



Andalucía

Guía temática profesional

Turismo
gastro*n*ómico



**GUÍA DE
TURISMO
GASTRONÓMICO
DE ANDALUCÍA**



/00.

CÓMO USAR LA GUÍA. /06.

/01.

EL SABOR DE LA TIERRA. /08.

/01.1.	Una "pizca" de Historia	10
/01.2.	La Dieta Mediterránea	18
/01.3.	Con Denominación de Origen	20
/01.4.	El Tapeo	38
/01.5.	Agenda gastronómica	44

/02.

PROVINCIA A PROVINCIA. /76.

/02.1.	Almería	78
/02.2.	Cádiz	92
/02.3.	Córdoba	114
/02.4.	Granada	134
/02.5.	Huelva	154
/02.6.	Jaén	170
/02.7.	Málaga	184
/02.8.	Sevilla	200

/03.

RUTAS GASTRONÓMICAS. /218.

/03.1.	PAISAJES CON SABOR	220
/03.2.	EL ACEITE. Ruta del Aceite y la Aceituna de Mesa en la provincia de Sevilla.	222
/03.3.	EL ARROZ. Ruta del Arroz de la provincia de Sevilla.	228
/03.4.	EL ATÚN. Ruta del Atún rojo de Almadraba de Cádiz.	231
/03.5.	EL JAMÓN. Ruta del Jabugo. Ruta del Ibérico de la Sierra Norte.	234 236
/03.6.	VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS. Rutas del Vino y el Brandy del Marco de Jerez. Ruta del Vino Montilla-Moriles. Ruta del Vino del Condado de Huelva. Ruta del Vino y las Bodegas de la Serranía de Ronda. Ruta de los Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla.	240 246 251 254 257

/04.

RECETARIO. /262.

/05.

DATOS PRÁCTICOS. /288.

/00. CÓMO USAR LA GUÍA

El turismo enogastronómico es en la actualidad uno de los principales atractivos de la oferta turística de Andalucía al motivar cada año la llegada a la región de unos 700.000 visitantes. Son atraídos por su variada cocina, la calidad de sus productos, una agenda repleta de citas de reconocido prestigio y unas rutas que recorren el territorio andaluz ofreciendo experiencias culinarias inolvidables. La estructura de la Guía trata de ayudar al lector a conocer este extenso universo gastronómico de una forma ordenada y también haciendo uso constante de referencias entre los contenidos de los diferentes apartados temáticos.

BLOQUE /01 EL SABOR DE LA TIERRA

A través de seis capítulos se realizará un breve recorrido por la historia de la gastronomía andaluza, fundamentada en la Dieta Mediterránea y en la utilización de unos magníficos ingredientes reconocidos con numerosas denominaciones de calidad, para preparar los platos y “tapas” que se pueden saborear en cualquiera de los múltiples eventos que recoge el calendario gastronómico andaluz. Se indicará al lector la página en la que podrá encontrar información más detallada de las Rutas gastronómicas, Museos y empresas con actividades que aparezcan vinculados a estos primeros capítulos de la guía.

BLOQUE /02 PROVINCIA A PROVINCIA

Acerca al lector a la ingente riqueza culinaria de las ocho provincias andaluzas, detallando cuáles son sus principales productos, sus tradiciones, las recetas más típicas y también su completa oferta gastroturística, desde las visitas a bodegas, almazaras, museos y centros de interpretación hasta los atractivos paquetes turísticos diseñados por fincas agroganaderas, de cultivos tropicales o tradicionales queserías.

BLOQUE /03 RUTAS

Se propone un viaje por la cocina andaluza a través de sus productos más representativos, que son los que conforman las Rutas gastronómicas que recorren la región de un extremo al otro. Son diez itinerarios que tienen como hilos conductores el vino, el aceite, el arroz, el jamón o el atún de almadraba. Cada ruta irá acompañada de un mapa explicativo y de su oferta turística.

BLOQUE /04 RECETARIO

Con las verduras y frutas de la huerta andaluza, los frescos pescados de la costa y las carnes de la sierra se preparan sabrosos platos que en muchas ocasiones son señas de identidad de una provincia o municipio concreto. En este recetario se plasman algunas de las recetas más populares de la cocina andaluza, incluida su repostería.

BLOQUE /05 DATOS PRÁCTICOS

Recoge una serie de listados de datos útiles, como los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de Andalucía.





sabores

/01

EL SABOR DE LA TIERRA

Andalucía es ejemplo de pluralidad y tierra de convivencia. En ella confluyen el mar Mediterráneo y el océano Atlántico y su gastronomía es fruto de una mezcla de culturas condimentada de costumbres, tradiciones, paisajes, olores y sabores. La cocina es así fiel heredera de estas cualidades, paseándose por los salazones de origen romano, por los almendrados árabes y, cómo no, por el aceite de oliva, el trigo, las legumbres, verduras, hortalizas, frutos secos y frutas, la uva y el vino, el pescado y la carne que componen el recetario mediterráneo.



/01.1. UNA "PIZCA" DE HISTORIA

Andalucía es un continente culinario en medio del universo gastronómico español. Hay pocas cocinas tan variadas y con personalidades tan diferenciadas como las que recogen las ocho provincias andaluzas. Pero si algo tienen en común todas es que se nutren de una historia y unas tradiciones culinarias arraigadas y que fueron legadas por los diferentes pueblos que se asentaron en el territorio andaluz.

Los **fenicios**, que desembarcaron en tierras andaluzas allá por el s. VII, fueron los primeros en introducir las **técnicas de salazón** utilizadas desde antiguo por los pueblos mesopotámicos y egipcios. El pescado era cortado en tiras a las que le hacían incisiones oblicuas que llenaban de sal y secaban al sol para almacenar, por último, en ánforas. Desarrollaron un intenso tráfico comercial y crearon importantes **industrias pesqueras**, dedicadas al salazón y al milenario arte de la **pesca de almadraba**. Fueron ellos quienes hicieron de **Barbate** (Cádiz) un importante puerto exportador generando una importante industria pesquera que se ha perpetuado hasta nuestros días.

Los **griegos** otorgaron sabor a la gastronomía del sur, trayendo consigo el **olivo** y el **uso del aceite de oliva** con el que cocinaban las suculentas comidas descritas por Platón en su obra *El Banquete*, como los grandes asados de carne de cabra y corderos acompañados por frutos como las **uvas**, **los higos** o **las cerezas**. Fueron los primeros en comercializar el "garo", antecedente del "garum" romano, que toma su nombre de un pescado que se corresponde con nuestra actual caballa.

Los **romanos** llegaron al territorio andaluz y conscientes de la riqueza de sus tierras se afanaron en el cultivo de **olivares**, **cereales** y **viñedos** así como en la explotación de los **productos pesqueros** en el litoral, con la pesca del preciado atún y su captura en almadrabas.

Al pie de la playa de Bolonia en Tarifa se situaron los restos de **Baelo Claudia**, importante ciudad romana fundada en el s. III a.C., cuya base económica radicaba en la pesca. Con estos pescados elaboraban los salazones y el **garum**, una sabrosa salsa de pescado y especias muy apreciada en la época utilizada para realzar el sabor de las comidas.

El **garum** era un producto de lujo que se exportaba a las grandes metrópolis y cuyas fábricas estaban situadas en grandes puertos. Este condimento se elaboraba a partir de peces grasos (sardinias, boquerones, salmones o arenques), pequeños peces (anchoas o salmoneles) y vísceras de otros grandes que se ponían en salmuera y se maceraban al sol durante el verano. A veces se acompañaba con capas de hierbas aromáticas. Esto se removía tres veces al día hasta convertirse en una pasta líquida. Una vez macerado se colocaba en una cesta tupida y se filtraba los líquidos al que daban el nombre de liquamen. El resto era de peor calidad y su nombre era *hallec*.

En las comidas romanas no faltaba el **queso**, **las hortalizas** y **frutas**, **el pan**, **el pescado** y, todo ello, regado con abundante **vino**. La Bética fue una importante zona vinícola, extendiéndose en sus villas y campos hermosas hileras de viñedos de los que se extraían **los ricos mostos** para convertirse en embriagadores vinos, tanto para el consumo local como para la exportación a otras partes del Imperio. Será con la llegada del mundo romano cuando, primero, el cultivo de la viña y la producción de vino se generalice, y segundo, su consumo, asociado a las capas dirigentes en culturas como la ibérica, **se sociabilice**.



Flor de Garum

Gracias al análisis de los residuos de la última producción de garum de una factoría de Pompeya, sepultada en el año 79 d.C. por la erupción del Vesubio, y al estudio de una receta del siglo III d.C., conservada en una vieja abadía europea, un equipo interdisciplinar de investigadores de la Universidad de Cádiz y la Universidad de Sevilla ha podido reproducir el garum con las máximas garantías de rigor y originalidad. Constituye la reconstrucción científica e histórica de la salsa consumida en la época romana y elaborada con pescado azul, especias mediterráneas y sal marina.

Roma asentó las bases de lo que se conoce como cocina mediterránea y también trajo **normas gastronómicas**. Ellos introdujeron **tres comidas al día**: un frugal refrigerio a primera hora de la mañana (un vaso de agua, algunas olivas, un trozo de queso), el *jentaculum*; un almuerzo ligero en la calle, en una tienda de alimentos preparados o en casa a mediodía, el *prandium*; y la comida por excelencia, al finalizar la jornada de trabajo, la *vesperna* o coena, que podía durar horas. En las zonas rurales podemos hablar también de la *merenda*, a media tarde.

III LA HERENCIA ANDALUSÍ

Se puede decir sin lugar a equívocos que la gastronomía andaluza es heredera directa de la cocina de al-Ándalus. A los musulmanes se debe el **gusto por las hortalizas y frutas**, el uso de los **frutos secos** en los guisos de carnes y verduras, las mezclas de **sabores agrídulces** y una **dulcería muy personal** que adoptaron de buen grado los cristianos. En la localidad gaditana de Medina Sidonia, la industria de dulces llegó a ser tan importante que se decía que llegó a ser la capital repostera del mundo árabe, siendo su producto más famoso y emblemático el típico **alfajor**.

Eran maestros en el **desarrollo de la agricultura**. Los singulares **cultivos en terrazas y bancales** de zonas como la Alpujarra granadina también son legado suyo; una solución técnica a la explotación agrícola de esta abrupta zona que les permitió el cultivo de cereales, olivos, frutales o almendros. Además, introdujeron el cultivo de la **caña de azúcar** en zonas como la Vega y la Costa Tropical granadina, empleándose en el país mucho antes que en el resto de Europa. Combinada con la miel, que llevaba siglos siendo utilizada para endulzar platos y postres, pasó a formar parte de las recetas que llegaron a manos de los cristianos a través de mozárabes y mudéjares.



Cuando los árabes se asentaron en el territorio andaluz los cereales, la carne y la vid eran casi la única base alimentaria. Hicieron que la **verdura** se guisara y constituyese **un plato por sí mismo**, más que un acompañamiento de otros productos. Ya en esa época **las aceitunas** se maceraban en salmuera, se le añadían especias y se tomaban para abrir el apetito. Las legumbres como los garbanzos, judías, soja y lentejas eran consideradas de alto valor nutritivo. Las **carnes** más utilizadas eran la de cabrito, cordero, conejo y vaca, ya que los principios de la religión islámica evitaban el uso de la carne porcina y el alcohol. Además, traerán de Oriente frutas como la sandía de Persia y Yemen, el melón de Jorasán (provincia iraní) o la granada de Siria.



Las **numerosas especias** empleadas en el recetario andalusí, procedentes en muchos casos de China, harán que la cocina andalusí gane en sabor y se enriquezca hasta niveles desconocidos. Utilizaban condimentos muy dispares, siendo la sal y la pimienta casi inevitables. También empleaban el **vinagre**, el **cilantro**, **las hierbas aromáticas**, el **jengibre** y la **canela** en casi todos los guisos de carne, además de usar el ajo y la cebolla como base de salsas y caldos. Especial protagonismo tenía también el llamado **almorí**, una especie de *garum* hispanoárabe elaborado con harina, abundante sal, miel, vinagre y especias diversas, que se agregaba, macerándolo, a muchos platos, de carne y pescado. De aroma penetrante, para muchos autores los sabores del almorí tienen reminiscencias del actual salmorejo (**VER RECETARIO, PÁG. 270**).

Ziryab, un gran gastrónomo árabe procedente de la Corte de Bagdad, fue el que estableció en al-Ándalus el **protocolo y los usos y costumbres en la mesa** tal y como lo conocemos hoy, desde el uso de la cuchara y las copas de mesa hasta el **orden en que debían presentarse los alimentos**: primero sopas y caldos, después entremeses, a continuación pescados y carnes y por último los postres,

La Almadraba

La almadraba es una complicada y milenaria forma de pesca dedicada a la captura del atún que se lleva a cabo en dos temporadas, la de derecho, en la que los atunes van hacia el Mediterráneo, y la de revés, cuando regresan hacia el Atlántico. Varias embarcaciones establecen dos líneas de redes que conducen a los atunes hasta el copo, desde donde se suben a bordo en la característica "levantá", un impresionante espectáculo.

con la miel y las almendras como grandes protagonistas. La comida se realizaba en el comedor (almacera) de la casa, separados hombres y mujeres.

La **cocina judía** convivió con la árabe y le hizo grandes aportaciones. Los alimentos se supeditaban a principios religiosos e incluso algunos se preparaban pensando en su conservación para su posterior consumo en el shabat (durante el que estaba prohibido cocinar). Los **cereales** eran el ingrediente más importante y habitual en la cocina sefardí. Los cristianos y judíos eran más dados a consumir el **pan**, mientras que los hispano-musulmanes preferían la elaboración de sopas densas como las **gachas** o platos como las **populares migas** y los **gurullos** (masa de trigo, agua y azafrán) que acompañaban a perdes y liebres.

Las **verduras y hortalizas** eran consumidas habitualmente en las aljamas, siendo una de sus favoritas la **berenjena**, junto a coles, las berzas, las espinacas, las alcachofas, los rábanos, los nabos y los apios. Las preparaciones con la carne empleaban habitualmente **carne picada**, sobre todo cordero, tal es el ejemplo de las **albóndigas** que son típicas de la cocina sefardí. Con respecto a las **frutas**, los recetarios mencionan las naranjas amargas, las manzanas, los melones, los albaricoques, los higos y las ciruelas así como las uvas y los plátanos. Se consumían frescas o mediante elaboraciones encaminadas a la conservación como pueden ser los **almibares**, las **jaleas**, **arropes** y las **confituras**.

III NUEVOS SABORES

A los cristianos se debe sobre todo el **empleo de la carne** y la conservación de las mejores tradiciones culinarias de los pueblos anteriores a su dominación. Heredaron de mozárabes y mudéjares el gusto por la **dulcería** y la utilización de ingredientes como la miel, el azúcar, las almendras, los dátiles o las pasas, convirtiéndose paradigmáticamente los **conventos** andaluces en los principales artífices de estos postres, logrando un gran renombre con sus creaciones.



El vino y los navegantes

*El agua antes era una fuente de bacterias muy grande. Dado que este hecho, a bordo de un barco era un problema, hizo que el vino formara parte de la dieta marinera y del avituallamiento de las flotas. Cuentan que **Fernando de Magallanes** llevó más litros de vino que armas, como lo atestiguan la compra de 417 odres y 253 toneles de vino de Jerez para su vuelta al mundo.*



Eran más conocedores de los cultivos de secano que del manejo de la huerta, por lo que siguieron trabajando los campos de **cereales** andalusíes. Las hortalizas, verduras, hierbas y especias continuaron participando de unos platos que adquirían cada vez más consistencia, convirtiéndose en **elaborados guisos**. También fue el momento de la incorporación del que acabaría convirtiéndose en uno de los protagonistas inequívocos de la gastronomía andaluza: **el cerdo**. De la **tradicional "matanza"**, se obtendrán los productos que más tarde se saborearán solos -lomos en orza (lomo adobado frito y conservado en orzas de barro), embutidos, adobos- o como ingredientes de pucheros, potajes y ollas.

Una vez al año la familia y los vecinos se reunían para sacrificar uno o varios cerdos, lo que constituía un acontecimiento social muy esperado por todos. La **matanza** se convertía en algo vital con el fin de conseguir carne y embutidos, alimentos calóricos que reponían y alimentaban a las familias después del desgaste físico que suponía estar todo el día trabajando en el campo. El día de la matanza se llamaba al matarife que se encargaba del sacrificio del animal. Ese día se acostumbraba a comer papas con asadura y por la tarde se hacía la **morcilla**. Al día siguiente se preparaba la **longaniza** y los **chicharrones**. Y también se preparaba el adobo para el **lomo**, mareándolo y guardándose en orzas con manteca. En los meses fríos, los embutidos se guardaban en las cámaras, (la zona más fresca y alta de las casas), con las ventanas abiertas y protegidas con tela metálica para impedir que entraran insectos. Así se secaban y oreaban los embutidos para que no se echaran a perder.



En la época medieval la fusión de culturas y costumbres a veces contrapuestas convivió a duras penas con el binomio **gastronomía y religión**. Durante la Cuaresma, los cristianos debían prescindir de la carne, cuando se celebraba el Yom Kipur (Día del Perdón judío) los productos que fermentaran estaban vetados al consumo, siendo el shabat y la Pascua Judía sus festividades más relevantes. Por último, los musulmanes unían a su prohibición permanente de alcohol y cerdo las impuestas durante el mes del Ramadán.

Con el **Descubrimiento de América** la cocina andaluza se enriquece aún más, incorporando nuevos sabores a su recetario tradicional. **Cristóbal Colón** traería de sus expediciones **productos desconocidos** hasta entonces en la Europa medieval, que poco a poco se fueron incorporando desde la Península Ibérica hasta el resto del mundo. Se trajeron multitud de vegetales como el **maíz**, la **patata** (despreciada en sus orígenes por las clases más pudientes), el pimiento (con el que se elaboraba el **pimentón**, condimento indispensable en muchos de nuestros platos regionales) y los **tomates**. Los cultivos crecían fácil y abundantemente y, lo más importante, eran cosechas de ciclo corto, de primavera a otoño, lo que significaba que podían satisfacer gran parte de las necesidades alimenticias de la población. Otras novedades significativas fueron las **alubias**, los

higos chumbos, los boniatos, el cacao, el tabaco, la vainilla, los cacahuetes, y exóticas frutas como la piña, la chirimoya, el aguacate, la papaya y el mango.

■ A LA VANGUARDIA

Poco a poco las diferentes gastronomías fueron conviviendo, mezclándose y adaptándose, configurándose una cocina tradicional, con platos heredados de generación en generación, que hoy tiene rango de **arte culinario autóctono**. En los últimos años, la gastronomía andaluza se ha consolidado como **embajadora de nuestra tierra**

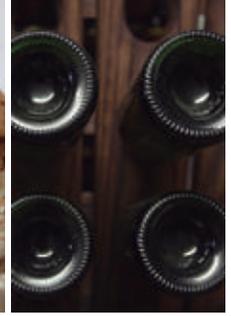


en todo el mundo. Los productos, avalados por su calidad y excelencia, están hoy presentes en las mesas más selectas gracias a una decidida apuesta por la **innovación y la modernización**, así como por el fomento de la **Dieta Mediterránea**, clave para una alimentación rica y saludable.

Con el siglo XXI, la cocina española se ha puesto a la vanguardia del mundo y en este fenómeno han tenido mucho que ver los **chefs andaluces** que forman parte de esa **nueva cocina de autor** que trata de dar un sentido real a sus platos utilizando **productos de la zona** y haciendo uso de una **esmerada técnica**, a la vez que de grandes dosis de **investigación e imaginación**. Reconocidos con el prestigioso galardón que otorga la **Guía Michelin**, brillan con luz propia los gaditanos **Ángel León** (Premio Nacional de Gastronomía) y Mauro Barreiro, los malagueños **Dani García**, **Diego del Río**, **José Carlos García** y **Alejandro Sánchez**; el sevillano **Julio Fernández** y el cordobés **Kisko García**. A estos se suman muchos otros cocineros andaluces que vienen a garantizar el **futuro de la alta cocina** de esta comunidad como es el caso de **José Álvarez**, **Willy Moya**, **Joaquín Liria**, **Mauro Barreiro**, **Celia Jiménez**, **Juan José Ruiz**, **Xanty Elías**, **Montserrat de la Torre**, **Manu Jara**, **Sergio Fernández**, **Curro Sánchez**, **Mario Ríos**, **Gonzalo Jurado** y **Juan Andrés Morilla**.

Cocina y fiestas

*Las fiestas andaluzas suelen conceder gran importancia al elemento gastronómico hasta el punto de que se elaboran comidas especiales para degustar en estos días, y unas comidas que en ocasiones dan nombre incluso a esa festividad. En vísperas de **Navidad** son típicos los mazapanes, mantecados, polvorones, hojaldrinas o roscos de vinos, en ocasiones acompañados por una copa de anís. Los turrones de Cádiz, los productos navideños de Estepa en Sevilla, Rute en Córdoba o Antequera en Málaga y los roscos y almendrados de Huelma en Jaén, completan la amplia oferta de dulces típicos en estas fechas. El **día de Todos los Santos** se elaboran los famosos huesos de Santo y en la **Noche de San Juan** en gran parte del litoral andaluz se degustan los tradicionales **espetones de sardinas**. En **San Marcos** se celebra en el campo la tradicional comida del **hornazo**, que consiste, con más o menos variantes según el sitio, en pan con huevo cocido. En **Semana Santa** los pestiños (VER RECETARIO, PÁG. 285), las torrijas y los piñonates son los dulces más típicos. En estas fechas de vigilia cristiana se destrona la carne y pescados como el **bacalao** cobran especial importancia.*



/01.2. LA DIETA MEDITERRÁNEA

La gastronomía andaluza, de base mediterránea, se caracteriza por la extrema calidad de sus ingredientes procedentes de la huerta o del mar, lo que la ha convertido además en una fuente de salud.

Legumbres, frutas y verduras frescas, carnes y pescados constituyen los elementos básicos de una cada vez más depurada gastronomía, la andaluza, en cuya preparación destaca el **aceite de oliva** como ingrediente imprescindible. Caracterizada por la sencillez de sus productos naturales, junto a la variedad y riqueza de sus platos, esta cocina se ciñe a la perfección a la conocida como **Dieta Mediterránea**, incluida en 2010 en la lista del **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad** en una denominación conjunta de España, Grecia, Italia y Marruecos. Este premio reconoce las prácticas y tradiciones de los alimentos de nuestra cuenca mediterránea y el buen uso que se hace de ellos.

Las **características principales** de esta alimentación son un alto consumo de productos vegetales (frutas, verduras, legumbres, frutos secos), pan y otros cereales (siendo el trigo el alimento base), el aceite de oliva como grasa principal, el vinagre y el consumo regular de pescados, carnes, lácteos y de vino en cantidades moderadas. Esta dieta es muy beneficiosa para el organismo, de ahí que reputadas revistas y asociaciones científicas reconozcan las ventajas de esta alimentación como **protección** de numerosas enfermedades.

El **aceite de oliva virgen extra**, un tesoro que ha perdurado a través de siglos otorgando un sabor y aroma únicos a los platos regionales, es un alimento rico en vitamina E, beta-carotenos y ácidos grasos monoinsaturados que le confieren propiedades cardioprotectoras, reduciendo el nivel de colesterol en sangre. Es altamente resistente a la oxidación, por lo que conserva sus cualidades dietéticas y nutritivas aún cuando se somete a altas temperaturas en la cocina.

Las **verduras, hortalizas y frutas** son la principal fuente de vitaminas, minerales y fibra de nuestra dieta y nos aportan al mismo tiempo, una gran cantidad de agua. Gracias a su contenido elevado en antioxidantes y fibra pueden contribuir a prevenir, entre otras, algunas enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer. Es importante aprovechar los productos de temporada, por su aportación de nutrientes además de su aroma y sabor.

El consumo diario de **pasta, arroz y cereales** es indispensable por su composición rica en carbohidratos, al aportar una parte importante de la energía necesaria para las actividades diarias. Nutricionalmente hay que destacar los **productos lácteos** como excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, minerales y vitaminas.

Las **carnes** contienen proteínas, hierro y grasa animal en cantidades variables, recomendándose el consumo en cantidades pequeñas, preferentemente carnes magras y formando parte de platos a base de verduras y cereales. El **jamón serrano**, que es salado y secado al aire, es un **alimento totalmente natural** al que no se le añaden ni colorantes ni conservantes, además de ser una importante **fuentes de proteínas** para el organismo.

Los **pescados**, especialmente los azules, tienen propiedades muy parecidas a las grasas de origen vegetal a las que se les atribuyen cualidades protectoras frente a enfermedades cardiovasculares. Los **huevos** contienen proteínas de muy buena calidad, grasas y muchas vitaminas y minerales que los convierten en un alimento muy rico, siendo una buena alternativa a la carne y el pescado.

Por último, el **agua** es fundamental en nuestra dieta y el vino es un alimento tradicional en la cocina mediterránea que puede tener efectos beneficiosos para la salud consumiéndolo con moderación y en el contexto de una dieta equilibrada.

Instituto Europeo de Alimentación Mediterránea

Desde su creación en 1999 se ha consolidado como la institución de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural que promueve la Alimentación Mediterránea y los productos andaluces como garantes de salud, calidad y tradición alimentaria.



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

Su reconocimiento no requiere que todas las fases de la elaboración de los alimentos tengan lugar en la zona geográfica delimitada. En este caso la protección del nombre geográfico que designa al producto se basa en la reputación del mismo o en otras peculiaridades vinculadas a su origen.

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA (ETG)

Protege alimentos con rasgos diferenciadores cuyo proceso de producción o materias primas básicas son de carácter tradicional.

/01.3. CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Andalucía cuenta con numerosas denominaciones de calidad que acogen productos tan representativos del territorio andaluz como el jamón ibérico, el aceite, el vinagre y el vino; ellos son los grandes embajadores de nuestra cocina.

Una de las características de la cocina andaluza es que es una **cocina de producto**, fruto de la inmensa calidad de la materia prima que proporciona la diversa geografía y el clima existente en esta tierra. De ahí que muchos de sus productos posean **certificaciones y distinciones de calidad** y estén controlados por sus respectivos Consejos Reguladores, toda una garantía para el comprador.

Las denominaciones de calidad se clasifican según la Unión Europea en tres regímenes, que incluyen los vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas y alimenticios. Entre las diferentes figuras de calidad diferenciada que existen en la actualidad se encuentran las denominaciones que protegen indicaciones geográficas (**Denominación de Origen e Indicación Geográfica**), las **Especialidades Tradicionales Garantizadas**, así como la **Producción Ecológica** y la **Producción Integrada**, menciones que se refieren al empleo de un sistema de producción respetuoso con el medio ambiente.

DENOMINACIONES DE ORIGEN (DOP)

Se caracterizan por amparar productos que presentan una calidad diferenciada y cuyo proceso de elaboración tiene lugar de principio a fin, desde la producción de materias primas y la transformación hasta la elaboración, en la zona geográfica delimitada a tal efecto por su Reglamento.

El sector de los vinos merece una mención especial ya que las figuras de calidad europeas (DOP e IGP) conviven en España con otros niveles establecidos en el sistema de protección nacional y andaluz, de manera que se pueden distinguir 4 niveles de calidad:

- **Vino de Calidad con Indicación Geográfica**
- **Denominación de Origen (DO)**
- **Denominación de Origen Calificada**
- **Vino de Pago (VP)**

Mientras, las IGP del sector se corresponden a nivel nacional con los **Vinos de la Tierra**. Por su parte, las bebidas espirituosas, cuentan con una reglamentación comunitaria propia que posibilita su reconocimiento mediante una **Indicación Geográfica (IGBE)**.

Además, desde la creación en 2001 de la marca de calidad agroalimentaria de la Junta de Andalucía, **Calidad Certificada**, los alimentos y bebidas protegidos por alguna de estas figuras de calidad diferenciada pueden utilizar este distintivo andaluz que reconoce la especificidad de estos productos, los cuales cumplen unos requisitos de calidad adicionales o más estrictos que los obligatorios exigidos por la normativa.



III EL OLIVAR: ACEITE Y ACEITUNAS

Es el elemento que le da **personalidad y carácter** a la gastronomía andaluza además de ser parte esencial de la **Dieta Mediterránea**. En ningún lugar del mundo crecen más olivos ni se producen tantos y tan buenos como en nuestro territorio. Actualmente, la Comunidad Autónoma produce más del **80 por ciento del aceite de oliva virgen español** y en torno a un tercio del aceite de oliva virgen de todo el mundo.

El proceso de elaboración de este oro líquido es **totalmente natural** sin ningún tratamiento químico ni aditivos. Y en él se emplean **variedades de aceituna** genuinamente andaluzas como Picual, Hojiblanca, Picuda, Lechín, Verdial de Cádiz, Verdial de Huelva, Lucio o Nevadillo de Granada, si bien hay otra variedad, la Arbequina, que sin ser andaluza, ha encontrado en esta tierra un entorno idóneo para producir un aceite de la máxima calidad. Estos aceites protegidos son vírgenes extra, tienen un **color** que oscila entre el amarillo verdoso y el verdoso dorado y un **sabor frutado** y característico de la variedad de la que proceden.

La riqueza y variedad de los aceites andaluces se refleja en el reconocimiento de **trece Denominaciones de Origen Protegidas**, cada una de ellas con características propias. La relación por provincias es la siguiente: Cádiz ('Sierra de Cádiz'); Córdoba ('Baena', 'Montoro-Adamuz', 'Priego de Córdoba' y 'Aceite de Lucena'); Granada ('Poniente de Granada' y 'Montes de Granada'); Jaén ('Sierra de Cazorla', 'Sierra Mágina', 'Sierra de Segura'); en Málaga ('Antequera'); y en Sevilla ('Estepa').

La indiscutible calidad de la aceituna que se recoge en Andalucía, tanto para ser utilizada en la elaboración del aceite de oliva virgen extra como para consumirla aliñada, ha supuesto que sea **muy apreciada en todo el mundo**. Además es un producto de una gran importancia económica y social en la región, ya que aquí se concentra la mayor parte de la industria de transformación y envasado de este fruto, localizada en poblaciones sevillanas como **Dos Hermanas, Morón de la Frontera** y el **Arahal**, máximos productores mundiales de variedades como la Manzanilla y Gordal.



A la DOP '**Aceituna Aloreña de Málaga**', una variedad de aceituna de mesa autóctona de la comarca del Valle del Guadalhorce, pronto se unirá la '**Aceituna Sevillana**', cuya **Indicación Geográfica Protegida**, solicitada por el sector está ya en trámite. Ampararía aceitunas verdes de mesa de las variedades Manzanilla y Gordal de las categorías "extra" o "primera", producidas y elaboradas en toda la provincia de Sevilla (105 municipios) y en once localidades de la provincia de Huelva (Hinojos, Chucena, Almonte, Bollulllos Par del Condado, Escacena del Campo, La Palma del Condado, Manzanilla, Paterna del Campo, Rociana del Campo, Villalba del Alcor y Villarrasa).

III LA HUERTA ANDALUZA

Las **frutas y hortalizas** son productos fundamentales en el recetario andaluz desde tiempos de al-Ándalus, además de uno de los pilares de la llamada **Dieta Mediterránea**. Se pueden consumir de múltiples formas, en ensaladas aderezadas con aceite de oliva virgen extra y vinagre andaluces, como guarnición de platos de carne y pescados o preparadas de muy diversas maneras, como el típico gazpacho y el salmorejo cordobés (**VER RECETARIO, PÁG. 270**).

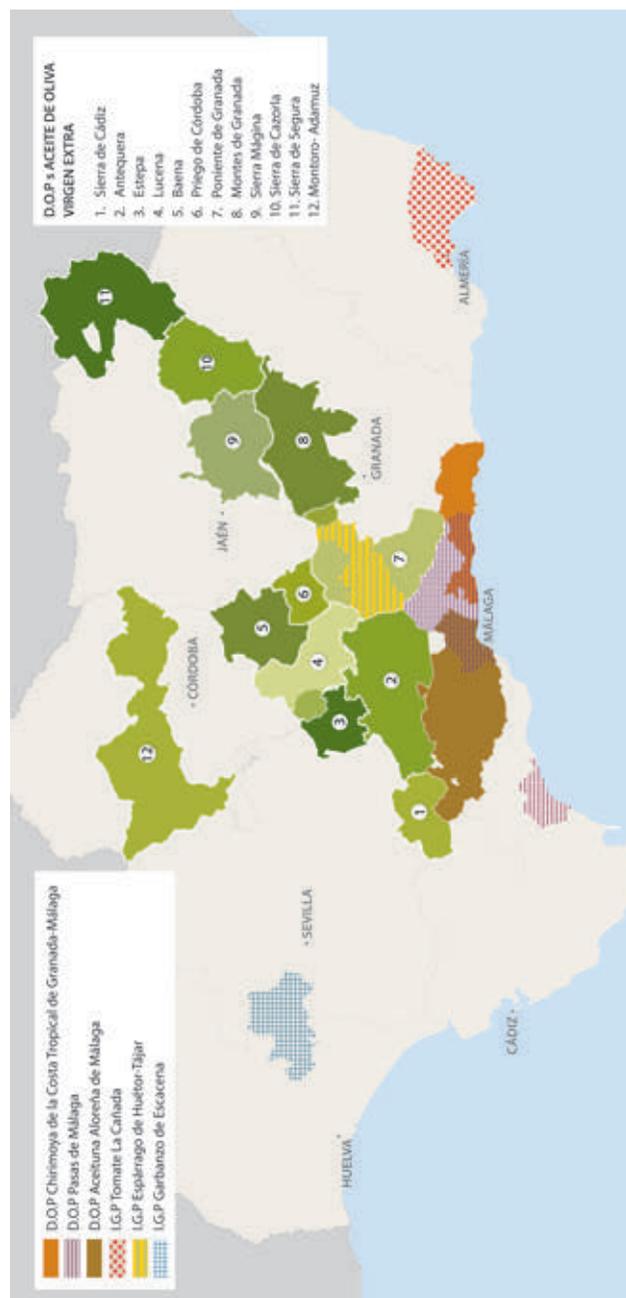


El territorio andaluz se beneficia de los frutos de un sector agrario que ha sabido adaptarse a las nuevas exigencias de los mercados, modernizándose y convirtiéndose en fuente de riqueza para muchas zonas rurales. En los últimos años se ha realizado un gran esfuerzo por garantizar la calidad de las producciones a través de diversos **sistemas de certificación** como la producción controlada, la **agricultura ecológica** o la producción integrada.

En **Almería** se cultivan hortalizas como los pimientos, pepinos, judías verdes, calabacines, berenjenas y, cómo no, su preciado **Tomate La Cañada**, el primero y único en ser reconocido como **Indicación Geográfica Protegida** en España. Las especiales condiciones climatológicas y orográficas de los campos de La Cañada convierten a esta zona, situada junto al Parque Natural Cabo de Gata Níjar, en el centro productor de un tomate con cualidades extraordinarias reconocido por los mercados más exigentes. En **Cádiz** se guisan los alcauciles (**VER RECETARIO, PÁG. 278**) y las berzas, destacando en el interior de la provincia los productos silvestres de su campiña, como los famosos **espárragos de Alcalá del Valle**, las tagarminas o setas como la **Chantarella** que se puede encontrar en Los Alcornocales.

Las vegas del Guadalquivir y sus afluentes, en **Córdoba**, son ricas en frutales, destacando las **naranjas** de Palma, la carne de **membri-llo de Puente Genil** y los melocotones de Almodóvar del Río. **Huelva** nos proporciona sus sabrosas **fresas** y **fresones** (esta provincia es el segundo núcleo mundial de producción, por detrás de California), castañas y una gran variedad de **setas** en la **Sierra de Arcena**. La huerta de **Jaén** no solo es rica en verduras y hortalizas; también cuenta con una variada producción de frutas, algunas de las cuales gozan de gran prestigio: **melones de Grañena**, las **cerezas de Castillo de Locubín**, los melocotones de Alcaudete y los higos de Quesada, entre otras.

En **Granada**, especialmente en las vegas, se cultiva la alcachofa, la cebolla, la lechuga, el tomate cherry y el '**Espárrago de Huétor-Tájar**' (IGP), un espárrago verde-morado similar al silvestre que procede de variedades autóctonas seleccionadas en la zona del Poniente



Aceites de Oliva Virgen Extra y productos horofrutícolas de Andalucía con DOP e IGP



Granadino desde hace siglos y se planta, además de en Huétor Tájar, en las localidades de Loja, Salar, Villanueva de Mesía, Moraleda de Zafayona e Íllora. Por su parte, el litoral granadino y malagueño es famoso por los cultivos subtropicales, destacando la **DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga**, que acoge las chirimoyas cultivadas en una franja litoral de unos cien kilómetros donde, gracias a un clima subtropical, se producen también **mangos** y **aguacates**. Esta certificación de calidad acoge a los municipios granadinos de Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guajáres, Molvízar, Ítrabo, Salobreña, Otívar, Lentejé, Jete, Almuñécar y otros situados en la provincia de Málaga como son Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo y Vélez-Málaga. **Sevilla** es la principal productora andaluza de cítricos, melocotones y tomates (como el excepcional **Tomate de Los Palacios**) para industria, destacando también las setas de la Sierra Norte.



Pasas de Málaga

Esta Denominación de Origen ampara las uvas pasas obtenidas mediante el secado al sol de frutos maduros de la variedad Moscatel de Málaga o Moscatel de Alejandría, cosechada y secada en la comarca de la Axarquía o en la subzona de Manilva.

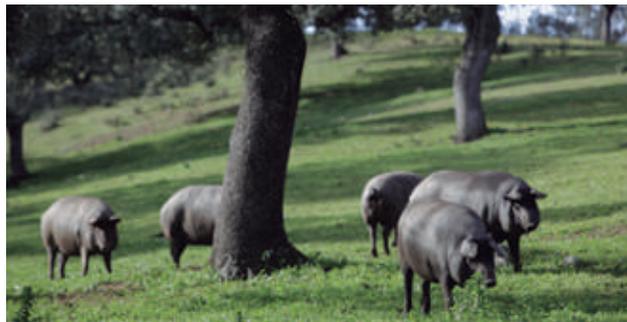
■ SIERRAS Y DEHESAS: EL JAMÓN IBÉRICO

El jamón curado es un **producto tradicional andaluz**, una de las estrellas de la gastronomía española y una de sus **señas de identidad** en todo el mundo. En los últimos años ha traspasado fronteras y ya son muchos los países cuyos consumidores pueden apreciar las excelencias de este producto.

Conseguir que el preciado jamón ibérico llegue a nuestra mesa es una labor cuidada y lenta de varios años, que comienza con la **crianza en la dehesa** y culmina con la curación y maduración del jamón. La zona de **producción o de engorde de los cerdos ibéricos** está delimitada por las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de las provincias de Badajoz y Cáceres en Extremadura y de las de **Córdoba, Huelva, Sevilla, Cádiz y Málaga** de Andalucía. La **dehesa**, un ecosistema singular del suroeste español que ocupa un 10% del territorio andaluz, proporciona al cerdo su alimentación, fundamentalmente **bellotas**, hierbas y rastrojos, que serán claves para la **composición grasa** del jamón y la paleta.

La simbiosis del medio natural, la alimentación, su manejo en total libertad y la tradición en la elaboración de paletas y jamones ibéricos otorgan su singularidad a este producto reconocido con dos Denominaciones de Origen Protegidas, la **DOP 'Jamón de Huelva'**, que certifica el origen y la calidad de los jamones y paletas elaborados en los 31 pueblos de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, entre los que destacan principalmente **Aracena, Aroche, Corteconcepción, Cortegana, Cumbres Mayores, Jabugo** y Santa Olalla del Cala, donde se encuentran las bodegas inscritas a la DO; y la **DOP 'Los Pedroches'**, cuyo ámbito geográfico abarca unas 300.000 hectáreas de dehesa de encinar ubicadas en 32 términos municipales de la provincia de Córdoba.

Completan las distinciones de este producto **dos Indicaciones Geográficas Protegidas** que preserva el jamón curado en unas determinadas zonas de las provincias de Granada y Almería, la **IGP 'Jamón de Trevélez'** (a la que se acogen las localidades de Trevélez, Juviles,



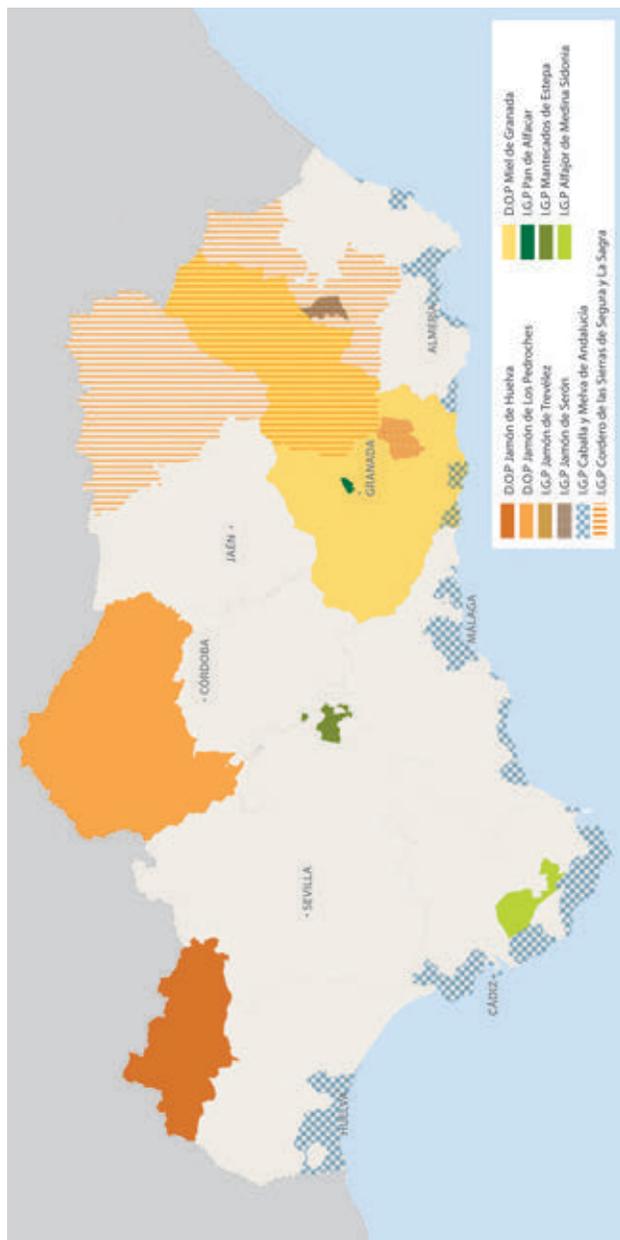


Busquístar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira y Bérchules) y la IGP 'Jamón de Serón', que ampara jamones curados elaborados exclusivamente en la localidad almeriense de Serón, además de una Especialidad Tradicional Garantizada, la ETG 'Jamón Serrano', cuyo proceso de elaboración reproduce el método tradicional, desde la etapa de salazón, necesaria para la conservación del producto, hasta la maduración-secado, en el que se consigue el sabor y el aroma característicos de este producto.

IGP "Cordero Segureño"



Se cría en cinco provincias bajo la influencia de las sierras de Segura y La Sagra: Granada, Almería, Jaén, Albacete y Murcia. Las características de la carne, rosada, tierna y jugosa, y, especialmente, un escaso olor y sabor característico a sebo de cordero, son características diferenciales que hacen que este cordero sea único. A esto contribuye de forma clara la incrustación grasa en el músculo provocada por factores raciales y agroambientales.



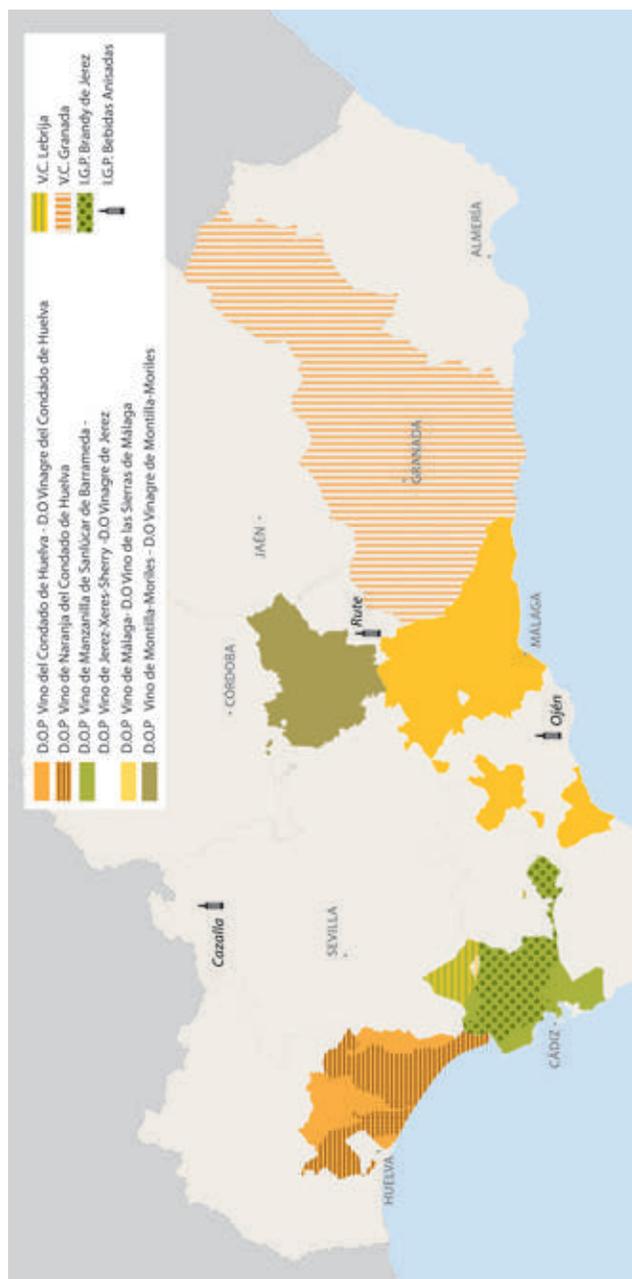
■ DOP e IGP de Andalucía

III VINOS Y VINAGRES

Más de **100 millones de litros de producción** de vinos y mostos, en una superficie de **viñedo** de unas **25.000 ha**, para alcanzar unas exportaciones que superan los 50 millones de litros por importe de casi 120 millones de euros reflejan la importancia del vino en Andalucía. Un sector clave para la **imagen de nuestra tierra** en España y en el mundo, con **grandes marcas** internacionalmente reconocidas, a las que se han ido incorporando en los últimos tiempos **empresas y bodegas familiares**, que al ofrecer un producto de gran calidad se están posicionando en **nuevos mercados** como Estados Unidos, China, Rusia, Corea, los países nórdicos y otros países del Este de Europa.

Andalucía tiene una **tradición milenaria en el cultivo de la vid** y la elaboración de vinos, que se remonta a las primeras civilizaciones asentadas en esta tierra. Ya hace 2000 años, la **Bética** (que englobaba a la actual Andalucía) era la primera provincia productora de vino del Imperio romano. Un **clima típicamente mediterráneo**, con precipitaciones irregulares, inviernos suaves y veranos muy calurosos y secos, además de factores como la **orografía** y la posición estratégica entre dos mares (factor que conlleva influencias tanto atlánticas como mediterráneas en la maduración de la uva) han sido idóneos para la producción de vinos con características singulares y de excelente calidad. Este prestigio ha derivado en el reconocimiento de su marchamo a través de **siete Denominaciones de Origen Protegidas, dos Vinos de Calidad con Indicación Geográfica** y **dieciséis Vinos con Indicación Geográfica Protegida**, también denominados Vinos de la Tierra, distribuidos por varias provincias.

El sistema de crianza de vinos más tradicional de los que se emplean en Andalucía es el sistema de **criaderas y soleras**, también utilizado para los vinagres. Este método, que ya forma parte del



DOP Vinos y vinagres de Andalucía



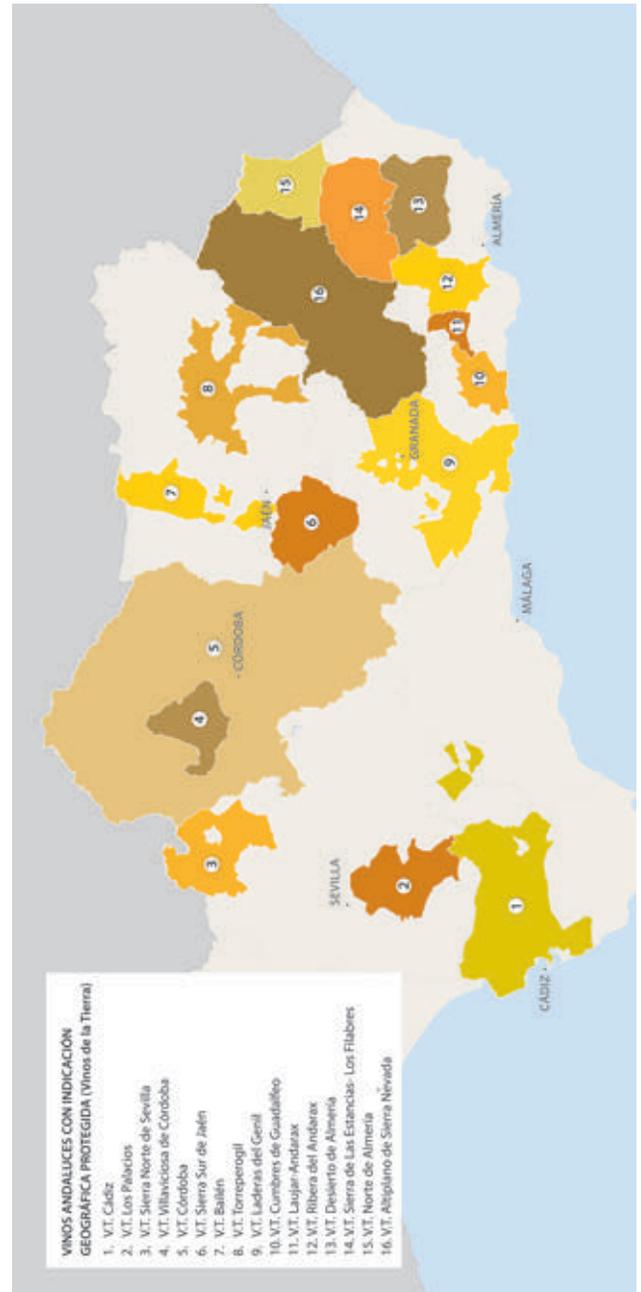
patrimonio cultural de Andalucía, se emplea fundamentalmente para la crianza de vinos generosos (Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Condado Viejo y otros) en todas las Denominaciones de Origen andaluzas. Estos **vinos generosos son únicos**, no se producen en ningún otro lugar del mundo.

Las Denominaciones de Origen del vino andaluz, cuyas producciones ocupan el 70% del viñedo andaluz de uva para vinificación, son en la provincia de Huelva 'Condado de Huelva' y 'Vino Naranja del Condado de Huelva' (la primera de vino aromatizado existente en España), 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', ambas en Cádiz, 'Málaga', 'Sierras de Málaga' y 'Montilla- Moriles' (Córdoba). A estas se unen dos Vinos de Calidad con Indicación Geográfica: 'Granada' y 'Lebrija'.



Bebidas espirituosas

Andalucía posee una larga tradición en la producción de bebidas espirituosas de excelente calidad. Este es el caso de la elaboración del brandy, obtenido de agudientes de vino, que posee su propia IGP 'Brandy de Jerez'. El Reglamento Europeo de Bebidas Espirituosas recoge otras tres Indicaciones Geográficas andaluzas: Anisados de 'Cazalla', 'Ojén' y 'Rute'.



Vinos de la Tierra de Andalucía



En las últimas décadas se ha puesto de manifiesto el gran potencial de Andalucía para la elaboración de **otros tipos de vinos** cuya producción no era tan conocida hasta el momento, como, por ejemplo, los **vinos tintos**, muchos de los cuales se adscriben a la **IGP Vinos de la Tierra**: ‘Altiplano de Sierra Nevada’, ‘Bailén’, ‘Cádiz’, ‘Córdoba’, ‘Cumbres del Guadalfeo’, ‘Desierto de Almería’, ‘Laderas del Genil’, ‘Laujar-Alpujarra’, ‘Los Palacios’, ‘Norte de Almería’, ‘Ribera del Andarax’, ‘Sierra Norte de Sevilla’, ‘Sierra Sur de Jaén’, ‘Sierra de las Estancias y Los Filabres’, ‘Torreperogil’ y ‘Villaviciosa de Córdoba’.

A la historia del vino ha estado unido ineludiblemente el **Vinagre**, primero como un accidente en el proceso de vinificación, hasta convertirse posteriormente en un producto con personalidad propia y muy apreciado en todo el mundo, que posee múltiples aplicaciones culinarias. Cuenta también con sus Denominaciones de Origen, estrechamente vinculadas a las Denominaciones de Origen de vinos de igual nombre geográfico. La zona geográfica amparada proporciona la materia prima que necesitan y con las que comparten Consejo Regulador: ‘**Vinagre de Jerez**’, ‘**Vinagre del Condado de Huelva**’ y ‘**Vinagre de Montilla-Moriles**’.



■ PAN Y REPOSTERÍA

Si decimos que en Andalucía **hay buen pan en cada rincón** no nos estaremos equivocando. Ya en las mesas romanas no podía faltar y hoy es parte fundamental de la **Dieta Mediterránea**, al estar elaborado a partir de ingredientes básicos y ausencia total de grasa. En nuestra tierra, rica en trigo desde la Antigüedad, podemos encontrar desde el popular **mollete de Antequera** (Málaga) hasta el pan de **Alcalá de Guadaíra** (Sevilla), conocida como Alcalá de los Panaderos, sin olvidarnos del ‘**Pan de Alfacar**’, que se produce en los municipios granadinos de Alfacar y Víznar, y que posee su propia **Indicación Geográfica Protegida**.

Andalucía cuenta con una **rica repostería** de gran tradición, cuyas recetas han pasado de generación en generación a lo largo de extensas familias de pasteleros. La calidad diferenciada que define a los dulces y postres andaluces elaborados de forma artesanal y a los ingredientes que se utilizan en su elaboración, han propiciado su reconocimiento en forma de **Indicación Geográfica Protegida**. Un buen ejemplo es el ‘**Alfajor de Medina Sidonia**’, dulce de **tradición árabe** elaborado en este municipio gaditano desde el s. XV, que hoy continúa realizándose mediante un proceso de





producción que respeta técnicas tradicionales y cuya composición es la misma que antaño: miel pura de abeja, almendras, avellanas, harina, pan rallado y especias.

En Estepa (Sevilla) se llevan haciendo con la misma receta desde hace más de un siglo los **'Mantecados de Estepa'**, un dulce que goza de una gran reputación y prestigio dentro de la pastelería navideña al igual que los **Polvorones de Estepa**, que han solicitado su reconocimiento como **Indicación Geográfica Protegida** por parte de los organismos europeos. La Especialidad Tradicional Garantizada **'Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta'** hace referencia a un dulce familiar típico del **Aljarafe sevillano** que en su origen se hacía y consumía en las fiestas de Pascua y que en 1914 empezó a fabricar una mujer sevillana llamada Inés Rosales rescatándola del recetario familiar. Su denominación ya especifica que el aceite de oliva virgen extra es parte indispensable de su composición (en una proporción del 28%).

Un producto íntimamente vinculado a la dulcería y repostería andaluza desde tiempos de al-Ándalus es la **miel** que en nuestra tierra cuenta con el reconocimiento de la **DO Miel de Granada**. Esta abarca todos los municipios de la provincia, destacando **Lanjarón** y **Ugíjar**, que concentran el mayor número de colmenas del territorio granadino. Su producción se remonta muchos siglos atrás. Ibn Al-Jatib habla de ella en su *Descripción del Reino de Granada* (1313-1375) y en el *Libro de los oficios de la ciudad de Granada* (1752) figuraba el de "criador de colmena". El principal factor que confiere sus **peculiares características** a la miel de Granada es la **flora existente** en la provincia.

III CONSERVAS PESQUERAS

Fenicios y tartesos ya capturaban atunes, melvas y caballas mediante pequeñas redes, rudimentarios cercados y anzuelos tres mil años atrás. Y en las numerosas factorías que prosperaron a lo largo de todo el litoral andaluz, como la situada en la ciudad romana de **Baelo Claudia** (Tarifa-Cádiz), se transformaban estos pescados. Por tanto la **actividad conservera** de los productos de la pesca en Andalucía, elaborados a partir de unas especies capturadas en la zona, forma parte de una **tradición inmemorial** que ha llegado hasta nuestros días manteniendo los **procesos artesanales**

de elaboración. Así, el pelado de la caballa o melva se lleva a cabo de forma manual, sin intervención de productos químicos, consiguiéndose un producto de óptima calidad con un color blanco grisáceo, que conserva todas sus propiedades. Como líquido de cobertura se utiliza exclusivamente agua con sal (en proporción inferior al uno por ciento), aceite de oliva o aceite de girasol.

Las conservas pesqueras de melva y caballa que se elaboran en el litoral de Andalucía cuentan con una protección que garantiza su excelencia. Las Indicaciones Geográficas Protegidas **'Caballa de Andalucía'** y **'Melva de Andalucía'**, las únicas de este tipo en España registradas en la Unión Europea, avalan la gran calidad de estas saludables conservas de pescado azul que forman parte de la variada cultura gastronómica andaluza y de la Dieta Mediterránea. Las dos IGP **comparten su zona geográfica de elaboración**, con municipios de cinco provincias andaluzas: **Almería** (Adra, Carboneras, Garrucha y Roquetas de Mar), **Cádiz** (Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Tarifa), **Granada** (Almúñecar y Motril), **Huelva** (Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera y Punta Umbría) y **Málaga** (Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella y Vélez-Málaga).

Las **Mojamas de Barbate** (Cádiz) e **Isla Cristina** (Huelva) han solicitado a la Comisión Europea su reconocimiento como Indicación Geográfica Protegida. Valorado por el mercado nacional como un **producto gourmet**, se obtiene de la parte noble del atún denominada lomo, que es sometido a un proceso de curado mediante sazonado y secado al aire o en túneles equipados al efecto. Se puede encontrar en tiendas especializadas en gastronomía típica en distintos puntos de la geografía española y en establecimientos de restauración.

Garbanzo de Escacena



La zona de producción de las legumbres protegidas por esta IGP está integrada por un total de once términos municipales, seis onubenses (Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado y Villarrasa) y cinco ubicados en la provincia de Sevilla (Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe y Olivares). En estos términos abunda el tipo de suelo conocido en la zona como «barros», caracterizados por ser suelos profundos, con un alto contenido en arcilla, gran capacidad de retención de agua, bajo contenido en Nitrógeno y Fósforo y un elevado nivel de Potasio. Estas características edafológicas, junto con la influencia marina por su proximidad al litoral y al Coto de Doñana, son las que permiten a este garbanzo tener una blandura, cremosidad y finura que lo hacen único.



/01.4. EL TAPEO

No solo entraña una manera de entender la gastronomía, con unos usos propios (en buena compañía, de pie, en tabernas añejas...) también constituye una excelente oportunidad de degustar varias especialidades de nuestra cocina, y a un precio verdaderamente competitivo. Son resultado del recetario heredado y salida natural de los productos de la tierra.

Una costumbre culinaria que es toda una tradición en Andalucía debido a la bonanza climática presente todo el año y también al carácter abierto de los andaluces es la **Tapa**, una manera de degustar los platos que definen el universo gastronómico andaluz en **pequeñas porciones** y que suelen ir acompañadas de una cerveza o un buen vino de la tierra. De ellas se puede disfrutar no solo en los numerosos **bares**, tabernas o tascas andaluzas sino también en los **restaurantes** de los mejores cocineros de la tierra que, conscientes de su tirón popular no han dudado en incluirlas en sus cartas, y en los denominados **gastrobares**, que acercan la alta cocina al gran público en forma de tapas de autor.

En todos estos establecimientos se ofrecen una infinidad de tapas frías o calientes, sencillas o más elaboradas, de temporada, vinculadas a una fiesta... Así pues las hay de muy diversos tipos, desde las clásicas aceitunas de mesa, patatas fritas o frutos secos hasta la elaboración de tapas más sofisticadas, que recrean la alta cocina en miniatura. En algunas zonas de Andalucía se sirven de **forma gratuita** con la bebida. Se trata de las provincias de **Almería**, **Granada** y **Jaén**. Es normalmente el propio camarero o propietario del bar quien escoge la tapa y el cliente acepta la elección con respeto, aunque a veces se permite elegir la tapa de una lista.

Cada provincia andaluza tiene su **propia carta de tapas**. Y luego están las universales: las de tortilla de patatas, ensaladilla, jamón, queso... En **Almería** destacan las migas con tropezones, el

pescaíto frito y, por supuesto, el inevitable chérigan. **Jaén** ofrece las patatas a lo pobre, las habas fritas y la pipirrana (**VER RECETARIO, PÁG. 268**). En Cádiz, destaca "**pescaíto**" frito, así como el excelente marisco de la costa, acompañados de sus excelentes vinos. El **salmorejo** (**VER RECETARIO, PÁG. 270**) y flamenquín (**VER RECETARIO, PÁG. 277**) nos trasladan a **Córdoba**, mientras que el **ajoblanco** (**VER RECETARIO, PÁG. 266**) lo hace hasta **Málaga**, tierra de magnífico pescado con sus típicos espetones de sardinas. En **Huelva** no debemos perdernos las gambas, las cigalas, los langostinos y las 'cañaillas', sin olvidarnos del popular **jamón de Jabugo**. En el caso de la cocina de **Granada**, algunas de las tapas más conocidas son las habas a la granadina (**VER RECETARIO, PÁG. 267**), la tortilla sacromonte y las papas a lo pobre. En **Sevilla**, se puede comer desde una contundente **tapa de huevos a la flamenca** (**VER RECETARIO, PÁG. 268**) o rabo de toro guisado hasta unas paviás de bacalao, espinacas con garbanzos o un montadito de pringá.

Los **caracoles** son un plato o tapa muy apreciada que se encuentra en las cartas de la mayor parte de bares en primavera. De hecho suele ser el aperitivo más ofertado y también el más solicitado. En sus orígenes eran recolectados por los hombres del campo que sobrevivían con lo que encontraban. Hoy ya no se recolecta pero sí **está proliferando su cultivo**. La reconversión que atraviesa el sector ganadero español, debido a las exigencias de la reforma de la Política Agrícola Común, está llevando a muchas empresas a buscar alternativas viables a su actividad, siendo el cultivo del caracol una de ellas, estando constituida ya la **Asociación de Criadores Helicicultores** de Andalucía.

En casi todas las localidades andaluzas se organizan a lo largo del año **Rutas de la Tapa**, ya sean **temáticas** (Ruta de la Tapa Ecológica de Jáen); en torno a una **especialidad culinaria** como la Ruta de la Tapatrucha en El Bosque (Cádiz); formando parte de concursos (Concurso de la Tapa Córdoba Gastronómica de Córdoba y el Concurso de Tapas de Granada); y en **fiestas** (Ruta de la Tapa Cofrade de la localidad sevillana de Utrera). Se están poniendo de moda las denominadas **Rutas de la Tapa Erótica**, que se celebran ya en poblaciones como Fuengirola (Málaga), El Puerto de Santa María (Cádiz) y Berja (Almería). Todos estos itinerarios facilitan al visitante la elección de lugares donde saborear nuestra cocina.





■ TABANCOS, TABERNAS Y MERCADOS GOURMET

En Jerez de la Frontera (Cádiz) la tapa está muy vinculada a un tipo de establecimiento muy característico de la ciudad, un espacio único en el que la tertulia entre amigos, en torno a los vinos y una sencilla gastronomía, son los protagonistas. Son los **tabancos**, locales dedicados a servir vino de barril en pequeños vasos que se acompañan de tapas de embutidos y algunos guisos caseros. Incluso existe una **Ruta de los tabancos** que ofrece un recorrido por la historia de la ciudad a través de estos lugares que conservan el vino en sus andanas, conjunto de barricas apiladas unas sobre otras formando filas, de las que se sirven directamente a la copa. Quizás el mayor encanto del tabanco de Jerez reside en la **actividad paralela** que ofrece: citas literarias, sones flamencos y otros grandes encuentros con la cultura.

El tabanco jerezano tiene su correspondencia en **Córdoba** en las **Tabernas**. De hecho en la ciudad de las Tres Culturas la tapa, la taberna y la socialización no se entienden por separado y constituyen una de sus señas de identidad. Surgen en torno al vino que se vendía en casas que los romanos así denominaron. Barrios antiguos como los de San Andrés, San Lorenzo y, sobre todo, Santa Marina, aglutinan el mayor número de estos establecimientos que rozan la intemporalidad. Suelen ser establecimientos de **estética**



tradicional, con un típico patio lleno de macetas, cerámicas, fotos antiguas y carteles de toros, donde naturalmente no faltan el salmorejo (**VER RECETARIO, PÁG. 270**), el flamenquín (**VER RECETARIO, PÁG. 277**), el cochifrito (**VER RECETARIO, PÁG. 276**), el pescaíto frito, las habitas con jamón, el rabo de toro, el pisto con huevo ni ninguno de las especialidades de la tierra, por supuesto regados con buenos vinos de Montilla-Moriles.

Mucho tiene que ver esta tradición culinaria con la proliferación en los últimos años de los denominados **mercados gourmets**, establecimientos enclavados por los general en edificios de interés monumental en los que la tapa se refina e internacionaliza sin perder, eso sí, su identidad. Destacan, en Sevilla, el **Mercado de la Encarnación**, concebido dentro del proyecto **Metropol Parasol**, más conocido como **las Setas de la Encarnación**, y el **Mercado Gourmet de la Lonja del Barranco**, una estructura de hierro y cristal junto al Guadalquivir que muchos atribuyen a Gustave Eiffel, con una veintena de puestos en los que degustar pescados, mariscos, chachinas, croquetas, arroces, quesos, guisos de toda la vida, cócteles y tartas y pasteles caseros. En pleno centro de Granada, junto a la Catedral, se enclava el **Mercado San Agustín Gourmet**, que ofrece una cocina innovadora a precio de mercado, con arrocerías, cocina italiana, pescados y mariscos, pastelerías y hasta una ostería y bar de sushi.





Asimismo en muchas **plazas de abastos** andaluzas los tradicionales puestos están siendo substituidos por pequeños establecimientos de restauración especializados en determinados productos de la tierra como las conservas y salazones, los embutidos e ibéricos, mariscos y la repostería. En Málaga sobresalen el **Mercado de Atarazanas** y el mercado gourmet de la Merced. En el **Mercado Central de Abastos de Cádiz** se ha puesto en marcha el **Rincón Gastronómico**, que ofrece desde queso payoyo de la Sierra de Cádiz, hasta sushi japonés. Vejer de la Frontera también posee su **Mercado Gastronómico de San Francisco**, en la plaza de abastos, donde se puede tapear durante el mediodía y por la noche.

Sus orígenes

Existen **diversas versiones** acerca del origen de la tapa. Una de las más conocidas argumenta que se remonta a la Edad Media, durante el reinado de **Alfonso X el Sabio** en el siglo XIII. El monarca dispuso que en los mesones castellanos no se sirviese solo el vino, sino que estuviese acompañado de comida para evitar que se subiese rápidamente a la cabeza. La tapa se depositaba sobre la boca de la jarra o vaso con vino para tapparlos (de ahí el nombre), evitando de esta forma que algún elemento volador o el polvo se introdujese en la bebida. Otros acercan el origen de la tapa hasta la provincia de Cádiz, en una visita de los Reyes Católicos que pararon en el camino desde la Isla de León (hoy en día San Fernando). En la taberna en la que pararon había un número exagerado de moscas. Por este motivo, **Fernando II de Aragón** pidió que, mediante una loncha de algún embutido que tuviese el tabernero, se tapase su vaso de vino. Así lo hizo el tabernero, cubriendo el vaso del monarca con una loncha de salami con estas palabras: «Aquí tiene su tapa, majestad».



Los Chérigans

En Almería son muy populares, en bares y cafeterías, las tapas denominadas chérigan o chericán, consistentes en una rebanada de pan cortada al bies y tostada que se unta de alioli (o a veces de tomate) y a la que se añaden los más diversos ingredientes: atún, queso, tortilla, jamón cocido, jamón serrano, caballa, huevo de codorniz.... Su nombre es una deformación del inglés the Sheriff gun («la pistola del Sheriff»), debido a la forma alargada de esta tapa, que inventó el cocinero de un restaurante (según algunas versiones, el del popular Café Colón de Almería), al que apodaban el Sheriff, en plena efervescencia de la industria fílmica almeriense en los años 50 y 60.



/01.5. AGENDA GASTRONÓMICA

enero

👉👉 PESTIÑADA, ERIZADA Y OSTIONADA CÁDIZ

www.cadiz.es

👉👉 DÍA DE LA RIFA O FIESTA DEL MOSTO CÓNCHAR (GRANADA)

www.conchar.com

👉👉 FIESTA DE LA CALDERETA HUÉVAR DEL ALJARAFE (SEVILLA)

www.huevardelaljarafe.es

👉👉 DÍA DE 'LOS PUCHERICOS' LA MALAHÁ (GRANADA)

www.lamalaha.es

👉👉 ENCUENTRO "AQUÍ HAY MIGA"

LORA DEL RÍO (SEVILLA)

www.culturaloradelrio.es

👉👉 FIESTA DEL PAN

LUBRÍN (ALMERÍA)

www.lubrin.es



👉👉 ROSCÓN DE REYES GIGANTE EN LUCENA LUCENA (CÓRDOBA)

www.turlucena.com

👉👉 LA FIESTA DEL PAVO CON FIDEOS SAN SEBASTIÁN DE BALLESTEROS (CÓRDOBA)

www.sansebastiandelosballesteros.es

👉👉 FIESTAS DE SAN ANTONIO ABAD (EL MARRANILLO DE SAN ANTÓN)

TORVIZCÓN (GRANADA)

www.torvizcon.es

👉👉 JORNADAS GASTRONÓMICAS EN EL RENACIMIENTO

ÚBEDA (JAÉN) | Enero-Marzo

www.gastronomiarenacimiento.wordpress.com

www.turismodeubeda.com

febrero

👉👉 FIESTA DEL VINO

ALHAMA DE GRANADA (GRANADA)

www.turismodealhama.com | f

👉👉 JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA ALMENDRA COMARCA FILABRES-ALHAMILLA. PROVINCIA DE ALMERÍA

Febrero-Marzo

www.turismoalmeria.com

www.almeriainformacion.com

👉👉 FERIA DEL QUESO ARTESANO

ALMERÍA | Febrero-Marzo

www.aytoalmeria.es

👉 **MERCADO DE QUESO TRADICIONAL**

ÁLORA (MÁLAGA)

www.alora.es

👉 **FERIA GASTRONÓMICA DE LA SERRANÍA DE RONDA**

BENARRABÁ (MÁLAGA) | Febrero-Marzo

www.benarraba.es

👉 **ROMERÍA DEL 'PUCHERICO'**

CHIMENEAS (GRANADA)

👉 **JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA CAZUELA Y LOS GUIOS**

CÓRDOBA

www.hostecor.com



👉 **FIESTA DE LA SOPA DE LOS SIETE RAMALES**

EL BURGO (MÁLAGA)

www.elburgo.es

👉 **GAÑOTÁ POPULAR**

EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)

www.turismoelpuerto.com

👉 **CHORIZÁ DE CARNAVAL**

ESPERA (CÁDIZ)

www.espera.es

👉 **FIESTA DEL VINO**

FRAILES (JAÉN) | Febrero-Marzo

www.frailes.es

👉 **DÍA DE LOS PALMITOS**

GUÁJAR FARAGUIT (GRANADA)

www.losguajares.es

👉 **DÍA DEL ALMENDRO**

GUARO (MÁLAGA)

www.turismo.guaro.es

👉 **FIESTA DE LA ASADURA**

GÜÉJAR SIERRA (GRANADA)

www.guejarsierra.es

👉 **DÍA DEL ARROZ**

ISLA MAYOR (SEVILLA)

www.islamayor.es

👉 **TAGARNINADA POPULAR**

LOS BARRIOS (CÁDIZ)

turismo.ayto-losbarrios.es

👉 **LA BOTIFUERA**

MARTOS | Febrero-Marzo

👉 **FERIA GASTRONÓMICA 'CIUDAD DE PLATERO'**

MOGUER (HUELVA) | Febrero-Marzo

ww.aytomoguer.es

👉 **LA MOLIENDA DE RIOGORDO**

RIOGORDO (MÁLAGA)

f

👉 **JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA NARANJA DE SEVILLA**

SEVILLA | Febrero-Marzo

www.visitasevilla.es



👉 **JAMONÁ, TORTILLÁ, CHICHARRONÁ Y CHORIZÁ**

UBRIQUE (CÁDIZ) | Febrero-Marzo

www.ubriqueturismo.es

👉 **FERIA DEL MOSTO Y DE LA ACEITUNA FINA DEL ALJARAFE**

UMBRETE (SEVILLA)

www.umbrete.es



👉 **FERIA DEL DULCE**

UTRERA (SEVILLA)

www.turismoutrera.org



👉 **FIESTAS DE LA MERENDICA**

VEGAS DEL GENIL (GRANADA)

www.vegasdelgenil.es

marzo

👉 **LA BOTIJUELA ADAMUCEÑA**

ADAMUZ (CÓRDOBA)

www.adamuz.es

👉 **DÍA DE LOS HORNAZOS**

ALBUÑUELAS (GRANADA) | Marzo-Abril

👉 **LA HINOJÁ**

ALGATOCÍN (MÁLAGA)

www.algatocin.es

👉 **FERIA DEL JAMÓN**

ALMADÉN DE LA PLATA (SEVILLA)

www.almadendelaplata.es

👉 **JORNADAS GASTRONÓMICAS TIEMPO DE CUARESMA**

ARCHIDONA (MÁLAGA)

www.hotelescuelaturismoandaluz.com

👉 **FERIA GASTRONÓMICA DE ARCOS DE LA FRONTERA**

ARCOS DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

www.turismoarcos.es

👉 **FERIA DEL MARISCO**

BENALMÁDENA (MÁLAGA)

www.puertobenalmadena.es



👉 **CONCURSO DE SOPAS COCÍAS**

BENAMAHOMA (CÁDIZ)

www.elblogdebenamahoma.blogspot.com.es

www.morosycristianosbenamahoma.es

👉 **CERTAMEN GASTRONÓMICO ANDALUZ BACALAO DE SEMANA SANTA**

CASTRO DEL RÍO (CÓRDOBA)

www.ayuntamientocastrodelrio.org

👉👉 **JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA HUERTA DE CONIL**

CONIL DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

www.turismo.conil.org



👉👉 **DÍA DEL CORDERO**

CONQUISTA (CÓRDOBA) | Marzo-Abril

www.conquista.es

👉👉 **FIESTA DE LOS HORNAZOS**

DÚRCAL (GRANADA) | Marzo-Abril

👉👉 **FERIA GASTRONÓMICA DEL ANDÉVALO**

EL ALMENDRO (HUELVA)

👉👉 **DÍA DEL PAN**

EL CUERVO (SEVILLA)

www.elcuervodesevilla.es

👉👉 **MUESTRA DE VINOS TINTOS DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ**

EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)

www.turismoelpuerto.com



👉👉 **FESTIVAL DEL CÍTRICO Y FIESTA DE LA NARANJA**

EL VALLE (GRANADA)

www.elvalle.es

👉👉 **RIFA DEL PIÑONATE**

LINARES DE LA SIERRA (HUELVA) | Marzo-Abril

www.linaresdelasierra.com

👉👉 **JORNADA AGROECOLÓGICA**

MONDA (MÁLAGA)

www.monda.es

👉👉 **FERIA DEL VINO DE TINAJA Y GASTRONOMÍA**

MONTALBÁN (CÓRDOBA)

www.aytomontalban.com

👉👉 **FERIA GASTRONÓMICA TRANSFRONTERIZA DEL GURUMELO**

PAYMOGO (HUELVA)

www.paymogo.org

👉👉 **MERCADO GASTROCOLONO MOLINO DEL REY**

SAN SEBASTIÁN DE LOS BALLESTEROS (CÓRDOBA)

www.sansebastiandelosballesteros.es

👉👉 **MERCADO DE QUESO ARTESANO DE CABRA MALAGUEÑA Y VINO DE LA AXARQUÍA**

TORRE DEL MAR-VÉLEZ MÁLAGA (MÁLAGA)

www.cabrama.com

👉👉 **GAÑOTÁ POPULAR**

UBRIQUE (CÁDIZ)



👉👉 **JORNADAS GASTRONÓMICAS VALLE DE LECRÍN**

COMARCA VALLE DE LECRÍN (GRANADA)

www.turismovalledelecrin.com

abril

👉👉 **FERIA DEL ESPÁRRAGO**

ALCALÁ DEL VALLE (CÁDIZ)

www.alcaladelvalle.es

👉👉 **FESTIVAL GASTRONÓMICO DEGUSTHO ALMERÍA**

HUÉRCAL OVERA (ALMERÍA)

www.degusthoalmeria.com

👉 **FIESTA DEL CAMPO**

BENAMARGOSA (MÁLAGA)

www.benamargosa.es

👉 **DÍA DE LA MORCILLA**

CANILLAS DE ACEITUNO (MÁLAGA)

www.canillasdeaceituno.es

👉 **CATA DEL VINO MONTILLA MORILES**

CÓRDOBA | Abril-Mayo

www.turismodecordoba.org

👉 **DÍA DEL SALMOREJO CORDOBÉS**

CÓRDOBA

www.turismodecordoba.org



👉 **FIESTA DE LAS HABAS**

CÓRDOBA

👉 **JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES**

CÓRDOBA

www.hostecor.com

👉 **JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL MONTILLA-MORILES**

CÓRDOBA

www.montillamoriles.es

www.cordobaturismo.es

👉 **DÍA DE LA MIEL DE CAÑA**

FRIGILIANA (MÁLAGA)

www.turismofrigiliana.es

👉 **FERIA DEL DULCE ARTESANO**

FUENTE LA LANCHA (CÓRDOBA)

www.lospedroches.org



👉 **MUESTRA GASTRONÓMICA Y DÍA DE LA NARANJA ISTÁN (MÁLAGA)**

www.istan.es

👉 **MUESTRA DE HABAS CON POLEO**

LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

www.lapalmadelcondado.org

👉 **EL POTAJE DE SAN MARCOS**

LUGROS (GRANADA)

www.lugros.es

👉 **DÍA DE LA SOPA MONDEÑA**

MONDA (MÁLAGA)

www.monda.es

👉 **DÍA DEL ACEITE VERDIAL**

PERIANA (MÁLAGA)

www.periana.es



👉👉 **FERIA AGROGANADERA Y AGROALIMENTARIA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES**

POZOBLANCO (CÓRDOBA)
www.lospedroches.org

👉👉 **FERIA NACIONAL DE LA GAMBA, LA CHIRLA Y EL BOQUERÓN**

PUNTA UMBRÍA (HUELVA)
www.puntaumbria.es

👉👉 **FERIA DEL ESPÁRRAGO**

SIERRA DE YEGUAS (MÁLAGA)
www.sierradeyeguas.com

👉👉 **FERIA DEL QUESO ARTESANAL "SIERRA DE CÁDIZ"**

VILLALUENGA DEL ROSARIO (CÁDIZ)
www.villaluengadelrosario.es

👉👉 **DÍA DE LA HABA**

VILLANUEVA DE LA CONCEPCIÓN (MÁLAGA)
www.villanuevadelaconcepcion.es

mayo

👉👉 **FERIA DEL ESPÁRRAGO**

ALCALÁ DEL VALLE (CÁDIZ)
www.alcaladelvalle.es

👉👉 **FIESTA DE LA CACHORREÑA**

ALHAURÍN EL GRANDE (MÁLAGA)
www.alhaurinelgrande.net

👉👉 **ARACENA SABOR**

ARACENA (HUELVA) | Mayo-Junio
www.aracena.es

👉👉 **FIESTA DE LA FLORACIÓN**

BAENA (CÓRDOBA)
www.cofradiaamigosdelolivodebaena.com

👉👉 **SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN**

BARBATE (CÁDIZ)
www.larutadelatun.com

👉👉 **FIESTA DE LA NARANJA**

COÍN (MÁLAGA)
www.ayto-coin.es

👉👉 **RUTA DEL ATÚN Y MUESTRA GASTRONÓMICA**

CONIL DE LA FRONTERA (CÁDIZ) | Mayo-Junio
www.turismo.conil.org

👉👉 **CARACOLADA CIUDAD DE CÓRDOBA**

CÓRDOBA
www.cordobacaracolea.es



👉👉 **DÍA DEL ALBUR**

CORIA DEL RÍO (SEVILLA)
www.ayto-coriadelrio.es

👉👉 **FERIA DE PRIMAVERA Y FIESTAS DEL VINO FINO**

EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)
www.turismoelpuerto.com

👉👉 **ESPÁRRAGO MUSIC FESTIVAL**

HUÉTOR TÁJAR (GRANADA) | Mayo-Junio
www.huetortajar.org

👉👉 **VINOBLE**

JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ) | Mayo
www.vinoble.org

👉👉 **MALAGA GASTRONOMY FESTIVAL**

MÁLAGA
www.malagastronomyfestival.com
f

🏰 **SARDINADA EN LA CALA**
MIJAS (MÁLAGA)



🏰 **FERIA DEL OLIVO**
MONTORO (CÓRDOBA)
www.feriadelolivo.es

🏰 **FERIA DE LA MANZANILLA**
SANLÚCAR DE LA BARRAMEDA (CÁDIZ) | Mayo-Junio
www.sanlucardebarrameda.es

🏰 **DÍA DEL NÍSPERO**
SAYALONGA (MÁLAGA)
www.sayalonga.es
f

🏰 **GUISO DEL CHOTO**
SORVILÁN (GRANADA)
www.sorvilan.es

🏰 **RUTA DEL ATÚN**
TARIFA (CÁDIZ) | Mayo-Junio
f

🏰 **LA GRAN HUEVADA**
VILLAFRANCA DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)
www.villafrancadecordoba.es

🏰 **DÍA DEL POTAJE MINERO**
VILLANUEVA DEL RÍO Y MINAS (SEVILLA)
www.villanuevadelrioyminas.es

🏰 **RUTA DEL ATÚN**
ZAHARA DE LOS ATUNES (CÁDIZ)
www.rutadelatun.com



junio

🏰 **DÍA DE LA CEREZA**
ALFARNATE (MÁLAGA)
www.alfarnate.es

🏰 **FERIA DE MUESTRAS Y GASTRONOMÍA**
CARRATRACA (MÁLAGA)
www.carratraca.es

🏰 **FIESTA DE LA CEREZA**
CASTILLO DE LOCUBÍN (JAÉN)
www.castillodelocubin.es

🏰 **JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA CERVEZA**
CÓRDOBA
www.hostecor.com

🏰 **DÍA DEL TOMATE EN EL VALLE DEL GUADALQUIVIR**
FUENTE PALMERA (CÓRDOBA)
www.fuentepalmera.es

🏰 **DÍA DE LA FRITADA DE SUFLÍ**
SUFLÍ (ALMERÍA)
www.sufli.es

👉👉 **FIESTAS DEL ARROZ Y EL CANGREJO**

ISLA MAYOR (SEVILLA)

www.islamayor.es

👉👉 **FIESTA DEL AGUA Y DEL JAMÓN**

LANJARÓN (GRANADA)

www.turismo.lanjanet.com

👉👉 **FESTIVAL RON MONTERO**

MOTRIL (GRANADA)

www.ronmontero.com

👉👉 **CARACOLÁ DE "PARÁ"**

PARADAS (SEVILLA)

www.paradas.es

👉👉 **DÍA DEL CARACOL**

RIOGORDO (MÁLAGA)

www.riogordo.es

👉👉 **DÍA DEL PESCAÍTO**

TORREMOLINOS (MÁLAGA)

www.torremolinos.es

julio

👉👉 **GRAN FIESTA DE LA CERVEZA**

BENALMÁDENA COSTA (MÁLAGA) | Julio-Agosto

www.puertobenalmadena.es

👉👉 **FIESTA DE LA CEREZA**

CHIRIVEL (ALMERÍA)

www.chirivel.es

👉👉 **GRAN ESPETADA MALAGUEÑA**

MÁLAGA



👉👉 **JORNADAS DEL AJO Y DEL MELÓN**

MONTALBÁN (CÓRDOBA)

www.aytomontalban.com

👉👉 **FIESTA DE LA PARVA**

RESTÁBAL-EL VALLE (GRANADA)

www.elvalle.es

👉👉 **FERIA Y FIESTA DEL JAMÓN SERRANO**

SERÓN (ALMERÍA)

www.turismoseron.es

agosto

👉👉 **FIESTA DEL GAZPACHO DE LOS TRES GOLPES**

ALFARNATEJO (MÁLAGA)

www.alfarnatejo.es

👉👉 **ROMERÍA DEL VINO**

ALHAMA DE GRANADA (GRANADA)

www.turismodealhama.com

👉👉 **BANQUETES ROMANOS FESTUM**

ALMEDINILLA (CÓRDOBA)

www.almedinillaturismo.es

f

👉👉 **LA MATANZA VEGETAL**

CALABAZARES-ALMONASTER LA REAL (HUELVA)

www.almonasterlareal.es

👉👉 **FIESTAS DEL PESCADOR**

CARBONERAS (ALMERÍA)

www.ayuntamientocarboneras.es

👉👉 **FESTIVAL DEL MOSCATEL**

CHIPIONA (CÁDIZ)

www.turismochipiona.es

👉👉 **NOCHE DEL VINO**

CÓMPETA (MÁLAGA)

www.competa.es



👉 **FIESTA DE LA CERVEZA OKTOBERFEST FUENGIROLA**
FUENGIROLA (MÁLAGA) | Agosto-Septiembre

👉 **FIESTA DE LA ALCAPARRA**
FUENTE TÓJAR (CÓRDOBA)
www.fuente-tojar.es

👉 **FIESTA DE LA UVA MOSCATEL**
IZNATE (MÁLAGA)
www.iznate.es

👉 **FIESTA DEL MELOCOTÓN**
LA NAVA (HUELVA)
www.lanava.es

👉 **FIESTA DE LA PARVA**
LANJARÓN (GRANADA)

👉 **DÍA DEL MELOCOTÓN**
PERIANA (MÁLAGA)
www.periana.es

👉 **FIESTA DE LA PARVA**
PÓRTUGOS (GRANADA)
www.portugos.es

👉 **FIESTA DE LA URTA**
ROTA (CÁDIZ)
www.turismorota.com

👉 **CONCURSO DEL RACIMO**
TREBUJENA (CÁDIZ)
www.trebujena.com



septiembre

👉 **ECOMERCADO DE ABLA**
ABLA (ALMERÍA)
asociacionretamaalmeria@gmail.com
f

👉 **DÍA DE LA VENDIMIA Y MERCADO**
AGROALIMENTARIO DE LA ALPUJARRA ALMERIENSE
ALBOLODUY (ALMERÍA)

👉 **FIESTA DEL AJOBLANCO**
ALMÁCHAR (MÁLAGA)
www.almachar.es



👉 **DÍA DE LA ALMENDRA**
ALMOGÍA (MÁLAGA)
www.almogia.es

🏰 FERIA DE LA ACEITUNA

ALOZAINA (MÁLAGA)

www.alozaina.es

🏰 FERIA DEL VERDEO

ARAHAL (SEVILLA)

www.arahal.es



🏰 FERIAS Y FIESTAS DE LA VENDIMIA

BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

www.bollullospardelcondado.es

🏰 FIESTA DE LA CABRA MALAGUEÑA

CASABERMEJA (MÁLAGA)

www.casabermeja.es

www.cabrama.com

🏰 JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA CAZA

Septiembre-Octubre

CÓRDOBA

www.hostecor.com

🏰 DÍA DE LA PASA

EL BORGE (MÁLAGA)

www.elborge.es

🏰 DÍA DEL CANGREJO ROJO

ISLA MAYOR (SEVILLA)

www.islamayor.es

🏰 FIESTA DE LA VENDIMIA

JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

www.turismojerez.com



🏰 FERIA Y FIESTAS DE LA VENDIMIA

LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

www.lapalmadelcondado.org

🏰 FIESTA DE LA PASA

LA VIÑUELA (MÁLAGA)

www.lavinuela.es

🏰 FIESTA DE LA VENDIMIA

MANILVA (MÁLAGA)

www.turismomanilva.com

🏰 FIESTA DE VIÑEROS

MOCLINEJO (MÁLAGA)

www.moclinejo.es

🏰 FERIA DE LA VENDIMIA

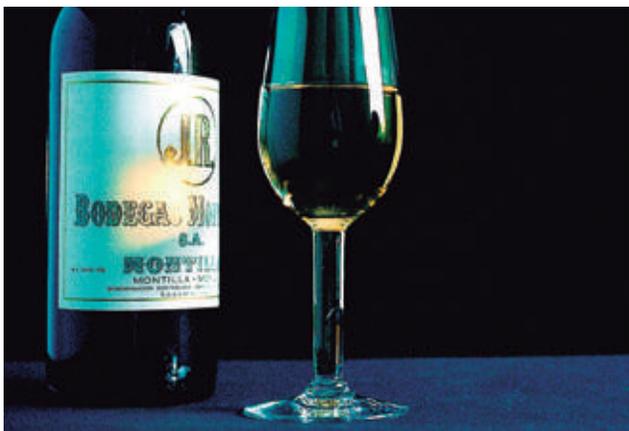
MOLLINA (MÁLAGA)

www.mollina.es

🏰 VENDIMIA DE MONTILLA – MORILES

MONTILLA (CÓRDOBA)

www.montillaturismo.es



👉 **FIESTA DEL BOQUERÓN VICTORIANO**

EL RINCÓN DE LA VICTORIA (MÁLAGA)

www.rincondelavictoria.com

👉 **FERIA Y FIESTAS DE LA VENDIMIA**

VILLANUEVA DEL ARISCAL (SEVILLA)

www.villanuevadelariscal.es

👉 **FIESTA DEL QUESO VILLA DE ZUHEROS**

ZUHEROS (CÓRDOBA)

www.losbalanchares.com

f



octubre

👉 **DÍA DE LAS SOPAS PEROTAS**

ÁLORA (MÁLAGA)

www.alora.es

👉 **FERIA REGIONAL DEL JAMÓN Y DEL CERDO IBÉRICO**

ARACENA (HUELVA)

www.aracena.es

👉 **SEMANA DE LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA EN EL CONDADO DE HUELVA**

BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

www.bollullosdelcondado.es

👉 **FIESTAS DE LA FUENTE DEL VINO**

CÁDIAR (GRANADA)

www.cadiar.es

👉 **FERIA DEL LECHÓN IBÉRICO**

CARDEÑA (CÓRDOBA)

f

👉 **MUESTRA DE VINOS DE ESPAÑA Y MUESTRA IBÉRICA DE VINOS**

CÓRDOBA | Octubre-Noviembre

www.premiosmezquita.com

👉 **FERIA AGROALIMENTARIA Y FIESTA DEL GARBANZO**

FERNÁN NÚÑEZ (CÓRDOBA)

www.fernannunez.es

👉 **FIESTA DEL PAN Y MUESTRA DE ARTESANÍA**

LOS PÁNCHES-FUENTE OBEJUNA (CÓRDOBA)

www.fuenteovejuna.org

👉 **FIESTA DE LA VENDIMIA EN MÁLAGA**

MÁLAGA

www.vinomalaga.com

👉👉 **CATA DE VINOS DE MORILES**

MORILES (CÓRDOBA)

www.moriles.es

👉👉 **FERIA DEL ACEITE Y FIESTA DEL HOYO**

PORCUNA (JAÉN)

www.porcuna.es

👉👉 **FIESTA DEL MEMBRILLO**

PRIEGO DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)

www.turismodepriego.com

👉👉 **CATA DEL MEMBRILLO**

PUENTE GENIL (CÓRDOBA)

www.turismopuentegenil.es

👉👉 **FERIA DEL QUESO ARTESANO 'VILLA DE TEBA'**

TEBA (MÁLAGA)

www.teba.es

f

👉👉 **FERIA DEL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES**

VILLANUEVA DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)

www.feriadeljamon.es

f 🐦

👉👉 **FERIA DEL VINO Y LA CASTAÑA**

YUNQUERA (MÁLAGA)

www.yunquera.es



noviembre

👉👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS**

ABLA (ALMERÍA)

www.micoabla.com

👉👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS DE LOS MONTES COMUNALES DE ADAMUZ**

ADAMUZ (CÓRDOBA)

www.adamuz.es

👉👉 **SEMAVIN**

AGUILAR DE LA FRONTERA (CÓRDOBA)

www.aguilardelafrontera.es

👉👉 **FIESTA DE LA CASTAÑA**

ALCAUCÍN (MÁLAGA)

www.alcaucin.es

👉👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS DEL ESTRECHO**

ALGÉCIRAS (CÁDIZ)

www.algeciras.es

👉👉 **CASTAÑADA ALPUJARREÑA**

ALPUJARRA DE LA SIERRA (GRANADA)

www.alpujarradela sierra.es

👉👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS**

ARACENA (HUELVA)

www.aracena.es



👉👉 **FIESTA DEL MOSTO**
ATAJATE (MÁLAGA)
www.atajate.es

👉👉 **JORNADAS DEL OLIVAR DEL ACEITE DE BAENA**
BAENA (CÓRDOBA) | Noviembre-diciembre



👉👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS PARQUE NATURAL DE LA BREÑA Y MARISMAS DEL BARBATE**
BARBATE (CÁDIZ)

👉👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS**
BAYÁRCAL (ALMERÍA)
www.bayarcal.blogspot.com.es
f

👉👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS DE BENARRABÁ**
BENARRABÁ (MÁLAGA)
www.benarraba.es

👉👉 **FERIA DEL JAMÓN**
CAMPILLOS (MÁLAGA)
www.feriajamoncampillos.es

👉👉 **FIESTA DE LA CASTAÑA**
CAPILEIRA (GRANADA)
www.capileira.es

👉👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS EN CARDEÑA**
CARDEÑA (CÓRDOBA)
www.cardenas.es

👉👉 **FIESTAS DE LOS SANTOS Y DE LA CASTAÑA**
CÁSTARAS (GRANADA)
www.castaras.es

👉👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS CASTELLAR DE LA FRONTERA**
CASTELLAR DE LA FRONTERA (CÁDIZ)
www.castellargp.es

👉👉 **MES DEL PESCADO DE ESTERO**
CHICLANA DE LA FRONTERA (CÁDIZ)
www.salinasdechiclana.com

👉👉 **FIESTA DEL MOSTO**
CONSTANTINA (SEVILLA)
www.constantina.org

👉👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS "PARQUE NATURAL SIERRA NORTE DE SEVILLA"**
CONSTANTINA (SEVILLA)
www.constantina.org

👉👉 **JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LAS SETAS Y HONGOS**
CÓRDOBA | Noviembre-Diciembre
www.hostecor.com

👉👉 **SIMPOSIUM DEL SALMOREJO CORDOBÉS**
CÓRDOBA
www.salmorejocordobes.com

👉👉 **TOSTÓN DE CASTAÑAS Y AGUARDIENTE**
GENALGUACIL (MÁLAGA)
www.genalguacil.es

👉👉 **FIESTA ANUAL DEL PRIMER ACEITE DE JAÉN**
PROVINCIA DE JAÉN
www.jaenparaisointerior.com

👉👉 **DÍA EUROPEO DEL ENOTURISMO**
JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ)
www.turismojerez.com



👉 **SHERRY WINE WEEK**
JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ)
<http://www.sherry.org>
 🐦

👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS DEL PARQUE DE LOS
 ALCORNOCALES**
JIMENA DE LA FRONTERA (CÁDIZ)
www.jimenadelafrontera.es



👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS VALLE DEL GENAL**
JÚZCAR (MÁLAGA)
www.juzcarmicologica.blogspot.com.es

👉 **LA CASTAÑADA**
LANJARÓN (GRANADA)
www.turismo.lanjanet.com

👉 **FERIA DEL OLIVAR**
LUQUE (CÓRDOBA)
www.turismodeluque.es

👉 **FIESTA DE LA CASTAÑA**
MECINA BOMBARÓN (GRANADA)
www.alpujarradelasierra.es

👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS MONTES DE MONDA**
MONDA (MÁLAGA)
www.monda.es

👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS DE MONTEJAQUE**
MONTEJAQUE (MÁLAGA)
www.montejaque.es

👉 **TOSTÓN POPULAR VILLA DE OJÉN**
OJÉN (MÁLAGA)
www.ojen.es
 Fiesta de Singularidad Turística Provincial

👉 **FIESTA DEL CONEJO**
PARAUTA (MÁLAGA)
www.paraute.es

👉 **FIESTA DE LA CASTAÑA**
PATERNA DEL RÍO (ALMERÍA)
www.paternadelrio.es

👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS PUEBLA
 DE LOS INFANTES**
PUEBLA DE LOS INFANTES (CÓRDOBA)
 f

👉 **FIESTA DE LA CASTAÑA**
PUJERRA (MÁLAGA)
www.pujerra.es

👉 **JORNADA MICOLÓGICA DE SAN ROQUE**
SAN ROQUE (CÁDIZ)
www.laalcaidesa.es

👉 **DÍA DE LA MERENDICA**
SANTA FE (GRANADA)
www.santafe.es

👉 **MUESTRA DE VINOS, LICORES Y ANISADOS
 DE LA PROVINCIA**
SEVILLA
www.dipusevilla.es



👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS DE SIERRO**
SIERRO (ALMERÍA)
www.sierro.es

👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS VILLA DE SILES**
SILES (JAÉN)
www.silesinfo.com

👉 **FIESTA DE LA CHANFAINA**

TOTALÁN (MÁLAGA)

www.totalan.es

👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS DE UBRIQUE**

Noviembre-Diciembre

UBRIQUE (CÁDIZ)

www.ayuntamientoubrique.es

👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS**

VÉLEZ-BLANCO (ALMERÍA)

www.ayuntamientodevelezblanco.org

www.micovelez.com

diciembre

👉 **MERCADO DEL QUESO ARTESANO**

ARACENA (HUELVA)

www.aracena.es

👉 **FERIA DE LAS CHACINAS DE BENAJOÁN**

BENAJOÁN (MÁLAGA)

feriadelachacina.benaolan.es



👉 **FIESTA DE LA CASTAÑA**

CASTAÑO DEL ROBLEDO (HUELVA)

www.castanodelrobledo.es

👉 **FIESTA DEL MOSTO Y LA CHACINA**

COLMENAR (MÁLAGA)

www.colmenar.es

👉 **FIESTA DE LA ZANAHORIA MORÁ**

CUEVAS BAJAS (MÁLAGA)

www.cuevasbajas.es

👉 **FERIA GASTRONÓMICA-CULTURAL "SABOREA**

CUMBRES MAYORES"

CUMBRES MAYORES (HUELVA)

www.cumbresmayores.es



👉 **FERIA DE PRODUCTOS TÍPICOS Y ARTESANALES**

DE LA SIERRA NORTE

EL PEDROSO (SEVILLA)

www.elpedroso.es

👉 **FIESTA O JORNADAS DE LA CASTAÑA**

FUENTEHERIDOS (HUELVA)

www.fuenteheridos.org

👉 **FIESTA DEL ACEITE, EL MOSTO Y LA TOSTÁ**

GIBRALEÓN (HUELVA)

www.gibraleon.com

👉 **FIESTA DE LA ACEITUNA**

MARTOS (JAÉN)

www.martos.es

👉 **JORNADAS MICOLÓGICAS SIERRA DE POSADAS**

POSADAS (CÓRDOBA)

medioambiente@posadas.es

👉 **FIESTA DE LAS MORAGAS**

ROQUETAS DE MAR (ALMERÍA)

www.aytoroquetas.org

👉 **CASTAÑADA**

SAN SEBASTIÁN DE LOS BALLESTEROS (CÓRDOBA)

www.turismoensansebastiandelosballesteros.blogspot.com.es

**MUESTRA ANUAL DE DULCES DE CONVENTOS
DE CLAUSURA**

SEVILLA

www.archisevilla.org



**FERIA DE LA GASTRONOMÍA Y LA ARTESANÍA
DE LA PROVINCIA DE SEVILLA**

SEVILLA

www.dipusevilla.es

FIESTA DE LAS MIGAS

TORROX (MÁLAGA)

www.torrox.es



**CONCURSO DE COCINA Y MOSTO DE TREBUJENA:
"GUISO DE LOS GARBANZOS COMO CONEJOS"**

TREBUJENA (CÁDIZ)

www.trebujena.com





diversa

/02

PROVINCIA A PROVINCIA

La diversidad climática y geográfica de Andalucía, con su alternancia estacional, sus zonas costeras, montañosas, sus fértiles huertos y sus zonas de marisma y dehesa, proporcionan los ingredientes básicos para la elaboración de unos platos con personalidad propia, marcados igualmente por la variedad de las provincias andaluzas. Cada una de ellas reinterpreta el recetario mediterráneo característico de la cocina andaluza haciéndolo suyo, obteniendo como resultado ocho pequeños universos gastronómicos con carácter propio.

almería

ALMERÍA

La cocina almeriense es **imaginativa, autónoma, variada y original**. Un cierto aislamiento tradicional ha dado lugar a una cocina de **gran personalidad** que conserva las más antiguas esencias de las influencias pasadas, teniendo en la **cocina andalusí** un referente fundamental. Además también es una cocina **saludable**, que integra en sus creaciones tanto productos de la huerta como del mar, elementos característicos junto al aceite de oliva virgen y el vino de la **Dieta Mediterránea**.

Las poblaciones del litoral comparten una tradición culinaria basada en el **pescado** y en el **marisco fresco**, aunque siempre en una sabrosa combinación con los **productos de la huerta**, entre los que destaca el **pimiento y su derivado el pimentón**, uno de los pilares de la cocina almeriense presente en platos como la refrescante pipirrana con bacalao, el caldo de pimentón (un plato de pescado, generalmente boquerón o sardinas, y patatas cocidas al que se añade pimientos) (**VER RECETARIO, PÁG. 280**) o el ajo colorao. Con esta materia prima de calidad se elaboran numerosos **pucheros** y platos



■ Pescados y mariscos en el Mercado Central de Almería



■ El "Alpujarreño" combina embutidos con productos de la huerta.

como las cazuelas de habas verdes, las patatas en ajopollo (**VER RECETARIO, PÁG. 281**), el ajoblanco (**VER RECETARIO, PÁG. 266**), el tabernero (una especie de pisto picante), la fritada de Sufllí y las acelgas esparragadas o esparragás.

Si el visitante lo que desea es degustar las **ancestrales recetas de la cocina casera** almeriense, en los pueblos del interior encontrará un sinfín de 'platos de cuchara' como la olla de trigo, el guiso de pelotas, la berza, las migas (**VER RECETARIO, PÁG. 272**) o los gurullos, además de **embutidos** reconocidos por su calidad (**Jamón de Serón**) y singularidad, como el **Perrico**, típico de la zona de la Sierra de los Filabres y Valle del Almanzora con un sabor muy especial, al elaborarse con canela, clavo, azafrán, pimentón y pimienta negra.

Y para terminar una buena comida qué mejor que una repostería de **raíces moriscas**, en la que es ingrediente fundamental la **miel** que dan Sierras como María y los Filabres. Algunos de los postres más típicos son los **papaviejos** (**VER RECETARIO, PÁG. 284**), almendrados como los deditos de Jesús, la leche frita, la milloja alpujarreña, las tortas de chicharrones, los bizcochos de dátiles, los soplillos, los tubos de nata, los indalotes, las lagrimicas, los hojaldres y los bizcochos de cabello de ángel. Como especialidad local sobresale la **Tarta borracha de los Padres Mínimos** de Vera.

De Tapeo

*Las tapas forman parte de la tradición culinaria almeriense y se sirven de forma gratuita al pedir una bebida (caña, vino o mosto) en prácticamente todos los bares del territorio almeriense. Existe una gran variedad para su degustación, entre las que se encuentran: aguja, arroz (paella), boquerones en vinagre (**VER RECETARIO, PÁG. 271**), calamares fritos, cazón en adobo, caracoles, costillas a la plancha, cherican o chérigan (pan tostado cortado al bies, untado con alioli y aderezado con toda clase de ingredientes), tabernero (variante de "pisto" y "fritailla"), gambas a la plancha, jibia a la plancha, jibia en salsa, migas, mejillones al vapor, mojama, gurullos, trigo, lomo a la orza, lomo a la plancha, patatas bravas y pipirrana de pulpo, entre muchas otras.*



■ La miel de las sierras es un elemento fundamental para la repostería almeriense. Foto: requesón con miel de la Alpujarra.

■ 🌿 LA HUERTA ALMERIENSE

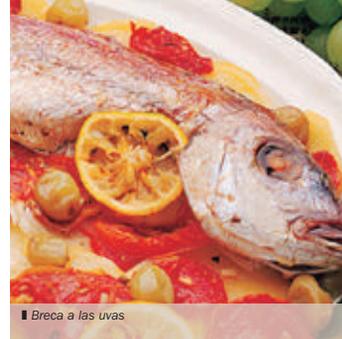
Almería ha pasado a ser en los últimos tiempos la **huerta de Europa**. Es un territorio rico en el cultivo y producción de frutas y especialmente de verduras y hortalizas. Aquí se cultiva el primer y único tomate en ser reconocido como **Indicación Geográfica Protegida** en España: el **Tomate La Cañada**. Con unas condiciones climatológicas de excepción y en un rincón privilegiado, junto al Parque Natural Cabo de Gata Níjar, los agricultores almerienses llevan décadas cultivando con mucho mimo este tomate único, con cualidades extraordinarias, reconocido por los mercados más exigentes. Su zona de producción está constituida por los terrenos ubicados en la comarca natural de Campo de Níjar y Bajo Andarax y por parte de Almería capital (La Cañada), comprendiendo los términos municipales de Almería, Huércal de Almería, Pechina, Viator y Níjar.

En la producción hortofrutícola almeriense juega un papel fundamental **El Ejido**, cuya economía gira en torno a la **agricultura intensiva en invernaderos** de productos como los tomates, pimientos, calabacines, judías verdes y aguacates entre otros. Más de la mitad de los productos agrícolas que produce la provincia de Almería se exportan al extranjero, fundamentalmente (un 94%) hacia la Unión Europea, siendo los mejores clientes los alemanes, franceses y holandeses. En esta localidad, la empresa **Clisol Agro (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 88)** ofrece al turista una interesante **visita guiada** por su finca de agricultura intensiva, mostrando las diferentes técnicas de cultivo en tres estructuras diferentes: la tradicional «tipo Parral», la más moderna llamada «multitúnel o multicapilla» y una tercera de menor extensión dedicada a semillero. Se finaliza la visita con una degustación de hortalizas de la finca con aceite de oliva virgen extra, pan y miel.

La comarca del **Bajo Andarax**, situada en la parte noroccidental de la ciudad de Almería, a ambas orillas del curso bajo del río que le da nombre ha sido uno de los puntos de la provincia que mejor ha sabido fomentar el **cultivo ecológico de cítricos**, generando a su alrededor, toda una **industria de zumos, conservas y almíbar**.



■ Gamba roja de Garrucha



■ Breca a las uvas

■ 🐟 LA COCINA DE LA COSTA

El pescado es la materia prima con la que se elaboran numerosos platos en la provincia de Almería, especialmente en las zonas de costa y la capital almeriense. Los doscientos kilómetros de costa mediterránea cálida proporcionan una **variada materia prima** para cocinar, desde el mero, la boga, el jurel y los salmonetes hasta las almejas, mejillones, gambas, calamares o jibia. Los tres **puertos principales de pesca** de la provincia son **Almería, Garrucha y Adra**, cuyas capturas principales son la sardina, el jurel, la caballa, el boquerón y la bacaladilla, además del pargo y la breca, que se suelen cocinar con uvas. A diferencia de otras partes de Andalucía, la cocina almeriense destaca por la preparación del **pescado a la plancha** y también de los **guisos marineros** como el arroz a banda, de clara influencia murciana.

Entre los mariscos destaca la **Gamba roja de Garrucha**, considerado uno de los mariscos más deliciosos de todo el Mediterráneo. Su zona de cría y de pesca es muy reducida y se circunscribe únicamente a la franja de litoral que da a Garrucha. Esta escasez es lo que hace que la gamba roja alcance **precios muy altos** en el mercado (llegando a los 200 euros). Se diferencia de la gamba blanca por su intenso sabor, por el color y por el tamaño que es ligeramente mayor que el de las gambas de otras zonas. Recién preparada a la plancha resulta un 'bocatto di cardinale'. En sabor y cotización no se queda atrás otra especie autóctona de la costa almeriense, el llamado **galán o lorito**, que solo se puede encontrar además en las Islas Baleares. Se preparan solo de dos formas, a la plancha o en fritura con un fino enharinado.

Mezcla de tradición y gastronomía son las **Moragas**, típicas sobre todo de la zona del Poniente Almeriense en localidades como **Roquetas de Mar**. Se realizan el 29 de diciembre en la playa, donde se asa el pescado con algas y cañotes secos que le confieren un gusto especial. Familias enteras y amigos



no se pierden ni un solo año esta fiesta que empieza a las 12 de la mañana y acaba a altas horas de la noche. Esta tradición se remonta a mediados del siglo pasado, cuando las mujeres y los hijos de los pescadores que estaban en alta mar iban a la playa a esperar su llegada, improvisando en la misma playa una pequeña hoguera o moraga donde comían algo del pescado que traían de la mar. Se celebraba así el último día de pesca del año.

EL JAMÓN DE SERÓN

En Almería si hay un nombre de referencia obligada en cuanto a su industria cárnica ese es **Serón**, un pueblo enclavado en la **Comarca de Almanzora**, de **gran riqueza micológica**, que ha logrado mantener la tradición artesanal de productos como el jamón y los embutidos consiguiendo un resultado artesano de excelente calidad que ha obtenido como fruto la **Indicación Geográfica Protegida (IGP) 'Jamón de Serón'**.

La cría doméstica del cerdo, la matanza y la elaboración de los jamones y embutidos hacia el consumo familiar ha sido una práctica tradicional en el término municipal de Serón y general en el Valle del Almanzora desde hace siglos. Sin embargo, la aparición como sector industrial en el municipio de Serón data de finales del s. XIX, favorecido por las **buenas condiciones climáticas** existentes en el municipio para la **curación del jamón**: un clima suave, con inviernos fríos y secos, veranos de temperatura moderada, baja humedad ambiental y constante a lo largo del año y la ausencia de flujos de vientos fuertes.

Por ello para que una pieza tenga la denominación IGP Jamón de Serón debe estar **curado en la localidad de Serón**, mediante un proceso que incluye un período de secado-maduración natural de un **mínimo de 12 meses de duración**. El producto resultante es un **jamón de color rojo** y aspecto brillante al corte cuyo sabor es ligeramente



■ 'Jamón de Serón', Indicación Geográfica Protegida (IGP).

dulce, **poco salado** y que presenta un aroma que puede variar de medio a intenso. Con la llegada del verano, durante el primer fin de semana de julio, Serón se vuelca con su tradicional **Feria del Jamón Serrano**, una magnífica oportunidad para saborear los productos locales. También se puede aprovechar para **visitar** algunos de los **Secaderos de Jamón** que se enclavan en la localidad.

QUESOS DE LAS ALPUJARRAS

Otro de los productos que destaca en las despensas de los almerienses es el **Queso de las Alpujarras**. Es un queso de cabra (cabra blanca andaluza), cuyo origen radica entre las sierras andaluzas de la Contraviesa y **Sierra Nevada**. El queso que se elabora puede ser **fresco o madurado** y las piezas se presentan en **forma cilíndrica**. Las caras suelen estar grabadas con motivos florales y los laterales con la marca de pleita. Es un queso que se elabora todo el año, aunque la época de mejor y mayor fabricación y rendimiento es la comprendida entre **invierno y primavera**, fechas magníficas para realizar nuestra compra. Ya en casa podemos consumirlo con vinos de la región que potencien su sabor, acompañando a otros platos andaluces como el salmorejo (**VER RECETARIO, PÁG. 270**) o los potajes de verdura y también como **aperitivo** con unos frutos secos.



En la falda Norte de Sierra Nevada, en el municipio de **Abrucena** la empresa **Quesos el Cañao** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 89**), elaborados de forma natural y artesanal, permite que el visitante además de comprar sus quesos recorra sus instalaciones y observe el proceso de elaboración. Con la visita a la **Quesería Medal Láujar**, en Láujar de Andarax (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 89**) se puede conocer el proceso de elaboración de los quesos, desde el ordeño a su envasado y distribución, pasando por la transformación del estado líquido en sólido de la leche, corte de la cuajada y salado de quesos. Y además podrás llevártelo a casa.



■ Queso ecológico de cabra



■ Bodega en Alboloduy, Almería.

■ VINOS DE LA TIERRA

La uva ha sido históricamente uno de los cultivos más destacados de la provincia que logró crear en municipios como **Ohanes, Laujar, Padules ó Terque**, toda una industria a su alrededor. En el **Museo provincial de la Uva de Barco** (en Terque) se hace un recorrido detallado por la cultura parralera de la provincia de Almería, reconstruyendo la historia social y económica de Almería y su provincia, que durante dos siglos vivió, junto con la minería, del cultivo y la comercialización de la uva de mesa, la llamada Uva del Barco.

En la actualidad, el territorio almeriense se está consolidando entre las **mejores bodegas del país**. Un camino que ha llevado a la provincia a contar con **cinco Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de Vinos de la Tierra: 'Laujar-Alpujarra', 'Desierto de Almería', 'Sierras de Las Estancias y Los Filabres', 'Ribera del Andarax' y 'Norte de Almería'**, que se ubica en la zona de los Vélez. Las características geográficas y, muy especialmente, el particular **choque climático del desierto**, con días cálidos y noches frescas, proporciona que se cultiven variedades excepcionales, que dan un vino singular. Y los vinos de alta montaña no se quedan atrás en cuanto a su calidad. Junto a los caldos almerienses, también se ha desarrollado toda una **escuela de brandis y licores** entre los que destacan el ron miel, los orujos y licores de flores, frutas e incluso, de chumbo.

Como especial atractivo, además de los exquisitos caldos y los hermosos viñedos que los producen, también se pueden disfrutar en la provincia de las llamadas **Fiestas de la Vendimia**, en localidades vinícolas como Alboloduy o Láujar. Junto a esta corriente festiva cabe destacar también el **creciente interés por el enoturismo** en la provincia. Diferentes bodegas situadas en Láujar de Andarax,

Alboloduy, Purchena y Uleila del Campo, entre otras, ofrecen catas, talleres y visitas guiadas a sus instalaciones y fincas que permiten a los visitantes conocer de cerca el trabajo en un viñedo. La **Bodega de Alboloduy** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 88**) organiza una excursión denominada "La Alpujarra desconocida", una iniciativa turística que pretende dar a conocer este paraje único recuperando los valores que lo hicieron conocido en el pasado como la naturaleza, la gastronomía y la uva, fusionándolos con nuevos valores como la calidad reconocida de una nueva generación de vinos naturales. Incluye visita a los viñedos de Alboloduy, la bodega y degustaciones y actividades varias.

■ EL ACEITE DEL DESIERTO

Al igual que con el vino, la referencia de la provincia se ha convertido en imprescindible a la hora de hablar del **aceite**. Por su **ubicación geográfica y sus condiciones climatológicas**, es un lugar idóneo para la elaboración de un óleo de **baja acidez y un sabor especial** que se exporta a todo el mundo. La producción de aceite no está concentrada en un único núcleo, ya que las diferentes **almazaras** se ubican en **zonas de un marcado contraste geográfico**, como son los aires de la **sierra o del desierto** y también del suave **levante almeriense**. De hecho el entorno del Desierto de **Tabernas** es uno de los **más punteros para el cultivo del olivo**. Estas empresas desarrollan también una importante labor de **promoción turística**, diseñando interesantes actividades gastronómicas.

En **Tabernas** se fabrica **Oro del Desierto**, un producto que se comenzó a elaborar por un **aceite ecológico** de última cosecha y que ha conseguido más de **40 distinciones y premios a nivel internacional**, en países como Estados Unidos, Italia o Francia. En el municipio se encuentra también **Castillo de Tabernas** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 88**), una almazara que ofrece una **visita cultural guiada** de aproximadamente una hora a sus instalaciones, donde se pueden observar las diferentes fases en la elaboración del aceite y la preparación de la aceituna cuando esta llega a la almazara (cuando la visita se realice en campaña, durante noviembre y diciembre, se podrá ver todo el proceso en vivo). Al terminar la visita hay una degustación gratuita de los aceites del desierto. La **Almazara de Canjáyar** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 88**), situada en la Alpujarra almeriense y la **Finca las**



■ Almazara de Canjáyar.



■ Aceite Finca las Olivicas, Júcar.

Olivicas en Lúcar (donde se prensa la oliva en capachos de esparto, como se hacía antaño) (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 88) también forman parte de las rutas gastronómicas por el territorio almeriense.

■ ■ PLATOS TÍPICOS

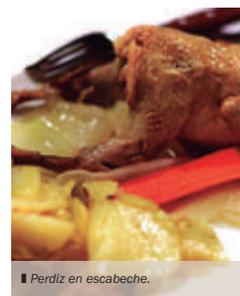
Huerta, mar y sierra abastecen a la cocina y los cocineros almerienses para la elaboración de una colección de platos sencillos de rico **sabor casero** y también **cuidada elaboración**. Aunque cada zona de la provincia tiene sus especialidades culinarias, son muchas las recetas que comparten las diferentes comarcas almerienses, estando presentes el **ajo**, **las especias** y el **pimiento** en muchas de ellas.

El **pimentón** o caldo pimentón es un plato con personalidad de la cocina almeriense, plato humilde que proviene de épocas pobres y típico de barrio de pescadores, pero que ha sabido enriquecerse gracias a la buena calidad de los productos almerienses y su cuidada preparación. Se trata de un plato de **pescado** (raya, boquerones o sardinas) y **patatas cocidas** al que se añade pimientos. También se puede tomar como **sopa**. Es una comida ligera, aromática y sana, fácil de preparar, que se integra a la perfección en la Dieta Mediterránea.

Muy conocida es la **fritada de Sufilí**, una especie de **ensalada vegetal** hecha principalmente de **tomate cocido** y **pimiento asado**, a la que se añade al gusto en ocasiones alcaparras, aceitunas, atún, y a menudo carne de conejo o de pollo (además de aceite y sal). La receta exacta se guarda celosamente en la localidad desde hace más de un siglo, siendo varias las empresas familiares que producen y comercializan tan sabroso plato. En los últimos años, coincidiendo con la festividad de San Luis Gonzaga, el 21 de junio se celebra en el pueblo una degustación pública gratuita conocida como el **Día de la Fritada de Sufilí**. Típico plato de **Fiñana** es la **zaramandoña**, compuesta a base de calabaza pasada, pimientos secos, tomate pasado, aceitunas, cebolla, bacalao y un buena cantidad de aceite de oliva.

Cervezas Artesanas

*Almería ha visto crecer en los últimos años la presencia de emprendedores en este negocio, dándose cita hasta seis marcas artesanales. Son producciones aún de escasa dimensión que buscan competir con los grandes fabricantes: **Cervezas origen 1905** (promovida por el Grupo Indalo) ha sido la primera compañía en fabricar cerveza artesanal de Almería en sus instalaciones de Huércal; **Far West** se fabrica artesanalmente en el término municipal de Níjar. Otras cervezas artesanales que se comercializan en la provincia con **Cervezas Filabres** (Veleftique), **Bayyana**, **El Cabo** y **Cerveza La Cala** (Láujar de Andarax).*



Entre los succulentos platos de la tierra se encuentran las **comidas basadas en harina**, ya sea en forma de **andrajos** (un guiso de tortas de harina con un sofrito de tomate, cebolla, ajo, pimiento rojo, a veces bacalao y conejo), **gachas**, **migas** o **talvinas** (elaboradas con harina de trigo, agua, sal, aceite, sobre un sofrito de tomate, pimiento, pimentón, chorizo y tocino al que se le agrega trozos de pan frito). Pero los más extendidos son los **gurullos**, plato heredado de la época andalusí que se basa en una pasta realizada artesanalmente con harina de trigo, agua y sal, que se deja secar y se añade luego a un caldo colorao (VER RECETARIO, PÁG. 280) a base de pimiento rojo seco y que, dependiendo de la zona y de la temporada, es cocinado con **carne de conejo**, **de perdiz**, **caracoles** e incluso mariscos como el **bogavante**. Se elaboran tradicionalmente a mano y se utilizan en diversos pucheros, en ocasiones como **sustituto del arroz** y son un complemento ideal para cualquier tipo de carne.

En el interior de la provincia y la zona de la sierra abundan los **guisos**, **ollas** y **pucheros ricos en calorías**, elaborados con productos propios de la zona y de cada temporada, para hacer frente a los fríos inviernos. Destacan platos como el reconfortante **potaje de trigo** (elaborado con trigo en forma de semillas, productos de la matanza, legumbres e hinojo), los **guisos de cerdo**, **cordero** o **choto** y el **guiso de pelotas**, que se elabora amasando las albóndigas con los productos de la matanza, dándoles forma de bolas y cociéndolas posteriormente en un caldo apropiado.



ALMAZARAS

■ ALMAZARA DE CANJÁYAR

Paraje La Cruz Blanca, s/n - Canjáyar
Tel. 950 608 303
www.laalmazara.com

■ CASTILLO DE TABERNAS

Carretera Nacional 340, s/n - Cruce Uleila del Campo -
Tabernas
Tel. 950 525 048 - 950 272 888
info@aceitecastillodetabernas.es
www.aceitecastillodetabernas.es

■ FINCA LAS OLIVICAS

Carretera Cela - Lúcar, s/n - Pago de Las Olivicas - Lúcar
Tel. 950426969 - 666 683 094
fincalasolivicas@hotmail.com
www.fincalasolivicas.es



BODEGAS

■ BODEGA DE ALBOLODUY

C/ Rastro, nº8 - Alboloduy
950 644 922 - 659 332 869
labodega@labodegadealboloduy.com
www.labodegadealboloduy.com



HORTOFRUTÍCOLAS

■ CLISOL AGRO

Paraje La Cumbre, s/n - El Ejido
Tel. 620 843 385
clisol@clisol.com
www.clisol.com



MUSEOS

■ MUSEO DE LA ALMENDRA Y EL CEREAL

Paraje El Cerrico - María
Tel. 950 417 200
www.maria.es

Está situado en El Cerrico y tiene dos plantas. La planta baja, dedicada a la almendra, reúne utensilios propios de esta actividad, como una máquina peladora, fardos, palos y una maqueta del pueblo de María con la sierra y las zonas de almendros. La planta alta está destinado al cereal.

■ MUSEO DEL ACEITE ORO DEL DESIERTO

Carretera Nacional 340, km 474 - Tabernas
Tel. 950 611 707
orodeldesierto@orodeldesierto.com
www.orodeldesierto.com

La empresa Oro del Desierto, situada en una antigua almazara de principios del siglo XX del municipio de Tabernas, posee además un Museo del Aceite, en el que se muestra a través de tres almazaras antiguas de tamaño real y diversas maquetas la evolución a lo largo de la historia del proceso de obtención de aceite.

■ MUSEO PROVINCIAL DE LA UVA DEL BARCO

C/ Poeta Villaespesa, s/n - Terque
Tel. 950 643 300 - 660 805 896
www.museodeterque.com

Situado en el Teatro Municipal Manuel Galiana, una amplia muestra con paneles informativos nos permite conocer el impacto económico y social que tuvo en la provincia el cultivo y comercialización de la uva de mesa. Dos siglos de la historia reciente de Almería quedan impresos en este material divulgativo que nos habla de la cultura parralera: de las faenas en el campo, la recolección, la comercialización y la exportación. Se proyecta el documental "Los Últimos Parraleros" en el cual se recogen los testimonios de aquellas personas de la comarca que fueron testigos y protagonistas de esa época.



QUESERÍAS

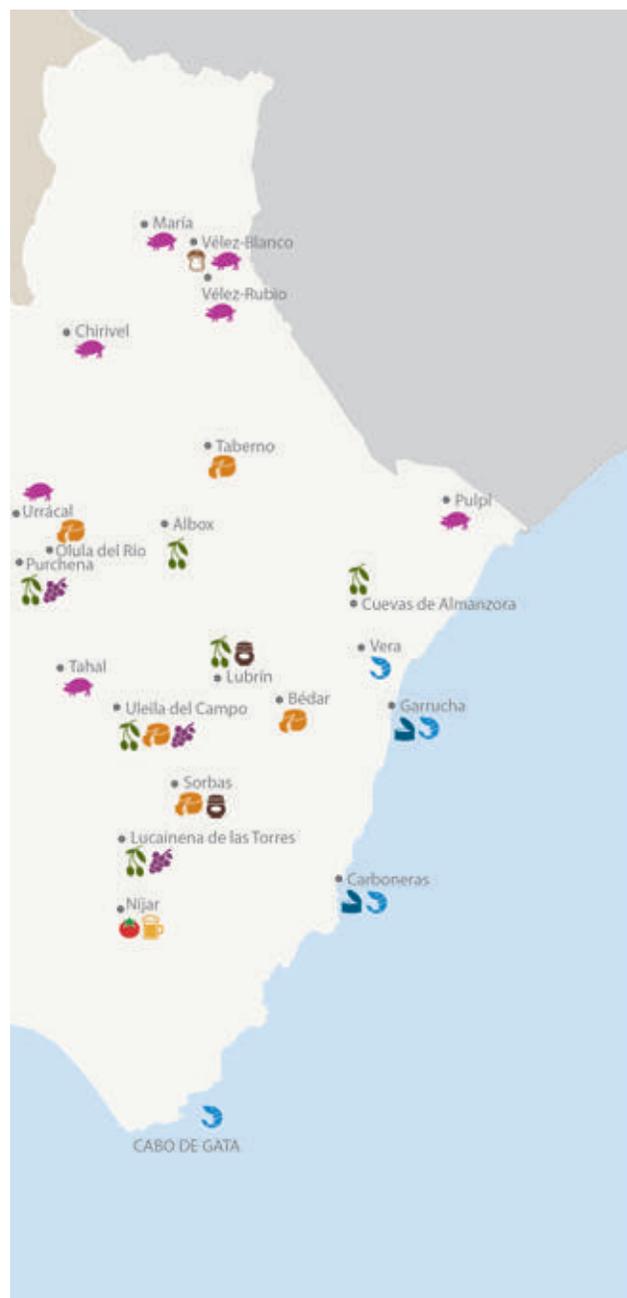
■ QUESOS EL CAÑO

Camino Real, s/n - Abrucena
Tel. 950 521 031
elcano@hotmail.com
quesosdeabrucena.blogspot.com

■ QUESERÍA MEDAL LÁUJAR

Calle Bonayar, 36 - Láujar de Andarax
Tel. 620 477 199 - 606 824 781
medal@medallaujar.com
www.medallaujar.com







CÁDIZ

La cocina gaditana aúna mar, campo y sierra. Es tan rica y variada como lo es su tierra, que suministra unos **ingredientes** de primera **calidad** para realizar platos que poseen todo el sabor de la **tradicón**: pescados y mariscos de la costa, vinos, legumbres, hortalizas y frutas de la campiña y carnes, chacinas, quesos y aceites de la serranía. Pero existe también una **gastronomía gaditana innovadora y experimental**, la representada por los chefs de la tierra reconocidos por el prestigioso galardón que otorga la Guía Michelin, que han colocado a la provincia gaditana en la élite del sector.

En **Cádiz** se guisan los alcauciles y las berzas, destacando en el interior de la provincia los **productos silvestres** de su campiña, como las tagarinas, los famosos **espárragos** de Alcalá del Valle, y las setas en torno al Parque Natural de Los Alcornocales. De su **huerta** salen gazpachos, ensaladas y piriñacas, además de ricos platos como la sopa de tomate, las papas aliñás y los alcauciles con chícharos (**VER RECETARIO, PÁG. 278**). En el litoral los **pescados y mariscos** como la urta, el lenguado o el atún de almadraba y **mariscos** como el **langostino de Sanlúcar**, se convierten en los grandes protagonistas de la cocina, ya sea preparados a la plancha, en guisos marineros, “encebollaos” o formando parte del “pescaíto frito” que en pocos lugares se prepara con tanto acierto. En la Sierra se produce un excelente **aceite de oliva virgen** además de los **quesos artesanales** con los que acompañar a las estupendas **carnes de retinto** o de cerdo ibérico y a los exquisitos **embutidos** de la tradicional matanza. Y el toque más dulce lo pone su **repostería** que se nutre de la **tradicón árabe** pero también de las buenas artes de los **conventos**.

Y mención aparte merecen los vinos del **Marco de Jerez**, que gozan de gran prestigio dentro y fuera del país, acompañando no solo a las comidas sino también dándole un toque muy especial a numerosos platos. Sobresalen el Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar, adscritos

junto al Vinagre de Jerez a la **Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry»**. Las bodegas gaditanas se han convertido en eje de un importante turismo gastronómico y enológico que atrae cada año a la provincia a miles de visitantes.

■ SABOR A MAR

Las **lonjas** que poseen muchos pueblos pesqueros de la provincia de Cádiz y donde se subasta cada jornada el pescado y marisco faenado, son el mejor escaparate, junto a los populares puestos de las **Plaza de Abastos**, de la cocina que el visitante puede disfrutar en el litoral y la Bahía de Cádiz. Allí se puede contemplar la fresca materia prima con la que se preparan la corvina con guisantes, los chocos con papas (**VER RECETARIO, PÁG. 272**), el calamar relleno, las almejas a la marinera, el cazón con tomate y los garbanzos con langostinos. Los carabineros, navajas, camarones, almejas (que se cocinan en **Puerto Real** de forma magistral) y coquinas se saborean en **arroses y guisos marineros**, sopas de marisco o fritos, como las **tortillitas de camarones**, típicas al igual que las **cañaillas de San Fernando**.

En **Tarifa** podemos comer dos peces muy habituales en las costas del Estrecho: el **voraz**, también conocido como **besugo de la Pinta**, que se prepara a la sal, a la espalda sobre brasas o en su jugo y la **brótola**, un pescado parecido a la merluza. **Conil de la Frontera**,



■ Choco al pan frito, de Sanlúcar de Barrameda.



■ "Pescaíto" frito.



■ Urta a la Roteña.



■ Potaje marineru.

por su parte, posee un amplio surtido de **pescado de roca** con especialidades locales como el borriquete, el bocinegro, los pulpos y el singular **pez cochino**, que está exquisito frito. **Rota** y su **urta** van de la mano, protagonizando una popular fiesta declarada de Interés Turístico de Andalucía, en honor al plato típico la **Urta a la Roteña** (VER RECETARIO, PÁG. 274), que se prepara guisada en una salsa de verduras de la zona realizada con tomates, pimientos verdes y rojos y cebollas. En Rota y también en Chipiona se pueden visitar los llamados **Corrales de Pesca**, construcciones de origen presumiblemente romano o árabe, que cercan el mar y que en la bajamar atrapan a los crustáceos y moluscos, capturados por los pescadores. Estas declarados Monumentos Naturales.

Una de las preparaciones culinarias más famosas de la cocina gaditana son las frituras de pescado en aceite de oliva, el “**pescaíto frito**”. Es toda una institución, como también lo son las **freidurías o freidores** enclavados en la capital gaditana y en poblaciones de la Bahía como San Fernando, que despachan el pescado recién frito en cartuchos de papel, bien “para llevar” o para tomar en bares colindantes. Podemos comer desde calamares, acedías y boquerones hasta puntillitas y merluza, además de los adobos como el cazón y uno en concreto muy especial, el llamado **bienmesabe**, que se diferencia del adobo en que para aliñarlo se utiliza comino en vez de orégano.

El **langostino de Sanlúcar de Barrameda** es la variedad española más conocida por su sabor y calidad pues es en las aguas del litoral gaditano con su biodiversidad donde desarrolla todas sus características culinarias. Posee un **sabor muy fino** y un característico **aspecto atigrado**. Otras especialidades muy populares de la provincia son los **ostiones**, **erizos de mar** y **ortiguillas**, productos todos ellos apreciados por su **intenso sabor a mar**. En **Trebujena** todavía es posible coger algunas **angulas** en la desembocadura del Guadalquivir. Hace unos años eran tan abundantes que servían de menú a los cerdos pero su precio se ha disparado en los últimos años con la llegada de compradores chinos.

Alta cocina en la bahía de Cádiz

Existe una generación de cocineros gaditanos, cuyo padre espiritual es Fernando Córdoba de El Faro de El Puerto, que ha conseguido colocar los productos y la cocina gaditana en lo más alto. El chef Ángel León, con dos estrellas Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía (2013), ha logrado llevar a las mesas más sibaritas pescados tan humildes como la lisa de estero, pijotas, las acedías, la sardina o el choco, incorporando el plancton marino a sus creaciones y utilizando los huesos de aceituna como brasas para cocinar. Mauro Barreiro dejó su estrella Michelin que logró en Málaga para venirse a su bahía de Cádiz natal, a Puerto Real, donde ha abierto un nuevo restaurante.

Los **despesques**, la captura de los pescados que se crían de forma natural en los esteros, se producen desde finales de octubre hasta finales de diciembre. Entonces es posible encontrar lenguados, lisas, doradas o róbalos en los Mercados de Abastos de poblaciones como San Fernando y Chiclana de la Frontera. La industria salinera gaditana fue una de las actividades económicas más importantes y emblemáticas de la Bahía de Cádiz pero actualmente son muy pocas las salinas cuya actividad principal es la producción de sal, siendo visitables las **Salinas de Santa María de Jesús de Chiclana**, con su **Museo Sobre la Actividad Salinera** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 110) y las **Salinas de la Tapa en El Puerto de Santa María** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 110).

EL ATÚN ROJO DE ALMADRABA

El atún ha formado parte de la historia de la provincia gaditana desde que aparecía en las monedas que acuñaba la ceca de Cádiz, hasta nuestros días, en los que da forma al paisaje y se ha convertido en protagonista de la **más alta cocina** y de **rutas gastroturísticas** como la **Ruta del Atún rojo de almadraba** (VER RUTAS GASTRONÓMICAS, PÁG. 231), que pone en valor la riqueza patrimonial, natural, gastronómica y deportiva de las localidades de Barbate, Conil y Tarifa, influenciadas por la cercanía del mar y la explotación del atún como elemento central de su dote marina.



■ Atún rojo de almadraba

Como hace más de tres mil años, los pescadores gaditanos **pescan el atún salvaje** entrada la primavera, cuando el atún rojo cruza por el Estrecho de Gibraltar rumbo al mar Mediterráneo para desovar. Es el momento en que su carne es más sabrosa y apreciada, porque se han sobrealimentado para el viaje a realizar. Y los capturan en ese laberinto que son **las almadrabas**, un arte de **pesca tradicional** y también espectacular que se remonta a los fenicios, en la que varias embarcaciones establecen dos líneas de redes que conducen a los atunes hasta el copo, desde donde se suben a bordo de los atuneros en la característica “levantá”. La mayor parte del atún rojo de almadraba capturado toma camino directo hacia los **mercados japoneses**, teniendo especial predilección por la ventresca.

Las costas de **Barbate** y **Zahara de los Atunes, Conil** y **Tarifa**, son testigos de cómo se calan las únicas almadrabas tradicionales del litoral andaluz. En mayo y junio celebran **auténticas fiestas gastronómicas** alrededor de este producto del que, gracias a las conservaciones en cámaras frigoríficas a menos sesenta grados, es posible disfrutar todo el año. Todos los pueblos de la zona celebran **show cookings**, **semanas gastronómicas** y **rutas de la tapa** durante los meses de mayo y junio.

Las **conservas pesqueras** que se elaboran en la provincia destacan por su extraordinaria calidad, participando de las **Indicaciones Geográficas Protegidas Melva de Andalucía** y **Caballa de Andalucía**, las únicas de este tipo en España registradas en la Unión Europea, las localidades de Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Tarifa. **Barbate** aglutina a varias conserveras de alto nivel que ofrecen productos como la **mojama** (el lomo del atún seco al sol). Existen en la localidad también varios museos y centros temáticos vinculados al atún y las conservas pesqueras muy interesantes para visitar como la **Tienda-Museo Barbate** y la **Pesca de Conservas de Cádiz** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 108**), el **Museo del Atún de la Chanca** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 108**) y la **Fábrica de Salazones Herpac** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 110**), con un recorrido por sus instalaciones que permite observar todo el proceso de producción, desde el ronqueo (despiece tradicional y manual) hasta la conserva.



PRINCIPALES REQUISITOS PRODUCTIVOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

- *Elaboración artesanal y tradicional.*
- *Pelado del pescado de forma manual, estando prohibida la utilización de productos químicos, aditivos y conservantes lo que permite, de esta forma, mantener las características naturales del pescado y conseguir un producto de óptima calidad.*
- *Empleo exclusivo de aceite de oliva y aceite de girasol como líquido de cobertura en el envasado.*
- *Envasado utilizando recipientes metálicos conforme a la Norma Europa EN-200901 o de cristal de 200 y 300 cc esterilizados mediante un tratamiento térmico suficiente para destruir cualquier microorganismo.*



■ Arranque roteño.

II DEL CAMPO AL PLATO

La huerta y el campo gaditano abastecen los fogones de toda la provincia de las verduras y hortalizas con las que se preparan pescados guisados, carnes de caza, potajes y sopas. Entre los productos silvestres de la campiña destacan, además de los **caracoles** y **cabrillas** (que se preparan en salsa), las **tagarninas** (que se preparan esparagás o en revuelto) y los **espárragos**, siendo los de **Alcalá del Valle** famosos en toda Europa. Con este ingrediente, el espárrago, se elabora el **abajao de Arcos**, el **guisote gastoreño** y la deliciosa **Sopa Cortijera de Setenil de las Bodegas**.

Los **Parques de Los Alcornocales** y la **Sierra de Cádiz** poseen una **riqueza micológica** de la que se benefician localidades como **Jimena de la Frontera** y **Castellar**, donde preparan las setas de muchas maneras y en muchos establecimientos. En la zona se pueden encontrar boletus y amanita caesaerea (más conocidas como yemas), pero sin duda la seta estrella es la chantarella, exquisita cocinada simplemente a la plancha. También en Jimena destacan las **naranjas** de San Martín del Tesorillo y las de San Pedro de Buceite, dos de sus pedanías, fruta a la que se unen los **higos chumbos** de Tarifa.

Conil de la Frontera y su huerta nos ofrece sorpresas cada temporada, como los **alcauciles por la Cuaresma** o los **tomates por el verano**. **Rota** presenta su **arranque**, una variante más densa del gazpacho andaluz. Y de la refrescante **piriñaca**, una ensalada de tomates, cebollas y pimientos con vinagre de Jerez y aceite, disfrutamos en toda la provincia. Los **suculentos guisos** y **potajes** se elaboran tanto en la costa como en el interior, destacando la cola de toro, los riñones al jerez, las berzas, garbanzos y las patatas con bacalao. Con las **carnes de caza** (perdiz, corzo, ciervo, conejo, faisán, jabalí) se preparan **suculentos arroces** y **calderetas**. También hay que destacar la **raza autóctona retinta** en La Janda, que está apostando por la producción ecológica. Es tierna, jugosa, sabrosa y con un color rosado intenso, resultando idónea para preparar a la brasa o en caldereta. Muy presente en la cocina de Vejer de la Frontera, protagoniza además en septiembre la **Ruta del Retinto en Zahara de los Atunes**.

En diciembre, **Trebujena** celebra una popular fiesta dedicada al plato local, el guiso de **garbanzos como conejo**, homenaje a la cocina de los pobres, ya que los garbanzos se guisan como si acompañaran a un guiso de conejo, pero sin que la carne de éste aparezca por ningún sitio. Los ingredientes obligatorios son los garbanzos, arroz, aceite, laurel, perejil, azafrán, sal y mosto trebujenero. La fiesta de los garbanzos “disfrazados” se lleva celebrando desde 1979 y cada vez tiene más adeptos.

LA SIERRA DE CÁDIZ

La Sierra de Cádiz es conocida culinariamente por sus **aceites**, sus **carnes y embutidos** y por sus **quesos**; unos productos en torno a los que gira gran parte de la actividad económica de la zona, además de ser un atractivo fundamental para el turismo gastronómico. La calidad de su óleo viene confirmada por la **Denominación de Origen** reconocida al ‘**Aceite de la Sierra de Cádiz**’, cuya zona de producción comprende los municipios de Alcalá del Valle, Algodonales, Olvera, El Gastor, Setenil de la Bodegas, Torrealháuquime, Puerto Serrano y Zahara de la Sierra. Para conocer cómo se produce de forma tradicional, conviene hacer una pausa en el **Molino del Vínculo** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 106), una antigua almazara de Zahara de la Sierra.

La tradicional matanza produce **exquisitos embutidos**, chicharrones y el lomo en manteca, que es una de las especialidades de Vejer de la Frontera. En Bornos cuando llega el Carnaval se celebra la “**morcillá**” en la que se consume la **morcilla** que elaboran en la localidad magistralmente. En **Setenil** de las Bodegas lo imprescindible son las **masitas**, las hamburguesas locales y tapa estrella del pueblo elaboradas con chorizo o salchichón fresco y hechas a la plancha. En **Paterna de Rivera** se elaboran unos **Chicharrones Especiales** que cautivaron al mismísimo **Jean Michel Thirion**, coeditor de **Apicius France**, prestigiosa publicación francesa sobre alta gastronomía, estrecho colaborador de Ferran Adrià y uno de los descubridores de productos gourmets más importantes de Europa.

En Los Alcornocales y en la Sierra de Cádiz es muy común la **carne de venado**, cuya caza se permite debido a la falta de depredadores que presenta. Esta carne es difícil de guisar y la clave suele estar en emplear bien las especias, como en el venado en adobo (VER RECETARIO, PÁG. 276). En la Sierra de Grazalema está más presente el **jabalí**. El **cordero al horno** es una especialidad común en toda la comarca serrana, incluso en muchos establecimientos tienen el cordero autóctono, el de la raza merina grazalemeña.

El pescado también está presente en la Sierra de Cádiz. Quién no ha escuchado hablar maravillas de las **truchas** con jamón de **El Bosque**, villa con el río truchero más meridional de Europa. Hace años en el río Majaceite se podían pescar con relativa facilidad,



■ Jabalí al horno.



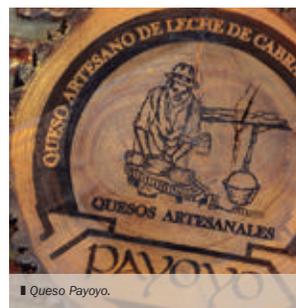
■ Lomo de venado.

pero en la actualidad la **trucha arcoiris asalmonada** que se ofrece en sus establecimientos se cría en la **piscifactoría** de El Bosque. Y si continuamos en El Bosque podemos aprovechar para acercarnos hasta el **Molino de Abajo** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 111), un antiguo molino de agua rehabilitado y transformado en museo. En **Grazalema** existe una empresa familiar que elabora **licores y mermeladas artesanas** utilizando solo frutos silvestres de la sierra recolectados manualmente.

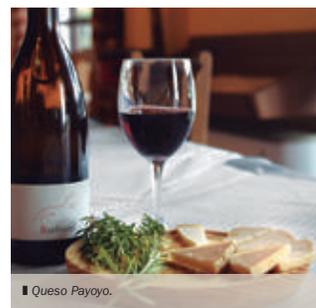
EL QUESO PAYOYO

Los **quesos artesanales** son un gran patrimonio culinario con el que cuenta la provincia gaditana. El más famoso es el queso **payoyo**, como se conoce familiarmente a las piezas que se elaboran en la Sierra de Cádiz con leche procedente de cabras payoyas, autóctonas de la zona, que se ha convertido en uno de los quesos más galardonados. En el **World Cheese Awards**, uno de los certámenes internacionales más importantes del sector, se proclamó en 2014 como “mejor queso del mundo”. Hay que destacar que el queso Payoyo es una marca registrada de la **Quesería de Villaluenga** y no una denominación de origen, como algunos piensan. Lo que ocurre es que con la leche de esta cabra autóctona sea están elaborando quesos en otras localidades como Grazalema, Algodonales, El Bosque y Alcalá de los Gazules, entre otras.

El payoyo es un queso muy natural que lleva como aditivos **pimentón, romero y salvado de trigo** y madurado en manteca de cerdo ibérico hasta su curación, muy difícil de encontrar en tiendas puesto



■ Queso Payoyo.



■ Queso Payoyo.

que solo se producen unas 700 toneladas al año. Tiene un **sabor agradable y fuerte**, con un olor intenso, y es algo único en esta zona de Andalucía. El prestigio alcanzado por estos quesos y las buenas ventas han sido un factor determinante en el espectacular **auge del sector quesero** de la provincia en los últimos años, con la apertura de **nuevas queserías artesanales** (además en zonas inéditas como la Bahía de Cádiz o el Campo de Gibraltar) que viene a sumarse a las ya existentes en la Sierra de Cádiz. La **Feria del Queso Artesanal** de Villaluenga del Rosario celebrada en abril es visitada habitualmente por unas 20.000 personas lo que también indica el interés del público por estos productos.

Las **actividades turísticas** en torno a este producto se han multiplicado a la misma velocidad que lo han hecho las queserías, siendo parte imprescindible de las rutas turístico-culinarias por el territorio gaditano. En Grazalema se sitúa la **Finca de las Hazuelas** regentada por la Quesería de Villaluenga (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 111**), donde además de comprar quesos se puede asistir a talleres de elaboración de quesos o catas. En El Bosque, la **Quesería el Bosqueño** ha abierto un **Centro de Interpretación del Queso** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 108**). La **Quesería Madriguera** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 111**) en Algodonales es una granja con una cabaña propia de cabras payoyas que organiza los fines de semana talleres de elaboración de quesos. La **Quesería el Cabrero de Bolonia**, en Tarifa, (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 111**) elabora quesos y productos ecológicos y ofrece al visitante varios programas de actividades que pretenden enseñar al visitante todo el circuito de la elaboración de los quesos, desde que se coge la leche hasta que se envasan las piezas, observando en el monte donde pastan las cabras, dando de comer al rebaño y degustando finalmente los quesos. En **Agroalimentaria El Bucarito** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 111**), en Rota, también podemos ver al completo el proceso de elaboración de los quesos, incluida una cata final del producto.

II LA DULCE CÁDIZ

Cádiz es una provincia “muy dulce”, como demuestra su rica tradición repostera de **herencia andalusí**, caracterizada por el uso de ingredientes como la miel, dátiles y frutos secos, que convive armónicamente en esta tierra con los postres que se continúan elaborando en numerosos **conventos religiosos**, destacando por ejemplo la popular **Tarta de Almendras** del Convento de las Agustinas Recoletas de Chiclana de la Frontera. Una elaboración repostera típica de la provincia de Cádiz y en general de toda Andalucía es el **pestiño**, muy vinculado a festividades como la Navidad o la Semana Santa.

En **Medina Sidonia**, que llegó a ser considerada la capital repostera del mundo árabe, se sigue haciendo como antaño el **Alfajor** de



■ Repostería artesanal de Grazalema; perrunnillas con pepitas de chocolate.



■ Alfajores.

Medina Sidonia, que posee una **Indicación Geográfica Protegida**. Es un dulce de tradición árabe elaborado en el municipio mediante un proceso de producción que respeta técnicas tradicionales y cuya **composición** es: miel pura de abeja, almendras, avellanas, harina, pan rallado y especias. En **La Línea de la Concepción** uno de los dulces más populares son las **japonesas**, **Jerez** de la Frontera es famoso por sus **tocinos de cielo** y en el Puerto de Santa María destacan las **carmelas**. El **piñonate** que se elabora en **Jimena** es una masa parecida a los **alfajores**, mientras que los gañotes de Ubrique (**VER RECETARIO, PÁG. 283**), típicos de la Cuaresma, tiene forma de cilindro y su masa es parecida a la de los pestiños. En **Grazalema** destacan los cubiletes, en la vecina Olvera se puede saborear la tradicional **torta de Cuasimodo** y los **Bollos de Arcos** son típicos de la Semana Santa, aunque la demanda ha hecho que ya se elaboren durante todo el año.

Los más golosos y también curiosos visitantes tienen en Jerez de la Frontera un visita obligada. Se trata del **Museo de la Miel de Rancho Cortesano** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 109**), un museo para todas las edades en el que ver cómo trabajan las abejas y pasar un rato divertido disfrazado de apicultor o comprar y degustar una gran variedad de productos que se venden en tiendas de gourmets de España y Alemania.

Pestiñada, erizada y ostionada

Estas degustaciones gratuitas en las principales plazas del casco histórico de la capital gaditana constituyen el previo al Carnaval de Cádiz gaditano. La Pestiñada se celebra siempre en sábado en la Plaza de San Francisco y es el primer acto del calendario del Carnaval. Le siguen al día siguiente (domingo), la Ostionada en la Plaza de San Antonio y la Erizada, en la Plaza de la Reina en pleno Barrio de la Viña.



■ Muestra de vinos de Jerez.



■ Bodega Emilio Hidalgo, Jerez.

■ VINOS DEL MARCO DE JEREZ

La provincia de Cádiz es reconocida por la variedad y la calidad de sus vinos. Y al decir vino con mayúsculas hay que referirse al más internacional de los caldos gaditanos, el **Jerez**, y dentro del marco, la **manzanilla**, con Sanlúcar como mayor productor. Ambos vinos poseen sus propias Denominaciones de Origen (**DOP 'Jerez-Xérès-Sherry'** y **DOP 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda'**) y comparten, junto con la **DOP 'Vinagre de Jerez'** la **zona geográfica** de producción, integrada por los municipios de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera. Además de acompañar las comidas, son los protagonistas de muchos platos gaditanos a los que dan un toque especial y delicioso.

Jerez de la Frontera fue elegida en 2014 **Ciudad Europea del Vino**, un hecho que refleja la importancia que tiene este sector en la economía y en la historia de esta ciudad. Sus vinos han sido codiciados desde la época de los romanos y hoy es sin duda el vino más exportado de España con presencia en más de un centenar de países. A este éxito ha contribuido una excepcional calidad que se ha ido perfeccionando a lo largo de siglos con el **sistema de crianza dinámico de solera y criaderas**, exclusivo del Marco de Jerez, según el cual los vinos más jóvenes aportan su vigor a aquellos más añejos, lo que permite una crianza excepcionalmente prolongada.

La variedad es otro de sus puntos fuertes. El 'jerez' no es un solo tipo de vino. Así, podemos encontrar el **fino**, que es el clásico aperitivo y marida perfectamente con pescados y mariscos. También tenemos el **amontillado**, probablemente el **más desconocido**, ideal para consumirlo con arroz, quesos y patés; el **oloroso**, que marida muy bien con todo tipo de carnes; y por supuesto el **Pedro Ximenez**, un vino de postre para acompañar con quesos azules y helados. Los **Palo cortado**, **Dry**, **Pale Cream**, **Medium**, **Cream**, **Moscatel** y **Dulce**, completan la extensa gama de los vinos de la DOP. Formando parte del universo vinícola jerezano encontramos en la localidad los llamados **Tabancos**, locales dedicados a servir vino de barril y las **ventas** que rodean la ciudad, donde allá por noviembre se colocan



■ Bodegas Barbadillo, Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.



■ Bodega Gabriela, Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

unas banderas rojas que indican que está disponible el vino conocido como **mosto**, que se suele acompañar con el **ajo caliente**.

El genuino **microclima** de **Sanlúcar de Barrameda** es fundamental para la crianza de la manzanilla, su caldo más representativo. Su cercanía al mar hace que en las botas, al fermentar, se forme una capa de levaduras, conocida como **velo de flor** que lo aísla del aire. Así, tras la crianza, el vino desarrolla un sabor propio que lo diferencia y lo hace como más marinerol. Es un **vino seco** apropiado para aperitivos, de un bello color dorado, que se cría en barriles de roble blanco en las **bodegas del casco urbano**, integradas a la perfección en la estructura urbanística de Sanlúcar, que se concentran en su Barrio Alto.

En el Marco del Jerez hay más de 40 bodegas, auténticos museos del vino, cargados de historia y leyendas, que se han ido adaptando, buscando el equilibrio entre funcionalidad y belleza, convirtiéndose además en un **pilar básico del turismo enológico** y gastronómico de la provincia y también de Andalucía. Las Bodegas **Tío Pepe** de González Byass (**Jerez**) son una de las más visitadas del mundo y por ella han pasado personajes tan ilustres como el escritor Leopoldo Alas "Clarín", Harold Lloyd, Jean Cocteau, Winston Churchill, Ayrton Senna, Roger Moore o Steven Spielberg, entre otros. Otras integran museos temáticos en su interior, como el **Museo Barbadillo de la Manzanilla** y el **Centro de Interpretación del Vino** en Bodegas Delgado Zuleta, ambas en Sanlúcar de Barrameda, y en Jerez, el **Museo de etiquetas** de vino de **Bodegas Garvey** y las **Bodegas Tradición**. Estas bodegas (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 106**), junto con



■ Taberna en Olvera, Cádiz.

muchas otras de localidades del Marco de Jerez como El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Rota o Chiclana de la Frontera, forman parte de las **Rutas del Vino** y el **Brandy del Marco de Jerez** (VER RUTAS GASTRONÓMICAS, PÁG. 240).

■ VINOS DE LA TIERRA, BRANDIS Y CERVEZAS ARTESANAS

Además de las referidas Denominaciones de Origen no se pueden olvidar otros vinos que se producen en la provincia, entre ellos vinos **blancos** y **ligeramente afrutados**, **rosados** y **vinos tintos** que se **abren paso poco a poco en las mesas españolas**; son vinos que entran muy bien y que en su mayoría provienen de las localidades de **Sanlúcar y Arcos de la Frontera**. Estos caldos se adscriben a la **Indicación Geográfica Protegida Vinos de la Tierra 'Cádiz'**. Muy conocidos son también el **moscatel de pasas de Chipiona**, la **Tintilla de Rota** y el **Mosto de Trebujena**, que posee su propia fiesta allá por el mes de noviembre.

El **Brandy de Jerez** que posee en la provincia gaditana su propia **Indicación Geográfica Protegida 'Brandy de Jerez'**, es una de las bebidas espirituosas del país más consumidas y la más exportada, con presencia en los cinco continentes. Se envejece en las bodegas del Marco de Jerez adscritas a la IGP El Brandy envejece en botas de roble americano que hayan contenido vinos de Jerez al menos durante tres años y siguiendo el mismo sistema de soleras y criaderas. De ahí su **singularidad** y **sabor característico**. Esta bebida triunfa en todas sus facetas, ya sea solo o como ingrediente estrella en los cócteles y combinados más célebres.

Por último, mencionar que cada vez es más fácil disfrutar de una cerveza artesana en el territorio gaditano. A la Cerveza **Kettal** (Los Barrios), la primera que comenzó a funcionar en la provincia de Cádiz, se han ido sumando otras marcas como **La Piñonera** en Puerto Real, la ecológica **Besaro** (Vejer de la Frontera), **Xela** y **La Jerezana** (ambas de Jerez de la Frontera) y la **Cerveza Maier**, que se elabora en una fábrica en pleno centro de la capital gaditana, en la Calle Cuna Vieja.





ALMAZARAS

■ MOLINO EL VÍNCULO

Ctra. Zahara - Grazelema, s/n – Zahara de la Sierra
Tel. 956 123 002 - 696 404 368
molinoelvinculo@telefonica.net
www.molinoelvinculo.com



BODEGAS

(ADSCRITAS A LAS RUTAS DEL VINO Y EL BRANDY
DEL MARCO DE JEREZ)

■ CHICLANA DE LA FRONTERA

■ MANUEL ARAGÓN

Carretera Cádiz-Málaga, km 12,200
Tel. 956 400 756
administracion@bodegamanuelaragon.com
www.bodegamanuelaragon.com

■ EL PUERTO DE SANTA MARÍA

■ GUTIERREZ COLOSÍA

Avda. Bajamar, 40
Tel. 956 852 852
info@gutierrezcolosia.com
www.gutierrezcolosia.com

■ JUAN C. GRANT

Calle Bolos, 1-3
Tel. 956 870 406
info@bodegasgrant.com
www.bodegasgrant.com

■ OSBORNE

C/ Los Moros nº 7
Tel. 956 86 91 00
visitas.bodegas@osborne.es
www.osborne.es

■ JEREZ DE LA FRONTERA

■ ÁLVARO DOMEQ

C/ Madre de Dios, s/n. 11401
Tel. 956 339 634
alvarodomeqsi@alvarodomecq.com
www.alvarodomecq.com

■ BODEGAS TRADICIÓN

C/ Cordobeses, 3. 11408
Tel. 956 16 86 28
visitas@bodegastradicion.com
www.bodegastradicion.com

■ CENTRO DE VISITANTES

■ SANDEMAN

C/ Pizarro, 10
Tel. 675 647 177
www.sandeman.eu
rocio.verano@zoiloruizmateos.com

■ CORTIJO DE JARA

Carretera de Torremelgarejo,
Gibalbín, km 5
Tel. 956 338 163
puertanueva.sl@cortijodejara.es
www.cortijodejara.es

■ DIEZ MÉRITO

C/ Diego Fernández de Herrera, 4
Tel. 956 332 973 - 660 233 438
visitas@diezmerito.com
www.diezmerito.com

■ FUNDADOR PEDRO DOMEQ, TERRY Y HARVEYS

C/ San Ildefonso, 3
Tel. 956 151 500
visitas@
bodegasfundadorpedrodomecq.com
www.bodegasfundadorpedrodomecq.com

■ GARVEY

Complejo Bodeguero Bellavista.
Carretera de Circunvalación s/n.
Tel. 956 319 650
atencionalcliente@grupogarvey.com
www.grupogarvey.com

■ GONZÁLEZ BYASS - TÍO PEPE

C/ Manuel M^o González, 12
Tel. 956 357 000
reservas@gonzalezbyass.es
www.bodegastiopope.com

■ LUIS PÉREZ

Ctra del Calvario km 0, Hijuela de
Rompeserones
Tel. 956 03 11 93
visitas@bodegasluisperez.com
www.bodegasluisperez.com

■ LUSTAU

C/Arcos, 53
Tel. 956 341 597
visitas@lustau.es
www.lustau.es

■ REAL TESORO & VALDESPINO

Carretera Nacional IV, km 640
Tel. 956 321 004
visitas@grupoestevez.com
www.grupoestevez.es

■ REY FERNANDO DE CASTILLA

C/ Jardinillo, 7-11
Tel. 956 182 454
bodegas@fernandodecastilla.com
www.fernandodecastilla.com

■ VIÑA SANTA PETRONILA

Carretera del Calvario, km 3,5
Tel. 669 750 888
info@santapetronila.com
www.santapetronila.com

■ WILLIAMS & HUMBERT SAU

Carretera Nacional IV, km 641,74
Tel. 677 452 256
visitas@williams-humbert.com
www.williams-humbert.com

■ ROTA

■ EL GATO

Avda. San Fernando, 40
Tel. 956 810 203
elgatolaura@gmail.com
www.bodegaselgato.com



DE TAPEO

■ RINCÓN GASTRONÓMICO DEL MERCADO CENTRAL DE ABASTOS PLAZA DE LA LIBERTAD – CÁDIZ

Tel. 956 214 191
Son puestos de comida para
llevar o para degustar allí mismo,
basados en los productos frescos
que se venden en la propia
plaza. Hay desde quesos de la
Sierra de Cádiz, hasta un puesto
especializado en tortillas o cocinas
árabe y japonesa, con sushi
incluido. Abre de lunes a sábado
por la mañana y tarde-noche. Cierra
los domingos.

■ SANLÚCAR DE BARRAMEDA

■ BARBADILLO

C/ Sevilla, 1
Tel. 956 385 521
visitas@barbadillo.com
www.barbadillo.com

■ DELGADO ZULETA

Avda. Rocío Jurado s/n
Tel. 956 360 133
visitas@delgadozuleta.com
www.delgadozuleta.com

■ HEREDEROS DE ARGÜESO

C/ Mar, 8
Tel. 956 385 116
www.argueso.es
argueso@argueso.es

■ HIDALGO-LA GITANA

C/ de la Banda de la Playa, 42
Tel. 956 385 604
bodegashidalgo@lagitana.es
www.lagitana.es

■ LA CIGARRERA

Plaza Madre de Dios, s/n
Tel. 956 381 285
laciarrera@bodegaslaciarrera.com
www.bodegaslaciarrera.com

■ LOS ÁNGELES

Carretera Sanlúcar-Chipiona, 93
Tel. 956 385 201
info@bodegasyuste.com
www.celebracioneslosangeles.com/
bodegas.html





MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL ATÚN DE ALMADRABA

Puerto Deportivo de Barbate
Tel. 956 459 780
p.i.brenaymarismasdelbarbate@gmail.com
www.ecoturismobarbatepuntoinfo.jimdo.com

Es una exposición permanente cuya visita ofrece las claves necesarias para comprender y valorar el patrimonio cultural y medioambiental ligado al atún rojo y al arte de pesca usado desde hace miles de años para su captura.

■ MUSEO DEL ATÚN

Pol. El Olivar, parcela 12, Nave La Chanca-Barbate
Tel. 956435813 / 956435805
info@museodelatun.com

<http://www.museodelatun.com>  

Conservas La Chanca ha creado este espacio museístico para dar a conocer al visitante la tradición artesanal que existe en la costa gaditana en torno al atún, en su captura y también en su posterior transformación. Réplicas de barcos hundidos y redes de almadraba nos conducen hasta la recreación de una chanca (antigua sala de elaboración) en la que los pescadores de Barbate, allá por los años 50, transformaban sus capturas. Después veremos la reproducción de la fábrica en una maqueta gigante, en la que mostraremos la forma actual de elaboración. Acto seguido pasaremos a una sala en la que se llevará a cabo una demostración in vivo del despiece de un atún, conocido con el nombre de ronqueo. Se finaliza la visita en la sala de exposición-tienda con una degustación de productos de la marca.

■ TIENDA-MUSEO BARBATE Y LA PESCA

Avenida Generalísimo, 142 - Barbate
Tel. 956 434 323 / 956 433 913
info@conservasdecadiz.com
www.conservasdecadiz.com  

La sala del museo está basada en tres contenidos fundamentales: la historia de la conserva en la costa gaditana, la Batalla de Trafalgar (que se desarrolló frente a las costas de Barbate) y la pesca tradicional y responsable del atún rojo con las

almadrabas y las distintas artes de pesca que se han empleado desde la Antigüedad. El museo también ofrece menús degustación, cenas en el buque insignia Santísima Trinidad y una Ruta del Atún y las Almadrabas.

■ MUSEO DE VINOS Y TOROS DE CÁDIZ

Calle Feduchy, 17 - Cádiz
Tel. 956 289 716
info@vinosytoros.com
www.vinosytoros.com

Esta exposición dispone de una colección de más de mil botellines de vinos de diferentes bodegas y épocas, aperos de labranza, objetos pertenecientes a bodegas antiguas, espejos publicitarios, instrumentos de laboratorio, un premio concedido a las Bodegas Valdespino en la exposición Universal de Chicago en 1893 por su magnífica colección de vinos de Jerez y muchas más curiosidades.

■ MUSEO DEL MOSCATEL DE CHIPIONA

Avda. de Regla, 8 y 10 - Chipiona
Tel. 956 371 804
info@museodelmoscatel.com
www.museodelmoscatel.com 

Ofrece al visitante un paseo por la historia y la cultura del vino con su exposición permanente que presenta, a través de 7 módulos con áreas temáticas y de forma didáctica y amena, todos los procesos seguidos en la elaboración del vino y por ende del Moscatel a lo largo de la historia, desde los fenicios, pasando por la fundación de la ciudad por los romanos, la época musulmana, la reconquista, la revolución industrial hasta la actualidad. Desarrolla a lo largo de todo el año un amplio programa de actividades tales como catas dirigidas y talleres sensoriales del vino, entre otras.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL QUESO

Quesería El Bosqueño - Rotonda de entrada a El Bosque

Tel. 956 716 156

Pequeña instalación en la que se puede ver el proceso de elaboración de los quesos en la Sierra de Cádiz. De forma concertada, también se pueden realizar quesos.

■ MUSEO DE ETIQUETAS DE VINO ANTIGUAS

Carretera Circunvalación, s/n - Complejo Bellavista - Bodegas Grupo Garvey
Tel. 956 319 650 - Jerez de la Frontera
atencionalcliente@grupogarvey.com
www.grupogarvey.com 

El museo de etiquetas de vino cuenta con más de 15.000 etiquetas impresas entre 1854-1954, de las que solo están expuestas 8.000, procedentes de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, algunas de ellas desaparecidas en la actualidad.

■ MUSEO DE LA MIEL Y LAS ABEJAS DE RANCHO CORTESANO

Carretera de Cortes (A-2003) - Desviación el Torno, km 2 (CA-3111) - Jerez de la Frontera
Tel. 635 514 786
miel@ranchocortesano.net
www.ranchocortesano.net  

Se muestra de manera integral todo el proceso de producción de productos apícolas, sus diferentes usos terapéuticos y beneficios para la salud, además de conocer la perfecta y armónica organización de las abejas, así como los secretos de una de las profesiones más antiguas, la de apicultor. Pone en marcha cada fin de semana diferentes actividades relacionadas con la naturaleza y el disfrute de la misma.

■ MUSEO DE LA VIÑA AL VINO DE JEREZ

Viña Santa Petronila
Carretera del Calvario, km 3,5 - Jerez de la Frontera
Tel. 669 750 888
info@santapetronila.com
www.santapetronila.com 

El Museo ocupa el antiguo lagar y la «casa de la gente» de la Casa-Viña. En Santa Petronila podrá disfrutar

aprendiendo como se trabajaba la viña, se realizaba la vendimia y la pisa, se obtenía el mosto y se transformaba el Jerez en los siglos XVIII-XIX, así como las similitudes de estos procesos con el XXI.

■ MUSEO DEL JEREZ DE LAS BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT

Carretera Nacional IV, km 641,74 - Jerez de la Frontera
Tel. 956 353 400 - 677 452 256
visitas@williams-humbert.com

www.williams-humbert.com  

El Salón «Gran Duque de Alba» de las Bodegas acoge este Museo del Jerez, donde se exhibe utillaje de la pisa de la uva, instrumentos de laboratorio, prensas, bombas, llenadoras, taponadoras, etc., piezas originales únicas, en magnífico estado de conservación, reunidos desde el siglo XVIII.

■ MUSEO EL MISTERIO DE JEREZ

Calle Cervantes, 3 - Museo La Atalaya - Jerez de la Frontera
Tel. 956 182 100 - 620 930 044
info@elmisteriodejerez.org

www.museosdelaatalaya.com  
Situado en el Centro Temático La Atalaya, en una antigua bodega, el Misterio de Jerez es un museo multimedia y centro didáctico donde se expone la historia del vino de Jerez, su evolución y sus ramificaciones sociales, culturales y económicas.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA MAYETERÍA

Camino de Santa Teresa s/n - Rota
Tel. 956 846 345
info@turismorota.com
www.turismorota.com

Estas instalaciones actúan como Centro de Naturaleza donde podemos visitar y conocer más a fondo el tipo de chozas antiguas en las que vivían los «Mayetos Roteños», el huerto que cultivaban a mano, los animales de granja que cuidaban, plantas autóctonas de la zona.





■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL VINO EN BODEGAS DELGADO ZULETA

Avda. Rocío Jurado s/n - Sanlúcar de Barrameda
Tel. 956 360 133
visitas@delgadozuleta.com
www.delgadozuleta.com f t

Situado en la Bodega Tío Paco del conjunto bodeguero Delgado Zuleta y mediante paneles visuales y divertidas actividades, el visitante siente, huele y toca la tradición y el buen hacer de nuestros vinos.

■ MUSEO BARBADILLO DE LA MANZANILLA

Calle Sevilla, 1-25 - Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
Tel. 956 385 500 / 956 385 521
reservas@barbadillo.com
www.barbadillo.com | f t

Ubicado en un edificio de principios del s. XIX dentro del principal complejo de Bodegas de Barbadillo. Contempla todos los aspectos relacionados con el vino del Marco de Jerez, desde la viña, pasando por la crianza, hasta el embotellado y la comercialización. Además muestra la evolución, a través de la historia de la manzanilla, de los aspectos más relevantes de la familia Barbadillo y de su gran patrimonio cultural.



■ Salinas, Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

Es una de las pocas salinas de la provincia de Cádiz que quedan cuya actividad principal sea la producción de sal. A lo largo de la visita podremos conocer las partes de que se compone esta salina y cómo funciona, así como algunas referencias interesantes a su pasado histórico. Se realizan una serie de paradas en lugares destacados donde los monitores plantean una serie de experiencias: medición de los montones de sal o de los cristalizadores, identificación de plantas halófilas, captura de la Artemia salina para su observación, uso de densímetros para calcular la salinidad del agua...



SALAZONES Y CONSERVAS

■ HERPAC

Polígono Industrial El Olivar, s/n - Barbate
Tel. 956 431 376- 956 431 908
herpac@herpac.com
www.herpac.com



SALINAS Y ESTEROS

■ SALINAS DE CHICLANA.

CENTRO DE RECURSOS AMBIENTALES SALINAS DE CHICLANA

Salina Santa María de Jesús (Camino de los Esteros, junto a Pol. Urbisur) - Chiclana de la Frontera
Tel. 956 538 126 - 667 664 844-670 465 909
coordinacion.cra@salinasdechiclana.com
www.salinasdechiclana.com

Cuenta con un equipamiento medioambiental, el Centro de Recursos Ambientales "Salinas de Chiclana", para la recuperación y conservación de los recursos naturales y culturales del Parque Natural Bahía de Cádiz, donde se enclava. Pone a disposición del visitante una salina tradicional totalmente rehabilitada que incluye una auténtica casa salinera, un museo de la actividad salinera y dos magníficos esteros, dedicados al cultivo y estudio de los peces. Se organizan numerosas actividades, catas de sal, catas de algas, degustaciones gastronómicas, despesques en sus esteros, catas de pescado de estero, talleres gastronómicos. Posee una Escuela Salinera.

■ SALINAS DE LA TAPA

C.R.A. «Coto de la Isleta» Camino Tiro Pichón, s/n - El Puerto de Santa María
Tel. 956 560 123
cotoisleta@cotoisleta.com
www.cotoisleta.com f t



OTRAS VISITAS

■ MOLINO DE ABAJO

Tel. 956 716 219 El Bosque-Cádiz
info@elmolinodeabajo.com
www.elmolinodeabajo.com

En El Bosque, a la entrada del pueblo, está el Molino de Abajo, un antiguo molino de agua rehabilitado y transformado en museo y donde funciona un original taller en el que se enseña a los visitantes a hacer pan que luego "se llevan puesto" y horneado. Para visitar el museo es necesario llamar antes por teléfono.



QUESERÍAS

■ QUESERÍA MADRIGUERAS

Ctra. de Madrigueras (CA 4405),
km 3 - Algodonales
Tel. 645 866 179
rvalle@granjamadrigueras.com
www.granjamadrigueras.com f

■ AGROPECUARIA EL BUCARITO

Carretera. A-491 km 12,5 - Rota
Tel. 956 101 264
quesos@elbucarito.es
www.elbucarito.es f t

■ FINCA DE LAS HAZUELAS

Ctra. Grazalema-Ronda, 50 - Grazalema
Tel. 956 234 018
info@pringon.com
www.pringon.com

■ QUESERÍA EL CABRERO DE BOLONIA

C/ Realillo, 20. Bolonia (Tarifa)
Tel. 650 421 774
elcabrerodebolonia.blogspot.com.es
f





CÓRDOBA

CÓRDOBA

La gastronomía cordobesa actual es el resultado de una larga tradición, estando fuertemente influenciada por las **diferentes culturas** que han pasado por su territorio. De época **romana** es el uso del aceite de oliva, por el que se profesa auténtica devoción en esta tierra y uno de los pilares básicos de la Dieta Mediterránea. A los **árabes** debe su gusto por las hortalizas y verduras en la creación de sus platos, junto con los frutos secos y los sabores agri dulces, mientras que las carnes como la de cerdo, fueron introducidas por los **cristianos** tras la Reconquista. Sin olvidar la repostería influenciada por las costumbres culinarias de los **judíos**.

La cocina cordobesa es **amplia y llena de matices**, por la gran variedad y alta calidad de materias primas, procedentes de la completa despensa que es su geografía. La **sierra** proporciona el cerdo ibérico del que se obtiene el magnífico **Jamón de los Pedroches** (con Denominación de Origen), **miel**, castañas, espárragos trigueros y **caza mayor**. De la **Campaña** y de las **vegas** del Guadalquivir provienen el **aceite de oliva**, el **vino** y vinagre de **Montilla-Moriles** y **frutas** tan apreciadas como las **naranjas** de Palma, la carne de **membrillo** de Puente Genil y los melocotones de Almodóvar. Sin olvidar los anises y mantecados de **Rute**, los **quesos** de Zuheros, el **garbanzo** de Cañete de las Torres y el **ajo** de Montalbán.

Su prestigio en el ámbito nacional e internacional viene de la mano del reconocimiento de la labor de **jóvenes cocineros cordobeses** como **Kisko García**, galardonado con una estrella Michelin, que ha conseguido impregnar de **imaginación** el milenar recetario de su tierra. En los últimos tiempos se ha instaurado un entramado de **restaurantes y gastrotabernas** que constituyen una opción diferente y una puerta abierta a la **cocina moderna y de autor**. Todo ello en un territorio cuya capital, Córdoba, fue nombrada en **2014 Capital Iberoamericana de la cultura gastronómica**, y que es, además, una de las pocas ciudades que cuenta con una **Cátedra de Gastronomía**, la única en Andalucía y una de las cuatro que existen en España.

ACEITES CORDOBESES

Ligado siempre por su **tradición histórica** a Córdoba, el aceite de oliva que se produce en Córdoba es de **fama mundial**. Tiene aromas florales, una pizca de picante y amargor y un equilibrio de sabores excepcionales. Este oro líquido está muy presente en la cocina cordobesa. Con él se aliñan **ensaladas** y **gazpachos** como el popular salmorejo (**VER RECETARIO, PÁG. 270**), se cocinan **potajes de legumbres**, se elaboran guisos y fritos y se usa en la **rica repostería andalusí**.

Cuatro son las **Denominaciones de Origen** que en la provincia aglutinan la producción de sus mejores aceites de oliva. La **DOP Baena** define un aceite muy aromático y afrutado producido en los territorios de Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros. Como curiosidad decir que existe la **Cofradía de Amigos del Olivo de Baena**, que promueve la relación fraternal entre las gentes del olivo. Renombrados personajes del mundo de la política, la cultura, la gastronomía o la ciencia figuran ya entre sus Cofrades de Honor.

La **DOP Priego de Córdoba** corresponde a un aceite de aroma también afrutado, dulce, un poco picante, con un toque de amargor y



■ Visita guiada por la Ruta de los Olivos Milenarios, en Priego de Córdoba, Córdoba.

una coloración amarillo-verdosa. Se produce en el Parque Natural de las Sierras Subbéticas, en los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba. La DOP **Montoro-Adamuz**, se produce en Adamuz, Córdoba, Espiel, Montoro, Obejo, Villaharta, Villanueva del rey y Villaviciosa y se caracteriza por un amargor más pronunciado y una mayor densidad al paladar. Y, por último la DOP **Lucena**, con un aceite de sabor afrutado medio en el que se aprecian toques almendrados, con equilibrio entre amargo y picante, ambos muy suaves. La zona geográfica está situada al sur de la provincia de Córdoba y comprende 10 municipios: Aguilar de la Frontera, Benamejé, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Monturque, Moriles, Puente Genil y Rute.

Además de las numerosas **almazaras** visitables que se encuentran repartidas por todo el territorio cordobés, existen numerosos **museos** y centros de interpretación que tiene el aceite de oliva como eje temático de sus exposiciones. Destacan el **Museo del Olivar** y el **Aceite de Baena** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 128), la Almazara y Museo del Aceite Juan Colín (Montilla) (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 129), el **Centro de Interpretación del Olivar de Sierra de Adamuz** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 127) o el **Museo del Aceite de Oliva Hecoliva** (Cabra), entre otros (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 128).



■ Aceite de oliva virgen, DOP Priego de Córdoba.



■ Cata de aceite DOP Priego de Córdoba.



■ Cata de aceite en Aceites Vizcántar, DOP Priego de Córdoba, Córdoba.



■ Salmorejo cordobés.



■ Flamenquín cordobés.

■ 🍊 EL SALMOREJO CORDOBÉS

Las frutas y verduras del campo y la vega cordobesa son parte indispensable de la cocina de esta tierra. Se utilizan para hacer desde un **picadillo cordobés** (elaborado a base de pepino, cebolla, pimienta y tomate finamente picados y aliñados con aceite de oliva, vinagre y sal) o unas **alcachofas a la montillana** (VER RECETARIO, PÁG. 266), hasta unas **habas en cazuela**, unas **berenjenas** a la miel o recetas elaboradas con naranjas como la **naranja picada con bacalao** o el típico **remojón** (VER RECETARIO, PÁG. 269). En la provincia sobresalen las **naranjas** cultivadas en los campos de **Palma del Río** por su excelente calidad y sabor.

Pero si hay un plato con el que se identifique a Córdoba ese es sin duda el **Salmorejo** (VER RECETARIO, PÁG. 270), que posee su propio día festivo (que se celebra el 24 de abril) y hasta tiene su propia Cofradía, que lo protege, hermana y difunde por todo el mundo: la **Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés**. Se elabora mediante un majado de una cierta cantidad de **miga de pan** a la que se le incluye además **ajo**, **aceite de oliva virgen extra**, **vinagre** (opcional), **sal**, y **tomates**. Se toma con cuchara o mojando pan y se suele servir con una **guarnición** de pedacitos de otros alimentos en su superficie como virutas de **jamón**, **picatostes**, o con migas de **huevo duro**. Esta crema fría ligera, nutritiva y refrescante no solo se toma como primer plato, **sino que además participa como salsa que acompaña a otras preparaciones**, como puede ser el conejo, las perdices en salmorejo y fritos.

Casi tan típico como el salmorejo es el **Flamenquín cordobés** (VER RECETARIO, PÁG. 277), compuesto por filetes de cinta de lomo de cerdo cortados muy finos, tiras de jamón serrano no muy curado, enrollados pasados por huevo y pan rallado y fritos en aceite de oliva. La ciudad de Córdoba ha conseguido entrar en 2015 en el Libro Guinness de los Récord al elaborar un flamenquín cordobés de **110,75 metros** durante la 'Semana Gastronómica del Flamen-King'.

|| SABORES TRADICIONALES

Siguiendo la dieta mediterránea, la **cocina tradicional** cordobesa toma los sabores y aromas de los **productos del campo**, que permiten preparar platos populares a partir de **setas**, espárragos, alcachofas, pimientos y **legumbres** cocinados a la brasa, a la plancha, guisados, salteados, al vapor, asados, en tortilla, revueltos o con simple aliño. Las **carnes de caza**, por ser esta provincia de gran riqueza cinegética, se preparan de forma muy sabrosa en **guisos** y **arroses**, especialmente las de venado, jabalí y, en caza menor, la perdiz o liebre. Y qué decir de los cocidos y potajes, como el **potaje de habichuelas “amonás”** o la **olla cordobesa**, típica comida esta última de los jornaleros, semejante al cocido que se hace en otras zonas de Andalucía y Castilla.

En estas elaboraciones hay un ingrediente que no puede faltar, el **ajo**. El municipio de **Montalbán de Córdoba** es ampliamente conocido por la siembra de ajos, siendo el **primer productor de esta hortaliza en Andalucía** y uno de los más importantes a nivel europeo. Se trata de un cultivo de mucha tradición en la localidad que ha adquirido con el tiempo un gran prestigio, al igual que el **melón** y que protagoniza desde hace años una **Feria Internacional del Ajo**. A su producción se dedican básicamente **empresas familiares** que han sabido adaptarse a los nuevos tiempos creando productos novedosos de gran calidad. En este sentido destaca la empresa **La Abuela Carmen** de Montalbán, la primera en Andalucía en elaborar **ajo negro**. Recibe visitas turísticas previa cita (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 127**).

Muchas de las recetas caseras de Córdoba no existirían de no ser por el **garbanzo**, más aún si se tiene en cuenta la calidad de los cultivados en el municipio cordobés de **Cañete de las Torres**. Existen dos variedades de garbanzo conocidos por los nombres de “perezoso” y “rabanera”, denominaciones tomadas de cortijos de la zona en los que tradicionalmente se han cultivado. Resultan exquisitos en un **cocido** y también en unas simples pero deliciosas **tortillitas de garbanzos**.



|| Berenjenas rebozadas.



|| Córdoba tiene un surtido recetario de carnes preparadas de formas muy sabrosas.



|| Manitas de cerdo.



|| Lomo de venado.

|| VINOS DE MONTILLA-MORILES

El vino es el más claro ejemplo de la perfecta mezcla entre **tradicción y calidad** en la gastronomía cordobesa. Ya desde antiguo en el sur de Córdoba se cultivaban vides y se producían vinos. Esta producción se ha profesionalizado, derivando la misma en excelentes caldos de la tierra **con un amplio abanico de sabores y olores** que gozan de fama internacional y que son pieza fundamental de la gastronomía cordobesa. Si buenos son los finos que se producen bajo el amparo de la **Denominación de Origen Montilla-Moriles**, no lo son menos los tintos que se elaboran bajo la Indicación Geográfica Protegida **Vino de la Tierra ‘Córdoba’**, ni los vinos blancos de la Indicación Geográfica Protegida **Vino de la Tierra ‘Villaviciosa de Córdoba’**.

Los **vinos generosos** de la **DOP Montilla-Moriles**, especialmente los de crianza biológica, constituyen un mundo aparte dentro del universo de la enología. El fino, el amontillado, el oloroso y el Pedro Ximénez son sencillamente inimitables, patrimonio exclusivo de un marco que no puede trasladarse a ninguna otra región de España. Su singularidad viene dada por la alianza del **suelo** (unas tierras albarizas de primera calidad para el cultivo de la vid), el **clima** y la **uva** utilizada en su producción, la variedad **Pedro Ximénez**. Ocho de las poblaciones adscritas a la DOP (Aguilar de la Frontera, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Montilla, Moriles y Puente Genil) además de la capital cordobesa integran la **Ruta del Vino Montilla-Moriles** (**VER RUTAS GASTRONÓMICAS, PÁG. 246**), un territorio lleno de experiencias culturales y de ocio, bodegas y lagares visitables, restaurantes, alojamientos, fiestas del vino, una rica gastronomía y numerosos **centros de interpretación y museos** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 127**) como el Museo Cultural del Vino y la Vid de Toro Albalá (Aguilar de la Frontera), el Museo del Vino Memoria del Pedro Ximénez (Montemayor) o el Centro Temático del Vino de Moriles, entre otros.



■ Muestra de los vinos genéricos de la DOP 'Montilla-Moriles'.

Además de acompañar las comidas, los vinos Montilla-Moriles se han convertido en elemento esencial de la nueva **cocina de autor**, permitiendo a los chefs innovar con **nuevos sabores**. Así, la reducción de **Pedro Ximénez** para aderezar postres como los helados, aperitivos o platos principales se ha revelado como un elemento genial. Este vino dulce proporciona contrastes que satisfacen a todos los paladares: para recetas saladas ofrece un contrapunto de sabor y con platos dulces matiza y realza.

Otro producto con Denominación de Origen es el **Vinagre Montilla-Moriles**, que se obtiene exclusivamente a partir de vinos certificados de la DOP 'Montilla-Moriles'. Entre ellos, el **vinagre dulce de Pedro Ximénez** constituye todo un descubrimiento. De color muy oscuro, rico en matices y extraordinariamente aromático, es un condimento esencial para todo tipo de carnes, especialmente las de caza, así como para la elaboración de salsas. Ideal además para ensaladas y para acompañar postres como fresas y helado de vainilla.

Tabernas

*Tienen una significación especial en la capital cordobesa por ser centros populares de reunión. Surgen en torno al vino que, como hoy, se vendía en casas que los romanos así denominaron. Barrios antiguos como los de **San Andrés**, **San Lorenzo** y, sobre todo, **Santa Marina**, aglutinan el mayor número de estos intemporales establecimientos, donde la tertulia discurre entre el vino y la exquisita gastronomía local. Son el escenario en el que se desarrollan durante el año dos interesantes propuestas culturales: el **Ciclo de Flamenco por la Ruta de las Tabernas** (Enero-Abril) y la **Ruta Literaria de las Tabernas y el Vino**.*



■ Denominación de Origen 'Jamón de los Pedroches'.

EL JAMÓN IBÉRICO DE LOS PEDROCHES

Sería imposible hablar de la gastronomía cordobesa y no hacerlo del **cerdo**. Es materia prima fundamental de cocidos, estofados o adobos y alcanza su excelencia en la **elaboración artesanal de embutidos y chacinas**, y por supuesto, con el **jamón**, que cuenta con su propia **Denominación de Origen 'Jamón de los Pedroches'**. Entre las variedades locales de embutidos podemos señalar la **morcilla de cebolla de Almedinilla** o las de **carne y blanca de Fuente Tójar**. Para conocer mejor estas tradiciones se puede visitar el **Museo de la Matanza de Alcaracejos** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 128**) y el **Centro de Interpretación de la Dehesa de Villanueva de Córdoba** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 131**).

El cerdo ibérico es el alma y motor del norte de la provincia de Córdoba. Es, principalmente, en las comarcas de **Los Pedroches** y **Valle del Guadiato** donde se encuentran las dehesas de encinas, alcornoque y quejigos más importantes y mejor conservadas de Europa (**Dehesas de Sierra Morena** declaradas Reserva de la Biosfera por la UNESCO) y donde se cría este excepcional animal. Las características propias de la tierra y el clima, junto a los **tradicionales métodos de crianza**, como la alimentación exclusiva a base de bellota y hierba, han permitido que los productos derivados del cerdo ibérico hayan alcanzado **fama mundial**.

Los cerdos ibéricos amparados por esta DOP viven en **libertad** en amplios espacios de dehesa, en **permanente movimiento**, lo que está en la base de la calidad de sus carnes. Posteriormente la elaboración de los jamones y paletas es un **proceso artesanal** que aprovecha las condiciones climatológicas naturales del norte de la provincia de Córdoba. El resultado es un producto **jugoso, dulce** (por el alto contenido en azúcares naturales de la bellota de encina) y con un aroma agradable y característico.

Existen **empresas adscritas a la DOP** que ofrecen interesantes **visitas guiadas** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 126**) a sus instalaciones, como por ejemplo **Ibérico de Cardeña** que invita a conocer su Secadero de jamones, explicando todo el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de Bellota. Por su parte, la empresa **Belloterra Delicatessen de Añora** organiza un recorrido por sus instalaciones observando las diferentes fases de producción: recepción, clasificado, salazón, post salado, secado y reposo en bodega. También se realiza una demostración de corte de jamón y degustación de productos ibéricos de bellota (jamón ibérico de bellota, caña de lomo, salchichón, chorizo..).

Vinculada a los Pedroches existe también otra especie ganadera que es el **cordero**. Proporciona recetas tan afamadas como el **cordero a la miel** y la **caldereta**, antiguo manjar de pastores convertido hoy en plato estrella de un gran número de establecimientos, gracias a la calidad de los pastos que alimentan a las ovejas merinas.

■ **SETAS Y QUESOS**

Villaviciosa, la cuna de las monterías por excelencia, es uno de los términos municipales con **mayor riqueza micológica de Andalucía**. Los datos de la Junta reflejan que **se pueden llegar a recoger más de 40.000 kilos de níscales** al año, al que se une otra especie también en abundancia que es el denominado **faisán del pino**, aunque menos apreciado por la gastronomía. En la **Sierra de Montoro-Cardeña** es fácil encontrar el faisán de jara, una de las setas más preciadas en la zona. Se trata de un **auténtico manjar** que se consume de manera tradicional pero no se comercializa. La receta no puede ser más sencilla: faisán de jara al ajillo salteadas con un toque de guindilla.

En el **Parque Natural de Las Subbéticas**, conformado por un encinar quejigar mediterráneo en el que afloran gran cantidad de especies micológicas, es el único lugar de la provincia donde se puede encontrar la preciada **trufa negra**, el llamado «diamante de la cocina», además de las setas de álamo y las colmenillas. En las Subbéticas



■ La gran riqueza micológica de Córdoba nos permite degustar diversas y variadas recetas de este manjar natural.

se enclava **Priego de Córdoba**, que posee uno de los grandes atractivos para los amantes de las setas: el **Jardín Micológico La Trufa y Centro Andaluz de Micología** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 130**), lugar de obligada visita para niños y mayores que además pueden disfrutar del sendero botánico-micológico de Santa Rita.

En las **sierras de Córdoba** pueden encontrarse estupendos **quesos** fabricados con leche de vaca en un 60% y de cabra en un 40%. Destacan dos zonas por sus quesos **característicos y autóctonos**. La primeras de ellas es el **Valle de los Pedroches** donde se produce un queso de leche de oveja muy singular que se comercializa curado. Guarda en su sabor todo el conjunto de aromas de las hierbas de la zona y es uno de los pocos quesos que aparecen en Andalucía con una corteza estriada. En la comarca de las **Sierras Subbéticas** se elaboran artesanalmente una amplia gama de quesos de leche de cabra, destacando como centro productor la localidad de **Zuheros**.

■ **DULCES Y ANISES**

La repostería es otro de los puntos fuertes de la gastronomía cordobesa, siendo muy evidente la influencia árabe. Dulces tan típicos como los **alfajores**, los **pestiños** (**VER RECETARIO, PÁG. 285**) o el **pastel cordobés** (**VER RECETARIO, PÁG. 284**), hunden sus raíces en las recetas de la antigua cocina andalusí. Este último es el postre más característico de la capital cordobesa y consiste en una masa de hojaldre rellena de cidra confitada llamada "cabello de ángel", cubierta con trozos de almendras tostadas y espolvoreada con azúcar y canela.

En el municipio de **Rute** se elaboran dos productos que la han hecho ser mundialmente conocida: el **anis y sus mantecados**, que cuentan con **museos** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 130**), repletos de sorpresas y curiosidades de la historia de la producción de estos licores y dulces. El **anis de Rute**, que posee una **Indicación Geográfica Protegida**, se sigue elaborando en las destilerías del municipio cordobés con los procesos tradicionales que, desde el siglo XVII, han dado a esta bebida su merecida fama.

El **mantecado de Rute** debe su prestigio principalmente a la alta calidad de las materias primas y a la elaboración artesanal que data de la primera mitad del siglo XX. Es una especie de bollo amasado de harina de trigo, manteca de cerdo y azúcar, que se consume como postre típico de Navidad. También se elaboran en la localidad de **Montoro** y se clasifican principalmente atendiendo a sus ingredientes y a su forma. Algunos de los más clásicos son el **mantecado de almendra**, el más conocido; **mantecado artesano**, amasado con esencias de canela y coronado con ajonjolí; mantecado de **chocolate**; mantecado de **limón** y mantecado de hojaldre.



■ Pestaños con miel.

La **miel** es un ingrediente fundamental en la dulcería casera cordobesa, participando de las torrijas, las flores de miel, roscos, bizcochos y hojuelas. Se produce fundamentalmente en los Parques Naturales de la **Sierra de Hornachuelos** y de **Cardeña-Montoro**, donde los apicultores siguen usando técnicas centenarias que permiten que la miel de la provincia tenga una calidad extrema. Y de la miel, a la **carne de membrillo**, excepcional dulce de gran valor nutritivo que es seña de identidad de **Puente Genil**, localidad donde se producen más de 4 millones de toneladas de esta fruta que también se cultiva en las localidades de **Zagrilla (Priego de Córdoba)**, **Carcabuey** y **Fuente Palmera**. Además de dulce de membrillo, en las fábricas de Puente Genil se elaboran exquisitas mermeladas, confituras y empastes de frutas. Estos procesos pueden contemplarse durante una **visita turística** a las instalaciones de **Membrillo El Quijote** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 127**), una de las empresas líderes del sector a nivel nacional que exporta sus productos a nivel mundial.

Córdoba ecológica

En Cabra se producen aceitunas de mesa, huevos ecológicos en Pozoblanco, conservas en Villarrubia y Priego de Córdoba, pan en Montilla, pasteles en Rute, frutos secos en Villaviciosa y Priego de Córdoba y la carne ecológica en Fuente Obejuna. Las frutas y hortalizas son de Montalbán, las legumbres de Montemayor y en La Carlota se elaboran platos precocinados con ingredientes ecológicos. Este tipo de producción también se ha extendido al aceite, los vinos y el vinagre cordobeses.

 www.epea.es





BODEGAS Y LAGARES

(ADSCRITAS A LA RUTA DEL VINO MONTILLA-MORILES)

AGUILAR DE LA FRONTERA

BODEGAS TORO ALBALÁ

Avda. Antonio Sánchez, 1
Tel. 957 660 046 - 637 000 561
info@toroalbala.com
www.toroalbala.com

LUCENA

BODEGAS MORILES 47 (ARAGÓN Y CÍA)

Camino de la Estación, s/n
Tel. 957 500 046 - 957 502 935 - 609 173 577
info@moriles47.com
www.moriles47.com

BODEGAS HEREDEROS TORRES BURGOS

Ronda San Francisco, 1
Tel. 957 501 062 - 649 851 047
tb@torresburgos.com

MONTILLA

BODEGAS ALVEAR

Avda. Boucau, 6 Acc.
Tel. 957 652 939 - 670 627 195
visitas@alvear.es
www.alvear.es

BODEGAS CABRIÑANA

Vereda del Cerro Macho, s/n
Tel. 957 335 386 - 639 187 056
bodegascabrinana@ya.com
www.cabrinana.es

BODEGAS CRUZ CONDE

Ronda del Canillo, 4
Tel. 957 651 250 - 957 651 254
info@bodegascruzconde.es
www.bodegascruzconde.es

BODEGAS LAGAR BLANCO

Ctra. de Cuesta Blanca, km 4
Tel. 957 651 145 - 618 591 963
lagarblanco@hotmail.com
www.lagarblanco.es

BODEGAS LOS OLIVARES

Avda. Europa, 20
Tel. 957 650 830
anora@anora.es
www.vinosdeanora.es

BODEGAS NAVARRO

Avda. Antonio y Miguel Navarro, 1
Tel. 957 650 644
bodegasnavarro@bodegasnavarro.com
www.bodegasnavarro.com

BODEGAS PÉREZ BARQUERO

Avda. de Andalucía, 27
Tel. 957 650 500 - 957 650 508 - 687 980 423
visitas@perezbarquero.com
www.perezbarquero.com

COOPERATIVA AGRICOLA LA UNIÓN

Avda. de Italia, 1
Tel. 957 651 855 - 661 765 736
info@cooperativaunion.com
www.cooperativaunion.com

COOPERATIVA LA AURORA

Avda. de Europa, 7
Tel. 957 650 362 - 639 375 656
calidad@bodegaslaaurora.com
www.bodegaslaaurora.com

LAGAR CAÑADA NAVARRO

Vereda del Cerro Macho s/n, Sierra de Montilla
Tel. 677 483 512 - 677 494 366
info@canadanavarro.es
www.canadanavarro.es

LAGAR LA PRIMILLA

Carretera Montilla-Llano del Espinar, km 5,100
Tel. 957 335 024 - 679 397 714 - 680 464 097
www.laprimilla.es

NAVISA-COBOS

Ctra. de Montalbán, s/n
Tel. 957 650 450
navisa@navisa.es
www.navisa.es

MORILES

BODEGAS A. DOBLAS MARTOS

C/ 28 de Febrero, 25
Tel. 957 537 942 - 717 - 652 898 135
bodegas@adoblasmartos.com
www.adoblasmartos.com

BODEGAS LAGAR EL MONTE

Ctra. Moriles-Aguilar, km 1
Tel. 957 537 103 - 755-653 286 117
info@bodegaselmonte.com
www.bodegaselmonte.com



EMPRESAS DE AJOS

LA ABUELA CARMEN

Compañía Norteafricana de Comercio, S.L. - Pol. Ind. el Horcajo, s/n - Montalbán
Tel. 957 310 452
info@laabuelacarmen.com
www.laabuelacarmen.com



EMPRESAS DE JAMÓN IBÉRICO

(ADSCRITAS A LA DO JAMÓN LOS PEDROCHES Y VISITABLES)

BELLOTERRA DELICATESSEN, S.L.

Polígono Industrial Palomares, 1 - Añora
Tel. 957 13 19 07
visitas@belloterra.es
www.belloterra.es

IBÉRICO DE CARDEÑA, S.L.

Camino del Cerezo, s/n - Cardeña
Tel. 957 174 350
www.ibericodecardeña.es



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL OLIVAR DE SIERRA DE ADAMUZ

Pol. Ind. Camino de las Huertas s/n- Adamuz. Tel. 857 896 016
centrodelolivo@adamuz.es
www.centrodelolivardesierradeadamuz.blogspot.com.es
Cuenta con un Jardín en el que están representadas las cuatro variedades de olivo más significativas del territorio de Adamuz. En el interior el visitante podrá descubrir el mundo del olivar de sierra y el del aceite de oliva pasando por sus 6 salas expositivas, respetando la antigua maquinaria y contando con la más novedosa tecnología en paneles, videos y pantallas interactivas.

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL PAISAJE Y LA HISTORIA (CIPAHF)

Cerro del Castillo s/n- Aguilar de la Frontera. Tel. 957 688 203
ciphaf@aguilardelafrontera.es
www.ciphaf.com / www.castillodeaguilardelafrontera.blogspot.com
La visita al CIPAHF propone un recorrido multidisciplinar en el que se integran





arqueología y paisaje. El paisaje se muestra diverso y colorista desde este promontorio, gracias a la ubicación de Aguilar en el corazón de la Campiña Alta. Se incluye dentro de la red de espacios de dinamización turística de la Ruta Montilla Moriles, la Red Vinárea.

■ MUSEO CULTURAL DEL VINO Y LA VID DE TORO ALBALÁ

Avda. Antonio Sánchez, 1- Aguilar de la Frontera. Tel. 957 660 046

rsanchez@toroalbala.com
www.toroalbala.com  

Localizado en las Bodegas de Toro-Albalá, permite dar un paseo por la historia del vino, mostrando una colección de objetos enológicos que muestran la intensa relación que a lo largo de los siglos han mantenido el vino y el hombre. Posee una sala dedicada a las artes populares y la arqueología (fósiles, minerales y otros objetos, entre los que destaca un Baco realizado en oro), mientras que en otra sala se exponen herramientas, máquinas, relojes, bibliografía y objetos antiguos relacionados con el arte del vino.

■ MUSEO DE LA MATANZA

C/ Capitán Ferrer Morales, s/n - Alcaracejos. Tel. 957 156 311

www.alcaracejos.net

Es una institución de carácter etnográfico, con un contenido específico centrado en la cría del cerdo, su sacrificio, su aprovechamiento y lo que ha supuesto esta tradición para la economía de subsistencia de la comarca de Los Pedroches y más concretamente de Alcaracejos. Se exponen toda una serie de utensilios necesarios para llevar a cabo esta tradición culinaria (grandes recipientes para condimentar los embutidos, calderas para colocar sobre el fuego...).

■ MUSEO DEL OLIVAR Y EL ACEITE

Calle Cañada, 7 - Baena. Tel. 957 691 641

info@museoaceite.com

www.museoaceite.com

Enclavado en el antiguo Molino de Don José Alcalá, cuenta con una zona de recepción, la almazara, restaurada y en funcionamiento, la bodega y una sala de usos múltiples donde se pueden ver diferentes audiovisuales. La mayor parte de la maquinaria de la almazara data de mediados del siglo XIX.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN TREN DEL ACEITE

Avenida de Santa Teresa de Jornet, s/n -Cabra. Tel. 957 522 777

trendelaceite@wanadoo.es

www.trendelaceite.com

Situado en la antigua Estación de Ferrocarril de Cabra, este espacio temático utiliza las últimas tendencias en interpretación museística para introducirnos tanto en el mundo del ferrocarril como en la cultura del aceite de oliva, todo ello en torno a la Vía Verde del Aceite, antigua línea de ferrocarril transformada en pista para realizar todo tipo de turismo activo.

■ MUSEO DEL ACEITE DE OLIVA HECOLIVA

Vado del Moro, 2 - Cabra. Tel. 957 521 771

hecoliva@hecoliva.com

www.hecoliva.com 

Alojado en un antiguo edificio de finales del siglo XIX, tiene tres salas. En la primera encontramos reproducciones de las ánforas utilizadas por los romanos hace más de dos mil años para transportar el óleo de la Bética y fotografías de la antigua fábrica. La segunda es la "Sala de las latas" y aloja una colección de 242 envases de hojalata litografiados entre 1917 y 1975. La tercera y más importante contiene diferentes molinos y prensas, destacando una prensa de viga del siglo XVII de considerables dimensiones.

■ MUSEO DE LA CAMPIÑA

Parque Llano de Las Fuentes s/n – Fernán Núñez. Tel. 957 380 062

tenenciadealcaldia@fernannunez.es

El centro se organiza como museo al aire libre a partir de la tematización de uno de los parques de la ciudad. Se incluye dentro de la red de espacios de dinamización turística de la Ruta Montilla Moriles, la Red Vinárea.

■ OLIVINO: CENTRO ENOGASTRONÓMICO DE LA RUTA DEL VINO

Antigua estación de ferrocarril rehabilitada de Las Navas del Sempillar (Lucena)

Tel. 957 513 282 - 957 537 718

turismo@aytolucena.es

El edificio dispone de varias salas dotadas con material audiovisual e interactivo sobre el paisaje y la gastronomía de la zona así como acerca de su vinculación a los cultivos tradicionales. Los depósitos de la antigua Estación de Ferrocarril se han recuperado como sala audiovisual mientras que en el exterior se ha habilitado una sala expositiva sobre el olivar cubierta por una pérgola. El proyecto se completa con una taberna, destinada a la degustación de productos, oficinas, sala de recepción y un amplio mirador al pie del olivar, así como zona de aparcamientos. Se incluye dentro de la red de espacios de dinamización turística de la Ruta Montilla Moriles, la Red Vinárea.

■ MUSEO DEL VINO MEMORIA DEL PEDRO XIMÉNEZ

Ctra. Córdoba-Málaga, km 435 - Montemayor

Tel. 957 384 582 – 663 705 871

museodelvino@montemayor.es

memoriasdelpedroximenez.wordpress.com 

La conversión de la bodega cooperativa San Acacio, corazón del Pedro Ximénez en Montemayor, en centro de ocio y musealización, permite generar un espacio de conocimiento y homenaje a las generaciones que han elaborado desde tiempo inmemorial uno de los mejores vinos del mundo. Se incluye dentro de la red de espacios de dinamización turística de la Ruta Montilla Moriles, la Red Vinárea.

■ ALMAZARA Y MUSEO DEL ACEITE JUAN COLÍN

Carretera Montilla-Nueva Carteya, km 4,5 - Montilla

Tel. 957 650 888 - 620 796 647

aceitesbellido@hotmail.com

www.museodelaceitedeolivavirgenjuancolin.blogspot.com.es

En pleno corazón de Andalucía se halla el Molino Juan Colín, finca dedicada al cultivo de olivares y a la obtención de Aceite de Oliva Virgen Extra. En su museo se conserva y difunde todo un rico y variado legado oleícola, conservándose incluso los antiguos sistemas de molienda.

■ CENTRO DE ARTE CONTEMPORÁNEO Y VINO ENVIDARTE

Avda. José Padillo Delgado, junto a las Naves Municipales-Montilla

Tel. 957 655 141

turismo@montilla.es

Construido sobre un antiguo espacio industrial ahora rehabilitado, Envidarte busca ser un referente para los nuevos creadores de arte, combinando en un mismo espacio colecciones permanentes (alusivas a la cultura del vino) con exposiciones temporales de diferente temática. Se incluye dentro de la red de espacios de dinamización turística de la Ruta Montilla Moriles, la Red Vinárea.

■ MUSEO DEL MOSTO CASTILLO DE MORILES

C/ 28 de Febrero, s/n -Moriles

Tel. 957 537 783 - 615 626 949

info@castillodemoriles.com

www.castillodemoriles.com  

Se ofrece al visitante una exposición de artes de extracción y transformación del mosto de antaño en su espacio museístico. Además ha recuperado las antiguas recetas tradicionales elaboradas a base de mosto como el arrope o las gachas de mosto, sabores exquisitos y populares que aquí se pueden degustar.





■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN LAGAR DE VIDA

Ctra. Moriles- Aguilar, km 1 - Moriles. Tel. 957 537 000
info@moriles.es

En el Lagar de Vida junto a la interpretación de la relación entre el vino y Moriles, se presenta la instalación permanente "Planeta Vino". A través de conexiones informáticas se puede ver, en tiempo real, qué ocurre en ocho Denominaciones de Origen de todo el mundo. Se incluye dentro de la red de espacios de dinamización turística de la Ruta Montilla Moriles, la Red Vinárea.

■ JARDÍN MICOLÓGICO Y CENTRO ANDALUZ DE MICOLOGÍA " LA TRUFA"

Ctra. CO-8211 (De A-339 A Fuente Alhama por Zagrilla Baja y el Esparragal) , km 7,25. Aldea de Zagrilla (Priego de Córdoba)
Tel. 671 599 562

jmicologico.latrufa.cma@juntadeandalucia.es

El Jardín Micológico, el único asociado a setas y trufas de toda la Comunidad Andaluza, y actualmente el único Jardín Micológico de Europa, ha sido concebido con un jardín en evolución continua, que producirá una gran variedad de hongos de forma totalmente natural, para lo cual, se estructura en ocho de los ecosistemas mayoritarios de Andalucía. Hay también una interesante exposición de esculturas gigantes setas y hongos. El Centro Andaluz de Micología, que está dentro de este extenso jardín, cuenta con una sala de exposiciones dotada de paneles y elementos interpretativos novedosos, destinados a dar a conocer las especies de hongos más relevantes en Andalucía.

■ MUSEO DE LA ALMENDRA FRANCISCO MORALES

Ctra. Camponubes, s/n - Zamoranos (Priego de Córdoba). Tel. 957 556 006

museo@almendrasfmorales.com

www.museodelaalmendra.com  

La familia Morales lleva desde 1910 comercializando algunas de las más de 100 variedades de almendras que hay en España. Este Museo es un tributo a toda una saga familiar y, además, es un espacio para la divulgación y mayor conocimiento popular de la almendra, de su historia, su cultivo y sus extraordinarias propiedades. El Museo cuenta con una sala principal en la que se exhibe una fabulosa colección de maquinaria antigua, aún en perfecto funcionamiento, relacionada con el procesamiento de la almendra.

■ CASA MUSEO DEL JAMÓN

Jamones Rute

C/Virgen de la Cabeza, 5- Rute. Tel. 957 539 227

www.jamonesrute.com 

Se exponen herramientas para la tradicional matanza, una colección de antiguas latas especieras y se realiza un recorrido por la historia de la elaboración artesanal del jamón y los embutidos.

■ EXPOSICIÓN DE CHOCOLATE DE GALLEROS ARTESANOS

Ctra. Lucena/Rute km 19 - Rute. Tel. 957 538 072

www.gallerosartesanos.com

Galleros Artesanos de Rute expone el Belén de chocolate más grande de España. En él se recrean calles, templos, personajes y escenas de la vida cotidiana. Cada año los maestros chocolateros elaboran un nuevo Belén de Chocolate con los monumentos más representativos de las principales capitales andaluzas. Otro atractivo que puede verse en la visita a Galleros Artesanos es el "Salón de Personalidades", con figuras de chocolate que representan, por ejemplo a miembros de la Casa Real española. También se pueden admirar La Casita de Chocolate de Hansel y Gretel, El Castillo de Halloween, La Aldea del Rocío, El Monte del Cabezo de la Virgen de La Cabeza y, más recientemente, el mismísimo Bob Esponja.

■ MUSEO DEL AÑÍS

Destilerías Duende

Paseo Fresno, 2- Rute . Tel. 957 538 143

info@destileriasduende.com / www.destileriasduende.com

Se muestran los alambiques de cobre en los que se continúa elaborando el añís, la sala de maceraciones con un conjunto de tinajas de barro vidriado donde reposan diferentes frutas, hierbas y semillas. En la denominada Sala de la Mujer destaca la promoción de personajes femeninos (importantes cupletistas, toreras...) en la comercialización de los diferentes productos.

■ MUSEO DEL MANTECADO

C/Málaga, 32 - Rute. Tel. 957 532 845

www.laflorederule.es  

Vuelva al pasado con la recreación de una antigua fabrica de mantecados mientras pasea entre utensilios, maquinaria antigua, curiosidades como los autógrafos de consumidores ilustres como Rafael Alberti o Camilo José Cela. Incluye también una exposición permanente que denominada "Andalucía en Azúcar y Chocolate" en la que se incluyen monumentos y personajes andaluces realizados íntegramente en azúcar y chocolate, desde el Castillo de Disney y la Basílica de San Pedro hasta figuras a tamaño natural de la Duquesa de Alba o de pintores como Picasso o Dalí, además de cuadros como El Guernica. Es la mayor exposición de monumentos de azúcar de Andalucía.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA DEHESA

C/ Pozoblanco 3 -Villanueva de Córdoba

Tel. 957 120 603

turismo@villanuevadecordoba.com

www.villanuevadecordoba.com

Ubicado en una casa típica del s. XIX, ofrece un recorrido por la historia, el ecosistema y los usos de la dehesa a través de paneles explicativos y el uso de las nuevas tecnologías.



TONELERÍAS

(ADSCRITAS A LA RUTA DEL VINO MONTILLA-MORILES)

■ TONELERÍA DEL SUR

Avda. Marqués de la Vega de Armijo, 110 -Montilla

Tel. 957 655 796 - 957 651 087

info@toneleriadelsur.com

www.toneleriadelsur.com

■ TONELERÍA MANUEL CABELLO M.

Avda. Marqués de la Vega de Armijo, 112 -Montilla

Tel. 957 656 080 - 957 652 743

info@toneleriamanuelcabello.com

www.toneleriamanuelcabello.com





granada

GRANADA

La variada gastronomía granadina es fruto tanto de su dilatado legado cultural como de su singular relieve y climatología. Así, mientras que la Vega provee de verduras y hortalizas como el afamado espárrago de Huétor Tájar, para realizar ensaladas y sopas frías, en el interior las bajas temperaturas se combaten con consistentes guisos, potajes y pucheros, contando como ingredientes con carnes como el exquisito cordero segureño. La Alpujarra, rica en productos del cerdo (siendo la estrella el Jamón de Trevélez), contrasta con la cocina de la Costa Tropical, con sus pescados frescos y frutos tropicales, destacando la Chirimoya, que posee sus propia Denominación de Origen. La nota singular la pone el prestigioso caviar de Riofrío, el único caviar de certificación ecológica español.

Los excelentes aceites de la provincia, con dos Denominaciones de Origen ('Montes de Granada' y 'Poniente de Granada') aderezan platos típicos como las habas con jamón (VER RECETARIO, PÁG. 267), las papas a lo pobre, el remojo granadino (VER RECETARIO, PÁG. 269), el choto al ajillo y el plato alpujarreño, que suele estar compuesto por lomo de orza (VER RECETARIO, PÁG. 277), longaniza, papas a lo pobre con huevos fritos, morcilla y jamón serrano. Unas recetas que pueden ir acompañadas con cualquiera de los Vinos de Calidad o Vinos de la Tierra que se producen en el territorio granadino. En el apartado más dulce destaca la repostería conventual y también las delicias moriscas, en cuya elaboración destaca la 'Miel de Granada' (DOP).

El tapeo es una de las señas de identidad de la gastronomía granadina. Se ofrecen de forma gratuita al pedir la bebida, una cerveza o una copa de vino, y son un fiel reflejo de las especialidades culinarias de esta tierra, desde unas papas a lo pobre, hasta unas berenjenas fritas con miel, pescaito frito, tortilla Sacromonte, unas cucharaditas de guisos especiales y por supuesto su afamado jamón. Es normalmente el propio tabernero quien escoge la tapa y el cliente acepta la elección con respeto, aunque en algunos bares hay una carta donde

aparecen las distintas opciones. El Mercado San Agustín Gourmet, en pleno centro de la capital granadina, ofrece tapas para todos los gustos.

■ EMBUTIDOS Y QUESOS

En el Valle de Zalabí, en la zona de Guadix y El Marquesado, se crían algunos de los mejores cerdos de la comarca, de los que se obtienen los embutidos que se convertirán en ingredientes de las tortas de pringue o la olla matancera: chorizo, morcilla, salchichón, morcón, lomo en orza o embuchado... En el Altiplano existe la costumbre de adobar algunas partes del cerdo (lomos y costillares casi siempre) para poder servirse de ellos el resto del año. Estas porciones son guardadas en recipientes denominados "orzas", que ha dado nombre a varios platos como el lomo en orza (VER RECETARIO, PÁG. 277), que se suele servir acompañado de patatas fritas o alguna ensalada.

Pero sin duda la estrella de los productos del cerdo en la provincia de Granada es el Jamón de Trevélez, reconocido con Indicación Geográfica Protegida, que la ilustre granadina Eugenia de Montijo incorporó a los menús imperiales de la corte francesa. Está curado en el pueblo más alto de España, a 1.476 m de altitud y a los





■ Habas con jamón.

pies del pico Mulhacén. Los vientos provenientes de la sierra crean el **microclima** especial que precisa para su secado y maduración. Ello, unido al escaso grado de salazón, hacen de este embutido un **jamón dulce**, muy agradable al paladar, ingrediente indispensable en platos como las **habas con jamón** (VER RECETARIO, PÁG. 267), el plato alpujarreño o las **truchas de Láujar** (conocidas también como **truchas a la manera de Riofrío**: preparadas a la parrilla y con jamón serrano) (VER RECETARIO, PÁG. 273).

Para adscribirse a la IGP deben ser jamones procedentes solo de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey o sus cruces; curados en un área natural con factores determinados de altitud (más de 1.200 metros), temperatura y humedad. Las **localidades** que se acogen a esta denominación son Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira y Bérchules. En la zona de la Alpujarra existen varias empresas y secaderos que organizan actividades y visitas, como los **Secaderos de Jamones Vallejo y González Ortiz**, ambos situados en Trevélez (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 151).

En el apartado cárnico destaca también el **cordero sureño** (VER RECETARIO, PÁG. 275), autóctono de las Sierras de Segura y la Sagra. La carne es tierna, rosada y jugosa, de gran calidad y muy apreciada por la ausencia de sabor a pasto. Con **Indicación Geográfica Protegida**, las formas más habituales de cocinarlo son a la brasa y asado, formando parte también de recetas como el cordero al ajo cabañil, típica de las altiplanicies granadinas. Para tener más información podemos visitar el **Centro de Interpretación y Difusión del Cordero Sureño** de Huéscar (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 148).

La provincia granadina es tierra de **buenos y variados quesos**, elaborados artesanalmente con leche de oveja (como los hacen en La Calahorra), con leche cruda de cabra y también con mezcla de leches de cabra y vaca. Tradicionalmente siempre se ha producido queso en la **Alpujarra**, ya que todo el que contaba con un rebaño lo elaboraba para su consumo particular. En **Válor, Cástaras y Murtas**,

El agua de Lanjarón

En Lanjarón, uno de los pueblos más longevos del mundo, existe una de las más importantes empresas embotelladoras de España, que ofrece un agua de alta montaña de gran pureza y mineralización débil con y sin gas, especialmente indicada para su consumo y para la preparación de alimentos infantiles. En la población se enclava el Museo del Agua (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 149).



■ Cordero Segureño.

las **queserías** siempre han respetado el sello de identidad que ha dado fama a los quesos de esta comarca granadina elaborados con leche de cabra y oveja: artesanales, cien por cien naturales y con un sabor peculiar.

En el Poniente granadino se utiliza la leche de la **cabra autóctona de raza murciano-granadina** criada por ganaderos de la zona, dando lugar a unos quesos altamente reconocidos por los numerosos premios recibidos a nivel nacional. Este es el caso de los productos que elabora la **Quesería Cortijo El Aserradero**, en Alhama de Granada, (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 151) que permite **visitas** tanto a la **quesería** como a la explotación ganadera de cabras de raza murciano-granadina que posee, explicando al turista la elaboración de los quesos y ofreciendo finalmente una degustación de sus variados productos.

EL CAVIAR DE ESTURIÓN DE RIOFRÍO

Riofrío, una pequeña pedanía de Loja, se ha convertido en los últimos años en uno de los referentes de la gastronomía granadina y sus restaurantes en punto de encuentro de los mejores gourmets. El "culpable" no es otro que el primer **caviar certificado ecológico** del mundo que comercializa desde 2001 la **Piscifactoría de Riofrío**, todo un referente para la producción ecológica mediante piscicultura, siendo la única que desarrolla este selectivo proceso al cien por cien en todos sus productos. Oferta desde ejemplares de **trucha y esturión frescos**, congelados o ahumados en caliente, hasta **cremas y patés** o los sorprendentes **dados de caviar**, una forma diferente y exclusiva de tomar auténtico caviar, en formato de coctel, chupito y pincho.

Esta Piscifactoría, que fue fundada en 1958 por **dos empresarios** del norte del país que habían abierto en su Navarra natal una de



■ El caviar de Riofrío es el primer caviar certificado ecológico del mundo



■ Dados de caviar

las primeras piscifactorías de España, ha conseguido criar la **mayor población del mundo de esturiones en cautividad**, unos 400.000 ejemplares de *Acipenser Nacarii*, una especie en peligro de extinción, cuyas hembras necesitan cerca de 16 años de cría, el doble de tiempo que la mayoría de los caviars habituales del mercado. Entre las **actividades agroturísticas** que oferta la empresa (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 151**) se encuentran visitas guiadas a las piscinas de las truchas y esturiones, una **cata de caviars** y **experiencias especiales** que incluye desde la entrada en la piscina y la selección manual de una hembra, hasta la propia elaboración por el visitante del caviar con la hembra que se ha seleccionado.

■ PESCADOS Y FRUTAS TROPICALES

En la **Costa Tropical de Granada** se cocinan con acierto y tradición los abundantes pescados y mariscos que proporciona el mar, pero también se sabe sacar partido, en creaciones más innovadoras, a las exóticas frutas subtropicales que se cultivan en poblaciones como Salobreña, Motril y Almuñécar, entre otras. Con una materia prima de tal calidad, en la zona costera se pueden encontrar **platos típicos muy distintos al del resto del país**: ensalada de langostinos con mango, tarta de chirimoya, pollo al horno con hojas de aguacate, cazuela mohína, sopa de pescada, papas con cazón y un largo etcétera que se suman a la característica fritura de pescado y parrillada de marisco.

De excepcional calidad son las **cigalas** preparadas en un **arroz marinero**, las gambas blancas y las **quisquillas de Motril**, siendo este último un marisco autóctono de la costa granadina muy apreciado y cotizado por los restaurantes de la zona, por su delicada carne y por la escasez de su captura. Entre los **pescados** sobresalen el **pargo**, el **sargo**, la **dorada** o la **lubina** y otros ejemplares más desconocidos como las **brótolas**, **cabrachos**, **morenas** y **rayas** -protagonista esta última de recetas como la raya guisada de Motril o la raya al limón de Salobreña-. La **moraga** de sardinas y los **espetos de sardinas** son otras dos especialidades de cocina litoral granadina.

Dentro de los frutos tropicales cultivados en la costa granadina, convertida en un auténtico microclima tropical, destaca la **chirimoya**,

con **Denominación de Origen** compartida con el litoral malagueño: Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga. También se cultivan **mangos**, **nísperos**, **guayabas** y **aguacates**, que serán utilizados en platos como la ensalada de mangos con langostinos, el exquisito y sorprendente helado de chirimoyas con coulis de arándanos, la tarta de chirimoyas o bien un refrescante sorbete.

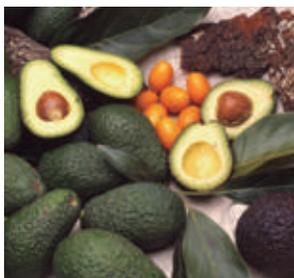
La creación del **del Patronato Municipal de Cultivos Subtropicales del Ayuntamiento de Almuñécar** ha incentivado la investigación y el desarrollo de nuevas variedades de frutas. Con este motivo se creó "**El Zahori**" (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 146**), una finca experimental en la que ya se cultivan diferentes variedades de mango, aguacate, chirimoya o litchis. Se ha convertido en otro atractivo turístico más de la oferta de agroturismo que tiene el municipio sexitano, invitando al turista a recorrer la finca bien en todo-terreno o a pie, contemplando y degustando sus frutos tropicales. La **Finca el Pinero** de Almuñécar (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 146**), ofrece, previa reserva, un día de campo con cata de vinos, tapas y, por supuesto, su fruta; y en **La Herradura** (Almuñécar), se sitúa la **Finca San Ramón** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 146**), que realiza visitas guiadas a las plantaciones y degustaciones de los frutos recién recolectados.

■ LA HUERTA DE GRANADA

Además de las frutas tropicales de la Costa, la huerta y la vega granadina también producen excelentes frutas y hortalizas más típicas de estas latitudes. Destaca especialmente el **espárrago de Huétor Tájar**, con su propia **Indicación Geográfica Protegida**, un espárrago verde-morado originario del sotobosque del río Genil donde crecía como especie silvestre. Cultivado además de en Huétor Tájar, en Loja, Salar, Villanueva de Mesía, Moraleda de Zafayona e Íllora, se comercializa en fresco y en conserva. Es ideal para cocinar a la plancha, cocido y en revuelto. En la zona de Guadix y El Marquesado destacan frutas como las **cerezas de Torrecardela** y el **melocotón de Fonelas y Purullena**, localidad esta última que incluso tiene una fiesta dedicada a esta fruta con la que se elaboran exquisitos postres como los melocotones escalfados con limón. En el Valle de Lecrín, destacan las **naranjas** y **limones**.



■ Arroz marinero



■ Frutas tropicales de Granada.



■ Espárragos de Huétor Tájar.



■ Olla de San Antón, uno de los guisos típicos de la provincia granadina.



■ Potaje de hinojos.

Las **habas tiernas** son un producto que cuenta con una gran importancia dentro del campo granadino, al igual que las **berenjenas** y **alcachofas**. Son muchas sus utilidades y muy sabrosas y sencillas de preparar, desde las típicas **habas con jamón** (una de las tapas típicas en toda la provincia) (VER RECETARIO, PÁG. 267) y la cazuela de habas verdes a la granadina (con cebolla, tomate, ajo y alcachofas), hasta la **tortilla** que se cocina en Atarfe y las **habas secas** que se comen en Churriana de la Vega. Las “**papas**” a lo pobre, con huevo y pimientos fritos, integran también el recetario popular granadino, siendo un plato exquisito como guarnición en cualquier época del año. En el **Poniente Granadino** resultan muy habituales los sabrosos guisos preparados a partir de los productos del campo, como el ajoblanco con morcilla y el pisto de verano, ambos de Moraleda de Zafayona; o las **setas** de Alhama de Granada.

Los **cereales** que se cultivan en los extensos campos de la provincia, son los grandes protagonistas en muchos de los platos granadinos. Entre las recetas más populares se hallan las **migas**, los **hormigos** (cuyos ingredientes son el tomate, pimiento verde, cebolla, ajo, agua, sal, harina, habas y chorizo o bacalao), los **andrajos** (que se diferencian de los anteriores en la carne de liebre y conejo y el colorante) (VER RECETARIO, PÁG. 278), **tallarines**, **guruillos** (masa de harina y agua en forma de granos de arroz), **tarbinas** (gachas con matalahúva y taquitos de pan frito) o **gachas**. Pueden ir acompañados de productos tan diversos como la carne de liebre y de conejo al ajillo, uvas, miel, tomates y pimientos, patatas, pimentón...

Y todas estas especialidades de la cocina granadina tienen como ingrediente imprescindible el **aceite de oliva**, que tiene multitud de matices diferentes en su sabor. Granada cuenta con una amplia extensión de olivar de diferentes características, que queda englobado casi en su totalidad por las **dos Denominaciones de Origen** de aceites de la provincia. La **DOP Poniente de Granada** produce un aceite de oliva virgen extra con aromas y sabor a fruta fresca y madura, elaborados con variedades de aceituna de gran tradición en la comarca. Por otra parte, la **DOP Montes de Granada** abarca la mayor extensión de olivar de la provincia, con municipios de las comarcas de los Montes Orientales, Guadix, la Vega de Granada y el Altiplano. Entre las actividades de **Oleoturismo** que se

desarrollan en la provincia destacan las visitas a **almazaras** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 146) y **museos** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 148) como el del **Aceite de Oliva de Vélez de Benaudalla**, el **Centro de Oleoturismo Activo Iznaloliva** (Iznalloz) o el **Museo del Aceite de la Almazara de Paulenca** en Guadix.

■ VINOS Y LICORES

En los últimos tiempos el panorama de los vinos granadinos se ha encaminado hacia una elaboración de **vinos de calidad** y de gran aceptación en el mercado, comercializándose en empresas vinícolas de zonas como **La Alpujarra** algunos de los mejores vinos de Andalucía. En este éxito ha jugado un papel determinante la adaptación a las nuevas técnicas de vinificación, la recuperación de joyas autóctonas, como la **Vigiriega** y también han influido las buenas y peculiares **características geográficas de la provincia**, con viñedos a gran altitud, sometidos a grandes contrastes climáticos. El resultado están siendo **caldos de gran personalidad** que han sido reconocidos con cuatro denominaciones de calidad: DOP Vinos de Calidad de ‘Granada’ y las IGP Vinos de la Tierra ‘Altiplano de Sierra Nevada’, ‘Cumbres del Guadalfeo’ y ‘Laderas del Genil’. El auge del **enoturismo** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 147) ha hecho que las numerosas bodegas granadinas trabajen para crear entornos llamativos y diseñar actividades que sean interesantes para el visitante aficionado al universo vinícola: **catas, visitas guiadas, espectáculos musicales...** A estas se suman también interesantes museos temáticos como el **Centro Temático del Vino Alpujárride** de Torvizcón (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 150) y el **Centro de Interpretación Enológica de Huétor Vega** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 148).



■ Pampaneira, en la Alpujarra granadina.

Cervezas Artesanas

*Granada cuenta desde 1925 con su propia cerveza, **Alhambra**, que sigue siendo la compañera inseparable del tapeo por los bares de la provincia. Menos conocida, pero también excelente y totalmente artesanal, es la cerveza **Mammoth** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 148), elaborada en el municipio de **Padul**, cuya fábrica admite visitas guiadas con degustaciones.*

En el apartado de licores, Granada posee una variada oferta donde elegir. Con las endrinas de Sierra Nevada se elabora en el municipio de Monachil el **pacharán Espino Negro**, de producción ecológica y un sabor delicioso. En el altiplano se pueden encontrar licores artesanos como la mistela o el **chumichurri**. Con las melazas de la caña de azúcar, un cultivo introducido en la provincia el s. X ligado a la presencia musulmana, **Ron Montero** (Motril) lleva más de medio siglo elaborando de manera familiar y artesanal licor de calidad superior en la Costa Tropical. En Salobreña y también de excelente calidad es la marca **Ron Mondero**.

La **caña de azúcar** ha conformado el paisaje, la historia y la industria de la Costa Tropical de Granada durante más de mil años. Poca gente sabe que la caña de azúcar no es originaria del Caribe, al que la asocia la sabiduría popular, sino que llegó allí en los barcos del segundo viaje de Colón. Él la llevó desde España, en concreto desde la costa tropical de Granada, donde el microclima creado por Sierra Nevada creó un entorno ideal para cultivarla. Hoy la caña de azúcar es el nuevo reclamo gourmet de la Costa Tropical, protagonizando temáticamente **itinerarios turísticos** con visitas a la Destilería de **Ron Montero** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 147), el **Museo Preindustrial del Azúcar** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 149) y el **Centro de Interpretación de la Caña** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 149), todos en Motril, y a la **Finca la Zafra** de Salobreña (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 146).

Y a medio camino de la Costa Tropical y de Sierra Nevada, en el Valle de Lecrín, en el municipio de Padul, se destila el **whisky puro malta Embrujo de Granada**, en las **Destilerías Liber** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 147), un whisky de una altísima calidad que cuenta entre sus ingredientes con el agua de Sierra Nevada. A diferencia del whisky escocés, es elaborado con levaduras expuestas a altas

temperaturas y es envejecido en barricas de roble americano que han contenido vino jerezano durante más de veinte años, lo que le concede un sabor particular.

II DULCES Y MIELES

Miel, azúcar, almendra y especias son los ingredientes imprescindibles en la repostería granadina, de clara **influencia árabe**. Sin embargo, son los dulces que elaboran las **monjas en los conventos** de clausura los que han logrado más renombre, sobre todo en la capital granadina. Existen tantas especialidades como órdenes y conventos: frutas en almíbar de las Comendadoras de Santiago, la pastela nazarí del Convento de la Encarnación, los huesos de santo de Santa Catalina, las hojarascas de Isabel la Real, etcétera.

Cada zona de la provincia posee asimismo sus típicos productos reposteros, destacando en primer lugar los famosos **Piononos** (VER RECETARIO, PÁG. 285), unos pequeños dulces que reciben su nombre, al parecer, del Papa Pío IX (Pío Nono), y que merecen por sí solos una visita a **Santa Fe**. En la Alpujarra granadina sobresalen los cuajados de Murtas, el pan de higo de Turón o la bizcochada y calabaza endulzada de Cádiar, Ugíjar y Válor. El **Altiplano** cuenta con una repostería tradicional compuesta de hojaldres, tortas de aceite, empanadillas de cabello de ángel o roscos de vino. **Guadix** y **El Marquesado** permiten degustar el popular tocinillo de Guadix y la leche frita y los borrachuelos de Campotéjar. En el **Poniente Granadino** la influencia musulmana se deja ver en los roscos y huesos de santo de Loja o en cualquiera de los dulces elaborados por las **Hermanas Clarisas** de Alhama de Granada. De la **Costa Tropical** destacan la Torta Real de Motril o los pestiños de Vélez de Benaudalla (VER



■ En el apartado de licores, Granada posee una variada oferta donde elegir.



■ Repostería tradicional en Loja.



■ Piononos de Santa Fe.

RECETARIO, PÁG. 285), mientras que en Sierra Nevada, no debemos dejar de probar los papaviejos (VER RECETARIO, PÁG. 284) de Cenes de la Vega y los huesos de santo de Monachil.

La provincia de Granada es una importante zona de producción apícola, tanto que posee una de las dos únicas mieles con Denominaciones de Origen Protegidas de España. El principal factor que confiere sus peculiares características a la 'Miel de Granada' es la riqueza floral de la provincia, ya que un 70% de las explotaciones apícolas están establecidas en parques naturales con muchas especies botánicas endémicas. Ofrece una excelente calidad y una gran variedad de colores, sabores y aromas, desde mieles monoflorales de castaño, romero, tomillo, naranjo o azahar, aguacate (exclusiva de la zona) y cantueso, hasta mieles multiflorales como la miel de la sierra y la miel mil flores. Muy interesante resulta la visita al Museo de la Miel de Lanjarón (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 149).



Pan de Alfacar

Siguiendo los mismos métodos antiguos, los hornos alimentados con leña de Alfacar siguen colocando la masa sobre ladrillos refractarios, lo que confiere a su pan su particular y suave aroma ahumado. Este suculento pan artesanal de leña posee Indicación Geográfica Protegida (que incluye la zona de producción de los municipios de Alfacar y Víznav) y surte a gran parte del Área Metropolitana de Granada. El Gremio de Panaderos de Alfacar organiza visitas a los hornos de la localidad y cursos específicos (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 146).





ACTIVIDADES AGROTURÍSTICAS

■ HORNOS DE PAN DE ALFACAR

Gremio de Panaderos de Alfacar
Tel. 958 540 824 - 600 214 092

Organización a la carta de visitas a los hornos y de cursos específicos para escolares, visitantes, grupos, profesionales, etcétera.

■ FINCA EL PINERO

Almuñécar - Tel. 677 062 318

info@fincaelpinero.com

www.fincaelpinero.com

Visitas guiadas a esta finca donde se cultivan frutos tropicales, con cata de vinos y comida.

■ FINCA EXPERIMENTAL EL ZAHORÍ

Almuñécar

Tel. 607 912 784

La visita guiada permite ver, conocer e incluso probar los frutos tropicales que se cultivan en la finca, desde aguacates, chirimoyas y mangos hasta litchis o guayabas. Se explica también el funcionamiento de la estación meteorológica que se encuentra en el terreno.

■ FINCA SAN RAMÓN

La Herradura - Almuñécar

infofincasanramon@gmail.com

www.fincasanramon.net

Visitas guiadas por las distintas plantaciones y degustación en la Casa Cortijo de frutos tropicales y exóticos recién recolectados...

■ FINCA LA ZAFRA

Camino de las aguas, s/n - Salobreña

Tel. 605 351 215

fincalamelaza@gmail.com

Finca de caña de azúcar que ofrece visitas guiadas en las que se explica su historia, orígenes, utensilios y degustación tanto de la caña como de su jugo.



ALMAZARAS Y EMPRESAS ACEITERAS

■ COOPERATIVA DE ACEITE SAN SEBASTIÁN

Puente del Ventorro, s/n - Benalúa de las Villas

Tel. 958 390 402

www.sansebastiansca.org

■ ALMAZARA QUARYAT DILLAR

Finca las Ánimas - Dílar

Tel. 958 512 673

info@quaryatdillar.com

www.quaryatdillar.com

■ HEREDEROS DE FCO. ROLDÁN S.L.

Ctra. Puerto Lope, s/n - Íllora

Tel. 958 463 046

info@roldanoliva.com

www.roldanoliva.com

■ ALMAZARA CAMPOPINEDA

Avda. de Almería, s/n - Piñar

Tel. 958 106 262

comunicacion@aceitescampopineda.com

www.aceitescampopineda.com



BODEGAS Y LAGARES

(VISITABLES Y CON ACTIVIDADES ENOTURÍSTICAS)

■ BODEGAS JABALCÓN

Ctra. de Granada, km 3 - Baza
Tel. 958 063 887

info@bodegasjabalcon.com

<http://www.bodegasjabalcon.com>

■ BODEGA PAGO DE ALMARAES

Ctra. Fonelas, km 1. Camino de Almaraes - Benalúa de Guadix

Tel. 958 348 752 - 695 904 104

info@bodegaspagodealmaraes.es

www.bodegaspagodealmaraes.es

■ BODEGA ALQUERÍA DE MORAYMA

Carretera A - 348, km 50 - Cádiar

Tel. 958 343 221 - 958 343 303

info@alqueriamorayma.com

www.alqueriamorayma.com

■ BODEGA ROMERO GARCÍA

Cortijo el Anchurón - Darro

Tel. 958 277 764 - 608 457 732

info@anchuron.es

www.anchuron.es

■ BODEGA MÉNDEZ MOYA

Carretera el Pocio, km 95 - Dólar

Tel. 958 698 018 - 629 123 399

www.mendezmoya.com

■ BODEGAS H. CALVENTE

C/ Viñilla 6 - Jete

Tel. 34 958 644 179

info@bodegashcalvente.com

www.bodegashcalvente.com

■ BODEGA CORTIJO FUENTEZUELAS

Cortijo Fuentezuelas - Laroles (Nevada)

Tel. 626 422 076

bodegasfuentezuelas@yahoo.es

www.bodegasfuentezuelas.es

■ BODEGA CUATRO VIENTOS

Finca Cuatro Vientos S.L. - Ctra. Murtas, km 7 - Murtas

Tel. 958 956 958 - 650 616 206

bodegacuatrovientos@gmail.com

www.bodegacuatrovientos.es

■ BODEGA DOMINIO BUENAVISTA

Cortijo Buenavista - Ugíjar

Tel. 958 767 254 - 696 59 2548

info@dominiobuenavista.com

www.dominiobuenavista.com

■ BODEGA SEÑORÍO DE NEVADA

Ctra. de Cónchar, s/n - Villamena

Tel. 958 777 092 - 958 777 062

reservas@senoriodenevada.es

www.senoriodenevada.es



DESTILERÍAS

■ DESTILERÍAS LIBER

Polígono Industrial La Paloma. Calle Mulhacén - El Padul

Tel. 958 796 061

info@destileriasliber.com

www.destileriasliber.com

Descubra "in situ" cómo se elabora un Malta al sur de Sierra Nevada y admire los dos alambiques elaborados por un artesano del Albaicín. Degustaciones de los licores en el barco-cantina o bien junto a los destiladores.

■ RON MONTERO

Carretera de la Celulosa, s/n - Motril

Tel. 958 600 183

info@ronmontero.com

www.ronmontero.com

La visita guiada permite conocer su proceso de producción, incluido los alcoholes que destila la propia familia, y contemplar la sala de barricas. Además ofrece degustaciones y cursos de coctelería y ha creado dos rutas en torno al ron: una cultural y otra gastronómica, con una app para dispositivos móviles disponible en su web. La Destilería de Ron Montero es la única del continente europeo abierta al público.





DE TAPEO

■ MERCADO SAN AGUSTÍN GOURMET

Plaza de San Agustín, s/n – Granada
Tel. 958 105 001

info@sanagustingourmet.com
www.sanagustingourmet.com  

Ubicado en el Mercado de San Agustín, junto a la Catedral, permite elegir entre más de 600 productos elaborados en el momento, para degustar en las mesas del interior o en la amplia terraza climatizada. Cocina gourmet a precio de mercado. Organizan catas exclusivas de vino y degustaciones gratuitas.



EMPRESAS CERVECERAS

■ CERVEZAS MAMMOTH

Polígono Industrial «La Paloma». C/ El caballo, s/n – El Padul
Tel. 686 502 808

info@cervezasmammoth.es
www.cervezasmammoth.es 



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN MICOLÓGICO

San Sebastián, 1 - Caniles
Tel. 958 710 903

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN Y DIFUSIÓN DEL CORDERO SEGREÑO

Antigua Iglesia y Convento de San Francisco - Huéscar
www.cicoshuescar.wordpress.com

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN ENOLÓGICO

Granada, 45. Edificio Huerta Cercada - Huétor Vega
Tel. 958 300 511

www.hueteorvega.es

Se puede disfrutar de una vista guiada y cata y degustación del vino mosto de Huétor Vega, muy apreciado en Granada. Expone la historia del vino, su elaboración, visualización de los aromas, fase gustativa y mesas de cata interactivas.

■ CENTRO DE OLEOTURISMO ACTIVO. IZNAOLIVA

Explanada de la Estación - Iznalloz
Tel. 958 384 179

distribucion@iznaoliva.com
www.iznaoliva.com  

La Cooperativa oleícola Ntra. Sra. de los Remedios de Iznalloz, una de las mayores de la provincia, pretende con este Centro de Oleoturismo, ubicado en una almazara antigua, mostrar al visitante la tradición del olivar, realizando el interés turístico del patrimonio olivarero.

■ MUSEO MICOLÓGICO

Paraje del Enebral - Iznalloz
Tel. 958 346 226

Una antigua casa forestal del paraje de El Sotillo acoge este pequeño centro para el estudio e investigación de los diferentes tipos de setas. En sus cuatro salas hay expuestas más de 150 variedades de diferentes hongos y trufas, con fotografías y maquetas.

■ MUSEO DEL AGUA

Señor de la Expiración, 95 – Lanjarón
Tel. 958 770 977

www.lanjaron.es

El recorrido expositivo se extiende a través de diferentes salas con contenidos audiovisuales de diferentes temáticas: el recorrido del agua, los recursos del agua, los recuerdos del agua y una cuarta sala situada en el patio exterior construida completamente de madera, que prepara al visitante para este viaje inédito por las sensaciones y la historia del agua de Lanjarón.

■ MUSEO DE LA MIEL

Finca Berta Wilhelmi. Camino Barrancos, s/n - Lanjarón
Tel. 958 771 196

mieldegranada@mieldegranada.com
www.mieldegranada.com 

El Centro de Interpretación de la Apicultura para la Conservación de la Biodiversidad se encuentra ubicado en un espléndido paraje natural conocido como Finca Berta Wilhelmi (en memoria de la emprendedora apicultora afincada en Lanjarón desde 1870), en el límite del Parque Nacional de Sierra Nevada. En este espacio el visitante puede disfrutar de sus cuatro áreas didácticas: el impresionante Lagar de cera, único de estas características que existe en Andalucía, el Itinerario didáctico-apícola de paneles estáticos distribuidos por sus jardines, la Colección de colmenares de distintas épocas y finalmente el Museo de la Miel, dotado de módulos dinámicos e interactivos pensados para conocer el amplio mundo de la abeja de una forma entretenida y participativa.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA CAÑA DE AZÚCAR

Bajos de Turismo, Parque de los Pueblos de América - Motril
Tel. 958 838 450

cultura@motril.es
www.motril.es

Aquí podrás encontrar la compleja y lejana tradición manufacturera del azúcar que hizo de Motril la capital de este producto en Europa y se centra esencialmente en los aspectos botánicos y científicos del azúcar, empleando la materia prima, la caña, como hilo conductor.

■ MUSEO PREINDUSTRIAL DE LA CAÑA DE AZÚCAR

Avda. Marquesa de Esquilache, 4 - Motril
Tel. 958 822 206

museodelazucar@motril.es
www.motril.es

Situado sobre los restos de un antiguo ingenio azucarero del siglo XVI, el ingenio de La Palma, es un espacio en el que podrás conocer el proceso de fabricación y comercialización del azúcar entre los siglos XIII y XVIII. Cuenta con reproducciones a escala original de los molinos y prensas, así como de las salas de cocción y purga de los panes de azúcar. Conserva el trapiche más antiguo de Europa y su colección de utensilios es realmente singular.





■ CENTRO TEMÁTICO DEL VINO

Bodega Cuatro Vientos
Finca Cuatro Vientos S.L. - Ctra. Murtas, km 7 - Murtas
Tel. 958 956 958 - 650 616 206
bodegacuatrovientos@gmail.com
www.bodegacuatrovientos.es  

El Centro Temático del Vino de Bodega Cuatro Vientos se ha convertido en icono emblemático del enoturismo de la comarca, permitiendo al turista adentrarse en el maravilloso mundo del vino de La Contraviesa. El recorrido de la visita es el siguiente: Sala de catas (con audiovisual de bienvenida), Museo Enológico de la Contraviesa, Antigua bodega, Espectáculo audiovisual "El alma de la bodega", Bodega de maceración, Jardín de la vid y Museo de la trilla. Finaliza con una degustación de sus vinos.

■ MUSEO DE LA ALMAZARA DE LAS LAERILLAS

Canalón - Nigüelas
Tel. 958 777 636
Está dividido en cinco dependencias, empezando por el patio de acarreo de aceituna, terminando en el despacho, con sus grandes tinajas donde se almacenaba el aceite, y pasando por el pequeño molino de tracción animal, dos enormes prensas, la alberca y el propio molino movido por agua.

■ MUSEO DEL ACEITE ALMAZARA DE PAULENCA

Nuestra Señora de la Paz, 40 - Paulenca (Guadix)
Tel. 958 665 464 - 629 642 445
info@almazaradepaulenca.com
www.almazaradepaulenca.com
La Almazara de Paulenca es un antiguo molino de aceite del siglo XVIII que funcionó hasta 1975. Fue restaurada convirtiéndolo en un museo del aceite interactivo donde las máquinas funcionan para los visitantes.

■ CENTRO TEMÁTICO DEL VINO ALPUJÁRRIDE

Finca Juan de Reyes s/n. Carretera de Haza del Lino a Murtas, km 4,1 - Torvizcón
Tel. 622 959 500
www.alpujarride.com  
Ofrece un viaje por la cultura del vino en la provincia de Granada y de la Alpujarra en concreto, con degustaciones y catas, participación en vendimia y pisado de uva, talleres gastronómicos para aprender y conocer la elaboración de los mejores platos y recetas...

■ MUSEO DEL ACEITE ANDALUZ

Carretera Bailén-Motril, km 186,5 - Vélez de Benaudalla
Tel. 958 658 089-626 754 752
museoaceiteandaluz@gmail.com
www.museodelaceiteandaluz.com  



PISCIFACTORÍAS

■ PISCIFACTORÍA LAS FUENTES

Camino de las Fuentes, s/n - Huéscar (Granada)
Tel. 958 344 447
info@piscifactorialasfuentes.es
www.piscifactorialasfuentes.es

■ PISCIFACTORIA DE RIOFRÍO

Camino de la Piscifactoría nº 2 - Riofrío
Tel. 958 322 621
comercial@caviarderiofrío.com
www.caviarderiofrío.com  

Visitas guiadas a las piscinas de truchas y esturiones. Experiencias especiales como la entrada en la piscina de esturiones para seleccionar una hembra de la que luego el visitante elaborará un caviar que podrá adquirir y degustar. Comidas temáticas.



QUESERÍAS

■ QUESERÍA CORTIJO EL ASERRADERO

Carretera Alhama Salar, km 5 - Alhama de Granada
Tel. 649 498 647 - 680 195 539
lopezjimenez78@gmail.com
www.queseriacortijoelaserradero.com 



SECADEROS DE JAMONES

■ SECADERO DE JAMONES EL MIRADOR

Carretera de Sierra Nevada km 22,7 - Sierra Nevada
Tel. 958 340 212
jmanuelcompany@hotmail.com

■ LLANOS DE PAJARES, S.L.

C/Puente, s/n - Trevélez
Tel. 958 858 758
info@lasoleratrevelez.com
www.lasoleratrevelez.com

■ SECADERO DE JAMONES GONZÁLEZ ORTIZ

Jamones la Ruta de Trevélez
Pista del Barrio Medio - Trevélez
Tel. 958 858 632
info@jamoneslarutadetrevelez.com
www.jamoneslarutadetrevelez.com

■ SECADERO DE JAMONES VALLEJO

Haza de la iglesia, s/n - Trevélez
Tel. 958 858 535
luisjorge@jamonesvallejo.com
www.jamonesvallejo.com

huelva

HUELVA

La **diversidad** es la nota predominante de la cocina onubense, una gastronomía a caballo entre el **mar y la sierra** y receptora de las tradiciones culinarias de territorios fronterizos como Extremadura. La cercanía del **vecino Portugal**, con el que existe un patente intercambio cultural en hábitos lingüísticos, sociales y, en este caso, gastronómicos, también ha influido notablemente en la forma de elaborar los alimentos, destacando la presencia de ingredientes y especias en la creación de platos típicos lusitanos como el **bacalao a la portuguesa**, el **arroz con castañas** (plato puesto en boga durante los años 40 gracias a la llegada de castañas a través del estraperlo con el país vecino), la **tarta de natas** y un sinfín de postres cuyo ingrediente principal es la **almendra**.

De la **sierra** destaca la afamada industria del cerdo ibérico, que tiene en el jamón su producto estrella, reconocido bajo la **Denominación de Origen Jamón de Huelva**. A este manjar se suman todo tipo de **embutidos** que pueden degustarse junto a deliciosas carnes frescas: solomillo, presa, secreto, pluma..., sin olvidar las **carnes de caza**, los **quesos** de cabra y las sabrosas **setas** de la Sierra de Aracena. Todo ello acompañado de magníficos **vinos** que cuentan con la **Denominación de Origen Condado de Huelva**, a cuya adscripción se acoge también el **vinagre** de la zona. Y de postre nada mejor que unas sabrosas **fresas** de la tierra y una copita de **licor** de guindas o un **brandy de la Palma del Condado**.

El interior de la provincia cuenta con una **cocina de temporada**, sencilla, natural y exquisita llena de matices y sabores ancestrales, que ofrece los mejores productos de la explotación ganadera y la recolección silvícola, junto a la **caza mayor y menor**. Con ellos se preparan exquisitos **guisos tradicionales** como el conejo y la perdiz en su salsa, las **habas enzapatás** y la **caldereta de cordero** (VER RECETARIO, PÁG. 275).

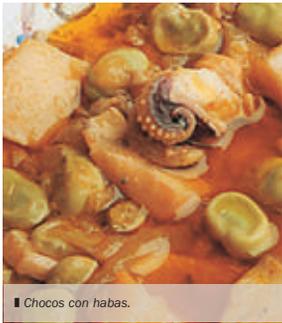
El mar es la otra gran despensa provincial. Ofrece pescados y mariscos tan exquisitos y afamados como la **gamba blanca de Huelva** o el **popular choco**, que no puede faltar en la mesa. Los pescados se comen habitualmente fritos, a la plancha, asados o en guiso, siendo los más habituales el atún, el rape, la corvina y las sardinas. Solo en la lonja de Isla Cristina se desembarcan aproximadamente 200 toneladas de gamba, lo que supone el 75% de las ventas de esta especie en el Golfo de Cádiz. Destacan las **industrias conserveras de Ayamonte e Isla Cristina**, municipios que se adscriben a las Indicaciones Geográficas Protegidas **Caballa y Melva de Andalucía**.

■ COCINA MARINERA

Si fama y calidad tienen los perniles de la sierra, no cuentan con menos los **pescados y mariscos** que a diario llegan a los puertos de Isla Cristina, Huelva, El Rompido (Cartaya), Ayamonte, El Terron (Lepe) o Punta Umbría y que se convertirán en los grandes protagonistas de la cocina onubense. Es ciertamente obligado atacar en todo su frescor **pescados** que provienen de los puertos de estos lugares, destacando los **atunes**, **sardinas**, lenguados, acedías, rape, pargo y corvina que se preparan fritos, en picadillo, a la plancha o en guisos marineros. Es imprescindible probar las **sardinas en pimientilla**, la **raya en pimentón**, el **pargo encebollado** y el atún con



■ Fideos guisados con coquinas, gambas, almejas y carabineros.



■ Chocos con habas.



■ Gamba blanca de Huelva.

tomate, unas recetas que combinan a la perfección el sabor del pescado con los **aromas de las especias**, muy bien utilizadas, y las calidades que da la **cercana huerta**.

La Costa de Huelva ofrece **mariscos y moluscos** tan exquisitos y afamados como los langostinos, navajas, chirlas, bogavantes, langostas, cigalas, coquinas y la conocida **gamba blanca de Huelva**, que es inconfundible por el **color sonrosado de su lomo** al cocerse y el blanco inmaculado por el que sobresalen sus patas. Se caracteriza por una **textura suave**, su aroma y **sabor**, además de por la **versatilidad** como ingrediente para la preparación de platos para todos los gustos, desde el **cóctel de gambas** y la **ensaladilla** hasta las **gambas a la plancha** o la elaboración más conocida: la **gamba blanca cocida**, opción que resalta todas sus propiedades culinarias con un simple y exacto hervor en agua y sal.

El choco es otra de las señas de identidad de la gastronomía onubense. Con esta sepia que da nombre a los habitantes de la capital, conocidos como “**choqueros**” y las antedichas coquinas y mariscos se prepara un **arroz caldoso** muy emparentado con los **vecinos portugueses**. También este cefalópodo, el **choco**, se ha ligado tradicionalmente a las cocinas más humildes con las **habas frescas** en temporada. Ahora es plato típico y señero en la carta onubense, junto con el **choco frito** y las **albóndigas de choco**.

El choco de Huelva

*Su importancia en la cocina de la tierra se refleja en las cartas de los bares y restaurantes de la provincia, en las que siempre se nos presentan una o varias formas de consumirlo, como la tradicional **cazuela de chocos con habas**, donde el refrito de cebolla, ajo, pimiento y tomate se mezcla con el inconfundible sabor de este cefalópodo, las habas y el arroz. Incluso en el **Mercado de Huelva** hay varios puntos de venta de pescado en los que solo se vende choco y un punto de venta en el que te preparan las albóndigas de choco a tu petición con tu receta y, o bien te las lían, o llevas la masa a casa para liarlas con posterioridad.*



■ Museo del Jamón en Aracena.

La importante **industria conservera** de la costa onubense, especialmente en municipios como **Isla Cristina** y **Ayamonte**, hace que las **excelentes conservas de atún**, caballa o melva, las huevas secas o los salazones de sardinas prensadas sean platos comunes en el almuerzo de los lugareños. Isla Cristina y Barbate (Cádiz) son los mayores productores andaluces de **mojama de atún**.

EL JAMÓN DE HUELVA

En el interior de la provincia de Huelva, en la **Sierra de Aracena** podemos encontrar uno de los productos **más internacionales** de la gastronomía española, el **jamón ibérico de bellota**, que por su calidad ostenta la **Denominación de Origen Jamón de Huelva**. Las grandes extensiones de dehesas son el lugar de cría del cerdo ibérico, alrededor del cual se ha levantado una industria cárnica que se ha convertido en **seña de identidad y sustento económico** de los pueblos serranos. Sobresalen **Aracena**, que posee un **Museo del Jamón (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 165)**, y **Jabugo**, considerada la capital del jamón y de las chacinas de cerdo ibérico, al aglutinar numerosos mataderos, secaderos y fábricas de embutidos. En Cumbres Mayores durante el Puente de Diciembre se puede degustar la **ración de jamón ibérico más grande del mundo** (compuesta por unas 22 patas negras) en el Festival Gastronómico *Saborea Cumbres Mayores*.

Las múltiples posibilidades culinarias que ofrece este animal no pueden pasar desapercibidas. De **productos derivados** del cerdo ibérico como el lomo, el solomillo, el secreto, la presa de paletilla, las castañetas, la asadura, las costillas, el jamón de bellota, la caña de lomo y el morcón, se obtienen exquisitas tapas, entremeses y primeros platos y están asociados a otros productos típicos de la gastronomía local: las **migas** en otoño e invierno –especialmente en días lluviosos–, los **revueltos de espárragos trigueros**, el **pisto serrano** y el **gazpacho de invierno**. Son recetas esenciales para comprender una cocina sencilla, sin pretensiones y en la que el sabor y la frescura de sus productos prima sobre la sofisticación.



El jamón ibérico de bellota está presente en gran parte de la gastronomía de la provincia.



Las setas constituyen un elemento de extraordinaria importancia en la cocina onubense.



La combinación de verduras y hortalizas, carnes, setas y legumbres dan lugar a grandes guisos tradicionales. Foto: Caldereta mostrenca lechal.

Los cocineros españoles que marcaron hace décadas el camino hacia la cocina de vanguardia y de autor, como **Ferrán Adrià**, **Juan Mari Arzak**, **Joan Roca**, **Carmen Ruscalleda**, **Martín Berasategui**, entre otros, apostaron ya por el uso de Jamón de Huelva en la elaboración de platos, ofreciendo una visión mucho más actualizada sobre su consumo. En la actualidad es el **Consejo Regulador** de la Denominación de Origen Jamón de Huelva el encargado de velar por la **promoción** de este producto estrella. Organiza **actividades** para que el visitante se sumerja en la cultura y aprendizaje del jamón. Ofrece opciones como jornadas formativas sobre el mundo del jamón, el ritual del corte, la cata sensorial u organoléptica; una experiencia que puede ser enriquecida con la **visita a una dehesa** y a una **bodega** o complementada con una comida en un restaurante, con un alojamiento en un entorno rural y con encanto y con la visita a un museo. Para más información contactar con el Consejo Regulador (**VER DATOS PRÁCTICOS, PÁG. 293**). Aconsejamos también realizar la **Ruta del Jabugo** (**VER RUTAS GASTRONÓMICAS, PÁG. 234**) una **iniciativa turístico-gastronómica** que permite al visitante acercarse al mundo del cerdo ibérico, desde su hábitat natural (la dehesa), a su cata y degustación en la mesa, pasando por la curación de los jamones y embutidos en las bodegas y secaderos.

II SETAS Y SIERRA

A la joya de la **gastronomía serrana** que es el jamón ibérico, se unen **sopas y guisos preparados** con los mejores ingredientes y mucha paciencia, en recetas que contienen todo el sabor de la esencia de vida de su gente. La combinación de verduras y hortalizas, carnes de caza, el cordero, las setas y legumbres dan lugar a grandes platos, **guisos tradicionales** como las sopas de peso, el caldillo de las matanzas, los piñonates, las migas, la sopa de descorchadores, el bollo de patatas, el cocido serrano, el ajo gañán y el popular **potaje de garbanzos de Escacena del Campo**. Este garbanzo, que posee **Indicación Geográfica Protegida**, se cultiva en un tipo de suelo conocido en la zona como “barros” que unido a la influencia marina por su proximidad al litoral y al Coto de Doñana, le proporcionan una blandura, cremosidad y finura que lo hacen único.

Las **setas** constituyen un elemento de **extraordinaria importancia** en la **cocina onubense**. La **Sierra de Aracena** y **Picos de Aroche** es una de las comarcas más ricas del mundo en variedad y en cantidad de setas que crecen a lo largo de todo el Parque Natural. Las primeras lluvias otoñales, acompañadas de un clima templado, de un suelo arcilloso y de un hábitat idóneo formado por bosques mediterráneos de encinas, alcornoques y quejigos, dan como resultado la proliferación de más de **500 especies distintas**, que tiñen a modo de alfombra este espacio natural. Su **recolección** se ha convertido en una **atracción turística**.

En la Sierra es posible encontrar hongos en **cualquier época del año**, aunque las variedades más apreciadas crecen en otoño, cuando la lluvia refresca la tierra. **Tanas**, **niscalos**, **tentullos** y **gallipierros** brotan tras estas lluvias otoñales estando presentes en la **cocina local** en forma de asados, guisos, revueltos, a la brasa, rebozados, **croquetas** y hasta en **licores**. La seta estrella de la zona del **Andévalo** onubense, situada entre la sierra y la costa, es la **trufa blanca**, también conocida como turma o patata de tierra, una especie muy rara que además no se puede cultivar y solo se conserva fresca unos días. La localidad onubense de **El Almendro** rinde homenaje cada año a la turma en su **Feria Gastronómica de El Andévalo**, con degustaciones incluidas.



Quesos serranos

El auge reciente de la **industria artesanal del queso de cabra**, en sus diferentes modalidades (fresco, curado, en aceite...) ha hecho posible que un producto tan tradicional vuelva a recuperar su merecido prestigio y su presencia actual en la **gastronomía local**. El visitante se puede acercar a la **Quesería Monte Robledo de Aracena** y participar en su **taller de quesos**, donde le enseñarán a elaborar un queso de cabra de forma totalmente artesanal (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 167**).



Solo en la sierra de Huelva, en la de Sevilla y en el sur de Extremadura podemos encontrar el **Gurumelo**, una seta cuya escasez y aprecio por parte de los 'gourmets' hace que se venda cara en los mercados. Se preparan de multitud de formas: a la plancha, en revuelto, picadillo, en potajes, tortillas, **croquetas** y hasta en empanadas. En la localidad de **Paymogo** es tradicional la celebración, el tercer fin de semana del mes de marzo, de la **Feria Gastronómica Transfronteriza del Gurumelo**.

■ VINOS DEL CONDADO DE HUELVA

En el **Condado de Huelva**, zona vitivinícola localizada en el sureste de la provincia cuyo nombre histórico era Condado de Niebla, se producen **vinos afrutados y jóvenes**, que se suman a la tradicional oferta dominada por los vinos con más cuerpo, finos, **olorosos y soleras**, además de **vinagres** y de un producto de gran singularidad como el **vino de naranja**. Todo ellos han sido reconocidos por su calidad con su propia **Denominación de Origen**: 'Condado de Huelva', 'Vino Naranja del Condado de Huelva' y 'Vinagre del Condado de Huelva'.

El color pardo de su **suelo ondulado**, arenoso, no demasiado calizo, unido al **clima mediterráneo** con influencia atlántica, con inviernos suaves y largos veranos además de numerosas horas de sol al año, hace que en esta tierra se consiga una **vid de calidad** con la que se producen unos **vinos** que, cuando menos, llaman la atención por su **calidad y diversidad** difíciles de encontrar en otras latitudes. A lo vinos blancos jóvenes, las joyas de la corona en producción, se suman los **generosos**, con una crianza mínima de tres años, siendo sus dos representantes más destacables los pálidos y los viejos. También tenemos vinos dulces y abocados de licor, sin olvidarnos de sus **tintos**, los más desconocidos. Por su singularidad destaca el **Vino Naranja del Condado de Huelva**, la primera DOP de vino aromatizado existente en España.

En la localidad de **Bollullos Par del Condado**, se enclavan el **Centro de Interpretación del Vino del Condado de Huelva** y la **Casa del Vino** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 165**), una institución dependiente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva, que ofrece **visitas guiadas y degustaciones**. Estos son solo dos de los atractivos con los que cuenta la **Ruta del Vino Condado de Huelva** (**VER RUTAS GASTRONÓMICAS, PÁG. 251**), un recorrido por el territorio onubense que abarca la Denominación de Origen Condado



**DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA**



■ Las características del suelo, unido al clima mediterráneo con influencia atlántica, hacen que en esta tierra se consiga una vid de calidad con la que se producen unos vinos que, cuando menos, llaman la atención por su calidad y diversidad.

Vinos del Descubrimiento

Los Vinos del Condado de Huelva eran conocidos como Vinos del Descubrimiento de América, al participar en la aventura descubridora de Colón viajando al Nuevo Mundo. La primera partida de vinos que se exporta a América procede del municipio de Villalba del Alcor y está fechada en 1502. En esta época destacan los puertos fluviales de Palos y de Moguer desde donde salían los vinos más solicitados hacia Inglaterra y Países Bajos.

de Huelva, que nos llevará a descubrir su patrimonio histórico y monumental, sus fiestas, sus playas, espacios naturales como Doñana, el mundo del caballo y las grandes bodegas del Condado.

■ FRESA DE HUELVA

En el triángulo mágico de productos onubenses, **las fresas** podrían ser el tercer vértice junto con el jamón y las gambas. En el sector fresero onubense se produce el **94 por ciento de la fresa española**, siendo Huelva también la **mayor productora europea**. Hay que destacar que en los últimos años las empresas del sector han diversificado su producción hacia otros berries, la **frambuesa** en concreto ya afianzada en la provincia y otros como la **mora** y **los arándanos** creciendo paulatinamente y alcanzando una importancia indiscutible en la zona.

La zona productora donde se asientan las empresas que aglutina el sector, se caracteriza por tratarse de un área influenciada por la proximidad del Océano Atlántico, lo que dota a la provincia de Huelva de unas **características climáticas excepcionales** (con 248 horas de sol mensuales en primavera y una mínima oscilación térmica entre el día y la noche) que le permiten año tras año, ser las **primeras fresas europeas** en aparecer en los mercados donde aún reina el invierno.



Las carreteras de la provincia se abren alrededor de los cultivos desde Almonte hasta Ayamonte, en la frontera con Portugal, y rodar por ellas es una invitación constante a parar y comprar una caja de las conocidas fresas de Huelva. Durante una época se las conoció como 'fresones'. El nombre no tenía otro fin que diferenciar las fresas de Huelva de las de Valencia, más similares a una baya por su pequeño tamaño. De uno u otro modo, bajo uno u otro nombre este fruto, fuente natural de vitamina C y antioxidantes, es un alimento ideal para introducir la fruta en la tan recomendada **dieta mediterránea**, ya sea recién cogidas, en **mermeladas**, en **tartas**, con **azúcar**, **helado**, **yogur** o **leche condensada**.

El municipio de Moguer (Huelva), pionero en el cultivo del fresón se ha dotado de una marca comercial para abrirse paso en el mercado nacional e internacional: "**Fresón de Moguer**". Y en **Palos de la Frontera**, se encuentra la **mayor productora de fresas del mundo: Fresón de Palos**. Es una compañía que representa la unión de **más de 150 socios** y el trabajo, temporada tras temporada, de **más de cinco mil personas**. El fruto de **Fresón de Palos** se caracteriza por tener un **gran tamaño** y un natural **color rojo**, además de por su **tersura y consistencia**. Una preciosa apariencia que se corresponde con un **intenso sabor** y con un aroma que evoca a la primavera.

LICORES Y POSTRES

En materia de **repostería**, los dulces fritos y enmelados son, sin duda, una gran exquisitez. Están por casi toda la provincia onubense, especialmente por aquellos lugares ricos en **miel** como El Andévalo y la Sierra, donde la variedad de flora ayuda a que se

desarrollen muchos **tipos de mieles**, como la de **romero** y **cantueso**. Con ella se elaboran un sinnúmero de recetas de siempre como los **gañotes** (**VER RECETARIO, PÁG. 283**), las **hojuelas**, los **gordillos** o **pestiños** (**VER RECETARIO, PÁG. 285**) y las **rosas** o **coscaranes**.

No se pueden quedar atrás los dulces elaborados con la **almendra**, cuyo cultivo fuera tan extendido por estas tierras en otro tiempo. Desde la **coca isleña** de claros orígenes mallorquines, realizada con almendras, huevos y cabello de ángel, que se saborea en las fechas próximas a la Semana Santa, hasta la **Torta Real** de Cartaya o de Bollullos o los **alfajores**, hechos con miel, pan tostado y molido, harina, almendras molidas, canela y limón. Las **fresas** que se cultivan por todo el litoral onubense solas o en confituras, como los **dulces de membrillo de Moguer**, pueden ser un excelente final para una comida.

En la zona del **Condado de Huelva** se pueden encontrar los afamados **brandis de La Palma**, de reconocido **prestigio internacional**, los más antiguos y de mayor tradición en España que se pueden descubrir dentro de la carta de presentación de muchas bodegas de la zona. También destacan los aquí llamados **aguardientes**, anisados de alta graduación muy digestivos para después de una buena comida. En este grupo sobresalen los **licores de guindas**, de menos graduación y excelente sabor. Estos licores se elaboran en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, Cuenca Minera y en El Condado.



La poléa es un tradicional postre muy popular en las provincias de Sevilla, Cádiz y Huelva. Este postre, muy barato y energético, nació en los años difíciles, y es una derivación de las conocidas gachas dulces.



Dulce de membrillo.



BODEGAS Y LAGARES VISITABLES

(ADSCRITAS A LA RUTA DEL VINO DEL CONDADO DE HUELVA)

ALMONTE

BODEGAS VIRGEN DEL ROCÍO, S.C.A.

Avda. de Cabezudos, s/n
Tel. 959 406 146
administracion@raigal.com
prensa@raigal.com
www.raigal.com

BOLLULLOS PAR DEL CONDADO

BODEGAS ANDRADE S.L.

Avda. de la Coronación, 35
Tel. 959 410 106
enoturismo@bodegasandrade.es -
informacion@bodegasandrade.es
www.bodegasandrade.es

BODEGAS JUNCALES

C/ Andalucía, 14
Tel. 959 410 302
bodegasjuncalcondadoandaluz@
gmail.com

BODEGAS SAUCI

C/ Doctor Fleming, 1
Tel. 959 410 524
sauci@bodegassauci.es
turismo@bodegassauci.es
www.bodegassauci.es

BODEGAS VINÍCOLA DEL CONDADO

C/ San José, 2
Tel. 959 410 261
info@vinicoladelcondado.com
www.vinicoladelcondado.com

VINOS CONVENTO DE MORAÑINA S.L.

Avda. 28 de Febrero, 206.
Tel. 959 412 250- 959 408 573 -
609 200 883
bodega@bodegasconvento.com
www.bodegasconvento.com

LA PALMA DEL CONDADO

BODEGAS INFANTE

C/ Hinojos, 41
Tel. 959 402 567
dinfante@dinfante.com
www.dinfante.com

BODEGAS RUBIO

C/ Palos de la Frontera, 14
Tel. 959 400 743
info@brandyluisfelipe.com
www.brandyluisfelipe.com

MOGUER

BODEGAS COSME SÁENZ JIMÉNEZ

"DIEZMO NUEVO"
C/ Aceña, 56
Tel. 959 370 004
info@bodegadiezmonuevo.com
www.bodegadiezmonuevo.com

ROCIANA DEL CONDADO

BODEGAS CONTRERAS RUIZ

C/ Almonte, 5
Tel. 959 416 426
contreras@bodegascontreras.com

BODEGAS NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO, S.C.A.

C/ Carril de los Moriscos, 72.
Tel. 959 416 108
jl63@nuestrasenoradelsocorro.com
www.bodegasdelsocorro.com

VILLALBA DEL ALCOR

BODEGAS MARQUÉS DE VILLALÚA, S.L.

Ctra. A 472 km 25,2.
Tel. 959 420 905
santiago@marquesdevillalua.com
www.marquesdevillalua.com

BODEGAS SANTA ÁGUEDA, S.C.A.

C/ Camino de Bollullas, s/n.
Tel. 959 421 181
santaagueda.sca@hotmail.com



DEHESAS

(ADSCRITAS A LA RUTA DEL JABUGO)

FINCA MONTEFRÍO

Ctra. El Repilado-Lacorte km 3 - Cortegana,
Tel. 666 756 875 - 670 791 579
fincamontefrio@hotmail.com
www.fincamontefrio.com

Es una granja familiar ecológica donde podrás participar en las actividades de Eco Agroturismo relacionadas con sus tareas agrícolas-ganaderas diarias, así como dar un paseo por la dehesa -lugar de cría del cerdo ibérico de raza pura-, y conocer el proceso artesanal de la elaboración del Jamón Ibérico Puro de Bellota Ecológico.



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

MUSEO DEL JAMÓN DE ARACENA

C/Gran Vía, s/n. - Aracena. Tel. 663 937 870
museodeljamon@ayto-aracena.es
www.aracena.es

A través de sus siete salas nuestro visitante irá descubriendo, poco a poco, al gran protagonista, el cerdo. Irá conociendo el proceso de crianza, su vida en la dehesa, su alimentación, la matanza tradicional e industrial, el proceso de curación y elaboración, así como el proceso de maduración en bodega. Todo ello de forma amena y didáctica a través de medios audiovisuales: paneles y proyecciones que, con las explicaciones del guía, darán soporte y aclaración a cada una de las consultas que pudieran formularse. Acoge la exposición Jamones del mundo. Igualmente cuenta con un Punto de Información Micológico (PIM) donde los visitantes podrán obtener conocimiento de manera didáctica acerca del interesante mundo de los hongos.

CASA DEL VINO DEL CONDADO DE HUELVA

Avda. 28 de Febrero, s/n - Bollullas Par del Condado. Tel. 959 410 800
Es una institución dependiente del Consejo Regulador de las denominaciones de origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva. Es un punto obligado para recibir información sobre las bodegas así como para conocer su funcionamiento y las características de los caldos onubenses. Se organizan visitas a las propias instalaciones guiadas por el personal de la Casa del Vino, donde, además de conocer el proceso de elaboración de los vinos y vinagres del Condado, se pueden realizar degustaciones y obtener una información más amplia sobre la cultura vitivinícola y su imbricación con el territorio.

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL VINO

Calle San José, 2 - Bollullas Par del Condado. Tel. 959 413 875
Es un espectacular espacio que nos explica el vino dentro de su entorno, detallando cada uno de los recursos relacionados con los caldos onubenses. Un espacio sensitivo, interactivo y dotado de sonido y proyecciones dinámicas y envolventes.





QUESERÍAS

■ QUESERÍA MONTE ROBLEDO

Calle de la Condordia, 18 - Aracena
Tel. 959 128 994 - 658 528 800
monte_robledo@hotmail.com 
www.monteroblede.com

SALINAS

■ FLOR DE SAL SALINAS BIOMARIS

Ctra. A-5150, km 4. Pozo del Camino-Isla Cristina
Tel. 959 343 544 - 618 332 512
info@flordesalbiomaris.com
www.flordesalbiomaris.com

Visitas guiadas y cata de sal en la única salina artesanal de Andalucía que produce la auténtica Flor de Sal. Conoce la historia y los métodos de elaboración de esta explotación ecológica donde la actividad económica se alterna con la conservación de los recursos naturales. Ha conseguido producir sal líquida, además de un producto que también se elabora artesanalmente, una sal cardiosaludable o con aromas a pimienta o cebolla que ya se exporta a distintos mercados europeos, como Alemania e Italia.

SECADEROS DE JAMONES VISITABLES (ADSCRITOS A LA RUTA DEL JABUGO)

■ SELECCIÓN DE JABUGO, S.L.

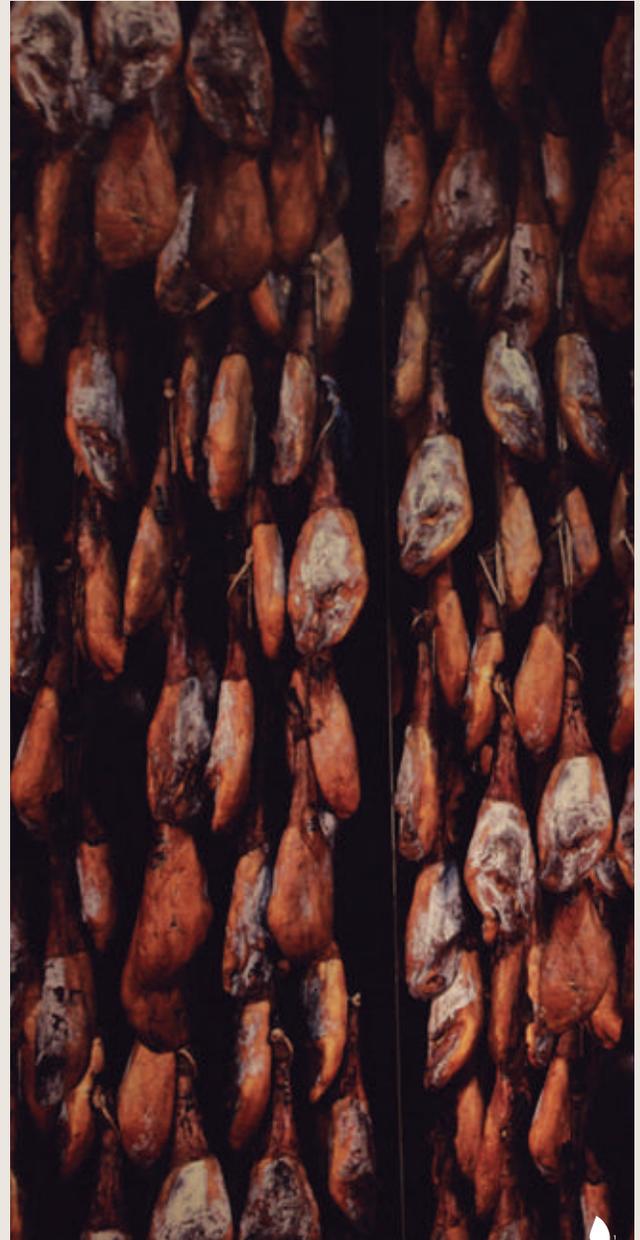
Ctra. Los Marines - Aracena, km 56 - Aracena
Tel. 959 501 200
seleccionjabugo1@hotmail.com
www.selecciondejabugo.com 

■ JAMONES ÉRIZ JABUGO

Calle Pablo Bejarano, 43 - Corteconcepción
Tel. 959 120 019 - 678 733 443
visit@jamoneseiriz.com
www.jamoneseiriz.com 

■ SECADERO MONTESIERRA

Calle Barco, 3 - Jabugo
Tel. 959 121 206
loretomv@montesierra.com
www.montesierra.com 





Jaén

JAÉN

La gastronomía de Jaén ha sabido combinar el legado romano (vid, cereal y olivo) y andalusí, patente en la repostería, con las influencias de cocinas limítrofes como la manchega o la granadina, fusionándose los **productos de la huerta**, como la famosa berenjena de Andújar y la calabaza, con las **carnes** de aves, ciervos, jabalíes y cerdos que viven en la sierra. Esta unión se complementa con las **hierbas aromáticas** y el imprescindible **aceite de oliva virgen extra**, que en la provincia cuenta con tres **Denominaciones de Origen**: 'Sierra de Segura', 'Sierra de Cazorla' y 'Sierra Mágina'.

Con estos productos de calidad en los fogones de la tierra se elaboran **ensaladas** y **gazpachos** como la alboronía, el ajilimojili o la pipirrana (**VER RECETARIO, PÁG. 268**), **conservas en aceite** (lomo de cerdo y embutidos como la morcilla de Jaén) y **potajes y cocidos de legumbres y harina** tan populares como los garbanzos mareaos, el potaje de acelgas y espinacas, los andrajos (**VER RECETARIO, PÁG. 278**), la gachamiga, y el ajoharina. Los pescados utilizados como ingredientes de la cocina jiennense, al ser de interior, corresponden a **escabeches** y **salazones**, destacando el bacalao presente en recetas como el bacalao al estilo de Baeza (elaborado con piñones, guisantes y pimientos morrones) y el rin-ran. En los ríos y embalses de la provincia podemos encontrar **truchas y cangrejos**.

Una de las formas de disfrutar de la cocina de Jaén es mediante el **característico tapeo** entre bares, teniendo merecida fama las tapas que, de forma gratuita (como en toda la provincia), se pueden probar en las tabernas de **Linares**. Se puede acompañar de un buen **Vino de la Tierra** (IGP Bailén, Sierra Sur de Jaén y Torreperogil) o de una cerveza elaborada de forma artesanal. Y para finalizar la comida nada mejor que un **dulce conventual** o bien alguna de las excelentes **frutas** que se cultivan en la provincia, desde los melones de Grañena y las cerezas de Castillo de Locubín a los melocotones de Alcaudete.

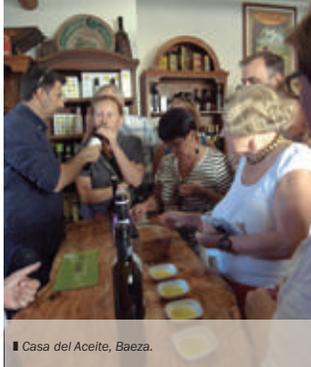
EL ORO LÍQUIDO DE JAÉN

Jaén produce cerca de **un tercio de la producción mundial de aceite de oliva**. El cultivo, presente en todo el territorio jiennense -con **más de 60 millones de olivos**- conforma un paisaje singular de espectacular belleza, salpicado de **cortijos**, rehabilitados y convertidos en alojamiento rural y de **almazaras** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 178**), construcciones con una arquitectura específica dedicadas a la conversión de la aceituna en aceite. Son lugares hoy día **visitables**, en los que se muestra todo el proceso de producción, permitiendo algunas incluso que el visitante elabore su propio aceite.

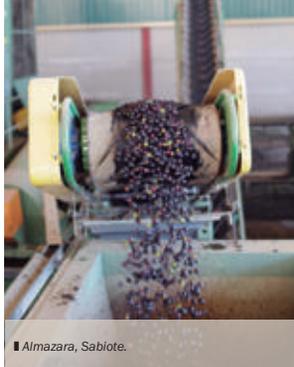
De reconocido prestigio son sus aceites con **Denominación de Origen** que se producen en los olivares de montaña de la '**Sierra de Segura**', '**Sierra de Cazorla**' y '**Sierra Mágina**', elaborados fundamentalmente con la **variedad picual** (en un 95%). Su olor suele definirse como afrutado y fresco, mientras que en su sabor predomina un intenso gusto a aceituna, con ligeros toques de picor y amargor que lo hacen único. Para evidenciar y fomentar la calidad de estos aceites,



■ Cata de aceite, Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina. Bedmar, Jaén.



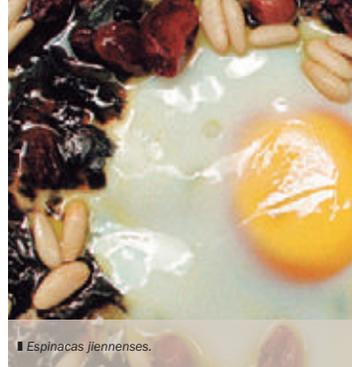
■ Casa del Aceite, Baeza.



■ Almazara, Sabote.



■ Verduras y hortalizas a la plancha.



■ Espinacas jienenses.

la Diputación de Jaén convoca anualmente una cata concurso para los primeros caldos de cada cosecha, del que salen los mejores zumos de aceituna de la provincia, que serán promocionados bajo la marca “Jaén Selección”, distintivo de calidad.

El aceite de oliva virgen extra que se elabora en los parques naturales de Jaén es el ingrediente insustituible de una **cocina propia, sabrosa y natural** que se manifiesta a través de los muchos platos elaborados con las verduras de sus huertas, con las carnes de caza, que aquí llaman de “monte” y con los pescados de los ríos de montaña. El **pan** y el **aceite virgen** de la tierra en una sabia combinación están presentes en desayunos, almuerzos camperos, meriendas y cenas, siempre acompañados, según la ocasión, de rábanos, aceitunas, habas crudas, raspas de bacalao, tomate, pepino, azúcar, chocolate o miel. En la provincia de Jaén esta fusión tiene como producto estrella el **hoyo**: una pieza de pan al que se le ha extraído la miga, que tras empaparse en aceite se vuelve a colocar en el hueco dejado, acompañada de tomate y hasta de cacao.

Si se visita Úbeda es imperdonable no probar los **ochíos**, unos panecillos de aceite de oliva que además llevan pimentón lo que les da un sabor especial. Se pueden encontrar en todas las panaderías, con el tamaño de una torta, como panecillos redondos o como barritas y piquitos crujientes y los hay dulces y salados. Son llamativos por su color rojizo y **se consumen a cualquier hora**, desde el desayuno regados con un chorro de aceite hasta la comida y la cena en sustitución del pan de siempre, pasando por el aperitivo o la merienda cuando se rellenan de embutido u otros ingredientes que lo convierten en un energético bocadillo. En Úbeda durante la Romería de la Virgen de Guadalupe se acompañan de habas verdes.

Jaén, primera productora mundial de aceite de oliva, ofrece al visitante el mejor escenario para la práctica del **Oleoturismo**, a través de una variada oferta (www.oleoturjaen.es) relacionada con el olivar y el aceite: almazaras, alojamientos rurales, cortijos, fiestas, degustaciones y catas de aceite, restaurantes especializados, spas y balnearios con tratamientos de olivoterapia... Destacan también museos (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 180**) como el **Museo de la Cultura del Olivo de Baeza** o **Terra Oleum**. **Museo Activo del Aceite de Oliva** y **la Sostenibilidad** (Mengibar) y **centros de interpretación** (**VER QUÉ**

VISITAR, PÁG. 180) como el del **Olivar Ecológico de Génave** o el del **Olivar** y el **Aceite de Úbeda**, a los que suman los nueve centros de la **Red Comarcal de Almazaras Oleo-Turísticas de la Sierra Sur de Jaén**. El visitante podrá conocer in situ el proceso de producción del aceite, desde el cultivo del olivar, pasando por la recogida de la aceituna en el campo, hasta llegar a su extracción y envasado en la almazara.

Como curiosidad comentar que en Jaén existe la llamada **Muy Ilustre y Noble Orden de los Caballeros de la Cuchara de Palo**, cuyos orígenes se remontan al s. XVIII, y que anualmente galardona a aquellas personalidades e instituciones que más se hayan distinguido por propugnar la concordia entre los pueblos y por proclamar los valores de la **Cultura Mediterránea del Olivo**.

■ LA HUERTA JIENENSE

Las **verduras y hortalizas** están presentes prácticamente en todos los platos que salen de los fogones de la provincia, algunas veces protagonizándolos y otras simplemente sirviendo de acompañamiento o guarnición a otros productos. Durante la época estival son ingredientes básicos de **ensaladas** y **gazpachos** diversos tan populares como el **ajilimójili**, el **rin-ran**, el **gazpachuelo** de espárragos verdes, el **ajoblanco** (servido con pasas) y la **pipirrana** (**VER RECETARIO, PÁG. 268**). Pero también se encuentran durante todo el año en sabrosas recetas como las **espinacas al estilo de Jaén** (**VER RECETARIO, PÁG. 267**) y la **alboronía** de berenjena (similar al **pisto manchego**).

El **rin-ran** es una de tantas recetas de la Sierra basada en productos de los huertos locales, enriquecida con el tradicional pescado de tierra adentro: el **bacalao en salazón**. Este pescado tiene mucha rai-gambre en la provincia aún más en las zonas de montaña, que por su mayor aislamiento, solo podían abastecerse de pescado de mar en salazón. El **bacalao encebollado** con aroma a tomillo es un clásico en la cocina jienense, al igual que lo son el **ajoharina**, **bacalao a la yema** o el **conocidísimo bacalao a la baezana**, un plato que se hace con el **bacalao enharinado** y un **sofrito de cebolla y tomate**, al que se le añaden **piñones, pimienta morrón y guisantes**.



■ Rin ran.

La **berenjena** es uno de los productos estrella de **Andújar**, una hortaliza que crece abundantemente en las fértiles huertas que baña el río Guadalquivir a su paso por la ciudad y que protagoniza platos tan típicos como las berenjenas en vinagre, fritas (en rodajas o a tiritas) y acompañadas de miel o salmorejo, asadas, convertidas en cremas y otras creaciones más sofisticadas de la nueva cocina. Tradición y modernidad para una cultura gastronómica local que se da cita cada septiembre u octubre en las **Jornadas Gastronómicas sobre la Berenjena**. Los **espárragos**, **pimientos del piquillo**, **alcachofas** y **habas tiernas**, además de ser ingredientes habituales de la cocina tradicional de Jaén, se convierten en magníficas conservas envasadas en la localidad de Bedmar, con un volumen de producción sorprendente, al medirse con el de Navarra.

En el apartado de **frutas** esta tierra posee una riqueza excepcional con productos que gozan de gran fama. Así tenemos los **melones de Grañena**, las granadas de Jimena, las **ciruelas de Úbeda**, los higos de Quesada, las peras del Jandulilla y las **cerezas de Castillo de Locubín y Torres**. Algunas preparaciones con frutas dejan constancia de la influencia manchega en la cocina local, como es el caso de las peculiares migas de pan con melón de Espelúy. **Alcaudete** es famosa por sus melocotones y **orejones**, que son melocotones deshuesados, troceados y secados al sol, que son utilizados para las tradicionales compota y potaje de ciruelas y orejones o para dar sabor a los ponches de vino. Todas las frutas sin excepción se “cuelan” en la elaboración de la **cuerva**, una bebida hecha con vino y limón, similar a la sangría.

Los olivos centenarios de Martos

*En **Martos**, el primer municipio productor de aceite de oliva del mundo, se encuentran los denominados Olivos Centenarios situados en el Llano de Motril, que por tradición oral se sabe que tienen más de 500 años. Este enclave está ubicado a poco más de 1 km del núcleo urbano, a pie de la carretera de Martos a Santiago de Calatrava. Ocupa una extensión de 84 ha, con más de cinco mil árboles, algunos de ellos, verdaderas esculturas vivientes. Es un olivar plenamente productivo y se puede visitar contactando con el Ayuntamiento de la localidad.*

■ COCINA SERRANA

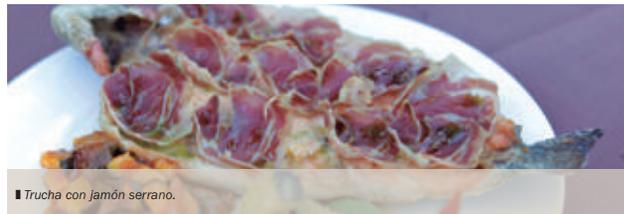
El recetario serrano es **abundante y sustancioso**, recogiendo carnes, pescados, potajes y productos procedentes de la tradicional matanza del cerdo, acompañados por verduras, hortalizas, harinas y derivados. Con el excelente **aceite de oliva** virgen de la tierra y sus numerosas **plantas aromáticas** se cocina el **cordero segureño** (VER RECETARIO, PÁG. 275), uno de los tesoros culinarios andaluces. Unos cuarenta municipios jiennenses participan de la **Indicación Geográfica Protegida** que reconoce la calidad de este producto cárnico, preparado sobre todo al horno.

En estas sierras la palabra **ajo** no siempre hace referencia al popular condimento, sino que tiene también el significado de alimento machacado y triturado. Así lo vemos formando parte del nombre de multitud de platos tradicionales de la zona, tales como: ajoarina, ajoatao, ajohachero, ajomulero, ajo de bacalao, o el muy popular ajopringue que se prepara durante las matanzas conjugándose en él sabiamente las dos grasas presentes en nuestra dieta: la del hígado del cerdo y la del aceite de oliva.

El **lomo en orza** (VER RECETARIO, PÁG. 277) representa el modo de vida y la cocina tradicional serrana, donde la carne solo estaba presente en el menú a través de la caza y de los productos de la matanza del cerdo, convertidos en embutidos o bien cocinados y envasados en “orzas” (recipiente cerámico de gran tamaño) tras haberlos sumergidos en aceite. Hasta su consumo, las orzas y los embutidos se almacenaban en las fresqueras, pequeñas despensas que ocupaban el lugar más umbrío del cortijo o la casa del pueblo. Entre los **embutidos** destacan algunos por su singularidad como la **morcilla de Jaén**, la morcilla blanca, el relleno de Carnaval y el picadillo. Los platos de aves tienen a la **perdiz** y a la **codorniz** como sus grandes protagonistas, en la ensalada de perdiz a la baetzana, la perdiz escabechada y en sus **patés** de reconocido prestigio.



■ Lomo en orza.



■ Trucha con jamón serrano.

Si hay un queso representativo de la provincia de Jaén ese es el **queso de cabra**, cuyo artesanal proceso de producción muestra en las visitas guiadas a sus instalaciones la empresa **Quesos Sierra Sur** de Alcalá de Real (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 181). Otras queserías importantes se encuentran en las localidades de Pozo Alcón, Frailes y Valdepeñas de Jaén.

En estas sierras se acostumbra a comer las **truchas** de los ríos locales el mismo día de la captura, pero cuando la pesca es abundante, el **escabeche** es una solución para conservar el pescado durante un corto periodo de tiempo, solo algunos días. Es frecuente que en los establecimientos se ofrezcan truchas de piscifactoría –variedad arco iris– que se asemejan a las capturadas en río, la trucha común autóctona.

La **relevancia micológica** del Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura y las Villas se muestra en el **Punto de Información Micológica del Centro de Interpretación El Sequero**, en Siles. En este pueblo, además, se realizan cada otoño unas jornadas micológicas en las que participan aficionados de toda España. Otros municipios jiennenses donde es posible encontrar especies de setas como los **níscalos**, **setas de chopo** o **setas de cardo**, además de en Siles, son **Santiago Pontones** y **Segura de la Sierra**; en el Condado, en **Santisteban del Puerto**; y en **Sierra Mágina**.

■ ■ **GUISOS Y POTAJES**

En el apartado de la cocina más tradicional destacan los **guisos**, **cocidos** y **potajes** elaborados tanto con legumbres como con **harina de trigo o de maíz**, degustándose en todas las comarcas de la provincia sin excepción. La **gastronomía cerealista** de Jaén hunde sus raíces en los platos que se preparaban en el campo casi sin ingredientes para reponer fuerzas en las largas jornadas de trabajo. Platos sencillos pero imaginativos que admitían, según la época del año, todos los acompañantes que se encontraban en la alacena. Nos han llegado hasta nuestros días platos como la gachamiga, los guiñapos y los andrajos (VER RECETARIO, PÁG. 278).

Repostería jiennense

La dulcería de Jaén, de honda huella andalusí, proporciona postres tan populares como las gachas dulces, los papajotes (una masa frita salpicada de azúcar y canela), los hojaldres de Guarromán o los virolos de Baeza (VER RECETARIO, PÁG. 286). Y también deliciosas realizadas por las religiosas en los conventos de la provincia, siendo muy famosas las Yemas de Santa Úrsula en la capital y la costrada de las Madres Trinitarias de Martos.



■ Andrajos con liebre.



■ Andrajos con bacalao.

Los **andrajos** consideran la comida harinosa más típica y extendida de la provincia. Todos los pueblos de Jaén cocinan este plato, aunque el nombre suele variar de un lugar a otro y así se les puede denominar “andrajos”, “tallarines” o “tortas-gachas”. Se elaboran con liebre o bacalao, hortalizas frescas y pasta casera.

Las **legumbres** participan en los **cocidos**, siendo famosos los **potajes de garbanzos con acelgas y espinacas**, el potaje de habas, las judías con perdiz, el potaje de habas secas con berenjenas, el potaje carmelitano y el potaje conventual de Úbeda, entre muchos otros. Un plato muy característico es el de los **garbanzos mareaos** o “**morrococo**”, que se elabora con garbanzos sobrantes del cocido o puchero, en un claro ejemplo del aprovechamiento rural de las sobras de una comida para elaborar la cena.



Vinos y licores

Jaén produce Vinos de la Tierra con Indicación Geográfica Protegida (‘Bailén’, ‘Sierra Sur de Jaén’ y ‘Torreperogil’). Estos caldos que pueden ser tintos, rosados y blancos han alcanzado un mayor prestigio en los municipios de Bailén, Frailes, Alcalá y Torreperogil. Entre los licores de la tierra destacan el resolí, un licor casero tradicional con un sabor intenso a café y un toque especiado que es ideal para acompañar cualquier dulce, especialmente en Semana Santa y Navidad, si bien, se puede tomar en cualquier época del año. La tradición es hacer resolí y repartirlo entre la familia o los amigos.



ALMAZARAS Y EMPRESAS ACEITERAS

ALCAUDETE

ALMAZARA SOLER-ROMERO

Ctra. Alcaudete a Alcalá la Real,
km 367 - Alcaudete
Tel. 953 560 066
info@soler-romero.com
cortijo@soler-romero.com
www.soler-romero.com  

SCA VIRGEN DEL PERPETUO SCORRO

Ctra. N-432, km 362
Tel. 953 560 201
info@carrasqueno.es
www.carrasqueno.es
www.scaperpetuoscorro.es

ARJONA

CORTIJO LA TORRE

Cortijo de la Torre, s/n
Tel. 953 122 224
info@aceitessanantonio.com
www.aceitessanantonio.com  

BEGIJAR

OLEÍCOLA SAN FRANCISCO

Pedro Pérez, s/n
Tel. 953 763 415 - 666 534 958
info@oleicolasanfrancisco.com
www.oleicolasanfrancisco.com 

CANENA

CASTILLO DE CANENA

Remedios, 4
Tel. 953 770 101
info@castillodecanena.com
www.castillodecanena.com 

CASTELLAR

ACEITES CASTELLAR

Avda. Andalucía, 13 / Ctra. Sabiote, s/n
Tel. 953 751 269 - 953 460 718
info@noblezadelsur.com
www.noblezadelsur.com 

CAZORLA

ALMAZARA LA ALMEDINA

Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 7,2
Tel. 953 720 331 - 600 079 829

ESCAÑUELA

AZAHAROLIVA

Casería San Jerónimo
Tel. 953 345 216 - 953 345 224
azaharoliva@hotmail.com
www.azaharoliva.com

GÉNAVE

SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA SIERRA DE GÉNAVE

Avda. de la Estación, s/n
Tel. 953 493 153
cooperativa@sierradegenave.com
www.sierradegenave.com 

JIMENA

ORO DE CÁNAVA

Ctra. Mancha Real-Cazorla, km 16.800
Tel. 953 357 437
info@orodecanava.com
www.orodecanava.com 

LA PUERTA DE SEGURA

OLEOFER S.L.

Ctra. El Puente - La Puerta, km 0,300
(Frente Hospital Sierra de Segura)
Tel. 953 487 173
contacto@oleofer.com
www.tierrasdetavara.com 

MANCHA REAL

MONVA

Cortijo Virgen de los Milagros. Ctra.
Jaén - Baeza, km 30
Tel. 902 488 884
miguel@comonva.es
www.monva.es

MARTOS

ALMAZARA CORTIJO EL MADROÑO

Ctra. Santiago de Calatrava, km 9-
Martos
Tel. 953 129 879 - 667 762 546
gutierrezrojasignacio@gmail.com
www.cortijoelmadrono.es

COOPERATIVA SAN AMADOR

C/ Príncipe Felipe, 20
Tel. 953 554 645 - 953 550 057
amadorsca@amadorsca.com
www.amadorsca.es

ORCERA

POTOSÍ 10

Ctra. de Hornos, s/n
Tel. 953 482 041
josevico@potosi10.com
www.potosi10.com

PEGALAJAR

MELGAREJO

Aceites Campoliva. Camino Real,
s/n
Tel. 953 361 081 - 953 360 070
info@aceites-melgarejo.com
www.aceites-melgarejo.com  
AceiteMelgarejo

ÚBEDA

CORTIJO ESPÍRITU SANTO

Cortijo Espíritu Santo
Tel. 953 776 256 - 663 930 499 -
619 011 032
info@cortijoespíritusanto.com
www.cortijoespíritusanto.com 



CORTIJOS OLIVAREROS

(VISITABLES Y CON ACTIVIDADES AGROTURÍSTICAS)

CORTIJO EL TOBAZO

Ctra. Alcaudete a Alcalá la Real, km
367 - Alcaudete
Tel. 953 560 066
info@soler-romero.com /
cortijo@soler-romero.com
www.soler-romero.com 

CORTIJO DE BORNOS

Ctra. A-324 km 11, Cortijo de
Bornos - Cambil
www.cortijodebornos.es

CORTIJO VIRGEN DE LOS MILAGROS

Cortijo Virgen de los Milagros. Ctra.
Jaén - Baeza, km 30 - Mancha Real
Tel. 902 488 884
miguel@comova.es
www.monva.es

CORTIJO EL MADROÑO

Ctra. Santiago de Calatrava, km 9-
Martos
Tel. 953 129 879 - 667 762 546
gutierrezrojasignacio@gmail.com
www.cortijoelmadrono.es



EMPRESAS CERVECERAS

FÁBRICA DE CERVEZA ARTESANA TIERRA DE FRONTERA

Pol. Ind. Llano Mazuelos. Manz I-1. Parc. 18-21 - Santa Ana. Alcalá la Real
Tel. 953 040 000 - 616 873 745
info@tierradefrontera.es
www.tierradefrontera.es 



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

■ MUSEO DE LA CULTURA DEL OLIVO

Complejo Hacienda La Laguna, s/n. Puente del Obispo - Baeza
Tel. 953 765 142 – 678 507 913

info@museodelaculturadelolivo.com

www.museodelaculturadelolivo.com

Con una extensión de más de 4.000 metros cuadrados es el museo sobre el aceite más grande de España. En él se conoce al Olivo desde la Antigüedad, se puede disfrutar de olivos de toda la Cuenca del Mediterráneo en su Jardín de Variedades y observar el funcionamiento de los antiguos sistemas de elaboración del Aceite de Oliva. Conocerá como se hacía la recolección, la butifuera, el trabajo con el esparto aplicado al olivar, la cocina con aceite de oliva, las calidades del aceite y sus usos para infinidad de productos cosméticos... Destaca su Bodega, conocida como la "Catedral del Aceite" y construida en 1848. Se realizan catas de aceites para grupos y talleres de recolección tradicional de aceituna.

■ MUSEO ALMAZARA HISTÓRICA LA ALMEDINA DE CAZORLA

Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 7,2 - Cazorla

Tel. 953 720 331 - 600 079 829

Se enclava en un antiguo palacio señorial, propiedad del Marqués de la Foronda, que utilizaba como residencia el rey Alfonso XIII cuando visitaba la Sierra de Cazorla para disfrutar de la berrea del ciervo. La casa señorial cuenta con una almazara anexa de 1.400 m² preparada para ser visitada, y una curiosa bodega con depósitos de hierro acondicionada mediante calefacción de leña. Además, una finca con 800 olivos de regadío en cultivo semiecológico rodea las instalaciones. Se pueden contemplar tres sistemas de extracción diferentes: el tradicional mediante prensas hidráulicas, el ecológico a dos fases y el de tres fases. El conjunto arquitectónico ofrece, por último, 400 m² de exposición que muestran al visitante una interesante bodega de barro y una vieja prensa de viga datada en 1760.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL OLIVAR ECOLÓGICO

Avda. de la Estación, s/n - Génave

Tel. 953 493 153 - 649 834 835

cooperativa@sierradegenave.com

www.sierradegenave.com

Este Centro se ubica en la Cooperativa Sierra de Génave, pionera en la elaboración de aceite de oliva virgen extra ecológico. La visita aborda distintas facetas del olivar, desde la importancia de practicar sistemas agrícolas sostenibles hasta sus distintos aprovechamientos. Existe también una Sala de Exposiciones Arte y Olivo, con reproducciones de obras relacionadas con el olivar, donde se proyectan videos relacionados con este producto.

■ TERRA OLEUM. MUSEO ACTIVO DEL ACEITE DE OLIVA Y LA SOSTENIBILIDAD

Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva

Edificio Terra Oleum. Parque Geolit - C/ Sierra Morena, 13a - Mengíbar

Tel. 953 274 976

info@terraoleum.es

www.terraoleum.es

Alberga un moderno espacio expositivo integrado por espacios arquitectónicos singulares, entre los que destaca su Caja Áurea y un entorno natural formado por el Bosque de Olivos Centenarios. Destinado a la difusión del conocimiento relacionado con el cultivo del olivo, la tecnología de la producción de los aceites de oliva y la

gastronomía mediterránea, sus contenidos abarcan la práctica totalidad del mundo de del olivar y el aceite de oliva virgen. Este espacio cuenta con una exposición permanente integrada por modernos módulos interactivos, audiovisuales, maquinaria y otros tipos de escenografías, sobre el olivar, el aceite de oliva y la sostenibilidad. Las actividades al aire libre, desde la recolección de la aceituna, hasta el reconocimiento de especies autóctonas se complementan con un extenso programa de actividades paralelas: catas en su Oleoteca, talleres, degustaciones gastronómicas de cocina en vivo... Entre las novedades que aporta este museo se encuentran una librería especializada, un restaurante tematizado en torno al aceite y a la dieta mediterránea y una galería de arte.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN Y ACOGIDA DE VISITANTES EL SEQUERO

Carretera de Hellín, nº 21 – Siles

Tel. 953 491 143

Se ubica en este centro el Punto de Información Micológica de Siles, con una exposición sobre los hongos, su función ecológica, los más representativos del Parque Natural, así como aplicaciones multimedia para que el visitante pueda conocer mejor este grupo de organismos.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN OLIVAR Y ACEITE COMARCA DE LA LOMA

Casa de La Tercia. Corredera San Fernando, 32 –Úbeda

Tel. 953 755 889

info@centrodeolivaryaceitelaloma.com

www.centrodeolivaryaceitelaloma.com



Un espacio multifuncional, de divulgación, aprendizaje y entretenimiento alrededor de la cultura del Aceite de Oliva Virgen extra, permitiendo al visitante acercarse y profundizar en esta cultura milenaria a través de paneles interactivos, exposiciones, túnel del tiempo (un completo recorrido del proceso de elaboración del aceite, mediante maquetas desde el olivo hasta la bodega, en la antigüedad y la actualidad) y zonas infantiles con la mascota "Olivia". También se realizan diversas actividades didácticas para el visitante, como talleres de catas de aceite, degustaciones de aceites, cursos de formación, talleres gastronómicos y actividades infantiles. Tiene tienda especializada en productos oleícolas.

■ RED COMARCAL DE ALMAZARAS OLEO-TURÍSTICAS

www.redalmazarassierrasurjaen.es

La Red está formada por nueve Centros de Interpretación en Almazaras Aceiteras de la Sierra Sur de Jaén destinadas a la promoción de la oleicultura y ubicados en los municipios de Alcalá la Real, Alcaudete, Castillo de Locubín, Frailes, Fuensanta, Los Villares, Martos, Jaén y Torredelcampo. Cada Centro cuenta con una temática diferente sobre diversos aspectos relacionados con la oleicultura, tales como sistemas de producción del aceite de oliva y evolución a lo largo de la historia (Alcalá la Real), cualidades del aceite de oliva y usos, sistemas de cultivo del olivar, análisis del sector oleícola y sistema de comercialización del aceite de oliva, biología del olivo, variedades de aceituna, subproductos del olivar y sus aprovechamientos, patrimonio oleícola, tradiciones, tipos de aceites de oliva y calidad de los mismos: e historia del olivo y el aceite de oliva.



QUESERÍAS

■ QUESOS SIERRA SUR

C/ Ventorrillo, 55. Aldea Ermita Nueva - Alcalá la Real

Tel. 953 597 584

info@quesosierrasur.com

www.quesosierrasur.com





	Melocotón		Cordero
	Ajos		Jamón y Embutidos
	Berenjena		Vinos
	Cerezas		Cerveza Artesanal
	Conservas agroalimentarias		Quesos
	Truchas		Miel
	Setas		Repostería
	Aceites de Oliva		Licor
	Aceitunas		

málaga

MÁLAGA

La cocina malagueña se caracteriza por la **sencillez de los ingredientes utilizados, la variedad y riqueza de sus platos y su especial sabor**. Todas estas características no son más que el resultado de una óptima utilización de los mejores productos naturales empleados en la elaboración de su extenso recetario y una materia prima de primera calidad reconocida con varias **Denominaciones de Origen: Aceite de Oliva Antequera, Aceituna Aloreña, Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga, Pasas de Málaga y Vinos de Málaga y de las Sierras de Málaga**. Un recetario, por cierto, que se ciñe a la perfección a la **Dieta Mediterránea**.

Tradición y modernidad se dan la mano en una gastronomía que ha sabido combinar sabiamente la **sierra y el mar** en unos platos donde las **verduras, carnes pescados, legumbres y frutas** son los grandes protagonistas. El **gazpacho**, la **ensalada**, el **ajoblanco** (variante malagueña del gazpacho con almendras y uva moscatel) (**VER RECETARIO, PÁG. 266**), **fritura de pescado**, los famosos **espetos** (sardinas ensartadas en juncos que se asan clavándose en la arena frente a unas brasas), los fideos a la malagueña o la **porra antequerana** (**VER RECETARIO, PÁG. 269**), son algunos de los platos que le dan renombre a la buena mesa malagueña. Y se pueden degustar tanto en los restaurantes más prestigiosos como en los más económicos y populares. La **Costa del Sol** posee la **mayor concentración de establecimientos hosteleros** de toda Andalucía.

Gracias a la **importancia** de centros de calidad y prestigio, como la **escuela de hostelería de La Cónsula**, en Málaga han surgido destacados cocineros galardonados con la estrella Michelin como **José Carlos García y Dani García** (junto al gaditano Ángel León son los únicos dos estrellas andaluces), cuya cocina es toda una loa a la gastronomía local, del espeto al gazpachuelo, que ha llegado incluso a exportar a Nueva York. Esta nueva generación de restauradores ha situado a la provincia malagueña en el panorama internacional de la llamada **cocina de autor**.

■ PESCAÍTO FRITO Y ESPETOS

Tan famoso como sus playas y tan apreciado como su clima es el **pescado frito** de la Costa del Sol. Típico de chiringuitos, bares y terrazas, su demanda se dispara en la temporada estival. El **pescado idóneo** para la fritura ha de reunir unas **características esenciales**, características que cumple a la perfección la especie estrella: el **boquerón victoriano**, que se fríe junto a jureles, salmonetes, calamares, chopitos y pijotas. Enharinados y pegados por la cola con otros cinco en graciosa forma de abanico, los boquerones se fríen en aceite para después servirse como boquerones fritos en panojas. Y junto a la fritura, otra obra maestra de la gastronomía malagueña: el **espeto**, la forma tradicional de comer las sardinas en Málaga. En **Benalmádena, Fuengirola o Estepona** y, en general en toda la costa, es fácil encontrar por sus playas, **barquitas sobre la arena donde el pescado ensartado en cañas** se asa al calor de las brasas, lo que les ofrece un sabor especial y único.

El **antiguo barrio de pescadores de Pedregalejo** en la capital malagueña es uno de los mejores lugares donde comer el típico "pescado". Sus restaurantes situados frente al mar, ofrecen la auténtica fritura malagueña junto a otros platos como la **ensalada malagueña**,



■ Espetos de sardinas.



■ Ajoblanco.



■ Cazuela de fideos a la malagueña.



■ Migas.

la **ensaladilla de pimientos** o las berenjenas fritas con miel de caña. La **Carihuela**, en **Torremolinos** es otro enclave magnífico para saborear la cocina marinera y el pescaíto frito que tan magistralmente preparan en los restaurantes de la zona. Además desde Rincón de la Victoria hasta Nerja, innumerables establecimientos ofrecen al visitante otros **platos de tradición marinera**, como la sopa de rape, el pimentón con almejas, el **potaje de jibia**, las **'papas' con raya**, el arroz a la marinera, el atún mechado a la malagueña o la **cazuela de fideos a la malagueña** (VER RECETARIO, PÁG. 280), que es plato no solo casero, playero y campero, sino propio de ventas y mesones de la provincia.

Los llamados **chiringuitos** forman parte de la cultura gastronómica de la provincia y gracias al privilegiado clima de Málaga permanecen abiertos prácticamente todo el año. Estos restaurantes situados junto al mar, en **primera línea de costa**, se convierten en el lugar perfecto para sentarse ante una ración de fritura malagueña acompañada de una cerveza bien fría o un vaso de sangría. Junto a los chiringuitos tradicionales, en la Costa del Sol han ido proliferando otros **más modernos y sofisticados**, con camas balinesas, platos exóticos y deliciosos cócteles. Los encontrarás en el **paseo marítimo de Fuengirola**, la playa de los Álamos en Torremolinos o la siempre distinguida **Marbella**.

■ LA COCINA MÁS TRADICIONAL

El interior y la sierra malagueña aportan el elemento más **tradicional** a la cocina de esta tierra, elaborando succulentos guisos bien condimentados y platos que han ido pasando de generación en generación y ofreciendo al visitante productos de excelente calidad como los **quesos**, la **miel**, los **embutidos** o las **carnes de caza**. Un buen ejemplo son las **migas**, una comida que por sí sola constituye un plato único y suficiente. No dejes de probar también el chivo con almendras, el **potaje de hinojos**, las **gachas**, el potaje de **berzas**, los **callos**, el **conejo al ajillo**, el arroz con **perdiz** y el **plato de los montes**, elaborado con huevos y patatas fritas, lomo en manteca, morcilla, chorizo y pimientos fritos.

Entre los platos autóctonos con los que se identifica la tierra malagueña está sin duda el **Ajoblanco**, una reconfortante sopa fría que

es característica de la zona de la **Axarquía**. Su ingrediente principal es la **almendra** y se sirve con **uvas moscatel**, consiguiendo de esta manera una mezcla única con el dulce de la uva y lo amargo de la almendra. Su popularidad hace que localidades como **Almáchar** celebren fiestas con degustaciones de este plato. La **ensalada malagueña** (patatas hervidas, bacalao, naranjas, huevo duro, aceitunas, cebolla y aceite de oliva), el **gaspachuelo** o la **porra antequerana** (una variante del gazpacho que se suele servir muy fría, acompañada de atún, jamón serrano cortado en daditos y huevo duro) (VER RECETARIO, PÁG. 269) resultan idóneos para iniciar una comida.

La **cultura de la huerta** predomina en el Valle del Guadalhorce desde épocas ancestrales, procediendo de sus fértiles tierras los productos frescos que sustentan su gastronomía, de profundas raíces rurales. Las **berzas**, la **porra** y las peculiares **sopas** de esta comarca malagueña son algunos platos surgidos de esa tradición hortelana. En Álora se celebra en octubre el **Día de las Sopas Perotas**, un plato tradicional de las gentes del campo que se elabora con pan, tomate, cebolla, pimiento, ajo, hierbabuena, azafrán y pimienta molida. Durante la época de floración, los **naranjos** impregnan con el olor a azahar buena parte de esta zona malagueña, destacando **Coín**, que le dedica incluso una **jornada festiva a la naranja**. Los **cítricos** son además la base de platos como el **mojete de Alhaurín el Grande** o las **sopas cachorreñas** de Cártama, que se cocinan con bacalao, hortalizas y aceite de oliva.

Los **productos procedentes de la matanza del cerdo** ocupan un destacado papel en la cocina serrana. El **chorizo**, la **morcilla** o los **chicharrones**, acompañados del pan de cortijo, son un auténtico placer en municipios como Villanueva de Tapia, Cuevas de San Marcos o Villanueva del Rosario. En la Sierra de las Nieves las frutas, hortalizas y legumbres se combinan a la perfección con la **carne sazónada con plantas aromáticas** del monte, dando lugar a recetas como el **conejo al ajillo** o el **chivo a la pastoril**. En los pueblos con sabor andaluz de la **Serranía de Ronda**, la gastronomía se adapta a las **estaciones del año**. Los guisos con hierbas silvestres y el gazpacho son habituales en épocas cálidas, mientras que los potajes, ollas, calderetas y menestras se reservan para el frío.



■ Porra de Antequera.



■ Chorizo al vino.



El vino 'Málaga' se caracteriza por su amplia gama de colores, de aromas y sabores.



Museo del Vino en Mijas.

■ ■ VINOS Y PASAS DE MÁLAGA

La cultura del vino tiene en Málaga una relevancia reconocida, contando el territorio con tres Denominaciones de Origen: 'Málaga' para vinos de licor y naturalmente dulces, 'Sierras de Málaga' y 'Pasas de Málaga'. La fama del Vino de Málaga era conocida hasta en la corte rusa ya que en 1791 el embajador de España en Moscú obsequió a la Emperatriz Catalina II de Rusia, con unas cajas de vino y fue tal la admiración que le causaron, que eximió de impuestos a todos los caldos de Málaga que llegaron a Rusia.

El vino 'Málaga' se caracteriza por su amplia gama de colores, de aromas y sabores. Colores desde el amarillo hasta el negro; aromas florales y frutales, en los vinos más jóvenes, y complejos en los vinos añejos y trasañejos; y sabores que van desde los varietales a los propios de los vinos muy envejecidos, y desde los secos a los dulces, permiten elegir un Málaga de acuerdo con nuestro gusto para cada momento. En la cocina es un buen aliado, siendo otras de sus utilidades gastronómicas más recomendadas la coctelería y la fabricación de helados.

La DOP 'Sierras de Málaga', en la que se distingue la subzona tradicionalmente denominada Serranía de Ronda, ampara los vinos blancos, tintos y rosados que vienen a complementar la oferta vinícola malagueña con vinos naturales y con un gran despliegue de aromas. Los tintos son vinos con cuerpo, bien estructurados, en los que predominan los sabores y aromas minerales del terruño. Ideales con carne de cerdo ibérico, venado, codorniz y con quesos curados. Los vinos blancos son vinos de colores amarillos, pálidos de aroma varietal, elegantes y nítidos, de sabor amaratado y fresco con tonos ácidos. Encajan perfectamente con pescados y verduras.

Las tradicionales "Pasas de Málaga" son obtenidas como resultado del secado al sol de la uva variedad Moscatel de Alejandría, también denominada Moscatel Gordo o Moscatel de Málaga. Las dos zonas donde se concentra su producción son la Axarquía, con localidades como Moclinejo, Almáchar, El Borge, Cútar, Comares y Totalán; y



Vinos DOP "Sierras de Málaga".

en el extremo opuesto occidental del litoral malagueño, una zona de viñedos que tienen el municipio de Manilva como centro de la actividad vitícola.

En torno a la cultura del vino en la provincia malagueña se desarrollan numerosas actividades enoturísticas y gastronómicas que van desde la visita a las numerosas bodegas enclavadas por todo el territorio hasta museos temáticos como el Museo del Vino de Málaga, el Centro de Interpretación del Vino-Bodegas Sangre de Ronda, el Centro Integral del Vino "Serranía de Ronda" o el Museo de la Pasa de Almáchar (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 195). Algunas de estas actividades se incluyen en la Ruta de los Vinos y Bodegas de la Serranía de Ronda (VER RUTAS GASTRONÓMICAS, PÁG. 254), que transcurre por los municipios de Ronda y Arriate, de gran tradición vinícola.

■ ■ ACEITES Y ACEITUNAS

La comarca de Antequera cuenta con una gastronomía saludable, exquisita y natural, cuyo secreto está en el aceite de oliva elaborado en estas tierras que posee Denominación de Origen 'Antequera'. Con este oro verde se cocinan las hortalizas y cereales cultivados en la vega antequerana dando lugar a platos como la popular porra antequerana (VER RECETARIO, PÁG. 269), las migas y los famosos dulces fabricados artesanalmente en los conventos de clausura. Además con él se fríe la perdiz, se guisa el conejo y se aderezan las ensaladas. El desayuno, además, no se concibe en Antequera sin un tierno mollete con aceite.



La principal variedad de olivo de la DOP Antequera es la autóctona Hojiblanca, que supone más del 90% de la producción y que



La 'Aceituna Aloreña de Málaga' posee su propia DOP y es un elemento imprescindible en el **picoteo gastronómico malagueño**.

presenta unos **aceites equilibrados**, ni excesivamente amargos ni tampoco demasiado dulces, lo que le ha valido una gran aceptación entre los consumidores. Una buena forma de conocer la cultura del olivo en la comarca es visitando el **Museo Hojiblanca-DCOOP en Antequera (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 195)**, que muestra un recorrido por las diferentes etapas de la historia a través de los instrumentos que en cada una de ellas utilizó el hombre en la obtención del aceite.

Y del aceite nos vamos a la aceituna, pero no una cualquiera sino a la única aceituna andaluza que posee Denominación de Origen: '**Aceituna Aloreña de Málaga**'. Su zona de producción está perfectamente delimitada por una cadena montañosa que ha determinado que en la misma se den unas condiciones climatológicas y edafológicas muy peculiares, propicias para su cultivo. En el **Archivo del Puerto de Málaga** hay documentos de principios del siglo XX que evidencian la gran cantidad de kilos de aceitunas que se comercializaban desde el puerto hacia lugares como La Habana, Nueva York, Puerto Rico, Santo Domingo o Colombia. Actualmente sus principales mercados son el provincial, el Levante español, Centro norte de España, el Centro europeo, así como Estados Unidos y Argentina. No elementos imprescindibles del **picoteo gastronómico malagueño**.

FRUTAS Y CASTAÑAS

La introducción desde hace años en toda la comarca de la Axarquía de numerosos **cultivos subtropicales** (aguacates, chirimoyas, mangos, papayas....) y de cultivos de invernadero ha aportado una **gran riqueza a la gastronomía** tradicional, hasta tal punto que ya no se concibe la cocina típica de la zona sin pensar en estos productos. Entre las **frutas** más destacadas de la provincia destacan la **Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga**, con Denominación de Origen y zona de producción delimitada a los municipios de Algarrobo, Frigiliana, Nerja, Torrox y Vélez-Málaga; el **níspero de Sayalonga** (con el que se elaboran licores, nísperos en almíbar, confituras, e

incluso, **miel de níspero**) y la conocida como patata de Málaga, la **batata**, que sencillamente asada entre brasas constituye un buen sustituto del pan. Bañada en almíbar líquido o recubierta de almíbar seco se ha convertido en una delicia de la confitería malagueña.

Pujerra se presenta a su vez como la capital andaluza de la **castaña**. La economía de este pueblo apartado gira en torno a la cosecha de la castaña, contando con una planta de procesamiento propia e incluso **con una fiesta** dedicada a dicho fruto. Los castaños crecen en las accidentadas laderas y en los suelos ácidos de la **Serranía de Ronda**. Para obtener castañas de primera categoría es muy importante recolectar y enfriar la cosecha en el mismo día. Las instalaciones de la **Cooperativa de Pujerra «Castañas Valle del Genal»** son un hervidero de actividad después de todo un día de recogida de castañas, cuando los vecinos hacen cola pacientemente con sus coches, todoterrenos, tractores y remolques llenos hasta arriba con la cosecha diaria. Como cabe imaginarse, después de la recolecta se organiza una fiesta: El **Festival de la Castaña o Tostón** que en Pujerra se celebra entre el 1 y el 3 de noviembre. Abundan las castañas asadas, regadas con anís o aguardiente y numerosas delicias gastronómicas con la castaña como ingrediente principal. Todo ello amenizado con música y baile hasta altas horas de la madrugada.



Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga.

La zanahoria morá

Hace una década la zanahoria morada era una gran desconocida para la gran mayoría de la población, salvo para los vecinos de Cuevas Bajas, que han mantenido su cultivo desde hace 13 siglos. Fue entonces cuando empezó a promocionarse con la celebración de la Fiesta de la Zanahoria Morá en este municipio malagueño de la comarca nororiental. Según la tradición del lugar, esta zanahoria de color violeta intenso (con una primera capa morada, otra naranja con vetas y el corazón rojo) fue introducida por los árabes, convirtiéndose ahora en una rareza muy preciada con componentes anticancerígenos, diuréticos, astringentes y al parecer también afrodisíacos.



■ Mantecados artesanales.



■ Roscos de vino.



■ Aguardiente de Ojén.

■ DULCE MÁLAGA

La tradición repostera, de reminiscencias **andalusíes**, también goza de gran fama en esta tierra. Son muchos los dulces elaborados con **almendras**, **castañas** (VER RECETARIO, PÁG. 283), **nueces** y la excelente **miel** que se elabora en los Montes de Málaga. En la localidad de **Colmenar** se enclava el **Museo de la Miel** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 195), en el que se desarrolla una parte de la denominada **Ruta de la Miel**, con visita a las instalaciones y degustación de las principales mieles que se producen en la provincia malagueña. La **Axarquía** posee además la **única Fábrica tradicional de Europa de Miel de Caña** (Frigiliana), con una producción anual de entre 300-400 toneladas que se venden en España, Europa e incluso Israel, con su correspondiente etiquetado en hebreo. Con este producto se acompañan las berenjenas fritas y las tortillas de bacalao y se elabora la **arropía**.

Entre las **especialidad reposteras** malagueñas se encuentran los evocadores bienmesabe de Antequera, las famosas tortas de Ardales, los piononos (VER RECETARIO, PÁG. 285) de Cañete la Real, los

Los "Camperos"

Típicos de las **bocaterías**, **merenderos** o **bares de tapas** y otros **restaurantes** de la provincia son los **bocadillos** denominados "**camperos**" o los "**pepitos**", que constan de un pan redondo y plano de dimensiones mayores que las del mollete, con una base de **jamón cocido**, **queso**, **mayonesa** y **verdura**, y acompañados de gran variedad de ingredientes, especialmente **pechuga de pollo** o **atún**. Generalmente suelen ser **tostados** y **aplanados** en una **tostadora tipo plancha**.

suspiros de Cuevas del Becerro, los mostachones de Vélez-Málaga y, en Ronda, las yemas del Tajo y el piñonate. Estas dulces tentaciones se pueden acompañar de **licores** y **anis**es como la mistela de Arriate y el aguardiente de Jubrique.

Mención aparte merece el **aguardiente de Ojén**. El próspero negocio que arrancara en 1853 Pedro Morales -y que continuó su hijo Andrés- languideció en la década de los 50 de la pasada centuria. Fue tal la fama que alcanzó que el mismísimo **Picasso** lo pintó en uno de sus cuadros ('Bodegón español'). También escritores como **Camilo José Cela** o **Rosalía de Castro** lo mencionaron en algunas de sus obras literarias. E incluso la **maharani de Kapurtala**, la malagueña Anita Delgado, se lo hacía llevar hasta la India, ya que le gustaba agasajar a sus invitados con una copa de este excelente aguardiente de Ojén. Más de 60 años después del esplendor del famoso licor, ha sido la iniciativa de una **empresaria belga** la que recupera de alguna forma el testigo de estos míticos caldos producidos, como antaño, en suelo ojeneto y de manera tradicional. En la **Finca Giralda de Ojén** se está elaborando de forma artesanal un aguardiente de chumbo que se presenta en una **botella de sólido vidrio** que recuerda con su forma y su etiquetado a la misma en la que en su día se embotelló el **Ojén**.

De tapeo

Por su privilegiado clima, la provincia de Málaga se configura como un destino idóneo para el **tapeo** culinario. Si te gusta probar diferentes platos o si quieres conocer la diversidad y calidad de la cocina malagueña, no puedes dejar de degustar las **típicas tapas** que encontrarás en bares y restaurantes de cada uno de los municipios de esta provincia. Variadas, tradicionales o creativas, sencillas o elaboradas, las tapas malagueñas puedes tomarlas acompañadas de una **cerveza**, **refresco** o **vino de Málaga** a cualquier hora del día. Pueden ser sencillas como la **pipirrana** (VER RECETARIO, PÁG. 268), **boquerones en vinagre** (VER RECETARIO, PÁG. 271), **queso** o **jamón serrano**; un poco más elaboradas como la **ensaladilla rusa**, las **albóndigas** con tomate, la **paella** o el típico **pescado frito**; verdaderas muestras de **guisos** como los **callos** o pequeñas muestras de la **cocina creativa** que ocupa también un lugar importante en nuestras mesas.





BODEGAS VISITABLES

(ADSCRITAS A LA RUTA DEL VINO
Y LAS BODEGAS DE LA SERRANÍA DE RONDA)

ARRIATE

BODEGA VETAS

Camino Nador. Finca El Baco
Tel. 647 177 620
info@bodegavetas.com
www.bodegavetas.com  

GAUCÍN

BODEGA CEZAR

Finca Buenavista
Tel. 650 240 800 - 952 117 169
jmcozar@hotmail.com
www.vinosdegaucin.com 

RONDA

BODEGA CONRAD

Ctra. Ronda - El Burgo, km 4
Tel. 652 853 196
conrad@vinosconrad.com
www.vinosconrad.com 

BODEGA CUESTA DE LA VIÑA

Carretera Montecorto - Ronda, km 21,6
Tel. 629 589 336
bodegacuestalavina@gmail.com

BODEGA DESCALZOS VIEJOS

Finca Descalzos Viejos - Partido de los Molinos
Tel. 952 874 696
info@descalzosviejos.com
www.descalzosviejos.com  

BODEGA DOÑA FELISA

Cordel del Puerto Quejigal, s/n
Tel. 951 166 033
g.alonso@chinchillawine.com
www.chinchillawine.com  

BODEGA EXCELENCIA

Cordel del Puerto del Quejigal.
Tel. 952 870 960
administracion@bodegasexcelencia.com
www.bodegasexcelencia.com  

BODEGA F. SCHATZ

Finca Sanguijuela, s/n.
Tel. 952 871 313
bodega@f-schatz.com
www.f-schatz.com  

BODEGA GARCÍA HIDALGO

Partido Rural "Los Molares", s/n.
Llano de la Cruz.
Tel. 660 487 284
info@bodegasgarciahidalgo.es
www.bodegasgarciahidalgo.es 

BODEGA KIENINGER

Huerta El Corchero, Los Frontones, 67
Tel. 952 879 554
martinckieninger@gmail.com
www.bodegakieninger.com 

BODEGA LOS AGUILARES

Paraje Cortijo el Calero, s/n
Tel. 952 874 457
bodega@cortijosaguilares.com
www.cortijosaguilares.com 

BODEGA LUNARES-LOS BUJEOS

Carretera Ronda-El Burgo, km 1,2
Tel. 649 690 847
vinos@bodegaslunares.com
www.bodegaslunares.com  

BODEGA JOAQUÍN FERNÁNDEZ

Finca Los Frutales. Paraje Los Frontones
Tel. 951 166 043
info@bodegajf.com
www.bodegajf.com  

BODEGA LA MELONERA

Paraje de los Frontones. Camino Ronda-Setenil, s/n
Tel. 660 487 284
info@lamelonera.com
www.lamelonera.com 

BODEGA MOROSANTO

La Cimada. Ctra. Arriate-Setenil, 1'6
Tel. 692 187 616 - 662 671 111
enoturismo@bodegasmorosanto.com
www.bodegasmorosanto.com 

BODEGA VILORIA

Cordel del Pto. del Monte al Puerto del Quejigal, s/n. Ronda La Vieja.
Tel. 647 648 134 - 667 957 680
bodegasviloriam@hotmail.es
www.bodegasviloriam.com



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

MUSEO DEL PAN

C/ Cruz, 9 y 17 - Alhaurín el Grande
Tel. 952 490 832 - 952 595 349
info@elcolmenero.com
www.elcolmenero.com

Se trata del único de sus características que existe en España y en él podemos hacer un recorrido por el mundo del pan, el cultivo del cereal, la molienda, la maquinaria empleada en las panaderías, visitando además la recreación de una panadería de principios de siglo. El Museo cuenta también con un aula para 30 personas, cafetería, tienda y cuatro obradores.

MUSEO DE LA PASA

Plaza del Santo Cristo, 5 - Almáchar
Tel. 952 512 002
ayuntamiento@almachar.es

El Museo de la Pasa trata de mostrar el trabajo de la elaboración de la pasa. Está ubicado en una casa de principios de siglo que recrea el ambiente de la época. Entre los aperos expuestos destaca unas tijeras de podar de los primeros años de siglo, un azadón, un hacha, una carbura, para alumbrarse de noche en el campo, o un calzado de labrador de los años 20. En su interior también se puede admirar una colección de litografías que reproducen diferentes envases publicitarios de la historia de la comercialización de la pasa.

MUSEO HOJIBLANCA-DCOOP

Ctra. de Córdoba, s/n - Antequera
Tel. 952 841 451
museo@dcoop.es
www.dcoop.es

El Museo Dcoop (Hojiblanca) tiene como fin la recuperación y exposición pública del patrimonio oleícola de la comarca de Dcoop. Para ello se han recuperado tres molinos de los siglos I, XVII y XIX. El primero de ellos, el más antiguo (del que apareció la sala de prensado, el trujal y la piedra de contrapeso, reconstruyéndose también la prensa de madera) demuestra la importancia de la oleicultura en la comarca durante la época romana. En el exterior podemos visitar una piedra de contrapeso romana, una prensa de fundición cordobesa y un parque de variedades con 75 tipos de olivos algunos de ellos extranjeros.

MUSEO DE LA MIEL

C/ Pósito 1 - Colmenar
Tel. 952 718 030
museo@museodelamiel.com
www.museodelamiel.com

El Museo acerca al visitante al mundo de las abejas y la apicultura. Dispone de paneles explicativos, siete pantallas de gran tamaño, y se han reproducido a gran escala panales de las colmenas y una abeja de más de dos metros. Gracias a las aportaciones y cesiones de apicultores socios de la Asociación Malagueña de Apicultores, que ideó y diseñó el proyecto y es la encargada de su gestión, el museo dispone de una importante colección de piezas vinculadas a la actividad apícola, como libros de apicultura del siglo XVIII, colmenas y herramientas utilizadas en el manejo de colmenas y extracción de miel el pasado siglo. Bajo petición, y sin coste, se puede realizar un taller de velas de cera de abeja.





■ ECOMUSEO LAGAR DE TORRIJOS

Carretera Colmenar, C-345 (Parque Natural Montes de Málaga) - Málaga
Tel. 951 042 100

El edificio, que data de 1843, representa el prototipo de casa lagar de los Montes de Málaga. El visitante podrá conocer con todo detalle en su interior el proceso de elaboración artesanal de los exquisitos caldos que dieron fama a la comarca. Además, pueden visitarse las dependencias donde se encuentran hornos para la cocción de pan, un molino de aceite e incluso la vivienda.

■ MUSEO DEL VINO

Plaza de los Viñeros, 1 - Málaga
Tel. 952 228 493

info@museovinomalaga.com

www.museovinomalaga.com  

Situado en el rehabilitado Palacio de Biedmas (siglo XVIII), este centro interactivo para la divulgación de la cultura vitivinícola cuenta con más de ochocientos metros cuadrados que albergan la zona expositiva y de interpretación, mostrando más de 400 piezas antiguas de calidad cromolitográfica, distribuidas en un orden temático: etiquetas de botella, carteles y estampaciones publicitarias para vino y pasas, cabeceros de barrilería, bocetos y perfiles, estuchería y cobertura pasera y piedras litográficas que transportan al visitante hasta la tradición más antigua de los malagueños en sus bodegas, durante los siglos XIX y principios del XX.

■ MUSEO DEL AGUARDIENTE

C/ Charcas - Ojén

El Museo del Molino de Ojén ha cedido una de sus salas al aguardiente ojeneto con el objeto de dar valor a uno de los embajadores más representativos del municipio a lo largo de su historia. El Museo del Aguardiente incluye una serie de paneles informativos con la historia del licor y su leyenda, con fotografías de etiquetas provenientes de todos los rincones del planeta, afiches, botellas antiguas, etc.

■ CENTRO INTEGRAL DEL VINO "SERRANÍA DE RONDA"

C/ Dolores Ibárruri, 8 - Ronda
Tel. 952 878 982

centrovinoronda@gmail.com

Este Centro ocupa los antiguos depósitos de agua subterráneos que tenía la ciudad en el siglo XIX y consta de 2.550 metros cuadrados, que albergan una zona expositiva y formativa, una bodega experimental y un espacio dedicado al enoturismo.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE VINOS - BODEGAS SANGRE DE RONDA

C/ José María González Campos, 2 - Ronda
Tel. 952 879 735 - 607 661 900

recepcion@bodegaslasangrederonda.es

www.museodelvinoderonda.com 

En su colección permanente se distribuyen diferentes espacios temáticos que muestran desde el arte de la Tonelería y una muestra de contenedores de vino, hasta sala de aromas (con recipientes con más de 40 fragancias para que el visitante las descubra), sala de fermentación, sala de trasiego y sala durmiente. Además de la exposición, incluye Aula de Cata, Enotienda y Taberna andaluza. Ofrece además un amplio abanico de experiencias: visita con degustación, visita con cata comentada, visita con cata técnica, cursos de iniciación a la cata, experiencias enoturísticas y tapas y almuerzos bodegueros. Y además a pocos minutos del Centro se ubican los viñedos La Sangre de Ronda, todo ello enmarcado por un paisaje emblemático.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL AZÚCAR

Antiguo Ingenio Ntra. Sra. del Carmen - Torre del Mar (Vélez-Málaga)
Tel. 952 559 100 - 952 500 100

Este equipamiento, que se ubica en la antigua fábrica azucarera 'Nuestra Señora del Carmen' de Torre del Mar, alberga un museo y centro de interpretación dedicado a la historia del cultivo de la caña de azúcar y los procesos de transformación de este producto no solo en Vélez-Málaga sino en toda la comarca de la Axarquía, una actividad que en su día fue motor de desarrollo económico.



TURISMO GASTRONÓMICO

■ SPANISH FOODIE TOURS S.L.

Ctra de Coín, 76 - Málaga
Tel. 650 223 338

info@malagafoodietours.com

www.malagafoodietours.com 

Empresa de turismo gastronómico que ofrece tours gastronómicos y culturales en Málaga desde un punto de vista diferente, además de talleres y cenas maridaje.





sevilla

SEVILLA

La riqueza y variedad gastronómica de la provincia sevillana tiene su origen en la **combinación perfecta de la cocina tradicional andaluza y la moderna cocina mediterránea**. Esa base mediterránea se plasma en el uso de **aceites de oliva** de una calidad suprema, como los que se amparan bajo la **DOP Aceite de Estepa**; mostos y vinos como los que se producen en la zona del Aljarafe y Lebrija o aquellos que son reconocidos con el distintivo de **Vinos de la Tierra**; una gran variedad de **frutas y hortalizas** frescas, **arroz** de las marismas, legumbres, carnes de caza mayor y menor y **jamón y embutidos** de la Sierra Norte.

Entre las **verduras** que se utilizan en los fogones de las cocinas hispalenses el rey es el tomate; y si hablamos de **tomates** en Sevilla tenemos que mencionar por su excepcional calidad y sabor el que da la tierra de **Los Palacios y Villafranca**. Es la base de cualquier buen **refrito**, que da sentido a la mayor parte de los guisos que se hacen por la provincia. Pero también es producto principal en platos como el **gazpacho**, el salmorejo (**VER RECETARIO, PÁG. 270**), el **tomate aliñado**, el tomate frito, el **picadillo** y la **sopa de tomate**. Otro elemento esencial en la mesa de la provincia es el **pan** con una larga tradición artesanal, al que suma una variada repostería, con delicias como los mantecados y polvorones de Estepa, mostachones de Utrera o las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta, que se pueden acompañar de los **anisados de Cazalla**.

El **recetario sevillano es largo e imaginativo**, y no hay mejor manera de aproximarse a él que probando pequeñas porciones de su cocina a modo de **tapa**, una costumbre culinaria muy habitual en toda la provincia que no está reñida con el buen comer. Así, acompañados de una **cervicita fría en tanque de salmuera** podremos degustar, en cualquiera de los establecimientos repartidos por su geografía, **platos tan exquisitos** como la ternera a la sevillana, los huevos a la flamenca (**VER RECETARIO, PÁG. 268**), las berenjenas fritas con miel, los soldaditos de pavía o pavías de bacalao (**VER RECETARIO, PÁG. 273**), el menudo, la cola de toro guisada y el arroz con pato (**VER RECETARIO, PÁG. 279**), por nombrar solo algunos.

LA DESPENSA DE LA SIERRA

El **cerdo ibérico**, las **setas** y las **carnes de caza** son los tres pilares de la gastronomía tradicional de la Sierra Norte de Sevilla, componiendo platos llenos de sabor. El **jabalí**, el **venado** (**VER RECETARIO, PÁG. 276**) y el **ciervo** se preparan en guisos potentes como **calderetas**, **adobos** o para hacer **embutidos** (sobre todo para chorizos), mientras que piezas de **caza menor** como las liebres, conejos, palomas, faisanes, perdices, codornices o patos pasan a las cazuelas, **paellas o brasas** para ser degustadas de mil y una forma: conejo asado, esca-beches, **patés** de perdiz o faisán, arroz caldoso con pato.

En la Sierra Norte, donde se cultivan también las **castañas**, se dan las condiciones óptimas para que el **cerdo ibérico** alcance su plenitud, protagonizando su propia **Ruta del Ibérico** (**VER RUTAS GASTRONÓMICAS, PÁG. 236**). Desde la alimentación a base de las bellotas de las encinas hasta el aire serrano básico para que los derivados, los **embutidos**, los **jamones** y **paletillas**, se sequen como es debido. Su influencia en el recetario provincial es importantísima, formando parte del clásico **cocido sevillano**, de sus **croquetas** y **pringás**, de las famosas **mantecas de lomo**, de las **migas** y hasta de un plato típicamente sevillano como es el **huevo a la flamenca**, en el que no pueden



■ Carrillada ibérica.



■ Cerdos ibéricos, Cazalla de la Sierra.



■ Asado de retinto en Utrera.



■ Huevos a la flamenca.

faltar unas buenas lonchas de jamón serrano y unas rodajitas de chorizo. A la brasa, no se deben dejar de probar piezas como la presa, la pluma o el secreto. El solomillo mejor guisado, mientras que el jamón es buen acompañante en **revueltos** y **salmorejos** (VER RECETARIO, PÁG. 270) o bien protagonizando platos de chacina acompañado de la reclamada **caña de lomo**, el **morcón** o la **morcilla serrana**.

En el terreno de las **setas**, no cuesta mucho encontrar tras las lluvias otoñales setas de cardos, champiñones, boletus, faisanes de alcornoque y jara, setas de álamo y tanas. Hechas simplemente a la **plancha** conservan todo su sabor y están riquísimas tanto como plato principal como de guarnición de otros productos. En la **Vía de la Plata**, destacan también tres poblaciones por su riqueza micológica: **El Ronquillo**, con sus gurumelos que se pueden preparar en arroces (VER RECETARIO, PÁG. 279) o en fritada; **Villamanrique de la Condesa** (donde es posible encontrar las criadillas de tierra, una especie de hermana «pobre» de la trufa blanca) y **Aznalcóllar**, con sus niscalos (guisados con patatas), tanas o tontullos.

En estas comarcas serranas y en poblaciones como **Castilblanco de los Arroyos**, Guillena o Castilleja del Campo se concentra la **producción quesera** de la provincia. El queso tradicional por excelencia de Sevilla se elabora básicamente con **leche de cabra**, aunque hay productores que la combinan con leches frescas de vaca y oveja. El **queso fresco** es idóneo como entremés acompañado de un chorreón de miel o un salazón y también en ensalada. Con el **semicurado** se gratinan verduras como la berenjena y se elaboran salsas para acompañar a las carnes. Y, finalmente, el **queso curado** resulta idóneo cortado bien fino y acompañado de un buen vino de la tierra. En Castilblanco, la **Quesería Huerto del Cura** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 215) y **Postres y Lácteos Mare Nostrum** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 215) ofrecen visitas guiadas, talleres y catas, mientras que en El Real de la Jara hace lo propio la empresa **Quesos El Real** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 215).

■ VINOS Y LICORES

El vino se ha convertido en uno de los **recursos turísticos** más importantes de la provincia de Sevilla. Importante zona vinícola desde la Antigüedad, será con la llegada del **mundo romano** cuando, primero, el cultivo de la viña y la producción de vino se generalice, y segundo, el consumo del vino se sociabilice. Con el **Descubrimiento de América**, el comercio de los vinos andaluces y, sobre todo sevillanos, experimentará un gran auge, siendo consumidos por el pueblo y la nobleza. Tras unos siglos de retroceso debido a plagas como la de la filoxera del s. XVIII y por la competencia con otros vinos como los del marco de Jerez, la industria vinatera sevillana está recuperando en la actualidad su esplendor.

Si hablamos de vinos, licores y anisados, en Sevilla tenemos tres grandes y principales comarcas que referenciar: el Aljarafe, Bajo Guadalquivir y Sierra Norte. Por ellas discurre la **Ruta de los Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla** (VER RUTAS GASTRONÓMICAS, PÁG. 257), que permite conocer de primera mano viñedos e instalaciones de bodegas y destilerías, aglutinando empresas vinculadas a la industria del vino, los licores y la gastronomía.

En **El Aljarafe**, es el triángulo entre **Espartinas**, **Umbrete** y **Villanueva del Ariscal** donde actualmente se establece el eje de mayor producción de la joya de la zona: el **famoso mosto**, un vino blanco joven, turbio, de baja graduación entre 10 y 12 grados, muy suave y ligero. Abastece la mayor parte de **tabernas**, **tascas**, **bares** y **mesones de la capital andaluza** y sus **alrededores** y se empieza a consumir a partir del mes de noviembre.



Una de caracoles

En Sevilla y prácticamente en toda Andalucía, los caracoles se convierten en primavera en una de las tapas o aperitivos más demandados. Si en sus orígenes eran recolectados por los hombres del campo que sobrevivían con lo que encontraba, hoy esta tradición se ha perdido, exportándose casi todos de Marruecos. Destacan, no obstante, los caracoles de Lebrija, los blanquillos, más grandes y sabrosos que los llegados del norte de África.



■ Umbrete, vendimia.



■ Destilería de licores, Cazalla de la Sierra.



■ La geografía hispalense que destacan por su variedad y riqueza en la producción y exportación de aceite de oliva y aceitunas de mesa



■ La calidad del aceite hispalense ha sido reconocida con la Denominación de Origen 'Estepa'.



■ La aceituna es toda una institución como aperitivo, aliña, y como ingrediente o aderezo.

Otra de nuestra comarca de tradición vinatera es la del **Bajo Guadalquivir**, sobre todo en tierras de **Los Palacios y Villafranca**, con su Indicación Geográfica Protegida **Vinos de la Tierra 'Los Palacios'**, y especialmente en **Lebrija y El Cuervo**, que tiene su propia **Denominación de Origen Vinos de Calidad 'Lebrija'**. Aunque se elaboran vinos blancos jóvenes, la producción principal va dirigida a los **vinos generosos**, al estilo de los finos y manzanillas de Jerez y Sanlúcar, y olorosos y dulces, algunos de ellos reconocidos e incluso galardonados. El oloroso es especialmente apreciado en la cocina, sobre todo para los guisos de carnes.

Con unas tierras y un clima muy propicios para el cultivo de la vida, en la **Sierra Norte** se están elaborando unos vinos de calidad, **tintos y blancos jóvenes y de crianza** sometidos a la dulzura y al sosiego del roble. Son caldos elaborados además mediante una **agricultura ecológica**, con nuevas técnicas de vinificación y modernas prácticas enológicas, dando como resultado unos vinos donde el terruño se expresa con autenticidad, llenos de **aromas y sabores genuinos**.

Las localidades de **Cazalla de la Sierra y Constantina** son una buena prueba de la tradición de elaboración de anisados y licores en la provincia, con empresas familiares que coparon este mercado a nivel nacional, principalmente en los siglos XIX y XX. De hecho, la provincia llegó a tener unas 200 destilerías. En la actualidad, alrededor de una decena han recogido el legado y testigo, manteniendo viva la tradición de sus antepasados, pero adaptándose a los nuevos tiempos, recorriendo una amplia gama de **productos y sabores** que van desde los tradicionales **anisados, licor de guindas, orujo y licor de hierbas**, a las nuevas influencias como vodka caramelo, ron, crema de guindas, licor de chocolate y ginebra. En Carmona, Pruna y Fuentes de Andalucía también hay destilerías que ofrecen inmejorables licores desde hace décadas.

■ EL ACEITE Y LA ACEITUNA DE MESA

El olivo, el aceite y las aceitunas son consustanciales a la historia y cultura de la provincia sevillana. La calidad de su oro líquido ha sido reconocida con la **Denominación de Origen 'Estepa'**, mientras que la **Indicación Geográfica Protegida 'Aceituna Sevillana'**, solicitada por el sector, está ya en trámite. La **Ruta del Aceite y la Aceituna de Mesa (VER RUTAS GASTRONÓMICAS, PÁG. 222)**, recorre **cuarenta y tres municipios** de la geografía hispalense que destacan por su variedad y riqueza en la producción y exportación de aceite de oliva y aceitunas de mesa, común denominador de todo el itinerario, salpicado de olivares, almazaras, cooperativas y haciendas monumentales.

Las principales **variedades de aceituna** que ofrece nuestra fértil tierra son la manzanilla, la hojiblanca, la verdial, la gordal, la zorzaleña, la morona y la pico limón. Es toda una institución como **aperitivo**, aliñá, y como **ingrediente y aderezo** funciona muy bien en ensaladas, ensaladillas, pistos, con carne de caza e incluso con pescados.

Sevilla es la tercera provincia productora de aceite de oliva a nivel nacional. A los aceites amparados por la **DOP Estepa** se suman otros de gran calidad como los de la Sierra Sur, los aceites de reconocida calidad de **Pruna y Coripe**, vinculados a la Denominación de Origen de la Sierra de Cádiz. Resulta también inevitable referirnos a la excelente producción que sale de la **Sierra Norte** (unos aceites aceites intensos con aromas a frutas y hierbas de la sierra, con un sabor afrutado y armónico), los aceites de **Gerena**, en la Vía de la Plata, **Dos Hermanas** y su poderío productor en la comarca Guadalquivir-Doñana, y cómo no, el aceite de **Osuna**, donde se enclava la **Cooperativa Santa Teresa (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 215)**, la primera empresa olivarera homologada por la Consejería de Agricultura de la Junta Producción Integrada de Aceite de Oliva, con su producto estrella: el Aceite de Oliva Virgen Extra 1.881 "Alta Selección".

EL ARROZ MARISMEÑO

En el sur de la Península es donde se concentran actualmente los mayores índices de producción de arroz, hasta el **60 % del total nacional**, siendo las **Marismas del Guadalquivir**, en la provincia de Sevilla, la zona de mayor producción arrocera del país con un 40% del total, destacando los municipios de Isla Mayor, Los Palacios y Villafranca, Puebla del Río, Utrera, Lebrija, Aznalcázar y Villamanrique de la Condesa. Estas localidades y algunas otras integran la **Ruta del Arroz de la provincia de Sevilla** (**VER RUTAS GASTRONÓMICAS, PÁG. 228**), un recorrido por la **naturaleza, el patrimonio, las fiestas y la gastronomía** de los **doce pueblos** de la Comarca Guadalquivir-Doñana y cuyo denominador común es el **cultivo del arroz** y la presencia del **río Guadalquivir** a su paso hasta la desembocadura en Sanlúcar de Barrameda.

Aunque fueron los árabes los que introdujeron este cereal en la Península y también en la provincia, no será hasta el s. XX cuando el cultivo de arroz se consolide en el territorio sevillano, sobre todo después de la Guerra Civil, para cubrir el déficit alimenticio tras el conflicto. Es ahora cuando se produce también la llegada de **numerosas familias valencianas** que se establecieron definitivamente en la zona marismeña para trabajar el arroz, llevando a cabo un auténtico proceso de transformación e influyendo decisivamente en la **gastronomía local**.

El **río Guadalquivir** da vida a los arrozales y proporciona **abundantes elementos** para elaborar unos platos típicos que han perdurado a través de los años: los **albures** en salazón, el arroz con pato (**VER RECETARIO, PÁG. 279**), los boquerones rellenos, **camarones, cangrejos** de río con tomate, colas de cangrejo al ajillo y en salsa, anguilas, paellas, puchero valenciano, sopa de ganso y tortilla de camarones,



Arroz marismeño.

entre otros. El **arroz** adquiere en la comarca altura gastronómica, ofreciendo al visitante **recetas tan singulares y variadas** como el que se cocina en Aznalcázar con gurumelos (**VER RECETARIO, PÁG. 279**), el marinero de San Juan de Aznalfarache, el arroz con gallina de Las Cabezas de San Juan, el puchero de arroz y garbanzos de Dos Hermanas, el arroz con camarones de Coria, el **arroz con caracoles** de Lebrija, o, hacia la Isla, el que inventaron los guardas de Doñana, el **arroz con pato** (**VER RECETARIO, PÁG. 279**) o, uniendo a dos “enemigos” en principio, el **arroz con cangrejos**.

Entre las actividades turísticas vinculadas a este producto culinario se encuentran las visitas a las empresas arroceras (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 212**) **Arrocerías Herba** en San Juan de Aznalfarache (la mayor envasadora de arroz andaluza) y **Arrozúa Sociedad Cooperativa Andaluza** en Isla Mayor, además del recorrido ecoturístico que ofrece la **Finca Veta la Palma** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 210**), explotación agrícola, ganadera y de acuicultura enclavada en el Espacio Natural de Doñana.

LA REPOSTERÍA SEVILLANA

La tradición árabe de la repostería sevillana se apoya en la miel de las excelentes colmenas de la provincia para la elaboración de postres y dulces tan representativos como los pestiños (**VER RECETARIO, PÁG. 285**), torrijas (**VER RECETARIO, PÁG. 286**), rosas, piñonates y garrapiñadas. Una producción mielera que se concentra principalmente en la zona de la **Vía de la Plata** y también en la **Sierra Norte**, en municipios como Aznalcóllar, El Castillo de las Guardas, Castilblanco de los Arroyos, Gerena, El Garrobo, El Madroño y El Ronquillo. La comarca ofrece actividades para que el visitante se acerque al mundo de la miel desde sus orígenes en los colmenares, pasando por las fábricas y finalizando con el producto ya envasado que puede ser degustado en catas. La **Cooperativa Sierras Andaluzas** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 215**) de Castilblanco explica en la visita a sus instalaciones todo el proceso de extracción y comercialización de la miel.



Potaje de Semana Santa.

La cocina de Semana Santa

En Sevilla durante la Semana Santa se cocina diferente. El bacalao tiene un papel estelar por encima del resto, convertido en buñuelo, pavia, croqueta o tortillita, hecho albóndigas y formando parte del potaje de vigilia, junto a los garbanzos y las espinacas. Precisamente las verduras, y más concretamente las espinacas o las acelgas, adquieren también un enorme protagonismo en estas fechas, preparadas con un sabroso majado de pan frito, ajo, comino, pimentón dulce y vinagre. Y quedan los postres caseros, las torrijas y pestiños elaboradas en familia.



Mostachones.



Torta de polvorón.

Pestiños, empanadillas y sobre todo la fabricación de sus famosas tortas de aceite, reconocidas como **Especialidad Tradicional Garantizada**, elevan la repostería de **Castilleja de la Cuesta** a la más alta calidad y constituyen una de las industrias más importantes de la villa. Muy conocidas son las Tortas de Aceite de **Inés Rosales** y **Andrés Gaviño** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 212**), empresas que organizan visitas guiadas a sus instalaciones junto con el obrador de **Upita de los Reyes** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 212**) y la empresa repostería astiguitana **San Martín de Porres** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 212**). Muy populares son también los **mostachones de Utrera**, bizcochos aplanados cocinados sobre papel de estraza en horno de leña y, en **Carmona**, la **Torta inglesa**, que debe su nombre al famoso arqueólogo inglés afincado en la localidad sevillana, Jorge Bonsor, que al parecer se aficionó a este dulce de tradición morisca que elaboraba una pastelera muy popular en Carmona.

La **dulcería** que se saborea especialmente en **Navidad** es otra de las señas de identidad de la repostería sevillana, que abastece con sus productos los hogares de todo el país en estas fechas tan señaladas. El **mantecado de Estepa**, que posee **Indicación Geográfica**



Torta inglesa.

Protegida, es quizás el más conocido, pero no podemos olvidarnos de los **roscos de vino**, los **alfajores** y los **polvorones**. **Estepa**, durante la campaña navideña se transforma en una ciudad que vive por y para los mantecados. Rara es la familia que, por tradición, no se dedica a algunas de las labores que se desarrollan en las **numerosas fábricas**, de fuerte carácter familiar, que actualmente se encargan de su producción. Muchas de estas empresas, conscientes del interés turístico que genera su actividad, organizan **visitas guiadas** a sus instalaciones (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 212**), con degustación incluida: **La Estepaña** con su **Museo del Mantecado**, **La Flor de Estepa**, **La Fortaleza**, **Mantecados el Santo**, **Mantecados San Antonio** y **Mantecados La Colchona**. Y si famosos son los productos de Estepa, no son menos conocidos los dulces realizados en toda la provincia por las **monjas**. En la celebración del día de la Inmaculada Concepción, el Arzobispado de Sevilla organiza cada año la **exposición y venta** de estos dulces elaborados por las monjas de los diferentes conventos pertenecientes a la Archidiócesis de Sevilla. Es todo un éxito de crítica y público.

La tabona sevillana

*El pan es uno de los productos estrella en la mesa hispalense, destacando las producciones artesanas de localidades como **Alcalá de Guadaíra** o “Alcalá de los Panaderos”, zona de buen trigo y tradición molinera desde la época de los romanos, El Cuervo (famoso por sus hornos tradicionales de leña), el pan de Burguillos, los molletes de La Luisiana, el pan de kilo, las teleras de Las Cabezas de San Juan, sin olvidar el pan prieto de La Algaba. No se entendería la cocina popular sevillana sin hablar del pan ya que es ingrediente fundamental de gazpachos, porras, ardorias, sopeaos, sopillas y panochas, además de protagonista en postres como las torrijas de Semana Santa (**VER RECETARIO, PÁG. 286**), las gachas o las poleás.*



ACTIVIDADES ECOTURÍSTICAS

■ FINCA VETA LA PALMA

Isla Mayor
Tel. 954 589 237
ecoturismo@vetalpalma.es
www.vetalpalma.es



BODEGAS Y DESTILERÍAS

(ADSCRITAS A LA RUTA DE LOS VINOS Y LICORES)

■ CARMONA

■ DESTILERÍA ANÍS LOS HERMANOS

Finca de Brenes, Ctra. Carmona el Viso s/n - km 0
Tel. 954 191 366
anisloshermanos@gmail.com
www.licorescarmona.com

■ CAZALLA DE LA SIERRA

■ ANISADOS EL CLAVEL

C/ San Benito, 8
Tel. 954 884 019
destileria@delclavel.com
www.delclavel.com

■ BODEGAS COLONIAS DE GALEÓN

Plazuela, 39
Tel. 955 710 092 - 607 530 495
info@coloniasdegaleon.com
www.coloniasdegaleon.com

■ DESTILERÍAS DE CAZALLA

ANÍS MIURA
C/ Virgen del Monte, 54
Tel. 954 884 013
cazalla@caballero.es
www.caballero.es

■ HACIENDA EL DUENDE

Ctra. Cazalla - Guadalcanal, km 3,5
Tel. 954 884 350 -608 544 525
duendejgs@hotmail.com

■ CONSTANTINA

■ ANÍS LA VIOLETERA

C/ Mentidero, 2
Tel. 955 881 662
anislavioletera@anislavioletera.com
www.anislavioletera.com

■ BODEGAS DE FUENTE REINA

Hacienda la Purísima Concepción - Ctra. de Cazalla, km 11
Tel. 955 954 026
info@tintoandaluz.com
www.tintoandaluz.com

■ BODEGA LA MARGARITA

Ctra. Constantina - San Nicolás del Puerto, s/n
Tel. 955 954 187 - 676 848 570
bodegalamargarita-tintozancuo@hotmail.com

■ ESPARTINAS

■ BODEGAS PATACABRA

C/ J. Emilio Fernández. Mora, 3
Tel. 954 113 820 - 606 403 918
www.aytoespartinas.com

■ BODEGAS VINOS BLANCOS DE AUTOR

C/ Mártires de la Iglesia, s/n
Tel. 954 097 354
fragata@vinosfragata.es
www.vinosfragata.es

■ ESTEPA

■ ANÍS BRAVÍO

P.L. Sierra Sur - C/ Ajonjolí, nº7
Tel. 955 913 159
anaf7_stepa@hotmail.com

■ FUENTES DE ANDALUCÍA

■ DESTILERÍAS ANÍS RIGO

C/ Lantejuela, 5
Tel. 954 837 109
anisrigo@hotmail.com
www.destileriasrigo.es

■ LEBRIJA

■ BODEGAS GONZÁLEZ PALACIOS

C/ Consolación 60
Tel. 955 972 785 -955 972 517
bodegas@gonzalezpalacios.com
www.gonzalezpalacios.com

■ LOS PALACIOS Y VILLAFRANCA

■ COOPERATIVA AGRÍCOLA

NUESTRA SEÑORA DE LAS VIEVES
CONSTANTINA
Avda. Utrera, s/n
Tel. 955 810 360
gerente@e-lasnieves.com

■ PRUNA

■ REGUERA

C/ Nueva, 13
Tel. 954 858 014
destileriasreguera@gmail.com
www.destileriasreguera.es

■ UMBRETE

■ BODEGAS F. SALADO

C/ Camino de Mérida, 14
Tel. 955 715 601 - 650 498 449 -
616 666 109
bodegassalado@hotmail.com
www.bodegassalado.com

■ UTRERA

■ DESTILERÍA LA FLOR DE UTRERA

Polígono Industrial La Aurora, C/
Industria, nº 20
Tel. 954 860 159
info@flordeutrera.es
www.flordeutrera.es

■ VILLANUEVA DEL ARISCAL

■ BODEGAS GÓNGORA

C/ Santísimo Cristo de la Veracruz, 59
Tel. 954 113 700
gongora@bodegasgongora.com
www.bodegasgongora.com

■ BODEGAS LORETO

C/ Cristo de la Vera-Cruz, 28
Tel: 954 113 883



DE TAPEO

■ MERCADO GOURMET LONJA DEL BARRANCO

Calle Arjona, s/n
Tel. 954 220 495
www.mercadolonjadelbarranco.com

Junto al Puente de Triana y en un edificio de hierro y cristal diseñado por Gustave Eiffel, es la mayor oferta gourmet de la capital hispalense. Con una capacidad para 2.000 personas, hay unos veinte puestos con una amplia selección culinaria, que incluye pescaito frito, marisco, guisos, charcutería, pollo asado, empanadas, quesos, sushi, pizza, carnes, helados, 'delicatessen', flores y libros, aceites, frutas, arroces, pasteles, vinos y cócteles. Está abierto de 10 de la mañana a 12 de la noche a diario o hasta las dos de la madrugada los fines de semana. También puedes llevarte a casa la comida.





EMPRESAS ARROCERAS

(ADSCRITAS A LA RUTA DEL ARROZ)

■ **ARROZÚA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA**
Lugar Finca Veta La Mora, s/n - Isla Mayor
Tel. 954 777 564
arrozua@arrozua.com
www.arrozua.com

■ **ARROCEERÍAS HERBA**
C/ Real, 43 - San Juan de Aznalfarache
Tel. 954 589 200
www.ebrofoods.es



EMPRESAS REPOSTERAS

■ **CASTILLEJA DE LA CUESTA**

■ **UPITA DE LOS REYES**
C/ Federico García Lorca, 2 - Castilleja de la Cuesta
Tel. 954 160 313
info@upitadelosreyes.com
www.upitadelosreyes.com

■ **ÉCIJA**

■ **SAN MARTÍN DE PORRES, S.L.**
Pl. La Campiña, C/ Navarra, 5. Parcela 67 – Écija
Tel. 954 830 596
www.smporres.com

■ **ESPARTINAS**

■ **TORTAS ANDRÉS GAVIÑO**
C/ Doctor Andrés Gaviño, 2 – Espartinas
Tel. 955 950 284 - 605 919 421
comercial@tortasaceite.es
www.tortasaceite.com

■ **ESTEPA**

■ **LA ESTEPEÑA**
Pol. Ind. Sierra Sur. C/ Almendra, s/n
Tel. 955 912 648 - 955 912 692
info@laestepena.com
www.laestepena.com

■ **LA FLOR DE ESTEPA**

Avda. de Andalucía, 170
Tel. 902 230 231- 955 913 218
www.laflordeestepa.com

■ **LA FORTALEZA**

Pol. Ind. Sierra Sur. Avda. de la Canela, 38
Tel. 955 915 737
info@lafortaleza.net
www.lafortaleza.net

■ **MANTECADOS EL SANTO**

Pol. Industrial Sierra Sur. Av. de la Canela, 35
Tel. 955 912 763
info@el-santo.com
www.el-santo.com

■ **MANTECADOS LA COLCHONA**

C/ Santa Ana, 28
Tel. 954 820 228
info@lacolchona.es
www.lacolchona.es

■ **MANTECADOS SAN ANTONIO**

Pol. Ind. Sierra Sur. Avda. Badía Polesine, 26
Tel. 955 912 866 - 955 912 884
comercial@mantecados-sanantonio.com
www.mantecados-sanantonio.com

■ **HUÉVAR DEL ALJARAFE**

■ **INÉS ROSALES**

Parque Empresarial Vereda de la Herrería, s/n - Huévar del Aljarafe
Tel. 954 756 427 - 670 409 089
info@inesrosales.com
www.inesrosales.com



FÁBRICAS DE EMBUTIDOS Y SECADEROS DE JAMONES

(ADSCRITAS A LA RUTA DEL IBÉRICO)

■ **ALMADÉN DE LA PLATA**

■ **CABALLERO, S.L.**
Olmo, 25
Tel. 954 735 039
www.jamonescaballero.es

■ **ELISA ALONSO**

José Mate, 8 y Granadina, s/n
Tel. 954 735 081
www.elisalonsolatradicciondeliberico.blogspot.com

■ **PIÑERO E HIJOS, S.L.**

Cervantes, 3
Tel. 954 735 038

■ **EL REAL DE LA JARA**

■ **REINA DE LOS ÁNGELES**

Pza. Andalucía, 12
Tel. 954 733 261
www.jamondelreal.com



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

■ **FÁBRICA-MUSEO ARTESANAL ANÍS LA VIOLETERA**

C/ Mentidero, 2 - Constantina. Tel. 955 881 662
anislavioletera@gmail.com
www.anislavioletera.com
Conserva, desde el siglo XVI, el sistema tradicional de destilación en calderas de cobre alimentadas con leña de encina. Entrada gratuita.

■ **MUSEO DEL ANÍS**

Avda. del Mantecado (Pol. Industrial Sierra Sur) - Estepa. Tel. 955 913 159
anisbravio@yahoo.es
Las instalaciones reproducen el ambiente de un antiguo bodegón. Se puede visitar la destilería, donde aún se conserva un bello alambique del siglo XVIII, y asistir en vivo al proceso de elaboración.

■ **MUSEO DEL CHOCOLATE 'CHOCOMUNDO'**

C/ Del Alfajor, 10-12 (Junto a La Despensa de Palacio) - Estepa.
Tel. 955 914 525
info@chocomundo.com
www.chocomundo.com
Nace tras un proyecto de más de 30 años acariciado por sus propietarios: La Despensa de Palacio y dos años de construcción, estableciéndose como uno de los museos del chocolate más importantes España con una gran colección de objetos.

■ **MUSEO DEL MANTECADO LA ESTEPEÑA**

Polígono Sierra Sur, C/ Almendra, s/n - Estepa
Tel. 955 912 648 - 955 912 692
info@laestepena.com
www.laestepena.com
El museo es fiel reproducción del antiguo obrador de confitería. Muestra la forma de elaboración artesanal de finales del siglo XIX, rindiendo homenaje a aquellos hombres y mujeres que fueron pioneros en la fabricación del mantecado.





■ MUSEO DEL ACEITE

Hacienda de la Fuenlonguilla - Avda. de la Fuenlonguilla, s/n - La Puebla de Cazalla. Tel. 954 499 423

turismo@pueblacazalla.com

Enclavado en la Hacienda de la Fuenlonguilla, de 1858, el museo ofrece al visitante un recorrido por el antiguo proceso de extracción del 'oro líquido': el antiguo molino, su almazara, los canales en los que se depositaban las tinajas de aceite, las propias tinajas y 32 paneles informativos. Asimismo es visitable la parte noble del cortijo, lugar donde vivían los antiguos propietarios.

■ MUSEO DE OLIVOS DE LA HACIENDA GUZMÁN

Carretera de Mairena s/n - La Rinconada

Tel. 955 511 777

info@haciendaguzman.com

www.haciendaguzman.com  

Uno de los mayores atractivos de la Hacienda Guzmán es su museo de olivos, un lugar único en el mundo con más de 140 variedades diferentes de olivos, procedentes de los cinco continentes. En la olivoteca se pueden apreciar aceitunas con las formas más diversas, además se dan las condiciones perfectas para la investigación debido a las distintas características y sabores de las variedades. Esta investigación se realiza en la almazara, en la que se puede disfrutar con el proceso de obtención del aceite de oliva.



OLEOTURISMO - VISITAS GUIADAS

(EMPRESAS ADSCRITAS A LA RUTA DEL ACEITE Y LA ACEITUNA DE MESA)

■ ACEITES EL MACACO PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y TRANSFORMADOS, S.L.

Finca Cameros (Ctra. Arahal-Utrera km 5,5) - Arahal

Tel. 954 840 733- 954 840 297

info@elmacaco.com

www.elmacaco.com  

■ OLEICOLA CORIPEÑA, S.C.A.

Avda. Pablo Picasso, 36 - Coripe

Tel. 955 858 575

info@oleocoripe.com

www.oleocoripe.com

■ YBARRA

Ctra. Isla Menor, km 1,8 - Dos Hermanas

Tel. 902 014 555

consumidor@grupoybarra.es

www.ybarra.es  

■ CENTRO CULTURAL DEL OLIVO BASILIPPO

Hacienda Merrha. Ctra. Viso - Tocina (SE-3201), km 2- El Viso del Alcor

Tel. 955 740 695 - 678 881 506

visitas@basilippo.com

www.basilippo.com  

■ OLEOESTEPA

Polígono Industrial Sierra Sur - Calle El Olivo, s/n - Estepa (Sevilla)

Tel. 902 232 400 - 955 913 154

oleo@oleoestepa.com

www.oleoestepa.com  

■ FRAMOLIVA

Ctra. Huevar-Sanlúcar la Mayor. SE-639, Vereda de los Esparragales s/n - Huévar del Aljarafe

Tel. 954 757 080

framoliva@framoliva.com

www.framoliva.com  

■ ACEITES SOBERBIO

COOPERATIVA Nº Sº DE LAS VIRTUDES Autovía A-92 Sevilla-Málaga, km 66, Vía de Servicio - La Puebla de Cazalla

Tel. 954 847 031

pedidos@soberbio.com

www.soberbio.com

■ PUEBLAOLIVA

COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN JOSÉ SCA Ctra. Sevilla-Málaga, km 68 - La Puebla de Cazalla

Tel. 954 847 089 - 954 847 233

aceiteextra@pueblaoliva.com

www.pueblaoliva.com

■ COOPERATIVA VIRGEN DE LAS HUERTAS

Ctra. de Constantina, s/n - La Puebla de los Infantes

Tel. 954 808 056

sca_vh@terra.es

www.scavirgendelashuertas.es

■ ACEITES CASIL

COOPERATIVA SAN ISIDRO LABRADOR C/ Vicente Bermúdez Coronel, 7 - Marchena

Tel. 954 843 825

www.casil.es 

■ MOLINO LOS PÉREZ, S.C.

C/Enrique Camacho Carrasco, 10 - Marchena

Tel: 955 846 392 - 685 345 998

molinolosperez@yahoo.es

www.aceitemolinolosperez.com

■ ACEITES 1881

SANTA TERESA SAT

Carretera Lantejuela, km 1 - Osuna

Tel. 954 810 950

1881@1881.es

www.1881.es  



PRODUCTORES DE MIEL

■ SIERRAS ANDALUZAS

P Industrial Cruz Alta. C/ A, s/n - Castilblanco de los Arroyos

Tel. 955 734 448 - 650 910 910

sierrasandaluzas@hotmail.com

www.sierrasandaluzas.es



QUESERÍAS

■ POSTRES Y LÁCTEOS MARE NOSTRUM

Ctra. 5405, km 17 - Castilblanco de los Arroyos

www.lacteos-mare-nostrum.com  

■ QUESERIA HUERTO DEL CURA

Carretera Sevilla-Castilblanco, km 29 Frente Urb. la Colina - Castilblanco de los Arroyos

Tel. 615 177 506

info@quesoshuertodelcura.com

www.quesoshuertodelcura.com

■ QUESOS EL REAL

Avda. La Encina, 10. Polígono Industrial La Encina - El Real de la Jara

Tel. 954 733 120 - 954 733 028

info@quesosjarareal.com

www.quesosjarareal.com







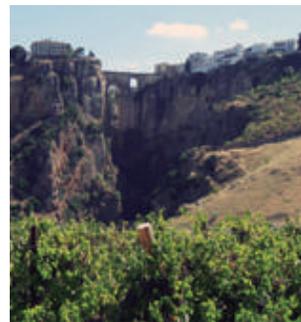
sin
gu
lar

/03

RUTAS GASTRONÓMICAS

Las rutas gastronómicas que recorren Andalucía de un extremo al otro trazan una fiel radiografía de la cocina andaluza a través de sus productos más representativos. Unos itinerarios que tienen como hilos conductores el vino, el aceite, el arroz, el jamón o el atún de almadraba y que permiten al viajero, además, sumergirse en la cultura, la historia, el patrimonio natural y las tradiciones de las poblaciones por las que discurren.

3.1. Paisajes con Sabor



Paisajes con Sabor

Andalucía sabe a los productos de sus costas y sus mares, a los cultivos de sus tierras y a la elaboración tradicional de frutos y cosechas. Un crisol de sabores que ponen en valor un concepto de turismo gastronómico que marca unas rutas de sabor.

Andalucía sabe a "Mar y Litoral", a "Valles y Dehesas", a "Montes y Sierras", a "Viñedos y Olivares", a "Vegas y a Marismas", a "Estepas y Desiertos", a "Campiñas"... La **Consejería de Turismo y Deporte** de la Junta de Andalucía ha puesto en marcha, en colaboración con la empresa privada y entidades provinciales y locales, '**Paisajes con Sabor**' que pretende poner en valor la riqueza paisajística y culinaria de la región, impulsando la gran calidad de la gastronomía andaluza basándose en criterios de calidad. Este proyecto cuenta ya con un total de **siete rutas** distribuidas por la región, a las que se irán incorporando otros nuevos itinerarios para ofrecer a los visitantes una experiencia única, autóctona y de calidad. Se propone la gastronomía como vehículo sosegado y saludable para aproximarse a la historia del territorio andaluz y conocer sus gentes y tradiciones.

Entre las rutas adscritas se encuentra la **Ruta del Atún Rojo de Almadra de Cádiz**, que muestra cómo año tras año, cada mes de mayo desde hace 2000 años, vuelve a las Costas de Cádiz y a poblaciones como **Barbate, Conil de la Frontera o Tarifa** la pesca tradicional de este soberbio animal. En mayo y junio estas poblaciones celebran auténticas fiestas gastronómicas alrededor de este producto pero todo el año puede disfrutarse del mismo en estas localidades.

La **Ruta del Vino y el Brandy Marco de Jerez** es cuna de los vinos y brandis españoles más célebres e internacionales y discurre por un entorno privilegiado, el triángulo geográfico conformado por las localidades de **Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera**, a las que se suman **Chiclana de la Frontera, Chipiona, Puerto Real, Rota y Trebujena**. Una cultura vitivinícola milenaria que acoge un inmenso patrimonio cultural en el que ocupan un lugar especial las denominadas **Catedrales del Vino**, las bodegas que acogen la crianza de estos caldos.

Por la provincia de Huelva discurren dos interesantes itinerarios. La **Ruta del Jamón de Jabugo** pone en valor un producto que es toda una señal de identidad de la gastronomía onubense y un símbolo por el que se reconoce a la provincia en todo el mundo. Presenta toda la oferta jamonera y la tradición productora de las comarcas de la **Denominación de Origen**, que se extiende por la **Sierra de Aracena, Picos de Aroche y Cuenca Minera**.

La **Ruta de Vinos del Condado de Huelva** comprende toda la comarca que abarca la Denominación de Origen de estos caldos, que en total suma 18 municipios onubenses. La zona, que cuenta con unos de los **viñedos más antiguos de Europa** y un paisaje ancestral, produce generosos, tintos y blancos, además de **vinagres** y de un producto de gran singularidad como el vino de naranja.

La labor del vino, antiquísima por estas tierras, da forma hoy a la excelente **Ruta del Vino y las Bodegas de la Serranía de Ronda** que, localizada a caballo entre los municipios de Ronda y Arriate está rodeada de excepcionales espacios naturales como la Sierra de Grazalema y la Sierra de las Nieves (Reserva de la Biosfera). Se puede disfrutar la experiencia de pasear entre viñedos, en compañía de enólogos, participar en cursos de cata avanzada o de iniciación, catas armonizadas con gastronomía local, relajantes tratamientos de vinoterapia...

La **Ruta del Arroz de la provincia de Sevilla** discurre en su mayor parte por las Marismas del Guadalquivir que conforman una inmensa ensenada litoral. Es la provincia productora líder de España de este cereal aportando más de un 40% de la producción española. Toda la ruta se articula en torno a los **municipios ribereños de la cuenca inferior del Guadalquivir** y posee además un especial interés natural por los enclaves medioambientales que en ella se pueden encontrar, que son hábitat esencial de una avifauna espectacular.

También por Sevilla se desarrolla la **Ruta de los Vinos y Licores de la provincia de Sevilla**, que recoge en sí misma una serie de experiencias vinculadas con el territorio y cuyo denominador común es el vino y los licores que desde tiempos ancestrales se han realizado en los diferentes territorios que la componen, desde la **Sierra Norte** hasta la **Campiña**, pasando por el **Bajo Guadalquivir**.

+info: www.andalucia.org/es/paisajes-con-sabor



3.2. el aceite

Ruta del Aceite y la Aceituna de Mesa en la provincia de Sevilla

El olivo, el aceite y las aceitunas son consustanciales a la historia y cultura de la provincia sevillana y forman parte de la herencia material y simbólica transmitida por las diferentes culturas desde la Antigüedad.

La Ruta del Aceite y Aceituna de Mesa es un recorrido por **cuarenta y tres municipios** de la geografía hispalense que destacan por su variedad y riqueza en la producción y exportación de aceite de oliva y aceitunas de mesa, común denominador de todo el itinerario. Tomando como hilo conductor estos productos gastronómicos que identifican el territorio sevillano, la Ruta invita al viajero a disfrutar de la **historia, cultura y los valores naturales y culinarios de seis itinerarios** posibles que se reparten entre la Sierra Norte, Guadalquivir-Doñana, el Aljarafe, Vía de la Plata, La Campiña y la Sierra Sur.

En el suelo sevillano se han ido configurando **dos tipos de olivar**: uno dedicado a la aceituna de almazara para la producción de **aceite de oliva** y otro destinado a la **aceituna de mesa**; es más, las zonas olivícolas están orientadas casi exclusivamente a una de las dos formas de consumir el fruto. Al mismo tiempo, se ha desarrollado un **sector agroindustrial** altamente cualificado, que molitura, extracta, refina, entama, envasa y comercializa aceitunas de la provincia. Muchas de estas **empresas, cooperativas, almazaras y antiguos molinos** forman parte de esta Ruta, ofreciendo algunas **interesantes visitas guiadas** a sus instalaciones.

👉 1. SIERRA NORTE.

El primero de los itinerarios nos lleva a la **Sierra Norte**, con **Guadalcanal** y su Aceite de Oliva Virgen Extra Sierra del Guadalcanal, además su tradicional **Carrera Popular 'Ruta del Aceite'**, que se celebra en marzo. Continuamos por **Cazalla de la Sierra, Almadén de la Plata**, con una importante producción de aceite ecológico enclavada en pleno Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla, **El Pedroso**

y sus aceites intensos con aromas a frutas y hierbas de la sierra, **Constantina** y la **Puebla de los Infantes**, famosa por sus fértiles huertas. Visitas y citas **culturales** imprescindibles en este itinerario son la Cartuja de Santa María de las Cuevas de Cazalla, la Almona mudéjar de Guadalcanal, el Castillo de Constantina, la Fiesta del Jamón y el Olivo de la Sierra Norte (Almadén de la Plata) y la Feria de muestras de productos típicos de El Pedroso.

👉 2. VÍA DE LA PLATA Y GUADALQUIVIR-DOÑANA.

En la **Vía de la Plata**, el recorrido comienza y finaliza en **Gerena**, que posee una valiosa **Basílica Paleocristiana**. En la zona de **Guadalquivir-Doñana** se dan cita poblaciones como **Villanueva del Río y Minas**, con un pasado minero que se remonta a la época de los romanos (Conjunto Arqueológico de Munigua), Alcolea del Río y Dos Hermanas, localidad que tiene como símbolo por excelencia la aceituna; de ahí que su término municipal esté salpicado por más de una veintena de **haciendas de olivar** que constituyen su principal patrimonio arquitectónico. En **Pilas**, además de sus antiguos molinos de aceite del s. XVII, destacan sus numerosas fábricas y cooperativas de transformados, aderezos y conservas de aceitunas.

👉 3. **ALJARAFE Y LA CAMPIÑA.** En el **Aljarafe** el itinerario transcurre por tres municipios: **Albaida del Aljarafe; Huévar del Aljarafe**, donde se enclava la Hacienda la Motilla, con una magnífica portada mudéjar y una viga de molino de aceite del siglo XVIII, en perfecto estado de conservación; y **Bollullos de la Mitación**, famoso también por sus **mostos**. Nos adentramos ya en **La Campiña** para llegar hasta la localidad de El Viso del Alcor, conocido por la calidad de sus pan, sus aceitunas y con el **Centro Cultural del Olivo de Basilippo**, toda una apuesta por el Oleoturismo. Proseguimos por **Mairena del Alcor y Alcalá de Guadaíra** (con sus castillos perfectamente conservados y visitables), **Utrera, Los Molares, Arahal** (el mayor productor mundial de aceitunas de mesa, en variedades de Manzanilla y Gordal), **Paradas** (con sus populares aceitunas prietas, preparadas negras con tomillo y pimienta roja tras secarlas, y que se consumen en los desayunos y almuerzos), las monumentales



■ En el suelo sevillano se han ido configurando dos tipos de olivar, uno dedicado a la aceituna de almazara para la producción de aceite de oliva y otro destinado a la aceituna de mesa.

Marchena y Écija, La Campana, La Puebla de Cazalla, El Rubio, Marinaleda y Osuna, con su joya: el Aceite de Oliva Virgen Extra 1.881 de la Cooperativa Santa Teresa.

👉 4. **SIERRA SUR.** El último itinerario nos lleva a la *Sierra Sur*, una comarca que aglutina la mayor parte de municipios pertenecientes a la **Denominación de Origen 'Estepa'**, toda una garantía de calidad. Iniciamos nuestro camino en Morón de la Frontera, que

posee una aceituna autóctona de la localidad, la aceituna morona. Seguimos por **El Coronil, Montellano, Coripe** (con un aceite de reconocida calidad), Pruna (cuyos aceites también se benefician de la DO Sierra de Cádiz), **Aguadulce, La Pedrera, La Roda de Andalucía, Gilena, Lora de Estepa, Corcoya, Badolatosa, Casariche y Herrera.** En **Estepa**, que cierra este itinerario, se elaboran los aceites más premiados de España, según avalan los organismos nacionales e internacionales.





La Sierra Sur aglutina la mayor parte de municipios pertenecientes a la Denominación de Origen 'Estepa'.



infoturismo@prodetur.es

www.turismosevilla.org



de interés



OLEOTURISMO - VISITAS GUIADAS

ACEITES EL MACACO

PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y TRANSFORMADOS, S.L.

Finca Cameros (Ctra. Arahál-Utrera km 5,5) – Arahál

Tel. 954 840 733- 954 840 297

info@elmacaco.com

www.elmacaco.com  

OLEÍCOLA CORIPEÑA, S.C.A.

Avda. Pablo Picasso, 36 – Coripe

Tel. 955 858 575

info@oleocoripe.com

www.oleocoripe.com

YBARRA

Ctra. Isla Menor, km 1,8 - Dos Hermanas

Tel. 902 014 555

consumidor@grupoybarra.es

www.ybarra.es  

CENTRO CULTURAL DEL OLIVO BASILIPPO

Hacienda Merrha. Ctra. Viso-Tocina (SE-3201), km 2- El Viso del Alcor

Tel. 955 740 695 - 678 881 506

visitas@basilippo.com

www.basilippo.com  

OLEOESTEPA

Polígono Industrial Sierra Sur - Calle El Olivo, s/n - Estepa (Sevilla)

Tel. 902 232 400 – 955 913 154

oleo@oleoestepa.com

www.oleoestepa.com  

FRAMOLIVA

Ctra. Huevar-Sanlúcar la Mayor. SE-639, Vereda de los Esparragales, s/n- Huévar del Aljarafe

Tel. 954 757 080

framoliva@framoliva.com

www.framoliva.com  

ACEITES SOBERBIO

COOPERATIVA N° S° DE LAS VIRTUDES

Autovía A-92 Sevilla-Málaga, km 66, Vía de Servicio - La Puebla de Cazalla

Tel. 954 847 031

pedidos@soberbio.com

www.soberbio.com

PUEBLAOLIVA

COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN JOSÉ S.C.A.

Ctra. Sevilla-Málaga, km 68 - La Puebla de Cazalla

Tel. 954 847 089 - 954 847 233

aceiteextra@pueblaoliva.com

www.pueblaoliva.com

COOPERATIVA VIRGEN DE LAS HUERTAS

Ctra. de Constantina, s/n - La Puebla de los Infantes

Tel. 954 808 056

sca_vh@terra.es

www.scavirgendelashuertas.es

ACEITES CASIL

COOPERATIVA SAN ISIDRO LABRADOR

C/ Vicente Bermúdez Coronel, 7 - Marchena

Tel. 954 843 825

www.casil.es 

MOLINO LOS PÉREZ, S.C.

C/ Enrique Camacho Carrasco, 10 – Marchena

Tel: 955 846 392 - 685 345 998

molinosperez@yahoo.es

www.aceitemolinosperez.com

ACEITES 1881

SANTA TERESA SAT

Carretera Lantejuela, km 1 – Osuna

Tel. 954 810 950

1881@1881.es

www.1881.es  



3.3. el arroz



Ruta del Arroz de la provincia de Sevilla

Este itinerario invita a todos los visitantes a probar las diferentes especialidades arroceras de las que hace gala cada municipio de la ruta gastroturística.

La Ruta del Arroz de la provincia de Sevilla es un recorrido por la naturaleza, el patrimonio, las fiestas y la gastronomía de los nueve pueblos que la conforman (Aznalcázar, Coria del Río, La Puebla del Río, Isla Mayor, Lebrija, Las Cabezas de San Juan, Los Palacios y Villafranca, Utrera y Dos Hermanas). El denominador común es el cultivo del arroz y la presencia del río Guadalquivir a su paso hasta la desembocadura en Sanlúcar de Barrameda.

Pertenecen estos municipios a la comarca Guadalquivir-Doñana, en la que las vastas marismas cultivadas y los canales se dan la mano con joyas naturales como la Cañada de los Pájaros, la Dehesa de Abajo, el Paisaje Protegido del Corredor Verde del Guadiamar, la Reserva Natural del Complejo Endorreico de Lebrija-Las Cabezas y Doñana, un mosaico de ecosistemas declarado Patrimonio de la Humanidad. Todos estos espacios naturales resultan idóneos para la observación de aves. Sobresale la Finca Veta la Palma (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 210), explotación agrícola, ganadera y de acuicultura que abarca más de 11.000 hectáreas del Espacio Natural de Doñana. En el recorrido ecoturístico por la finca, a lo largo de cuarenta kilómetros, se pueden divisar gran cantidad de aves y, en el Centro de Recepción, contemplar la maqueta a escala con movimientos de agua de su red hidráulica, un acuario con las principales especies de acuicultura y audiovisuales sobre otras actividades realizadas en la finca, como el cultivo de arroz.

Muy atractiva resulta también, junto a los paisajes de arrozales, la arquitectura industrial vinculada a ellos, como las Gañanías y las Casitas de los Ingleses, que son una muestra de las viviendas de los primeros colonizadores de estas tierras, además de almacenes

de arroz, molinos y numerosos aperos. En Isla Mayor se sitúa el antiguo poblado de Isla Mínima, antiguo cortijo andaluz con capilla hoy convertido en Hotel, conocido en ámbitos cinematográficos por ser uno de los escenarios junto a los paisajes de la Puebla del Río, de la aclamada película del director sevillano Alberto Rodríguez, *Isla Mínima*.

A partir de este ingrediente, cada municipio y sus restaurantes han hecho valer sus propias especialidades que justifican por sí solas una visita. Podemos degustar, entre otros muchos, un sabroso y meloso arroz con gurumelos (VER RECETARIO, PÁG. 279) de Aznalcázar, el arroz marinero de San Juan de Aznalfarache, el arroz con camarones de Coria del Río, el arroz con caracoles de Lebrija, el arroz con gallina de Las Cabezas de San Juan, el puchero de arroz y garbanzos de Dos Hermanas y hacia la Isla, el que inventaron los guardas de Doñana, el arroz con pato (VER RECETARIO, PÁG. 279) o, uniendo a dos “enemigos” en principio, el arroz con colas de cangrejo. Durante el último domingo de junio se celebran en Isla Mayor las Fiestas del Arroz y el Cangrejo.



infoturismo@prodetur.es
www.federaciondearroceros.es
www.turismosevilla.org



de interés



ACTIVIDADES ECOTURÍSTICAS

■ FINCA VETA LA PALMA

Isla Mayor
Tel. 954 589 237
ecoturismo@vetalapalma.es
www.vetalapalma.es 



EMPRESAS ARROCERAS (VISITABLES)

■ ARROZÚA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA

Lugar Finca Veta La Mora, s/n - Isla Mayor
arrozua@arrozua.com
Tel. 954 777 564
www.arrozua.com

■ ARROCERÍAS HERBA

C/ Real, 43 - San Juan de Aznalfarache
Tel. 954 589 200
www.ebrofoods.es



■ Arroz caldoso con carabineros.



3.4. el atún



Paisajes con Sabor

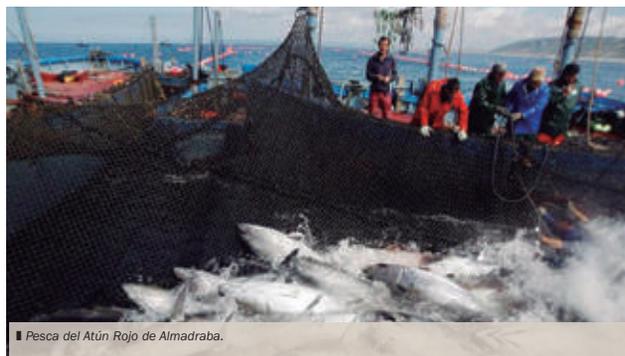
Ruta del Atún rojo de Almadraba de Cádiz

Las costas de Barbate, Conil de la Frontera y Tarifa son testigos en primavera de cómo se calan las únicas almadrabas tradicionales del litoral andaluz, para capturar en una lucha titánica el preciado atún rojo, que busca el Mediterráneo para desovar.

La **Ruta del Atún rojo de Almadraba de Cádiz** pone en valor la riqueza patrimonial (Raíces), natural (Vida), gastronómica (Sabores) y deportiva (Emociones) de las localidades de **Conil de la Frontera, Barbate y Tarifa**, influenciadas por la cercanía del mar y la explotación del atún como elemento central de su dote marina. Cinco joyas de la Costa de Cádiz que durante los meses de mayo y junio celebran auténticas **fiestas gastronómicas** alrededor de este producto, coincidiendo con las “levantás” en las almadrabas.

El **legado monumental y cultural** de las poblaciones de la ruta está relacionado estrechamente con el mar y su explotación. En este sentido destacan tanto la ciudad romana de **Baelo Claudia**, cuya base económica radicaba en la pesca y en la almadraba del atún, elaborándose la famosa salsa *garum* como la **antigua Chanca de Conil de la Frontera**, edificio donde desde el s. XVI se realizaba el despiece y la salazón del atún de la almadraba y en el que trabajaban carpinteros y calafates, rederos, ronqueadores, saladores, mozos de pila y todo el personal que movía su almadraba. Rehabilitada recientemente, albergará en un futuro un Museo de la Almadraba.

El **Centro de Interpretación del Atún de Almadraba (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 108)**, situado en el puerto deportivo de Barbate, complementa su exposición permanente con actividades complementarias, tales como la visita a una conservera para presenciar en directo el ronqueo o despiece de un atún. Completan la oferta patrimonial el Palomar de la Breña, la Ermita de San Ambrosio (Barbate) y el Castillo de Santa Catalina en Tarifa.



■ Pesca del Atún Rojo de Almadraba.

Las localidades de la Ruta poseen una **cocina** que aunque ligada al mar y al **atún** (gran protagonista de **Rutas gastronómicas** tanto en Barbate, como en Conil y Zahara de los Atunes), se deja seducir también por los ricos productos de la huerta, la carne de retinto y otros pescados frescos. El resultado es una gastronomía amplia, variada y llena de sabores diferentes. Para conocer mejor el atún como ingrediente de recetas y platos, la ruta propone diferentes actividades que van desde **experiencias gourmets** (cursos magistrales, show cooking, catas, maridajes...) hasta **visitas** a las almadrabas de Barbate y Zahara de los Atunes y a **empresas conserveras** como **La Chanca y su Museo del Atún (Barbate)** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 108**) donde se puede asistir, por ejemplo, a un ronqueo o despiece en directo.

Los **espacios naturales** de los que dispone la zona (parques naturales de la Breña y Marisma de Barbate, Los Alcornocales y del Estrecho, Acanilados de Conil, la Dehesa de Roche y el monumento Natural de las Dunas de Bolonia) así como sus **fantásticas playas**, consideradas como de las mejores del mundo por su belleza y su configuración de arena blanca y fina, son un auténtico paraíso para los aficionados a la **observación de aves y al avistamiento de cetáceos**. Asimismo ofrece la posibilidad de disfrutar de actividades de **turismo activo** en pleno contacto con la naturaleza (senderismo, turismo ecuestre, escalada...) y con el mar (pesca deportiva, buceo, windurf, vela...). Tarifa se ha convertido en uno de los emporios europeos del windsurf.

La Ruta del Atún rojo de Almadraba de Cádiz cuenta entre sus empresas colaboradoras con **alojamientos y restaurantes** que se adaptan a todos los gustos y necesidades, así como numerosas **empresas de turismo activo** que ofrecen paquetes personalizados de actividades.



GRUPO DE DESARROLLO PESQUERO CÁDIZ- ESTRECHO

Vivero de Empresa, s/n (A-393, km 9.5) -Barbate

Tel. 956 922 396

info@larutamilenariadelatun.com

www.larutamilenariadelatun.com



de interés



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL ATÚN DE ALMADRABA

Puerto Deportivo de Barbate

Tel. 956 459 780

p.i.brenaymarismasdelbarbate@gmail.com

www.ecoturismobarbatepuntoinfo.jimdo.com

■ MUSEO DEL ATÚN LA CHANCA

Pol. Ind. El Olivar. Parcela 3.1 - Barbate

Tel. 956 435 813- 956 435 805

www.museodelatun.com  

3.5. el jamón



Ruta del Jabugo

La Ruta del Jabugo es una iniciativa turística gastronómica que permite al visitante acercarse en la sierra de Huelva al mundo del cerdo ibérico, desde su hábitat natural (la dehesa), a su cata y degustación en la mesa, pasando por la curación de los jamones y embutidos en las bodegas y secaderos.

El jamón ha sido embajador del territorio onubense desde la Antigüedad. Los perniles en salazón de la **Sierra de Aracena y Picos de Aroche** eran parte de las viandas más populares durante el Imperio Romano e incluso jugaron un papel importante en la aventura colombina del Descubrimiento de América. La **influencia del cerdo de raza ibérica** en esta comarca ha arraigado durante siglos en sus **pueblos, sus costumbres, su gente** e incluso en su **paisaje**, con el protagonismo de la dehesa. Con la **Ruta del Jabugo** se pondrá en valor este producto, que es una seña de identidad de la gastronomía onubense y un símbolo por el que se reconoce a la provincia en todo el mundo y se presentará toda la oferta jamonera y la tradición productora de las comarcas de la **Denominación de Origen**, que se extiende por la **Sierra de Aracena, Picos de Aroche y Cuenca Minera**.

La Ruta del Jabugo **no es una ruta preestablecida** con un principio y un final, sino que cada cual puede elaborar **su propio itinerario** en función de sus intereses: actividades de naturaleza y aventura, visitas culturales, experiencias gastronómicas... Hay **numerosas empresas**

adheridas, entre las que se incluyen alojamientos, bodegas y secaderos, agencias receptoras, empresas de turismo activo y restaurantes especializados. Para los amantes del **turismo cultural**, recorrer los pueblos serranos y descubrir su patrimonio es una actividad ineludible, pudiéndose visitar en Aracena la **Gruta de las Maravillas** y el **Museo del Jamón** (Ver Qué visitar, pág. XX), anexo a la sede de la D.O.P. "Jamón de Huelva", que realiza un amplio recorrido por todo lo que rodea al mundo del ibérico en su comarca por excelencia: la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Centrándonos en el **turismo gastronómico** podemos ir conociendo el proceso de elaboración del afamado Jamón de Jabugo a través de diferentes visitas. La primera de ellas es la **Dehesa**, ese bosque natural mediterráneo donde se cría el cerdo ibérico. Para observarlo de cerca podemos visitar la **Finca Montefrío** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 165**), que ofrece conocer la crianza del cerdo ibérico puro de bellota ecológico, en una dehesa familiar. También podemos acercarnos a la **Encina de la Dehesa San Francisco**, al sureste del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche y en el término municipal de Santa Olalla del Cala, monumento natural centenario que es emblema de la dehesa. La encina se encuentra en una finca propiedad de la **Fundación Monte Mediterráneo**. Para visitarla es necesario llamar al Tel. 959 507 048.

Además de una raza concreta (cerdo ibérico) y un entorno natural específico para su desarrollo (la dehesa), el jamón ibérico necesita de un factor más: una buena elaboración. La Ruta del Jabugo ofrece la posibilidad de **visitar varios secaderos** (**Secadero Montesierra** en Jabugo, **Jamones Eiriz Jabugo** en Corteconcepción y **Selección de Jabugo, S.L.** en Aracena), donde se puede ver en detalle todo el **proceso de elaboración** y **probar los productos ibéricos de más alta calidad**. Una vez curado el jamón solo nos queda degustarlo en algunos de los **restaurantes de cocina serrana** que se enclavan en las localidades de Alájar, Aracena, Linares de la Sierra, El Repilado (Jabugo), Jabugo y Castaño del Robledo.





info@rutadeljabugo.travel
www.rutadeljabugo.travel



de interés



DEHESAS

■ **FINCA MONTEFRÍO**
Ctra. El Repilado-Lacorte km 3 -
Cortegana,
Tel. 666 756 875 - 670 791 579
fincamontefrio@hotmail.com **f**
www.fincamontefrio.com



SECADEROS (ADSCRITOS A LA RUTA)

■ **SELECCIÓN DE JABUGO, S.L.**
Ctra. Los Marines-Aracena km 56
- Aracena
Tel. 959 501 200
seleccionjabugo1@hotmail.com
www.selecciondejabugo.com **f**

■ **JAMONES ÉIRIZ JABUGO**
Calle Pablo Bejarano, 43 -
Corteconcepción
Tel. 959 120 019 - 678 733 443
visit@jamoneseiriz.com
www.jamoneseiriz.com **f**



MUSEOS

■ **MUSEO DEL JAMÓN DE ARACENA**
C/Gran Vía, s/n - Aracena
Tel. 663 937 870
museodeljamon@ayto-aracena.es
www.aracena.es



Ruta del Ibérico de la Sierra Norte

Las características climáticas y orográficas de esa comarca sevillana, la convierten en un entorno ideal tanto para la cría del cerdo ibérico, como para la elaboración y curación de jamones y otros productos derivados, todos de una altísima calidad.

La Sierra Norte es el nombre que recibe la porción de Sierra Morena que transcurre en territorio sevillano, una tierra donde el paisaje se transforma radicalmente, con su cultura propia y una gastronomía donde el cerdo de raza ibérica adquiere un protagonismo especial. En este contexto se desarrolla la **Ruta del Ibérico de la Sierra Norte**, que recorre la decena de municipios de la comarca sevillana e incluye una **relación de empresas** (fábricas de embutidos y jamones además de secaderos) en las que se pueden adquirir estos productos, o bien donde se pueden degustar, como son los establecimientos de **hostelería**. Asimismo, informa acerca de los principales **lugares de visita** en estos municipios y dónde alojarse.



■ Jamón de Jabugo.





■ Embutidos de la Sierra Norte.

La comarca, que alberga el **Parque Natural** del mismo nombre, destaca por su relieve y por su gran extensión de dehesa. Dos atributos que la convierten en un auténtico paraíso para el visitante, interesado no sólo en la **naturaleza** y el **turismo activo**, sino también en una **gastronomía tradicional**, en la que destaca como no podía ser menos los productos ibéricos.

Las **poblaciones** que integran la Ruta son **Alanís, Almadén de la Plata, Cazalla de la Sierra, Constantina, El Pedroso, El Real de la Jara, Guadalcanal, La Puebla de los Infantes, Las Navas de la Concepción y San Nicolás del Puerto**. Entre las visitas culturales y monumentales que se puede realizar están los castillos de Alanís, Constantina, El Real de la Jara y la Puebla de los Infantes; la Almona mudéjar de Guadalcanal; las **pinturas rupestres** halladas en la Cueva de los Covachos de Almadén de la Plata; y el **Monasterio de la Cartuja de Cazalla de la Sierra**.

El **patrimonio natural** de estas localidades tampoco se queda atrás, ofreciendo al turista espacios de excepcional belleza e importancia medioambiental como los Monumentos naturales **Cascadas del Huéznar y Cerro del Hierro**, ambos en **San Nicolás del Puerto** y experiencias singulares como la de asistir en directo a la berrea del ciervo durante la estación otoñal.



infoturismo@prodetur.es

www.turismosevilla.org



de interés



FÁBRICAS DE EMBUTIDOS Y SECADEROS DE JAMONES VISITABLES

■ ALMADÉN DE LA PLATA

■ CABALLERO, S.L.

Olmo, 25
Tel. 954 735 039

www.jamonescaballero.es f

■ ELISA ALONSO

José Mate, 8 y Granadina, s/n
Tel. 954 735 081

www.elisalonsolatradiciondeliberico.blogspot.com.es f t

■ PIÑERO E HIJOS, S.L.

Cervantes, 3
Tel. 954 735 038

■ EL REAL DE LA JARA

■ REINA DE LOS ÁNGELES

Pza. Andalucía, 12
Tel. 954 733 261

www.jamondelreal.com



■ Secadero de jamones.

3.6 vinos y bebidas espirituosas



Rutas del Vino y el Brandy del Marco de Jerez

Visitar las famosas bodega-catedrales, alojarse en un caserío entre viñedos, iniciarse en el sutil arte de la cata... El Marco de Jerez ofrece al enoturista esto y mucho más: un extenso patrimonio histórico y natural, un clima privilegiado y unas tradiciones y fiestas que no les dejarán indiferentes.

Las Rutas del Vino y Brandy del Marco de Jerez están formadas por los **ocho municipios** que forman el **Marco de Jerez**, como se conoce al la zona de producción de los vinos y vinagres amparados por las Denominaciones de Origen **Jerez-Xérès-Sherry**, **Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda** y **Vinagre de Jerez** y la Indicación Geográfica Protegida **Brandy de Jerez**. Se trata de Chiclana de la Frontera, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Trebujena. Estas localidades ofrecen infinitas formas de experimentar la **rica cultura enológica** de la región, ya sea conociendo el proceso de elaboración y producción de vino, **visitando las bodegas** adscritas a la ruta, recorriendo sus **viñedos**, alojándose en modernos **hoteles tematizados** o degustando una magnífica **gastronomía** maridada con los caldos de la tierra.

El paisaje del Marco de Jerez está salpicado por el singular diseño de las **Bodegas** de la ruta, situadas en las localidades de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Rota, el Puerto de Santa María

y Chiclana de la Frontera, uno de los grandes atractivos de esta Ruta y las más visitadas de Europa. Además de las visitas guiadas ofrecen **catas, degustaciones** y hasta **espectáculos ecuestres**. Muchas de ellas albergan interesantes museos (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 108**) como el de las **Etiquetas de Vino Antiguas** de Bodegas Garvey (Jerez de la Frontera), el **Museo del Jerez** de las Bodegas Williams&Humbert, el **Museo Barbadillo de la Manzanilla** (Sanlúcar de Barrameda), el **Centro de Interpretación del Vino** en Bodegas Delgado Zuleta (Sanlúcar de Barrameda). Otros museos de contenido enológico y gastronómico de la ruta son el **Museo El Misterio de Jerez** (Jerez de la Frontera), el **Museo de la Viña al Vino de Jerez de la Viña Santa Petronila** (Jerez de la Frontera) y el **Museo de la Miel-Rancho Cortesano** (Jerez).

El **patrimonio cultural y artístico** de la ruta nos deja valiosos monumentos como el Alcázar y la Catedral de Jerez de la Frontera, el Castillo de Luna en Rota, los palacios y casas señoriales de Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María, la Isla-Castillo de Sancti Petri o el Faro de Chipiona, el más alto de España con 69 metros. Además el visitante podrá disfrutar de las carreras de motos en el **Circuito de Velocidad de Jerez**, de las de caballos en las playas de Sanlúcar, de **espectáculos flamencos** en tablaos y peñas, del arte del toreo en hermosos cosos taurinos como el de El Puerto de Santa María y de fiestas populares reconocidas internacionalmente como la **Feria del Caballo de Jerez**.

Todo ello en un **marco natural incomparable**, con **playas** galardonadas con la Bandera Azul de los Mares Limpios y espacios como **Doñana**, considerada la mayor reserva ecológica de Europa y declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO, los parques naturales





■ Feria de la Vendimia de Jerez de la Frontera.



de la Bahía de Cádiz y Los Alcornocales, además de otros espacios como la Laguna de Medina, las Marismas de Bonanza en Sanlúcar de Barrameda, los Pinares de Chiclana de la Frontera y las Dunas y Pinares de San Antón (El Puerto de Santa María). Resultan idóneas para la práctica de actividades de naturaleza y turismo activo como el senderismo, la observación de aves y los deportes náuticos en la costa.



ASOCIACIÓN RUTA DEL VINO Y DEL BRANDY DEL MARCO DE JEREZ

Avda. Alcalde Álvaro Domecq, nº 2 (Jerez de la Frontera)

Tel. 956 332 050

info@rutadeljerezybrandy.es

www.rutadeljerezybrandy.es



de interés



BODEGAS (ADSCRITAS A LA RUTA)

■ CHICLANA DE LA FRONTERA

■ MANUEL ARAGÓN

Carretera Cádiz-Málaga, km 12,200

Tel. 956 400 756

administracion@bodegamanuelaragon.com

www.bodegamanuelaragon.com

■ EL PUERTO DE SANTA MARÍA

■ GUTIERREZ COLOSÍA

Avda. Bajamar, 40

Tel. 956 852 852

info@gutierrezcolosia.com

www.gutierrezcolosia.com



■ JUAN C. GRANT

Calle Bolos, 1-3

Tel. 956 870 406

info@bodegasgrant.com

www.bodegasgrant.com

■ OSBORNE

C/ Los Moros, nº 7

Tel. 956 86 91 00

visitas.bodegas@osborne.es

www.osborne.es

■ JEREZ DE LA FRONTERA

■ ÁLVARO DOMEQ

C/ Madre de Dios, s/n.

Tel. 956 339 634

alvarodomecqs@alvarodomecq.com

www.alvarodomecq.com

■ CENTRO DE VISITANTES

SANDEMAN

C/ Pizarro, 10

Tel. 675 647 177

www.sandeman.eu

rocio.verano@zoiloruizmateos.com



■ CORTIJO DE JARA

Carretera de Torremelgarejo,

Gibalbín, km 5

Tel. 956 338 163

puertanueva.sl@cortijodejara.es

www.cortijodejara.es

■ DíEZ MÉRITO

C/ Diego Fernández de Herrera, 4

Tel. 956 332 973 - 660 233 438

visitas@diezmerito.com

www.diezmerito.com

■ FUNDADOR PEDRO DOMEQ,

TERRY Y HARVEYS

C/ San Ildefonso, 3

Tel. 956 151 500

visitas@

bodegasfundadorpedrodomecq.com

www.bodegasfundadorpedrodomecq.com

com

■ GARVEY

Complejo Bodeguero Bellavista.

Carretera de Circunvalación, s/n.

Tel. 956 319 650

atencionalcliente@grupogarvey.com

www.grupogarvey.com

■ GONZÁLEZ BYASS - TÍO PEPE

C/ Manuel M^a González, 12

Tel. 956 357 000

reservas@gonzalezbyass.es

www.bodegastiopepe.com

■ LUIS PÉREZ

Ctra del Calvario km 0, Hijuela de

Rompeserones

Tel. 956 03 11 93

visitas@bodegasluisperez.com

www.bodegasluisperez.com

■ LUSTAU

C/Arcos, 53

Tel. 956 341 597

visitas@lustau.es

www.lustau.es

■ REAL TESORO & VALDESPINO

Carretera Nacional IV, km 640

Tel. 956 321 004

visitas@grupoestevez.es

www.grupoestevez.es

■ REY FERNANDO DE CASTILLA

C/ Jardínillo, 7-11

Tel. 956 182 454

bodegas@fernandodecastilla.com

www.fernandodecastilla.com

■ VIÑA SANTA PETRONILA

Carretera del Calvario, km 3,5

Tel. 669 750 888

info@santapetronila.com

www.santapetronila.com

■ WILLIAMS & HUMBERT SAU

Carretera Nacional IV, km 641,74

Tel. 677 452 256

visitas@williams-humbert.com

www.williams-humbert.com

■ ROTA

■ EL GATO

Avda. San Fernando, 40
Tel. 956 810 203
elgatolaura@gmail.com
www.bodegaselgato.com  

■ SANLÚCAR DE BARRAMEDA

■ BARBADILLO

C/ Sevilla, 1
Tel. 956 385 521
visitas@barbadillo.com
www.barbadillo.com  

■ DELGADO ZULETA

Avda. Rocío Jurado, s/n
Tel. 956 360 133
visitas@delgadozuleta.com
www.delgadozuleta.com  

■ HEREDEROS DE ARGÜESO

C/ Mar, 8
Tel. 956 385 116
www.argueso.es
argueso@argueso.es  



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

■ CHIPIONA

■ MUSEO DEL MOSCATEL DE CHIPIONA

Avda. de Regla, 8 y 10 - Chipiona
Tel. 956 371 804
info@museodelmoscatel.com
www.museodelmoscatel.com 

■ JEREZ DE LA FRONTERA

■ MUSEO DE ETIQUETAS DE VINO ANTIGUAS

Carretera Circunvalación, s/n - Complejo Bellavista - Bodegas Grupo Garvey
Tel. 956 319 650
atencionalcliente@grupogarvey.com
www.grupogarvey.com 

■ HIDALGO-LA GITANA

C/ de la Banda de la Playa, 42
Tel. 956 385 604
bodegashidalgo@lagitana.es
www.lagitana.es 

■ LA CIGARRERA

Plaza Madre de Dios, s/n
Tel. 956 381 285
lacigarrera@bodegaslacigarrera.com
www.bodegaslacigarrera.com 

■ LOS ÁNGELES

Carretera Sanlúcar-Chipiona, 93
Tel. 956 385 201
info@bodegasyuste.com
www.celebracioneslosangeles.com/
bodegas.html

■ MUSEO DE LA VIÑA AL VINO DE JEREZ

Viña Santa Petronila
Carretera del Calvario, km 3,5
Tel. 669 750 888
info@santapetronila.com
www.santapetronila.com 

■ MUSEO DEL JEREZ DE LAS BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT

Carretera Nacional IV, km 641,74
Tel. 956 353 400 - 677 452 256
visitas@williams-humbert.com
www.williams-humbert.com  

■ MUSEO EL MISTERIO DE JEREZ

Calle Cervantes, 3 - Museo La Atalaya
Tel. 956 182 100 - 620 930 044
info@elmisteriodejerez.org
www.museosdelaatalaya.com 



■ Asistentes a la Feria de la Vendimia de Jerez de la Frontera.



■ Visita guiada a un viñedo en Jerez de la Frontera.

■ SANLÚCAR DE BARRAMEDA

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL VINO EN BODEGAS DELGADO ZULETA

Avda. Rocío Jurado, s/n - Sanlúcar de Barrameda
Tel. 956 360 133
visitas@delgadozuleta.com
www.delgadozuleta.com  

■ MUSEO BARBADILLO DE LA MANZANILLA

Calle Sevilla, 1-25 - Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
Tel. 956 385 500 / 956 385 521
reservas@barbadillo.com
www.barbadillo.com  



Ruta del Vino Montilla-Moriles

La Ruta del Vino Montilla-Moriles es mucho más que conocer un vino excepcional. Es un viaje al corazón de Andalucía, el lugar donde nace esta joya enológica, a través de nueve municipios que despliegan ante el visitante su rico patrimonio cultural, natural, artístico, gastronómico y su oferta de ocio temático.

La **Ruta del Vino Montilla-Moriles** está integrada por las poblaciones de **Córdoba, Montemayor, Montilla, Moriles, Aguilar de la Frontera, Lucena, La Rambla, Fernán Núñez y Puente Genil**. Forman parte, menos la capital, de la zona de la **Campaña Sur** cordobesa, una comarca eminentemente agrícola que se adscribe a una denominación de origen vitícola de reconocido prestigio, la de Montilla-Moriles. Es un territorio con una gran oferta monumental, arqueológica y cultural, con centros de interpretación y **museos** (VER QUÉ VISITAR, PÁG. 127) algunos de ellos vinculados al mundo del vino como el **Obrador y Museo del Mosto Castillo de Moriles** y el **Museo Cultural del Vino y la Vid de Toro Albalá** en Aguilar de la Frontera, además de la **Almazara y Museo del Aceite Juan Colín** (Montilla).

A lo largo del recorrido, que se enmarca en un **entorno natural privilegiado** con dos parques naturales (Sierras Subbéticas y Sierra de Hornachuelos), podremos disfrutar de espacios de degustación, de **bodegas y lagares visitables, tonelerías** tradicionales en las que se une la sabiduría de los viejos maestros en el arte de la elaboración de toneles y el empleo de avanzada tecnología y **alojamientos** en hoteles y casas rurales llenas de encanto. Y para diversión, nada mejor que aprovechar la visita para vivir intensamente alguna de las numerosas **fiestas del vino** que se celebran en la zona: **Fiesta de la Vendimia** en Montilla, la **Cata del Vino Montilla-Moriles** en Córdoba y la **Cata del Vino en Moriles**.

Las localidades por las que discurre la Ruta gozan de una **rica gastronomía** basada en los **productos de la tierra** (la aceituna, la uva, los cereales, el ajo) unidos a la herencia culinaria de culturas árabe, judía y cristiana que allí dejaron su legado. El resultado es una cocina con identidad propia repleta de exquisitas y muy variadas recetas, donde el vino Montilla-Moriles es siempre doble protagonista, por un lado resalta el sabor de los platos al acompañarlos, por

otro participa en la preparación de otros muchos. Estos platos se pueden degustar en los **restaurantes** adscritos a la ruta.

Un complemento a esta Ruta, con la que se puede combinar, es la denominada **Red Vinarea** (Red Territorial de Interpretación Ruta del Vino Montilla Moriles), una red de **museos y centros de interpretación** asociados a las localidades de la Ruta con una temática vinculada a la **gastronomía y el vino**: Aguilar de la Frontera y el Centro de Interpretación del Paisaje, Museo de la Campiña de Fernán Núñez, Museo de la Cerámica de La Rambla, Olivino: Centro Enogastronómico de la Ruta del Vino (Lucena), Centro de Interpretación Memorias del Vino (Montemayor), Centro de Arte Contemporáneo y Vino Envidarte (Montilla), Lagar de Vida en Moriles y Villa Romana de Fuente Álamo (Puente Genil).



CONSORCIO RUTA DEL VINO MONTILLA-MORILES

C/ Capitán Alonso de Vargas, 3 - Montilla

Tel. 957 652 354 - 957 022 940

consorcio@rutadelvinomontillamoriles.com

www.rutadelvinomontillamoriles.com





BODEGAS Y LAGARES (ADSCRITAS A LA RUTA)

AGUILAR DE LA FRONTERA

BODEGAS TORO ALBALÁ

Avda. Antonio Sánchez, 1
Tel. 957 660 046 - 637 000 561
info@toroalbalá.com
www.toroalbalá.com  

LUCENA

BODEGAS MORILES 47 (ARAGÓN Y CÍA)

Camino de la Estación, s/n
Tel. 957 500 046 - 502 935 -
609 173 577
info@moriles47.com
www.moriles47.com  

BODEGAS HEREDEROS TORRES BURGOS

Ronda San Francisco, 1
Tel. 957 501 062 - 649 851 047
tb@torresburgos.com
www.torresburgos.com

MONTILLA

BODEGAS ALVEAR

Avda. Boucau, 6 Acc.
Tel. 957 652 939 - 670 627 195
visitas@alvear.es
www.alvear.es  

BODEGAS CABRIÑANA

Vereda del Cerro Macho, s/n
Tel. 957 335 386 - 639 187 056
bodegascabrinana@ya.com
www.cabrinana.es

BODEGAS CRUZ CONDE

Ronda del Canillo, 4
Tel. 957 651 250 - 957 651 254
info@bodegascruzconde.es
www.bodegascruzconde.es  

BODEGAS LAGAR BLANCO

Ctra. de Cuesta Blanca, km 4
Tel. 957 651 145 - 618 591 963
lagarblanco@hotmail.com
www.lagarblanco.es  

BODEGAS LOS OLIVARES

Avda. Europa, 20
Tel. 957 650 830
anora@anora.es
www.vinosdeanora.es

BODEGAS NAVARRO

Avda. Antonio y Miguel Navarro, 1
Tel. 957 650 644
bodegasnavarro@bodegasnavarro.com
www.bodegasnavarro.com 

BODEGAS PÉREZ BARQUERO

Avda. de Andalucía, 27
Tel. 957 650 500 - 508 - 687 980 423
visitas@perezbarquero.com
www.perezbarquero.com 

COOPERATIVA AGRICOLA LA UNIÓN

Avda. de Italia, 1
Tel. 957 651 855 - 661 765 736
info@cooperativaunion.com
www.cooperativaunion.com

COOPERATIVA LA AURORA

Avda. de Europa, 7
Tel. 957 650 362 - 639 375 656
calidad@bodegaslaaurora.com
www.bodegaslaaurora.com 

LAGAR CAÑADA NAVARRO

Vereda del Cerro Macho s/n, Sierra de
Montilla
Tel. 677 483 512 - 677 494 366
info@canadanavarro.es
www.canadanavarro.es

LAGAR LA PRIMILLA

Carretera Montilla-Llano del Espinar,
km 5,100
Tel. 957 335 024 - 679 397 714 - 680
464 097
www.laprimilla.es

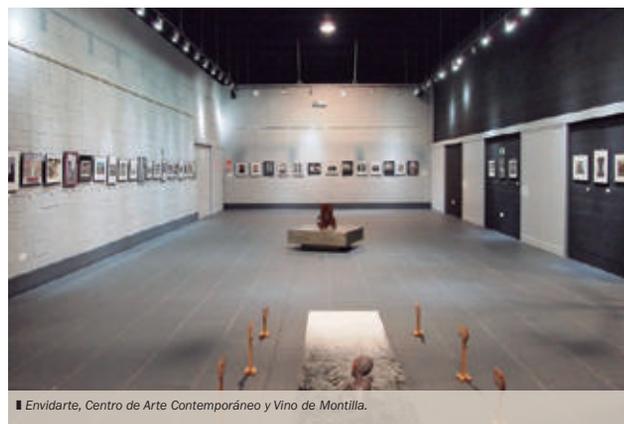
NAVISA-COBOS

Ctra. de Montalbán, s/n
Tel. 957 650 450
navisa@navisa.es
www.navisa.es

MORILES

BODEGAS A. DOBLAS MARTOS

C/ 28 de Febrero, 25
Tel. 957 537 942 - 652 898 135
bodegas@adoblasmartos.com
www.adoblasmartos.com



Envidarte, Centro de Arte Contemporáneo y Vino de Montilla.

BODEGAS LAGAR EL MONTE

Ctra. Moriles-Aguilar, km 1
Tel. 957 537 103 - 755 - 653 286
117
info@bodegaselmonte.com
www.bodegaselmonte.com

PUENTE GENIL

BODEGAS DELGADO

C/ Cosano, 2
Tel. 957 600 085 - 601 537 - 630
946 633
fino@bodegasdelgado.com
www.bodegasdelgado.com  



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

AGUILAR DE LA FRONTERA

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL PAISAJE Y LA HISTORIA (CIPHAF)

Cerro del Castillo, s/n
Tel. 957 688 203
ciphaf@aguilardelafrontera.es
www.ciphaf.com
www.castillodeaguilardelafrontera.
blogspot.com

MUSEO CULTURAL DEL VINO Y LA VID DE TORO ALBALÁ

Avda. Antonio Sánchez, 1
Tel. 957 660 046
rsanchez@toroalbalá.com
www.toroalbalá.com  

FERNÁN NÚÑEZ

MUSEO DE LA CAMPIÑA

Parque Llano de Las Fuentes, s/n
Tel. 957 380 062
tenenciadealcaldia@fernannunez.es

LUCENA

OLIVINO: CENTRO ENOAGSTRÓNOMICO DEL LA RUTA DEL VINO

Antigua estación de ferrocarril
rehabilitada de Las Navas del
Seipillar Tel. 957 513 282 - 957
537 718
turismo@aytolucena.es

MONTEMAYOR

MUSEO DEL VINO MEMORIA DEL PEDRO XIMÉNEZ

Ctra. Córdoba-Málaga, km 435
Tel. 957 384 582 - 663 705 871
museodelvino@montemayor.es
memoriadelpedroximenez.
wordpress.com 

■ MONTILLA

■ ALMAZARA Y MUSEO DEL ACEITE JUAN COLÍN

Carretera Montilla-Nueva Carteya, km 4,5

Tel. 957 650 888 - 620 796 647

aceitesbellido@hotmail.com

museoaceitedeolivavirgenjuancolin.blogspot.com.es

■ CENTRO DE ARTE CONTEMPORÁNEO Y VINO. ENVIDARTE

Avda. José Padillo Delgado, junto a las Naves Municipales

Tel. 957 655 141

turismo@montilla.es

■ MORILES

■ MUSEO DEL MOSTO CASTILLO DE MORILES

C/ 28 de Febrero, s/n - Moriles

Tel. 957 537 783 - 615 626 949

info@castillodemoriles.com

www.castillodemoriles.com  

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN LAGAR DE VIDA

Ctra. Moriles- Aguilar, km 1 - Moriles

Tel. 957 537 000

info@moriles.es



TONELERÍAS

(ADSCRITAS A LA RUTA DEL VINO MONTILLA-MORILES)

■ MONTILLA

■ TONELERÍA MANUEL CABELLO M.

Avda. Marqués de la Vega de Armijo, 112

Tel. 957 656 080 - 957 652 743

info@toneleriamanuelcabello.com

www.toneleriamanuelcabello.com

■ TONELERÍA DEL SUR

Avda. Marqués de la Vega de Armijo, 110

Tel. 957 655 796 - 957 651 087

info@toneleriadelosur.com

www.toneleriadelosur.com



Paisajes con Sabor

Ruta del Vino del Condado de Huelva

La ruta recoge una decena de paquetes turísticos de gran atractivo en los que tienen cabida los valores naturales, monumentales, históricos y tradicionales del Condado de Huelva, además de una cuidada selección de bodegas y establecimientos preparados para sumergir al viajero en el conocimiento y el disfrute de la cultura del vino.

La Ruta del Vino Condado de Huelva está impulsada por la Mancomunidad de Desarrollo Condado de Huelva y transcurre por el territorio onubense que incluye la **Denominación de Origen Condado de Huelva**. La comarca del Condado de Huelva está integrada por los municipios de Almonte, Bollullos Par el Condado, Bonares, Chucena, Escacena del Campo, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Paterna del Campo, Rociana del Condado, Villalba del Alcor y Villarrasa.

Gracias a la Ruta del Vino del Condado de Huelva se puede disfrutar de **experiencias** únicas que descubren el apasionante mundo de los caldos del Condado, comarca que cuenta con **unos de los viñedos más antiguos de Europa**, con un paisaje ancestral. Produce vinos generosos, tintos y blancos, además de vinagres y de un producto de gran singularidad como el vino de naranja. Rica y variada es la **gastronomía** del Condado: carnes, pescados, verduras, legumbres y frutas, regados con una buena selección de vinos de los que se producen en las **Bodegas adscritas a la ruta**, con visitas guiadas y catas. Todo puede degustarse en **restaurantes** donde se sentirá como en su propia casa.

Se ofrece todo un **catálogo de posibilidades turísticas** que parten del vino como referencia y que se expanden a otras señas de identidad del **Condado de Huelva** y la provincia onubense en general. El **toro**, el **caballo**, la **gastronomía**, los **lugares Colombinos**, los **monumentos**, **museos** y **centros de interpretación**, el **ferrocarril**, la **salud** y la **naturaleza** son compañeros de viaje del vino en los cuatro itinerarios propuestos en la ruta: "Los aromas y secretos del Condado", "Doñana, el Rocío y el Vino", "Los Vinos del Descubrimiento y las grandes Bodegas del Condado" y "Vino, Historia y poesía".

La Ruta ofrece también **propuestas temáticas** para los amantes del sol y la playa; la naturaleza y Doñana (con el Espacio Natural Doñana, el río Tinto y su color rojo, los bosques de pino mediterráneo...); el mundo del caballo (con bellos animales marismeños que pacen en libertad por los humedales sin fin); y la literatura, conociendo el Condado a través de dos de los escritores más universales: Juan Ramón Jiménez en Moguer y Odón Betanzos en Rociana.



RUTA DEL VINO CONDADO DE HUELVA

Mancomunidad de Desarrollo Condado de Huelva
Pol. Industrial El Corchito, parc. 41.- Bonares (Huelva)
Tel. 959 364 810 Fax: 959 364 813
turismo@mancomunidadcondado.com
rutadelvino@mancomunidadcondado.com
www.rutadelvinocondadodehuelva.es



de interés



BODEGAS Y LAGARES

(ADSCRITAS A LA RUTA)

■ ALMONTE

■ BODEGAS VIRGEN DEL ROCÍO, S.C.A.

Avda. de Cabezudos, s/n
Tel. 959 406 146
administracion@raigal.com
prensas@raigal.com
www.raigal.com

■ BOLLULLOS PAR DEL CONDADO

■ BODEGAS ANDRADE SL

Avda. de la Coronación, 35
Tel. 959 410 106
enoturismo@bodegasandrade.es -
informacion@bodegasandrade.es
www.bodegasandrade.es

■ BODEGAS JUNCALES

C/ Andalucía, 14
Tel. 959 410 302
bodegasjuncales.condadoandaluz@
gmail.com

■ BODEGAS SAUCI

C/ Doctor Fleming, 1
Tel. 959 410 524
sauci@bodegassauci.es
turismo@bodegassauci.es
www.bodegassauci.es

■ BODEGAS VINÍCOLA DEL CONDADO

C/ San José, 2
Tel. 959 410 261
info@vinicoladelcondado.com
www.vinicoladelcondado.com

■ VINOS CONVENTO DE MORAÑINA S.L.

Avda. 28 de Febrero, 206.
Tel. 959 412 250 - 609 200 883
bodega@bodegasconvento.com
www.bodegasconvento.com

■ LA PALMA DEL CONDADO

■ BODEGAS INFANTE

C/ Hinojos, 41
Tel. 959 402 567
dinfante@dinfante.com
www.dinfante.com

■ BODEGAS RUBIO

C/ Palos de la Frontera, 14
Tel. 959 400 743
info@brandyluisfelipe.com
www.brandyluisfelipe.com

■ MOGUER

■ BODEGAS COSME SÁENZ JIMÉNEZ

"DIEZMO NUEVO"
C/ Aceña, 56
Tel. 959 370 004
info@bodegadiezmonuevo.com
www.bodegadiezmonuevo.com

■ ROCIANA DEL CONDADO

■ BODEGAS CONTRERAS RUIZ

C/ Almonte, 5
Tel. 959 416 426
contreras@bodegascontreras.com

■ BODEGAS NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO, S.C.A.

C/ Carril de los Moriscos, 72.
Tel. 959 416 108
jl63@nuestrasenoradelsocorro.com

■ VILLALBA DEL ALCOR

■ BODEGAS MARQUÉS DE VILLALÚA, S.L.

Ctra. A 472 km 25,2.
Tel. 959 420 905
santiago@marquesdevillalua.com
www.marquesdevillalua.com

■ BODEGAS SANTA ÁGUEDA, S.C.A.

C/ Camino de Bollulllos, s/n.
Tel. 959 421 181
santaagueda.sca@hotmail.com



■ Centro del Vino Condado de Huelva, Bollulllos Par del Condado.



Ruta del Vino y las Bodegas de la Serranía de Ronda

Podrás disfrutar la experiencia de pasear entre viñedos, en compañía de sus enólogos, disfrutar de cursos de cata avanzada o de iniciación, catas armonizadas con gastronomía local, relajantes tratamientos de vinoterapia...

La labor del vino, antiquísima por estas tierras, da forma hoy a la excelente **Ruta del Vino y las Bodegas de la Serranía de Ronda** que transcurre por los municipios de **Ronda** y **Arriate**. El área vitivinícola de la Serranía de Ronda se integra en las **Denominaciones de Origen 'Málaga'** y **'Sierras de Málaga'**, localizándose en la zona más noroccidental de la provincia malagueña, abrazada por los **parques naturales** de Grazalema, Sierra de las Nieves y Los Alcornocales. Un entorno natural que ofrece multitud de **actividades**: espeleología, cicloturismo, piragüismo, barranquismo, senderismo, observación de aves, conocer el entorno natural del toro bravo...

El epicentro de la ruta se localiza en la ciudad milenaria de **Ronda**, declarada Bien de Interés Cultural desde 1966 y poseedora de un rico y diverso **patrimonio histórico**, con monumentos como sus Baños Árabes, el Puente Nuevo sobre el Tajo, la Plaza de Toros y el Palacio de Mondragón, entre otros, que se combinan extraordinariamente con el paisaje del viñedo. Varios son los testimonios arqueológicos y documentales que aseveran la larga tradición de la Serranía de Ronda como tierra de vides y vinos, siendo el cercano yacimiento arqueológico de la ciudad ibero romana **de Acinipo**, buena prueba de ello. En Ronda podemos visitar también el **Centro Integral del Vino de Serranía de Ronda** y el **Centro de Interpretación de Vinos de Bodegas Sangre de Ronda** (**VER QUÉ VISITAR, PÁG. 196**).

La Ruta del Vino y las Bodegas de la Serranía de Ronda engloba un total de **16 bodegas** que ofrecen una completa **oferta enoturística**, con visitas guiadas a viñedos y la explicación del proceso de elaboración y crianza de los vinos en sus instalaciones, además de catas y degustaciones de la gastronomía local. A la ruta se

adscriben también **restaurantes, bares de vino, enotecas y alojamientos** con mucho encanto, que incluso ofrecen al visitante relajantes tratamientos de **vinoterapia**. La Serranía de Ronda desarrolla a lo largo del año una importante **agenda cultural** repleta de exposiciones de pintura, semanas de la música, oferta teatral o fiestas de gran interés como la **Feria y Fiestas de Pedro Romero** o la **Semana Santa** de Ronda y Arriate.



Tel. 952 187 119
rutavinosronda@gmail.com
www.ruta-vinos-ronda.com



de interés



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

CENTRO INTEGRAL DEL VINO "SERRANÍA DE RONDA"
C/ Dolores Ibárruri, 8- Ronda
Tel. 952 878 982
centrovinoronda@gmail.com

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE VINOS - BODEGAS SANGRE DE RONDA
C/ José María González Campos, 2 - Ronda
Tel. 952 879 735 – 607 661 900
repcion@bodegaslasangrederonda.es
www.museodelvinoderonda.com



BODEGAS Y LAGARES (ADSCRITAS A LA RUTA)

■ ARRIATE

■ **BODEGA VETAS**
Camino Nador. Finca El Baco
Tel. 647 177 620
info@bodegavetas.com
www.bodegavetas.com

■ RONDA

■ **BODEGA CONRAD**
Ctra. Ronda-El Burgo, km 4
Tel. 652 853 196
conrad@vinosconrad.com
www.vinosconrad.com

■ GAUCÍN

■ **BODEGA CEZAR**
Finca Buenavista
Tel. 650 240 800 – 952 117 169
jmcozar@hotmail.com
www.vinosdegaucin.com

■ **BODEGA CUESTA DE LA VIÑA**
Carretera Montecorto-Ronda, km 21,6
Tel. 629 589 336
bodegacuestalavina@gmail.com

■ **BODEGA DESCALZOS VIEJOS**
Finca Descalzos Viejos - Partido de los Molinos
Tel. 952 874 696
info@descalzosviejos.com
www.descalzosviejos.com

■ **BODEGA DOÑA FELISA**
Cordel del Puerto Quejigal, s/n
Tel. 951 166 033
g.alonso@chinchillawine.com
www.chinchillawine.com f t

■ **BODEGA EXCELENCIA**
Cordel del Puerto del Quejigal.
Tel. 952 870 960
administracion@bodegasexcelencia.com
www.bodegasexcelencia.com f t

■ **BODEGA F. SCHATZ**
Finca Sanguijuela, s/n
Tel. 952 871 313
bodega@f-schatz.com
www.f-schatz.com f t

■ **BODEGA GARCÍA HIDALGO**
Partido Rural "Los Molares", s/n.
Llano de la Cruz.
Tel. 660 487 284
info@bodegasgarciahidalgo.es
www.bodegasgarciahidalgo.es f

■ **BODEGA KIENINGER**
Huerta El Corchero, Los Frontones, 67
Tel. 952 879 554
martinckieninger@gmail.com
www.bodegakieninger.com f

■ **BODEGA LOS AGUILARES**
Paraje Cortijo el Calero s/n
Tel. 952 874 457
bodega@cortijosaguilares.com
www.cortijosaguilares.com f

■ **BODEGA LUNARES-LOS BUJEOS**
Carretera Ronda-El Burgo, km 1,2
Tel. 649 690 847
vinos@bodegaslunares.com
www.bodegaslunares.com f t

■ **BODEGA JOAQUÍN FERNÁNDEZ**
Finca Los Frutales. Paraje Los Frontones
Tel. 951 166 043
info@bodegajf.com
www.bodegajf.com f t

■ **BODEGA LA MELONERA**
Paraje de los Frontones. Camino Ronda-Setenil, s/n
Tel. 660 487 284
info@lamelonera.com
www.lamelonera.com f

■ **BODEGA MOROSANTO**
La Cimada. Ctra. Arriate-Setenil, 1'6
Tel. 692 187 616 - 662 671 111
enoturismo@bodegasmorosanto.com
www.bodegasmorosanto.com f

■ **BODEGA VILORIA**
Cordel del Pto. del Monte al Puerto del Quejigal, s/n. Ronda La Vieja.
Tel. 647 648 134 - 667 957 680
bodegasviloria@hotmail.es
www.bodegasviloria.com



Ruta de los Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla

La nueva iniciativa permite conocer de primera mano viñedos e instalaciones de bodegas y destilerías de la provincia sevillana, aglutinando empresas vinculadas a la industria del vino, los licores y la gastronomía.

La **Ruta de los Vinos y Licores** de la provincia de Sevilla discurre por las tres comarcas tradicionalmente vitivinícolas de la provincia (**Sierra Norte, El Aljarafe y el Bajo Guadalquivir**), además de una comarca de larga tradición licorera, como es **La Campiña**. Pero los viñedos, la **bodega o destilería**, sus **productos**, sus **zumos, licores, caldos y procesos**, serán solo una parte del viaje; el pueblo, su entorno, sus gentes, su historia, costumbres y monumentos arquitectónicos y naturales se desgranarán para crear en la mente del visitante la imagen de una experiencia única para disfrutar con todos los sentidos.

Los viñedos del **Aljarafe** están localizados principalmente en el territorio compuesto por **Espartinas, Umbrete, Villanueva del Ariscal, Huévar y Benacazón**. "Tierras Altas" llamaron los árabes a esta comarca del Oeste sevillano formada por 24 municipios, rica en tradiciones, cultura, historia y arte, con **joyas monumentales** como los Dólmene de Valencina de la Concepción, la antigua ciudad romana de Itálica en Santiponce, el Palacio de Hernán Cortés en Castilleja de la Cuesta, la residencia del Conde duque de Olivares (Olivares) y numerosas haciendas que antaño estaban dedicadas al cultivo del olivo y la vid y que vivieron su época de máximo esplendor en el siglo XIX. Sus tierras son muy propicias para el cultivo de la vid, siendo conocida la comarca por la producción de su conocido **Mosto**.

La **Sierra Norte de Sevilla** posee un valioso entorno con el **Parque Natural de la Sierra Norte** como gran protagonista. Su patrimonio cultural está conformado por castillos árabes, iglesias, ermitas y restos prehistóricos. La **gastronomía** es otro de sus atractivos turísticos destacando los aceites de Guadalcanal o Alanís, los embutidos de El Real de la Jara y Almadén de la Plata y las carnes de caza.





■ Viñedos en Umbrete.

La tradición vitivinícola le viene de lejos a esta comarca, siendo los siglos XV, XVI y XVII su época más esplendorosa. Tras un breve paréntesis en la actividad, los caldos de la Sierra Norte viven hoy otro gran momento, destacando la producción ecológica de vinos tintos y blanco jóvenes, que vienen a sumarse a los vinos y anisados de **Cazalla de la Sierra, Constantina, Alanís y Guadalcanal**, productos artesanales que gozan de renombre internacional.

La comarca del **Bajo Guadalquivir** gira en torno al río de su mismo nombre, que riega sus fértiles campiñas, dejando a su paso un **bello paisaje** de extensos cultivos, de marismas y viñedos, de río y de mar. Posee un gran potencial turístico, ofreciendo al viajero un rico patrimonio cultural, tradiciones y fiestas llenas de sabor, una rica cocina y un entorno natural como el de **Doñana** (Patrimonio de la Humanidad), con múltiples posibilidades para la práctica de un **turismo ecológico**. Los municipios que poseen mayor tradición vitivinícola son **Los Palacios y Villafranca, Lebrija y Utrera**, con una producción dirigida a los vinos generosos, al estilo de los finos y manzanillas de Jerez y Sanlúcar, y olorosos y dulces de reconocido prestigio.

Por la comarca de **la Campiña** se desarrollan interesantes rutas culturales (Ruta Bética Romana, la Ruta de Washington Irving del Legado Andaluz y la Ruta de los Castillos), naturales, de turismo activo y ornitológicas. Tierra natal de primeras figuras del flamenco, en esta zona de la provincia de Sevilla se concentran un **gran número de destilerías** que cuentan con alambiques centenarios, en localidades como **Carmona, Fuentes de Andalucía y Pruna**.



info@rutasdelvinodesevilla.com

www.rutasdelvinodesevilla.com



de interés



BODEGAS Y LAGARES

(ADSCRITAS A LA RUTA)

■ CARMONA

■ **DESTILERÍA ANÍS LOS HERMANOS**
Finca de Brenes, Ctra. Carmona el Viso s/n - km 0
Tel. 954 191 366
anisloshermanos@gmail.com
www.licorescarmona.com

■ CAZALLA DE LA SIERRA

■ **ANISADOS EL CLAVEL**
C/ San Benito 8
Tel. 954 884 019
destileria@delclavel.com
www.delclavel.com

■ BODEGAS COLONIAS DE GALEÓN

Plazuela, 39
Tel. 955 710 092 - 607 530 495
info@coloniasdegaleon.com
www.coloniasdegaleon.com  

■ DESTILERÍAS DE CAZALLA ANÍS MIURA

C/ Virgen del Monte, 54
Tel. 954 884 013
cazalla@caballero.es
www.caballero.es  

■ HACIENDA EL DUENDE

Ctra. Cazalla - Guadalcanal, km 3,5
Tel. 954 884 350 -608 544 525
duendejgs@hotmail.com

■ CONSTANTINA**■ ANÍS LA VIOLETERA**

C/ Mentidero, 2
Tel. 955 881 662
anislavioletera@anislavioletera.com
www.anislavioletera.com

■ BODEGAS DE FUENTE REINA

Hacienda la Purísima Concepción -
Ctra. de Cazalla, km 11
Tel. 955 954 026
info@tintoandaluz.com
www.tintoandaluz.com

■ BODEGA LA MARGARITA

Ctra. Constantina - San Nicolás del
Puerto, s/n
Tel. 955 954 187 - 676 848 570
bodegalamargarita-tintozancoo@hotmail.com

■ ESPARTINAS**■ BODEGAS PATACABRA**

C/ J. Emilio Fernández. Mora, 3
Tel. 954 113 820 - 606 403 918
www.aytoespartinas.com

**■ BODEGAS VINOS BLANCOS DE
AUTOR**

C/ Mártires de la Iglesia, s/n
Tel. 954 097 354
fragata@vinosfragata.es
www.vinosfragata.es

■ ESTEPA**■ ANÍS BRAVÍO**

Pol. Sierra Sur - C/ Ajonjolí, nº7
Tel. 955 913 159
anaf7_stepa@hotmail.com

Fuentes de Andalucía**■ DESTILERÍAS ANÍS RIGO**

C/ Lantejuela, 5
Tel. 954 837 109
anisrigo@hotmail.com
www.destileriasrigo.es

■ LEBRIJA**■ BODEGAS GONZÁLEZ PALACIOS**

C/ Consolación 60
Tel. 955 972 785 -955 972 517
bodegas@gonzalezpalacios.com
www.gonzalezpalacios.com

■ LOS PALACIOS Y VILLAFRANCA**■ COOPERATIVA AGRÍCOLA NUES-
TRA SEÑORA DE LAS NIEVES
CONSTANTINA**

Avda. Utrera, s/n
Tel. 955 810 360
gerente@e-lasnieves.com

■ PRUNA**■ REGUERA**

C/ Nueva, 13
Tel. 954 858 014
destileriasreguera@gmail.com
www.destileriasreguera.es

■ UMBRETE**■ BODEGAS F. SALADO**

C/ Camino de Mérida, 14
Tel. 955 715 601 - 650 498 449 -
616 666 109
bodegassalado@hotmail.com
www.bodegassalado.com

■ UTRERA**■ DESTILERÍA LA FLOR DE UTRERA**

Polígono Industrial La Aurora,
C/ Industria, nº 20
Tel. 954 860 159
info@flordeutrera.es
www.flordeutrera.es

■ VILLANUEVA DEL ARISCAL**■ BODEGAS GÓNGORA**

C/ Santísimo Cristo de la Vera-
cruz, 59
Tel. 954 113 700
gongora@bodegasgongora.com
www.bodegasgongora.com

■ BODEGAS LORETO

C/ Cristo de la Vera-Cruz, 28
Tel: 954 113 883



tra di cio nal

/04

RECETARIO

A continuación presentamos un glosario detallado de algunos de los platos más populares de la cocina andaluza. Las recetas completas, junto con otras igual de sabrosas e interesantes, están disponibles en nuestra web:

<http://www.andalucia.org/es/recetas/>



índice de platos

Ensaladas y verduras

- Ajoblanco 266
- Alcachofas a la Montillana 266
- Espinacas jiennenses 267
- Habas con jamón 267
- Huevos a la flamenca 268
- Pipirrana 268
- Porra Antequerana 269
- Remojón 269
- Salmorejo 270

Pescados

- Atún encebollado 271
- Boquerones en vinagre 271
- Choco con patatas 272
- Migas con sardinas 272
- Pavías de bacalao 273
- Trucha a la manera de Riofrío 273
- Urta a la Roteña 274

Carnes

- Asado de Cordero Segureño 275
- Caldereta del Condado 275
- Carne de venado en adobo 276
- Cochifrito 276
- Flamenquín cordobés 277
- Lomo de orza 277

Sopas, guisos y potajes

- Alcauciles con chícharos 278
- Andrajos con bacalao 278
- Arroz con gurumelos 279
- Arroz con pato 279
- Caldo de Pimentón o Caldo Colorao 280
- Cazuela de fideos a la malagueña 280
- Patatas en ajopollo 281
- Sopa serrana 281

Postres

- Crema de Castañas 283
- Gañotes 283
- Papaviejos 284
- Pastel cordobés 284
- Pestiños 285
- Piononos de Santa Fe 285
- Torrijas 286
- Virolos 286

AJOBLANCO



El ajoblanco es una sopa fría muy popular elaborada a base de almendras que se sirve en verano, a menudo acompañado de uvas o trocitos de melón.

ALCACHOFAS A LA MONTILLANA



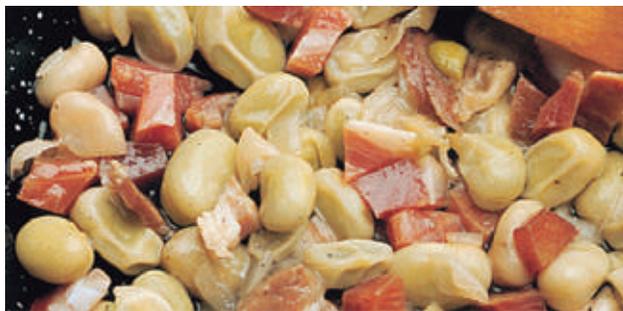
Plato típico cordobés preparado en cazuela de barro y de sabor excepcional gracias a su ingrediente estrella: el vino de Montilla.

ESPINACAS JIENNENSES



Con productos saludables de la huerta andaluza se elabora este plato de espinacas, hervidas y mareadas en un sofrito, que se sirve con un huevo escalfado y un chorreón de vinagre al gusto.

HABAS CON JAMÓN



Una de las formas más tradicionales de preparar las habas frescas. Se guisan acompañadas de unas tiras de jamón y, a menudo, de un huevo frito o revuelto.



HUEVOS A LA FLAMENCA



Elaborado con huevo y verduras, calentados en el horno en la misma cazuela de barro en la que se sirve, es un plato muy popular en Sevilla y otras ciudades andaluzas.

PIPIRRANA



La pipirrana es una ensalada fresca y veraniega de hortalizas de temporada. A veces se le añade huevo cocido, pescado o salazones.

PORRA ANTEQUERANA



Sopa típica de Antequera con diferentes variantes, que recibe su nombre del instrumento con el que se labraban los ingredientes: la porra del mortero. Se sirve muy fría con jamón serrano cortado en daditos y huevo duro.

REMOJÓN



Se trata de una ensalada de origen mozárabe de la que hay muchas variaciones. La base es la naranja, la cebolleta y el bacalao, y se puede acompañar con huevo duro y aceitunas.



SALMOREJO



Elaborado principalmente con tomate, ajo y pan, esta popular crema fría se acompaña con huevo duro picado y trocitos de jamón.

ATÚN ENCEBOLLADO



Plato marinero típico de Cádiz, fácil de preparar y aromatizado con laurel y vino de Jerez.



BOQUERONES EN VINAGRE



Es un aperitivo muy típico y refrescante, especialmente en los meses más calurosos.

CHOCO CON PATATAS



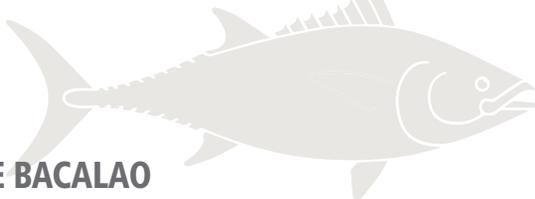
Guiso marinero sencillo, originario de Cádiz y Huelva, que lleva un sofrito sabroso, choco (sepia) y patatas.

MIGAS CON SARDINAS



Las migas se hacen con trigo o sémola y se acompañan con sardinias, pimientos fritos, aceitunas, etc., conformando un plato muy completo.

PAVÍA DE BACALAO

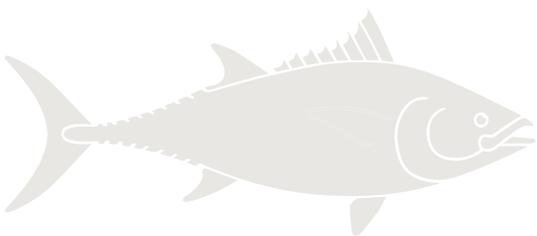


También conocida como Soldaditos de Pavía, es una receta que combina la jugosidad del bacalao desalado con un envoltorio crujiente.

TRUCHA A LA MANERA DE RIOFRÍO



La trucha es un pescado semigraso que contiene proteínas de alto valor biológico. Se prepara con jamón serrano y acompañada de verduras.



URTA A LA ROTEÑA



Es una delicia típica de Rota (Cádiz). Sus ingredientes principales son la urta y las verduras, sobre todo tomate.

ASADO DE CORDERO SEGREÑO

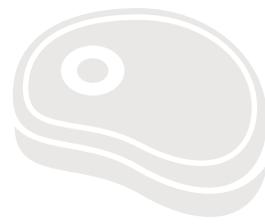


El cordero segureño, preparado al horno es un manjar que no precisa de mucho aderezo para ser un plato estrella. La calidad de su carne hace que tenga su propia IGP (Indicación Geografía Protegida).

CALDERETA DEL CONDADO



Se trata de un plato típico de romeros con un gran valor energético, ya que se compone de cordero, jamón y tocino, entre otros ingredientes.



CARNE DE VENADO EN ADOBO



La carne de venado, una vez macerada, puede servir para hacer estofado o brochetas. Además de tener un sabor exquisito, destaca por ser muy saludable y natural.

COCHIFRITO



La carne de lechón se cuece primero y se fríe después, quedando unas piezas muy crujientes y tostadas pero jugosas por dentro. Se sirve escurrido, sobre hojas de lechuga o con patatas fritas.

FLAMENQUÍN CORDOBÉS



Consiste en trozos de jamón serrano enrollados en lomo de cerdo, rebozados en pan rallado y posteriormente frito. Recibió el nombre por su color rubio, como los flamencos que llegaron a España acompañando al emperador Carlos V.

LOMO DE ORZA



Tradicionalmente esta carne se preparaba con el lomo de "la matanza". Al ir sumergida en manteca o en aceite de oliva virgen extra, se conserva muy bien y dura toda la temporada.

ALCAUCILES CON CHÍCHAROS



Habitualmente realizada como receta de cuaresma, este saludable plato se realiza con "chícharos" o guisantes y un tipo de alcachofa denominada "alcaucil".

ANDRAJOS CON BACALAO



En una base de caldo se cuece un sofrito de verduras y el bacalao junto a trozos de harina con forma de jirones, como si fuesen andrajos, de ahí su peculiar nombre.

ARROZ CON GURUMELOS



El gurumelo es un hongo comestible muy jugoso, de carne blanca, con un característico olor a tierra y de alto valor culinario.

ARROZ CON PATO



Se trata de un delicioso guiso típico de las zonas arroceras, a donde acuden cada año miles de patos salvajes.



CALDO DE PIMENTÓN O CALDO COLORAO



Esta sopa de pescado proviene de épocas pobres y era habitual en barrios de pescadores, siendo hoy día un plato ligero, nutritivo y muy fácil de preparar.

CAZUELA DE FIDEOS A LA MALAGUEÑA



La más famosa de las cazuelas malagueñas recoge todo el sabor del mar en un tradicional guiso con fideos, almejas y gambas.

PATATAS EN AJOPOLLO



El ajopollo con que se aliña este guiso es una salsa que se hace machacando en un mortero aceite de oliva, ajo, pan frito remojado en vinagre y almendras fritas.

SOPA SERRANA



Un plato reconfortante típico de las zonas rurales de interior y que lleva los mejores ingredientes de la zona como el solomillo de cerdo, el jamón y frutos secos (piñones, almendras, nueces, etc.).



CREMA DE CASTAÑAS



Esta crema otoñal, con un profundo sabor dulce, tiene una textura suave y cremosa ideal para untar, que nos permite emplearla además como relleno para multitud de recetas.

GAÑOTES



Se trata de una especie de rosquillas muy aromáticas con forma de espiral, que se preparan en Cuaresma y Semana Santa, especialmente en la zona de Cádiz.

PAPAVIEJOS



Son unos bollos fritos, parecidos a los buñuelos pero más esponjosos y jugosos, que se suelen tomar calientes o templados.

PASTEL CORDOBÉS



Suele ser una torta elaborada de hojaldre que habitualmente se rellena de cabello de ángel o cidra.

PESTIÑOS



Dulce navideño o de Semana Santa, su receta es una de las más antiguas y extendidas de la cocina tradicional andaluza.

PIONONOS DE SANTA FE



Es un pastel de tamaño pequeño elaborado tradicionalmente en Santa Fe (Granada). Su nombre fue dado en honor al papa Pío IX (Pio nono según la pronunciación en italiano del nombre).



De origen humilde, muy dulce y con ingredientes básicos como pan, leche, miel o canela. Su uso es costumbre en Cuaresma y Semana Santa.

VIROLOS



Se trata de un hojaldre relleno de cabello de ángel que destaca por su ligereza y su suavidad. Es típico de la localidad de Baeza (Jaén).





/05

DATOS PRÁCTICOS

A continuación aportamos una serie de listados de datos útiles, como los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de Andalucía.

Denominaciones de Calidad de Andalucía



Aceites de oliva virgen

■ D.O.P. ACEITE DE LUCENA

C/ Sevilla, 5 -14900- Lucena (Córdoba)
Tel. 957 503 325 - Fax: 957 503 325
doaceiteslucena@telefonica.net

■ D.O.P. ANTEQUERA

Ctra. de Córdoba s/n. Apdo. de Correos nº 88
29200 - Antequera (Málaga)
Telf: 952 841 451 - Fax: 952 840 359
info@doantequera.org / www.doantequera.org

■ D.O.P. BAENA

Plaza de la Constitución, s/n. Apdo. de Correos, 92
14850 - Baena (Córdoba)
Tel. 957 691 121 - Fax: 957 691 110
olivavirgen@dobaena.com / www.dobaena.com

■ D.O.P. ESTEPA

Pol. Industrial Sierra Sur. Avda. del Mantecado s/n, Edif. Centro
de Empresas, Apto. de Correos 181 - 41560 - Estepa (Sevilla)
Tel. 955 912 630 - Fax: 955 912 630
comunicacion@doestepa.es / www.doestepa.es
f

■ D.O.P. MONTES DE GRANADA

C/Madrid, 101- 2ª Planta - 18566 - Baelúa de las Villas (Granada)
Tel. 958 407 083 - Fax: 958 535 245
info@domontesdegranada.com / www.domontesdegranada.com

■ D.O.P. MONTORO-ADAMUZ

C/ Alto Guadalquivir, 6
14430 - Adamuz (Córdoba)
Tel.: 957 166 496 - Fax: 957 166 496

info@montoro-adamuz.com

www.montoro-adamuz.com



■ D.O.P. PONIENTE DE GRANADA

C/ Cantaor Manuel Ávila, s/n. Centro Etnológico de Montefrío- 18270-
Montefrío (Granada)
Tel. 958 336 879 - Fax: 958 336 450
info@doponientedegranada.com / www.doponientedegranada.com
f

■ D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA

Avda. Niceto Alcalá Zamora. Parque Urbano Multiusos - Pabellón de las
Artes-14800- Priego de Córdoba (Córdoba)
Tel. 957 547 034 - Fax: 957 547 189
do@priegodecordoba.org / www.dopriegodecordoba.es
f

■ D.O.P. SIERRA DE CÁDIZ

Pol. Ind. Ntra. Sra. de Los Remedios, s/n - 1690- Olvera (Cádiz)
Tel. 956 130 034 - Fax: 956 120 511
info@dopsierradecadiz.com / www.dopsierradecadiz.com
f

■ D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5, Apdo. de Correos, 51 -23470-
Cazorla (Jaén)
Tel. 953 722 121 - Fax: 953 722 113
denominacion@desierracazorla.es / www.desierracazorla.es
f

■ D.O.P. SIERRA DE SEGURA

Ed. José Bautista de la Torre, Pol. Ind. Llanos de Armijo, s/n -23360-
La Puerta de Segura (Jaén)
Tel. 953 486 063 - Fax: 953 486 073
consejoregulador@dosierradesegura.com
www.aceitedosierradesegura.com
f

■ D.O.P. SIERRA MÁGINA

Ctra. Mancha Real - Cazorla, s/n -23537- Bedmar (Jaén)

Tel. 953 772 090 - Fax: 953 772 272

denominacion@sierramagina.org

www.sierramagina.org



Bebidas espirituosas

■ I.G.P. BRANDY DE JEREZ

Avda. Alcalde Álvaro Domecq, nº 2 -11402- Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel. 956 350 070 - Fax: 956 322 114

consejo@brandydejerez.es / www.brandydejerez.es



Frutas y hortalizas

■ D.O.P. CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA

Avda. Juan Carlos I, Edificio Estación, Apto correos 648

18690- Almuñécar (Granada)

Tel. 958 635 865 – Fax: 958 639 201

chirimoya@crchirimoya.org / www.crchirimoya.com



■ I.G.P. ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR

Ctra. de la Estación, s/n -18360- Huétor Tájar (Granada)

Tel. 958 333 443 – Fax: 958 332 522

info@esparragodehuetortajar.com / www.esparragodehuetortajar.com



■ I.G.P. TOMATE LA CAÑADA

Ctra. de Ronda, 11, bajo. Edificio Oliveros -04004- Almería

Tel. 950 600 200 / 647 395 344 – Fax: 950 281 331

tomate-1cn@agrocolor.es

www.elprimertomate.com



Jamones y paletas

■ D.O.P. JAMÓN DE HUELVA

Plaza Doña Elvira, s/n -21200- Aracena (Huelva)

Tel. 959 127 900 - Fax: 959 126 869

info@jamondehuelva.es / www.jamondehuelva.es

■ D.O.P. LOS PEDROCHES

C/ Pozoblanco, nº 3 -14440- Villanueva de Córdoba (Córdoba)

Tel. 957 121 084 - Fax: 957 121 084

informacion@jamondolospedroches.es

www.jamondolospedroches.es



■ I. G. P. JAMÓN DE TREVÉLEZ

Polig. Juncaril, Plaza Francisco Abellán s/n -18417-Trevélez (Granada)

Tel. 958 858 582 - Fax: 958 858 903

info@jamondetrevez.es

■ I. G. P. JAMÓN DE SERÓN

Plaza Nueva s/n -04890- Serón (Almería)

Tel. 696 937 879

info@igpseron.es



Otros productos

■ D.O.P. ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA

C/ Dehesa, 80 -29560- Pizarra (Málaga)

Tel. 952 483 868 / 646 878 644 - Fax: 952 483 869

info@alorenademalaga.com / www.alorenademalaga.com



■ D.O.P. MIEL DE GRANADA

C/ Barranco s/n, Camino Forestal, Apartado de Correos, 21 -18420-

Lanjarón (Granada)

Tel. 958 771 196 - Fax: 958 771 196

mieldegranada@mieldegranada.com / www.mieldegranada.com



■ D.O.P. PASAS DE MÁLAGA

Plaza de los Viñeros, 1 -29008- Málaga

Tel. 952 227 990 - Fax: 951 106 858

info@vinomalaga.com / www.vinosypasasdemalaga.com

www.vinomalaga.com



■ I.G.P. CORDERO SEGREÑO

Pl. La Encantada, s/n -18830- Huéscar (Granada)

Tel. 958 741 316 - Fax: 958 740 503

ancos@ancos.org / www.ancos.org

■ I.G.P. GARBANZO DE ESCACENA

Carretera de la Estación s/n -21870- Escacena del Campo (Huelva)

Tel. 959 423 211 - Fax: 959 423 161

cooperativa@campodetejada.es



Panadería y Repostería

■ I.G.P. ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA

Avda. Prado de la Feria, 33. Apdo. de Correos, 23 -11170- Medina Sidonia (Cádiz)

Tel. 626 615 230

igpalfajordemedina@gmail.com

■ I.G.P. MANTECADOS DE ESTEPA

C/ Molinos, 5 -41560- Estepa (Sevilla)

Tel. 954 820 500 - Fax: 954 820 500

afames@afames.com / www.igpmantecadosdeestepa.com



■ I.G.P. PAN DE ALFACAR

Avda. de la Alfaguara, 9 -18170- Alfacar (Granada)

Tel. 958 540 824

pandealfacar@gmail.com

■ E.T.G. TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA

Avenida Recaredo 20, módulo 5 - 41003 Sevilla

Tel. 954 576 427

jproman@inesrosales.com



Derivados de la pesca

■ I.G.P. CABALLA Y MELVA DE ANDALUCÍA

Glorieta del Agua, 4, Edificio Aljamar Center, planta 2ª, oficina 9 -41940- Tomares (Sevilla)

Tel. 954 151 823 - Fax: 954 157 592

consejoregulador@caballaymelva.com

www.caballaymelvadeandalucia.com



Vinos

■ D.O.P. CONDADO DE HUELVA Y D.O.P. VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

Plaza Ildelfonso Pinto, s/n -21710- Bollullos Par del Condado (Huelva)

Tel. 959 410 322- Fax: 959 413 859

cr@condadodehuelva.es / www.condadodehuelva.es

■ D.O.P. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y D.O.P. MANZANILLA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Avda. Álvaro Domecq, 2 -11402- Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel. 956 332 050 - Fax: 956 338 908

vinjerez@sherry.org / www.sherry.org



■ D.O.P. MÁLAGA Y D.O.P. SIERRAS DE MÁLAGA

Plaza de los Viñeros, 1 -29008- Málaga

Tel. 952 227 990 - Fax: 951 106 858

info@vinomalaga.com / www.vinosypasasdemalaga.com

www.vinomalaga.com



■ D.O.P. MONTILLA - MORILES

Avda. José Padillo Delgado, s/n -14550- Montilla (Córdoba)

Tel. 957 652 110 - Fax: 957 652 407

consejo@montillamoriles.es / www.montillamoriles.es



I.G.P. VINO DE CALIDAD DE GRANADA

Mesón nº 63 -18360- Huétor-Tájar (Granada)
Tel. 616 101 223-691 032 409

I.G.P. VINO DE CALIDAD DE LEBRIJA

C/ Consolación nº 60 -41740- Lebrija (Sevilla)
vinosdelebrija@hotmail.es

I.G.P. VINO DE LA TIERRA ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA

Asociación de Viticultores del Norte de Granada
C/ Sol nº 2, -18815- Campocámara-Cortés de Baza (Granada)
Tel. 954 152 552 - 637 465 716
Contacto: Juan José Villagrán

I.G.P. VINO DE LA TIERRA BAILÉN

S.C.A. de la Vid 'Santa Gertrudis'
Prolongación Baeza s/n, -23710- Bailén (Jaén)
Tel. 953 671 256

I.G.P. VINO DE LA TIERRA CÁDIZ

Federación de bodegas del Marco de Jerez (Fedejerez)
C/ Eguiluz, nº 2 -11402- Jerez de la Frontera (Cádiz)
Artesanos de vinos de Jerez y Manzanilla (Arjeman)
C/ Infanta Beatriz, nº 7 1º, local 5 -11540- Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

I.G.P. VINO DE LA TIERRA CÓRDOBA

Asociación Vino de la Tierra de Córdoba
C/ Dolores Ibarruri s/n -14550- Montilla (Córdoba)
Tel. 957 650 850

I.G.P. VINO DE LA TIERRA CUMBRES DEL GUADALFEO

Asociación Comarcal de cosecheros-productores de vinos de la tierra
Plaza de abastos, s/n -18440- Cádiz (Granada)
Tel. 958 768 014

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DESIERTO DE ALMERÍA

Agrosol, S.A.
Avda. Diagonal 534, 3º 3ª - 08006 - Barcelona

I.G.P. VINO DE LA TIERRA LADERAS DEL GENIL

Bodegueros y Viticultores de Granada Sur-Oeste.
Bodegas Señorío de Nevada
Ctra. de Cónchar, s/n -18659- Villamena (Granada)
Tel. 958 777 090

I.G.P. VINO DE LA TIERRA LÁUJAR-ALPUJARRA

Bodegas Valle de Laujar, S.A.
Ctra. Láujar - Berja km 2200 -04470- Láujar de Andarax (Almería)
Tel. 950 608 001 – 639 655 979 Fax: 950 608 001

I.G.P. VINO DE LA TIERRA LOS PALACIOS

S.C.A. Las Nieves
Avda. de Utrera, s/n -41720- Los Palacios y Villafranca (Sevilla)
Tel. 955 810 407 - Fax: 955 816 413

I.G.P. VINO DE LA TIERRA NORTE DE ALMERÍA

Asociación Vinos de la Tierra de la comarca de los Vélez
C/Acequia Grande, nº 18 -04820- Vélez Rubio (Almería)

I.G.P. VINO DE LA TIERRA RIBERA DEL ANDARAX

Finca La Moraleja, Bodega Paco Ferre, S.L.
C/ La Rueda, s/n -04458- Padules (Almería)
Finca Anfora, S.L.
Paraje del Barranco del Obispo, s/n -04729- Enix (Almería)
Tel. 950 608 308 - 629 131 370 - Fax: 950 511 122

I.G.P. VINO DE LA TIERRA SIERRA NORTE DE SEVILLA

Vinos de la Sierra Norte de Sevilla
Apdo. de Correos, 71 -41800- Sanlúcar la Mayor (Sevilla)
Tel. 607 530 495 - Fax: 955 710 093

I.G.P. VINO DE LA TIERRA SIERRA SUR DE JAÉN

Asociación de Viticultores y Bodegueros de la Sierra Sur de Jaén
C/Rotondo de la Era, 19 -41640- Tomares (Sevilla)
Tel. 954 151 041

I.G.P. VINO DE LA TIERRA SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LOS FILABRES

Bodegas Alto Almanzora, S.L.
Paraje El Marchalillo, s/n -04887- Lúcar (Almería)

I.G.P. VINO DE LA TIERRA TORREPEROGIL

Cooperativa Nuestra Señora de la Misericordia
Ctra. Córdoba-Valencia, km 157 -23320- Torreperogil (Jaén)
Tel. 953 776 162 - Fax: 953 776 162

I.G.P. VINO DE LA TIERRA VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA

Asociación Vinos de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba
Ctra. de Posadas, 39 -14300- Villaviciosa de Córdoba (Córdoba)



Vinagres

■ D.O.P. VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

Plaza Ildefonso Pinto, s/n -21710- Bollullos Par del Condado (Huelva)

Tel. 959 410 322- Fax: 959 413 859

cr@condadodehuelva.es

www.condadodehuelva.es

■ D.O.P. VINAGRE DE JEREZ

Avda. Álvaro Domecq, 2 -11402- Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel. 956 332 050 - Fax: 956 338 908

vinjerez@sherry.org / www.sherry.org



■ D.O.P. VINAGRE DE MONTILLA - MORILES

Avda. José Padillo Delgado, s/n -14550- Montilla (Córdoba)

Tel. 957 652 110 - Fax: 957 652 407

consejo@montillamoriles.es / www.montillamoriles.es



Oficinas de Turismo de la Consejería de Turismo y Deporte



OFICINA DE TURISMO DE ALMERÍA

Parque Nicolás Salmerón, s/n
Esquina Martínez Campos
04002 - Almería
Tel. 950 175 220
otalmeria@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE ALGECIRAS

Paseo Río de la Miel, s/n
11207- Algeciras (Cádiz)
Tel. 670 949 047
otalgeciras@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE CÁDIZ

Avda. Ramón de Carranza, s/n
11005 - Cádiz
Tel. 956 203 191
otcadiz@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE LA LÍNEA DE LA CONCEPCIÓN

Avda. del Ejército, Esquina 20 de abril.
11300 - La Línea de la Concepción
(Cádiz)
Tel. 956 784 135
otlinea@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE CÓRDOBA

Centro de Recepción de visitantes.
Plaza del Triunfo s/n
14002 - Córdoba
Tel. 957 355 179
otcordoba@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE GRANADA

C/ Santa Ana, 4, Bajo.
18009 - Granada
Tel. 958 575 202
otgranada@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE HUELVA

C/ Jesus Nazareno, 21
21071 - Huelva
Tel. 600 140 660
othuelva@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE BAEZA

Plaza del Pópulo, s/n
23440 - Baeza (Jaén)
Tel. 953 779 982
otbaeza@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE JAÉN

C/ Maestra, 8
23002 - Jaén
Tel. 953 190 455 / 640 682
otjaen@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE ÚBEDA

C/Baja del Marqués, 4.
Palacio Marqués de Contadero
23400 - Úbeda (Jaén)
Tel. 953 779 204
otubeda@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE MÁLAGA (AEROPUERTO)

Aeropuerto Internacional de Málaga,
Terminal de Llegadas
29004 - Málaga
Tel. 951 294 003
otaemalaga@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE MÁLAGA

Casa del Consulado.
Pza. De la Constitución, 7
29008 - Málaga
Tel. 951 308 911
otmalaga@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE RONDA

Paseo Blas Infante, s/n
29400 - Ronda (Málaga)
Tel. 952 169 311 / 600 140 686
otronda@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE SEVILLA

Plaza del Triunfo, 1
41004 - Sevilla
Tel. 954 787 578 / 600 140 745
otsevilla@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE SEVILLA (AEROPUERTO)

Autopista de San Pablo, s/n -
Buzón número A027
41020 - Sevilla
Tel. 954 782 035
otaesevilla@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE SEVILLA (SANTA JUSTA)

Avda. Kansas City, s/n
Estación de Santa Justa
41007 - Sevilla
Tel. 954 782 002
otjusta@andalucia.org

OFICINA DE TURISMO DE MADRID (DELEGACIÓN JUNTA DE ANDALUCÍA)

Avda. Felipe II nº15 1ª planta
28009 - Madrid
Tel. 912 031 200
otmadrid@andalucia.org

Edita:

Junta de Andalucía. Consejería de Turismo y Deporte
 Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte
 de Andalucía, S.A.
 C/ Compañía, 40. 29008 Málaga
www.andalucia.org

Asistencia técnica: Trama Gestión, S.L.

Producción, redacción, cartografía, diseño y maquetación:

Trama Gestión, S.L.
www.tramagestion.com

Esta publicación está disponible para la consulta y préstamo en el Centro de Documentación y Publicaciones de la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía. También está disponible una versión para web en <http://regalos.andalucia.org> en el apartado de publicaciones (es necesario darse de alta para descargar el archivo en formato pdf).

© Junta de Andalucía. Consejería de Turismo y Deporte
 Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A.
 Imprime: Tecnographic S.L.
 Depósito legal: SE 1359-2015

Cartografía:

Núria Font-Casaseca

Fotografía:

Junta de Andalucía.

- Lolo Vasco Rodríguez
- Consejería de Turismo y Deporte

Excepto aportaciones de las siguientes instituciones y profesionales:

AGUARDIENTE DE OJÉN: 192. AYUNTAMIENTO DE ARACENA: [Sopa Serrana], 281. BIZCOCHELA.BLOGSPOT.COM: [Alcauciles con chícharos], 278, [Boquerones en vinagre], 271. CAVIAR DE

RIOFRÍO: [Caviar ecológico de Riofrío], 137. COCINACONANA.COM: [Crema de castañas], 283. COCINANDOENTREOLIVOS.BLOGSPOT.COM: [Remojón granadino], 269. D.O.P ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA: 190. D.O.P CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL GRANADA-MÁLAGA: 191. D.O.P VINOS Y PASAS DE MÁLAGA: 189. FOTO ROJAS: [Baelo Claudia], 11. GREMIO DE PANADEROS DE ALFACAR: 144. I.G.P ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR: 139. ISHTAR SINGLES PUNTO DE ENCUENTRO: [Arroz mariner], 207 y [Arroz con pato], 279. LASRECETASDELABUELAPACA.WORPRESS.COM: [Migas con sardinas], 272; [Caldo de pimentón o caldo colorao], 280; [Patatas en ajopollo], 281; [Papaviejos], 284. LEANDRO GUICHOT R.: [Caracoles], 54. OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO DE UBRIQUE: [Gañotes], 283. OLEOESTEPA S.C.A.: 52, 204, 223, 226. QUESERÍA MONTE ROBLED, ARACENA: 158. RAFAEL PÉREZ (<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:JamondeTrevelez.jpg>): 135. RESTAURANTE CARMELO, SANTA OLALLA: [Arroz con gurbelobos] 279. RESTAURANTE CASA PEPE DE LA JUDERÍA, CÓRDOBA: [Pastel cordobés], 284. TABERNA DEL RÍO, CÓRDOBA: [Cochifrito], 276. TABERNA LA MONTILLANA, CÓRDOBA: [Alcachofas a la Montillana], 266. VIROLO DULCES ARTESANOS: 286.

ecoedición

Tinta sin metales pesados y papeles procedentes de una gestión forestal sostenible

Impacto ambiental	Agotamiento de recursos fósiles	Huella de carbono	 <small>JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO</small>
por producto impreso	0,3 kg petróleo eq	0,85 Kg CO ₂ eq	reg. n.º: 2015/101 Más información en www.ecoedicion.eu
por 100 g de producto	0,06 kg petróleo eq	0,18 Kg CO ₂ eq	
% medio de un ciudadano europeo por día	6,62 %	2,77 %	





Andalucía

www.andalucia.org

JUNTA DE ANDALUCÍA
Consejería de Turismo y Deporte
Empresa Pública para la Gestión
del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A.
C/Compañía, 40.
29008 Málaga
www.andalucia.org



Unión Europea

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional