



Istán

Muestra gastronómica y Día de la naranja

Desde la populosa Marbella asciende una carretera trazada de curvas y profusamente recorrida por empeñados ciclistas que se afanan por llegar a los roqueríos de Sierra Blanca y Sierra de las Nieves desde donde divisar, con suerte, el descenso de alguna ave rapaz.

Sobre una alfombra amarilla de jaras y erguenes, aparecen los primeros bancales de naranjos y mandarinos a cuyo amparo se alzan los cerros, desde donde se divisa, entre las brumas del horizonte, El Peñón de Gibraltar, Ceuta y Melilla. En Istán todo es murmullo de agua. Abrazado por las sierras, bañado por sus ríos y refrescado por sus manantiales, vive este municipio entre el verde de las cimas y el blanco de sus calles encaladas encaramado al Mediterráneo.

Los pueblos que componen la zona de la Sierra de las Nieves son lugares de buen comer. Entre sus platos típicos destaca la sopa de tomates, el pan de maíz, chivo al ajillo, roscos de alfajor, pan de higo, tortas de almendras, rosquillas de miel y otros muchos más placeres

para el paladar. No podemos olvidar el pasado morisco de la gente de estas tierras, y ello se refleja aún en su cocina más tradicional. Tales son los casos de las sopas hervías, los pucheros, el pipeo y el conejo al ajillo. Por otro lado, la tradición cinegética de la zona aporta también a su gastronomía exquisitos platos con un repertorio bastante amplio de especialidades.

Istán, tierra de afables gentes, gastronomía contundente y serrana, se afana en rescatar de la memoria antiguas recetas culinarias para darlas a conocer a los más jóvenes y a todos los visitantes que el día de la muestra se acercan al municipio para conocer su sano legado gastronómico.

Este día, los fogones se preparan para elaborar exquisitos platos como el guiso de hinojos, la calabaza frita con bacalao y almejas, migas y postres como las zahínas, gachas fritas o arroz con leche. Los platos cocinados ese día se presentan en mesas decoradas con naranjas, limones y pan de trigo, entre otros productos. Dispuestas las mesas,

todos los visitantes podrán degustar los platos preparados, acompañados de saludables zumos de naranjas.

Bailes y música de diferentes pandas de verdiales completarán el programa festivo.

Fecha de celebración
abril

Información turística

Oficina de Turismo, Calle Empedrada, 32 (29611).

Tlf: 952 86 96 03 Fax: 952 86 96 65
turismo@istan.es, www.istan.es