

¿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

ALIMENTOS RECOMENDADOS

**ROSQUILLAS
DE OCHIO**

ROSQUILLAS DE OCHIO

CATEGORÍA ALIMENTARIA

Dulce típico de la comarca del Valle del Guadalhorce, vinculado a uno de sus municipios mas significativos Coin, que es el pueblo donde tradicionalmente se ha elaborado este dulce para Navidad y Semana y Santa.

DESCRIPCIÓN BREVE

Es un tipo de rosquilla, en la que se diferencian dos fracciones, externamente la masa que recubre al relleno, es de color blanco y en el interior, el “ochio” propiamente dicho, sería parecido a un relleno de color oscuro. Los ingredientes son distintos según sean la masa que recubre, o el ochio. La masa se compone de harina, vino blanco, azúcar, manteca de cerdo, canela y matalahúga. El ochio se elabora con miel, meloja, arropo y una mezcla de frutos secos triturados: nuez, avellana, almendra; estos componentes se pasan por la sartén hasta que se forma una pasta. Mientras se enfría el ochio se realiza la masa de la envoltura, para ello se calienta la manteca hasta que se derrita, se le añade la matalahúga y la canela para que tome así su sabor, una vez que se ha enfriado un poco se le añade el vino blanco, el azúcar y la harina que admita la mezcla hasta que este para el punto propio de amasar. Se extiende una pequeña parte de masa y esparce a lo largo de ella un poco de ochio. Se le da la forma a la rosquilla y se cuece en el horno a una temperatura media, unos 20 minutos.

ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN / CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES

Este dulce se elabora específicamente en el municipio de Coin, donde es muy apreciado y valorado por la población.

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

Este dulce se elabora en el municipio de Coín, existen algunos libros donde se describen las costumbres y tradiciones de Coín, y en ellos se hace referencia a este dulce tan característico. Este dulce se cocinaba en hornos de leña, en diferentes puntos del pueblo había hornos donde las mujeres y los niños principalmente se reunión en las semanas previas a la navidad y la semana santa para preparar la rosquillas de ochio.

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

Si

¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO?

El producto se puede encontrar principalmente en el municipio de Coín. Aunque también lo podemos encontrar en otras tiendas de los municipios vecinos, pero elaborados por obradores de Coín que lo comercializan fuera del municipio.

EN CASO AFIRMATIVO, ¿EN QUÉ CANTIDADES?

En muy pequeñas cantidades.

NÚMERO DE PRODUCTORES

Principalmente se produce en la localidad de Coín, el número de productores no es muy alto, en la actualidad lo elaboran 3 obradores y 2 pastelerías.

NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS PRODUCTORES

- Agüepan,
- Panadería Hijos de Ana Hevilla, S.L.
- RimiPan, S.L.
- Pastelería La Fuensanta
- Pastelería Hnos. González

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

Si

NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:

- Agüepan,

Pol. Ind. Lourdes, S/N;
29100 Coín (Málaga)
TEL: 952 45 29 77 - 952 45 24 09

- Panadería Hijos de Ana Hevilla, S.L.

Pz. Hispanidad, S/N.
29100 Coín, (Málaga)
TEL: 952 45 05 32 - 645 839 301

- RimiPan, S.L.

Pol. Ind. La Trocha, nave 20
29100 Coín, (Málaga)
TEL: 952 45 56 07 - 615 970 791 - 615 97

- Pastelería La Fuensanta

La Feria, 20
29100 Coín, (Málaga)
TEL: 952 45 01 78
GDR Valle del Guadalhorce
C/ Dehesa Nº 80 Pizarra (Málaga)
Telf: 952483868
Fax: 952483869
e-mail: agroindustria@valledelguadalhorce.com

Convivium: slow food SevilaySur

Responsable: Sebastian Hevilla Ordoñez; DNI: 52.560.715 -B

E-mail: biohuerta@hotmail.com