

Pasado, presente y futuro del níspero.
Productos elaborados con níspero

Sayalonga es el principal productor de nísperos o níscolas de la provincia de Málaga. En la ponencia del Día de la Níscola se hará un recorrido por la historia del níspero en la ciudad malagueña. Se analizarán sus antecedentes antes de los años ochenta y se relatará la introducción de la variedad *golden* en la provincia de Málaga. La ponencia detallará su evolución, producción y comercialización hasta la actualidad. Así mismo se hablará del Día del Níspero, fiesta de Interés turístico nacional de Andalucía que atrae a miles de visitantes y que se encuentra entre las de mayor antigüedad y prestigio de la provincia de Málaga. También se disertará sobre las perspectivas de futuro del níspero y de las actuaciones previstas para mejorar su producción y comercialización: entre los proyectos más interesantes se encuentran la fabricación de conservas, así como de numerosos platos y postres que tienen al níspero como producto estrella. Finalmente, para todos los asistentes, habrá una degustación de mermelada y sorbete de níspero.

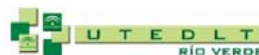
FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO
Y DESARROLLO DE LA COMARCA DEL RÍO VERDE



AYUNTAMIENTO DE OTÍVAR
Avda. Alcalde Caridad, 26
18698 OTÍVAR (Granada)
958 645 001 • 958 645 161
www.otivar.es



COLABORA





SÁBADO 16 DE ABRIL

12.00h. Mercadillo de trueque de artesanía y arte. Abierto hasta 19.00h. Parque de Andalucía.

18.00h. Recepción de imágenes para el concurso de fotografía.

19.00h Actuación del grupo infantil de baile *El Robao* de Otívar.

20.00h Entrega de la **Níspola de Oro** a D. **Carlos Rojas García**, Presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Costa Tropical.

20.30h Presentación del libro: *De Otívar a Calonge: historia de un largo viaje.*

21.00h Actuación de grupo *Vientos Andaluces.*

22.00h Verbena.



DOMINGO 17 DE ABRIL

10.00h. Tiro al plato en la Campiñuela.

11.00h. Recepción de postres y níscolas para los concursos.

12.00h. Ponencia: **Pasado, presente y futuro del níspero. Productos elaborados con níspero.** Ponentes: *Valentín Fernández Camacho*, técnico desarrollo local del ayuntamiento de Sayalonga y profesor colaborador de la Universidad de Málaga y *José Martín González*, cocinero y monitor del módulo de conservas del níspero del Taller de Empleo Nísperos de Sayalonga (Málaga).

13.30h. Veredicto de los concursos.

14.30h. Comida popular con bebida y refrescos.

18.00h. Actuación de los grupos de baile *Aires de la Sierra* y *El Robao* de Otívar.



19.00h. Recital Flamenco:

Al cante: **Juan Antonio**, «el Claus»
Eduardo Tarifa y **Julio Fajardo**
Al toque: **Kiki Korpas** y **Morilito**

20.30h. Entrega de Premios.

Concurso níscolas:
1º premio 200+placa / 2º premio 150+placa /
3º premio 100+placa

Concurso repostería:
1º premio 200+placa / 2º premio 150+placa /
3º premio 100+placa

Concurso fotografía
1º premio 200+placa / 2º premio 150+placa /
3º premio 100+placa



D. CARLOS ROJAS GARCÍA
PREMIO NÍSPOLA DE ORO 2011

Carlos Rojas García, que nació en Motril en 1970, es el menor de una familia de cinco hermanos. Licenciado en Derecho, ingresa en el Partido Popular en 1991 y logra la presidencia poco después. Ocupa la Alcaldía de Motril entre 2003 y 2004 y desde 2007.

Desde 2000 es diputado en el Parlamento Andaluz por la provincia de Granada. Ha sido portavoz de la Comisión de Justicia y Administración Pública y, desde 2005, presidente de la Comisión de Economía, Hacienda y Presupuestos.

En 2007 fue elegido presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Costa Tropical de Granada. Su labor al frente de esta institución le ha hecho merecedor de este premio.