

¿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

**LECHUGA
MALAGUEÑA**

LECHUGA MALAGUEÑA



NOMBRE DEL PRODUCTO

“Lechuga Malagueña”, blanca o morena.

CATEGORÍA ALIMENTARIA

Es una lechuga muy apreciada en la zona por su sabor característico. Es un producto típico de los huertos de Málaga.

DESCRIPCIÓN BREVE

Es una hortaliza que se cultiva en huertas de regadío en primavera, otoño e invierno, en verano su cultivo es muy difícil por su tendencia al espigado con las altas temperaturas.

Es una lechuga tipo Mantecosa, tiene un marcado sabor aceitoso, dejando en el paladar una suavidad especial que la diferencia de otras variedades mantecosas. Tiene un tamaño medio con un cogollo bien marcado y protegido por una fila de hojas erectas y con bordes festoneados. La intensidad de color hace que la lechuga malagueña se diferencie a su vez dos tipos de variedades:

- Lechuga Malagueña Blanca. Las hojas tienen un color verde medio a claro muy brillante.
- Lechuga Malagueña Negra. Sus hojas tienen un aspecto brillante pero la intensidad del color es mayor, tienen un tono verde medio oscuro.

ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN / CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES:

El cultivo de la “Lechuga Malagueña” se centra principalmente en las zonas de mayor abundancia de agua de la zona del Valle del Guadalhorce, concretamente en los municipios de Coín y Alhaurín el Grande, es una zona de regadíos tradicionales de la comarca, considerados de origen árabe. Los primeros datos documentales de dicho cultivo se remontan al siglo XVIII.

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

Esta variedad se conoce en la zona desde siempre, ha estado siempre en las huertas de regadío de la comarca. En los últimos tiempos ha tomado gran importancia en los mercados locales, debido a sus peculiares características de sabor y textura, siendo muy apreciada en la zona.

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

Sí. La lechuga malagueña se siembra principalmente para el autoconsumo, aunque hay agricultores de la zona que la producen y comercializan en los mercados locales, donde se realiza la primera venta, sin ningún tipo de transformación, ni envasado peculiar. Las lechugas llegan al mercado simplemente envasadas en cajas de polietileno. Desde aquí pasa a manos de los comercios de la Comarca. Por lo que el ámbito de ventas es principalmente comarcal.

Es muy típica en la zona la forma de presentar la lechuga malagueña en ensalada, llamado “lechuga con caldo”, que se come con cuchara, no con tenedor. Para elaborar esta ensalada se corta muy finamente la lechuga, en láminas de apenas 0,5 cm, a las que se les añade aceite de oliva virgen extra, sal y limón al gusto, se revuelve y a continuación se agrega agua hasta que las hojas quedan flotando.

¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO?

El producto se puede encontrar en los mercados locales, por lo que la producción es destinada principalmente al consumo de la Comarca y en menor medida a la provincia. En la actualidad está siendo desplazada por la variedad de cogollo o por iceberg, debido a que en las grandes superficies, donde se centra las mayores ventas no se encuentra.

También les afecta el manejo en el proceso de elaboración, ya que, hay estaciones del año en las que no se suele utilizar, perdiendo cuota de mercado.

EN CASO AFIRMATIVO, ¿EN QUÉ CANTIDADES?

Las cantidades que se producen varían a lo largo del año de unas estaciones a otras, siendo en otoño cuando hay mayor oferta en los mercados, pudiéndose encontrar en estas fechas unas 50.000 piezas de lechuga por mes. Hay tendencia a utilizar la denominación “Lechuga Malagueña” incorrectamente, denominando a las lechugas romanas como “Lechuga Malagueña”.

NÚMERO DE PRODUCTORES

En la comarca podemos encontrar aproximadamente unos 50 productores.

NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS PRODUCTORES

Juan Solano Gómez
Pepe Álvarez Souto
Francisco Ramírez
Francisco Martín
José Pacheco
Salvador Luque Galiano
Juan Muñoz

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

Es una variedad totalmente libre de organismos genéticamente modificados. Esta variedad, en la actualidad, se siguen obteniendo semillas de ellas por parte de los propios agricultores.

NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:

Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce
Sebastián Hevilla Ordóñez
C/ Dehesa, nº 80
29560 Pizarra (Málaga)
Tlfno: 952483868

Convivium: Carmen Ramírez

(CEDER Serranía de Ronda) [agroalimentaria@cederserraniaderonda.com]