

Las diez de la mañana arrancó ayer la tercera edición del Día de la Haba de Villanueva de la Concepción, que organiza la Entidad Local Autónoma en colaboración con el área de Recursos e Iniciativas Locales de la Diputación de Málaga. Pese a que la lluvia fue casi una constante a lo largo del día, no impidió que vecinos y visitantes disfrutaran de esta fiesta cuyo objetivo es poner en valor un cultivo típico de la Villa del Torcal como es la haba.

La fiesta comenzó con una degustación de habas con aceite por los bares del pueblo. Seguidamente, a las once de la mañana, se abrieron los 21 puestos instalados en la plaza de Andalucía, en los que se podían adquirir productos típicos como chacinas, quesos, roscas de garbanzos, frutos secos, pasas, miel y dulces. Eso sí, sin faltar, las habas, auténticas protagonistas del día. También se podían adquirir productos de cosmética hechos con alóe vera, o bolsos y canastos fabricados a mano con palma o esparto.

Francisco León es uno de los agricultores dedicados a la recogida de la haba en el pueblo que ayer ofreció desde su puesto ricos manjares elaborados a base de habas, bien en tortilla o en gazpacho de tres ramales cocinado con cebolla, pepino, tomate, haba verde y aceite de oliva con vinagre y sal.

En Villanueva de la Concepción todavía se siguen realizando los tradicionales trabajos de esparto y palma, prueba de ello, son los laboriosos productos que ofrecían Ana Carrasco y Aniseto Subires en este día de la haba.

Productos artesanales

Ana Carrasco, vecina de Villanueva de la Concepción, de 82 años de edad, que junto a su sobrino tenía una exposición de productos de pleita, elabora con palmas y trenzados con mucha paciencia cestas y alfombrillas, como ejemplo de los numerosos productos que diseñan.

Por otro lado, Aniceto Subires es jubilado y dedica su tiempo libre a hacer productos de esparto, entre ellos las capachas, que hoy día se utilizan para la decoración de las viviendas, pero que antiguamente la utilizaban los agricultores para llevar el almuerzo.

José Hidalgo, que también es jubilado, fabrica hondas para tirar del

Villanueva de la Concepción celebró ayer el III Día de la Haba, que se convirtió en un multitudinario y festivo homenaje a la gastronomía de la entidad local autónoma

Tributo a la haba

TEXTO Y FOTOS: ANTONIO FUENTES / VILLANUEVA DE LA CONCEPCIÓN



DEGUSTACIÓN. Los asistentes saborearon cazuelas y tortillas de habas.

ganado realizadas con rafia e hilo, y para las que antiguamente se empleaba otro material para su elaboración: el esparto.

Francisca Cisneros es otra de las vecinas de Villanueva de la Concepción que cada edición del día de la haba y en las romerías del pueblo expone su producto típico, la rosca de garbanzos, receta que aprendió de su madre y que consiste en moler los garbanzos en un molino de piedra antiguo, a los que añade agua y un poco de sal. A continuación se amasa y luego se cuece como el pan.

Estos son algunos de los vecinos de Villanueva de la Concepción que estuvieron presentes ayer en el III

Día de la Haba exhibiendo sus productos. Los vecinos no dejaron que la lluvia apagara sus ganas de vivir esta fiesta, por lo que no dudaron en hacer cola, paraguas en mano, para recibir su ración de habas, en tortilla o en cazuela. En total, 2.000 raciones de guiso de habas y 100 tortillas de esta rica legumbre. Según el alcalde, Ernesto Silva, para la elaboración del menú se emplearon 1.000 kilos de habas, cedidos por la empresa Cereales y Frutos Secos El Torcal.

Silva destacó la participación de 50 mujeres mayores de la Entidad Local Autónoma que estuvieron toda la jornada del sábado cortan-

do las habas y preparando el menú en la cocina del colegio Ciudad de Oscua, y que, de forma gratuita, se sirvió entre los asistentes.

Verdiales

En el Día de la Haba no podían faltar los verdiales, no en vano, Villanueva de la Concepción cuenta con el festival de pandas de verdiales más antiguo de la provincia de Málaga, considerado además como fiesta de interés turístico y singularidad provincial. En la fiesta de la haba participaron la panda infantil de verdiales de Santa María del Cerro y la panda de verdiales de Villanueva de la Concepción.

CURIOSIDADES

ANA CARRASCO

TRABAJA LA PALMA

«Trenzando la palma con mucha paciencia se pueden hacer productos muy diferentes»



FRANCISCA CISNEROS

COCINA ROSCAS DE GARBANZOS

«La rosca de garbanzos es un producto típico del pueblo, que realizo para las fiestas»



JOSÉ HIDALGO

ELABORA HONDAS

«Hago hondas para tirar del ganado con rafia e hilo, y que antes se fabricaban con esparto»



Ya por la tarde, los niños pudieron disfrutar de un cuentacuentos, y tras esta actividad, los vecinos tuvieron la oportunidad de recibir unas clases de danza del vientre y de ver una exhibición de este baile.

La importancia que este cultivo tiene para la economía del pueblo es considerable, ya que cuenta con una producción anual de tres millones de kilos, en cuya recogida trabajan 300 personas durante los primeros meses del año. El alcalde, Ernesto Silva, destacó el haba como «el cultivo base de su agricultura».

El diputado del área de Recursos e Iniciativas Locales, Jesús Mora, declaró que desde el ente supramunicipal se están llevando a cabo gestiones para declarar este producto Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

El haba es un cultivo saludable y de gran importancia para este pueblo y, por ello, se le rinde tributo una vez al año.

9ª FERIA de la FRANQUICIA de Andalucía

26 y 27 de Abril 2008

RUTE (Córdoba)
En el centro de Andalucía



Sectores muy variados
Empresas de prestigio

Tel.: 957 533 583

www.feriandalucia.es

Más de 70 expertos debatirán sobre el uso de las tecnologías en la acción social

El congreso 'e-STAS' se desarrollará entre el jueves y el viernes en el Palacio de Ferias

Contará con la participación de 300 personas

EFE MÁLAGA

Unas 300 personas, entre ellos 70 expertos mundiales, participarán en Málaga en un encuentro internacional que tiene por objetivo impulsar y adaptar el uso de las nuevas tecnologías en pro de la acción social. La tercera edición de 'e-STAS', organizada por la ONG Fundación Cibervoluntarios, tendrá lugar los próximos jueves y viernes en el Palacio de Ferias y Congresos de la capital

malagueña, según informó la citada asociación en un comunicado.

En el congreso se darán cita representantes de entidades empresariales, administraciones,

El encuentro está organizado por la ONG Fundación Cibervoluntarios

universidades y medios de comunicación, implicados en los proyectos sociales que tengan relación con las nuevas tecnologías.

También participarán voluntarios y trabajadores de organizaciones sin ánimo de lucro que trabajan el desarrollo de la nueva Sociedad de la Información en un ambiente de igualdad entre los países.

Entre los expertos habrá representantes de las Naciones Unidas, de la Comisión Europea, de fundaciones de América Latina, España y Estados Unidos.

El evento cuenta con la colaboración de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Málaga, y además, está asociado a la campaña de igualdad tecnológica de la Comisión Europea.

INTERNATIONAL COLLEGE SAN PEDRO

De 2 a 18 años - IGCSE y A Level
Preparación para Selectividad
Cursos de verano en nuestro centro (13 a 17 años)
Cursos de verano en el extranjero (17 a 18 años)

11111 Nueva Alcazaba, 29002 San Pedro de Alcántara
Tel: 952 799 502 www.icanpedro.com

LA UCE