

ROSQUILLA DE OCHÍO DEL VALLE DEL GUADALHORCE



NOMBRE DEL PRODUCTO

Rosquillas de ochío

CATEGORÍA ALIMENTARIA

Dulce de la Comarca del Valle del Guadalhorce, vinculado a uno de sus municipios más significativos, Coín, que es el pueblo donde tradicionalmente se ha elaborado este dulce para Navidad y Semana 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 “ochío” propiamente dicho, sería parecido a un relleno de color oscuro.

Los ingredientes son distintos según sean la masa que recubre o el ochío. La masa se compone de harina, vino blanco, azúcar, manteca de cerdo, canela y matalahúga. El ochío se elabora con miel, meloja, arrope 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 ochío 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 esté para el punto propio de amasar.

Se extiende una pequeña parte de masa y se esparce a lo largo de ella un poco de ochío. 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 Coín, 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.

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 ochío.

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

Sí

¿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?

NÚMERO DE PRODUCTORES

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

NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS PRODUCTORES

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

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

NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:

- Agüepan,
Pol. Ind. Lourdes, S/N;
29100 Coín (Málaga)
Tfno: 952 45 29 77 - 952 45 24 09
- Panadería Hijos de Ana Hevilla, S.L.
Pz. Hispanidad, S/N.
29100 Coín, (Málaga)
Tfno:952 45 05 32 - 645 839 301

- RimiPan, S.L.
Pol. Ind. La Trocha, nave 20
29100 Coín, (Málaga)
Tfno: 952 45 56 07 - 615 970 791

- Pastelería La Fuensanta
La Feria, 20
29100 Coín, (Málaga)
Tfno: 952 45 01 78

GDR Valle del Guadalhorce
C/ Dehesa N° 80 Pizarra (Málaga)
Tfno: 952483868
Fax: 952483869
e-mail: agroindustria@valledelguadalhorce.com