

BOLLO DE ACEITE DE ALHAURIN EL GRANDE

NOMBRE DEL PRODUCTO

Bollos de aceite

CATEGORÍA ALIMENTARIA

Es un producto muy típico de Alhaurin el Grande, se elabora exclusivamente en este pueblo, es uno de los productos más significativos de la repostería tradicional del Valle del Guadalhorce.

DESCRIPCIÓN BREVE

Los productos que se utilizan para la preparación de los bollos de aceite, son los productos que abundaban en épocas pasadas en la zona, como pueden ser la harina y el aceite.

Los ingredientes que se utilizan en su elaboración son: 1l. aceite, ½ l. agua, harina de fuerza, la que admita. Para que se mezclen mejor los productos es conveniente que el aceite este frío y el agua templada.

Se amasa hasta que este elástica la mezcla, una vez terminada la elaboración de la masa se coge una pequeña cantidad y se extiende, dejando la masa muy fina, y este es el gran secreto de los bollos de aceite, la masa debe ser lo suficientemente fina para que luego en el horno pueda subir pero sin llegar a romperse. A este trozo de masa se le añade azúcar en los bordes de



la base formada y se dobla longitudinal y transversalmente hasta que queda en forma de rectángulo, totalmente cerrado, para que al meterlo en el horno la masa suba bien.

Antes de meterlo en el horno se pinta con aceite y azúcar en la cara contraria a la de los pliegues. Ahora ya esta listo para meterlo en el horno, éste debe tener una temperatura fuerte, se sacará cuando la parte superior del bollo este dorada.

La elaboración de este dulce requiere mucha técnica, principalmente para conseguir la mas fina con la que se elaboran, por ello en los obradores tradicionales suelen haber una o dos personas especializadas en su preparación. Los obradores han tratado de mecanizar parte del proceso, pero no han podido hacerlo, las maquinas no pueden conseguir un espesor de la masa fina con la que se elaboran los bollos de aceite. Este dulce de la repostería tradicional del Guadalhorce sigue guardando su esencia y se sigue elaborando como se ha hecho siempre con gran cuidado y esmero.

ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN / CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES:

Es un dulce típico de Alhaurín El Grande. En la antigüedad se hacían en invierno, ahora es fácil encontrarlos en los obradores tradicionales de la localidad durante todo el año.

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

Este es un dulce de la repostería tradicional del Valle del Guadalhorce, que al igual que otros de la comarca parece tener orígenes árabes, de hecho sus ingredientes son los básicos de la dieta mediterránea.

Las referencias a este dulce son de los años 70, en algunos libros populares donde se recogen costumbres y tradiciones de nuestros pueblos.

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

Este dulce sólo se elabora en Alhaurín el Grande, municipio perteneciente al Valle del Guadalhorce.

¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO?

Aunque es un producto típico de Alhaurín el Grande, además de encontrarlo en las pastelerías y obradores de dicho municipio también se pueden encontrar en la actualidad en otros establecimientos del Valle del Guadalhorce, que normalmente lo suelen traer por encargo.

EN CASO AFIRMATIVO, ¿EN QUÉ CANTIDADES?

NÚMERO DE PRODUCTORES

En el municipio de Alhaurín el Grande se pueden encontrar 7 obradores que elaboran los conocidos bollos de aceite.

NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS PRODUCTORES

Obrador Tita Gracia
Pastelería Guzmán
Pastelería panadería El Colmenero
Pastelería El Rubio
Confitería José Miguel Pastelero

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

Si

NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:

- El Colmenero de Alhaurín S.L. 952490742
Ctra. Málaga, 41 - C.P. 29120 - ALHAURIN EL GRANDE - MÁLAGA

- El Rubio comercial de alimentación S.L. 952491837
Blas Infante, s/n - C.P. 29120 - ALHAURIN EL GRANDE MÁLAGA

- Confitería Guzmán - Panaderías, pastelerías y reposterías.952490370
Nueva, 155 - C.P. 29120 - ALHAURIN EL GRANDE - MÁLAGA

GDR Valle del Guadalhorce
C/ Dehesa Nº 80 Pizarra (Málaga)
Telf: 952483868
Fax: 952483869
e-mail: agroindustria@valledelguadalhorce.com

Convivium: **slow food SevillaySur**

Responsable: Margarita Jiménez Gómez; DNI 53687328

E-mail: margajimenez@hotmail.com