Ruta de la pasa

GALEOTA tourism

Experiencias autóctonas
VISITAS GUIADAS SENSORIALES

galeotatourism.com

Ruta de la Pasa

Autóctona

LUGAR	Axarquía (El Borgue)
DURACIÓN	Desde 4 horas al día completo
TIPO DE ACTIVIDAD	Autóctona
IDIOMA	Español e Inglés, otro idioma consultar
MÍNIMO DE PERSONAS	Grupos a partir de 7pax

Ubicación: Axarquía de Málaga

Pueblos de la Axarquía malagueña tienen mucho que mostrarte en torno a la cultura que rodea a la preparación de estos dulces manjares.

La uva pasa es uno de los productos genuinamente andaluces. En Málaga goza de especial predicamento y, de hecho, existe la llamada Ruta de la Pasa, que conecta a lo largo de 62 kilómetros, los municipios de la Axarquía que destacan en la preparación de este producto.

Así, Totalán, Comares, Cútar, El Borge, Almáchar, y Moclinejo cuentan con especiales condiciones climatológicas que permiten que florezcan campos de viñedos, cuyos frutos se convertirán en pasa. Esta ancestral artesanía, cuyo maestro es el sol, se desarrolla en los secaderos de pasas, los característicos paseros, siempre orientados al sur y asentados sobre las lomas y quebrados del paisaje axárquico.

Estos paseros, integrados en casas de labor, son rectángulos con marco encalado en donde se exponen las uvas al continuo sol. Es reseñable la marcada elaboración artesanal de este fruto, y la creación de fiestas para agasajar tan preciado producto como la Fiesta del Ajoblanco en Almáchar, la de los Viñeros en Moclinejo o la de la Pasa de El Borge.

De las propias pasas se elabora artesanalmente el famoso vino Moscatel, tan famoso como apreciado. Este vino posee un perfume floral que tiene esta variedad de uva, debido a ciertos aceites esenciales que hay en la parte próxima a la película del grano, y que lo diferencia de los demás vinos dulces.

Pero la Ruta de la Pasa contiene otros valores culturales y antropológicos. Por ejemplo, es obligatorio referirse a los verdiales Estilo Comares, que se diferencian de los otros dos estilos (Montes y Almogía) por llevar un ritmo más rápido de ejecución. Las pandas de verdiales de Comares hacen gala de una más que acreditada calidad en cada una de sus actuaciones y son un referente para la Comarca de la Axarquía. Pero además, existen fiestas que nos trasladan a otra época como la Fiesta del Monfí en Cútar, en donde cobra protagonismo la cultura andalusí y se invita a los asistentes participen llevando la indumentaria de esta época. Otra cita la tenemos en Totalán con la Fiesta de la Chanfaina.

Por supuesto, en nuestra propuesta no puede faltar una cata de vino Moscatel y pasas, para saborear la cultura ancestral de la Axarquía en torno a estos caldos.