería Valderrama

## **¿SE GARANTIZA QUE EL PRODUCTO ESTÁ TOTALMENTE LIBRE DE OGM?**

Si

## **NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:**

- El Colmenero de Alhaurín S.L. 952490742  
Ctra. Málaga, 41 - C.P. 29120 - ALHAURIN EL GRANDE - MÁLAGA
- El Rubio comercial de alimentación S.L. 952491837  
Blas Infante, s/n - C.P. 29120 - ALHAURIN EL GRANDE - MÁLAGA
- Confitería Guzmán - Panaderías, pastelerías y reposterías.952490370  
Nueva, 155 - C.P. 29120 - ALHAURIN EL GRANDE - MÁLAGA
- Valderrama torres J. 952490187  
Torremolinos, 12 - C.P. 29120 - ALHAURIN EL GRANDE - MÁLAGA

GDR Valle del Guadalhorce  
C/ Dehesa Nº 80 Pizarra (Málaga)  
Telf: 952483868  
Fax: 952483869  
e-mail: agroindustria@valledelguadalhorce.com

Convivium: slow food SevillaySur

Responsable: Margarita Jiménez Gómez; DNI 53687328

E-mail: margajimenez@hotmail.com