vinetur

Alhaurín el Grande: el sabor del Valle del Guadalhorce entre pan y miel

Socio fundador de la Red de Pueblos Gastronómicos de España, esta localidad aúna recetas y sabores que redondean una experiencia gastroturística espectacular.

jueves 5 de marzo de 2026

ESCRITO POR RITA



Hay pueblos que no solo se ven, se huelen. Alhaurín el Grande es uno de ellos. Desde que el primer aroma a pan cateto recién horneado te envuelve al cruzar sus calles empedradas, comprendes que aquí la gastronomía no es un complemento, sino el alma misma del lugar. Un viaje a los sabores profundos de Andalucía, donde lo humilde se convierte en sublime.

No es solo pan. Es tradición hecha miga dorada, crujiente y esponjosa a partes iguales. El pan cateto de Alhaurín, el pan que conquistó Málaga —oscuro, rústico, de masa densa y aroma a trigo antiguo— es leyenda viva. Se amasa con paciencia, se hornea en leña y se busca desde la capital malagueña como un tesoro. Pero este es solo el

principio.

En las mañanas frías de invierno, las abuelas alhaurinas reviven el ritual de las sopas cachorreñas: un caldo espeso de pan, ajo, huevo y bacalao —o sardinas en verano— que alimenta el cuerpo y el espíritu. En el mes de abril, se celebra el Día de las Cachorreñas que convierte este plato en fiesta. Porque, y esto es verdad, hay sopas que son abrazos. Abrazos a la tradición, a los sabores de casa, con las cocinas de toda la vida, de mandil y fogón siempre a punto.

Pero, ¡hay más!: las sopas poncima —con su caldo de hierbas—, los mojetes (donde el bacalao se mezcla con tomate, cebolla y el toque ácido de la naranja), o las migas, humildes pero nobles, que aquí se acompañan con uvas o granada. Incluso el gazpacho tiene su versión invernal: sin tomate, pero con naranjas, lechuga e higos secos, un guiño al ingenio de la cocina de aprovechamiento, donde los hogares humildes sacaban partido de todos los productos que entraban por su puerta.

Pasear por las huertas de Alhaurín es un regalo para los sentidos: naranjas que estallan en dulzor, aguacates cremosos y frescos, granadas como rubíes, y tomates que saben a sol. Estos productos —junto a las aceitunas aloreñas con D.O.P., aliñadas con hierbas locales— son la base de una dieta mediterránea que se vive, no se sigue. Gracias a su huerta, Alhaurín el Grande vertebra una gastronomía noble, donde el sabor nunca está reñido con la cantidad y la calidad habla por sí sola.

Y luego están los embutidos: chorizos curados al aire de la sierra, morcillas con matices de canela, jamones que se deshacen... Todo artesano, todo con el sello de las manos que aún trabajan como antaño. Porque, si bien los productos procedentes del cerdo son un básico en las despensas de infinidad de pueblos de nuestro país, aquí la dedicación y el esmero son la norma. Como resultado, obtenemos unos embutidos de categoría. Listos para acompañar otras recetas o para saborear con una buena rebanada de pan cateto.

Si miramos a la repostería, casi tocamos el cielo en un bocado. Aquí, lo dulce es casi una religión. Los bollos de aceite, esponjosos y ligeros; los roscos de huevo, crujientes y vanidosos; las tortas de aceite que se deshacen en la boca... Y las torrijas de batata y miel, un prodigio donde el pan viejo renace empapado en dulzor. Mención aparte

merece el pan de higo, un manjar morisco que resume la esencia de esta tierra: higos secos, almendras y especias, prensados con mimo. Y las polcas, empanadillas de hojaldre que esconden sorpresas de cabello de ángel o crema.

En las colmenas de Alhaurín, las abejas trabajan sin prisa. Su miel —espesa, floral— endulza postres y calma gargantas. Y en las bodegas familiares, aún se elabora vino como hace siglos: robusto, honesto, para acompañar una tabla de queso o una tarde de conversación y risas con la Sierra de Guadalhorce de telón de fondo como marco incomparable.

Comer en Alhaurín el Grande es viajar en el tiempo. Es entender que un mojete no es solo bacalao con tomate, sino la memoria de los pescadores que lo salaban; que una aceituna aliñada guarda el secreto de las abuelas, y que el pan cateto lleva dentro el sudor de los hornos de leña.

Aquí, cada bocado tiene un porqué. Y ese porqué es la razón por la que, después de probarlo, uno ya no quiere irse. ¿A qué esperas para perderte —y encontrarte— en su mesa?

www.pueblosgastronomicos.com