



Verdi al

Ficelle

Sicilia per la Vittoria

Fuffo. Perso

Periana

Día del Aceite Verdial

Periana es el mejor anfiteatro natural de Europa. Tierras de grandes contrastes en la alta Axarquía donde la fertilidad de los suelos y las numerosas horas de sol hacen posible sentir, oler y vivir todos los encantos que la naturaleza nos ofrece. En la época invernal está impregnada de ese característico olor que perfuma sus calles y plazas con uno de los productos con más solera de la Axarquía, el aceite verdial, una variedad muy arraigada entre los Montes y la Alta Axarquía.

En torno a este “oro líquido” el municipio de Periana celebra en primavera el “Día del Aceite Verdial”, una vez termina la cosecha, que es la más tardía de la provincia. Este día el municipio ofrece una masiva degustación de aceite de oliva, en la que las dos cooperativas de la localidad reparten unas seis mil botellas de aceite.

Como marca la tradición, el agasajo al visitante se inicia a primera hora de la mañana con el reparto del típico desayuno molinero, compuesto por pan, bacalao, habas

verdes y, por supuesto, aceite de oliva verdial, uno de los más singulares aceites de oliva de Andalucía por su sabor afrutado.

El aceite se elabora en las dos almazaras del municipio, San José Artesano de Mondrón, y San Isidro en el núcleo de Periana, que este día permanecen abiertas ofreciendo degustaciones de aceite y dando la oportunidad a los visitantes de adquirir, además del frutado aceite, otra serie de productos propios de la Alta Axarquía como dulces, vino moscatel, pasas o frutos secos, entre otros.

El folclore más arraigado en esta zona de la provincia, los verdiales, no dejan de sonar por los distintos puntos de la fiesta, que también cuenta con una paella popular para los asistentes.

Además de poder comprar aceite, se puede conocer el proceso utilizado antiguamente para extraer el aceite de oliva gracias a las cooperativas San José Artesano y San Isidro que conservan utensilios y enseres de aquel método tradicional como piedras de mo-

lino, prensas o capachos, que son exhibidas para el disfrute del público.

Es sin duda alguna, una de las citas gastronómicas más importante de la provincia de Málaga en una de las zonas que más mima el cultivo del olivar.

Fecha de celebración

primer domingo de abril

Información turística

Ayuntamiento, Plaza de Andalucía, 1 (29710).

Tlf: 952 536 167 Fax: 952 536 276

periana@sopde.es