

III DÍA *de la* 24<sup>th</sup> abril  
MIEL DE CAÑA  
Frigiliana



PROGRAMA

## 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 15 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 12:30h a 14:00h y de 15:30h a 19:30h

**Se harán grupos en inglés.**

**Un kit de regalo para cada visitante.**

## III JORNADA GASTRONÓMICA DE LA MIEL DE CAÑA

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

Consulte el folleto específico para conocer los menús, precios y ubicación en el mapa de estos establecimientos.

## CONCURSOS DE FOTOGRAFÍA 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)**



## HORARIOS

10:00H	Comienza el III Día de la Miel de Caña
11:30H	Inauguración oficial, con la participación de la banda municipal de música.
13:00H	Grupo flamenco de Ángela Muñoz
13:30H	Grupo juvenil de coros y danzas. Grupo de flamenco "Revuelo de volantes".
15:30H	Grupo Azahara de Algarrobo
16:00H	Agrupación folclórica Ayuntamiento de Nerja
17:00H	Coro Rociero Peña La Amistad.
18:00H	Grupo municipal de Coros y Danzas.
19:00H	Grupo Tamboril.
20:00H	Clausura.

**Escenario:** Plaza del Ingenio

**Durante toda la jornada: Globo aerostático en la plaza De Las Tres Culturas.**

# Única fábrica de miel

MIEL de CAÑA  
*Ntra. Sra. del Carmen*  
*Gusto delicioso y nutritivo*

FABRICANTES:  
**DE LA TORRE, S.A.**  
FRIGILIANA (MALAGA)  
DESPACHO EN MALAGA: ALAMEDA de GENERALISIMO Nº 37,  
TELÉFONO 14062

## A PARTIR DE LAS 10:00H

### - III Jornada gastronómica de la miel de caña.

- Menús especiales con nuestra dulce miel en los establecimientos adheridos\*.
- Proyección de vídeos en pantalla gigante.
- 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.
- Artesanos locales trabajando en vivo.

#### Lugar:

Plaza del Ingenio e inmediaciones

#### Horario:

De 10:00h a 22:00h de forma ininterrumpida

**\* Consulte el folleto específico de la jornada gastronómica para conocer todos los detalles.**

## *el de caña de Europa*

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.



## Origen

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 Friquiana 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.



MIEL DE CAÑA  
"NUESTRA SRA.  
DEL CARMEN"

*Tres Siglos  
Endulzándonos  
La Vida!!!*



ORGANIZA

COLABORAN



Ayuntamiento  
de Frigiliana



M  
málaga.es diputación



NUESTRA SEÑORA  
DEL CARMEN