



Andalucía

Guide thématique professionnel

Tourisme
gastronomique



**GUIDE DE
TOURISME
GASTRONOMIQUE
D'ANDALOUSIE**



Table des matières

PAGE 06

/00. COMMENT UTILISER CE GUIDE? /06.

PAGE 08

/01. LA SAVEUR DU TERROIR. /08.

| | | |
|--------|---------------------------|----|
| /01.1. | Une « pincée » d'histoire | 10 |
| /01.2. | Le régime méditerranéen | 18 |
| /01.3. | Appellation d'origine | 20 |
| /01.4. | La tournée des tapas | 38 |
| /01.5. | Agenda gastronomique | 44 |

PAGE 76

/02. D'UNE PROVINCE À L'AUTRE. /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 |

PAGE 218

/03. ROUTES GASTRONOMIQUES /218.

| | | |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| /03.1. | DES PAYSAGES AVEC DU GOUT | 220 |
| /03.2. | L'HUILE. Route de l'huile et de l'olive de table de la province de Sevilla. | 222 |
| /03.3. | LE RIZ. Route du riz de la province de Sevilla. | 228 |
| /03.4. | LE THON. Route du thon rouge pêché à la madrague de Cádiz. | 231 |
| /03.5. | LE JAMBON. Route du jambon de Jabugo. Route du jambon ibérique de la Sierra Norte. | 234 236 |
| /03.6. | VINS ET BOISSONS SPIRITUEUSES. Routes du vin et du brandy de Marco de Jerez. Route du vin Montilla-Moriles. Route du vin de la région de Huelva. Route du vin et des bodegas de la Serranía de Ronda. Route des vins et liqueurs de la province de Sevilla. | 240 246 251 254 257 |

PAGE 262

/04. RECETTES. /262.

PAGE 288

/05. DONNÉES PRATIQUES. /288.

/00.

COMMENT UTILISER CE GUIDE ?

Le tourisme œnogastronomique est aujourd'hui l'un des principaux attraits de l'offre touristique de l'Andalousie et séduit chaque année près de 700 000 visiteurs. Ils sont attirés par sa cuisine variée, la qualité de ses produits, un agenda proposant de nombreuses villes de prestige et des routes qui parcourent le territoire andalou en offrant des expériences culinaires inoubliables. La structure de ce guide a pour objectif d'aider le lecteur à découvrir ce vaste univers gastronomique de manière ordonnée, en utilisant constamment des références renvoyant aux contenus des différentes parties organisées par thème.

ENSEMBLE

/01

LA SAVEUR DU TERROIR

Six chapitres permettront d'avoir un bref aperçu de la gastronomie andalouse à travers son histoire, fondée sur le régime méditerranéen et sur l'utilisation de magnifiques ingrédients reconnus par des appellations de qualité, pour préparer les plats et les « tapas » que l'on peut savourer lors des multiples événements recueillis dans le calendrier gastronomique andalou. Le lecteur pourra consulter la page où trouver des informations plus détaillées concernant les routes gastronomiques, les musées et les entreprises dont les activités sont liées aux premiers chapitres du guide.

ENSEMBLE

/02

D'UNE PROVINCE À L'AUTRE

Cela permet au lecteur de se faire une idée de l'immense richesse culinaire des huit provinces andalouses, en détaillant quels sont ses principaux produits, ses traditions, les recettes les plus typiques et, également, son offre gastronomique et touristique complète, allant des visites de caves, de moulins à huile, de musées et de centres d'interprétation en passant par des voyages organisés attrayants conçus par des fermes agropastorales, des cultures tropicales ou des fromageries traditionnelles.

ENSEMBLE

/03

ROUTES

On y propose un voyage à travers les produits les plus représentatifs de la cuisine andalouse composant les routes gastronomiques qui parcourent la région d'une extrémité à l'autre. Ce sont dix itinéraires qui ont pour fils conducteurs le vin, l'huile, le riz, le jambon ou le thon pêché à la madrague. Chacune de ces routes est accompagnée d'une carte explicative et de son offre touristique.

ENSEMBLE

/04

RECETTES

Les fruits et légumes du potager andalou, les poissons frais de la côte et les viandes de la sierra permettent de préparer de savoureux plats qui sont bien souvent des marques d'identité d'une province ou d'une commune précise. Ce recueil de recettes contient certaines des recettes les plus populaires de la cuisine andalouse, y compris sa pâtisserie.

ENSEMBLE

/05

INFOS PRATIQUES

Il rassemble de nombreuses coordonnées utiles, notamment celles des conseils régulateurs des appellations d'origine d'Andalousie.





saveurs

/01

LA SAVEUR DU TERROIR

L'Andalousie est un bel exemple de pluralité et une terre de cohabitation. La mer Méditerranée et l'océan Atlantique s'y rencontrent, et sa gastronomie est le fruit d'un mélange de cultures agrémenté de coutumes, de traditions, de paysages, d'odeurs et de saveurs. La cuisine est ainsi une fidèle héritière de ces qualités, en passant par les salaisons d'origine romaine, les amandiers arabes et, évidemment, l'huile d'olive, le blé, les légumineuses, les légumes, les fruits secs et les fruits, le raisin et le vin, le poisson et la viande qui composent les recettes méditerranéennes.



/01.1. UNE « PINCÉE » D'HISTOIRE

L'Andalousie est un monde culinaire dans l'univers gastronomique espagnol. Peu de gastronomies sont aussi variées et marquées par des particularités aussi fortes que celles réunies par les huit provinces andalouses. Mais elles ont toutes en commun le fait de nourrir une histoire et des traditions culinaires profondément ancrées et qui ont été léguées par les différents peuples qui se sont installés sur le territoire andalou.

Les **Phéniciens**, qui débarquèrent sur les terres andalouses vers le VII^e siècle, furent les premiers à introduire les **techniques de salaison**, utilisées depuis longtemps par les peuples mésopotamiens et égyptiens. Le poisson était coupé en lamelles auxquelles on faisait des incisions obliques que l'on remplissait de sel et séchait au soleil pour finalement les stocker dans des amphores. Ils développèrent des échanges commerciaux intenses et créèrent d'importantes **industries de la pêche**, consacrées à la salaison et à la technique millénaire de la **madrague**. Ce sont eux qui firent de **Barbate** (province de Cádiz) un important port exportateur générant une importante industrie de la pêche qui s'est perpétuée jusqu'à nos jours.

Les **Grecs** donnèrent de la saveur à la gastronomie du sud, en apportant avec eux l'**olivier** et l'**utilisation de l'huile d'olive**, avec laquelle ils cuisinaient les succulents repas décrits par Platon dans son œuvre *Le Banquet*, comme les grands rôtis de viande de chèvre et d'agneau accompagnés de fruits tels que les **raisins, les figues ou les cerises**. Ils furent les premiers à commercialiser le « garo », antécédent du « garum » romain, qui tire son nom d'un poisson qui correspond à notre maquereau actuel.

Les **Romains** arrivèrent sur le territoire andalou et, conscients de la richesse de ses terres, se dédièrent à la culture d'**oliviers, de céréales et de vignobles**, ainsi qu'à l'exploitation des **produits de la pêche** sur le littoral, notamment du précieux thon capturé grâce à la

technique de la **madrague**. Au pied de la plage de Bolonia, à Tarifa, se trouvent les vestiges de **Baelo Claudia**, une importante cité romaine fondée au III^e siècle av. J.-C., dont l'économie s'appuyait sur la pêche. Avec ces poissons, on élaborait les salaisons et le **garum**, une savoureuse sauce de poisson et d'épices très appréciée à l'époque utilisée pour rehausser la saveur des repas.

Le **garum** était un produit de luxe qui était exporté vers les grandes métropoles et dont les usines se situaient dans de grands ports. Ce condiment était élaboré à partir de poissons gras (sardines, anchois, saumons ou harengs), de petits poissons (anchois ou rougets) et de viscères d'autres grands poissons que l'on mettait dans une saumure et que l'on laissait macérer au soleil pendant l'été. Il était parfois accompagné de couches d'herbes aromatiques. L'ensemble était remué trois fois par jour jusqu'à devenir une pâte liquide. Une fois macéré, on le mettait dans un panier épais et on filtrait les liquides auquel on donnait le nom de liquamen. Le reste, qui était de qualité médiocre, portait le nom d'**hallec**.

Le **fromage, les fruits et légumes, le pain et le poisson** n'étaient pas non plus absents des repas romains, accompagnés sans modération de **vin**. La Bética fut une importante zone vinicole, avec de belles rangées de vignobles s'étendant dans ses villes et ses champs dont étaient extraits les **délicieux moûts** pour en faire des vins enivrants, aussi bien pour la consommation locale que pour l'exportation vers d'autres parties de l'Empire. Ce sera avec l'arrivée du monde romain que, tout d'abord, la culture de la vigne et la production de vin se généralisera, puis, sa consommation, associée aux couches dirigeantes dans des cultures telles que la culture ibérique, **se sociabilisera**.



Fleur de Garum

Grâce à l'analyse des déchets de la dernière production de garum d'une usine de Pompéi, ensevelie en 79 ap. J.-C. par l'éruption du Vésuve, et à l'étude d'une recette du III^e siècle ap. J.-C., conservée dans une ancienne abbaye européenne, une équipe interdisciplinaire de chercheurs de l'université de Cádiz et de l'université de Sevilla a pu reproduire le garum avec la plus grande rigueur et originalité qui soit. Cela constitue la reconstruction scientifique et historique de la sauce consommée à l'époque romaine et élaborée avec du poisson gras, des épices méditerranéennes et du sel marin.

Rome jeta les bases de ce que l'on connaît comme la cuisine méditerranéenne et y apporta des **normes gastronomiques**. Ils introduisirent **trois repas par jour** : une collation frugale tôt le matin (un verre d'eau, quelques olives, un morceau de fromage), le *jentaculum* ; un repas léger dans la rue, dans une boutique d'aliments préparés ou à la maison à midi, le *prandium* ; et le repas par excellence, à la fin de la journée de travail, la « *vesperna* » ou « *coena* », qui pouvait durer des heures. Dans les zones rurales, on peut également parler de la *merenda*, en milieu d'après-midi.

III L'HÉRITAGE ANDALOU

On peut affirmer sans équivoque que la gastronomie andalouse est l'héritière directe de la cuisine d'Al-Andalus. C'est aux musulmans que l'on doit le **goût prononcé pour les fruits et légumes**, l'utilisation des **fruits secs** dans les ragoûts de viande et de légumes, les mélanges de **saveurs aigres-douces** et une **confiserie particulière**, qu'adoptèrent volontiers les chrétiens. Dans la ville de Medina Sidonia (province de Cádiz), l'industrie de la pâtisserie avait réussi à prendre tellement d'importance que l'on disait qu'elle était devenue la capitale pâtissière du monde arabe, son produit le plus célèbre et le plus emblématique étant le fameux « *alfajor* ».

Ils étaient de véritables maîtres dans le **développement de l'agriculture**. Les **cultures singulières en terrasses et en carrés** de régions telles que l'Alpujarra de Granada font également partie de leur héritage ; une solution technique à l'exploitation agricole de cette zone abrupte qui leur a permis de cultiver des céréales, des olives, des arbres fruitiers ou des amandiers. On leur doit également l'introduction de la culture de la **canne à sucre** dans certaines régions telles que la Vega et la Costa Tropical de Granada, en l'utilisant dans le pays bien avant le reste de l'Europe. Associée au miel, que l'on utilisait depuis des siècles pour adoucir des plats et des desserts, elle commença à



faire partie des recettes qui arrivèrent entre les mains des chrétiens à travers les mozarabes et les mudéjars.

Lorsque les Arabes s'installèrent sur le territoire andalou, les céréales, la viande et la vigne étaient quasiment la seule base alimentaire. Grâce à eux, le légume fut cuisiné et constitua un **plat en soi**, plus

qu'un accompagnement d'autres produits. À cette époque déjà, on laissait macérer **les olives** dans une saumure, on y ajoutait des épices et on en mangeait pour mettre en appétit. Les légumineuses, telles que les pois chiches, les haricots, le soja et les lentilles, étaient considérées comme ayant une haute valeur nutritionnelle. Les **viandes** les plus utilisées étaient celles du chevreau, du mouton, du lapin et de la vache, car les principes de la religion islamique interdisaient la consommation de viande de porc et d'alcool. Ils apportèrent également d'Orient des fruits comme la pastèque de Perse et du Yémen, le melon de Jorasán (province iranienne) ou la grenade de Syrie.

Les **nombreuses épices** utilisées dans les recettes andalouses, bien souvent en provenance de la Chine, feront gagner du goût à la cuisine andalouse et l'enrichiront jusqu'à des niveaux sans précédent. Ils utilisaient des condiments très différents, dont le sel et le poivre, presque inévitables. Ils utilisaient également **le vinaigre, la coriandre, les herbes aromatiques, le gingembre et la cannelle** dans presque tous les ragoûts de viande, en plus de l'ail et de l'oignon comme base de sauces et de bouillons. Le fameux « *almorí* », une espèce de *garum* hispano-arabe élaboré à partir de farine, d'une grande quantité sel, de miel, de vinaigre et de diverses épices, occupait une place particulièrement importante. Il était ajouté, après macération, à de nombreux plats de viande et de poisson. Avec leur arôme pénétrant, pour de nombreux auteurs les saveurs de l'« *almorí* » ont des réminiscences de l'actuel « *salmorejo* » (**VOIR RECETTES, P 270**).

Ziryab, un grand gastronome arabe provenant de la Cour de Bagdad, fut celui qui instaura à Al-Andalus le **protocole et les us et coutumes**

La Madrague

La madrague est un style de pêche compliqué et millénaire dédié à la capture du thon qui a lieu sur deux saisons, celle à l'endroit, durant laquelle les thons vont vers la Méditerranée, et celle à l'envers, lorsqu'ils reviennent vers l'Atlantique. Plusieurs embarcations établissent deux lignes de filets qui conduisent les thons jusqu'au chalut, d'où ils sont montés à bord lors du fameux « levanta » caractéristique, un spectacle impressionnant.



de la table tels que nous les connaissons aujourd'hui, de l'utilisation de la cuillère et des verres de table à l'ordre dans lequel les aliments devaient se présenter : tout d'abord, les soupes et les bouillons, ensuite les hors-d'œuvre, puis les poissons et les viandes, et enfin les desserts, avec le miel et les amandes en condiments principaux. Le repas avait lieu dans la salle à manger (combles) de la maison, et les hommes et les femmes étaient séparés.

La cuisine juive cohabita avec la cuisine arabe et lui apporta beaucoup. Les aliments étaient subordonnés à des principes religieux, et certains d'entre eux étaient même préparés en pensant à leur conservation pour être consommés plus tard lors du Shabbat (pendant lequel il était interdit de cuisiner). Les céréales étaient l'ingrédient le plus important et habituel de la cuisine séfarade. Les chrétiens et les juifs étaient davantage tentés par la consommation de pain, tandis que les hispano-musulmans préféraient l'élaboration de soupes épaisses comme les bouillies ou des plats tels que les fameuses « migas » et les « gurullos » (pâte à base de blé, d'eau et de safran) qui accompagnaient des perdrix et des lièvres.

Les légumes étaient consommés habituellement dans les synagogues, avec une préférence pour l'aubergine, ainsi que les choux, les épinards, les artichauts, les radis, les navets et les céleris. Les préparations avec la viande se composaient habituellement de viande hachée, surtout de mouton, par exemple les boulettes de viande qui sont typiques de la cuisine séfarade. Quant aux fruits, les livres de recettes mentionnent les oranges amères, les pommes, les melons, les abricots, les figues et les prunes, ainsi que les raisins et les bananes. Ils étaient consommés frais ou dans des élaborations visant à être conservées, c'est le cas par exemple des sirops, des gelées et des confitures.

NOUVELLES SAVEURS

On doit surtout aux chrétiens l'utilisation de la viande et la conservation des meilleures traditions culinaires des peuples antérieurs à leur domination. Ils ont hérité des mozarabes et des mudéjars le goût pour la confiserie et l'utilisation d'ingrédients comme le miel, le



Le vin et les navigateurs

Avant, l'eau était une source de bactéries très importante. Étant donné que ce fait, à bord d'un bateau, était un problème, cela a permis de faire en sorte que le vin fasse partie du régime marin et d'avitaillement des flottes. On raconte que Ferdinand de Magellan a apporté plus de litres de vin que d'armes, comme en témoigne l'achat de 417 bouteilles et 253 tonnes de vin de Xérès pour son tour du monde.



sucre, les amandes, les dattes ou les raisins secs, transformant ainsi paradoxalement les couvents andalous en principaux artisans de ces desserts, dont les créations jouissent d'une grande renommée.

Ils connaissaient davantage les cultures sèches que la gestion du potager, raison pour laquelle ils ont continué à travailler dans les champs de céréales andalous. Les légumes, les herbes et les épices ont continué à faire partie de certains plats qui devenaient de plus en plus consistants, pour devenir des ragoûts élaborés. Ce fut également le moment de l'intégration de ce qui deviendrait l'un des véritables protagonistes de la gastronomie andalouse : le porc. De l'« abattage » traditionnel, on obtiendra les produits qui seront savourés plus tard seuls — échines en pot (échine marinée frite et conservée dans des pots en argile), charcuterie, marinades — ou en ingrédients pour les marmites, les potages et le pot-au-feu.

Une fois par an, la famille et les voisins se réunissaient pour sacrifier un ou plusieurs porcs, un événement social très attendu par tous. L'abattage devenait vital pour obtenir de la viande et de la charcuterie, des aliments caloriques qui rétablissaient et alimentaient les familles après la fatigue physique due au travail effectué dans les champs tout au long de la journée. Le jour de l'abattage, on appelait le boucher d'abattoir qui se chargeait du sacrifice de l'animal. Ce jour-là, on avait l'habitude de manger des pommes de terre avec des abats et, l'après-midi, on faisait du boudin. Le lendemain, on préparait la saucisse et les rillons. On préparait également la marinade pour l'échine, en la faisant revenir et en la conservant dans des pots avec de la graisse. Pendant les mois d'hiver, la charcuterie était conservée



dans les chambres (la zone la plus fraîche et élevée des maisons), avec les fenêtres ouvertes et protégées avec de la toile métallique pour empêcher les insectes d'entrer. La charcuterie était ainsi séchée et aérée pour la conserver plus longtemps.

Pendant l'époque médiévale, la fusion des cultures et des coutumes, parfois opposées, cohabita péniblement avec le binôme **gastronomie et religion**. Pendant la Carême, les chrétiens devaient se passer de la viande. Lors du Yom Kippour (Jour du Pardon juif), les produits qui fermentaient étaient interdits à la consommation, le Shabbat et la Pâque juive étant leurs festivités les plus importantes. Enfin, les musulmans unissaient leur interdiction permanente d'alcool et de porc à celles imposées pendant le mois du Ramadan.

Avec la **découverte de l'Amérique**, la cuisine andalouse s'enrichit encore plus, introduisant de nouvelles saveurs dans ses recettes traditionnelles. **Christophe Colomb** rapporterait de ses expéditions des **produits jusqu'à alors inconnus** dans l'Europe médiévale, qui furent peu à peu introduits de la péninsule Ibérique au reste du monde. Une multitude de légumes fut rapportée tels que le **maïs**, la **pomme de terre** (dépréciée depuis ses origines par les classes les plus aisées), le poivron (avec lequel est élaboré le **paprika**, condiment indispensable dans de nombreux plats régionaux) et les **tomates**. Les cultures poussaient facilement et abondamment et, surtout, il

Cuisine et fêtes

En général, les fêtes andalouses accordent une grande importance à l'élément gastronomique au point d'élaborer des repas spéciaux à déguster pendant cette période, des repas qui, parfois, donnent même leur nom à cette festivité. À la veille de Noël, les massapains, les « mantecados », les « polvorones », les « hojaldrinas » ou les « roscos » au vin, parfois accompagnés d'un verre d'anis, sont des plats typiques. Les « turrone » de Cadix, les produits de Noël d'Estepa à Sevilla, de Rute à Córdoba ou d'Antequera à Málaga, et les « roscos » et les « almendrados » de Huelva à Jaén, complètent la large offre de pâtisseries typiques de cette période. Le jour de la Toussaint, on élabore les fameux « huesos de Santo » et pendant la Nuit de la Saint-Jean, sur une grande partie du littoral andalou, on déguste les traditionnelles broches de sardines. À la Saint-Marc, on célèbre à la campagne le repas traditionnel de la tourte, qui se compose, avec plus ou moins de variantes selon l'endroit, de pain et d'un œuf cuit. Pendant la Semaine sainte, les « pestiños » (VOIR RECETTES, P. 285), les « torrijas » et les « piñonates » sont les pâtisseries les plus typiques. À cette période de veille chrétienne, la viande est dévotée et les poissons tels que la morue revêtent une importance particulière.

s'agissait de cultures à cycle court, du printemps à l'automne. Cela signifiait qu'elles pouvaient satisfaire une grande partie des besoins alimentaires de la population. Les autres nouveautés significatives furent les **haricots**, les **figues de Barbarie**, les patates douces, le **cacao**, le tabac, la **vanille**, les cacahuètes et les **fruits exotiques** comme l'ananas, l'anone, l'avocat, la papaye et la mangue.

■ À L'AVANT-GARDE

Peu à peu, les différentes gastronomies cohabitèrent, se mélangèrent et s'adaptèrent les unes aux autres, créant une cuisine traditionnelle, avec des plats hérités de génération en génération, qui a aujourd'hui valeur d'**art culinaire autochtone**. Ces dernières années, la gastronomie andalouse s'est imposée comme **une ambassadrice de**



notre terre dans le monde entier. Les produits, approuvés pour leur qualité et leur excellence, sont aujourd'hui présents sur les tables les plus sélectes grâce à un engagement pour l'**innovation et la modernisation**, ainsi que pour la promotion du **régime méditerranéen**, essentiel pour une alimentation riche et saine.

Au XXI^e siècle, la cuisine espagnole se positionne à l'avant-garde du monde. Les chefs andalous sont les premiers acteurs de ce phénomène, représentants de cette **nouvelle cuisine d'auteur** qui tente de donner un sens profond à ses plats en utilisant des **produits locaux** et en employant une **technique soignée**, ainsi que de grandes doses de **recherche et de création**. Renommés, ayant le prestige d'être étoilés au **Guide Michelin**, les chefs **Ángel León** (Prix national de gastronomie originaire de Cadix) et Mauro Barreiro, **Dani García**, **Diego del Río**, **José Carlos García** et **Alejandro Sánchez** (originaires de Málaga), **Julio Fernández** (originaire de Sevilla) et **Kisko García** (originaire de Córdoba) font sensation. À ces derniers s'ajoutent de nombreux autres cuisiniers andalous qui viennent assurer l'**avenir de la haute cuisine** de cette communauté, comme c'est le cas 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 et Juan Andrés Morilla.



/01.2. LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN

D'origine méditerranéenne, la gastronomie andalouse se caractérise par la très grande qualité de ses ingrédients du potager ou de la mer, ce qui en fait une source de santé.

Les légumineuses, les fruits et les légumes frais, les viandes et les poissons constituent les éléments de base d'une gastronomie toujours plus épurée, la gastronomie andalouse, dont l'**huile d'olive** se révèle l'ingrédient indispensable pour sa préparation. Caractérisée par la simplicité de ses produits naturels, ainsi que par la variété et la richesse de ses plats, cette cuisine s'intègre parfaitement dans le fameux **régime méditerranéen**, inscrit depuis 2010 sur la liste du **patrimoine culturel immatériel de l'humanité** sous une appellation partagée entre l'Espagne, la Grèce, l'Italie et le Maroc. Ce prix reconnaît les pratiques et les traditions des aliments de notre bassin méditerranéen, et le bon usage que l'on en fait.

Les **caractéristiques principales** de cette alimentation sont une grande consommation de produits végétaux (fruits, légumes, légumineuses, fruits secs), de pain et d'autres céréales (le blé étant l'aliment de base), d'huile d'olive comme graisse principale, de vinaigre, et la consommation régulière de poissons, de viandes, de laitages et de vin en quantités modérées. Ce régime est très bénéfique pour l'organisme, c'est pourquoi des revues de renom et des associations scientifiques reconnaissent que les avantages de cette alimentation permettent une **protection** contre de nombreuses maladies.

L'**huile d'olive vierge extra**, un trésor qui a perduré pendant plusieurs siècles en apportant une saveur et un arôme uniques aux plats régionaux, est un aliment riche en vitamine E, en bêta-carotènes et en acides gras mono-insaturés qui lui confèrent des propriétés cardioprotectrices, en réduisant le taux de cholestérol dans le sang. Elle est très résistante à l'oxydation, c'est pourquoi elle conserve ses qualités diététiques et nutritionnelles même lorsqu'elle est soumise à des températures élevées en cuisine.

Les **fruits et les légumes** constituent la principale source de vitamines, de minéraux et de fibre de notre régime alimentaire, et nous apportent également une grande quantité d'eau. Grâce à leur teneur élevée en antioxydants et en fibre, ils peuvent contribuer à prévenir, entre autres, certaines maladies cardiovasculaires et certains types de cancer. Il est important de profiter des produits de saison, pour leur apport en nutriments qui s'ajoute à leur arôme et leur saveur.

La consommation quotidienne de **pâtes, de riz et de céréales** est indispensable en raison de leur composition riche en glucides et apporte une partie importante de l'énergie nécessaire pour les activités quotidiennes. Sur le plan nutritionnel, il faut souligner les **produits laitiers** qui sont une excellente source de protéines à haute valeur biologique, de minéraux et de vitamines.

Les **viandes** contiennent des protéines, du fer et de la graisse animale en quantités variables, que l'on recommande de consommer en petites quantités, de préférence des viandes maigres et dans des plats accompagnés de légumes et de céréales. Le **jambon Serrano**, qui est salé et séché à l'air, est un **aliment entièrement naturel** auquel n'est ajouté aucun colorant ou conservateur, en plus d'être une importante **source de protéines** pour l'organisme.

Les **poissons**, en particulier les gras, ont des propriétés très semblables aux graisses d'origine végétale auxquelles on attribue des qualités protectrices contre les maladies cardiovasculaires. Les œufs contiennent des protéines de très bonne qualité, des graisses et de nombreuses vitamines, et des minéraux qui en font un aliment très riche, qui constitue une bonne solution de remplacement de la viande et du poisson.

Enfin, l'**eau** est fondamentale dans notre régime alimentaire et le vin est un aliment traditionnel de la cuisine méditerranéenne qui peut avoir des effets bénéfiques pour la santé s'il est consommé avec modération et dans le cadre d'un régime équilibré.

Institut européen de l'alimentation méditerranéenne

Depuis sa création en 1999, il s'est imposé comme l'institution du ministère de l'Agriculture, de la Pêche et du Développement rural qui fait la promotion de l'Alimentation méditerranéenne et des produits andalous comme des garants de la santé, de la qualité et de la tradition alimentaire.



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

La reconnaissance ne requiert pas que toutes les phases de l'élaboration des aliments aient lieu dans la zone géographique délimitée. Dans ce cas, la protection du nom géographique qui désigne le produit se fonde sur la réputation de ce dernier ou sur d'autres particularités liées à son origine.

SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

Elle protège des aliments présentant des traits distinctifs dont le processus de production ou les matières premières de base revêtent un caractère traditionnel.

/01.3. APPELLATION D'ORIGINE

L'Andalousie compte de nombreuses appellations de qualité qui accueillent des produits vraiment représentatifs du territoire andalou, ainsi que le jambon ibérique, l'huile, le vinaigre et le vin ; ce sont les grands ambassadeurs de notre cuisine.

Parmi les caractéristiques de la gastronomie andalouse, notons qu'il s'agit d'une **cuisine s'articulant autour du produit**, fruit de la très haute qualité de la matière première qu'offre la diversité géographique et le climat du territoire. C'est pourquoi ces produits reçoivent des **appellations et des distinctions reconnaissant leur qualité**, contrôlées par des conseils régulateurs. Une garantie absolue pour l'acheteur !

Selon l'Union européenne, les appellations de qualité sont classées en trois régimes, qui comprennent les vins, les boissons spiritueuses et les produits agricoles et alimentaires. Parmi les différentes marques de qualité différenciée qui existent actuellement se trouvent les appellations qui protègent des indications géographiques (**appellation d'origine et indication géographique**), les **spécialités traditionnelles garanties**, ainsi que la **production biologique et la production intégrée**, des mentions qui font référence à l'emploi d'un système de production respectueux de l'environnement.

APPELLATIONS D'ORIGINE (AO)

Elles se caractérisent par la protection de produits qui présentent une qualité différenciée et dont le processus d'élaboration a lieu du début à la fin, de la production de matières premières et la transformation à l'élaboration, dans la zone géographique délimitée à cet effet par leur règlement.

Le secteur des vins mérite une mention particulière car les marques de qualité européennes (AOP et IGP) coexistent en Espagne avec d'autres niveaux établis dans le système de protection national et andalou, pour distinguer quatre niveaux de qualité :

- Vin de qualité avec indication géographique
- Appellation d'origine (AO)
- Appellation d'origine qualifiée
- Vin du terroir (VT)

Entre-temps, les IGP du secteur correspondent au niveau national avec les **vins de pays**. Par ailleurs, les boissons spiritueuses bénéficient d'une réglementation communautaire propre qui permet leur reconnaissance par une **indication géographique (IGBE)**.

De plus, depuis la création en 2001 de la marque de qualité agroalimentaire de la Junta de Andalucía, **qualité certifiée**, les aliments et les boissons protégés par l'une de ces marques de qualité différenciée peuvent utiliser cette distinction andalouse qui reconnaît la spécificité de ces produits, lesquels remplissent des exigences de qualité supplémentaires ou plus strictes que les conditions requises par la réglementation.



III L'OLIVERAIE : HUILE ET OLIVES

Il s'agit de l'élément qui donne de la **personnalité et du caractère** à la gastronomie andalouse, en plus de constituer un fondement du **régime méditerranéen**. Nulle part ailleurs au monde ne poussent autant d'oliviers et ne sont produites autant et d'aussi bonnes huiles d'olive vierge extra que sur nos terres. Actuellement, la communauté autonome d'Andalousie produit plus de **80 % de l'huile d'olive vierge espagnole** et près d'un tiers de l'huile d'olive à l'échelle internationale.

Le processus d'élaboration de cet or liquide est **entièrement naturel**, sans aucun traitement chimique, ni aucun additif. Pour cela, on utilise des **variétés d'olive 100 % andalouses** comme Picual, Hojiblanca, Picuda, Lechín, Verdial de Cádiz, Verdial de Huévar, Lucio ou Nevadillo de Granada, même s'il existe une autre variété, l'Arbequina qui, sans être andalouse, a trouvé sur cette terre un environnement idéal pour produire une huile de la meilleure qualité qui soit. Ces huiles protégées sont vierges extra, elles ont **une couleur** qui oscille entre le jaune-vert et le vert doré, et une **saveur fruitée** et caractéristique de la variété dont elles proviennent.

La richesse et la variété des huiles andalouses s'illustrent par la reconnaissance de **treize appellations d'origine protégées**, chacune d'entre elles ayant des caractéristiques qui leur sont propres. La relation par provinces est la suivante : « Sierra de Cádiz » pour la province de Cádiz ; « Baena », « Montoro-Adamuz », « Priego de Córdoba » et « Huile de Lucena » pour la province de Córdoba ; « Poniente de Granada » et « Montes de Granada » pour la province de Granada ; « Sierra de Cazorla », « Sierra Mágina » et « Sierra de Segura » dans la province de Jaén ; « Antequera » dans la province de Málaga ; et enfin « Estepa » dans la province de Sevilla.

La qualité indiscutable de l'olive que l'on récolte en Andalousie, aussi bien à des fins d'élaboration de l'huile d'olive vierge extra que pour la consommer en assaisonnement, a supposé qu'elle soit **très appréciée dans le monde entier**. De plus, c'est un produit qui a une grande importance économique et sociale dans la région, car c'est ici que se concentre la majeure partie de l'industrie de transformation et de conditionnement de ce fruit, dans des villes sévillanes telles que **Dos Hermanas, Morón de la Frontera et el Arahál**, les plus gros producteurs mondiaux de variétés comme la Manzanilla et Gordal.



À l'AOP « Olive Aloreña de Málaga », une variété d'olive de table autochtone de la région de la vallée du Guadalhorce, s'ajoutera bientôt l'« Olive sévillane », dont l'**indication géographique protégée**, demandée par le secteur, est déjà en cours d'examen. Elle protégerait des olives vertes de table des variétés Manzanilla et Gordal des catégories « extra » ou « primera », produites et élaborées dans toute la province de Sevilla (105 communes) et onze communes de la province de Huelva (Hinojos, Chucena, Almonte, Bollullos Par del Condado, Escacena del Campo, La Palma del Condado, Manzanilla, Paterna del Campo, Rociana del Campo, Villalba del Alcor et Villarrasa).

III LE POTAGER ANDALOU

Les **fruits et légumes** sont des produits fondamentaux dans les recettes andalouses depuis Al-Andalus, en plus de constituer l'un des piliers du fameux **régime méditerranéen**. On peut les consommer sous de multiples formes, en salades assaisonnées d'huile d'olive vierge extra et de vinaigre andalou, en garniture de plats de viande et de poissons, ou préparés de différentes façons, comme le typique gazpacho et le salmorejo de Córdoba (**VOIR RECETTES, P. 270**).

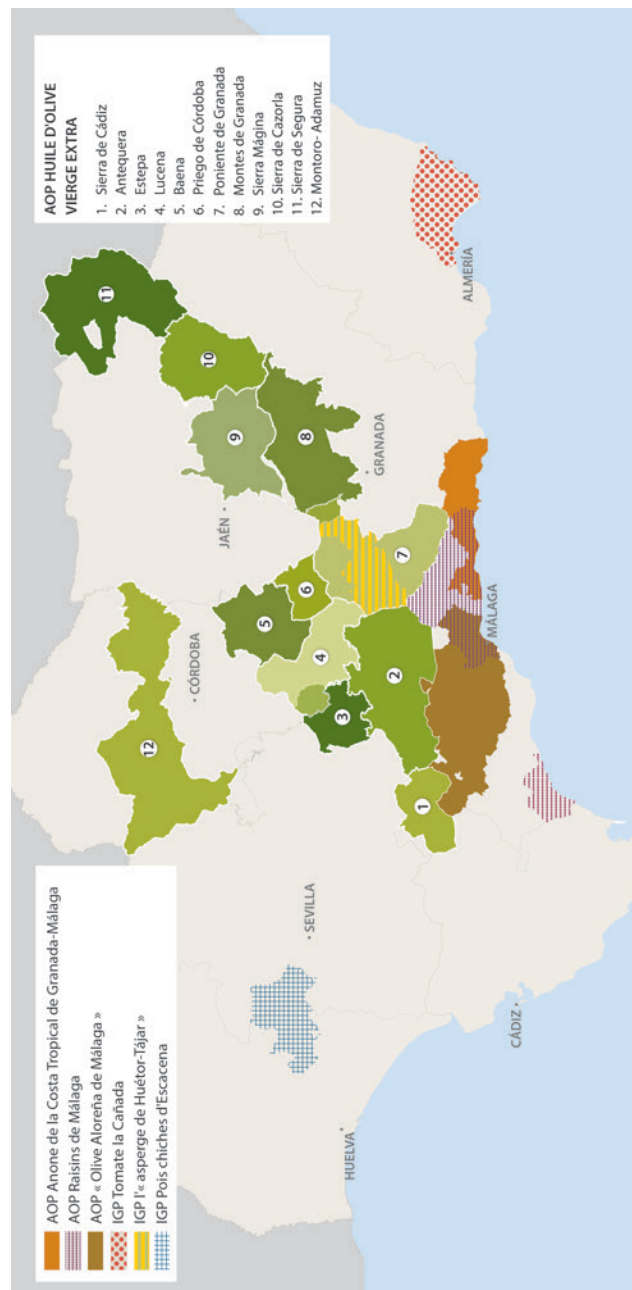


Le territoire andalou bénéficie des fruits d'un secteur agricole qui a su s'adapter aux nouvelles exigences des marchés, en se modernisant et en devenant une source de richesse pour de nombreuses zones rurales. Ces dernières années, un grand effort a été réalisé pour garantir la qualité des productions à travers plusieurs **systèmes de certification** comme la production contrôlée, l'**agriculture biologique** ou la production intégrée.

C'est dans la province d'**Almería** que sont cultivés les poivrons, les concombres, les haricots verts, les courgettes, les aubergines et, bien évidemment, la précieuse **tomate La Cañada**, la seule à être reconnue **indication géographique protégée** en Espagne. Les conditions climatologiques et orographiques particulières des champs de La Cañada font de cette zone, située près du parc naturel Cabo de Gata Níjar, le centre de production d'une tomate dotée de qualités extraordinaires reconnue par les marchés les plus exigeants. À **Cádiz**, on cuisine les artichauts (**VOIR RECETTES, P 278**) et les choux. À l'intérieur de la province, signalons tout particulièrement les produits sauvages de sa campagne, comme les fameuses **asperges d'Alcalá del Valle**, les pissenlits ou les champignons comme la **chanterelle** que l'on peut trouver à Los Alcornocales.

Les vallées fertiles du Guadalquivir et ses affluents, à **Córdoba**, sont riches en fruits, notamment en **oranges** de Palma, en pâte de **coing de Puente Genil** et en pêches d'Almodóvar del Río. **Huelva** nous apporte ses savoureuses **fraises** (cette province est le deuxième centre mondial de production, derrière la Californie), ses châtaignes et une grande variété de **champignons** dans la **Sierra d'Arcena**. Le potager de **Jaén** n'est pas seulement riche en légumes, il compte également une production variée de fruits, dont certains jouissent d'un grand prestige : **melons de Grañena**, **cerises de Castillo de Locubín**, pêches d'Alcaudete et figues de Quesada, entre autres.

À **Granada**, en particulier dans les vallées fertiles, sont cultivés l'artichaut, l'oignon, la laitue, la tomate cerise et l'« asperge de Huétor-Tájar » (**IGP**), une asperge verte-violacée semblable à l'asperge sauvage qui provient de variétés autochtones sélectionnées dans la zone du Poniente Granadino depuis



Huiles d'olive Vierge Extra et produits horticoles de l'Andalousie avec AOP et IGP



plusieurs siècles et est plantée, en plus de Huétor Tájar, dans les communes de Loja, Salar, Villanueva de Mesía, Moraleda de Zafayona et Íllora. Pour sa part, le littoral grenadin et malaguène est célèbre pour les cultures subtropicales, notamment l'AOP **Anone de la Costa Tropical de Granada-Málaga**, qui accueille les anones cultivées sur une frange littorale de plusieurs centaines de kilomètres où, grâce à un climat subtropical, sont également produits **des mangues et des avocats**. Cette certification de qualité couvre les communes grenadines de Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guajáres, Molvízar, Ítrabo, Salobreña, Otívar, Lentejé, Jete, Almuñécar et d'autres situées dans la province de Málaga telles que Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo et Vélez-Málaga. **Sevilla** est la principale productrice andalouse d'agrumes, de pêches et de tomates (comme l'exceptionnelle **tomate de Los Palacios**) pour l'industrie, sans oublier les champignons de la Sierra Norte.



Raisins de Málaga

Cette appellation d'origine protège les raisins secs obtenus par le séchage au soleil de fruits mûrs de la variété Moscatel de Málaga ou Moscatel de Alejandría, récoltée et séchée dans la région de l'Axarquía ou dans la sous-région de Manilva.

■ SIERRAS ET DEHESAS : LE JAMBON IBÉRIQUE

Le jambon cru est un **produit traditionnel andalou**, l'une des vedettes de la gastronomie espagnole et l'une des **marques de son identité** dans le monde entier. Ces dernières années, il a traversé les frontières, et les pays où les consommateurs peuvent savourer cet excellent produit sont désormais nombreux.

Faire en sorte que le précieux jambon ibérique arrive sur notre table est une tâche délicate et lente qui peut prendre plusieurs années. Cela commence par l'élevage dans la dehesa (domaine de pâturage) et se termine par le séchage et la maturation du jambon. La zone de **production et d'engraissement des porcs ibériques** est délimitée par les dehesas de chênes verts, de chênes lièges et de chênes rouvres des provinces de Badajoz et de Cáceres en Extremadura, et celles de **Córdoba, Huelva, Sevilla, Cádiz et Málaga** d'Andalousie. **La dehesa**, un écosystème singulier du sud-ouest espagnol qui occupe 10 % du territoire andalou, constitue l'alimentation du porc, principalement des **glands**, des herbes et des chaumes, qui seront essentiels pour la **composition grasse** du jambon et de l'épaule.

La symbiose de l'environnement, de l'alimentation, sa gestion en toute liberté et la tradition dans l'élaboration des épaules et des jambons ibériques apportent leur singularité à ce produit reconnu par deux appellations d'origine protégées, l'AOP « **Jambon de Huelva** », qui assure l'origine et la qualité des jambons et des épaules élaborées dans les 31 villages de la Sierra d'Arcena et Picos de Aroche, notamment **Aracena**, Aroche, Corteconcepción, **Cortegana**, **Cumbres Mayores**, **Jabugo** et Santa Olalla del Cala, où se trouvent les caves inscrites à l'AO ; et l'AOP « **Los Pedroches** », dont la zone géographique comprend près de 300 000 hectares de dehesa de chêne situés sur 32 communes de la province de Córdoba.

Deux indications géographiques protégées qui préservent le jambon cru dans certaines zones des provinces de Granada et d'Almería viennent compléter les distinctions de ce produit, l'IGP « **Jambon de Trevélez** » (qui couvre les communes de Trevélez, Juviles, Busquistar,

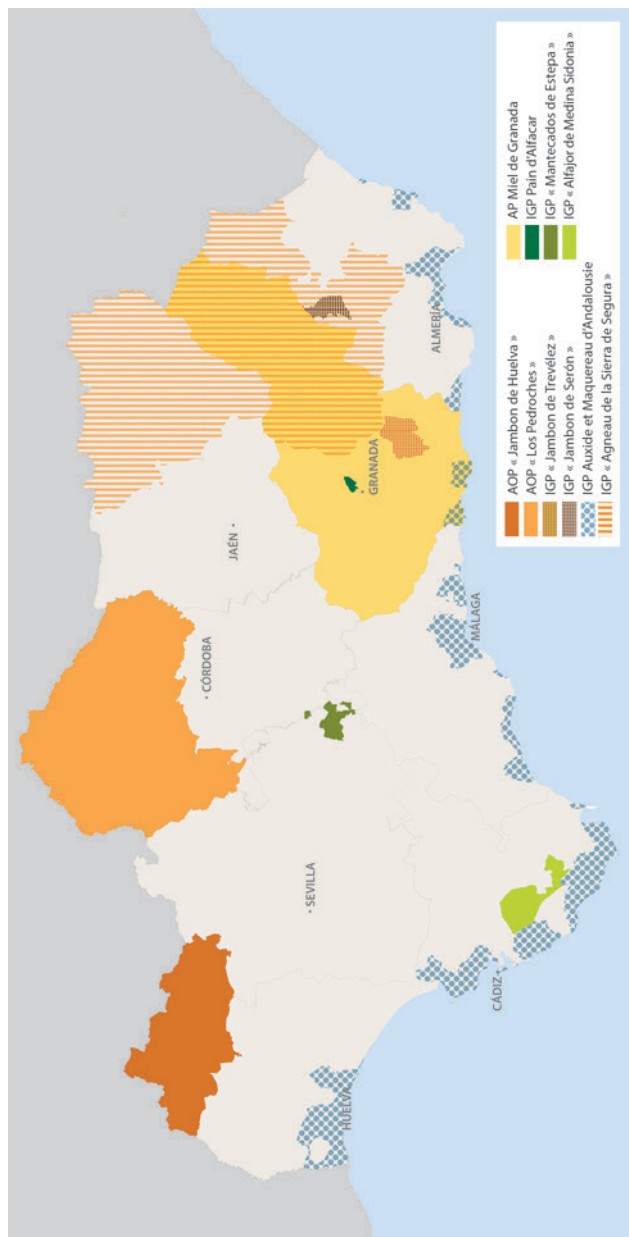




Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira et Bérchules) et l'IGP « Jambon de Serón », qui protège des jambons crus élaborés exclusivement dans la commune d'Almería de Serón, auxquelles s'ajoute une spécialité traditionnelle garantie, la STG « Jambon Serrano », dont le processus d'élaboration reproduit la méthode traditionnelle, de l'étape de salaison, nécessaire à la conservation du produit, à la maturation-séchage, qui permet d'obtenir la saveur et l'arôme caractéristiques de ce produit.

IGP « Agneau de la Sierra de Segura »

Il est élevé dans cinq provinces sous l'influence des sierras de Segura et La Sagra : Granada, Almería, Jaén, Albacete et Murcia. Les caractéristiques de la viande, rosée, tendre et juteuse, et, en particulier, une odeur légère et une saveur caractéristique de graisse d'agneau, sont des caractéristiques différentielles qui rendent cet agneau unique. L'incrustation de graisse dans le muscle provoquée par des facteurs raciaux et agroenvironnementaux y contribue clairement.



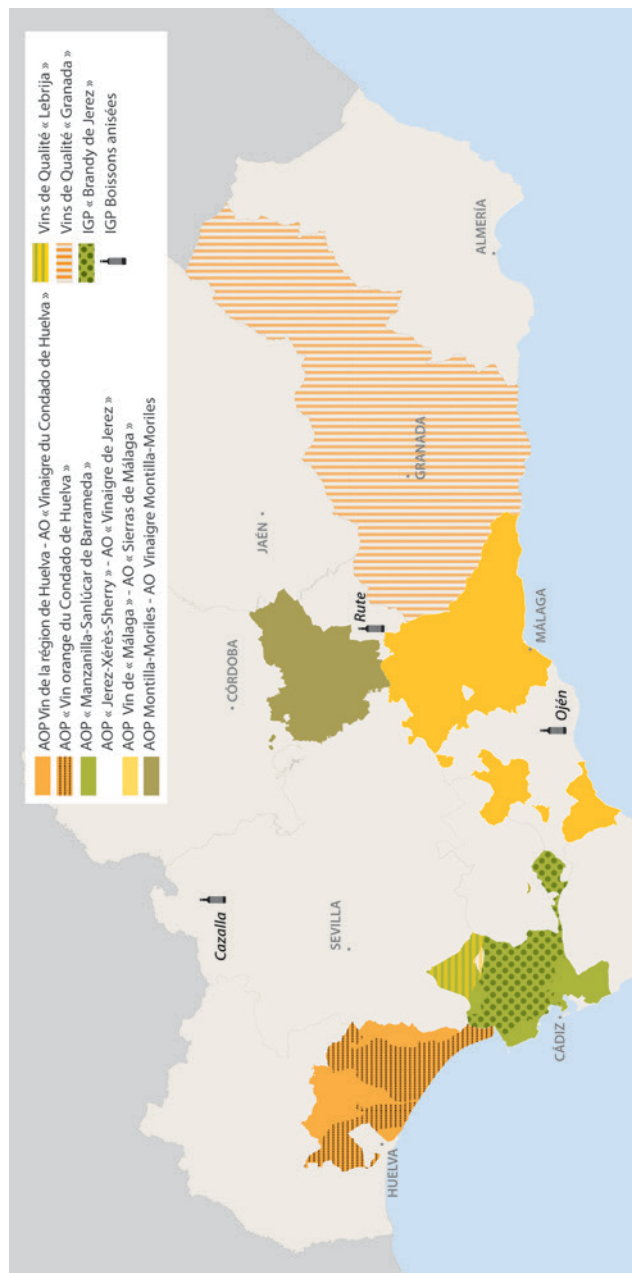
■ AOP et IGP d'Andalousie

VINS ET VINAIGRES

Plus de **100 millions de litres de production** de vins et de mouûs, sur une superficie de **vignoble** de près de **25 000 ha**, pour atteindre des exportations qui dépassent les 50 millions de litres pour un montant de près de 120 millions d'euros reflètent l'importance du vin en Andalousie. Un secteur vinicole est essentiel pour l'**image de notre terre**, en Espagne et dans le monde, avec de **grandes marques** reconnues dans le monde entier, auxquelles se sont ajoutés plus récemment des entreprises et des **caves familiales**, qui se positionnent sur de **nouveaux marchés en proposant un produit de très grande qualité**, comme les États-Unis, la Chine, la Russie, la Corée, les pays nordiques et d'autres pays de l'est de l'Europe.

L'Andalousie a une **tradition millénaire dans la culture de la vigne** et l'élaboration de vins, qui remonte aux premières civilisations établies sur cette terre. Il y a 2 000 ans déjà, la **Bética** (qui englobait l'actuelle Andalousie) était la première province productrice de vin de l'Empire romain. Un **climat typiquement méditerranéen**, avec des précipitations irrégulières, des hivers doux et des étés très chauds et secs, auquel s'ajoutent des facteurs tels que l'**orographie** et la position stratégique entre deux mers (un facteur qui présente des influences aussi bien atlantiques que méditerranéennes dans la maturation du raisin) ont été indispensables pour la production de vins aux caractéristiques singulières et d'excellente qualité. Leur prestige a donné naissance à une reconnaissance du cachet de ces produits avec **sept appellations d'origine protégées, deux vins de qualité porteurs d'une indication géographique et seize vins avec une indication géographique protégée**, recevant le nom de « vins de pays », répartis à travers plusieurs provinces.

Parmi les systèmes d'élevage de vins les plus traditionnels utilisés en Andalousie figure le système de « criaderas et soleras », également utilisé pour les vinaigres. Cette méthode, qui fait déjà partie du patrimoine culturel d'Andalousie, est essentiellement utilisée pour



AOP Vins et vinaigres d'Andalousie



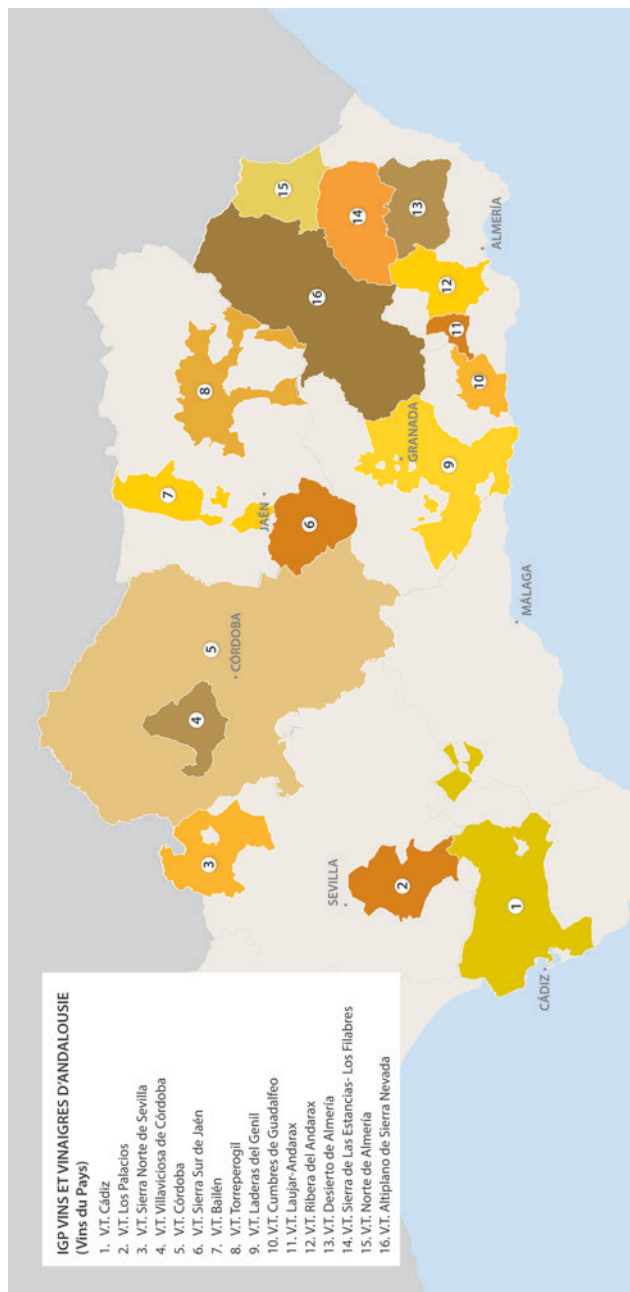
l'élevage de vins généreux (Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Condado Viejo et autres) dans toutes les appellations d'origine andalouses. Ces vins généreux sont uniques et ne sont produits nulle part ailleurs dans le monde.

Les appellations d'origine du vin andalou, dont les productions occupent 70 % du vignoble andalou de raisin pour la vinification, sont « Condado de Huelva » et « Vin orange du Condado de Huelva » (le seul label attribué à un vin aromatisé existant en Espagne) pour la province de Huelva ; « Jerez-Xérès-Sherry » et « Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda » pour la province de Cadix ; « Málaga » et « Sierras de Málaga » pour la province de Málaga ; et « Montilla-Moriles » pour la province de Cordoba. S'y ajoutent deux vins de qualité porteurs d'une indication géographique, « Granada » et « Lebrija ».



Boissons spiritueuses

L'Andalousie possède une longue tradition dans la production de boissons spiritueuses d'excellente qualité. C'est le cas de l'élaboration du brandy, obtenu des eaux-de-vie de vin, qui possède sa propre IGP « Brandy de Jerez ». Le règlement européen en matière de boissons spiritueuses recueille trois autres indications géographiques andalouses : Anis de « Cazalla », d'« Ojén » et de « Rute ».



Vins de pays d'Andalousie



Au cours des dernières décennies, on s'est aperçu du grand potentiel de l'Andalousie pour l'élaboration d'autres types de vins dont la production n'était pas aussi connue jusqu'à présent, par exemple, les **vins rouges**, dont la plupart relèvent de l'**IGP Vins de pays** : « 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 » et « Villaviciosa de Córdoba ».

Le **vinaigre** a été inéluctablement lié à l'histoire du vin tout d'abord comme un accident dans le processus de vinification, pour devenir ensuite un produit ayant sa propre personnalité et très apprécié dans le monde entier, qui possède de multiples applications culinaires. Il possède également ses appellations d'origine, étroitement liées aux appellations d'origine de vins portant le même nom géographique. La zone géographique protégée fournit la matière première nécessaire et partagée par le conseil régulateur : « Vinaigre de Jerez », « Vinaigre du Condado de Huelva » et « Vinaigre de Montilla-Moriles ».



III PAIN ET PÂTISSERIE

On ne se trompe pas quand on dit qu'en Andalousie il y a du **bon pain à tous les coins**. Il était déjà incontournable sur les tables romaines et, aujourd'hui, il fait partie intégrante du **régime méditerranéen**, puisqu'il est élaboré à partir d'ingrédients de base et ne contient aucune graisse. Sur notre terre, riche en blé depuis l'Antiquité, on peut y trouver le fameux « mollete » d'Antequera (province de Málaga) jusqu'au pain d'**Alcalá de Guadaíra** (province de Sevilla), connue comme Alcalá de los Panaderos, sans oublier le **Pain d'Alfacar**, qui est produit dans les communes grenadines d'Alfacar et de Víznar, et qui possède sa propre **indication géographique protégée**.

L'Andalousie possède une **riche pâtisserie** de tradition ancrée, dont les recettes sont passées de génération en génération au sein de grandes familles de pâtisseries. La qualité différenciée qui définit les confiseries et les desserts andalous élaborés de façon artisanale et les ingrédients qui sont utilisés dans leur élaboration, ont débouché sur leur reconnaissance sous forme d'indication géographique protégée. À titre d'exemple, l'« Alfajor de Medina Sidonia », confiserie de **tradition arabe** élaborée dans cette commune de la province de Cádiz depuis le XV^e siècle, qui est toujours réalisée aujourd'hui





grâce à un processus de production qui respecte les techniques traditionnelles et dont la composition est la même qu'autrefois : miel pur d'abeille, amandes, noisettes, farine, chapelure et épices.

À Estepa (province de Sevilla), depuis plus d'un siècle, on fait avec la même recette les « Mantecados de Estepa », une confiserie qui jouit d'une grande réputation et d'un grand prestige dans la pâtisserie de Noël, tout comme les **Polvorones de Estepa**, qui ont demandé leur reconnaissance comme **indication géographique protégée** par les organismes européens. La spécialité traditionnelle garantie « Galettes à l'huile de Castilleja de la Cuesta » fait référence à une confiserie familiale typique de l'**Aljarafe sevillano** qui, à l'origine, était élaborée et consommée lors des fêtes de Pâques et dont la fabrication a commencé en 1914 grâce à une femme sévillane appelée Inés Rosales qui l'a ressortie du livre de recettes familiales. Son appellation indique déjà que l'huile d'olive vierge extra est une composante indispensable de sa composition (dans une proportion de 28 %).

Le produit intimement lié à la confiserie et la pâtisserie andalouse de l'Al-Ándalus est le **miel** qui, sur notre terre, bénéficie de la reconnaissance de l'**AP Miel de Granada**. Cela comprend toutes les communes de la province, en particulier **Lanjarón** et **Ugíjar**, qui concentrent le plus grand nombre de ruches du territoire de Granada. Sa production remonte à plusieurs siècles. Ibn Al-Jatib parle de ce produit dans sa *Descripción del Reino de Granada* (1313-1375) et le métier d'« éleveur de ruche » figurait dans le *Libro de los oficios de la ciudad de Granada* (1752). Le principal facteur qui confère ses **caractéristiques particulières** au miel de Granada est la **fleur que l'on trouve** dans la province.

III CONSERVES DE PÊCHE

Les Phéniciens et les Tartares capturaient déjà des thons, des auxides et des maquereaux à l'aide de petits filets, de nasses rudimentaires et d'hameçons trois milles ans après. Et dans les nombreuses usines qui ont prospéré tout au long du littoral andalou, comme celle située dans la ville romaine de *Baelo Claudia* (Tarifa-Cádiz), ces poissons étaient transformés. Par conséquent, l'**activité de mise en conserve** des produits de la pêche en Andalousie, élaborés à partir d'espèces capturées dans la zone, fait partie d'une **tradition immémoriale**, qui se perpétue de nos jours en conservant les **processus artisanaux**

d'élaboration. Ainsi, le pelage du maquereau ou de l'auxide se fait manuellement, sans recours aux produits chimiques, ce qui permet d'obtenir un produit de première qualité, de couleur blanc grisâtre, qui conserve toutes ses propriétés. Le liquide de couverture est utilisé exclusivement avec de l'eau salée (en proportion inférieure à un pour cent), de l'huile d'olive ou de l'huile de tournesol.

Les conserves de pêche d'auxide et de maquereau qui sont élaborées sur le littoral d'Andalousie bénéficient d'une protection qui garantit leur excellence. Les indications géographiques protégées « Maquereau d'Andalousie » et « Auxide d'Andalousie », les seules de ce type en Espagne enregistrées dans l'Union européenne, garantissent la grande qualité de ces conserves de poisson gras saines qui font partie de la culture gastronomique andalouse variée et du régime méditerranéen. Les deux IGP **partagent leur zone géographique d'élaboration** avec des communes de cinq provinces andalouses : **Almería** (Adra, Carboneras, Garrucha et Roquetas de Mar), **Cádiz** (Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda et Tarifa), **Granada** (Almúñecar et Motril), **Huelva** (Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera et Punta Umbría) et **Málaga** (Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella et Vélez-Málaga).

Les **Mojamas de Barbate** (province de Cádiz) et **Isla Cristina** (province de Huelva) ont demandé à la Commission européenne leur reconnaissance en tant qu'indication géographique protégée. Apprécié par le marché national comme un **produit gourmet**, on l'obtient à partir de la partie noble du thon appelée filet, qui est soumis à un processus de durcissement par un assaisonnement et un séchage à l'air ou dans des tunnels équipés à cet effet. On peut en trouver dans des magasins spécialisés en gastronomie typique à différents emplacements géographiques espagnols et dans des établissements de restauration.

Pois chiches d'Escacena



La zone de production des légumineuses protégées par cette IGP est intégrée par un total de onze communes ; six de Huelva (Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado et Villarrasa) et cinq situées dans la province de Sevilla (Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe et Olivares). Ces communes ont un type de sol connu dans la région comme des « boues », qui se caractérisent comme des sols profonds, à forte teneur en argile, à grande capacité de rétention d'eau, à faible contenu en azote et en phosphore, et au taux élevé en potassium. Ces caractéristiques pédologiques, ainsi que l'influence marine due à sa proximité du littoral et du Coto de Doñana, apportent à ce pois chiche sa tendreté, son onctuosité et sa finesse qui le rendent unique.



01.4. LA TOURNÉE DES TAPAS

La tournée des tapas implique une manière de comprendre la gastronomie, avec des utilisations qui lui sont propres (en bonne compagnie, à pied, dans de vieilles tavernes, etc.). Elle constitue également une excellente occasion de déguster plusieurs spécialités de notre cuisine et à un prix vraiment compétitif. Cela découle des recettes héritées et sorties naturellement des produits du terroir.

La tournée des tapas est une coutume culinaire typique d'Andalousie du fait du climat favorable, que l'on peut observer tout au long de l'année, et de l'esprit ouvert des Andaloux. C'est une manière de goûter des plats qui définissent l'univers gastronomique andalou. Les tapas se présentent en **petites portions** et sont habituellement accompagnées d'une bière ou d'un bon vin de pays. On peut en manger non seulement dans les nombreux **bars**, les tavernes ou les bistrotis andalous, mais également dans les **restaurants** des meilleurs cuisiniers du terroir qui, conscients de leur attraction populaire, n'ont pas hésité à les inclure dans leurs cartes, et dans les fameux **gastrobars**, qui font découvrir la haute cuisine au grand public sous forme de tapas d'auteur.

Tous ces établissements proposent une multitude de tapas froides et chaudes, simples ou plus élaborées, de saison, liées à une fête... Elles sont donc diverses et variées, allant des olives de table classiques, en passant par les frites ou les fruits secs, à l'élaboration de tapas plus sophistiquées, qui revisitent la haute cuisine en miniature. Dans certaines zones de l'Andalousie, les tapas sont servies **gratuitement** en accompagnement de votre verre : dans les provinces d'**Almería**, de **Granada** et de **Jaén**. C'est normalement le serveur ou le propriétaire du bar qui choisit la tapa et le client respecte le choix, même s'il est parfois possible de choisir la tapa à partir d'une liste.

Chaque province andalouse propose sa **propre carte de tapas**. Et il y a les universelles : celles d'omelette aux pommes de terre, de salade russe, de jambon, de fromage... **Almería** se distingue par les « migas con tropezones », le « pescaito frito » et, bien évidemment, l'incontournable « chérigan ». **Jaén** propose les pommes de terre « a lo pobre », les fèves frites et la « pipirrana » (VOIR RECETTES,

P 268). Cádiz est connue pour le « pescaito frito », ainsi que pour les excellents fruits de mer de la côte, accompagnés d'excellents vins du cru. Le « salmorejo » (VOIR RECETTES, P 270) et le « flamenquin » (VOIR RECETTES, P 277) nous transportent à **Córdoba**, tandis que l'« ajoblanco » (VOIR RECETTES, P 266) nous amène jusqu'à **Málaga**, terre reconnue pour son magnifique poisson avec ses traditionnelles broches de sardines. À **Huelva**, il ne faut pas manquer les gambas, les langoustines, les caramotes et les « cañaillas », sans oublier le fameux **jambon de Jabugo**. Dans le cas de la cuisine de **Granada**, certaines des tapas les plus connues sont les fèves à la granadina (VOIR RECETTES, P 267), la « tortilla » sacromonte et les pommes de terre « a lo pobre ». À **Sevilla**, il est possible de manger aussi bien une délicieuse **tapa d'œufs à la flamenca** (VOIR RECETTES, P 268) ou une queue de taureau en ragout que des morues battues, des épinards aux pois chiches ou un « montadito de pringá ».

Les **escargots** sont un plat ou une tapa très appréciée que l'on trouve sur les cartes de la plupart des bars au printemps. En fait, il s'agit de l'apéritif le plus offert et également le plus demandé. À l'origine, ils étaient récoltés par les hommes des campagnes qui survivaient avec ce qu'ils trouvaient. Aujourd'hui, ils ne sont plus récoltés mais **leur culture prolifère**. La reconversion que connaît actuellement le secteur de l'élevage espagnol, due aux exigences de la réforme de la Politique agricole commune, pousse de nombreuses entreprises à chercher des solutions de remplacement viables pour leur activité, la culture de l'escargot étant l'une d'elles puisqu'elle bénéficie déjà de l'**Association des éleveurs héliculteurs** d'Andalousie.

Presque toutes les communes andalouses organisent tout au long de l'année des **Routes de la Tapa**. Elles peuvent être **thématiques** (Route de la Tapa biologique de Jaén), se concentrer sur une **spécialité culinaire** en particulier (par exemple la Route de la Tapatrucha en El Bosque, dans la province de Cádiz), intégrer des concours (Concours de la Tapa Córdoba Gastronómica de Córdoba et Concours de Tapas de Granada), ou encore participer à des **fêtes** (Route de la Tapa Cofrade, du village sévillan d'Utrera). Les fameuses **Routes de la Tapa Erótica**, qui ont déjà lieu dans certaines communes telles que Fuengirola (province de Málaga), El Puerto de Santa María (province de Cádiz) et Berja (province d'Almería), deviennent à la mode. Tous ces itinéraires permettent au visiteur de faciliter le choix des lieux où déguster notre cuisine.





■ ÉTALS, TAVERNES ET MARCHÉS GOURMET

À Jerez de la Frontera (province de Cádiz), la tapa est étroitement liée à un type d'établissement très caractéristique de la ville, un espace unique dans lequel la réunion entre amis, autour des vins et d'une gastronomie simple, sont au premier plan. Il s'agit des étals locaux qui se consacrent uniquement à servir du vin en tonneau dans de petits verres qui s'accompagnent de tapas de charcuterie et de plats faits maison. Il existe même une **route des étals** qui propose un parcours à travers l'histoire de la ville en passant par les lieux qui conservent le vin dans ses rangées, un ensemble de barriques empilées les unes sur les autres formant des files, à partir desquelles on se sert directement au verre. Le plus grand attrait de l'étal de Jerez réside peut-être dans l'**activité parallèle** qu'il offre : citations littéraires, sons flamencos et autres grandes rencontres avec la culture.

L'étal de Jerez trouve sa correspondance à **Córdoba** dans les **tavernes**. En effet, dans la ville aux Trois Cultures, la tapa, la taverne et la socialisation sont considérées comme un tout et constituent l'une de ses marques d'identité. Elles sont associées au vin que l'on vendait dans des maisons appelées ainsi par les Romains. Les vieux quartiers tels que ceux de San Andrés, San Lorenzo et, surtout, Santa Marina regroupent le plus grand nombre de ces établissements qui côtoient l'intemporalité. Ce sont généralement des établissements



à l'**esthétique traditionnelle**, avec un patio typique plein de pots, de céramiques, d'anciennes photos et d'affiches de taureaux, où l'on retrouve forcément le « salmorejo » (**VOIR RECETTES, P 270**), le « flamenquín » (**VOIR RECETTES, P277**), le « cochifrito » (**VOIR RECETTES, P 276**), le « pescaíto frito », les fèves au jambon, la queue de taureau, la ratatouille avec un œuf, ni aucune des spécialités du terroir, bien évidemment accompagnés de bons vins de Montilla-Moriles.

Cette tradition culinaire est étroitement liée à la prolifération ces dernières années des dénommés **marchés gourmets**, des établissements qui se trouvent en général dans des bâtiments d'intérêt monumental dans lesquels la tapa y est raffinée et s'internationalise, tout en gardant son identité. À Sevilla se distinguent, entre autres, le **marché de la Encarnación**, conçu dans le cadre du projet **Metropol Parasol**, plus connu comme **les Setas de la Encarnación** et le **marché gourmet de la Lonja del Barranco**, une structure en fer et en verre située à proximité du Guadalquivir dont la construction est souvent attribuée à Gustave Eiffel, avec une vingtaine d'étals conçus pour déguster des poissons, des fruits de mer, de la charcuterie, des croquettes, du riz, des fromages, des plats de toujours, des cocktails et des tartes et des gâteaux faits maison. En plein centre de Granada, près de la cathédrale, se trouve le **marché San Agustín Gourmet**, qui offre une cuisine innovante aux prix du marché, avec des rizeries, de la cuisine italienne, des poissons et des fruits de mer, des pâtisseries, et même un marchand d'huîtres et un bar à sushi.





De même, sur de nombreuses places de marché andalouses, les traditionnels étals sont remplacés par de petits établissements de restauration spécialisés dans certains produits du terroir, tels que les conserves et les salaisons, la charcuterie et les produits ibériques, les fruits de mer et la pâtisserie. À Málaga, signalons le **marché d'Atarazanas** et le marché gourmet de la Merced. Le **marché central des halles de Cádiz** propose le **coin gastronomique**, qui offre aussi bien du fromage payoyo de la Sierra de Cádiz que du sushi japonais. Vejer de la Frontera possède également son **marché gastronomique de San Francisco**, sur la place du marché, où l'on peut manger des tapas le midi et le soir.

Ses origines

Plusieurs versions circulent sur l'origine de la tapa. L'une des plus connues indique qu'elle remonte au Moyen-Âge, pendant le règne d'Alphonse X le Sage, au XIII^e siècle. Le monarque ordonna que les auberges castillanes ne servent pas seulement le vin, mais qu'il soit accompagné d'un repas pour éviter qu'il ne monte rapidement à la tête. La tapa était déposée sur le bec de la cruche ou du verre à vin pour les fermer (d'où le nom), évitant ainsi qu'un élément volant ou de la poussière s'introduise dans la boisson. D'autres remontent l'origine de la tapa à la province de Cádiz, lors d'une visite des Rois Catholiques qui s'arrêtèrent sur le chemin depuis l'Isla de León (aujourd'hui, San Fernando). Dans la taverne où ils s'arrêtèrent, il y avait un nombre disproportionné de mouches. Voilà pourquoi Ferdinand II d'Aragon demanda que l'on ferme son verre de vin avec une tranche de charcuterie du tavernier. Le tavernier s'exécuta en couvrant (tapar en espagnol) le verre du monarque d'une tranche de salami et en disant : « Voilà votre tapa, majesté ».



Les Chérigans

À Almería, les tapas appelées « chérigan » ou « cherican » sont très populaires dans les bars et les cafétérias. Elles sont composées d'une tranche de pain coupée en biais et grillée sur laquelle on étale de l'aioli (parfois de la tomate) et auxquelles sont ajoutés les ingrédients les plus variés : thon, fromage, omelette, jambon cuit, jambon serrano, maquereau, œuf de caille... Son nom est une déformation de l'anglais the Sheriff gun (« le pistolet du Sheriff »), dû à la forme allongée de cette tapa, inventée par le cuisinier d'un restaurant (selon certaines versions, celui du fameux Café Colón d'Almería), que l'on appelait le Sheriff, en pleine effervescence de l'industrie du film d'Almería dans années cinquante et soixante.



/01.5. AGENDA GASTRONOMIQUE

Janvier

👉👉 PESTIÑAS, OURSINS ET HUÎTRES

CÁDIZ

www.cadiz.es

👉👉 JOURNÉE DE LA TOMBOLA OU FÊTE DU MOÛT

CÓNCHAR (GRANADA)

www.conchar.com

👉👉 FÊTES DE LA CALDERETA

HUÉVAR DEL ALJARAFE (SEVILLA)

www.huevardelaljarafe.es

👉👉 JOURNÉE DES « PUCHERICOS »

LA MALAHÁ (GRANADA)

www.lamalaha.es

👉👉 RENCONTRE « AQUÍ HAY MIGA »

LORA DEL RÍO (SEVILLA)

www.culturaloradelrio.es

👉👉 FÊTE DU PAIN

LUBRÍN (ALMERÍA)

www.lubrin.es



👉👉 GALETTE DES ROIS GÉANTE À LUCENA

LUCENA (CÓRDOBA)

www.turlucena.com

👉👉 LA FÊTE DE LA DINDE AUX VERMICELLES

SAN SEBASTIÁN DE BALLESTEROS (CÓRDOBA)

www.sansebastiandelosballesteros.es

👉👉 FÊTES DE SAN ANTONIO ABAD

(LE MARRANILLO DE SAN ANTÓN)

TORVIZCÓN (GRANADA)

www.torvizcon.es

👉👉 JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE LA RENAISSANCE

ÚBEDA (JAÉN) | Janvier-mars

www.gastronomiarenacimiento.wordpress.com

www.turismodeubeda.com

Février

👉👉 FÊTE DU VIN

ALHAMA DE GRANADA (GRANADA)

www.turismodealhama.com | f

👉👉 JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE L'AMANDE

RÉGION FILABRES-ALHAMILLA PROVINCE D'ALMERÍA

Février-mars

www.turismoalmeria.com

www.almeriainformacion.com

👉👉 SALON DU FROMAGE ARTISANAL

ALMERÍA | Février-mars

www.aytoalmeria.es

👉 MARCHÉ DU FROMAGE TRADITIONNEL

ÁLORA (MÁLAGA)

www.alora.es

👉 FOIRE GASTRONOMIQUE DE LA SERRANÍA DE RONDA

BENARRABÁ (MÁLAGA) | Février-mars

www.benarraba.es

👉 PÈLERINAGE DU « PUCHERICO »

CHIMENEAS (GRANADA)

👉 JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE LA COCOTTE ET DES RAGOÛTS

CÓRDOBA

www.hostecor.com



👉 FÊTE DE LA SOUPE DES SEPT RAMEAUX

EL BURGO (MÁLAGA)

www.elburgo.es

👉 GAÑOTÁ POPULAIRE

EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)

www.turismoelpuerto.com

👉 CHORIZÁ DE CARNAVAL

ESPERA (CÁDIZ)

www.espera.es

👉 FÊTE DU VIN

FRAILES (JAÉN) | Février-mars

www.frailes.es

👉 JOURNÉE DES PALMIERS

GUÁJAR FARAGUIT (GRANADA)

www.losguajares.es

👉 JOURNÉE DE L'AMANDIER

GUARO (MÁLAGA)

www.turismo.guaro.es

👉 FÊTE DES ABATS

GÜÉJAR SIERRA (GRANADA)

www.guejarsierra.es

👉 JOURNÉE DU RIZ

ISLA MAYOR (SEVILLA)

www.islamayor.es

👉 TAGARNINADA POPULAIRE

LOS BARRIOS (CÁDIZ)

turismo.ayto-losbarrios.es

👉 LA BOTIFUERA

MARTOS | Février-mars

👉 FOIRE GASTRONOMIQUE « CIUDAD DE PLATERO »

MOGUER (HUELVA) | Février-mars

ww.aytomoguer.es

👉 LE PRESSAGE DE RIOGORDO

RIOGORDO (MÁLAGA)

f

👉 JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE L'ORANGE DE SÉVILLE

SEVILLA | Février-mars

www.visitasevilla.es



👉👉 JAMONÁ, TORTILLÁ, CHICHARRONÁ ET CHORIZÁ

UBRIQUE (CÁDIZ) | Février-mars

www.ubriqueturismo.es

👉👉 SALON DU MOÛT ET DE L'OLIVE FINE DE L'ALJARAFE

UMBRETE (SEVILLA)

www.umbrete.es



👉👉 SALON DE LA CONFISERIE

UTRERA (SEVILLA)

www.turismouterera.org



👉👉 FÊTES DE LA MERENDICA

VEGAS DEL GENIL (GRANADA)

www.vegasdelgenil.es

Mars

👉👉 LA BOTIJUELA ADAMUCEÑA

ADAMUZ (CÓRDOBA)

www.adamuz.es

👉👉 JOURNÉE DES TOURTES

ALBUÑUELAS (GRANADA) | Mars-avril

👉👉 LA HINOJÁ

ALGATOCÍN (MÁLAGA)

www.algatoцин.es

👉👉 SALON DU JAMBON

ALMADÉN DE LA PLATA (SEVILLA)

www.almadendelaplata.es

👉👉 JOURNÉES GASTRONOMIQUES TEMPS DU CARÈME

ARCHIDONA (MÁLAGA)

www.hotelescuelaturismoandaluz.com

👉👉 FOIRE GASTRONOMIQUE D'ARCOS DE LA FRONTERA

ARCOS DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

www.turismoarcos.es

👉👉 SALON DU FRUIT DE MER

BENALMÁDENA (MÁLAGA)

www.puertobenalmadena.es



👉👉 CONCOURS DES SOPAS COCIAS

BENAMAHOMA (CÁDIZ)

www.elblogdebenamahoma.blogspot.com.es

www.morosycristianosbenamahoma.es

👉👉 CONCOURS GASTRONOMIQUE ANDALOU DE LA MORUE DE SEMAINE SAINTE

CASTRO DEL RÍO (CÓRDOBA)

www.ayuntamientocastrodelrio.org

👉👉 JOURNÉES GASTRONOMIQUES DU POTAGER DE CONIL

CONIL DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

www.turismo.conil.org



👉👉 JOURNÉE DE L'AGNEAU

CONQUISTA (CÓRDOBA) | Mars-avril

www.conquista.es

👉👉 FÊTE DES TOURTES

DÚRCAL (GRANADA) | Mars-avril

👉👉 FOIRE GASTRONOMIQUE DE L'ANDÉVALO

EL ALMENDRO (HUELVA)

👉👉 JOURNÉE DU PAIN

EL CUERVO (SEVILLA)

www.elcuervodesevilla.es

👉👉 SALON DES VINS ROUGES DE LA PROVINCE DE CÁDIZ

EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)

www.turismoelpuerto.com



👉👉 FESTIVAL DE L'AGRUME ET FÊTE DE L'ORANGE

EL VALLE (GRANADA)

www.elvalle.es

👉👉 TOMBOLA DU PIÑONATE

LINARES DE LA SIERRA (HUELVA) | Mars-avril

www.linaresdelasierra.com

👉👉 JOURNÉE AGRO-ÉCOLOGIQUE

MONDA (MÁLAGA)

www.monda.es

👉👉 SALON DU VIN DE TINAJA ET DE LA GASTRONOMIE

MONTALBÁN (CÓRDOBA)

www.aytomontalban.com

👉👉 FOIRE GASTRONOMIQUE TRANSFRONTALIÈRE DU GURUMELO

PAYMOGO (HUELVA)

www.paymogo.org

👉👉 MARCHÉ GASTRONOMIQUE MOLINO DEL REY

SAN SEBASTIÁN DE LOS BALLESTEROS (CÓRDOBA)

www.sansebastiandelosballesteros.es

👉👉 MARCHÉ DU FROMAGE ARTISANAL DE LA CHÈVRE DE MÁLAGA ET VIN DE L'AXARQUÍA

TORRE DEL MAR-VÉLEZ MÁLAGA (MÁLAGA)

www.cabrama.com

👉👉 GAÑOTÁ POPULAIRE

UBRIQUE (CÁDIZ)



👉👉 JOURNÉES GASTRONOMIQUES VALLÉE DE LECRÍN

COMARCA VALLE DE LECRÍN (GRANADA)

www.turismovalledelecrin.com

Avril

👉👉 SALON DE L'ASPERGE

ALCALÁ DEL VALLE (CÁDIZ)

www.alcaladelvalle.es

👉👉 FESTIVAL GASTRONOMIQUE DEGUSTHO ALMERÍA

HUÉRCAL OVERA (ALMERÍA)

www.degusthoalmeria.com

👉 **FÊTE DU CHAMP**
BENAMARGOSA (MÁLAGA)

www.benamargosa.es

👉 **JOURNÉE DU BOUDIN**
CANILLAS DE ACEITUNO (MÁLAGA)

www.canillasdeaceituno.es

👉 **DÉGUSTATION DU VIN MONTILLA MORILES**

CÓRDOBA | Avril-mai

www.turismodecordoba.org

👉 **JOURNÉE DU SALMOREJO DE CÓRDOBA**

CÓRDOBA

www.turismodecordoba.org



👉 **FÊTES DES FÈVES**

CÓRDOBA

👉 **JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE CHARCUTERIE
IBÉRIQUE DE LA VALLÉE DE LOS PEDROCHES**

CÓRDOBA

www.hostecor.com

👉 **JOURNÉES GASTRONOMIQUES
DU MONTILLA-MORILES**

CÓRDOBA

www.montillamoriles.es

www.cordobaturismo.es

👉 **JOURNÉE DU MIEL DE CANNE À SUCRE**

FRIGILIANA (MÁLAGA)

www.turismofrigiliana.es

👉 **SALON DE LA CONFISERIE ARTISANALE**

FUENTE LA LANCHA (CÓRDOBA)

www.lospedroches.org



👉 **FOIRE GASTRONOMIQUE ET JOURNÉE DE L'ORANGE**

ISTÁN (MÁLAGA)

www.istan.es

👉 **SALON DES FÈVES AU POULIOT**

LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

www.lapalmadelcondado.org

👉 **LE POTAGE DE SAN MARCOS**

LUGROS (GRANADA)

www.lugros.es

👉 **JOURNÉE DE LA SOUPE MONDEÑA**

MONDA (MÁLAGA)

www.monda.es

👉 **JOURNÉE DE L'HUILE VERDIAL**

PERIANA (MÁLAGA)

www.periana.es



👉👉 **SALON AGROPASTORALE ET AGROALIMENTAIRE DE LA VALLÉE DE LOS PEDROCHES**

POZOBLANCO (CÓRDOBA)
www.lospedroches.org

👉👉 **SALON NATIONAL DE LA GAMBA, LA PETITE COQUE ET L'ANCHOIS**

PUNTA UMBRÍA (HUELVA)
www.puntaumbria.es

👉👉 **SALON DE L'ASPERGE**

SIERRA DE YEGUAS (MÁLAGA)
www.sierradeyeguas.com

👉👉 **SALON DU FROMAGE ARTISANAL « SIERRA DE CÁDIZ »**

VILLALUENGA DEL ROSARIO (CÁDIZ)
www.villaluengadelrosario.es

👉👉 **JOURNÉE DE LA FÈVE**

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

Mai

👉👉 **SALON DE L'ASPERGE**

ALCALÁ DEL VALLE (CÁDIZ)
www.alcaladelvalle.es

👉👉 **FÊTES DE LA CACHORREÑA**

ALHAURÍN EL GRANDE (MÁLAGA)
www.alhaurinelgrande.net

👉👉 **ARACENA SAVEUR**

ARACENA (HUELVA) | Mai-juin
www.aracena.es

👉👉 **FÊTE DE LA FLORAISON**

BAENA (CÓRDOBA)
www.cofradiaamigosdelolivodebaena.com

👉👉 **SEMAINE GASTRONOMIQUE DU THON**

BARBATE (CÁDIZ)
www.larutadelatun.com

👉👉 **FÊTE DE L'ORANGE**

COÍN (MÁLAGA)
www.ayto-coin.es

👉👉 **ROUTE DU THON ET FOIRE GASTRONOMIQUE**

CONIL DE LA FRONTERA (CÁDIZ) | Mai-juin
www.turismo.conil.org

👉👉 **CARACOLADA VILLE DE CÓRDOBA**

CÓRDOBA
www.cordobacaracolea.es



👉👉 **JOURNÉE DU CABOT**

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

👉👉 **SALON DU PRINTEMPS ET FÊTES DU VIN FINO**

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

👉👉 **ASPERGE MUSIC FESTIVAL**

HUÉTOR TÁJAR (GRANADA) | Mai-juin
www.huetortajar.org

👉👉 **VIGNOBLE**

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

👉👉 **MALAGA GASTRONOMY FESTIVAL**

MÁLAGA
www.malagastronomyfestival.com
f

👉👉 **SARDINADE DANS LA CALA**
MIJAS (MÁLAGA)



👉👉 **SALON DE L'OLIVIER**
MONTORO (CÓRDOBA)
www.feriadelolivo.es

👉👉 **SALON DE LA CAMOMILLE**
SANLÚCAR DE LA BARRAMEDA (CÁDIZ) | Mai-juin
www.sanlucardebarrameda.es

👉👉 **JOURNÉE DU NÈFLE**
SAYALONGA (MÁLAGA)
www.sayalonga.es
f

👉👉 **RAGOÛT DU CHEVREAU**
SORVILÁN (GRANADA)
www.sorvilan.es

👉👉 **ROUTE DU THON**
TARIFA (CÁDIZ) | Mayo-Junio
f

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

👉👉 **JOURNÉE DU POTAGE MINIER**
VILLANUEVA DEL RÍO Y MINAS (SEVILLA)
www.villanuevadelrioymas.es

👉👉 **ROUTE DU THON**
ZAHARA DE LOS ATUNES (CÁDIZ)
www.rutadelatun.com



Juin

👉👉 **JOURNÉE DE LA CERISE**
ALFARNATE (MÁLAGA)
www.alfarnate.es

👉👉 **FOIRE-EXPOSITION ET GASTRONOMIE**
CARRATRACA (MÁLAGA)
www.carratraca.es

👉👉 **FÊTE DE LA CERISE**
CASTILLO DE LOCUBÍN (JAÉN)
www.castillodelocubin.es

👉👉 **JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE LA BIÈRE**
CÓRDOBA
www.hostecor.com

👉👉 **JOURNÉE DE LA TOMATE DANS LA VALLÉE DU GUADALQUIVIR**
FUENTE PALMERA (CÓRDOBA)
www.fuentepalmera.es

👉👉 **JOURNÉE DE LA FRITURE DE SUFLÍ**
SUFLÍ (ALMERÍA)
www.sufli.es

👉 FÊTES DU RIZ ET DU CRABE

ISLA MAYOR (SEVILLA)

www.islamayor.es

👉 FÊTE DE L'EAU ET DU JAMBON

LANJARÓN (GRANADA)

www.turismo.lanjanet.com

👉 FESTIVAL RON MONTERO

MOTRIL (GRANADA)

www.ronmontero.com

👉 CONQUE DE « PARÁ »

PARADAS (SEVILLA)

www.paradas.es

👉 JOURNÉE DE L'ESCARGOT

RIOGORDO (MÁLAGA)

www.riogordo.es

👉 JOURNÉE DU PESCAÍTO

TORREMOLINOS (MÁLAGA)

www.torremolinos.es

Juillet

👉 GRANDE FÊTE DE LA BIÈRE

BENALMÁDENA COSTA (MÁLAGA) | Juillet-août

www.puertobenalmadena.es

👉 FÊTE DE LA CERISE

CHIRIVEL (ALMERÍA)

www.chirivel.es

👉 GRAN ESPETADA DE MÁLAGA

MÁLAGA



👉 JOURNÉES DE L'AIL ET DU MELON

MONTALBÁN (CÓRDOBA)

www.aytomontalban.com

👉 FÊTE DE LA PARVA

RESTÁBAL-EL VALLE (GRANADA)

www.elvalle.es

👉 SALON ET FÊTE DU JAMBON SERRANO

SERÓN (ALMERÍA)

www.turismoseron.es

Août

👉 FÊTE DU GAZPACHO DE LOS TRES GOLPES

ALFARNATEJO (MÁLAGA)

www.alfarnatejo.es

👉 PÈLERINAGE DU VIN

ALHAMA DE GRANADA (GRANADA)

www.turismodealhama.com

👉 BANQUETS ROMAINS FESTUM

ALMEDINILLA (CÓRDOBA)

www.almedinillaturismo.es

f

👉 L'ABATTAGE VÉGÉTAL

CALABAZARES-ALMONASTER LA REAL (HUELVA)

www.almonasterlareal.es

👉 FÊTES DU PÊCHEUR

CARBONERAS (ALMERÍA)

www.ayuntamientocarboneras.es

👉 FESTIVAL DU MOSCATEL

CHIPIONA (CÁDIZ)

www.turismochipiona.es

👉 NUIT DU VIN

CÓMPETA (MÁLAGA)

www.competa.es



👉 **FÊTE DE LA BIÈRE OKTOBERFEST FUENGIROLA**
FUENGIROLA (MÁLAGA) | Août-septembre

👉 **FÊTE DE LA CÂPRE**
FUENTE TÓJAR (CÓRDOBA)
www.fuente-tojar.es

👉 **FÊTE DU RAISIN MOSCATEL**
IZNATE (MÁLAGA)
www.iznate.es

👉 **FÊTE DE LA PÊCHE**
LA NAVA (HUELVA)
www.lanava.es

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

👉 **JOURNÉE DE LA PÊCHE**
PERIANA (MÁLAGA)
www.periana.es

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

👉 **FÊTE DE LA DAURAGE ROUGE**
ROTA (CÁDIZ)
www.turismorota.com

👉 **CONCOURS DE LA GRAPPE**
TREBUJENA (CÁDIZ)
www.trebujena.com



Septembre

👉 **ÉCOMARCHÉ D'ABLA**
ABLA (ALMERÍA)
asociacionretamaalmeria@gmail.com
f

👉 **JOURNÉE DES VENDANGES ET MARCHÉ**
AGROALIMENTAIRE DE L'ALPUJARRA ALMERIENSE
ALBOLODUY (ALMERÍA)

👉 **FÊTE DE L'AJOBLANCO**
ALMÁCHAR (MÁLAGA)
www.almachar.es



👉 **JOURNÉE DE L'AMANDE**
ALMOGÍA (MÁLAGA)
www.almogia.es

🏆 SALON DE L'OLIVE

ALOZAINA (MÁLAGA)

www.alozaina.es

🏆 SALON DE LA RÉCOLTE DES OLIVES

ARAHAL (SEVILLA)

www.arahal.es



🏆 SALONS ET FÊTES DES VENDANGES

BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

www.bollullospardelcondado.es

🏆 FÊTE DE LA CHÈVRE DE MÁLAGA

CASABERMEJA (MÁLAGA)

www.casabermeja.es

www.cabrama.com

🏆 JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE LA CHASSE

Septembre-octobre

CÓRDOBA

www.hostecor.com

🏆 JOURNÉE DU RAISIN

EL BORGE (MÁLAGA)

www.elborge.es

🏆 JOURNÉE DU CRABE ROUGE

ISLA MAYOR (SEVILLA)

www.islamayor.es

🏆 FÊTE DES VENDANGES

JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

www.turismojerez.com



🏆 SALON ET FÊTES DES VENDANGES

LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

www.lapalmadelcondado.org

🏆 FÊTE DU RAISIN

LA VIÑUELA (MÁLAGA)

www.lavinuela.es

🏆 FÊTE DES VENDANGES

MANILVA (MÁLAGA)

www.turismomanilva.com

🏆 FÊTE DES VIGNERONS

MOCLINEJO (MÁLAGA)

www.moclinejo.es

🏆 SALON DES VENDANGES

MOLLINA (MÁLAGA)

www.mollina.es

🏆 VENDANGES DE MONTILLA – MORILES

MONTILLA (CÓRDOBA)

www.montillaturismo.es

Octobre



👉 **FÊTE DE L'ANCHOIS VICTORIEN**
EL RINCÓN DE LA VICTORIA (MÁLAGA)
www.rincondelavictoria.com

👉 **SALON ET FÊTES DES VENDANGES**
VILLANUEVA DEL ARISCAL (SEVILLA)
www.villanuevadelariscal.es

👉 **FÊTE DU FROMAGE VILLE DE ZUHEROS**
ZUHEROS (CÓRDOBA)
www.losbalanchares.com
 f



👉 **JOURNÉE DES SOUPES PEROTAS**
ÁLORA (MÁLAGA)
www.alora.es

👉 **SALON RÉGIONAL DU JAMBON ET DU PORC IBÉRIQUE**
ARACENA (HUELVA)
www.aracena.es

👉 **SEMAINE DE LA VITICULTURE ET DE L'ŒNOLOGIE DANS LA RÉGION DE HUELVA**
BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
www.bollullosdelcondado.es

👉 **FÊTES DE LA FONTAINE À VIN**
CÁDIAR (GRANADA)
www.cadiar.es

👉 **SALON DU COCHON DE LAIT IBÉRIQUE**
CARDEÑA (CÓRDOBA)
 f

👉 **SALON DES VINS D'ESPAGNE ET SALON IBÉRIQUE DES VINS**
CÓRDOBA | Octobre-novembre
www.premiosmezquita.com

👉 **FOIRE AGROALIMENTAIRE ET FÊTE DU POIS CHICHE**
FERNÁN NÚÑEZ (CÓRDOBA)
www.fernannunez.es

👉 **FÊTE DU PAIN ET SALON DE L'ARTISANAT**
LOS PÁNCHES-FUENTE OBEJUNA (CÓRDOBA)
www.fuenteovejuna.org

👉 **FÊTE DES VENDANGES À MÁLAGA**
MÁLAGA
www.vinomalaga.com

👉👉 DÉGUSTATION DE VINS DE MORILES

MORILES (CÓRDOBA)

www.moriles.es

👉👉 SALON DE L'HUILE ET FÊTE DU HOYO

PORCUNA (JAÉN)

www.porcuna.es

👉👉 FÊTE DU COING

PRIEGO DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)

www.turismodepriego.com

👉👉 DÉGUSTATION DU COING

PUENTE GENIL (CÓRDOBA)

www.turismopuentegenil.es

👉👉 SALON DU FROMAGE ARTISANAL « VILLA DE TEBA »

TEBA (MÁLAGA)

www.teba.es



👉👉 SALON DU JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES

VILLANUEVA DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)

www.feriadeljamon.es



👉👉 SALON DU VIN ET DE LA CHÂTAIGNE

YUNQUERA (MÁLAGA)

www.yunquera.es



Novembre

👉👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES

ABLA (ALMERÍA)

www.micoabla.com

👉👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES DES MONTES

COMUNALES DE ADAMUZ

ADAMUZ (CÓRDOBA)

www.adamuz.es

👉👉 SEMAVIN

AGUILAR DE LA FRONTERA (CÓRDOBA)

www.aguilardelafrontera.es

👉👉 FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

ALCAUCÍN (MÁLAGA)

www.alcaucin.es

👉👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES DE L'ESTUAIRE

ALGECIRAS (CÁDIZ)

www.algeciras.es

👉👉 CASTAÑADA ALPUJARREÑA

ALPUJARRA DE LA SIERRA (GRANADA)

www.alpujarradelaSierra.es

👉👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES

ARACENA (HUELVA)

www.aracena.es



👉 FÊTE DU MOÛT

ATAJATE (MÁLAGA)

www.atajate.es

👉 JOURNÉES DE L'OLIVIER DE L'HUILE DE BAENA

BAENA (CÓRDOBA) | Novembre-décembre



👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES PARC NATUREL DE LA

BREÑA ET MARAIS DU BARBATE

BARBATE (CÁDIZ)

👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES

BAYÁRCAL (ALMERÍA)

www.bayarcal.blogspot.com.es



👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES DE BENARRABÁ

BENARRABÁ (MÁLAGA)

www.benarraba.es

👉 SALON DU JAMBON

CAMPILLOS (MÁLAGA)

www.feriajamoncampillos.es

👉 FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

CAPILEIRA (GRANADA)

www.capileira.es

👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES À CARDEÑA

CARDEÑA (CÓRDOBA)

www.cardena.es

👉 FÊTE DES SAINTS ET DE LA CHÂTAIGNE

CÁSTARAS (GRANADA)

www.castaras.es

👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES CASTELLAR DE LA FRONTERA

CASTELLAR DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

www.castellargp.es

👉 MOIS DU POISSON DE L'ESTUAIRE

CHICLANA DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

www.salinasdechiclana.com

👉 FÊTE DU MOÛT

CONSTANTINA (SEVILLA)

www.constantina.org

👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES « PARC NATUREL SIERRA NORTE DE SEVILLA »

CONSTANTINA (SEVILLA)

www.constantina.org

👉 JOURNÉES GASTRONOMIQUES DES CHAMPIGNONS ET DES CÈPES

CÓRDOBA | Novembre-décembre

www.hostecor.com

👉 SYMPOSIUM DU SALMOREJO DE CÓRDOBA

CÓRDOBA

www.salmorejocordobes.com

👉 COCHON DE LAIT AUX CHÂTAIGNES ET À L'EAU-DE-VIE

GENALGUACIL (MÁLAGA)

www.genalguacil.es

👉 FÊTE ANNUELLE DE LA PREMIÈRE HUILE DE JAÉN

PROVINCIA DE JAÉN

www.jaenparaisointerior.com

👉 JOURNÉE EUROPÉENNE DE L'ŒNOTOURISME

JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

www.turismojerez.com



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

👉 **JOURNÉES MYCOLOGIQUES DU PARC DE LOS
 ALCORNOCALES**
JIMENA DE LA FRONTERA (CÁDIZ)
www.jimenadelafrontera.es



👉 **JOURNÉES MYCOLOGIQUES VALLÉE DU GENAL**
JÚZCAR (MÁLAGA)
www.juzcarmicologica.blogspot.com.es

👉 **FÊTE DE LA CHÂTAIGNE**
LANJARÓN (GRANADA)
www.turismo.lanjanet.com

👉 **SALON DE L'OLIVIER**
LUQUE (CÓRDOBA)
www.turismodeluque.es

👉 **FÊTE DE LA CHÂTAIGNE**
MECINA BOMBARÓN (GRANADA)
www.alpujarradelasierra.es

👉 **JOURNÉES MYCOLOGIQUES MONTES DE MONDA**
MONDA (MÁLAGA)
www.monda.es

👉 **JOURNÉES MYCOLOGIQUES DE MONTEJAQUE**
MONTEJAQUE (MÁLAGA)
www.montejaque.es

👉 **COCHON DE LAIT POPULAIRE VILLE D'OJÉN**
OJÉN (MÁLAGA)
www.ojen.es
 Fête à caractère touristique provincial singulier

👉 **FÊTE DU LAPIN**
PARAUTA (MÁLAGA)
www.parauda.es

👉 **FÊTE DE LA CHÂTAIGNE**
PATERNA DEL RÍO (ALMERÍA)
www.paternadelrio.es

👉 **JOURNÉES MYCOLOGIQUES PUEBLA DE LOS
 INFANTES**
PUEBLA DE LOS INFANTES (CÓRDOBA)
 f

👉 **FÊTE DE LA CHÂTAIGNE**
PUJERRA (MÁLAGA)
www.pujerra.es

👉 **JOURNÉES MYCOLOGIQUES DE SAN ROQUE**
SAN ROQUE (CÁDIZ)
www.laalcaidesa.es

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

👉 **SALON DES VINS, LIQUEURS ET ANISETTES DE LA
 PROVINCE**
SEVILLA
www.dipusevilla.es



👉 **JOURNÉES MYCOLOGIQUES DE SIERRO**
SIERRO (ALMERÍA)
www.sierro.es

👉 **JOURNÉES MYCOLOGIQUES VILLE DE SILES**
SILES (JAÉN)
www.silesinfo.com

👉 FÊTE DE LA CHANFAINA

TOTALÁN (MÁLAGA)

www.totalan.es

👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES D'UBRIQUE

UBRIQUE (CÁDIZ) | Novembre-décembre

www.ayuntamientoubrique.es

👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES

VÉLEZ-BLANCO (ALMERÍA)

www.ayuntamientodevelezblanco.org

www.micovelez.com

Décembre

👉 MARCHÉ DU FROMAGE ARTISANAL

ARACENA (HUELVA)

www.aracena.es

👉 SALON DE LA CHARCUTERIE DE BENAJOÁN

BENAJOÁN (MÁLAGA)

feriadelachacina.benaojan.es



👉 FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

CASTAÑO DEL ROBLEDO (HUELVA)

www.castanodelrobledo.es

👉 FÊTE DU MOÛT ET DE LA CHARCUTERIEA

COLMENAR (MÁLAGA)

www.colmenar.es

👉 FÊTE DE LA CAROTTE MORÁ

CUEVAS BAJAS (MÁLAGA)

www.cuevasbajas.es

👉 FOIRE GASTRONOMIQUE CULTURELLE

« SABOREA CUMBRES MAYORES »

CUMBRES MAYORES (HUELVA)

www.cumbresmayores.es



👉 SALON DES PRODUITS TYPIQUES ET ARTISANAUX DE LA SIERRA NORTE

EL PEDROSO (SEVILLA)

www.elpedroso.es

👉 FÊTE OU JOURNÉES DE LA CHÂTAIGNE

FUENTEHERIDOS (HUELVA)

www.fuenteheridos.org

👉 FÊTE DE L'HUILE, DU MOÛT ET DE LA TOSTÁ

GIBRALEÓN (HUELVA)

www.gibroleon.com

👉 FÊTE DE L'OLIVE

MARTOS (JAÉN)

www.martos.es

👉 JOURNÉES MYCOLOGIQUES SIERRA DE POSADAS

POSADAS (CÓRDOBA)

medioambiente@posadas.es

👉 FÊTE DES MORAGAS

ROQUETAS DE MAR (ALMERÍA)

www.aytoroquetas.org

👉 FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

SAN SEBASTIÁN DE LOS BALLESTEROS (CÓRDOBA)

www.turismoensansebastiandelosballesteros.blogspot.com.es

**EXPOSITION ANNUELLE DE CONFISERIES
DES COUVENTS CLOÎTRÉS**

SEVILLA

www.archisevilla.org



**SALON DE LA GASTRONOMIE ET DE L'ARTISANAT
DE LA PROVINCE DE SEVILLA**

SEVILLA

www.dipusevilla.es

FÊTE DE LAS MIGAS

TORROX (MÁLAGA)

www.torrox.es



**CONCOURS DE CUISINE ET MOÛT DE TREBUJENA :
« GUISO DE LOS GARBANZOS COMO CONEJOS »**

TREBUJENA (CÁDIZ)

www.trebujena.com





di vers

/02

D'UNE PROVINCE À L'AUTRE

La diversité climatique et géographique de l'Andalousie, avec son alternance saisonnière, ses zones côtières, montagneuses, ses potagers fertiles et ses zones de marais et de pâturage, fournissent les ingrédients de base pour l'élaboration de plats avec un style qui leur est propre, également marqués par la variété des provinces andalouses. Chacune d'entre elles réinterprète les recettes méditerranéennes caractéristiques de la cuisine andalouse en se les réappropriant pour obtenir ainsi huit petits univers gastronomiques avec leur propre caractère.

almería

ALMERÍA

La cuisine d'Almería est **créative, indépendante, variée et originale**. Un certain isolement traditionnel a donné naissance à une cuisine dotée d'une **grande personnalité**, qui conserve les plus anciennes essences des influences passées, et trouve dans la **cuisine andalouse** une référence fondamentale. Il s'agit également d'une cuisine **saine**, qui intègre dans ses créations aussi bien des produits du potager que de la mer, des éléments caractéristiques aux côtés de l'huile d'olive vierge et du vin du **régime méditerranéen**.

Les villes du littoral partagent une tradition culinaire fondée sur le **poisson** et sur les **fruits de mer frais**, mais toujours dans une combinaison savoureuse avec les **produits du potager**, parmi lesquels le **poivron** et son dérivé le **paprika**, l'un des piliers de la cuisine d'Almería présent dans des plats comme la rafraîchissante « pipirrana à la morue », le bouillon au safran (un plat de poisson, généralement des anchois ou des sardines, et des pommes de terre cuites, auquel sont ajoutés des poivrons) (**VOIR RECETTES, P 280**) ou à l'« ajo colorao ». Cette matière première de qualité permet d'élaborer de nombreuses **marmites** et des plats tels que les ragoûts de fèves vertes, les pommes de terre « en

ajopollo » (**VOIR RECETTES, P 281**), l'« ajoblanco » (**VOIR RECETTES, P 266**), le « tabernero » (une espèce de ratatouille piquante), la friture de Sufllí et les bettes aux asperges ou « esparragás ».

Si le visiteur souhaite déguster les **recettes ancestrales de la cuisine traditionnelle** d'Almería, il trouvera dans les villages de l'intérieur une multitude de « plats à la cuillère » comme le pot-au-feu au blé, le ragoût aux boulettes, le chou, les « migas » (**VOIR RECETTES, P 272**) ou les « gurullos », accompagnés de **charcuterie** reconnue pour sa qualité (**jambon de Serón**) et sa singularité, comme le **Perrico**, typique de la zone de la Sierra de los Filabres et de la vallée del Almanzora, avec un goût très particulier puisqu'il est élaboré avec de la cannelle, du clou de girofle, du safran, du paprika et du poivre noir.

Et pour terminer un bon repas, quoi de mieux qu'une pâtisserie aux **racines mauresques**, dans laquelle l'ingrédient fondamental est le **miel** des Sierras de María et Filabres. Parmi les desserts les plus typiques, signalons les **papaviejos** (**VOIR RECETTES, P 284**), les gâteaux aux amandes comme les « deditos de Jesús », la « leche frita », la « milhoja alpujarreña », les « tortas de chicharrones », les gâteaux aux dattes, les « soplillos », les « tubos de nata », les « indalotes », les « lagrimicas », les feuilletés et les gâteaux de « cabello de ángel ». La spécialité locale est la « **Tarta borracha de los Padres Mínimos** » de Vera.



■ Poissons et fruits de mer dans le Marché central d'Almería.



■ L'« Alpujarreño » associe la charcuterie aux produits du potager.

La tournée des tapas

Les tapas font partie de la tradition culinaire d'Almería et sont servies gratuitement avec une boisson (caña, vin ou moût) dans pratiquement tous les bars du territoire d'Almería. Parmi la grande variété de tapas à déguster se trouvent : aiguille, riz (paëlla), anchois au vinaigre (**VOIR RECETTES, P 271**), calmars frits, chien de mer mariné, escargots, côtelettes à la plancha, chérican ou chérigan (pain grillé en biais, nappé d'aioli et assaisonné de toute sorte d'ingrédients), tabernero (variante de « pisto » et de « fritaila »), gambas à la plancha, seiche à la plancha, seiche en sauce, migas, moules à la vapeur, mojama, gurullos, blé, échine en pot, patatas bravas et pipirrana de poulpe, entre autres.



■ Le miel des sierras est un élément fondamental pour la pâtisserie d'Almería.
Photo : fromage blanc au miel de l'Alpujarra. .

■ LE POTAGER D'ALMERÍA

Ces dernières années, Almería est devenu le **potager de l'Europe**. C'est un territoire riche en matière de culture et de production de fruits, en particulier de légumes. C'est ici qu'est cultivée la première et seule tomate à être reconnue **indication géographique protégée (IGP)** en Espagne : la **tomate La Cañada**. Avec des conditions climatologiques d'exception et dans un lieu privilégié, près du parc naturel Cabo de Gata Níjar, cela fait des décennies que les agriculteurs d'Almería cultivent avec grand soin cette tomate unique, aux qualités extraordinaires, reconnue par les marchés les plus exigeants. Sa zone de production est constituée des terrains situés dans la région naturelle de Campo de Níjar et Bajo Andarax, et d'une partie d'Almería capitale (La Cañada), qui comprend les communes d'Almería, de Huércal de Almería, de Pechina, de Viator et de Níjar.

El Ejido, dont l'économie tourne autour de l'**agriculture intensive en serre** de produits tels que les tomates, les poivrons, les courgettes, les haricots verts et les avocats, entre autres, joue un rôle fondamental dans la production de fruits et de légumes. Plus de la moitié des produits agricoles produits par la province d'Almería sont exportés à l'étranger, principalement (94 %) vers l'Union européenne, dont les meilleurs clients sont les Allemands, les Français et les Hollandais. Dans cette commune, l'entreprise **Clisol Agro (VOIR QUE VISITER, P 88)** offre au touriste une **visite guidée** intéressante de sa ferme d'agriculture intensive, en montrant les différentes techniques de culture dans trois structures différentes : la traditionnelle « type cépage », la plus moderne appelée « multitunnel ou multichapelle » et une troisième moins grande destinée à la pépinière. La visite se termine par une dégustation des légumes de la ferme avec de l'huile d'olive vierge extra, du pain et du miel.

La région du **Bajo Andarax**, située dans la partie nord-est de la ville d'Almería, sur les deux rives du cours inférieur de la rivière qui lui donne son nom, a été l'un des lieux de la province qui a su développer le mieux la **culture biologique d'agrumes**, générant ainsi dans la région une véritable **industrie de jus, de conserves et de sirops**.



■ Crevette rouge de Garrucha



■ Pagel aux raisins

■ LA CUISINE DE LA CÔTE

Le poisson est la matière première à partir de laquelle sont élaborés de nombreux plats dans la province d'Almería, en particulier dans les zones côtières et la capitale d'Almería. Les deux cents kilomètres de la côte méditerranéenne chaude apportent une **matière première variée** pour cuisiner, allant du mérou, du boga, du chinchard et des saumons aux palourdes, aux moules, aux gambas, aux calmars ou aux seiches. Les trois **ports principaux de pêche** de la province sont **Almería, Garrucha et Adra**, dont les captures principales sont la sardine, le chinchard, le maquereau, l'anchois et le merlan bleu, en plus du pagre et du pagel, qui sont généralement cuisinés avec des raisins. Contrairement à d'autres régions d'Andalousie, la cuisine d'Almería se caractérise par la préparation du **poisson à la plancha** et également des **ragoûts marins** comme le riz à banda, à l'influence clairement murcienne.

Parmi les fruits de mer, citons la **crevette rouge de Garrucha**, qui est considérée comme l'un des fruits de mer les plus délicieux de toute la Méditerranée. Sa zone d'élevage et de pêche est très réduite et se limite uniquement à la frange du littoral de Garrucha. Cette rareté explique les **prix très élevés** de la crevette rouge sur le marché (pouvant atteindre 200 euros). Elle se différencie de la crevette blanche par son intense saveur, sa couleur et sa taille qui est légèrement supérieure à celle des crevettes des autres zones. On peut la préparer à la plancha pour déguster un « bocatto di cardinale ». En ce qui concerne le goût et le prix, l'autre espèce autochtone de la côte d'Almería que l'on ne trouve qu'aux îles Baléares, le fameux « **galán** » ou « **lorito** », n'est pas à la traîne. On les prépare de deux façons : à la plancha ou en friture légèrement enfarinés.

Les « **Moragas** », mélange de tradition et de gastronomie, sont typiques surtout de la zone du Poniente Almeriense dans des communes telles que les **Roquetas de Mar**. Elles sont réalisées le 29 décembre sur la plage, où le poisson est grillé avec des algues et des tiges sèches qui lui donnent un goût particulier. Des familles entières



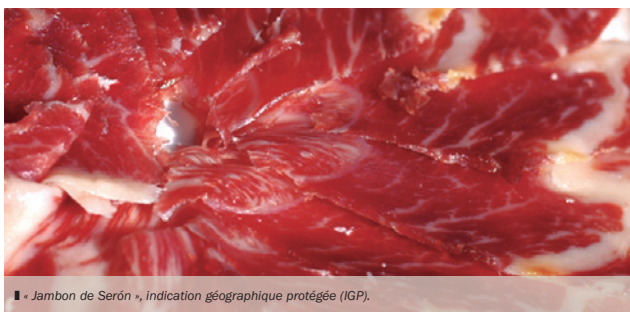
et des amis ne manquent jamais cette fête annuelle qui commence à midi et se termine tard dans la nuit. Cette tradition remonte au milieu du siècle passé, lorsque les femmes et les fils des pêcheurs qui se trouvaient en haute mer allaient à la plage attendre leur arrivée, en improvisant sur cette même plage un petit feu de joie ou une « moraga » où ils mangeaient du poisson qui provenait de la mer. C'est ainsi qu'était célébré le dernier jour de la pêche de l'année.

II LE JAMBON DE SERÓN

À Almería, s'il y a bien un nom de référence incontournable dans l'industrie de la viande, c'est **Serón**, un village niché dans la **région d'Almanzora**, qui bénéficie d'une **grande richesse mycologique** et a réussi à préserver la tradition artisanale de certains produits tels que le jambon et la charcuterie, pour obtenir un résultat artisanal d'excellente qualité portant l'**indication géographique protégée (IGP) « Jambon de Serón »**.

L'élevage domestique du porc, l'abattage et l'élaboration des jambons et de la charcuterie destinés à la consommation familiale ont été une pratique traditionnelle dans la commune de Serón et, généralement, dans la vallée de l'Almanzora depuis des siècles. Cependant, l'apparition comme secteur industriel dans la commune de Serón date de la fin du XIX^e siècle, favorisé par les **bonnes conditions climatiques** de la commune pour le **séchage du jambon** : un climat doux, avec des hivers froids et secs, des étés à la température modérée, une faible humidité ambiante et constante tout au long de l'année et l'absence de flux de vents forts.

Par conséquent, pour qu'une pièce ait l'appellation IGP Jambon de Serón, ce dernier doit être **séché dans la commune de Serón**, par un processus qui comprend une période de séchage-maturation naturelle(l)e d'**au moins 12 mois**. Le produit final est un **jambon de couleur rouge** et présente un aspect brillant à



II • Jambon de Serón », Indication géographique protégée (IGP).

la coupe dont la saveur est légèrement sucrée, **peu salée** et un arôme qui peut varier de moyen à intense. Avec l'arrivée de l'été, pendant le premier week-end de juillet, Serón se consacre à son traditionnel **Salon du jambon serrano**, une excellente occasion de savourer les produits locaux. On peut également en profiter pour **visiter** certains des **séchoirs à jambon** qui se trouvent dans la commune.

II FROMAGES DES ALPUJARRAS

Parmi les autres produits conservés dans les garde-manger des Almerienses, citons le **fromage des Alpujarras**. C'est un fromage de chèvre (chèvre blanche andalouse), dont l'origine réside entre les sierras andalouses de la Contraviesa et de la **Sierra Nevada**. Le fromage qui est élaboré peut être **frais ou affiné**, et les pièces se présentent sous **forme cylindrique**. Les faces sont généralement gravées de motifs floraux et les côtés avec la marque de tresse de sparte. C'est un fromage qui est élaboré toute l'année, même si l'époque pour la meilleure fabrication et le meilleur rendement est celle comprise entre **l'hiver et le printemps**, des dates magnifiques pour faire notre achat. À la maison, on peut le consommer avec des vins de la région qui renforcent sa saveur, en accompagnant d'autres plats andalous comme le salmorejo (**VOIR RECETTES, P. 270**) ou les potages de légumes et également en **apéritif** avec des fruits secs.



Sur la façade nord de Sierra Nevada, dans la commune d'**Abrucena**, l'entreprise de **fromages el Cañao** (**VOIR QUE VISITER, P. 89**), élaborés de façon naturelle et artisanale, permet au visiteur de parcourir ses installations et d'observer le processus d'élaboration, en plus de faire des achats. La visite de la **fromagerie Medal Láujar**, à Láujar de Andarax (**VOIR QUE VISITER, P. 89**), permet de découvrir le processus d'élaboration des fromages, de la traite au conditionnement et à la distribution en passant par la transformation du lait de l'état liquide à l'état solide, la coupe du caillé et la salaison des fromages. En plus, vous pourrez l'emporter chez vous.



II Fromage biologique de chèvre



■ Cave à Alboloduy, Almería.

■ VINS DE PAYS

Le raisin est historiquement l'une des cultures les plus importantes de la province qui a réussi à créer dans des communes comme **Ohanes, Láujar, Padules ou Terque**, une véritable **industrie environnante**. Le **musée provincial du Raisin de Barco** (à Terque) propose un parcours détaillé à travers la culture parallèle de la province d'Almería, en reconstruisant l'histoire sociale et économique d'Almería et sa province, qui pendant deux siècles, ont vécu de l'exploitation minière, mais aussi de la culture et la commercialisation du raisin de table, le fameux raisin du Barco.

Actuellement, les vins du territoire d'Almería ont consolidé leur position parmi les **meilleures caves du pays**. Un chemin qui a permis à la province de compter **cinq** indications géographiques protégées (IGP) de vins du pays : « **Láujar-Alpujarra** », « **Desierto de Almería** », « **Sierras de Las Estancias y Los Filabres** », « **Ribera del Andarax** » et « **Norte de Almería** », qui se situe dans la zone des Vélez. Les caractéristiques géographiques et, plus précisément, le **choc climatique du désert**, avec des journées chaudes et des nuits fraîches, permettent de cultiver des variétés exceptionnelles, qui donnent un vin singulier. Et les vins de haute montagne ne sont pas à la traîne pour ce qui est de la qualité. Aux côtés des crus d'Almería, toute une **gamme de brandys et de liqueurs** a été développée, parmi lesquels le rhum-miel, les marcs et les liqueurs de fleurs, de fruits et même de figue de Barbarie.

Parmi les attraits particuliers, outre les crus exquis et les beaux vignobles qui les produisent, signalons également les fameuses **fêtes des vendanges**, qui ont lieu dans des communes vinicoles de la province, telles qu'Alboloduy ou Láujar. Parallèlement à ce courant

festif, il convient également de signaler l'**intérêt croissant pour l'œnotourisme** dans la province. Différentes caves situées à Láujar de Andarax, Alboloduy, Purchena y Uleila del Campo, entre autres, offrent des dégustations, des ateliers et des visites guidées dans ses installations et fermes qui permettent aux visiteurs de connaître de près le travail dans un vignoble. La **cave d'Alboloduy (VOIR QUE VISITER, P 88)** organise une excursion appelée « L'Alpujarra inconnue », une initiative touristique visant à faire découvrir ce site unique en récupérant les valeurs qui le firent connaître par le passé telles que la nature, la gastronomie et le raisin, en les fusionnant avec de nouvelles valeurs telles que la qualité reconnue d'une nouvelle génération de vins naturels. Elle comprend une visite des vignobles d'Alboloduy, de la cave ainsi que des dégustations et des activités variées.

■ L'HUILE DU DÉSERT

Tout comme le vin, la province est devenue la référence incontournable en matière d'**huile**. Son **emplacement géographique et ses conditions climatologiques** en font un lieu idéal pour élaborer une huile à **faible acidité et une saveur particulière** qui s'exporte dans le monde entier. La production d'huile n'est pas concentrée dans un seul centre, car les différents **moulins à huile** se trouvent dans des **zones au contraste géographique marqué**, comme les airs de la **sierra** ou du **désert** et également du **doux levante almeriense**. En fait, la région du désert de **Tabernas** est l'un des déserts les **plus en vue pour la culture de l'olivier**. Ces entreprises réalisent également un important travail de **promotion touristique**, en concevant d'intéressantes activités gastronomiques et touristiques.

Dans les **tavernes**, on fabrique l'**Oro del Desierto**, un produit dont l'élaboration a commencé par une **huile biologique** de la dernière récolte et qui a obtenu plus de **40 distinctions** et des prix à **l'échelle internationale**, dans des pays tels que les États-Unis, l'Italie ou la France. La commune abrite également **Castillo de Tabernas (VOIR QUE VISITER, P 88)**, un moulin à huile qui offre une **visite culturelle guidée** d'environ une heure de ses installations, où l'on peut observer les différentes phases d'élaboration de l'huile et de préparation de l'olive à son arrivée au moulin à huile (lorsque la visite sera réalisée en campagne, courant novembre et décembre, il sera possible de voir tout le processus en direct). La visite se termine par une dégustation gratuite des huiles du désert. Le **moulin à huile Almazara de Canjáyar (VOIR QUE VISITER,**



■ Moulin à huile Almazara de Canjáyar.



■ Huile, exploitation Finca las Olivicas, Júcar.

P 88), situé à l'Alpujarra almeriense et l'exploitation Finca las Olivicas à Lúcar (où est pressée l'olive dans des scourtins en sparte, comme on le faisait autrefois) (VOIR QUE VISITER, P 88) font également partie des routes gastronomiques et touristiques sur le territoire d'Almería.

■ ■ PLATS TYPIQUES

Le potager, la mer et la sierra ravitaillent la cuisine et les cuisiniers d'Almería pour l'élaboration d'un ensemble de plats simples au goût traditionnel succulent et à l'élaboration également soignée. Même si chaque zone de la province possède ses propres spécialités culinaires, nombreuses sont les recettes partagées par les différentes régions d'Almería, dont la plupart sont composées d'ail, d'épices et de poivron.

Le **paprika** ou le bouillon au paprika est un plat représentatif de la cuisine d'Almería, un plat simple qui provient des époques pauvres et typique de quartier de pêcheurs, mais qui a su s'enrichir grâce à la bonne qualité des produits d'Almería et à sa préparation soignée. Il s'agit d'un plat de **poisson** (raie, anchois ou sardines) et de **pommes de terre cuites**, auquel sont ajoutés des poivrons. On peut également le prendre en **soupe**. C'est un repas léger, aromatique et sain, facile à préparer, qui s'intègre parfaitement dans le régime méditerranéen.

La **friture de Sufli**, très connue, est une espèce de **salade végétale** principalement composée de **tomate cuite** et de **poivron grillé**, parfois rehaussée de câpres, d'olives, de thon et, souvent, de viande de lapin ou de poulet (en plus d'huile et de sel). La recette exacte est jalousement conservée par la ville depuis plus d'un siècle, où de nombreuses entreprises familiales produisent et commercialisent ce plat aussi savoureux. Ces dernières années, parallèlement à la festivité de San Luis Gonzaga, le 21 juin a lieu dans le village une dégustation publique gratuite connue sous le nom de la **Journée de la friture de Sufli**. Parmi les plats typiques de **Fiñana**, citons la « **zaramandoña** », composée de courge passée, de poivrons secs, de tomate passée, d'olives, d'oignon, de morue et d'une bonne quantité d'huile d'olive.

Bières artisanales

*Ces dernières années, Almería a vu s'accroître la présence des entrepreneurs de cette activité, réunissant jusqu'à six marques artisanales. Ce sont encore des productions à dimension réduite qui cherchent à concurrencer les grands fabricants : **Cervezas origen 1905** (promue par le Grupo Indalo) a été la première compagnie à fabriquer de la bière artisanale d'Almería dans ses installations de Huércal ; **Far West** est fabriquée artisanalement dans la commune de Níjar. D'autres bières artisanales qui sont commercialisées dans la province avec **Cervezas Filabres** (Velesique), **Bayyana**, **El Cabo** et **Cerveza La Cala** (Láujar de Andarax).*



■ Plat typique de Migas



■ Perdrix en escabeche



■ Ragoût aux boulettes



■ Riz marin

Parmi les succulents plats du terroir se trouvent les **repas à base de farine**, que ce soit sous forme d'**andrajos** (un ragoût de gâteaux de farine avec un « sofrito » à la tomate, à l'oignon, à l'ail, au poivron rouge, et parfois à la morue et au lapin), des **bouillies**, des **migas** ou des « **talvinas** » (élaborées avec de la farine de blé, de l'eau, du sel, de l'huile, sur un sofrito à la tomate, au poivron, au paprika, au chorizo et au lard auquel on ajoute des morceaux de pain frit). Mais les plus répandus sont les « **gurullos** », un plat hérité de l'époque andalouse qui a pour base une pâte réalisée artisanalement avec de la farine de blé, de l'eau et du sel, que l'on laisse sécher et auquel on ajoute ensuite un bouillon « **colorao** » (VOIR RECETTES, P 280) à base de poivron rouge sec et qui, selon la zone et la saison, est cuisiné avec de la **viande de lapin**, de **perdrix**, des **escargots**, y compris des fruits de mer comme le **homard**. Ils sont élaborés traditionnellement à la main et utilisés dans diverses marmites, parfois pour **remplacer le riz** et sont un complément idéal pour n'importe quel type de viande.

L'intérieur de la province et la zone montagneuse proposent bien souvent des **ragoûts**, des **pot-au-feu** et des **marmites riches en calories**, élaborés avec des produits propres à la zone et de chaque saison, pour affronter les rudes hivers. Parmi ces plats, signalons le réconfortant **potage au blé** (élaboré avec du blé en forme de graines, des produits de l'abattage, des légumineuses et du fenouil), les **ragoûts au porc**, à l'**agneau** ou au **chevreau** et le **ragoût aux boulettes**, que l'on élabore en pétrissant les produits d'abattage, en leur donnant une forme de boules et en les cuisinant ensuite dans un bouillon approprié.



MOULINS À HUILE

■ 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 Oleila 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 



CAVES

■ BODEGA DE ALBOLODUY

C/ Rastro, n°8 - Alboloduy
950 644 922 - 659 332 869
labodega@labodegadealboloduy.com
www.labodegadealboloduy.com 



FRUITS ET LÉGUMES

■ CLISOL AGRO

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





MUSÉES

■ MUSEO DE LA ALMENDRA Y EL CEREAL

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

Il se trouve à El Cerrico et a deux étages. Le rez-de-chaussée, consacré à l'amande, réunit des ustensiles propres à cette activité, comme une machine à décortiquer, des ballots, des bâtons et une maquette du village de María avec la montagne et les zones à amandiers. L'étage est réservé à la céréale.

■ MUSEO DEL ACEITE ORO DEL DESIERTO

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

L'entreprise Oro del Desierto, située dans un ancien moulin à huile du début du XXe siècle de la commune de Tabernas, possède également un musée de l'huile, qui présente à travers trois anciens moulins à huile grandeur nature et diverses maquettes l'évolution du processus d'obtention d'huile au cours de l'histoire.

■ MUSEO PROVINCIAL DE LA UVA DEL BARCO

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

Situé dans le Théâtre municipal Manuel Galiana, une grande exposition avec des panneaux d'information nous permet de connaître l'impact économique et social qu'ont eu sur la province la culture et la commercialisation du raisin de table. Deux siècles de l'histoire récente d'Almería sont imprimés sur ce document d'information qui nous parle de la culture parallèle : des travaux des champs, de la récolte, de la commercialisation et de l'exportation. Une projection du documentaire « Los Últimos Parraleros » dans lequel sont recueillis les témoignages des personnes de la région qui furent témoins et protagonistes de cette époque y est organisée.



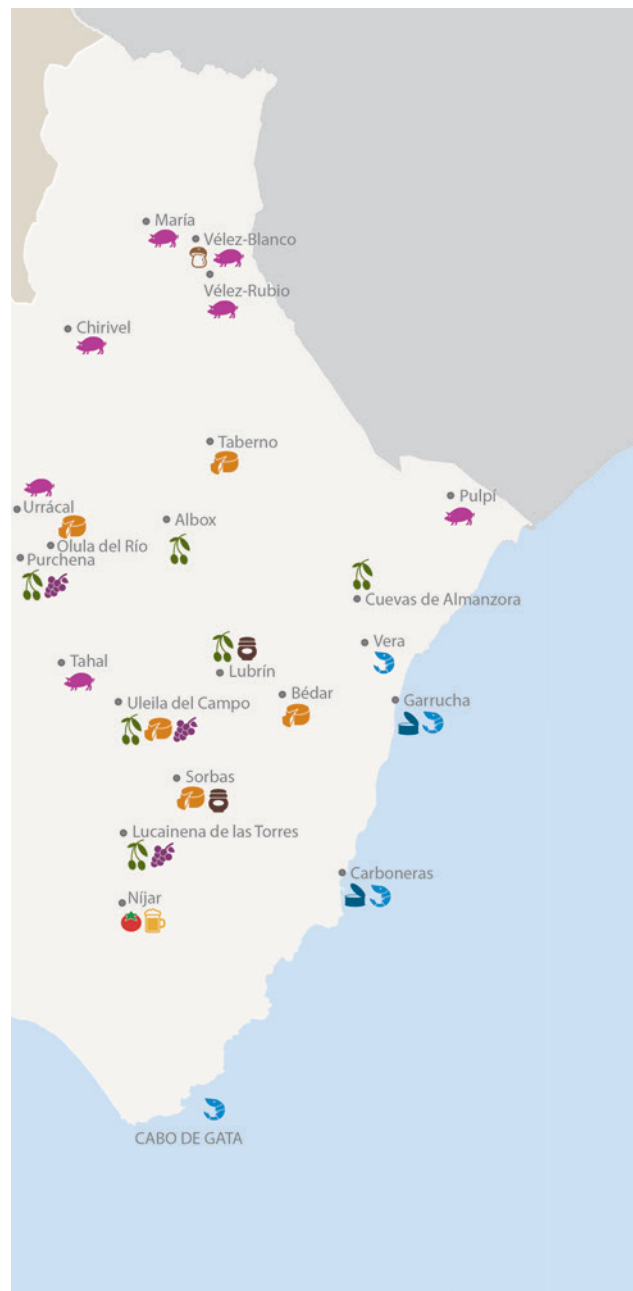
FROMAGERIES

■ QUESOS EL CAÑO

Camino Real, s/n - Abruçena
Tel. 950 521 031
elcanao@hotmail.com
quesosdeabruçena.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 cuisine de Cádiz conjugue produits de la mer, de la terre et de la sierra. Elle est aussi riche et variée que l'est son territoire, qui offre des **ingrédients de première qualité** pour élaborer des plats possédant toutes les saveurs de la **tradition** : poissons et fruits de mer de la côte, vins, légumineuses, légumes et fruits de terre et viandes, charcuterie, fromages et huiles de la serranía. Mais il existe également une **gastronomie gaditane innovante et expérimentale**, celle représentée par les chefs du terroir reconnus par la prestigieuse distinction décernée par le Guide Michelin, qui a placé la province de Cádiz à la première place du secteur.

À Cádiz, on cuisine les artichauts et les choux. À l'intérieur de la province, signalons tout particulièrement les **produits sauvages** de sa campagne, comme les pissenlits, les fameuses **asperges** d'Alcalá del Valle et les champignons que l'on peut trouver dans les alentours du parc naturel de Los Alcornocales. Son **potager** permet de proposer des gazpachos, des salades et des « piriñacas », ainsi que des plats succulents comme la soupe à la tomate, les « papas aliñás » et les artichauts aux petits pois (**VOIR RECETTES, P 278**). Sur le littoral, les **poissons et fruits de mer**, tels que la daurage rouge, la sole ou le thon pêché à la madrague, et les **fruits de mer**, tels que la **caramote de Sanlúcar**, deviennent les pièces maîtresses de la cuisine, qu'ils soient préparés à la plancha, en soupe de poisson, avec des oignons ou avec le « pescaito frito », rarement si bien cuisiné ailleurs. La Sierra de Cádiz produit une excellente **huile d'olive vierge** en plus des **fromages artisanaux** qui viennent accompagner la délicieuse **viande de retinto** ou de porc ibérique et la **charcuterie** exquise issue de l'abattage traditionnel. Et la note la plus sucrée est apportée par sa **pâtisserie** qui se nourrit de la **tradition arabe**, mais également des bonnes pratiques des **couvents**.

Une mention spéciale méritent les vins du **Marco de Jerez**, qui jouissent d'un grand prestige dans et en dehors du pays et accompagnent non seulement les repas, mais apportent également une note très

particulière à de nombreux plats. Signalons le Jerez et la Manzanilla de Sanlúcar, rattachés avec le vinaigre de Jerez à l'**appellation d'origine « Jerez-Xères-Sherry »**. Les caves de Cádiz sont devenues un vecteur d'un important tourisme gastronomique et œnologique qui attire chaque année des milliers de visiteurs dans la province.

■ SAVEUR DE LA MER

Les **halles des marées** que possèdent de nombreux villages de pêche de la province de Cádiz et où sont vendus aux enchères tous les jours le poisson et les fruits de mer pêchés, à côté des étals populaires des **places de marché**, de la cuisine que le visiteur peut déguster sur le littoral et dans la Baie de Cádiz. On peut y observer la matière première fraîche avec laquelle sont préparés l'ombrine aux petits pois, les poulpes aux pommes de terre (**VOIR RECETTES, P 272**), le calmar farci, les palourdes à la marinère, le chien de mer à la tomate et les pois chiches aux crevettes caramotes. Les carabiniers, les couteaux, les crevettes, les clovisses (qui sont cuisinés à **Puerto Real** de façon magistrale) et les petites clovisses sont dégustées dans des **plats de riz et des ragoûts marins**, des soupes de fruit de mer ou des fritures, comme les « tortillitas » aux crevettes, typiques comme les « cañaïllas » de **San Fernando**.

À **Tarifa**, on peut manger deux poissons très habituels sur les côtes de l'estuaire : le **vorace**, également connu sous le nom de



■ Poulpe au pain frit, de Sanlúcar de Barrameda.



■ « Pescaito frito ».



■ Daurage rouge à la Roteña..



■ Potage marin.

daurade rose de la Pinta, qui est préparé avec du sel, fendu et cuit sur la peau à la braise ou dans son jus, et la **mostelle**, un poisson semblable au merlu. **Conil de la Frontera**, pour sa part, possède un large assortiment de **poisson de roche** avec des spécialités locales comme le « borriquete », le « bocinegro », les poulpes et le singulier **poisson cochon**, qui est exquis frit. **Rota** et la daurage rouge sont indissociables, avec une fête populaire classée d'intérêt touristique d'Andalousie, en honneur au plat typique la **daurage rouge à la Roteña (VOIR RECETTES, P 274)**, qui est préparée cuisinée dans une sauce de légumes de la zone réalisée avec des tomates, des poivrons verts et rouges et des oignons. À Rota et à Chipiona, il est possible de visiter les fameux « **corrales de pesca** », des constructions d'origine probablement romaine ou arabe, qui encerclent la mer et qui, à marée basse, attrapent les crustacés et les mollusques, capturés par les pêcheurs. Ils sont classés monuments naturels.

L'une des préparations culinaires les plus connues de la cuisine de Cádiz sont les fritures de poisson à l'huile d'olive, le « **pescaito frito** ». C'est une véritable institution, comme les **friteries** ou les **friteuses** ancrées dans la capitale gaditane et dans les communes de la baie comme San Fernando, qui servent le poisson juste sorti de la friteuse dans des cartouches en papier, soit « à emporter », soit à déguster dans des bars environnants. On peut y manger des calmars, des limandes et des anchois ou même des casseroles communs et du merlu, auxquels s'ajoutent les marinades, comme le chien de mer et un poisson précis très particulier, le fameux « **bienmesabe** », qui à la différence de la marinade est assaisonné avec du cumin au lieu de l'origan.

La **caramote de Sanlúcar de Barrameda** est la variété espagnole la plus connue pour sa saveur et sa qualité car c'est dans les eaux du littoral gaditan et sa biodiversité qu'elle développe toutes ses caractéristiques culinaires. Elle possède une **saveur très fine** et un **aspect tigré** caractéristique. Parmi les autres **spécialités** très populaires de la province se trouvent les **huîtres**, les **oursins** et les **anémons**, des produits tous appréciés pour leur **intense saveur de la mer**. À **Trebujena**, il est encore possible de prendre des **civelles** dans l'embouchure du Guadalquivir. Il y en avait tellement il y a plusieurs

De la haute cuisine dans la baie de Cádiz

Il existe une génération de cuisiniers gaditans, dont le père spirituel est Fernando Córdoba de El Faro de El Puerto, qui a réussi à placer les produits et la cuisine gaditane au plus haut. Le chef Ángel León, avec ses deux étoiles au Michelin et le prix national de Gastronomie (2013), a réussi à intégrer dans les tables les plus gourmandes des poissons aussi humbles que le lisse d'estuaire, les petits merlans, les limandes, la sardine ou le poulpe, en incorporant le plancton marin à ses créations et en utilisant les noyaux d'olive en braises pour cuisiner. Mauro Barreiro a laissé son étoile Michelin qu'il a obtenue à Málaga pour venir s'installer dans sa baie de Cádiz natale, à Puerto Real, où il a ouvert un nouveau restaurant.

années qu'elles servaient de menu aux porcs mais leur prix a monté en flèche ces dernières années avec l'arrivée des acheteurs chinois.

Les **produits de la pêche**, la capture des poissons élevés de façon naturelle dans les estuaires, sont produits de fin octobre à fin décembre. Il est donc possible d'y trouver des soles, des lisses, des daurades ou des bars sur les places de marché de communes comme San Fernando et Chiclana de la Frontera. L'industrie saline gaditane fut l'une des activités économiques les plus importantes et emblématiques de la Baie de Cádiz, mais actuellement il y a très peu de salines dont l'activité principale soit la production de sel, par exemple le site visitable des **salines de Santa María de Jesús de Chiclana**, avec son **musée sur l'activité saline (VOIR QUE VISITER, P 110)** et les **salines de la Tapa à El Puerto de Santa María (VOIR QUE VISITER, P 110)**.

■ LE THON ROUGE D'ALMADRABA

Le thon a fait partie de l'histoire de la province gaditane dès son apparition sur les pièces de monnaie frappée par l'hôtel de la monnaie de Cádiz, jusqu'à nos jours, pour donner forme au paysage, et est devenu la vedette de la plus **haute cuisine** et des **routes gastronomiques et touristiques** comme la **route millénaire du thon (VOIR ROUTES GASTRONOMIQUES, P 231)**, qui met en valeur la richesse patrimoniale, naturelle, gastronomique et sportive des communes de Barbate, Zahara de los Atunes, Conil et Tarifa, influencées par la proximité de la mer et l'exploitation du thon comme élément central de sa qualité marine.



■ Thon rouge pêché à la madraque.

Comme il y a plus de trois mille ans, les pêcheurs de Cádiz pêchent le **thon sauvage** au printemps, lorsque le thon rouge traverse le Déroit de Gibraltar en direction de la mer Méditerranée pour s'y reproduire. C'est le moment où sa chair est la plus savoureuse et appréciée, parce qu'ils se sont suralimentés pour le voyage à réaliser. Et ils sont capturés dans ce labyrinthe que sont les **madragues**, un art de **pêche traditionnelle** et également spectaculaire qui remonte aux Phéniciens, dans lesquelles plusieurs embarcations établissent deux lignes de filets qui conduisent les thons jusqu'au chalut, d'où ils sont montés à bord lors du fameux « levantá » caractéristique. La majeure partie du thon rouge de madrague capturé prend le chemin direct vers les **marchés japonais**, qui ont une prédilection particulière pour la ventrèche.

Les côtes de **Barbate** et **Zahara de los Atunes**, **Conil** et **Tarifa** sont les témoins de la manière dont sont déployées les madragues traditionnelles du littoral andalou. En mai et en juin ont lieu d'**authentiques fêtes gastronomiques** autour de ce produit qui, grâce aux conservations dans des chambres frigorifiques à moins de soixante degrés, peut être consommé toute l'année. Tous les villages de la région organisent des **show cookings**, des **semaines gastronomiques** et des **routes de la tapa** pendant les mois de mai et de juin.

Les **conserves de pêche** qui sont élaborées dans la province se distinguent pour leur extraordinaire qualité, en participant aux **indications géographiques protégées** d'**Auxide d'Andalousie** et **Maquereau d'Andalousie**, les seules de ce type en Espagne enregistrées dans l'Union européenne, les communes d'Algeciras, de Barbate, de Cádiz, de Chiclana de la Frontera, de Chipiona, de Conil, de La Línea, de Puerto de Santa María, de Rota, de Sanlúcar de Barrameda et de Tarifa. **Barbate** rassemble plusieurs conserveries de haut niveau qui offrent des produits tels que la **mojama** (le filet de thon séché au soleil). Dans la commune se trouvent également plusieurs musées et centres thématiques liés au thon et aux conserves de pêche très intéressants à visiter comme la **boutique-musée Barbate** et la **pêche de Conservas de Cádiz** (**VOIR QUE VISITER, P 108**), le **musée du Thon de la Chanca** (**VOIR QUE VISITER, P 108**) et l'**usine de salaisons Herpac** (**VOIR QUE VISITER, P 110**), avec un parcours à travers ses installations qui permet d'observer tout le processus de production, du « ronqueo » (dépeçage traditionnel et manuel) à la conserve.



■ Arranque rofeño.

■ DU CHAMP À L'ASSIETTE

Le **potager** et le **champ** gaditan ravitaillent les foyers de toute la province en légumes avec lesquels sont préparés des poissons cuisinés, des viandes de gibier, des potages et des soupes. Parmi les produits sauvages de la campagne signalons, en plus des **escargots** et des **raies** (préparés en sauce), les **pissenlits** (qui sont préparés « esparragás » ou broillés) et les **asperges**, dont ceux d'**Alcalá del Valle** qui sont célèbres dans toute l'Europe. Avec cet ingrédient, l'asperge, est élaboré l'« **abajao d'Arcos** », le « **guisote gastoreño** » et la délicieuse « **Sopa Cortijera** » de « **Setenil de la Bodegas** ».

Les **parcs de Los Alcornocales** et la **Sierra de Cádiz** possèdent une **richesse mycologique** qui profitent aux communes telles que **Jimena de la Frontera** et **Castellar**, où sont préparés les champignons de diverses manières et dans de nombreux établissements. Dans la zone, on peut y trouver des cèpes et des amanites des Césars (plus connues sous le nom oronges jaunes), mais il ne faut aucun doute que le champignon de prédilection est la chanterelle, exquise cuisinée simplement à la plancha. À Jimena également, signalons les **oranges** de San Martín del Tesorillo et celles de San Pedro de Buceite, deux de ses agglomérations, un fruit auquel s'associent les **figues de Barbarie** de Tarifa.

Conil de la Frontera et son potager nous offre des surprises à chaque saison, comme les **artichauts pour la Carême** ou les **tomates pour l'été**. **Rota** présente son « arranque », une variante plus dense du gazpacho andalou. Et toute la province profite de la rafraîchissante « piriñaca », une salade de tomates, d'oignons et de poivrons au vinaigre de Jerez et à l'huile. Les **ragoûts** et **potages succulents** sont élaborés aussi bien sur la côte que sur le littoral, en particulier la queue de taureau, les rognons au Jerez, les choux, les pois chiches et les pommes de terre à la morue. Avec les **viandes de gibier** (perdre, chevreuil, lapin, faisan, sanglier) sont préparés de succulents **plats de riz et calderetas**. Il faut également souligner la **race autochtone retinta** à La Janda, qui mise sur la production biologique. C'est une viande tendre, juteuse, savoureuse et à la couleur rosée intense, idéale pour les préparations à la braise ou en soupe de poisson. Très présente dans la cuisine de Vejer de la Frontera, elle est la vedette en septembre de la **route du Retinto** à Zahara de los Atunes.



PRINCIPALES EXIGENCES DE PRODUCTION À RESPECTER

- *Élaboration artisanale et traditionnelle.*
- *Pelage du poisson à la main, l'utilisation de produits chimiques, d'additifs et de conservateurs étant interdite, permettant ainsi de conserver les caractéristiques naturelles du poisson et d'obtenir un produit de première qualité.*
- *Utilisation exclusive d'huile d'olive et d'huile de tournesol comme liquide de couverture dans le conditionnement.*
- *Conditionnement utilisant des récipients métalliques conformément à la norme européenne EN-200901 ou en verre de 200 et 300 cc stérilisés par traitement thermique suffisant pour détruire tout micro-organisme.*

En décembre, **Trebujena** célèbre une fête populaire dédiée au plat local, le ragoût de **pois chiches comme le lapin**, un hommage rendu à la cuisine des pauvres, car les pois chiches sont cuisinés comme s'ils accompagnaient un ragoût au lapin, mais sans que la viande n'apparaisse nulle part. Les ingrédients obligatoires sont les pois chiches, le riz, l'huile, le laurier, le persil, le safran, le sel et le moût de Trebujena. La fête des pois chiches « déguisés » est célébrée depuis 1979 et fait de plus en plus d'adeptes.

LA SIERRA DE CÁDIZ

La Sierra de Cádiz est connue sur le plan culinaire pour ses **huiles**, ses **vandres** et sa **charcuterie**, et pour ses **fromages** ; des produits liés en grande partie à l'activité économique de la zone, en plus d'être un attrait essentiel pour le tourisme gastronomique. La qualité de son huile est confirmée par l'**appellation d'origine** reconnue comme l'« **huile de la Sierra de Cádiz** », dont la zone de production comprend les communes d'Alcalá del Valle, d'Algodonales, d'Olvera, d'El Gastor, de Setenil de la Bodegas, de Torrealháquime, de Puerto Serrano et de Zahara de la Sierra. Pour savoir comment elle est produite de façon traditionnelle, il convient de faire une pause au **Molino del Vínculo** (VOIR QUE VISITER, P. 106), un ancien moulin à huile de Zahara de la Sierra.

L'abattage traditionnel produit de la **charcuterie exquise**, des rillons et les côtes au saindoux, qui est l'une des spécialités de Vejer de la Frontera. À **Bornos**, le **carnaval est l'occasion de célébrer la « morcillá »**, où l'on mange du **boudin** élaboré d'une main de maître par la commune. À **Setenil** de las Bodegas, il ne faut pas manquer les « **masitas** », les hamburgers locaux et la tapa vedette du village élaborés avec du chorizo ou du saucisson frais et faits à la plancha. À **Paterna de Rivea** sont élaborés des « **Chicharrones Especiales** » qui ont attiré l'attention de **Jean Michel Thirion**, coéditeur d'**Apicius France**, prestigieuse publication française sur la haute gastronomie, un proche collaborateur de Ferran Adrià et l'un des découvreurs de produits gourmets les plus importants d'Europe.

À Los Alcornocales et dans la Sierra de Cádiz, la **viande de gibier**, dont la chasse est autorisée en raison du manque de prédateurs dans la zone, est très commune. Cette viande est difficile à cuisiner et la clé consiste à bien utiliser les épices, comme le gibier en marinade (VOIR RECETTES, P. 276). La Sierra de Grazalema présente davantage le **sanglier**. L'**agneau au four** est une spécialité commune dans toute la région montagneuse, de nombreux établissements proposent même l'agneau autochtone, celui de la race mérinos grazalemeña.

Le poisson est également présent dans la Sierra de Cádiz. Qui n'a jamais entendu parler des merveilleuses **truites** au jambon de **El Boque**, qui vit dans la rivière à truites la plus méridionale de l'Europe ? Il y a plusieurs années, on avait l'habitude de pêcher assez



■ Sanglier au four.



■ Échine de gibier.

facilement dans la rivière Majaceite, mais aujourd'hui la **truite arc-en-ciel saumonée**, qui est proposée dans ses établissements, est élevée dans l'établissement piscicole de El Bosque. Et en poursuivant notre chemin à El Bosque, on peut en profiter pour s'approcher du **Molino de Abajo** (VOIR QUE VISITER, P. 111), un ancien moulin à eau rénové et transformé en musée. **Grazalema** compte une entreprise familiale qui élabore **des liqueurs et des confitures artisanales** en utilisant uniquement des fruits sauvages de la sierra cueillis à la main.

LE FROMAGE PAYOYO

Les **fromages artisanaux** sont un grand patrimoine culinaire de la province de Cádiz. Le plus célèbre est le fromage **payoyo**. On le reconnaît familièrement aux pièces qui sont élaborées dans la Sierra de Cádiz avec du lait provenant de chèvres payoyas, autochtones de la zone, qui est devenu l'un des fromages les plus récompensés. Lors du **World Cheese Awards**, l'un des concours internationaux les plus importants du secteur, il a été proclamé en 2014 « meilleur fromage au monde ». Il convient d'indiquer que le fromage Payoyo est une marque déposée de la **fromagerie de Villaluenga** et pas une appellation d'origine, comme certains le pensent. En fait, avec le lait de cette chèvre autochtone, des fromages sont élaborés dans d'autres communes, notamment Grazalema, Algodonales, El Boque et Alcalá de los Gazules.

Le payoyo est un fromage très naturel qui a pour additifs **du paprika, du romarin et du son de blé**, et qui est affiné dans du saindoux de porc ibérique jusqu'à son séchage, très difficile à trouver en magasin puisque seules 700 tonnes sont produites par an. Il a un



■ Fromage Payoyo.



■ Fromage Payoyo.

goût agréable et fort, avec une odeur intense, et cela est unique dans cette région de l'Andalousie. Le prestige acquis par ces fromages et les bonnes ventes ont été un facteur déterminant dans le spectaculaire **essor du secteur du fromage** de la province ces dernières années, avec notamment l'ouverture de **nouvelles fromageries artisanales** (de plus, dans des zones inédites telles que la Baie de Cádiz ou le Campo de Gibraltar) qui vient s'ajouter aux fromageries déjà établies dans la Sierra de Cádiz. Le **Salon du fromage artisanal** de Villaluenga del Rosario célébré en avril compte généralement près de 20 000 visiteurs, ce qui indique également l'intérêt du public pour ce genre de produits.

Les **activités touristiques** autour de ce produit se sont multipliées au même rythme que les fromageries, pour devenir une composante indispensable des routes touristique-culinaires du territoire de Cádiz. À Grazalema se trouve l'**exploitation de las Hazuelas** gérée par la fromagerie de Villaluenga (**VOIR QUE VISITER, P. 111**), où en plus d'acheter des fromages, on peut assister à des ateliers d'élaboration de fromages ou à des dégustations. À El Bosque, la **fromagerie el Bosqueño** a ouvert un **centre d'interprétation du fromage** (**VOIR QUE VISITER, P. 108**). La **fromagerie Madrigueras** (**VOIR QUE VISITER, P. 111**) à Algodonales est une ferme qui possède sa propre cabane de chèvres payoyas qui organise des ateliers d'élaboration de fromages le week-end. La **fromagerie el Cabrero de Bolonia**, à Tarifa, (**VOIR QUE VISITER, P. 111**) élabore des fromages et des produits biologiques. Elle propose au visiteur des programmes d'activités visant à lui montrer tout le circuit de l'élaboration des fromages, de la collecte du lait au conditionnement des pièces, en observant dans la montagne où paissent les chèvres, en donnant à manger au troupeau et enfin, en dégustant les fromages. À **Agroalimentaria El Bucarito** (**VOIR QUE VISITER, P. 111**), à Rota, on peut également voir le processus complet d'élaboration des fromages, qui se termine par une dégustation du produit.

II LA DOUCE CÁDIZ

Cádiz est une province « très sucrée », comme le démontre sa riche tradition pâtissière d'**héritage andalou**, qui se caractérise par l'utilisation d'ingrédients comme le miel, les dattes et les fruits secs, cohabitant harmonieusement sur cette terre avec les desserts qui sont toujours élaborés dans de nombreux **couvents religieux**, notamment la populaire **tarte aux amandes** du couvent des Agustinas Recoletas de Chiclana de la Frontera. Parmi les élaborations pâtissières typiques de la province de Cádiz et en général de toute l'Andalousie, signalons le « **pestiño** », étroitement lié à des festivités telles que Noël ou la semaine sainte.

À **Medina Sidonia**, qui est maintenant considérée comme la capitale pâtissière du monde arabe, on continue à faire comme



■ Pâtisserie artisanale de Grazalema ;
• perrullitas + avec des pépites au chocolat.



■ Alfajores.

autrefois l'**Alfajor** de Medina Sidonia, qui possède une **indication géographique protégée**. C'est une confiserie de tradition arabe élaborée dans la commune grâce à un processus de production qui respecte des techniques traditionnelles et dont la **composition** est la suivante : miel pur d'abeille, amandes, noisettes, farine, chapelure et épices. À **La Línea de la Concepción**, l'une des confiseries les plus populaires sont les « **japonesas** », **Jerez** de la Frontera est connu pour ses « **tocinos de cielo** » et la spécialité du Puerto de Santa María est les « **carmelas** ». Le « **piñonate** », qui est élaboré à **Jimena**, est une pâte semblable aux **alfajores**, tandis que les « **gañotes de Ubrique** » (**VOIR RECETTES, P. 283**), typiques de la Carême, a une forme cylindrique et sa pâte est semblable à celle des pestiños. À **Grazalema**, signalons les gobelets ; dans la commune d'Olvera, il est possible de savourer la traditionnelle « **torta de Cuasimodo** » et les « **Bollos de Arcos** » typiques de la semaine sainte, même si, en raison de la demande, ils sont maintenant élaborés toute l'année.

Les visiteurs les plus gourmands et les plus curieux doivent absolument visiter **Jerez** de la Frontera. Il s'agit du **musée du miel de Rancho Cortesano** (**VOIR QUE VISITER, P. 109**), un musée pour tous les âges qui permet de voir comment travaillent les abeilles et pour passer un moment amusant déguisé en apiculteur, ou encore pour acheter et déguster une grande variété de produits vendus dans des épiceries fines d'Espagne et d'Allemagne.

Pestiñada, erizada et ostionada

Ces dégustations gratuites sur les principales places du centre historique de la capitale gaditane constituent une préparation du Carnaval de Cádiz. La Pestiñada a toujours lieu le samedi sur la Plaza de San Francisco et il s'agit du premier événement du calendrier du Carnaval. Le lendemain (dimanche) ont lieu l'Ostionada sur la Plaza de San Antonio et l'Erizada, sur la Plaza de la Reina en plein cœur du Barrio de la Viña.



■ Salon des vins de Jerez.



■ Cave Emilio Hidalgo, Jerez.

■ VINS DU MARCO DE JEREZ

La province de Cádiz est reconnue pour la variété et la qualité de ses vins. Et quand on dit « vin » en majuscules, il convient de se référer au plus international des crus gaditans, le Jerez, et dans ce cadre, la « manzanilla », avec Sanlúcar en producteur principal. Ces deux vins possèdent leurs propres appellations d'origine (AOP « Jerez-Xéres-Sherry » et AOP « Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda ») et partagent, avec l'AOP « Vinaigre de Jerez » la zone géographique de production, dont font partie les communes de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real et Chiclana de la Frontera. En plus d'accompagner les repas, ce sont les éléments principaux de nombreux plats de Cádiz auxquels ils apportent une note particulière et délicate.

Jerez de la Frontera a été élue en 2014 Ville européenne du vin, reflétant ainsi l'importance de ce secteur sur l'économie et l'histoire de cette ville. Ses vins sont convoités depuis l'époque des Romains et il s'agit certainement aujourd'hui du vin le plus exporté d'Espagne avec une présence dans plus d'une centaine de pays. Ce succès s'explique par une qualité exceptionnelle que l'on a perfectionnée pendant des siècles avec le système d'élevage dynamique de solera et de criaderas, propre à Marco de Jerez, selon lequel les vins les plus jeunes apportent leur vigueur aux plus anciens, pour obtenir un élevage exceptionnellement prolongé.

La variété est un autre de ses points forts. Le « jerez » n'est pas un seul type de vin. En effet, on peut trouver le « fino », qui est l'apéritif classique et qui se marie parfaitement aux poissons et aux fruits de mer. Signalons également l'« amontillado », probablement le moins connu, idéal pour une consommation avec du riz, des fromages et des pâtés ; l'« oloroso », qui se marie très bien avec tout type de viandes ; et bien évidemment le Pedro Ximenez, un vin de dessert pour accompagner des fromages bleus et des glaces. Les Palo cortado, Dry, Pale Cream, Medium, Cream, Moscatel et Dulce viennent compléter la large gamme des vins de l'AOP. Dans l'univers viticole de Jerez, on trouve les fameux étals locaux conçus pour servir du vin en tonneau et les ventes qui entourent la ville, où, au mois de novembre, sont placés des drapeaux rouges indiquant



■ BCaves Barbadillo, Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.



■ Cave Gabriela, Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

que le vin est disponible sous le nom de moût, qui accompagne généralement l'« ajo caliente ».

L'authentique microclimat de Sanlúcar de Barrameda est fondamental pour l'élevage de la manzanilla, son cru le plus représentatif. Sa proximité de la mer explique pourquoi, lors de la fermentation, une couche de levures, connue sous le nom de voile de fleur, se forme dans les fûts et l'isole de l'air. Ainsi, après l'élevage, le vin développe sa propre saveur qui le différencie et le rend plus marin. C'est un vin sec approprié pour les apéritifs, d'une belle couleur dorée, qui est élevé dans des tonneaux en chêne blanc dans les caves du centre-ville, qui s'intègrent à la perfection à la structure urbanistique de Sanlúcar et se concentrent dans le Barrio Alto.

Marco del Jerez compte plus de 40 caves, d'authentiques musées du vin, chargés d'histoire et de légendes, qui se sont progressivement adaptés, en recherchant l'équilibre entre fonctionnalité et beauté et devenant ainsi un pilier fondamental du tourisme œnologique et gastronomique de la province et de l'Andalousie. Les caves Tío Pepe de González Byass (Jerez) sont l'une des plus visitées au monde. Elles ont accueilli des personnalités aussi illustres que l'écrivain Leopoldo Alas « Clarín », Harold Lloyd, Jean Cocteau, Winston Churchill, Ayrton Senna, Roger Moore ou Steven Spielberg, entre autres. D'autres intègrent des musées thématiques en leur sein, comme le musée Barbadillo de la Manzanilla et le centre d'interprétation du vin aux caves Delgado Zuleta, toutes deux à Sanlúcar de Barrameda, et à Jerez, le musée des Étiquettes de vin des caves Garvey et descaves Tradición. Ces caves (VOIR QUE VISITER, P. 106), ainsi que de nombreuses autres



■ Taverne à Olvera, Cádiz.

des communes du Marco de Jerez, comme El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Rota ou Chiclana de la Frontera, font partie des routes du vin et du brandy du Marco de Jerez (VOIR ROUTES GASTRONOMIQUES, P. 240).

■ 🍷 🍺 VINS DE PAYS, BRANDYS ET BIÈRES ARTISANALES

Outre les appellations d'origine mentionnées, il ne faut pas oublier d'autres vins produits dans la province, parmi lesquels des vins blancs et légèrement fruités, des rosés et des vins rouges que l'on retrouve peu à peu sur les tables espagnoles ; ce sont des vins qui passent très bien et qui, pour la plupart, proviennent des communes de Sanlúcar et Arcos de la Frontera. Ces crus sont rattachés à l'indication géographique protégée Vins de pays « Cádiz ». Parmi les crus très connus, citons également le moscatel aux raisins secs de Chipiona, la Tintilla de Rota et le moût de Trebujena, qui possède sa propre fête au mois de novembre.

Le brandy de Jerez qui possède dans la province de Cádiz sa propre indication géographique protégée « Brandy de Jerez », est l'une des boissons spiritueuses du pays les plus consommées et exportées, avec une présence sur cinq continents. Elle est vieillie dans les caves du Marco de Jerez rattachées à l'IGP. Le brandy vieillit dans des fûts en chêne américain contenant des vins de Jerez au moins pendant trois ans et selon le même système de soleras et criaderas. D'où sa singularité et son goût caractéristique. Cette boisson est une réussite sur tous les aspects, que ce soit seule ou comme ingrédient de prédilection dans les cocktails les plus célèbres.

Enfin, il convient de souligner qu'il est de plus en plus facile de savourer une bière artisanale sur le territoire de Cádiz. À la Cerveza Kettal (Los Barrios), la première qui a commencé à fonctionner dans la province de Cádiz, se sont ajoutées d'autres marques telles que La Piñonera à Puerto Real, la biologique Besaro (Vejer de la Frontera), Xela et La Jerezana (toutes deux de Jerez de la Frontera) et la Cerveza Maier, qui est élaborée dans une usine en plein centre de la capitale gaditane, dans la rue Cuna Vieja.





MOULINS À HUILE

■ 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



CAVES

(RATTACHÉES AUX ROUTES DU VIN ET DU BRANDY DU 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
alvarodomeqsl@alvarodomeq.com
www.alvarodomeq.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

■ 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

■ 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.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.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



LA TOURNÉE DES TAPAS

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

Tel. 956 214 191
Il s'agit d'étals de nourriture à emporter ou à déguster sur place, qui proposent des produits frais vendus sur la place en question. Il y a même des fromages de la Sierra de Cádiz, un stand spécialisé en tortillas ou de la cuisine arabe ou japonaise, notamment des sushis. Il est ouvert du lundi au samedi le matin, l'après-midi et le soir. Il est fermé le dimanche.

■ 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





MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION



■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL ATÚN DE ALMADRABA

Puerto Deportivo de Barbate
Tel. 956 451 780
p.i.brenaymarismasdelbarbate@gmail.com

www.ecoturismobarbatepuntoinfo.jimdo.com
Cette exposition permanente est une visite qui offre les clés nécessaires pour comprendre et apprécier le patrimoine culturel et environnemental lié au thon rouge et à l'art de la pêche utilisé depuis des milliers d'années pour sa capture.


■ 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 a créé cet espace de musée pour faire connaître au visiteur la tradition artisanale qui existe sur la côte de Cádiz, concernant leur capture et également leur transformation ultérieure. Des répliques d'épaves de bateaux et de filets de madrague nous conduisent jusqu'à la récréation d'une « chanca » (ancienne salle d'élaboration) dans laquelle les pêcheurs de Barbate transformaient leurs captures vers les années cinquante. Ensuite, nous verrons la reproduction de l'usine dans une maquette géante, qui montrera le processus actuel d'élaboration. Puis, nous passerons dans une salle dans laquelle aura lieu une démonstration en direct de l'espèce d'un thon, connu sous le nom de « ronqueo ». La visite se termine dans la salle d'exposition-boutique avec une dégustation de produits de la marque.

■ TIENDA-MUSEO BARBATE Y LA PESCA

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

www.conservasdecadiz.com  

La salle du musée se compose de trois contenus fondamentaux : l'histoire de la conserve sur la côte de Cádiz, la Bataille de Trafalgar (qui s'est déroulée sur les côtes de Barbate) et la pêche traditionnelle et responsable du thon rouge avec les madragues et les différents arts de la pêche

qui ont été utilisés depuis l'Antiquité. Le musée offre également des menus de dégustation, des dîners sur le navire amiral Santísima Trinidad et une route du thon et des madragues.

■ MUSEO DE VINOS Y TOROS DE CÁDIZ

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

Cette exposition présente une collection de plus de mille bouteilles de vins de différentes caves et époques, des instruments de travail, des objets appartenant à d'anciennes caves, des affiches publicitaires, des instruments de laboratoire, un prix remis aux Bodegas Valdespino lors de l'exposition universelle de Chicago en 1893 pour sa magnifique collection de vins de Jerez et bien d'autres curiosités.

■ MUSEO DEL MOSCATEL DE CHIPIONA

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

www.museodelmoscatel.com 

Elle offre au visiteur un voyage à travers l'histoire et la culture du vin avec son exposition permanente qui présente, à travers sept modules thématiques et de façon didactique et ludique, tous les processus suivis dans l'élaboration du vin et, par conséquent, du moscatel tout au long de l'histoire, allant des Phéniciens en passant par la fondation de la ville par les Romains, l'époque musulmane, la Reconquête, la révolution industrielle à aujourd'hui. Elle présente tout au long de l'année un large programme d'activités, notamment des dégustations dirigées et des ateliers sensoriels du vin.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL QUESO

Quesería El Bosqueño - Rotonda de entrada a El Bosque
Tel. 956 716 156

Petite installation qui permet de voir le processus d'élaboration des fromages dans la Sierra de Cádiz. De manière concertée, il est également possible de réaliser des fromages.

■ 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 

Le musée des étiquettes de vin présente plus de 15 000 étiquettes imprimées entre 1854-1954, dont seules 8 000 sont exposées. Elles proviennent de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María et Sanlúcar de Barrameda. Certaines d'entre elles ont aujourd'hui disparu.

■ 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



L'ensemble du processus de production de produits apicoles, leurs différents usages thérapeutiques et leurs bénéfices pour la santé sont présentés dans leur intégralité. Il s'agit également de connaître l'organisation parfaite et harmonieuse des abeilles, ainsi que les secrets de l'une des plus anciennes professions, celle d'apiculteur. Chaque week-end, différentes activités liées à la nature sont mises en place pour profiter de cette dernière.

■ 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 

Le musée occupe l'ancien pressoir et la « casa de la gente » de la Casa-Viña. À Santa Petronila, vous pourrez prendre

plaisir à apprendre comme était travaillée la vigne, comment étaient réalisées les vendanges et le foulage, comment était obtenu le moût et comment était transformé le Jerez aux XVIIIe et XIXe siècles, ainsi que les similitudes de ces processus avec le XXIe siècle.

■ 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  

Le salon « Gran Duque de Alba » des caves accueille ce musée du Jerez, où sont exposés des outils de foulage du raisin, des instruments de laboratoire, des presses, des pompes, des remplisseurs, des boucheuses, etc., des pièces d'origine uniques, en parfait état de conservation, rassemblées depuis le XVIIIe siècle.

■ 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 

Situé dans le centre thématique La Atalaya, dans une ancienne cave, le Misterio de Jerez est un musée multimédia et un centre didactique où sont exposées l'histoire du vin de Jerez, son évolution et ses ramifications sociales, culturelles et économiques.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA MAYETERIA

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

- Ces installations ont la fonction de Centre de Nature où l'on peut visiter et connaître plus précisément le type de vieilles huttes dans lesquelles vivaient les « Mayetos Rotoños », le potager qu'ils cultivaient à la main, les animaux d'élevage dont ils s'occupaient, les plantes autochtones de la zone.



■ 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  

Situé dans la Bodega Tío Paco de l'ensemble de caves Delgado Zuleta et par le biais de panneaux visuels et d'activités divertissantes, le visiteur ressent, sent et touche la tradition et le savoir-faire de nos vins.

■ 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  

Situé dans un bâtiment début XIXe à l'intérieur du complexe principal de Bodegas de Barbadillo. Il présente tous les aspects liés au vin du Marco de Jerez, de la vigne en passant par l'élevage à la mise en bouteille et la commercialisation. Il montre également l'évolution, à travers l'histoire de la manzanilla, des aspects les plus importants de la famille Barbadillo et de son grand patrimoine culturel.



■ Salinas, Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

Il s'agit de l'une des rares salines de la province de Cádiz qui subsistent dont l'activité principale soit la production de sel. Tout au long de la visite, nous pourrions connaître les parties qui composent cette saline, comment cette dernière fonctionne, ainsi que quelques références intéressantes à son passé historique. Plusieurs arrêts sont réalisés dans des lieux importants où les moniteurs proposent différentes expériences : mesure des tas de sel ou des cristalliseurs, identification de plantes halophytes, capture de l'*Artemia salina* pour son observation, utilisation de densimètres pour calculer la salinité de l'eau...



SALAISSONS ET CONSERVES

■ HERPAC

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

herpac@herpac.com
www.herpac.com



SALINES ET ESTUAIRES

■ 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

Le centre de ressources environnementale « Salinas de Chiclana » dispose d'un équipement environnemental pour la récupération et la conservation des ressources naturelles et culturelles du parc naturel Baie de Cádiz, où il s'est établi. Il met à la disposition du visiteur une saline traditionnelle entièrement rénovée qui comprend une authentique maison saline, un musée de l'activité saline et deux magnifiques estuaires, dédiés à la culture et à l'étude des poissons. De nombreuses activités y sont organisées : dégustations de sel, dégustations d'algues, dégustations gastronomiques, produits de la pêche dans ses estuaires, dégustations de poisson d'estuaire, ateliers gastronomiques. Il possède une école saline.

■ 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  



AUTRES VISITES

■ MOLINO DE ABAJO

Tel. 956 716 219 El Bosque-Cádiz

info@elmolinodeabajo.com
www.elmolinodeabajo.com

- À El Bosque, à l'entrée du village, se trouve le Molino de Abajo, un ancien moulin à eau rénové et transformé en musée, qui propose un atelier original conçu pour apprendre aux visiteurs à faire du pain qui est ensuite conservé et enfourné. Pour visiter le musée, il est nécessaire d'appeler avant par téléphone.



FROMAGERIES

■ QUESERÍA MADRIGUERAS

Ctra. de Madrigueras (CA 4405),

km 3 - Algodonales

Tel. 645 866 179

rvalle@granjamadrigueras.com
www.granjamadrigueras.com 

■ FINCA DE LAS HAZUELAS

Ctra. Grazalema-Ronda, 50 - Grazalema



Tel. 956 234 018

info@pringon.com
www.pringon.com

■ AGROPECUARIA EL BUCARITO

Carretera. A-491 km 12,5 - Rota

Tel. 956 101 264

quesos@elbucarito.es
www.elbucarito.es  

■ QUESERÍA EL CABRERO DE BOLONIA

C/ Realillo, 20. Bolonia (Tarifa)

Tel. 650 421 774

elcabrerodebolonia.blogspot.com.es






CÓRDOBA

La cuisine de Córdoba actuelle résulte d'une longue tradition et est fortement influencée par les **différentes cultures** qui sont passées sur son territoire. L'utilisation de l'huile d'olive, à laquelle on voue une véritable passion sur cette terre et qui est l'un des piliers fondamentaux du régime méditerranéen, date de l'époque **romaine**. Elle doit aux **Arabes** son goût pour les légumes pour la préparation de ses plats, ainsi que les fruits secs et les saveurs aigre-douces, tandis que les viandes, comme celle du porc, furent introduites par les **Chrétiens** après la Reconquête. Sans oublier la pâtisserie influencée par les traditions culinaires des **Juifs**.

La gastronomie de Córdoba est **vaste et pleine de nuances**, avec des matières premières aussi variées que de bonne qualité, provenant de l'immense garde-manger que constitue sa géographie. Parmi les produits que la **sierra** a à offrir, citons le porc ibérique, à partir duquel on obtient le délicieux « **Jambon de los Pedroches** » (avec appellation d'origine), le **miel**, les châtaignes, les asperges sauvages et le **gros gibier sauvage**. De la **Campiña** et des vallées fertiles du Guadalquivir proviennent l'**huile d'olive**, le **vin** et le vinaigre de **Montilla-Moriles**, ainsi que des **fruits** très appréciés tels que les **oranges** de Palma, le coing, à partir duquel on élabore la pâte de **coing** de Puente Genil, et les pêches d'Almodóvar. Sans oublier les liqueurs à base d'anis et les « **mantecados** » de **Rute**, les **fromages** de Zuheros, les **pois chiches** de Cañete de las Torres et l'ail de Montalbán.

Son prestige sur le plan national et international est dû à la reconnaissance du travail de **jeunes cuisiniers cordouans** tels que **Kisko García**, récompensé par une étoile Michelin, qui a réussi à imprégner d'**imagination** les recettes millénaires de sa terre. Ces dernières années, un réseau de **restaurants et de tavernes gastronomiques** constituant une option différente et une porte ouverte sur la **cuisine moderne et d'auteur**, s'est mis en place. Tout cela sur un territoire dont la capitale, Córdoba, a été nommée en **2014** **Capitale ibéroaméricaine de la culture gastronomique**, et qui est, de plus, l'une des rares villes à posséder une **chaire en gastronomie**, la seule en Andalousie et l'une des quatre qui existent en Espagne.

■ HUILES DE CÓRDOBA

Toujours liée par sa **tradition historique** à Córdoba, l'huile d'olive produite à Córdoba jouit d'une **renommée internationale**. Elle présente des arômes floraux, une pincée de piquant et d'amertume, et un équilibre de saveurs exceptionnelles. Cet or liquide est très présent dans la cuisine de Córdoba. Elle permet d'assaisonner **des salades et des gazpachos** comme le fameux salmorejo (**VOIR RECETTES, P. 270**), de cuisiner **des potages de légumineuses**, d'élaborer des ragoûts et des fritures, et de préparer de la **délicieuse pâtisserie andalouse**.

Quatre d'entre elles ont les **appellations d'origine** qui réunissent la production des meilleures huiles de la province. L'**AOP Baena** définit une huile très aromatique et fruitée produite sur les terres de Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya et Zuheros. En curiosité, il convient d'indiquer qu'il existe la **Confrérie des amis de l'olivier de Baena**, qui promeut la relation fraternelle entre les gens du monde de l'olivier. Des personnes de renom du monde de la politique, de la culture, de la gastronomie ou de la science figurent déjà parmi ses confrères d'honneur.

L'**AOP Priego de Córdoba** correspond à une huile à l'arôme également fruité, sucré, un peu piquant, avec une note d'amertume et une coloration jaune-verte. Elle est produite au parc naturel



■ Visite guidée sur la Route des oliviers millénaires, à Priego de Córdoba, dans la province de Córdoba.

de las Sierras Subbéticas, dans les communes d'Almedinilla, de Carcabuey, de Fuente Tójar et de Priego de Córdoba. L'AOP **Montoro-Adamuz** est produite à Adamuz, Córdoba, Espiel, Montoro, Obejo, Villaharta, Villanueva del rey et Villaviciosa. Elle se caractérise par une amertume plus prononcée et une plus forte densité au palais. Et enfin, l'AOP **Lucena**, propose une huile à la saveur moyennement fruitée où l'on peut apprécier des notes d'amande, dans un équilibre amer/piquant, tous deux très doux. La zone géographique se situe au sud de la province de Córdoba et comprend dix communes : Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Monturque, Moriles, Puente Genil et Rute.

Outre les nombreux moulins à huile que l'on peut visiter sur l'ensemble du territoire cordouan, il existe de nombreux musées et centres d'interprétation qui proposent l'huile d'olive comme fil conducteur pour leurs expositions. Parmi ces derniers, signalons le musée de l'olivier et de l'huile de Baena (VOIR QUE VISITER, P 128), le moulin à huile et le musée de l'huile Juan Colín (Montilla) (VOIR QUE VISITER, P 129), le centre d'interprétation de l'olivier de Sierra de Adamuz (VOIR QUE VISITER, P 127) ou le musée de l'olive Hecoliva (Cabra), entre autres (VOIR QUE VISITER, P 128).



■ Huile d'olive vierge, AOP Priego de Córdoba.



■ Dégustation d'huile AOP Priego de Córdoba.



■ Dégustation d'huile à Aceites Vizcántar, AOP Priego de Córdoba, dans la province de Córdoba.



■ Salmorejo cordouan.



■ Flamenquín cordouan.

■ LE SALMOREJO DE CÓRDOBA

Les fruits et les légumes du champ ainsi que la vallée fertile de Córdoba sont des éléments indispensables de la cuisine de ce terroir. On les utilise pour faire un « **picadillo cordobés** » (élaboré à base de concombre, d'oignon, de poivron et de tomate finement hachés et assaisonnés d'huile d'olive, de vinaigre et de sel) ou d'**artichauts à la montillana** (VOIR RECETTES, P 266), et même des **fèves en cocotte**, des **aubergines** au miel ou des recettes élaborées avec des oranges comme les **dés d'orange à la morue** ou le typique « **remoión** » (VOIR RECETTES, P 269). La province est reconnue pour l'excellente qualité et saveur de ses oranges cultivées dans les champs de Palma del Río.

Mais s'il y a bien un plat que l'on identifie à Córdoba, il s'agit certainement du **salmorejo** (VOIR RECETTES, P 270), qui possède sa propre journée de fête (qui a lieu le 24 avril) et même sa propre confrérie, qui le protège, le parraine et le diffuse dans le monde entier : la **Confrérie gastronomique du salmorejo de Córdoba**. On le prépare en écrasant une certaine quantité de **mies de pain** à laquelle on ajoute de l'**ail**, de l'**huile d'olive vierge extra**, du vinaigre (facultatif), du sel et des **tomates**. On le consomme à la cuillère ou en mouillant du pain. En général, il est servi avec une **garniture** de petits morceaux d'autres aliments par-dessus comme des copeaux de **jambon**, des **croûtons** ou des miettes d'**œuf dur**. Cette crème froide légère, nutritive et rafraîchissante n'est pas seulement prise en entrée mais sert également de **saucier pour accompagner d'autres préparations**, comme pour le lapin, les perdrix en salmorejo et frits.

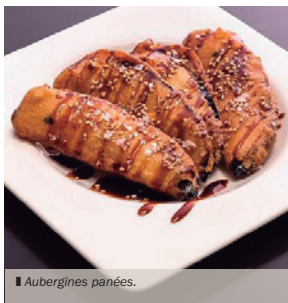
Le « **flamenquín cordobés** » (VOIR RECETTES, P 277), presque aussi typique que le salmorejo, est composé de filets de morceau d'échine de porcs coupés très fins, de tranches de jambon serrano pas très cru, enroulés et trempés dans de l'**œuf** et de la chapelure, et frits dans de l'huile d'olive. La ville de Córdoba a réussi à entrer en 2015 dans le Livre Guinness des Records en élaborant un « **Flamenquín** » cordouan de **110,75 mètres** pendant la « **Semaine gastronomique du Flamen-King** ».

II DES SAVEURS TRADITIONNELLES

Selon le régime méditerranéen, la **cuisine traditionnelle** de Córdoba prend les saveurs et les arômes des **produits des champs**, qui permettent de préparer des plats populaires à partir de **champignons**, d'asperges, d'artichauts, de poivrons et de **légumineuses** cuisinés à la braise, à la plancha, en ragoût, à la vapeur, rôtis, en omelette, brouillés ou accompagnés d'un simple assaisonnement. Cette province jouissant d'une grande richesse cynégétique, les **viandes de gibier** sont préparées de façon succulente dans des **ragoûts** et **des plats de riz**, en particulier celles de gibier, de sanglier et, en petit gibier, la perdrix ou le lièvre. Et que dire des **pot-au-feu** et des potages, comme le **potage aux haricots vers « amonás »** ou le **pot-au-feu cordouan**, un repas typique des ouvriers, semblable au pot-au-feu qui se fait dans d'autres zones d'Andalousie et de Castille.

Un ingrédient est indispensable à ces élaboration : l'**ail**. La commune de **Montalbán de Córdoba** est bien connue pour l'ensemencement d'ail, en tant que **premier producteur de ce légume en Andalousie** et l'un des plus importants à l'échelle européenne. Il s'agit d'une culture riche en traditions de la commune qui a acquis, avec le temps, un grand prestige, tout comme le **melon**, et qui occupe une place majeure depuis plusieurs années au **Salon international de l'ail**. En général, ce sont des **entreprises familiales** qui ont su s'adapter aux temps modernes en créant des produits novateurs de grande qualité, qui se consacrent à sa production. À cet égard, l'entreprise **La Abuela Carmen** de Montalbán, la première entreprise andalouse à élaborer de l'**ail noir**, se détache du lot. Recevez des visites touristiques sur rendez-vous (**VOIR QUE VISITER, P. 127**).

La plupart des recettes traditionnelles de Córdoba n'existeraient pas sans les **pois chiches**, d'autant plus si l'on tient compte de la qualité des cultivateurs dans la commune cordouane de **Cañete de las Torres**. Il existe deux variétés de pois chiche connues sous les noms de « perezoso » et « rabanera », des appellations données par les fermes de la zone où elles sont cultivées traditionnellement. Ils sont exquis en **pot-au-feu** et également dans des simples mais délicieuses **tortillitas de pois chiches**.



■ Aubergines panées.



■ Córdoba possède de nombreuses recettes de viandes préparées de manières savoureuses.



■ Pieds de porc.



■ Filet de gibier.

II VINS DE MONTILLA-MORILES

Le vin est le plus clair exemple du mélange parfait entre **tradition et qualité** dans la gastronomie cordouane. Pendant l'Antiquité déjà, on cultivait des vignes et on produisait des vins dans le sud de Córdoba. Cette production s'est professionnalisée pour produire d'excellents crus de pays avec un **large éventail de saveurs et d'odeurs** qui jouissent d'une renommée internationale et qui sont une pièce fondamentale de la gastronomie cordouane. Si les « finos » produits en application de l'**appellation d'origine Montilla-Moriles** sont bons, les vins rouges élaborés sous l'indication géographique protégée **Vin de pays « Córdoba »** ne le sont pas moins, ni les vins blancs de l'indication géographique protégée **Vin de pays « Villaciosa de Córdoba »**.

Les **vins généreux** de l'AOP **Montilla-Moriles**, en particulier ceux provenant d'élevage biologique, constituent un monde à part dans l'univers de l'œnologie. Le fino, l'amontillado, l'oloroso et le Pedro Ximénez sont simplement inimitables, patrimoine exclusif d'un cadre qui ne peut être transféré dans aucune autre région d'Espagne. Leur singularité est due à l'alliance du **sol** (des terres arides de première qualité pour la culture de la vigne), **du climat** et du **raisin** utilisé dans leur production, la variété **Pedro Ximénez**. Huit des communes rattachées à l'AOP (Aguilar de la Frontera, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Montilla, Moriles et Puente Genil), qui s'ajoutent à la capitale cordouane, intègrent la **route du vin Montilla-Moriles** (**VOIR ROUTES GASTRONOMIQUES, P. 246**), un territoire riche en expériences culturelles et en loisirs, en caves et en pressoirs visitables, en restaurants, en hébergements, en fêtes du vin ; s'y ajoutent une riche gastronomie et de nombreux **centres d'interprétation** et des **musées** (**VOIR QUE VISITER, P. 127**) comme le musée culturel du Vin et de la Vigne de Toro Albalá (Aguilar de la Frontera), le musée du Vin mémoire du Pedro Ximénez (Montemayor) ou le centre thématique du vin de Moriles, entre autres.



■ Démonstration des vins génériques de l'AOP « Montilla-Moriles ».

En plus d'accompagner les repas, les vins Montilla-Moriles sont devenus un élément essentiel de la nouvelle **cuisine d'auteur**, permettant ainsi aux chefs d'innover avec **de nouvelles saveurs**. Ainsi, la réduction de **Pedro Ximénez** pour rehausser des desserts tels que les glaces, des apéritifs ou des plats principaux, est tout bonnement fantastique. Ce vin sucré apporte des contrastes qui satisfont tous les palais : pour des recettes salées, il offre une note de saveur originale et, avec des plats sucrés, il nuance et rehausse la saveur.

Parmi les autres produits rattachés à l'appellation d'origine, signalons le **vinaigre Montilla-Moriles**, que l'on obtient exclusivement à partir de vins certifiés de l'AOP « Montilla-Moriles ». Parmi eux, le **vinaigre sucré de Pedro Ximénez** est une véritable découverte. De couleur très foncée, riche en nuances et extraordinairement aromatique, c'est un condiment essentiel pour toute sorte de viande, en particulier celles de gibier sauvage, ainsi que pour l'élaboration de sauces. Idéal également pour des salades et pour accompagner des desserts tels que des fraises et une glace à la vanille.

Tavernes

*Elles possèdent une signification particulière dans la capitale cordouane, car ce sont des centres populaires de réunion. Elles apparaissent autour du vin qui, comme de nos jours, se vendait dans des maisons que les Romains nommèrent ainsi. Des anciens quartiers comme ceux de **San Andrés, San Lorenzo** et, avant tout, **Santa Marina**, regroupent le plus grand nombre de ces établissements intemporels où les conversations naissent autour du vin et de l'exquise gastronomie locale. Ce sont là qu'ont lieu deux intéressantes propositions culturelles au cours de l'année : le **cycle de flamenco de la route des tavernes** (janvier-avril) et la **route littéraire des tavernes et du vin**.*



■ Appellation d'origine « Jambon des Pedroches ».

LE JAMBON IBÉRIQUE DE LOS PEDROCHES

Il serait impossible de parler de la gastronomie cordouane sans évoquer le **porc**. Ce dernier constitue la matière première des pot-au-feu, des ragoûts ou des marinades, et atteint son excellence dans l'élaboration artisanale de charcuterie et, bien évidemment, avec le **jambon**, qui possède sa propre **appellation d'origine « Jambon de los Pedroches »**. Parmi les variétés locales de charcuterie, on peut signaler le **boudin à l'oignon d'Almedinilla** ou ceux à la **viande blanche de Fuente Tójar**. Pour mieux connaître ces traditions, il est possible de visiter le **musée de l'abattage** d'Alcaracejos (**VOIR QUE VISITER, P. 128**) et le **centre d'interprétation de la Dehesa** de Villanueva de Córdoba (**VOIR QUE VISITER, P. 131**).

Le porc ibérique est l'âme et le moteur du nord de la province de Córdoba. C'est principalement dans les régions de **Los Pedroches** et **Valle del Guadiato** que se trouvent les dehesas de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes ouvres les plus importantes et les mieux conservées d'Europe (**Dehesas de Sierra Morena** classées réserve de la biosphère par l'UNESCO) et où est élevé cet animal exceptionnel. Les caractéristiques propres au terroir et au climat, ainsi que les **méthodes traditionnelles d'élevage**, comme l'alimentation exclusive à base de glands et d'herbe, ont permis aux produits dérivés du porc ibérique d'acquérir une **renommée mondiale**.

Les porcs ibériques protégés par cette AOP vivent **en liberté** dans de grands espaces de pâturage, en **mouvement permanent**, pour garantir la qualité de leurs viandes. L'élaboration ultérieure des jambons et des épauls est un **processus artisanal** qui bénéficie des conditions climatiques naturelles du nord de la province de Córdoba. Il en résulte un produit **juteux, sucré** (pour la forte teneur en sucres naturels du gland de chêne vert) et à l'arôme agréable et caractéristique.

Certaines entreprises rattachées à l'AOP proposent d'intéressantes visites guidées (VOIR QUE VISITER, P. 126) dans leurs installations, par exemple **Ibérico de Cardeña** qui invite à connaître son séchoir à jambons, en expliquant tout le processus d'élaboration du jambon ibérique de bellota. Par ailleurs, l'entreprise **Belloterra Delicatessen de Añora** organise un parcours dans ses installations pour observer les différentes phases de production : réception, tri, salaison, post-salaison, séchage et repos en cave. Une démonstration de coupe de jambon et une dégustation de produits ibériques de bellota (jambon ibérique de bellota, longe de porc, saucisson, chorizo...) ont également lieu.

Los Pedroches possèdent également une autre espèce d'élevage, l'**agneau**. Il permet de proposer des recettes réputées telles que l'**agneau au miel** et la « **caldereta** », un ancien plat de bergers qui est aujourd'hui le plat de prédilection d'un grand nombre d'établissements, grâce à la qualité des pâturages qui alimentent les brebis Merinos.

■ CHAMPIGNONS ET FROMAGES

Villaviciosa, le berceau des « monterías » par excellence, est l'une des communes ayant la **plus grande richesse mycologique d'Andalousie**. Les données de la Junta indiquent que l'on peut récolter plus de **40 000 kilos de lactaires** par an, auxquels s'ajoutent une autre espèce abondante, le fameux **bolet des pins**, même s'il est moins apprécié sur le plan gastronomique. Dans la **Sierra de Montoro-Cardena**, il est facile de trouver le bolet à pied jaune, l'un des champignons les plus appréciés de la région. Il s'agit d'un **authentique met** que l'on consomme de façon traditionnelle mais qui n'est pas commercialisé. La recette est on ne peut plus simple : bolet à pied jaune à l'ail sauté avec une pincée de piment.

Le **parc naturel de Las Subbéticas**, formé par une chênaie-rouvraie méditerranéenne qui regorge d'espèces mycologiques, est le seul endroit de la province où l'on peut trouver la précieuse **truffe noire**, le fameux « diamant de la cuisine », ainsi que les champignons de peuplier et les morilles. Dans les Subbéticas se trouve **Priego de Córdoba**, qui possède l'un grand attrait pour les amateurs de



■ La grande richesse mycologique de Córdoba nous permet de déguster une multitude de recettes élaborées avec ce délice naturel.

champignons : le **jardin mycologique La Trufa et le centre andalou de mycologie** (VOIR QUE VISITER, P. 130), un lieu de visite incontournable pour petits et grands qui peuvent également profiter du sentier pédestre botanique et mycologique de Santa Rita.

Dans les **Sierras de Córdoba**, on peut y trouver de merveilleux **fromages** fabriqués à partir de 60 % de lait de vache et de 40 % de lait de chèvre. Deux zones se distinguent pour leurs fromages **caractéristiques et autochtones**. La première d'entre elles est la **vallée de Los Pedroches** où est produit un fromage au lait de brebis très singulier qui est commercialisé affiné. Son goût conserve tout l'ensemble des arômes des herbes de la zone et est l'un des rares fromages qui apparaissent en Andalousie avec une croûte striée. Dans la région des **Sierras Subbéticas**, une large gamme de fromages au lait de chèvre est élaborée artisanalement, avec notamment pour centre de production, la commune de **Zuheros**.

■ CONFISERIES ET ANIS

La pâtisserie est un autre des points forts de la gastronomie cordouane, dont l'influence arabe est manifeste. Des confiseries aussi typiques que les **alfajores**, les **pestiños** (VOIR RECETTES, P. 285) ou le **Gâteau cordouan** (VOIR RECETTES, P. 284), trouvent leurs racines dans les recettes de l'ancienne cuisine andalouse. Ce dernier est le dessert le plus caractéristique de la capitale cordouane et consiste en une pâte feuilletée fourrée de cidre confit appelé « **cabello de ángel** », couverte de morceaux d'amandes grillées et saupoudrée de sucre et de cannelle.

Dans la commune de **Rute** sont élaborés deux produits qui lui ont donné sa renommée mondiale : l'**anis** et ses « **mantecados** », qui possèdent des **musées** (VOIR QUE VISITER, P. 130), pleins de surprises et de curiosités de l'histoire de la production de ces liqueurs et confiseries. L'**anis de Rute**, qui possède une **indication géographique protégée**, continue d'être élaboré dans les distilleries de la commune cordouane avec les processus traditionnels qui, depuis le XVII^e siècle, ont donné à cette boisson sa renommée bien méritée.

Le « **mantecado de Rute** » doit son prestige principalement à la haute qualité des matières premières et à l'élaboration artisanale qui date de la première moitié du XX^e siècle. C'est une espèce de petit pain pétri à la farine de blé, au saindoux et au sucre, qui est consommé comme un dessert typique de Noël. Ils sont également élaborés dans la commune de **Montoro** et sont classés principalement en fonction de leurs ingrédients et de leur forme. Parmi les plus classiques, signalons le « **mantecado** » aux **amandes**, le plus connu ; le « **mantecado** » **artisanal**, pétri avec des essences de cannelle et couronné de sésame ; le « **mantecado** » au **chocolat** ; le « **mantecado** » au **citron** et le « **mantecado** » feuilleté.



■ • Pestiños • au miel.

Le miel est un ingrédient fondamental dans la confiserie traditionnelle cordouane, qui participe aux « torrijas », aux fleurs de miel, aux « roscos », aux « bizcochos » et aux « hojuelas ». Il est essentiellement produit dans les Parcs naturels de la Sierra de Hornachuelos et de Cardena-Montoro, où les apiculteurs continuent d'utiliser des techniques centenaires qui permettent de garantir une qualité extrême au miel de la province. Et le miel permet d'obtenir de la **pâte de coing**, une confiserie exceptionnelle à haute valeur nutritionnelle qui constitue la marque d'identité de **Puente Genil**, commune où sont produites plus de quatre millions de tonnes de ce fruit qui est également cultivé dans les communes de **Zagrilla (Priego de Córdoba)**, **Carcabuey** et **Fuente Palmera**. Outre la pâte de coing, les usines de Puente Genil élaborent des marmelades, des confitures et des pâtes de fruits. Ces processus peuvent être observés pendant une **visite touristique** dans les installations de **Membrillo El Quijote (VOIR QUE VISITER, P. 127)**, l'une des principales entreprises du secteur à l'échelle nationale qui exporte ses produits dans le monde entier.

Córdoba biologique

On produit des olives de table à Cabra, des œufs biologiques à Pozoblanco, des conserves à Villarrubia et Priego de Córdoba, du pain à Montilla, des gâteaux à Rute, des fruits secs à Villaviciosa et Priego de Córdoba et de la viande biologique à Fuente Obejuna. Les fruits et les légumes proviennent de Montalbán, les légumineuses de Montemayor et, à La Carlota, on élabore des plats précuisinés avec des ingrédients biologiques. Ce type de production s'est également étendu à l'huile, aux vins et au vinaigre cordouan.



www.epea.es



**CAVES ET PRESOIRS**

(APPARTENANT À LA ROUTE DU VIN 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
bodegascabriñana@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

**ENTREPRISES D'AIL****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

**ENTREPRISES DE JAMBON IBÉRIQUE**

(APPARTENANT À L'AOP JAMÓN LOS PEDROCHES ET OUVERTS AUX VISITES)

BELLOTERRA DELICATESSEN, S.L.

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

**MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION****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
Le centre possède un jardin où sont représentées les quatre variétés d'olives les plus significatives du territoire d'Adamuz. À l'intérieur, le visiteur pourra découvrir l'univers de l'oléiculture de la sierra et celui de l'huile d'olive en passant par ses six salles d'exposition, en respectant les vieilles machines et en accédant à la technologie de pointe avec les panneaux, vidéos et écrans interactifs.

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL PAISAJE Y LA HISTORIA (CIPHAF)

Cerro del Castillo s/n- Aguilar de la Frontera. Tel. 957 688 203
ciphaf@aguilardelafrontera.es
www.ciphaf.com / www.castillodeaguilardelafrontera.blogspot.com
La visite au CIPHAF propose un parcours multidisciplinaire qui intègre l'archéologie et





le paysage. Le paysage est varié et haut en couleurs depuis ce promontoire, grâce à l'emplacement d'Aguilar au cœur de la Campiña Alta. Il fait partie du réseau d'espaces de dynamisation touristique de la Route Montilla Moriles, le réseau Vináera.

■ MUSEO CULTURAL DEL VINO Y LA VID DE TORO ALBALÁ

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

rsanchez@toroalbal.com

www.toroalbal.com  

Situé dans les caves de Toro-Albalá, il permet de se promener au cœur de l'histoire du vin, avec une collection d'objets œnologiques qui montrent l'intense relation entre l'homme et le vin au cours des siècles. Il possède une salle destinée aux arts populaires et à l'archéologie (fossiles, minéraux et autres objets, parmi lesquels un Bacchus en or), tandis que dans une autre salle sont exposés des outils, des machines, des horloges, une bibliographie et des objets antiques liés à l'art du vin.

■ MUSEO DE LA MATANZA

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

www.alcaracejos.net

Il s'agit d'une institution à caractère ethnographique, avec un contenu spécifique centré sur l'élevage du porc, son abattage, son utilisation et ce que cette tradition implique pour l'économie de subsistance de la région de Los Pedroches et plus précisément d'Alcaracejos. On y expose toute une série d'ustensiles nécessaires à cette tradition culinaire (grands récipients pour épicer les charcuteries, chaudrons pour mettre sur le feu...).

■ MUSEO DEL OLIVAR Y EL ACEITE

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

info@museoaceite.com

www.museoaceite.com

Situé dans l'ancien moulin de Don José Alcalá, il se compose d'une zone de réception, restaurée et fonctionnelle, de la cave et d'une salle polyvalente où l'on peut voir différents documents audiovisuels. La plus grande partie des machines du moulin date de la moitié du XIXe siècle.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN TREN DEL ACEITE

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

trendelaceite@wanadoo.es


www.trendelaceite.com

Situé dans l'ancienne gare ferroviaire de Cabra, cet espace thématique utilise les dernières tendances en interprétation muséale afin de nous présenter l'univers du rail et la culture de l'huile d'olive, le tout autour de la Voie verte de l'huile, une ancienne ligne de chemin de fer transformée en piste pour la réalisation de tout type de tourisme actif.

■ MUSEO DEL ACEITE DE OLIVA HECOLIVA

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

hecoliva@hecoliva.com

www.hecoliva.com 

Situé dans un ancien bâtiment fin XIXe, il se compose de trois salles. Dans la première salle se trouvent des reproductions d'amphores utilisées par les Romains il y a plus de deux mille ans afin de transporter l'huile de la Bétique et des photos de l'ancienne usine. La deuxième salle est la « salle des boîtes » qui abrite une collection de 242 emballages en fer-blanc, lithographiés entre 1917 et 1975. La troisième et la plus importante contient divers moulins et presses, notamment une presse avec poutre du XVIIe siècle aux dimensions impressionnantes.

■ MUSEO DE LA CAMPIÑA

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

tenenciadealcaldia@fernannunez.es

Le centre est organisé comme un musée en plein air qui reprend le thème de l'un

des parcs de la ville. Il fait partie du réseau d'espaces de dynamisation touristique de la Route Montilla Moriles, le réseau Vináera.

■ OLIVINO: CENTRO ENOGASTRONÓMICO DE LA RUTA DEL VINO

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

Tel. 957 513 282 - 957 537 718

turismo@aytolucena.es

Le bâtiment possède plusieurs salles dotées de matériel audiovisuel et interactif sur le paysage et la gastronomie de la zone, ainsi que sur son lien avec les cultures traditionnelles. Les dépôts de l'ancienne gare ferroviaire ont été convertis en salle audiovisuelle, tandis qu'à l'extérieur on a aménagé une salle d'exposition sur l'oliveraie couverte d'une pergola. Le projet est complété par une taverne, destinée à la dégustation de produits, des bureaux, une salle de réception et un grand belvédère au pied de l'oliveraie, ainsi qu'une zone de parking. Il fait partie du réseau d'espaces de dynamisation touristique de la Route Montilla Moriles, le réseau Vináera.

■ 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 conversion de la cave coopérative San Acacio, cœur de Pedro Ximénez à Montemayor, en centre de loisirs et musée, permet de créer un espace de connaissances et d'hommage aux générations qui ont élaboré l'un des meilleurs vins du monde depuis des temps immémoriaux. Il fait partie du réseau d'espaces de dynamisation touristique de la Route Montilla Moriles, le réseau Vináera.

■ 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 plein cœur de l'Andalousie se trouve le moulin Juan Colín, un domaine dédié à la culture d'oliveraies et à l'obtention d'huile d'olive vierge extra. Son musée conserve et diffuse un riche héritage oléicole varié, et abrite même d'anciens systèmes de mouture.

■ CENTRO DE ARTE CONTEMPORÁNEO Y VINO ENVIDARTE

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

Tel. 957 655 141

turismo@montilla.es



Construit dans un ancien espace industriel réhabilité, Envidarte se veut une référence pour les nouveaux créateurs d'art en combinant dans un même espace des collections permanentes (liées à la culture du vin) et des expositions temporaires aux thématiques différentes. Il fait partie du réseau d'espaces de dynamisation touristique de la Route Montilla Moriles, le réseau Vináera.

■ 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  

Il propose au visiteur une exposition des arts de l'extraction et de la transformation du mout d'antan dans son espace muséal. De plus, il a récupéré les anciennes recettes traditionnelles élaborées à base de mout, comme l'« arropo » ou les bouillies de mout, des saveurs exquises et populaires que l'on peut déguster ici.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN LAGAR DE VIDA

Ctra. Moriles- Aguilar, km 1 - Moriles. Tel. 957 537 000

info@moriles.es





À Lagar de Vida, en plus de l'interprétation de la relation entre le vin et Moriles, se trouve l'installation permanente « Planète vin ». Par le biais de connexions informatiques, on peut voir en temps réel ce qui se passe dans huit appellations d'origine du monde entier. Il fait partie du réseau d'espaces de dynamisation touristique de la Route Montilla Moriles, le réseau Vináera.

■ 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

Le Jardin mycologique, le seul associé aux champignons et aux truffes de toute la communauté andalouse, et actuellement le seul jardin mycologique d'Europe, a été conçu avec un jardin en évolution constante qui produit une grande variété de champignons de façon totalement naturelle. À cet effet, il est organisé en huit écosystèmes parmi les plus importants d'Andalousie. Il y a également une exposition intéressante de sculptures géantes de champignons. Le Centre andalou de mycologie, qui se trouve au sein de ce vaste jardin, se compose d'une salle d'exposition dotée de panneaux et d'éléments interprétatifs innovants, destinés à faire connaître les espèces de champignons les plus importantes en Andalousie.

■ MUSEO DE LA ALMENDRA FRANCISCO MORALES

Ctra. Camponubés, s/n - Zamoranos (Priego de Córdoba). Tel. 957 556 006
museo@almendrasmorales.com

www.museodelaalmendra.com

Depuis 1910, la famille Morales commercialise certaines des plus de 100 variétés d'amandes présentes en Espagne. Ce musée est un tribut à toute une saga familiale et, de plus, c'est un espace pour la divulgation et une meilleure connaissance populaire de l'amande, de son histoire, de sa culture et de ses extraordinaires propriétés. Le musée se compose d'une salle principale où est exposée une fabuleuse collection de vieilles machines, encore en parfait état de marche, liées au traitement de l'amande.

■ CASA MUSEO DEL JAMÓN

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

www.jamonesrute.com

Des outils pour l'abattage traditionnel sont exposés, ainsi qu'une collection d'anciennes boîtes d'épices. Le musée propose un parcours à travers l'histoire de l'élaboration artisanale du jambon et de la charcuterie.

■ EXPOSICIÓN DE CHOCOLATE DE GALLEROS ARTESANOS

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

www.gallerosartesanos.com

Galleros Artesanos de Rute expose la crèche en chocolat la plus grande d'Espagne. Elle représente des rues, des temples, des personnages et des scènes de la vie quotidienne. Chaque année, les maîtres chocolatiers élaborent une nouvelle crèche en chocolat avec les monuments les plus représentatifs des principales capitales andalouses. Un autre attrait de Galleros Artesanos est le « Salon de personnalités » avec des figurines en chocolat qui représentent, par exemple, des membres de la famille royale espagnole. On peut également y admirer la maison en chocolat d'Hansel et Gretel, le château d'Halloween, le village de Rocío, le mont Cabezo de la Virgen de la Cabeza, et, plus récemment, Bob l'éponge en personne.

■ MUSEO DEL AÑÍ

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

info@destileriasduende.com / www.destileriasduende.com

Y sont exposés les alambics de cuivre où l'on continue à élaborer l'anís, la salle de macérations avec un ensemble de jarres en faïence où reposent divers fruits, herbes et graines. Ladite Salle de la femme met en valeur la promotion de personnages féminins (chanteuses, toreras importantes...) dans la commercialisation des différents produits.

■ MUSEO DEL MANTECADO

C/Málaga, 32 – Rute. Tel. 957 532 845

www.laflorederulete.es

Remontez dans le temps avec cette reproduction d'une ancienne fabrique de « mantecados » où vous pourrez vous promener parmi des outils, des vieilles machines et des curiosités, comme les autographes d'illustres consommateurs comme Rafael Alberti ou Camilo José Cela. Il comprend également une exposition permanente nommée « L'Andalousie en sucre et en chocolat » où des monuments et des personnages andalous illustres sont intégralement réalisés en sucre et en chocolat, allant du château de Disney et de la basilique Saint Pierre à des statues grandeur nature de la duchesse d'Alba ou de peintres comme Picasso ou Dalí, en plus de peintures comme El Guernica. Il s'agit de la plus grande exposition de monuments en sucre d'Andalousie.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA DEHESA

C/ Pozoblanco 3 - Villanueva de Córdoba

Tel. 957 120 603

turismo@villanuevadecordoba.com

www.villanuevadecordoba.com

Situé dans une maison typique du XIXe siècle, il propose un itinéraire au cœur de l'histoire, l'écosystème et les utilisations de la dehesa à travers des panneaux explicatifs et l'utilisation des nouvelles technologies.



TONNELLERIES

(APPARTENANT À LA ROUTE DU VIN MONTILLA-MORILES)

■ TONELERÍA DEL SUR

Avda. Marqués de la Vega de Armijo, 110 -Montilla
Tel. 957 655 796 - 957 651 087

info@toneleriadelsur.com

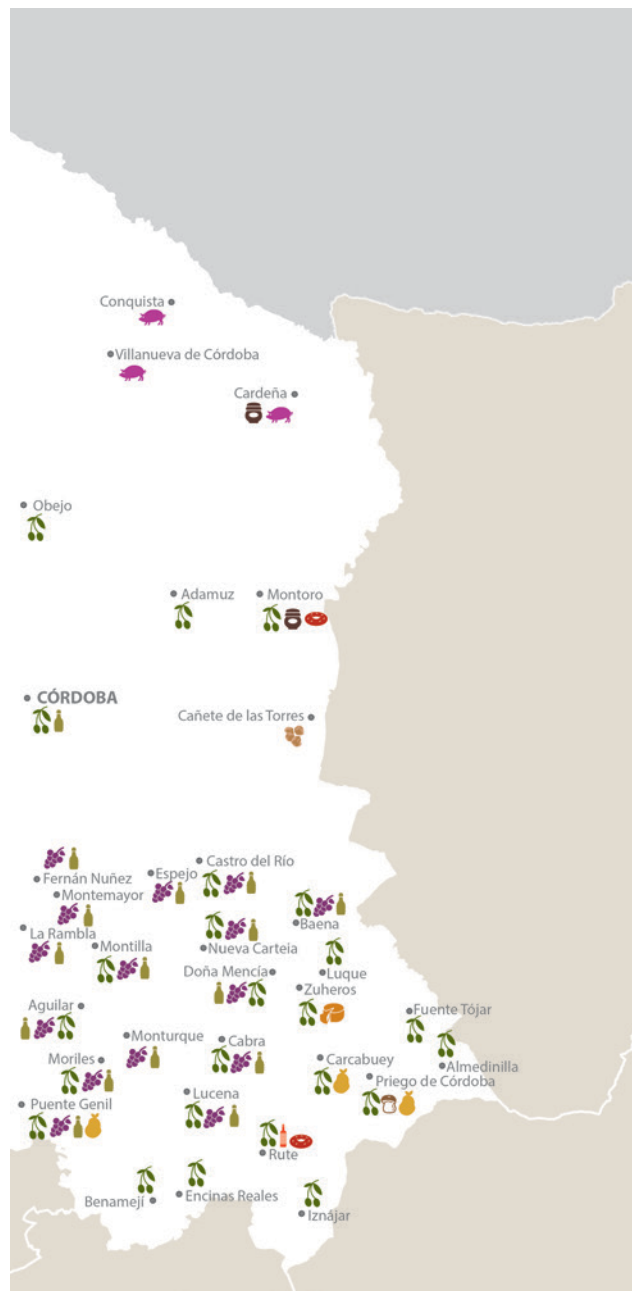
www.toneleriadelsur.com

■ 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 gastronomie variée de la province de Granada est le résultat tant de son héritage culturel de longue date que de son relief singulier et de son climat. Ainsi, alors que la vallée fertile produit des fruits et légumes, tels que la fameuse asperge de Huétor Tájar, qui permettent de concocter des salades et des soupes froides, l'intérieur des terres se caractérise par de basses températures que l'on affronte en mangeant de consistants ragoûts, potages et pot-au-feu, élaborés à base d'ingrédients tels que la viande, notamment le délicieux agneau de la Sierra de Segura. L'Alpujarra, riche en produits à base de porc (la vedette étant le jambon de Trevélez), s'oppose à la cuisine de la Costa Tropical, avec ses petits poissons frais et ses fruits tropicaux, tels que l'anone, qui possède sa propre appellation d'origine. Le prestigieux caviar de Riofrío, l'unique caviar espagnol certifié biologique, apporte une touche singulière à ce tableau.

Les excellentes huiles de la province, avec deux appellations d'origine (« Montes de Granada » et « Poniente de Granada ») assaisonnent les plats typiques comme les fèves au jambon (VOIR RECETTES, PAGE 267), les pommes de terre « a lo pobre », le « remojo » grenadin (VOIR RECETTES, PAGE 269), le chevreau à l'ail et le « plato alpujarreño », qui se compose normalement d'échine en pot (VOIR RECETTES, PAGE 277), de saucisse, de pommes de terre « a lo pobre » avec des œufs sur le plat, du boudin et du jambon serrano. Des recettes qui peuvent s'accompagner des vins de qualité ou vins de pays qui sont produits sur le territoire grenadin. Côté sucreries, la pâtisserie conventuelle est remarquable, tout comme les délices mauresques, élaborés entre autres avec le « Miel de Granada » (AOP).

La tournée des tapas, ou « tapeo », est l'un des signes distinctifs de la gastronomie grenadine. En commandant une boisson, une bière ou un verre de vin, la tapa est servie gratuitement. Ces tapas sont le reflet fidèle des spécialités culinaires de ce terroir, allant des pommes de terre « a lo pobre » aux aubergines frites au miel, poisson frit, omelette

Sacromonte, ragoûts spéciaux et bien sûr, son fameux jambon. C'est normalement le propre aubergiste qui choisit la tapa et le client respecte son choix, bien que, dans certains bars, il y a une carte où apparaissent les diverses options. Le marché San Agustín Gourmet, au cœur de la capitale grenadine, propose des tapas pour tous les goûts.

■ CHARCUTERIE ET FROMAGES

Dans la vallée de Zalabí, dans la zone de Guadix et El Marquesado, on élève certains des meilleurs porcs de la région, à partir desquels on obtient les charcuteries qui serviront d'ingrédients aux « tortas de pringue » ou à la marmite d'abattage : chorizo, boudin, saucisson, coppa, échine en pot ou marinée... Dans l'Altiplano, la tradition veut que l'on fasse mariner certaines parties du porc (presque toujours l'échine et les côtes) afin de pouvoir s'en servir le reste de l'année. Ces portions sont gardées dans des récipients nommés « orzas », ce qui a donné son nom à plusieurs plats comme le « lomo en orza » (VOIR RECETTES, PAGE 277), que l'on sert habituellement avec des frites ou une salade.

Mais sans aucun doute, le produit phare à base de porc de la province de Grenade est le jambon de Trevélez, reconnu avec une indication géographique protégée, que l'illustre grenadine Eugénie de Montijo avait incorporé aux menus impériaux de la cour française.





■ Fèves au jambon

Il est séché dans le village le plus haut d'Espagne, à 1 476 mètres d'altitude et aux pieds du mont Mulhacén. Les vents provenant de la sierra créent le microclimat spécial que requièrent son séchage et sa maturation. Cela et son faible degré de salaison font de cette charcuterie un **jambon doux**, très agréable en bouche, ingrédient indispensable de plats comme les **fèves au jambon** (VOIR RECETTE, PAGE 267), le « plato alpujarreño » ou les **truites de Láujar** (grillées avec du jambon serrano) (VOIR RECETTE, PAGE 273).

Afin d'appartenir à l'IGP les jambons doivent provenir exclusivement des races Landrace, Large-White et Duroc-Jersey ou des mélanges de ces races, et être séchés dans une zone naturelle avec des facteurs déterminants d'altitude (plus de 1 200 mètres), de température et d'humidité. Les **localités** que regroupe cette appellation sont Trevélez, Juviles, Busquistar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira et Bérchules. Dans la zone de l'Alpujarra, il existe diverses entreprises et séchoirs qui organisent des activités et des visites, comme les **séchoirs de Jamones Vallejo et González Ortiz**, tous deux situés à Trevélez (VOIR QUE VISITER, PAGE 151).

Du côté des viandes, citons également l'**agneau de la Sierra de Segura** (VOIR RECETTES, PAGE 275), autochtone des Sierras de Segura et la Sagra. Sa chair est tendre, rose et juteuse, de grande qualité et très appréciée pour son absence de saveur à pâturage. Avec une **indication géographique protégée**, les modes de cuisson les plus habituels sont la grillade à la braise et le rôtissage. Il fait partie de recettes comme l'agneau à l'ail « cabañil », typique des plateaux grenadins. Pour obtenir plus d'informations, vous pouvez visiter le **centre d'interprétation et de diffusion de l'agneau de la Sierra de Segura** de Huéscar (VOIR QUE VISITER, PAGE 148).

La province grenadine est la terre d'une variété de **bons fromages**, élaborés de manière artisanale avec du lait de brebis (comme à la Calahorra), avec du lait cru de chèvre et également avec des mélanges de lait de chèvre et de vache. Traditionnellement, il y a toujours eu une

Eau de Lanjarón

À **Lanjarón**, l'un des villages à la plus grande espérance de vie au monde, il existe l'une des plus importantes entreprises de mise en bouteille d'Espagne, qui offre une eau de haute montagne d'une grande pureté et faiblement minéralisée, avec ou sans gaz, tout particulièrement indiquée pour sa consommation et pour la préparation d'aliments pour enfants. Le village abrite le **musée de l'Eau**. (VOIR QUE VISITER, PAGE 149).



■ Agneau de la Sierra de Segura.

production de fromage dans l'**Alpujarra**, car toute personne possédant un troupeau élaborait du fromage pour sa propre consommation. À **Válor, Cástaras et Murtas**, les fromageries ont toujours respecté les signes distinctifs qui ont rendu célèbres les fromages de cette région grenadine élaborés avec du lait de chèvre et de brebis : artisanaux, cent pour cent naturels et avec une saveur particulière.

Dans l'Ouest grenadin, on utilise le lait de **chèvre autochtone de race murcienne-grenadine** élevée par les éleveurs de la zone, ce qui donne des fromages reconnus et récompensés par de nombreux prix nationaux. C'est le cas des produits élaborés par la **fromagerie Cortijo el Aserradero**, à Alhama de Granada, (VOIR QUE VISITER, P 151) qui permet de visiter la fromagerie et l'élevage de chèvres de race murcienne-grenadine qu'elle possède, tout en expliquant au touriste l'élaboration des fromages et en offrant finalement une dégustation de ses divers produits.

LE CAVIAR D'ESTURGEON DE RIOFRÍO

Riofrío, une petite banlieue de Loja, s'est convertie en une référence de la gastronomie grenadine ces dernières années et ses restaurants sont devenus le lieu de rendez-vous des meilleurs gourmets. Le « coupable » n'est autre que le premier **caviar certifié biologique** du monde que commercialise l'établissement piscicole de Riofrío depuis 2001, toute une référence pour la production biologique par le biais de la pisciculture. C'est en effet l'unique endroit qui développe ce processus sélectif à cent pour cent dans tous ses produits. Il propose des exemplaires de **truite et d'esturgeon frais**, congelés ou fumés à chaud, ainsi que des **crèmes et des pâtés**, ou les surprenants **dés de caviar**, une façon différente et exclusive de déguster le vrai caviar, sous forme de cocktail, de shooter et de brochette.



■ Le caviar de Riofrío est le premier caviar certifié biologique du monde



■ Dés de caviar

Cet établissement piscicole, fondé en 1958 par **deux entrepreneurs** du nord du pays, qui avaient ouvert dans leur Navarre natale l'un des premiers établissements piscicoles d'Espagne, a réussi à élever la **plus grande population du monde d'esturgeons en captivité**, environ 400 000 exemplaires d'*Acipenser naccarii*, une espèce en voie de disparition dont les femelles nécessitent près de 16 ans d'élevage, le double de temps que la majorité des caviars habituels du marché. Parmi les **activités agrotouristiques** que propose l'entreprise (**VOIR QUE VISITER, PAGE 151**), citons les visites guidées des piscines des truites et esturgeons, une **dégustation de caviars** et des **expériences spéciales** allant de l'entrée dans la piscine et la sélection manuelle d'une femelle à l'élaboration de caviar par le visiteur avec la femelle sélectionnée.

■ POISSONS ET FRUITS TROPICAUX

Sur la **Costa Tropical de Granada**, on cuisine judicieusement et fidèlement à la tradition les abondants poissons et fruits de mer que fournit la mer, mais l'on sait également tirer profit, dans les créations les plus innovantes, des fruits subtropicaux exotiques qui sont cultivés dans des villages comme Salobreña, Motril et Almuñécar, entre autres. Avec des matières premières d'une telle qualité, on trouve sur la côte des **plats typiques très différents du reste du pays** : salade de crevettes à la mangue, tarte d'anone, poulet au four avec des feuilles d'avocat, « cazuela mohína », soupe de poisson, chien de mer aux pommes de terre et bien d'autres plats qui viennent s'ajouter à la caractéristique friture de poisson et grillade de fruits de mer.

Les **langoustines** préparées dans un **riz marin**, les crevettes blanches et les **crevettes de Motril**, un fruit de mer autochtone de la côte grenadine très apprécié et coté par les restaurants de la zone pour sa chair délicate et la rareté de sa pêche, sont d'une qualité exceptionnelle. Parmi les **poissons**, soulignons le **pagre**, le **sargue**, la **dorade** ou le **bar** et d'autres exemplaires moins connus comme les **mostelles**, les **rascasses**, les **murènes** et les **raies**, que l'on retrouve dans les recettes comme la raie mijotée de Motril ou la raie au citron de Salobreña. La « **moraga** » et les **brochettes de sardines** sont deux autres spécialités de la cuisine du littoral granadin.



■ Riz marin



■ Fruits tropicaux de Granada.

Parmi les fruits tropicaux cultivés sur la côte grenadine, convertie en un véritable microclimat tropical, citons l'**anone**, avec une **appellation d'origine** partagée avec le littoral de Málaga : Anone de la Costa Tropical de Granada-Málaga. On y cultive aussi des **mangues**, des **nêfles**, des **goyaves** et des **avocats**, qui sont ensuite utilisés dans des plats tels que la salade de mangues aux crevettes, l'exquise et surprenante glace à l'anone avec un coulis de canneberges, la tarte d'anone ou un sorbet rafraîchissant.

La création du **Patronat municipal de cultures subtropicales de la mairie d'Almuñécar** a boosté la recherche et le développement de nouvelles variétés de fruits. C'est à cette fin qu'a été créé « **El Zahorí** » (**VOIR QUE VISITER, PAGE 146**), une ferme expérimentale où l'on cultive différentes variétés de mangues, d'avocats, d'anones ou de litchis. Elle s'est convertie en un attrait touristique supplémentaire dans le domaine de l'agrotourisme de la municipalité d'Almuñécar, invitant le touriste à parcourir la ferme en quatre-quatre ou à pied, pour contempler et déguster ses fruits tropicaux. La **ferme El Pínero** de Almuñécar (**VOIR QUE VISITER, PAGE 146**), propose, sur réservation, une journée champêtre avec dégustation de vins, de tapas et bien sûr de fruits ; et, à **La Herradura** (Almuñécar) se trouve la **ferme San Ramón** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 146**) qui réalise des visites guidées parmi les plantations et des dégustations des fruits récemment cueillis.

■ LE VERGER DE GRANADA

En plus des fruits tropicaux de la côte, le verger et la plaine fertile de Granada produisent aussi d'excellents fruits et légumes typiques de la région. Un produit particulièrement remarquable est l'**asperge de Huétor Tajar**, avec sa propre **indication géographique protégée**, une asperge vert-violet originaire du sous-bois du fleuve Genil où elle poussait comme espèce sauvage. Également cultivée à Loja, Salar, Villanueva de Mesía, Moraleda de Zafayona et Íllora, elle est commercialisée fraîche et en conserve. Elle est idéale grillée, cuite et avec des œufs brouillés. Dans la zone de Guadix et El Marquesado, citons des fruits comme les **cerises de Torrecardela** et la **pêche de Fonelas et Purullena**, localité qui organise même une fête consacrée à ce fruit qui permet d'élaborer de délicieux



■ Asperges de Huétor Tajar.



■ Casserole de San Antón, l'un des ragoûts typiques de la province grenadine.



■ Potage de fenouil.

desserts comme les pêches pochées au citron. Dans la vallée de Lecrín, il faut mentionner les **oranges et les citrons**.

Les **fèves douces** sont un produit d'une grande importance dans la campagne grenadine, tout comme les **aubergines et les artichauts**. Leurs utilités sont nombreuses et elles sont savoureuses et faciles à préparer, allant des typiques **fèves au jambon** (une des tapas typiques de toute la province) (**VOIR RECETTES, PAGE 267**) à la casserole de fèves vertes à la grenadine (avec de l'oignon, de la tomate, de l'ail et des artichauts), en passant par l'**omelette** qui se cuisine à Atarfe et les **fèves sèches** qui se mangent à Churriana de la Vega. Les pommes de terre « **a lo pobre** », avec un œuf et des poivrons frits, font également partie des recettes populaires grenadines. C'est un accompagnement exquis tout au long de l'année. Dans l'**Ouest grenadin**, les délicieux ragoûts préparés avec les produits des champs sont également habituels, comme l'« **ajoblanco** » au boudin et la ratatouille d'été, tous deux de Moraleda de Zafayona ; ou les **champignons** d'Alhama de Granada.

Les **céréales** qui se cultivent dans les vastes champs de la province occupent une place importante dans de nombreux plats grenadins. Parmi les recettes les plus populaires, on trouve les « **migas** », les « **hormigos** » (dont les ingrédients sont la tomate, le poivron vert, l'oignon, l'ail, l'eau, le sel, la farine, les fèves et du chorizo ou de la morue), les « **andrajos** » (qui se différencient des plats antérieurs par la viande de lièvre ou le lapin et le colorant) (**VOIR RECETTES, PAGE 278**), les **tagliatelles**, les « **gurullos** » (masse de farine et d'eau en forme de grains de riz), les « **tarbinas** » (gruau avec de l'anis et des morceaux de pain frit) ou les **bouillies**. Ces plats peuvent être accompagnés de produits aussi divers que la viande de lièvre et le lapin à l'ail, des raisins, du miel, des tomates et poivrons, des pommes de terre, du paprika...

Et l'ingrédient incontournable de toutes ces spécialités de la cuisine grenadine est l'**huile d'olive** qui possède une multitude de nuances de saveur. Granada possède une vaste extension d'oliveraies de différentes caractéristiques, presque entièrement englobées par les **deux appellations d'origine** d'huiles de la province. L'**AOP Poniente de Granada** produit une huile d'olive vierge extra avec des arômes et une saveur de fruit frais et mûr, élaborée avec des variétés d'olives

de grande tradition dans la région. Par ailleurs, l'**AOP Montes de Granada** couvre la plus grande extension d'oliveraie de la province, avec des municipalités des régions de Montes Orientales, Guadix, la Vega de Granada et l'Altiplano. Parmi les activités d'**oléotourisme** qui ont lieu dans la province, citons les visites des **moulins à huile** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 146**) et les **musées** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 148**) comme celui de l'**huile d'olive de Vélez de Benaudalla**, le **centre d'oléotourisme actif Iznaloliva** (Iznalloz) ou le **Musée de l'huile du moulin à huile de Paulenca** à Guadix.

■ VINS ET LIQUEURS

Ces derniers temps, le panorama des vins grenadins s'est orienté vers une élaboration de **vins de qualité** et très bien accueillis sur le marché. Certains des meilleurs vins d'Andalousie sont commercialisés dans des entreprises viticoles de zones comme **la Alpujarra**. L'adaptation à de nouvelles techniques de vinification, la récupération de bijoux autochtones, comme le raisin « **vigiriega** », et les excellentes et uniques **caractéristiques géographiques de la province**, avec des vignes à grande altitude, soumises à de grands contrastes climatiques, ont joué un rôle déterminant dans ce succès. Cela a eu pour résultat des **crus dotés d'une grande personnalité** qui ont été reconnus avec quatre appellations de qualité : AOP Vins de qualité de « Granada » et IGP vins de pays « Altiplano de Sierra Nevada », « Cumbres de Guadalfeo » et « Laderas del Genil ». L'éclosion de l'œnotourisme (**VOIR QUE VISITER, PAGE 147**) a poussé les nombreuses caves grenadines à travailler pour créer des environnements attrayants et des activités intéressantes pour le visiteur appréciant l'univers viticole : **dégustations, visites guidées, spectacles musicaux...** À cela vient également s'ajouter des



■ Pampaneira, dans l'Alpujarra grenadine.

Bières artisanales

*Depuis 1925, Granada possède sa propre bière, **Alhambra**, compagne inséparable des tapas des bars de la province. Moins connue, mais également excellente et entièrement artisanale, la bière **Mammoth** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 148**) est élaborée dans la commune de **Padul**, où l'usine organise des visites guidées avec des dégustations.*

musées à thèmes comme le **centre thématique du vin Alpujarride** de Torvizcón (**VOIR QUE VISITER, PAGE 150**) et le **centre d'interprétation œnologique de Huétor Vega** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 148**).

Du côté des liqueurs, Granada possède une offre variée. Avec les prunes de Sierra Nevada, on élabore le « pacharán » Espino Negro, de production biologique et au goût délicieux, dans la municipalité de Monachil. Sur le plateau, on peut trouver des liqueurs artisanales comme la « mistela » ou le « **chumichurri** ». Avec la mélasse de la canne à sucre, une culture introduite dans la province au Xe siècle lors de la présence musulmane, **Ron Montero** (Motril) élabore depuis plus d'un demi-siècle une liqueur de qualité supérieure sur la Costa Tropical, de manière familiale et artisanale. À Salobreña, on trouve la marque **Ron Mondero**, également d'excellente qualité.

La **canne à sucre** a modelé le paysage, l'histoire et l'industrie de la Costa Tropical de Granada durant plus de mille ans. Peu de gens savent que la canne à sucre n'est pas originaire des Caraïbes, selon la croyance populaire, mais qu'elle y fut importée lors du second voyage de Christophe Colomb. Il l'exporta depuis l'Espagne, concrètement depuis la Costa Tropical de Granada où le microclimat créé par la Sierra Nevada créa un environnement idéal pour la cultiver. De nos jours, la canne à sucre est la nouvelle attraction gourmet de la Costa Tropical, avec des **itinéraires touristiques** comprenant des visites à la distillerie de **Ron Montero** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 147**), le **musée préindustriel du Sucre** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 149**) et le **centre d'interprétation de la canne à sucre** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 149**), tout cela à Motril et à la **ferme la Zafra** de Salobreña (**VOIR QUE VISITER, PAGE 146**).

Et à mi-chemin entre la Costa Tropical et Sierra Nevada, dans la vallée de Lecrín, dans la municipalité de Padul, se trouve la **distillerie Liber** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 147**) qui prépare le whisky pur malt



■ Dans la section des liqueurs, Granada possède une vaste offre.

Embrujo de Granada, un whisky de toute première qualité avec de l'eau de Sierra Nevada parmi ses ingrédients. À la différence du whisky écossais, il est élaboré avec des levures exposées à de hautes températures et vieilli dans des barriques de chêne américain ayant contenu du vin de Jerez durant plus de vingt ans, ce qui lui confère une saveur particulière.

■ CONFISERIES ET MIELS

Le **miel**, le **sucre**, l'**amande** et les **épices** sont les ingrédients incontournables de la pâtisserie grenadine, avec une nette **influence arabe**. Cependant, ce sont les confiseries élaborées par les **religieuses de couvents** cloîtrées qui ont acquis le plus de renom, avant tout dans la capitale grenadine. Il existe autant de spécialités que d'ordres et de couvents : les fruits au sirop des Comendadoras de Santiago, la pâtisserie nasride du Couvent de l'Incarnation, les « huesos de santo » de Sainte Catherine, les « hojarascas » d'Isabel la Real, etc.

Chaque zone de la province possède ainsi ses pâtisseries typiques, dont les fameux « **piononos** » (**VOIR RECETTES, PAGE 285**), de petites pâtisseries qui tirent leur nom, semble-t-il, du Pape Pie IX (Pío Nono) et qui à elles seules valent la peine de se rendre à **Santa Fe**. Dans l'Alpujarra grenadine, soulignons les « cuajados » de Murtas, le pain de figues de Turón ou le gâteau et la courge sucrée de Cadiar, Ugíjar et Válor. L'**Altiplano** abrite une pâtisserie traditionnelle composée de pâtes feuilletées, de galettes à l'huile, de chaussons de cheveux d'ange ou de galettes au vin. À **Guadix** et **El Marquesado**, vous pourrez déguster le populaire « tocinillo » de Guadix, la « leche frita » et les « borrachuelos » de Campotéjar. Dans l'**Ouest grenadin**, l'influence musulmane est perceptible dans les « roscos » et « huesos de santo » de Loja ou dans n'importe quelle friandise élaborée par les **Sœurs Clarisas** d'Alhama de Granada. Sur la **Costa Tropical**, citons



■ Pâtisserie traditionnelle à Loja.



■ Piononos de Santa Fe.

la tarte royale de Motril ou les « pestiños » de Vélez de Benaudalla (VOIR RECETTES, PAGE 285), tandis que dans la Sierra Nevada, ne pas oublier de goûter les « papaviejos » (VOIR RECETTES PAGE 284) de Cenes de la Vega et les « huesos de santo » de Monachil.

La province de Granada est une zone importante de production apicole, à tel point qu'elle possède l'un des deux uniques miels d'appellation d'origine protégée d'Espagne. Le principal facteur qui confère ses caractéristiques particulières au « Miel de Granada » est la richesse florale de la province, car 70 % des exploitations apicoles sont établies dans des parcs naturels avec de nombreuses espèces botaniques endémiques. Il offre une qualité et une grande variété de couleurs, goûts et arômes, avec des miels monofloraux de châtaigne, de romarin, de thym, d'orange ou de fleur d'oranger, d'avocat (produit exclusif de la zone) et de lavande, ainsi que des miels multifloraux comme le miel de la sierra et le miel millefleurs. Le musée du Miel de Lanjarón MERITE LE DETOUR (VOIR QUE VISITER, PAGE 149).



Pain d'Alfacar

Fidèles aux anciennes méthodes, les fours à bois d'Alfacar déposent encore aujourd'hui la pâte sur des briques réfractaires qui confèrent à leur pain sa saveur fumée particulière et douce. Ce succulent pain artisanal de four à bois possède une indication géographique protégée (qui inclut la zone de production des communes d'Alfacar et Viznar) et approvisionne une grande partie de la zone métropolitaine de Granada. La Corporation de boulangers d'Alfacar organise des visites des fours de la localité et des cours spécifiques (VOIR QUE VISITER, P. 146).





ACTIVITÉS AGROTOURISTIQUES

■ HORNOS DE PAN DE ALFACAR

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

Organisation sur mesure de visites des fours et cours spécifiques pour écoliers, visiteurs, groupes, professionnels, etc.

■ FINCA EL PINERO

Almuñécar - Tel. 677 062 318

info@fincaelpinero.com

www.fincaelpinero.com

Visites guidées de cette ferme où l'on cultive des fruits tropicaux, avec dégustation de vins et repas.

■ FINCA EXPERIMENTAL EL ZAHORÍ

Almuñécar

Tel. 607 912 784

La visite guidée permet de voir, de connaître et même de goûter les fruits tropicaux que l'on cultive dans la ferme, allant des avocats, des anones et des mangues aux litchis ou aux goyaves. On y explique également le fonctionnement de la station météorologique qui se trouve sur le terrain.

■ FINCA SAN RAMÓN

La Herradura - Almuñécar

infofincasanramon@gmail.com

www.fincasanramon.net

Visites guidées des diverses plantations et dégustation dans la Casa Cortijo de fruits tropicaux et exotiques récemment cueillis...

■ FINCA LA ZAFRA

Camino de las aguas, s/n - Salobreña

Tel. 605 351 215

fincalamelaza@gmail.com

Ferme de canne à sucre qui propose des visites guidées expliquant son histoire, ses origines, ses outils, ainsi qu'une dégustation de la canne et de son jus.



MOULINS À HUILE ET ENTREPRISES D'HUILE

■ 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



CAVES ET PRESOIRS

(OUVERTS AUX VISITES ET AVEC DES ACTIVITÉS CENOTOURISTIQUES)

■ 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 Pocico, 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 SENORÍO DE NEVADA

Ctra. de Cónchar, s/n - Villamena

Tel. 958 777 092 - 958 777 062

reservas@senoriodenevada.es

www.senoriodenevada.es



DISTILLERIES

■ DESTILERÍAS LIBER

Polígono Industrial La Paloma. Calle Mulhacén - El Padul

Tel. 958 796 061

info@destileriasliber.com

www.destileriasliber.com

Découvrez sur place comment on élabore un Malta au sud de la Sierra Nevada et admirez les deux alambics élaborés par un artisan de l'Albaicín. Dégustation des liqueurs dans la barque-cantine, ou bien à proximité des distillateurs.

■ RON MONTERO

Carretera de la Celulosa, s/n - Motril

Tel. 958 600 183

info@ronmontero.com

www.ronmontero.com

La visite guidée permet de découvrir son processus de production, y compris les alcools que distille la famille, et de contempler la salle des barriques. De plus, l'entreprise propose des dégustations et des cours de cocktails, et a créé deux routes autour du rhum : l'une culturelle et l'autre gastronomique, avec une appli pour les appareils mobiles disponibles sur son site internet. La distillerie de Ron Montero est l'unique distillerie du continent européen ouverte au public.





LA TOURNÉE DES TAPAS

■ MERCADO SAN AGUSTÍN GOURMET

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

info@sanagustingourmet.com

www.sanagustingourmet.com  

Situé dans le marché San Agustín à côté de la cathédrale, il permet de choisir parmi plus de 600 produits élaborés sur place, à déguster autour des tables à l'intérieur ou sur la grande terrasse climatisée. Cuisine gourmet à prix de marché. Des dégustations exclusives de vin et des dégustations gratuites sont organisées.




ENTREPRISES BRASSICOLES

■ CERVEZAS MAMMOTH

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

info@cervezasmammoth.es

www.cervezasmammoth.es 



MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION

■ 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.huetoelvega.es

Possibilité de visite guidée et de dégustation du vin moût de Huétor Vega, très apprécié à Granada. Exposition sur l'histoire du vin, son élaboration, visualisation des arômes, phase gustative et tables de dégustation interactives.

■ CENTRO DE OLEOTURISMO ACTIVO. IZNAOLIVA

Explanada de la Estación - Iznalloz
Tel. 958 384 179

distribucion@iznaoliva.com

www.iznaoliva.com  

Avec ce centre de l'oléotourisme situé dans un ancien moulin à huile, la Coopérative oléicole Ntra. Sra. de los Remedios de Iznalloz, l'une des plus grandes de la province, entend montrer au visiteur la tradition de l'oliveraie, en mettant en valeur l'intérêt touristique du patrimoine de l'huile d'olive.

■ MUSEO MICOLÓGICO

Paraje del Enebral - Iznalloz
Tel. 958 346 226

Une ancienne maison forestière du site d'El Sotillo accueille ce petit centre pour l'étude et la recherche des différents types de champignons. - Dans ses quatre salles sont exposées plus de 150 variétés de différents champignons et truffes, avec des photos et des maquettes.

■ MUSEO DEL AGUA

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

www.lanjaron.es

L'exposition occupe les différentes salles avec des contenus audiovisuels aux différents thèmes : le parcours de l'eau, les ressources de l'eau, les souvenirs de l'eau et une quatrième salle située dans le patio extérieur construite entièrement en bois et qui prépare le visiteur à ce voyage inédit de sensations à travers l'histoire de l'eau de Lanjarón.

■ MUSEO DE LA MIEL

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

mieldegranada@mieldegranada.com

www.mieldegranada.com 

Le Centre d'interprétation de l'apiculture pour la conservation de la biodiversité se trouve dans un splendide site naturel connu sous le nom de Finca Berta Wilhelmi (en souvenir de l'entrepreneuse apicultrice qui vécut à Lanjarón à compter de 1870), à la limite du parc national de Sierra Nevada. - Dans cet espace, le visiteur peut profiter de ses quatre zones didactiques : l'impressionnant pressoir de cire, le seul de ces caractéristiques en Andalousie, l'itinéraire didactique apicole des panneaux statiques répartis dans les jardins, la collection de ruches de différentes époques et, enfin, le musée du Miel, doté de modules dynamiques et interactifs conçus pour faire connaître le vaste monde de l'abeille d'une façon amusante et participative.

■ 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

Ici, vous découvrirez la complexe et lointaine tradition manufacturière du sucre qui fit de Motril la capitale de ce produit en Europe et qui se centre principalement sur les aspects botaniques et scientifiques du sucre, en employant la matière première, la canne, comme fil rouge.

■ MUSEO PREINDUSTRIAL DE LA CAÑA DE AZÚCAR

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

museodelazucar@motril.es

www.motril.es

Situé sur les vestiges d'une ancienne usine à sucre du XVIe siècle, l'usine de La Palma, cet espace vous permettra de découvrir le processus de fabrication et de commercialisation du sucre entre les XIIIe et XVIIIe siècles. Il possède des reproductions grandeur nature des moulins et des pressoirs, ainsi que des salles de cuisson et de purge des pains de sucre. Il conserve le moulin à canne à sucre le plus ancien d'Europe et sa collection d'outils est réellement singulière.





■ 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 f

Le centre thématique du vin de Bodega Cuatro Vientos s'est converti en un emblème de l'œnotourisme de la région, permettant au touriste de découvrir le monde merveilleux du vin de La Contraviesa. Le parcours de la visite est le suivant : Salle de dégustations (avec une vidéo de bienvenue), musée œnologique de La Contraviesa, ancienne cave, spectacle audiovisuel « L'âme de la cave », cave de macération, jardin de la vigne et musée du Battage. La visite se termine avec une dégustation de ses vins.

■ MUSEO DE LA ALMAZARA DE LAS LAERILLAS

Canalón - Nigüelas

Tel. 958 777 636

Il est divisé en cinq dépendances, qui commencent par le patio de transport d'olives et se terminent par le bureau, avec ses grandes jarres où était emmagasinée l'huile, en passant par le petit moulin de traction animale, deux énormes pressoirs, le bassin et le moulin à eau.

■ 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

Le moulin à huile de Paulenca est un ancien moulin à huile du XVIIIe siècle qui fut utilisé jusqu'en 1975. Il fut restauré et converti en un musée de l'huile interactif où les machines sont actionnées pour les visiteurs.

■ 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 f

Il propose un voyage à travers la culture du vin de la province de Granada et, plus précisément, de l'Alpujarra, avec des dégustations, une participation aux vendanges et au foulage du raisin, des ateliers gastronomiques pour apprendre et découvrir l'élaboration des meilleurs plats et recettes...

■ 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 f



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 f

Visites guidées des piscines de truites et d'esturgeons. Expériences spéciales comme l'entrée dans la piscine d'esturgeons afin de sélectionner une femelle à partir de laquelle le visiteur élaborera ensuite un caviar qu'il pourra acquérir et déguster. Repas à thèmes



FROMAGERIES

■ 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 f



SÉCHOIRS DE JAMBONS

■ 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

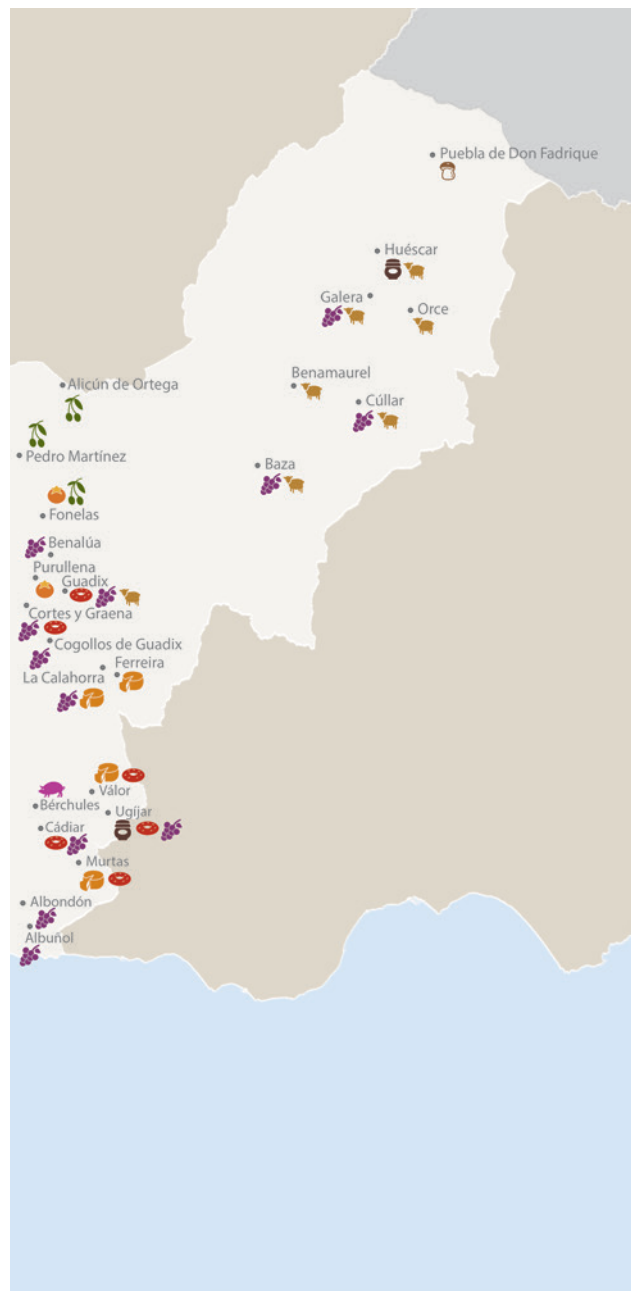
■ SECADERO DE JAMONES VALLEJO

Haza de la iglesia, s/n - Trevélez

Tel. 958 858 535

luisjorge@jamonesvallejo.com

www.jamonesvallejo.com



huelva

HUELVA

La **diversité** est la caractéristique prédominante de la cuisine de Huelva, une gastronomie à cheval entre la **mer** et la **sierra**, héritière des traditions culinaires de territoires frontaliers tels que l'Extremadura. La proximité du **Portugal**, avec qui il existe un échange culturel évident pour ce qui est des habitudes linguistiques, sociales et, en l'occurrence, gastronomiques, a également eu une influence notable sur la manière d'élaborer les plats, avec notamment des ingrédients et des épices de plats typiques portugais, comme la **morue** à la **portugaise**, le **riz aux châtaignes** (plat en vogue dans les années quarante grâce à l'arrivée au noir de châtaignes du pays voisin), le **gâteau aux crèmes** et une infinité de desserts dont l'ingrédient principal est l'**amande**.

De la **sierra**, signalons la célèbre industrie du porc ibérique qui trouve dans le jambon de Huelva son produit phare, reconnu par l'**appellation d'origine jambon de Huelva**. À ce mets s'ajoutent toute sorte de **charcuteries** que l'on peut déguster avec de délicieuses viandes fraîches : faux-filet, « presa », « secreto », « pluma »... sans oublier les **viandes de gibier**, les **fromages** de chèvre et les savoureux **champignons** de la Sierra de Aracena. Le tout accompagné de délicieux vins d'**appellation d'origine Condado de Huelva**, auquel appartient également le **vinigre** de la zone. Et pour le dessert, rien de tel que de savoureuses **fraises** cultivées dans le terroir et un verre de **liqueur** de cerises ou un **brandy** de la **Palma del Condado**.

À l'intérieur de la province, la **cuisine est saisonnière**, simple, naturelle et exquise, pleine de nuances et de saveurs ancestrales. Elle offre les meilleurs produits de l'élevage et de la cueillette sylvoicole, en plus de la **chasse au gros et petit gibier**. Ces produits permettent de préparer de délicieux **plats traditionnels**, comme le lapin et la perdrix en sauce, les **fèves « enzapatás »** et la **casserole d'agneau** (**VOIR RECETTES, PAGE 275**).

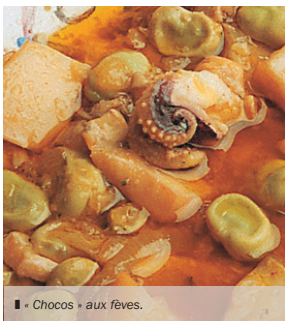
La mer constitue l'autre vaste garde-manger de la province. Elle fournit du poisson et des fruits de mer exquis et célèbres tels que la **crevette blanche d'Huelva** ou le **populaire « choco »**, qui ne saurait manquer sur la table. Les poissons se mangent généralement frits, grillés, rôtis ou en ragoût, les plus habituels étant le thon, la baudroie, le maigre et les sardines. Rien qu'à la halle aux marées d'Isla Cristina, on débarque environ 200 tonnes de gambas, ce qui représente 75 % des ventes de cette espèce dans le golf de Cádiz. Signalons les **entreprises de conserves d'Ayamonte** et d'**Isla Cristina**, des communes qui appartiennent aux indications géographiques protégées **Auxide** et **Maquereau d'Andalousie**.

■ CUISINE MARINE

Si les cuisses de qualité de la sierra sont réputées, les **poissons et fruits de mer** qui arrivent tous les jours aux ports d'Isla Cristina, de Huelva, d'El Rompido (Cartaya), d'Ayamonte, d'El Terron (Lepe) ou de Punta Umbría, ne sont pas en reste et sont les grandes vedettes de la cuisine de Huelva. Il est presque obligatoire d'attaquer ces **poissons**, qui proviennent des ports locaux, dans toute leur fraîcheur, notamment les **thons**, les **sardines**, les soles, les carrelets, les baudroies, les pagres et les maigres qui sont frits, hachés, grillés ou cuisinés dans des ragoûts marins. Il est incontournable de goûter



■ Pâtes aux olives de mer, gambas, palourdes et gambons.



■ Chocos aux fèves.



■ Crevette blanche de Huelva.

les sardines au poivre, la raie au paprika, le pagre « encebollado » et le thon à la tomate, des recettes qui marient à la perfection la saveur du poisson aux arômes des épices, savamment utilisées, et les qualités du potager voisin.

La côte de Huelva fournit des fruits de mer et des mollusques aussi exquis et réputés que les crevettes, coqueaux, palourdes, homards, langoustes, langoustines, olives de mer et la célèbre crevette blanche d'Huelva, unique de par sa couleur rosée lorsqu'elle est cuite et le blanc immaculé de ses pattes. Elle se caractérise par une texture douce, son arôme et sa saveur, en plus de sa polyvalence comme ingrédient pour la préparation de plats pour tous les goûts, du cocktail de gambas à la salade russe, en passant par les gambas grillées ou la recette la plus connue : la crevette blanche cuite, option qui met en avant ses propriétés culinaires avec un simple bouillon précis dans de l'eau salée.

Le « choco » est un autre signe distinctif de la gastronomie de Huelva. Avec cette seiche, qui donne son nom aux habitants de la capitale, connus sous le nom de « choqueros », les olives de mer susmentionnées et les fruits de mer, on prépare un riz dans son jus très proche de ses voisins portugais. Ce céphalopode aussi, le choco, est traditionnellement lié aux cuisines les plus humbles avec les fèves fraîches en saison. De nos jours, c'est un plat typique

La seiche de Huelva

Son importance dans la cuisine du terroir se reflète sur les cartes des bars et des restaurants de la province, qui nous présentent toujours une ou plusieurs façons de la consommer, comme le traditionnel ragoût de seiches aux fèves, où le coulis d'oignon, d'ail, de poivron et de tomate se mélange avec le goût caractéristique de ce céphalopode, les fèves et le riz. Au Marché de Huelva également, on retrouve plusieurs points de vente de poisson qui vendent uniquement de la seiche et un point de vente où l'on vous prépare les boulettes de seiches à la demande avec votre recette et, soit on vous les roule, soit vous emportez la pâte à la maison pour les rouler ensuite.



■ Musée du jambon à Aracena.

et inégalable de la carte de Huelva, avec le « choco » frit et les boulettes de « choco ».

L'importante industrie de la conserve de la côte de Huelva, surtout dans des communes comme Isla Cristina et Ayamonte, explique pourquoi les excellentes conserves de thon, d'auxide ou de maquereau, les œufs séchés ou les salaisons de sardines pressées sont des plats habituels des gens du pays. Isla Cristina et Barbate (Cádiz) sont les plus grands producteurs andalous de « mojama » de thon.

LE JAMBON DE HUELVA

À l'intérieur de la province d'Huelva, dans la Sierra de Aracena, vous trouverez l'un des produits les plus internationaux de la gastronomie espagnole, le jambon ibérique de bellota, qui, en raison de sa qualité, possède l'appellation d'origine jambon de Huelva. Les vastes étendues de dehesas sont les pâturages où est élevé le porc ibérique, autour duquel a surgi une industrie de la viande qui est devenue l'emblème et le moyen de subsistance économique des villages de la sierra. À signaler le village d'Aracena, qui possède un musée du Jambon (VOIR QUE VISITER, PAGE 165), et Jabugo, considérée comme la capitale du jambon et des charcuteries dérivées du porc ibérique, avec ses nombreux abattoirs, séchoirs et usines de charcuterie. À Cumbres Mayores, pendant le pont de décembre, on peut déguster la ration de jambon ibérique la plus grande du monde (composée de 22 « patas negras ») au cours du festival gastronomique « Saborea Cumbres Mayores ».

Les multiples possibilités culinaires qu'offre cet animal ne sauraient passer inaperçues. Les produits dérivés du porc ibérique comme le filet, le faux-filet, le « secreto », la « presa de paletilla », les « castañetas », le rôti, les côtes, le jambon de bellota, le filet de porc séché et la coppa donnent de délicieux tapas, entremets et plats principaux associés à d'autres produits typiques de la gastronomie locale : les « migas » en automne et en hiver, surtout les jours de



■ Le jambon ibérique de bellota est présent dans une grande partie de la gastronomie de la province.



■ Les champignons constituent un élément très important de la cuisine de Huelva.



■ La combinaison de légumes, viandes, champignons et légumineuses donne lieu à de grands ragoûts traditionnels. Photo : Casserole - mostrencá lechal.

pluie, les œufs brouillés aux asperges sauvages, la ratatouille de la sierra et le gazpacho d'hiver. Ce sont des recettes essentielles pour comprendre une cuisine simple, sans prétention, où la saveur et la fraîcheur des produits priment sur la sophistication.

Les cuisiniers espagnols qui ouvrirent la voie, il y a des décennies, vers la cuisine d'avant-garde et d'auteur, comme Ferrán Adriá, Juan Mari Arzak, Joan Roca, Carmen Ruscalleda, Martín Berasategui, entre autres, misèrent sur l'utilisation du jambon de Huelva dans l'élaboration de plats, en offrant une vision beaucoup plus actuelle de sa consommation. À l'heure actuelle, c'est le conseil régulateur de l'appellation d'origine jambon de Huelva qui est chargé de veiller à la promotion de ce produit phare. Il organise des activités visant à plonger le visiteur dans la culture et l'apprentissage du jambon. Il propose des options comme les journées de formation au monde du jambon, le rituel de la coupe, la dégustation sensorielle ou organoleptique ; une expérience qui peut être enrichie avec la visite d'une dehesa et d'une cave ou avec un repas dans un restaurant, avec un hébergement dans un environnement rural de charme et la visite d'une musée. Pour plus d'informations, veuillez contacter le conseil régulateur (VOIR INFOS PRATIQUES, PAGE 296). Nous conseillons également de faire la

route du Jabugo (VOIR ROUTES GASTRONOMIQUES, PAGE 234) , une initiative touristique gastronomique qui permet au visiteur de découvrir le monde du porc ibérique, de son habitat naturel (la dehesa) à sa dégustation à table, en passant par le séchage des jambons et des charcuteries dans les caves et les séchoirs.

■ CHAMPIGNONS ET SIERRA

Au bijou de la gastronomie de la sierra qu'est le jambon ibérique viennent s'ajouter des soupes et ragoûts préparés avec les meilleurs ingrédients et beaucoup de patience, dans des recettes qui contiennent toute la saveur de l'essence de vie de ses habitants. La combinaison de légumes, de viandes de gibier, d'agneau, de champignons et de légumineuses donne de grands plats traditionnels comme les soupes « de peso », le bouillon des abattages, les « piñonates », les « migas », la soupe « de descorchadores », la brioche de pommes de terre, le ragoût de la sierra, l'ail « gañán » et le populaire potage aux pois chiches d'Escacena del Campo. Ce pois chiche, qui possède une indication géographique protégée, se cultive dans un type de terre connu dans la région comme « boues », qui, ajouté à l'influence marine du littoral proche et au Coto de Doñana, lui confèrent une tendresse, une onctuosité et une finesse qui le rendent unique.

Les champignons constituent un élément d'une extraordinaire importance dans la cuisine de Huelva. La Sierra de Aracena y Picos de Aroche est l'une des provinces les plus riches au monde en ce qui concerne les variétés et la quantité de champignons qui poussent partout dans le parc naturel. Les premières pluies automnales, accompagnées d'un climat tempéré, d'un sol argileux et d'un habitat idéal formé par des forêts méditerranéennes de chênes, de chênes-lièges et de chênes rouvres, ont pour résultat la prolifération de plus de 500 espèces différentes qui tapissent cet espace naturel. Leur cueillette est devenue une attraction touristique.

Dans la Sierra, il est possible de trouver des champignons à n'importe quelle époque de l'année, bien que les variétés les plus appréciées poussent en automne, quand la pluie rafraîchit la terre. Les amanites des césars, lactaires, cèpes et lépiotes poussent après les pluies automnales et on les retrouve dans les plats locaux sous la forme de ragoûts, de rôtis, de brouillades, de grillades, de



Fromages de la sierra

L'essor récent de l'industrie artisanale du fromage de chèvre sous toutes ses formes (frais, affiné, dans de l'huile...) a permis qu'un produit aussi traditionnel récupère son prestige mérité et soit de plus en plus présent dans la gastronomie locale. Le visiteur peut découvrir la fromagerie Monte Robledo d'Aracena et participer à son atelier de fromages, où on lui apprendra à élaborer un fromage de chèvre de façon entièrement artisanale (VOIR QUE VISITER, PAGE 168).



fritures, de **croquettes** et même dans des **liqueurs**. Le champignon vedette de la zone de l'**Andévalo** de Huelva, située entre la sierra et la côte, est la **truffe blanche**, aussi connue sous le nom de « turma » ou « patata de tierra », une espèce très rare que, de plus, on ne peut pas cultiver et qui ne se conserve que quelques jours. La localité de Huelva d'**El Almendro** rend hommage chaque année à la truffe lors de sa **Foire gastronomique d'El Andévalo**, dégustations comprises.

C'est uniquement dans la sierra de Huelva, de Sevilla et au sud de l'Extremadura que l'on peut trouver des **amanites compactes**, un champignon dont la rareté et la popularité auprès des gourmets en font un produit cher sur les marchés. On peut le préparer de diverses manières : à la plancha, en brouillade, haché, dans des potages, des omelettes, des **croquettes** et même dans des chaussons. Dans la localité de **Paymogo**, on célèbre traditionnellement le troisième week-end de mars, la **Foire gastronomique transfrontalière de l'amanite compacte**.

■ VINS DU CONDADO DE HUELVA

Dans le **Condado de Huelva**, zone vitivinicole située au sud-est de la province dont le nom historique fut Condado de Niebla, on produit des **vins fruités et jeunes**, qui viennent s'ajouter à l'offre traditionnelle dominée par les vins avec plus de corps, fins, **parfumés et capiteux**, en plus de **vinaigres** et d'un produit d'une grande singularité comme le **vin à l'orange**. Ils ont tous été reconnus pour leur qualité avec leur propre **appellation d'origine**: « Condado de Huelva », « Vin orange du Condado de Huelva » et « Vinaigre du Condado de Huelva ».

La couleur brune de son **sol ondulé**, sableux, pas trop calcaire, et le **climat** méditerranéen avec une influence atlantique, des hivers doux et de longs étés, en plus de nombreuses heures de soleil annuelles, font de ce terroir une **vigne de qualité** où l'on produit des **vins** qui attirent l'attention de par leur **qualité et diversité**, difficiles à trouver dans d'autres latitudes. Aux vins blancs jeunes, les bijoux de la production, viennent s'ajouter les vins **généreux**, avec un vieillissement minimal de trois ans, les vins pâles et anciens étant leurs ambassadeurs les plus remarquables. On trouve également des vins doux et des liqueurs, sans oublier les **vins rouges**, les moins connus. Le **vin orange du Condado de Huelva**, quant à lui, se distingue par sa singularité. C'est la première AOP de vin aromatisé existante en Espagne.

Dans la localité de **Bollullos Par del Condado** se trouvent le centre d'interprétation du vin du Condado de Huelva et la maison du vin (**VOIR**



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



■ Les caractéristiques du sol, en plus du climat méditerranéen à l'influence atlantique, font de ce terroir une vigne de qualité où l'on produit des vins qui attirent l'attention de par leur qualité et leur diversité.

Vins de la découverte

Les vins du Condado de Huelva étaient connus sous le nom de Vins de la découverte de l'Amérique, car ils prirent part à l'aventure de Christophe Colomb lors de son voyage au Nouveau Monde. La première expédition de vins importée en Amérique, en 1502, provenait de la commune de Villalba del Alcor. À cette époque, les ports fluviaux de Palos et de Moguer, d'où partaient les vins les plus demandés vers l'Angleterre et les Pays-Bas, étaient particulièrement importants.

QUE VISITER, PAGE 165), une institution dépendante du conseil régulateur des appellations d'origine Condado de Huelva, Vinaigre du Condado de Huelva et Vin orange du Condado de Huelva, qui propose des **visites guidées et des dégustations**. Ce ne sont que deux des attraits de la **route du vin du Condado de Huelva**, (**VOIR ROUTES GASTRONOMIQUES, PAGE 251**) un itinéraire au sein du territoire de Huelva que couvre l'appellation d'origine Condado de Huelva, qui nous mènera à la découverte de son patrimoine historique et monumental, de ses fêtes, de ses plages, de ses espaces naturels comme Doñana, le monde du cheval et les grandes caves du Condado.

■ FRAISE DE HUELVA

Le triangle magique des produits de Huelva se compose des **fraises**, du jambon et des crevettes. Le secteur des fraises de Huelva produit **94 % des fraises espagnoles**, Huelva étant la plus **grande productrice européenne**. À noter que, ces dernières années, les entreprises du secteur ont diversifié leur production avec d'autres baies, la **framboise** plus concrètement, déjà consolidée sur le territoire, et les **mûres et les myrtilles** qui croissent petit à petit et obtiennent une importance incontestable dans la région.

La zone de production où se concentrent les entreprises du secteur se caractérise par l'influence de l'océan Atlantique, ce qui



fournit à la province de Huelva des **caractéristiques climatiques exceptionnelles** (avec 248 heures de soleil mensuelles au printemps et une oscillation thermique minimale entre le jour et la nuit), ce qui, d'année en année, permet aux fraises d'être les **premières fraises européennes** à apparaître sur les marchés encore hivernaux.

Les routes de la province se frayent un chemin autour des cultures depuis Almonte jusqu'à Ayamonte, à la frontière avec le Portugal, et les emprunter est une invitation constante à s'arrêter et à acheter un caisson des célèbres fraises de Huelva. Il fut une époque où elles étaient connues sous le nom de « fresones ». Le nom n'avait d'autre but que de les différencier des fraises de Valence, plus similaires à des baies en raison de leur petite taille. D'une manière ou d'une autre, quel que soit son nom, ce fruit est une source naturelle de vitamine C et d'antioxydants. C'est l'aliment idéal pour compléter le régime méditerranéen, hautement préconisé, avec des fruits, que ce soit avec des fraises fraîchement cueillies, en confiture, dans des tartes, avec du sucre, de la glace, du yaourt ou du lait concentré.

La commune de Moguer (province de Huelva), pionnière dans la culture de la fraise, s'est dotée d'une marque commerciale afin de se frayer un chemin sur le marché national et international : « **Fresón de Moguer** ». Et à Palos de la Frontera, on trouve la **plus grande production de fraises du monde** : **Fresón de Palos**. Il s'agit d'une entreprise qui représente l'union de **plus de 150 associés** et emploie, de saison en saison, plus de cinq mille personnes. Le fruit de **Fresón de Palos** se caractérise par sa **grande taille** et une **couleur rouge naturelle**, en plus de sa **douceur** et de sa **consistance**. Une belle apparence qui correspond à une **saveur intense** et à un arôme qui rappelle le printemps.

LIQUEURS ET DESSERTS

En matière de pâtisserie, les confiseries frites et au miel sont, sans aucun doute, absolument exquises. On les trouve dans presque toute la province de Huelva, tout particulièrement dans les endroits riches en

miel, comme El Andévalo et la Sierra, où la variété de fleurs contribue au développement de nombreuses **variétés de miels**, comme celui au **romarin** et à la **lavande**. Il permet d'élaborer une infinité de recettes traditionnelles comme les « gañotes » (**VOIR RECETTES, PAGE 283**), les « hojuelas », les « gordillos » ou « pestiños » (**VOIR RECETTES, PAGE 285**), et les roses ou « coscaranes ».

On ne peut pas non plus omettre les pâtisseries à base d'**amande**, dont la culture fut autrefois fort répandue sur ces terres. Comme la « **coca isleña** », clairement originaire de Mallorca, réalisée avec des amandes, des œufs et des cheveux d'ange, que l'on savoure pendant la semaine sainte, la **tarte royale** de Cartaya ou de Bollullos, ou les « **alfajores** », élaborés avec du miel, du pain grillé et moulu, de la farine, des amandes moulues, de la cannelle et du citron. Les **fraises** que l'on cultive tout au long du littoral de Huelva, seules ou en confitures, comme les « **dulces de membrillo de Moguer** », sont un excellent dessert.

Dans la zone du **Condado de Huelva**, on peut trouver les fameux **brandys de La Palma**, au **prestige international** reconnu, les plus anciens et ceux de plus grande tradition en Espagne que l'on peut découvrir dans de nombreuses caves de la région. À noter également les **eaux-de-vie**, les anisettes fortement alcoolisées, excellentes pour la digestion après un bon repas. Dans ce domaine, les **liqueurs de cerises**, moins alcoolisées et avec une saveur excellente, sortent du lot. Ces liqueurs sont élaborées dans la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, à Cuenca Minera et à El Condado.



■ La « poleá » est un dessert traditionnel très populaire dans les provinces de Sevilla, Cádiz et Huelva. Ce dessert, très bon marché et énergétique, vit le jour pendant les années difficiles, et c'est une dérivée des célèbres bouillies sucrées.



■ Dulce de membrillo.



CAVEX ET PRESOIERS OUVERTS AUX VISITES (APPARTENANT À LA ROUTE DU VIN DU CONDADO DE HUELVA)

■ ALMONTE

■ **BODEGAS VIRGEN DEL ROCÍO, S.C.A.**
Avda. de Cabezudos, s/n
Tel. 959 406 146
administracion@raigal.com
prens@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
bodegasjuncascondadoandaluz@
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 Bollullos, s/n.
Tel. 959 421 181
santaagueda.sca@hotmail.com



DEHESAS (APPARTENANT À LA ROUTE DU JABUGO)

■ FINCA MONTEFRÍO

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

Une ferme familiale biologique où vous pourrez participer aux activités d'éco-agrotourisme liées à ses tâches agricoles et d'élevage quotidiennes et vous promener dans la dehesa — pâturages où est élevé le porc ibérique de pure race — pour connaître le processus artisanal de l'élaboration du jambon ibérique pur de bellota biologique.



MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION

■ MUSEO DEL JAMÓN DE ARACENA

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

Au fil de ses sept salles, le visiteur découvrira petit à petit le grand protagoniste, le porc. Il découvrira le processus d'élevage, sa vie dans la dehesa, son alimentation, l'abattage traditionnel et industriel, le processus de séchage et l'élaboration, ainsi que le processus de maturation dans la cave. Tout cela de façon agréable et didactique par le biais de moyens audiovisuels : des panneaux et des projections accompagnent les explications du guide pour étayer les informations et éclaircir les doutes éventuels. Il accueille l'exposition Jambons du monde. Il se compose également d'un point d'information mycologique (PIM) où les visiteurs pourront découvrir de manière didactique le monde intéressant des champignons.

■ CASA DEL VINO DEL CONDADO DE HUELVA

Avda. 28 de Febrero, s/n - Bollullos Par del Condado. Tel. 959 410 800
C'est une institution dépendante du conseil régulateur des dénominations d'origine Condado de Huelva et Vinaigre du Condado de Huelva. C'est un point de passage obligé pour obtenir des informations sur les caves ainsi que pour connaître leur fonctionnement et les caractéristiques des crus de Huelva. Le personnel de la Casa del Vino propose des visites guidées de ses installations où, en plus de découvrir le processus d'élaboration des vins et vinaigres du Condado, on peut réaliser des dégustations et obtenir plus d'informations sur la culture vitivinicole et son imbrication avec le territoire.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL VINO


Calle San José, 2 - Bollullos Par del Condado. Tel. 959 413 875
Un espace spectaculaire qui nous explique le vin dans son environnement, en détaillant chacune des ressources liées aux crus de Huelva. Un espace sensitif, interactif et doté de son et de projections dynamiques et envoûtantes.





FROMAGERIES

■ QUESERÍA MONTE ROBLEDO

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



SALINES

■ FLOR DE SAL SALINAS BIOMARIS


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

Visites guidées et dégustation de sel dans l'unique saline artisanale d'Andalousie qui produit l'authentique « Fleur de sel ». Découvrez l'histoire et les méthodes d'élaboration de cette exploitation biologique dont l'activité économique alterne avec la préservation des ressources naturelles. Elle a réussi à produire du sel liquide, en plus d'un produit également artisanal, un sel sain pour le cœur ou avec des arômes de poivre ou d'oignon qui est déjà exporté dans divers marchés européens, comme l'Allemagne ou l'Italie.




SÉCHOIRS DE JAMBONS OUVERTS AUX VISITES (APPARTENANT À LA ROUTE DU JABUGO)


■ SELECCIÓN DE JABUGO, S.L.

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

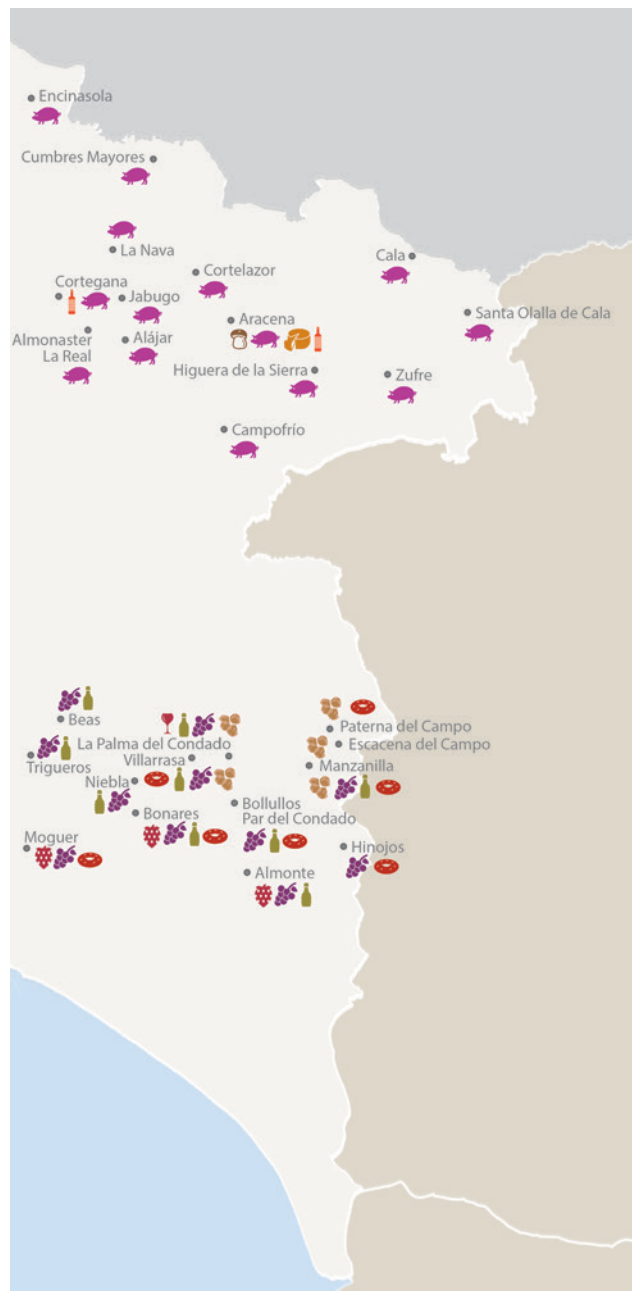
■ JAMONES ÉRIZ JABUGO

Calle Pablo Bejarano, 43 - Cortezconcepción
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 gastronomie de Jaén a su allier l'héritage romain (vins, céréales et oliviers) à l'héritage andalou, en créant des pâtisseries et en puisant dans les influences des cuisines limitrophes telles que la cuisine de **Castilla la Mancha** ou de la province de **Granada**, mariant **produits du potager**, tels que la célèbre aubergine d'Andújar et la courge, et **viandes** de volaille, de cerf, de sanglier et de porc élevé dans la sierra. Ce mariage est complété par les **herbes aromatiques** et l'indispensable **huile d'olive** vierge extra qui possède trois **appellations d'origine** dans la province : « Sierra de Segura », « Sierra de Cazorla » et « Sierra Mágina ».

Avec ces produits de qualité, on prépare des **salades** et des **gazpachos**, comme la « alboronía », l'« ajilimojili » ou la « pipirrana » (**VOIR RECETTES, PAGE 268**), des **conserves à l'huile** (filet de porc et charcuteries comme le boudin de Jaén) et des **potages et ragoûts de légumes et de farine** populaires comme les pois chiches « mareaos », le potage de bettes et d'épinards, les « andrajos » (**VOIR RECETTES, PAGE 278**), la « gachamíga » et l'« ajoharina ». Les poissons utilisés comme ingrédients de la cuisine de Jaén proviennent de l'intérieur des terres et sont donc des **escabèches** ou des **salaisons**, notamment la morue que l'on retrouve dans des recettes comme la morue à la façon de Baeza (élaborée avec des pignons, des petits pois et des poivrons « morrones » et le « rin-ran ». Dans les rivières et lacs de la province, on peut trouver des **truites** et des **crabes**.

Une façon de profiter de la cuisine de Jaén est, entre autres, de déguster des **tapas** dans les bars. Les tapas gratuites (comme dans toute la province) des tavernes de **Linares** sont particulièrement réputées, à juste titre. Vous pouvez les accompagner d'un bon **vin de pays** (IGP Bailén, Sierra Sur de Jaén et Torreperogil) ou d'une bière artisanale. Et pour terminer le repas, rien de mieux qu'une **confiserie conventuelle** ou l'un des excellents **fruits** cultivés dans la province, des melons de Grañena aux cerises de Castillo de Locubín, en passant par les pêches d'Alcaudete.

■ L'OR LIQUIDE DE JAÉN

Jaén produit près d'un tiers de la **production mondiale d'huile d'olive**. Les cultures, présentes sur tout le territoire de Jaén, avec **plus de 60 millions d'oliviers**, forment un paysage singulier d'une beauté spectaculaire, avec quelques **fermes**, réhabilitées et converties en gîte rural, et des **moulins à huile** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 178**), des bâtiments à l'architecture spécifique destinés à la conversion des olives en huile. De nos jours, ces endroits **se visitent** et permettent de découvrir tout le processus de production, certains laissent même le visiteur élaborer sa propre huile.

Le prestige de ses huiles à l'**appellation d'origine** est reconnu. Elles sont produites dans les oliveraies de montagnes de « Sierra de Segura », « Sierra de Cazorla » et « Sierra Mágina », et élaborées principalement avec la **variété picual** (à 95 %). Son odeur est souvent définie comme fruitée et fraîche, tandis que dans sa saveur domine un goût intense d'olive, avec de légères touches de piquant et d'amertume qui la rendent unique. Afin de mettre en avant et de



■ Dégustation d'huile, conseil régulateur de l'appellation d'origine Sierra Mágina. Bedmar, Jaén.



■ Maison de l'huile, Baeza.



■ Moulin à huile, Sabiote.



■ Légumes grillés.



■ Épinards de Jaén.

promouvoir la qualité de ces huiles, la Diputación de Jaén convoque tous les ans un concours de dégustation pour les premiers crus de chaque récolte afin de choisir les meilleurs jus d'olive de la province qui seront ensuite promus sous la marque « Jaén Selección », un gage de qualité.

L'huile d'olive vierge extra produite dans les parcs naturels de Jaén est l'ingrédient irremplaçable d'une **cuisine locale savoureuse et naturelle**, qui se manifeste au travers de nombreux plats élaborés avec les légumes de ses potagers, avec les viandes de gibier nommées ici « de montagne », et avec les poissons des rivières de montagne. Une sage combinaison de **pain et d'huile vierge** du terroir sont présents dans les petits-déjeuners, les déjeuners champêtres, les goûters et les dîners, toujours accompagnés, selon l'occasion, de raifort, d'olives, de fèves crues, de miettes de morue, de tomate, de concombre, de sucre, de chocolat ou de miel. Dans la province de Jaén, cette fusion a donné le produit phare « hoyo » : un morceau de pain duquel on enlève la mie que l'on trempe dans de l'huile avant de la remettre dans la croûte, avec de la tomate et même du cacao.

Si l'on visite Úbeda, il est indispensable de goûter les « ochíos », des petits pains à l'huile d'olive et au paprika qui leur confère une saveur particulière. On les trouve dans toutes les boulangeries, de la taille d'une tourte, de petits pains ronds ou de baguettes et bâtonnet craquants, salés et sucrés. Ils attirent l'attention avec leur couleur rougâtre, se **mangent à toute heure de la journée**, du petit-déjeuner où on les déguste avec un filet d'huile d'olive, au repas et au dîner où ils remplacent le pain habituel, en passant par l'apéritif ou le goûter, avec de la charcuterie ou d'autres ingrédients qui en font un sandwich énergétique. À Úbeda, pendant la fête de la Vierge de Guadalupe, on les accompagne de fèves.

Jaén, premier producteur mondial d'huile d'olive, offre au visiteur le meilleur endroit pour pratiquer l'**oléotourisme**, à travers une offre variée (www.oleoturjaen.es) liée à l'olivier et à l'huile : moulins à huile, gîtes ruraux, fermes, fêtes, dégustations d'huile, restaurants spécialisés, spas et stations balnéaires avec des traitements à l'olive... À noter également les musées (**VOIR QUE VISITER, PAGE 180**), comme le **Musée de la culture de l'olivier de Baeza** ou **Terra Oleum. Musée actif de l'huile d'olive et de la durabilité** (Mengibar) et des

centres d'interprétation (**VOIR QUE VISITER, PAGE 180**), comme celui de l'Oliveraie biologique de Génave ou de l'Oliveraie et huile d'Úbeda, auxquels viennent s'ajouter les neuf centres du Réseau régional de moulins à huile oléo-touristiques de la Sierra Sur de Jaén. Le visiteur pourra découvrir sur place le processus de production d'huile, allant de la culture de l'olivier à l'extraction d'huile et son emballage au moulin, en passant par la cueillette des olives dans les champs.

À titre de curiosité, soulignons qu'il existe à Jaén le **Très illustre et noble ordre des chevaliers de la cuillère en bois**, dont les origines remontent au XVIII^e siècle et qui récompense annuellement les personnalités et institutions s'étant le plus distinguées en défendant la concorde entre les villages et en proclamant les valeurs de la culture méditerranéenne de l'olivier.

■ LE VERGER DE JAÉN

Les **légumes** sont présents pratiquement dans tous les plats qui sortent des fourneaux de la province, parfois seuls, parfois en simple accompagnement ou garnition. Pendant l'été, ce sont les ingrédients de base de **salades et gazpachos** aussi divers et populaires que « l'ajilimójili », le « rin-ran », le petit gazpacho d'asperges vertes, « l'ajoblanco » (servi avec des raisons secs) et la « pipirrana » (**VOIR RECETTES, PAGE 268**). Mais on les retrouve également toute l'année dans de savoureuses recettes comme les épinards à la façon de Jaén (**VOIR RECETTES, PAGE 267**) et l'« alboronía » d'aubergine (similaire à la ratatouille de Castilla y Mancha).

Le « rin-ran » est l'une des nombreuses recettes de la Sierra élaborée à partir des produits des vergers locaux, enrichie du traditionnel poisson des terres : la **salaison de morue**. Ce poisson est fortement enraciné dans la province, surtout dans les zones de montagne où l'on ne pouvait se fournir qu'en salaison de poisson en raison de l'isolement de ces régions. La **morue « encebollada »**, avec des arômes de thym, est un classique de la cuisine de Jaén, tout comme l'« ajoharina », la morue au jaune d'œuf, ou la très célèbre morue de Baeza, un plat que l'on prépare avec de la morue farinée et des oignons et des tomates frites, ainsi que des pignons, du poivron « morrón » et des petits pois.



■ Rin-ran

L'**aubergine** est l'un des produits phare d'**Andújar**. C'est un légume qui pousse en abondance dans les vergers fertiles aux abords du Guadalquivir qui traverse la ville et que l'on retrouve dans des plats aussi typiques que les aubergines au vinaigre, frites (en rondelles ou en allumettes) et accompagnées de miel ou de salmorejo, rôties, converties en crèmes et autres créations plus sophistiquées de la nouvelle cuisine. Tradition et modernité pour une culture gastronomique locale qui se donne rendez-vous tous les ans en septembre ou en octobre lors des **Journées gastronomiques de l'aubergine**. Les **asperges**, les **poivrons « piquillo »**, les **artichauts** et les **fèves tendres**, en plus d'être des ingrédients habituels de la cuisine traditionnelle de Jaén, se convertissent en de magnifiques conserves conditionnées dans la localité de Bedmar, avec un volume de production surprenant, comparable à celui de Navarre.

Quant aux **fruits**, cette terre possède une richesse exceptionnelle avec des produits réputés. C'est le cas des **melons de Grañena**, des **grenades de Jimena**, des **prunes d'Úbeda**, des **figues de Quesada**, des **poires de Jandulilla** et des **cerises de Castillo de Locubín y Torres**. Certaines préparations à base de fruits reflètent l'influence de Castilla la Mancha dans la cuisine locale, comme les curieuses « migas » de pain avec du melon d'Espelúy. **Alcaudete** est célèbre pour ses pêches et ses « orejones », des pêches dénoyautées, coupées en morceaux et séchées au soleil, qui sont utilisées pour les traditionnelles compotes et potages de prunes et « orejones » ou pour donner du goût aux punchs de vin. Tous les fruits sans exception « s'infiltrent » dans l'élaboration de la « cuerva », une boisson à base de vin et de citron, similaire à la sangria.

Les oliviers centenaires de Martos

À **Martos**, la première commune productrice d'huile d'olive du monde, on trouve les **Oliviers centenaires**, situés dans le Llano de Motril. Selon la tradition orale, ils ont plus de 500 ans. Cette enclave est située à un peu moins de 1 km de l'agglomération, près de la route qui relie Martos à Santiago de Calatrava. Elle s'étend sur 84 ha, avec plus de cinq mille arbres, certains d'entre eux de véritables sculptures vivantes. C'est une oliveraie complètement productive et on peut la visiter en contactant la mairie de la localité.

■ CUISINE DE LA SIERRA

Les recettes de la sierra sont **abondantes et consistantes**, avec des viandes, des poissons, des potages et des produits dérivés de l'abattage traditionnel du porc, accompagnés de légumes, de farines et de produits dérivés. C'est avec l'excellente **huile d'olive** vierge du terroir et ses nombreuses **plantes aromatiques** que l'on cuisine l'**agneau de la Sierra de Segura (VOIR RECETTES, PAGE 275)**, l'un des trésors culinaires andalous. Environ quarante communes de Jaén font partie de l'**indication géographique protégée** qui reconnaît la qualité de cette viande, généralement préparée au four.

Dans ces terres, le mot « ajo » ne fait pas toujours référence à l'ail, mais signifie également aliment broyé ou haché. Il apparaît donc dans le nom d'une multitude de plats traditionnels de la zone, comme « l'ajoharina », « l'ajoatao », « l'ajohachero », « l'ajomulero », « l'ajo de bacalao », ou le très populaire « ajopringue » qui se prépare pendant les abattages et qui combine savamment les deux graisses de notre régime alimentaire : celle du foie de porc et celle de l'huile d'olive.

L'échine en pot (**VOIR RECETTES, PAGE 277**), représente le mode de vie et la cuisine traditionnelle de la sierra, où la viande était uniquement présente au menu par le biais de la chasse et des produits de l'abattage du porc, convertis en charcuterie ou cuisinés et conditionnés dans des « orzas » (récipient en céramique de grande taille) plongés dans l'huile. En attendant leur consommation, les pots et les charcuteries se conservent dans des garde-manger à l'endroit le plus ombragé de la ferme ou de la maison du village. Parmi la **charcuterie**, certains produits se distinguent par leur singularité, comme le **boudin de Jaén**, le boudin blanc, le « relleno de Carnaval » et le « picadillo ». Parmi les plats de volaille, la **perdrix** et la **caille** sont les grandes vedettes, avec la salade de perdrix de Baeza, la perdrix en escabèche et ses **pâtés** au prestige reconnu.



■ Échine en pot.



■ Truite au jambon serrano

S'il y a un fromage représentatif de la province de Jaén, c'est le **fromage de chèvre**, dont le processus de production artisanal est présenté par l'entreprise **Quesos Sierra Sur** d'Alcalá de Real (**VOIR QUE VISITER, PAGE 181**) lors de ses visites guidées. On trouve d'autres fromageries importantes dans les localités de Pozo Alcón, Frailes et Valdepeñas de Jaén.

Dans ces sierras, il est de coutume de manger les **truites** des rivières locales le jour même de la pêche, mais, lorsque celle-ci est abondante, l'**escabèche** est une solution pour conserver le poisson pendant une courte période de temps, seulement quelques jours. Les établissements proposent fréquemment des truites issues de la pisciculture (variété arc-en-ciel) qui ressemblent à celles capturées dans les rivières, la truite commune autochtone.

La **pertinence mycologique** du parc naturel Sierra de Cazorla, Segura et las Villas est mise en valeur au **Point d'information mycologique du centre d'interprétation El Sequero**, à Siles. De plus, ce village organise tous les automnes des journées mycologiques auxquelles participent des amateurs de toute l'Espagne. D'autres communes de Jaén où il est possible de trouver des espèces de champignons comme les **lactaires**, les **pleurotes** ou **gîrboulots** sont **Santiago Pontones** et **Segura de la Sierra** ; dans le Condado, **Santisteban del Puerto** et à **Sierra Mágina**.

■ RAGOÛTS ET POTAGES

Du côté de la cuisine plus traditionnelle, il convient de citer les ragoûts, **pot-au-feu** et **potages** élaborés avec des légumes et de la farine de blé ou de maïs, que l'on déguste dans toutes les régions de la province sans exception. La **gastronomie céréalière** de Jaén trouve son origine dans les plats que l'on préparait à la campagne presque sans ingrédients afin de reprendre des forces pendant les longues journées de travail. Des plats simples, mais pleins d'imagination qui admettaient tous les accompagnements que l'on trouvait dans le garde-manger selon l'époque de l'année. Cela a donné des plats comme la « gachamiga », les « guñapos » et les « andrajos » (**VOIR RECETTES, PAGE 278**).

Desserts de Jaén

Les pâtisseries de Jaén, avec une nette influence andalouse, se composent de desserts aussi populaires que les « gachas dulces », les « papajotes » (une masse frite avec du sucre et de la cannelle), les pâtes feuilletées de **Guarromán** ou les « virolos » de Baeza (**VOIR RECETTES, PAGE 286**). Citons également les délices élaborés par les religieux des convents de la province, notamment les célèbres « Yemas de Santa Úrsula » dans la capitale et la « costrada » des mères trinitaires de Martos.



■ « Andrajos » au lièvre.



■ « Andrajos » à la morue.

Les « andrajos » sont le plat à base de farine le plus typique et répandu de la province. Tous les villages de Jaén cuisinent ce plat, bien que le nom varie d'un lieu à l'autre. Ainsi, on peut l'appeler « andrajos », tagliatelles ou « tortas-gachas ». Il est élaboré avec du lièvre ou de la morue, des légumes frais et des pâtes faites maison.

Les **légumineuses** font partie des **pot-au-feu**, les plus célèbres étant les **potages de pois chiches aux bettes et aux épinards**, le potage de fèves, les haricots à la perdrix, le potage de fèves sèches aux aubergines, le potage carmélite et le potage conventuel d'Úbeda, parmi bien d'autres. Un plat très caractéristique est celui des pois chiches « **mareaos** » ou « **morrococo** », que l'on élabore avec les restes de pois chiches du pot-au-feu ou du ragoût. C'est là un exemple évident de la manière rurale de tirer profit des restes du déjeuner pour le dîner.



Vins et liqueurs

Jaén produit des vins de pays à l'**Indication géographique protégée** (« **Bailén** », « **Sierra Sur de Jaén** » et « **Torreperogil** »). Ces crus, rouges, rosés et blancs, ont atteint un grand prestige dans les communes de Bailén, Frailes, Alcalá et Torreperogil. Parmi les liqueurs du pays, citons le « **resolí** », une liqueur maison traditionnelle avec une saveur intense de café et une touche épicée, idéale pour accompagner une friandise, surtout lors de la semaine sainte et Noël, bien que l'on puisse la déguster à tout moment de l'année. La tradition veut que l'on élabore du « **resolí** » et qu'on le partage avec la famille ou les amis.



MOULINS À HUILE ET ENTREPRISES D'HUILE

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

OLEICOLA 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  

UNIOLIVA

Avda. 28 de Febrero, s/n
Tel. 953 756 840
almazara@unioliva.es
www.unioliva.com

VILLACARRILLO

COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR

Ctra. de Mogon, km 1,2
Tel. 953 440 058
info@cooperativadelpilar.com
www.cooperativadelpilar.com

VILLANUEVA DE LA REINA

ORO BAILÉN

Ctra. Plomeros (Casa del Agua)
Tel. 953 548 038
info@orobailen.com
www.orobailen.com 



FERMES OLÉICOLES

(OUVERTES AUX VISITES ET AVEC DES ACTIVITÉS AGROTURISTIQUES)

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



ENTREPRISES BRASSICOLES

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  



MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION

■ 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

Avec plus de 4 000 m², c'est le plus grand musée de l'huile d'Espagne. Vous pourrez y découvrir l'olivier depuis l'Antiquité, profiter des oliviers de tout le bassin méditerranéen dans son jardin de variétés et observer le fonctionnement des anciens systèmes d'élaboration de l'huile d'olive. Vous verrez également comment se faisait la cueillette, la « butifuera », le travail avec le sparte appliqué à l'olivieraie, la cuisine à l'huile d'olive, les qualités de l'huile et son utilisation pour une infinité de produits cosmétiques... Sa cave, connue comme « la cathédrale de l'huile » et construite en 1848 est particulièrement remarquable. On y réalise des dégustations d'huiles pour les groupes et des ateliers de cueillette traditionnelle d'olives.

■ MUSEO ALMAZARA HISTÓRICA LA ALMEDINA DE CAZORLA

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

Il se trouve dans un ancien palais seigneurial, propriété du marquis de la Foronda. Le roi Alphonse XIII l'utilisait comme résidence quand il se rendait à la Sierra de Cazorla pour profiter de la brame du cerf. La maison seigneuriale se compose d'un moulin à huile annexe de 1 400 m² qui se visite et d'une curieuse cave avec des dépôts de fer et aménagée avec un chauffage au feu de bois. De plus, une ferme avec 800 oliviers irrigués en culture semi-biologique entoure les installations. On peut y contempler trois systèmes d'extraction différents : le système traditionnel avec des pressoirs hydrauliques, le système biologique en deux phases et celui en trois phases. Enfin, l'ensemble architectural abrite 400 m² d'exposition où le visiteur découvrira une intéressante cave en argile et un vieux pressoir avec poutre de 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

Ce centre se situe dans la Coopérative Sierra de Génave, pionnière dans l'élaboration d'huile d'olive vierge extra biologique. La visite aborde diverses facettes de l'olivieraie, depuis l'importance de systèmes agricoles durables jusqu'aux diverses manières d'en tirer profit. Il existe également une salle d'exposition Arte y Olivo, avec des reproductions d'œuvres liées à l'olivieraie, où l'on projette des vidéos liées à ce produit.

■ 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 Geolito - C/ Sierra Morena, 13a - Mengíbar
Tel. 953 274 976

info@terraoleum.es

www.terraoleum.es

Ce musée héberge un espace d'exposition moderne avec des espaces architecturaux singuliers, notamment la « Caja Áurea » et un espace naturel formé par la Forêt des oliviers centenaires. Destiné à la diffusion des connaissances liées à la culture de l'olivier, la technologie de la production des huiles d'olive et la gastronomie méditerranéenne, ses contenus englobent presque entièrement le monde de l'olivieraie et de l'huile d'olive. Cet espace possède une exposition

permanente intégrée par des modules interactifs modernes, des éléments audiovisuels, des machines et d'autres types de mises en scène sur l'olivieraie, l'huile d'olive et la durabilité. Les activités en plein air, depuis la cueillette de l'olive jusqu'à la reconnaissance des espèces autochtones, sont complétées par un vaste programme d'activités parallèles : dégustations dans son oléothèque, ateliers, dégustations gastronomiques cuisinées en direct... Parmi les nouveautés qu'apporte ce musée, on trouve une bibliothèque spécialisée, un restaurant à thème axé sur l'huile et le régime méditerranéen et une galerie d'art.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN Y ACOGIDA DE VISITANTES EL SEQUERO

Carretera de Hellín, nº 21 – Siles
Tel. 953 491 143

Dans ce centre se trouve le Point d'information mycologique de Siles, avec une exposition sur les champignons, leur fonction écologique, les plus représentatifs du parc naturel, ainsi que des applications multimédia afin que le visiteur puisse mieux découvrir ce groupe d'organismes.

■ 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 espace multifonctionnel de divulgation, d'apprentissage et de loisir autour de la culture de l'huile d'olive vierge extra, qui permet au visiteur d'approfondir cette culture millénaire et de s'en rapprocher par le biais de panneaux interactifs, d'expositions, d'un tunnel du temps (un parcours complet du processus d'élaboration de l'huile, à travers des maquettes de l'olive jusqu'à la cave, de l'Antiquité à nos jours) et de zones pour enfants avec la mascotte « Olivia ». On y réalise également diverses activités didactiques pour le visiteur, comme des ateliers de dégustation d'huile, des dégustations d'huile, des cours de formations, des ateliers gastronomiques et des activités pour enfants. On y trouve également une boutique spécialisée en produits oléicoles.

■ RED COMARCAL DE ALMAZARAS OLEO-TURÍSTICAS

www.redalmazarassierasurjaen.es

Le réseau est formé de neuf centres d'interprétation de moulins oléicoles de Sierra Sur de Jaén, destinés à promouvoir l'oléiculture et situés dans les communes d'Alcalá la Real, d'Alcaudete, de Castillo de Locubín, de Frailes, de Fuensanta, de Los Villares, de Martos, de Jaén et de Torredelcampo. Chaque centre a une thématique différente sur divers aspects liés à l'oléiculture, comme les systèmes de production de l'huile d'olive et leur évolution au fil du temps (Alcalá la Real), les qualités de l'huile d'olive et son utilisation, les systèmes de culture de l'olivieraie, l'analyse du secteur oléicole et les systèmes de commercialisation de l'huile d'olive, la biologie de l'olive, les variétés d'olives, les sous-produits de l'olivieraie et leur utilisation, le patrimoine oléicole, les traditions, les types d'huiles d'olive et leur qualité, l'histoire de l'olivier et l'huile d'olive.



FROMAGERIES

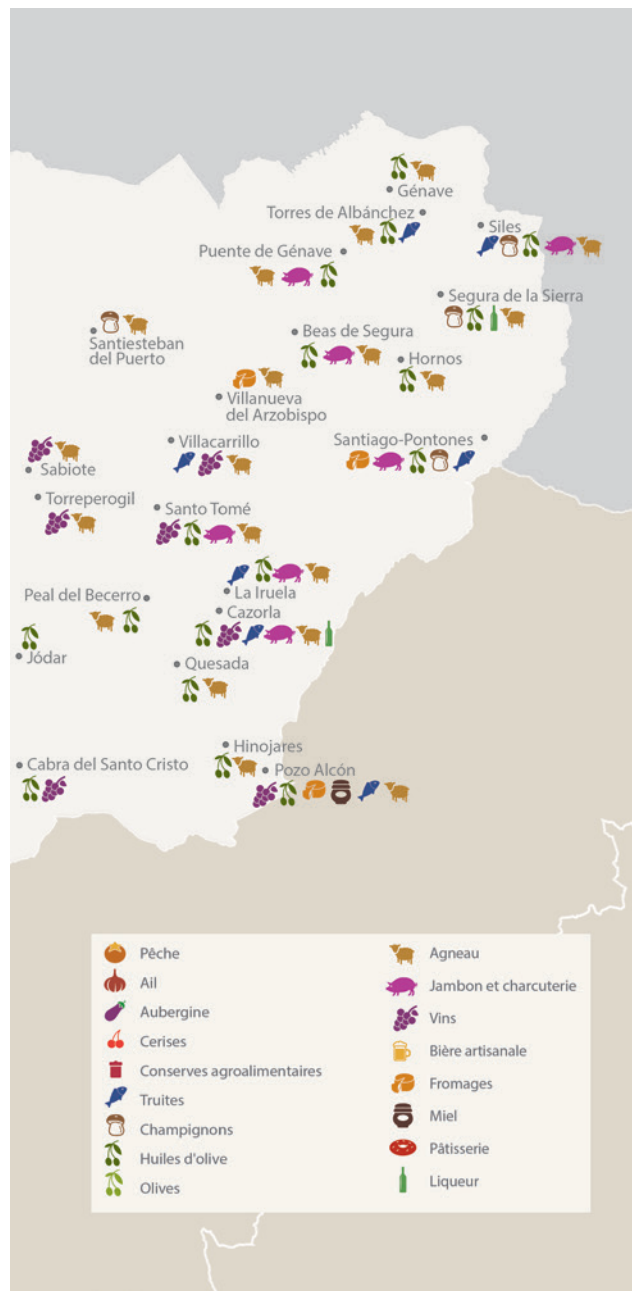
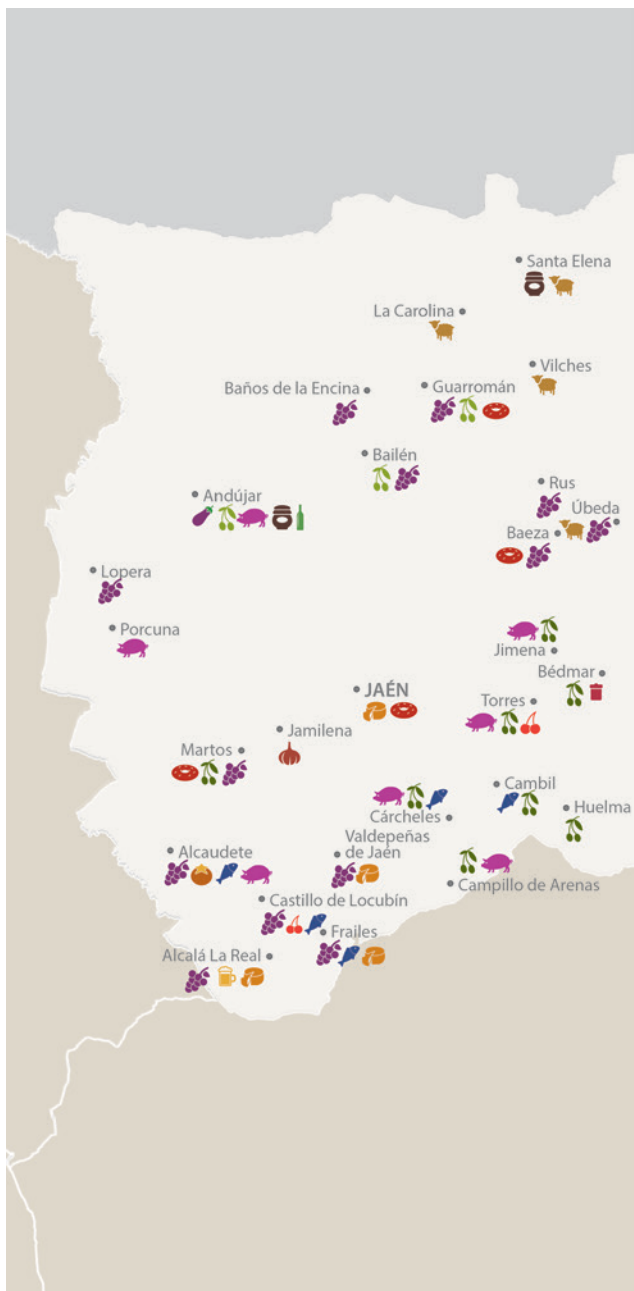
■ QUESOS SIERRA SUR

C/ Ventorrillo , 55. Aldea Ermita Nueva - Alcalá la Real
Tel. 953 597 584

info@quesosierasur.com

www.quesosierasur.com





| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Pêche |  | Agneau |
|  | Ail |  | Jambon et charcuterie |
|  | Aubergine |  | Vins |
|  | Cerises |  | Bière artisanale |
|  | Conserves agroalimentaires |  | Fromages |
|  | Traites |  | Miel |
|  | Champignons |  | Pâtisserie |
|  | Huiles d'olive |  | Liqueur |
|  | Olives | | |

málaga

MÁLAGA

La cuisine de Málaga se caractérise par la **simplicité des ingrédients** qui la **composent**, par la **variété** et la **richesse de ses plats**, à la **saveur spéciale**. Toutes ces caractéristiques ne sont que le résultat d'une utilisation optimale des meilleurs produits naturels utilisés dans l'élaboration de ses nombreuses recettes et des matières premières de première qualité reconnues avec diverses **appellations d'origine** : **Huile d'olive Antequera**, **Olive Aloreña**, **Anone de la Costa Tropical Granada-Málaga**, **Raisins secs de Málaga** et **Vins de Málaga** et des **Sierras de Málaga**. Des recettes qui, par ailleurs, suivent le régime méditerranéen.

Tradition et modernité vont de pair dans une gastronomie qui a judicieusement su allier la **sierra** et la **mer** dans des plats utilisant **légumes**, **viandes**, **poissons**, **légumineuses** et **fruits**. Le **gazpacho**, la **salade**, « l'**ajoblanco** » (variante de Málaga du gazpacho avec des amandes et des raisins muscat) (**VOIR RECETTES, PAGE 266**), la **friture de poisson**, les fameux « **espetos** » (brochettes de sardines qui se cuisent en les plantant dans le sable à proximité de braises), le vermicelle à la façon de Málaga ou la « **porra antequerana** » (**VOIR RECETTES, PAGE 269**), sont parmi les plats qui participent au prestige de la bonne table de la province. Et on peut les déguster aussi bien dans les restaurants les plus prestigieux que dans les établissements les plus populaires et bon marché. La **Costa del Sol** possède la plus **grande concentration d'établissements hôteliers** de toute l'Andalousie.

Grâce à l'**importance** de centres de qualité et de prestige, comme l'école d'hôtellerie de La Consula, Málaga a vu **surgir des cuisiniers récompensés** par l'étoile Michelin, comme **José Carlos García** et **Dani García** (avec Ángel León, de Cadix, ce sont les seuls Andalous étoilés), dont la cuisine est une louange à la gastronomie locale, de « l'**espeto** » au « **gazpachuelo** », qui s'exporte même à New York. Cette nouvelle génération de restaurateurs a situé la province de Málaga dans le panorama international de ladite **cuisine d'auteur**.

■ POISSON FRIT ET « ESPETOS »

Le **poisson frit** de la Costa del Sol est aussi réputé que ses plages et aussi apprécié que son climat. Typique des buvettes, bars et terrasses, sa demande explose pendant la saison estivale. Le **poisson idéal** pour la friture doit posséder quelques **caractéristiques essentielles**, comme c'est le cas de l'espèce phare, l'**anchois victorienne**, que l'on frit avec des chinchards, des rougets, des calamars, des petites seiches et des petits merlans. Farinées et collées à cinq autres poissons au niveau de la queue en forme amusante d'éventail, les anchois sont frits dans de l'huile et servis en épis. En plus de la friture, une autre œuvre magistrale de la gastronomie de Málaga est « l'**espeto** », la façon traditionnelle de manger les sardines à Málaga. À **Benalmádena**, **Fuengirola** ou **Estepona**, et, en général, sur toutes les plages de la côte, il est facile de trouver des **petites barques sur le sable**, où les **brochettes de poisson cuisent près des braises**, ce qui leur confère une saveur spéciale et unique.

L'ancien quartier de pêcheurs de **Pedregalejo**, dans la capitale de la province, est l'un des meilleurs endroits pour manger le typique « **pescaíto** ». Ses restaurants situés face à la mer servent une friture authentique de Málaga, avec d'autres plats comme la **salade de Málaga**, la **salade de poivrons** ou les aubergines frites au



■ • Espetos • de sardines.



■ • Ajoblanco



■ Casserole de pâtes de Málaga.



■ Migas.

miel de canne à sucre. **La Carihuela**, à **Torremolinos**, est une autre enclave magnifique où savourer la cuisine marine et le poisson frit que les restaurants de la zone préparent si bien. De plus, depuis Rincón de la Victoria jusqu'à Nerja, d'innombrables établissements servent aux visiteurs d'autres **plats de tradition marine**, comme la soupe de baudroie, le paprika aux palourdes, le **potage de seiche**, les « **papas** » à la raie, le riz marin, le thon lardé de Málaga ou la **casserole de pâtes de Málaga** (VOIR RECETTES, PAGE 280) qui n'est pas seulement un plat maison, de plage et champêtre, mais aussi un plat propre aux auberges de la province.

Les **buvettes** font partie de la culture gastronomique de la province et grâce au climat privilégié de Málaga, elles restent ouvertes presque toute l'année. Ces restaurants sont situés près de la mer, en **première ligne de plage** et sont l'endroit idéal pour s'asseoir autour d'une ration de friture de Málaga, accompagnée d'une bière bien froide ou d'un verre de sangría. En plus des buvettes traditionnelles, d'autres **plus modernes et sophistiquées** sont apparues sur la Costa del Sol, avec des lits balinais, des plats exotiques et de délicieux cocktails. Vous les trouverez sur la **promenade maritime de Fuengirola**, la plage des Álamos à Torremolinos ou dans la toujours distinguée **Marbella**.

■ LA CUISINE LA PLUS TRADITIONNELLE

L'intérieur des terres et la sierra de Málaga apportent des éléments plus **traditionnels** à la cuisine de cette province, avec des succulents ragoûts bien épicés et des plats transmis de génération en génération, et offrent au visiteur des produits d'excellente qualité comme les **fromages**, le **miel**, la **charcuterie** ou les **viandes de gibier**. Un bon exemple sont les « **migas** », un plat qui se suffit à lui-même. Ne manquez pas non plus le chevreau aux amandes, le **potage de fenouil**, la **bouillie**, le potage de chou, les tripes, le **lapin** à l'ail, le riz à la **perdrix** et l'**assiette des montagnes**, élaborée avec des œufs et des frites, du filet au beurre, du boudin, du chorizo et des poivrons frits.

Un plat autochtone auquel le terroir de Málaga s'identifie sans aucun doute est l'« **ajoblanco** », une soupe froide caractéristique de la zone de la **Axarquía**. Son ingrédient principal est l'**amande** que l'on sert avec des **raisins muscat**, obtenant ainsi un mélange

unique avec la douceur du raisin et l'amertume de l'amande. Sa popularité est telle que des localités comme **Almáchar** célèbrent des fêtes avec des dégustations de ce plat. La **salade de Málaga** (pommes de terre cuites, morue, oranges, œuf dur, olives, oignon et huile d'olive), le « **gaspachuelo** » ou la « **po rra antequerana** » (une variante du gazpacho qui se sert très froide, avec du thon, du jambon serrano coupé en dés et un œuf dur) (VOIR RECETTES, PAGE 269), sont parfaits pour commencer un repas.

La **culture du verger** prédomine dans la vallée du Guadalhorce depuis des époques ancestrales et ses terres fertiles fournissent les produits frais qui alimentent sa gastronomie, avec des racines profondément rurales. Les **choux**, la « **porra** » et les **soupes** particulières de cette région de Málaga sont certains des plats nés de cette tradition horticole. À Álora, on célèbre la **Journée des soupes « perotas »** en octobre, un plat traditionnel des paysans que l'on élabore avec du pain, de la tomate, de l'oignon, du poivron, de l'ail, de la menthe, du safran et du poivre moulu. Pendant l'époque de floraison, les **orangers** imprègnent une bonne partie de cette zone de Málaga de leur odeur de fleur d'oranger, notamment à **Coín**, qui lui dédie même sa **journée festive de l'orange**. Les **agrumes** sont également la base de plats comme le « **mojete de Alhaurín el Grande** », ou les soupes « **cachorreñas** » de Cártama qui se cuisinent avec de la morue, des légumes et de l'huile d'olive.

Les **produits provenant de l'abattage du porc** tiennent une place déterminante dans la cuisine de la sierra. Le **chorizo**, le **boudin** ou les **cretons**, accompagnés du pain de la ferme, sont un véritable plaisir dans des communes comme Villanueva de Tapia, Cuevas de San Marcos ou Villanueva del Rosario. Dans la Sierra de las Nieves, les fruits, légumes et légumineuses se marient à la perfection aux **viandes assaisonnées aux plantes aromatiques des montagnes**, ce qui donne des recettes comme le **lapin à l'ail** ou le **chevreau pastoral**. Dans les villages andalous de la **Serranía de Ronda**, la gastronomie s'adapte aux **saisons de l'année**. Les ragoûts aux herbes sauvages et le gazpacho sont habituels pendant les saisons chaudes, tandis que les potages, les casseroles et les jardinières de légumes se réservent pour le froid.



■ Porra de Antequera.



■ Chorizo au vin.



■ Le vin « Málaga » se caractérise par sa large gamme de couleurs, d'arômes et de saveurs.



■ Musée du vin de Mijas.



■ Vins AOP « Sierras de Málaga ».

■ VINS ET RAISINS SECS DE MÁLAGA

La pertinence de la culture du vin à Málaga est reconnue avec trois appellations d'origine sur son territoire : « Málaga » pour les vins de liqueur et naturellement sucrés, « Sierras de Málaga » et « Raisins secs de Málaga ». La renommée du vin de Málaga parvint jusqu'à la cour de Russie. En effet, en 1791, l'ambassadeur d'Espagne à Moscou offrit à l'impératrice Catherine II de Russie des caissons de vin et l'admiration qu'il suscita fut telle, qu'elle exempta d'impôts tous les crus de Málaga importés en Russie.

Le vin « Málaga » se caractérise par une **large gamme de couleurs, d'arômes et de saveurs**. Les couleurs vont du jaune au noir ; les arômes sont floraux et fruités dans les vins les plus jeunes, et complexes dans les vins plus anciens ; les saveurs vont des variétales à celles propres aux vins vieilliss, des vins secs aux vins doux, ce qui permet de choisir un Málaga en accord avec nos goûts à chaque instant. C'est un excellent allié **dans la cuisine**, et il est particulièrement recommandé dans le domaine des **cocktails et dans la fabrication de glaces**.

L'AOP « Sierras de Málaga », où l'on distingue la sous-zone traditionnellement nommée **Serranía de Ronda**, englobe les **vins blancs, rouges et rosés** qui complètent l'offre vinicole de Málaga avec des vins naturels et une **grande gamme d'arômes**. Les vins rouges sont des vins avec du corps, bien structurés, où prédominent les saveurs et les arômes minéraux du terroir. Idéaux avec de la viande de porc ibérique, du gibier, la perdrix et avec des fromages affinés. Les vins blancs sont des vins de couleur jaune, pâle, aux arômes variétaux, élégants et précis, de saveur fruitée et fraîche aux tons acides. Ils se marient parfaitement aux poissons et aux légumes.

Les traditionnels « raisins sec de Málaga » sont obtenus avec des raisins de la variété **Muscat d'Alexandrie**, également nommé Muscat de Málaga, séchés au soleil. Les deux zones où se concentre la production sont la **Axarquía**, avec des localités comme Moclinejo,

Almáchar, El Borge, Cútar, Comares et Totalán ; et à l'opposé occidental du littoral de Málaga, une zone de vignobles avec la commune de **Manilva** comme centre de l'activité viticole.

Dans la province de Málaga, de nombreuses **activités** œnotouristiques et gastronomiques se déroulent autour de la culture du vin, des **visites des nombreuses caves** situées dans tout le territoire, aux **musées thématiques** comme le **musée du Vin de Málaga**, le **centre d'interprétation du vin-Bodegas Sangre de Ronda**, le **centre intégral du vin « Serranía de Ronda »** ou le **musée des Raisins secs d'Almáchar (VOIR QUE VISITER, PAGE 195)**. Certaines de ces activités appartiennent à la **route des vins et des caves de la Serranía de Ronda (VOIR ROUTES GASTRONOMIQUES, PAGE 254)**, qui traverse des communes comme **Ronda et Arriate**, de grande tradition vinicole.

■ HUILES ET OLIVES

La région d'Antequera jouit d'une gastronomie saine, exquise et naturelle, dont le secret repose sur l'**huile d'olive** élaborée sur ses terres qui possède l'**appellation d'origine « Antequera »**. Cet or vert permet de cuisiner les **légumes et les céréales** cultivés dans la plaine fertile d'Antequera et donne lieu à des plats comme la populaire « **porra antequerana** » (**VOIR RECETTES, PAGE 269**), les

« **migas** » et les fameuses **confiseries** fabriquées de manière artisanale dans les couvents cloîtrés. De plus, c'est dans cette huile que se frit la perdrix, se cuisine le lapin et s'assaisonnent les salades. De plus, le petit-déjeuner à Antequera ne peut s'envisager sans un **tendre « mollete »** à l'huile.





■ « L'olive Aloreña de Málaga » possède sa propre AOP est c'est un élément incontournable du grignotage gastronomique de Málaga.

La principale variété d'olivier de l'AOP **Antequera** est l'autochtone **Hojiblanca** qui représente plus de 90 % de la production et qui donne des **huiles équilibrées**, ni trop amères ni trop douces, ce qui lui a valu une grande acceptation parmi les consommateurs. Une bonne façon de découvrir la culture de l'olivier est de visiter le **musée Hojiblanca-DCOOP à Antequera (VOIR QUE VISITER, PAGE 195)** qui montre un itinéraire à travers les différentes étapes de l'histoire par le biais d'instruments utilisés par l'homme pour obtenir de l'huile.

Et de l'huile nous passons à l'olive, mais par n'importe laquelle sinon l'unique olive andalouse qui possède une appellation d'origine : « **Olive Aloreña de Málaga** ». Sa zone de production est parfaitement délimitée par une chaîne montagneuse qui a permis à la zone de jouir de conditions climatologiques et édaphologiques très particulières, propices à sa culture. Dans les **Archives du port de Málaga** des documents du début du XXe siècle attestent la grande quantité de kilos d'olives qui étaient commercialisées depuis le port jusqu'à des endroits comme La Havane, New York, Puerto Rico, Saint Domingue ou la Colombie. Actuellement, ses marchés principaux sont la province, l'Est espagnol, le centre nord de l'Espagne, l'Europe centrale, ainsi que les États-Unis et l'Argentine. Ce sont des éléments incontournables du **grignotage gastronomique** de Málaga..

FRUITS ET CHATAÏNES

Dans la région d'Axarquía, l'introduction depuis quelques années de nombreuses **cultures subtropicales** (avocats, anones, mangues, papayes...) et de cultures de serre, a apporté une **grande richesse** à la **gastronomie** traditionnelle, au point que la cuisine typique de la zone ne peut plus être conçue sans ces produits. Parmi les **fruits** les plus remarquables de la province, citons l'**anone de la Costa Tropical Granada-Málaga**, avec une appellation d'origine et une zone de production délimitée aux communes d'Algarrobo, de Frigiliana, de Nerja, de Torrox et de Vélez-Málaga ; la **nêfle de Sayalonga** (avec laquelle on élabore des **liqueurs**, des **nêfles au sirop**, des **confitures**, et même

du **miel de nêfle**) et la fameuse pomme de terre de Málaga, la **patate douce**, qui constitue un excellent substitut au pain cuit simplement sur des braises. Baignée dans du sirop liquide ou recouverte de sirop sec, c'est devenu un délice de la confiserie de Málaga.

Quant à **Pujerra**, elle se présente comme la capitale andalouse de la **châtaigne**. L'économie de ce village reculé tourne autour de la récolte de la châtaigne, avec une usine de traitement propre et même **une fête** dédiée à ce fruit. Les châtaignes poussent sur les versants escarpés et sur les sols acides de la **Serranía de Ronda**. Afin d'obtenir des châtaignes de première catégorie, il est très important de cueillir et de refroidir la cueillette le jour même. Les installations de la **Coopérative de Pujerra « Castañas Valle del Genal »** sont un foyer d'activité après une journée de cueillette quand les voisins font patiemment la queue dans leurs voitures, quatre-quatre, tracteurs et remorques pleins à craquer de châtaignes. Comme on peut s'imaginer, après la cueillette, place à la fête : Le **Festival de la châtaigne** ou « **Tostón** » qui se célèbre entre le 1er et le 3 novembre à Pujerra. Les châtaignes rôties, arrosées d'anis ou d'eau-de-vie et de nombreux délices gastronomiques avec la châtaigne comme ingrédient principale abondent. Tout cela accompagné de musique et de danses jusqu'au petit matin.



■ Anones de la Costa Tropical Granada-Málaga.

La carotte « morá »

Il y a une décennie, la carotte violette était inconnue auprès de la plus grande partie de la population, sauf pour les habitants de Cuevas Bajas qui ont maintenu sa culture depuis treize siècles. Ce fut alors qu'on commença à la promouvoir avec la célébration de la Fête de la carotte « morá » dans cette commune de Málaga de la région nord-est. Selon la tradition du lieu, cette carotte de couleur violet intense (avec une première couche violette, une autre orange avec des veinures et un cœur rouge) fut introduite par les Arabes qui la convertirent en une rareté très prisée avec des composants anticancérigènes, diurétiques, astringents et même aphrodisiaques semblerait-il.



■ Mantecados artesanales.



■ Roscos de vino.



■ Eau-de-vie d'Ojén.

DOUCE MÁLAGA

La tradition pâtissière, aux réminiscences andalouses, jouit également d'une grande célébrité dans cette province. Nombreuses sont les confiseries élaborées avec des amandes, des châtaignes (VOIR RECETTES, PAGE 283), des noix et l'excellent miel élaboré à Montes de Málaga. Dans la localité de Colmenar se trouve le musée du Miel (VOIR QUE VISITER, PAGE 195) où se déroule une partie de ladite route du miel, avec des visites de ses installations et des dégustations des principaux miels produits dans la province de Málaga. De plus, l'Axarquía possède l'unique Fabrique traditionnelle d'Europe de miel de canne à sucre (Frigiliana), avec une production annuelle de 300 à 400 tonnes vendue en Espagne, Europe et même Israël, avec son étiquetage correspondant en hébreu. Ce produit accompagne les aubergines frites et les omelettes de morue et il permet d'élaborer « l'arropía ».

Parmi les spécialités pâtissières de Málaga se trouvent les « bienmesabe », au nom évocateur, d'Antequera, les fameuses « tortas » de Ardales, les « piononos » (VOIR RECETTES, PAGE 285)

Les « Camperos »

Typiques des sandwicheries, des guinguettes ou bars de tapas et autres restaurants de la province, les sandwichs nommés « camperos » ou les « pepitos » consistent en un pain rond et plat plus grand que le « mollete », avec une base de jambon cuit, de fromage, de mayonnaise et de légumes, accompagné d'une grande variété d'ingrédients, particulièrement du poulet ou du thon. Ils sont souvent grillés et aplatis sur un grille-pain.

de Cañete la Real, les « suspiros » de Cuevas del Becerro, les « mostachones » de Vélez-Málaga, et à Ronda, les « yemas » du Tajo et le « piñonate ». Ces douces tentations peuvent s'accompagner de liqueurs et de boissons à l'anis comme la mistelle d'Arriate et l'eau-de-vie de Jubrique.

L'eau-de-vie d'Ojén mérite une mention particulière. Le négoce prospère que fonda Pedro Morales en 1853, et qui fut repris par son fils Andrés, stagna pendant les années cinquante du siècle passé. Il acquit ensuite une telle réputation que Picasso en personne le peignit sur l'un de ses tableaux (« Nature morte espagnole »). Des écrivains comme Camilo José Cela ou Rosalía de Castro le mentionnèrent également dans certaines de leurs œuvres littéraires. Même la maharani de Kapurtala, Anita Delgado, originaire de Málaga, la fit transporter jusqu'en Inde, car elle aimait offrir une coupe de cette excellente eau-de-vie d'Ojén à ses invités. Plus de 60 ans après la splendeur de la fameuse liqueur, c'est une entreprise belge qui a repris le flambeau de ces mythiques crus produits comme autrefois, sur les terres d'Ojén et à la façon traditionnelle. Dans la ferme Giralda de Ojén, on élabore de manière artisanale une eau-de-vie de figue de Barbarie qui se vend dans une bouteille en verre solide qui rappelle de par sa forme et son étiquette l'ancienne bouteille d'Ojén.

La tournée des tapas

Grâce à son climat privilégié, la province de Málaga se configure comme une destination idéale pour déguster des tapas culinaires. Si vous aimez goûter des plats différents ou si vous souhaitez découvrir la diversité et la qualité de la cuisine de Málaga, vous ne pouvez manquer les tapas typiques des bars et restaurants de chacune des communes de cette province. Variées, traditionnelles ou créatives, simples ou élaborées, les tapas de Málaga peuvent s'accompagner d'une bière, d'un soda ou d'un vin de Málaga à n'importe quelle heure du jour. Elles peuvent être simples, comme la « pipirrana » (VOIR RECETTES, PAGE 268), les anchois au vinaigres (VOIR RECETTES, PAGE 271), le fromage ou le jambon serrano, un peu plus élaborées comme la salade russe, les boulettes à la tomate, la paella ou le poisson frit typique, ou de véritables ragoûts comme les tripes ou des petites portions de la cuisine créative qui occupe une place si importante sur nos tables.





CAVES OUVERTES AUX VISITES

(APPARTENANT À LA ROUTE DU VIN ET LES CAVES 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



MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION

■ MUSEO DEL PAN

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

Unique en son genre en Espagne, ce musée permet de découvrir le monde du pain, la culture des céréales, la mouture, les machines employées dans les boulangeries et de visiter une reproduction d'une boulangerie du début du siècle. Le musée se compose également d'une salle pour trente personnes, d'un café, d'une boutique et de quatre ateliers.

■ MUSEO DE LA PASA

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

Le musée du Raisin sec tente de montrer le travail de l'élaboration du raisin sec. Il est situé dans une maison du début du siècle qui recrée l'ambiance de l'époque. Parmi les outils de travail exposés, citons notamment un séccateur du début du siècle, une bêche, une hache, une lampe pour éclairer le champ la nuit et des chaussures de laboureur des années vingt. En son sein, on peut admirer une collection de lithographies qui reproduisent des emballages publicitaires de l'histoire de la commercialisation des raisins secs.

■ MUSEO HOJIBLANCA-DCOOP

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

Le musée Dcoop (Hojiblanca) a pour but la récupération et l'exposition publique du patrimoine oléicole de la région de Dcoop. A cette fin, il a récupéré trois moulins des ler, XVIIe et XIXe siècles. Le premier moulin, le plus ancien (où sont apparus la salle de pressage, le pressoir à olives et la pierre de contrepoids, et une reconstruction de pressoir en bois), démontre l'importance de l'oléiculture dans la région pendant l'époque romaine. À l'extérieur, on peut visiter une pierre de contrepoids romaine, un pressoir de fonderie cordouan et un parc avec soixante-quinze variétés d'oliviers, dont certaines étrangères.

■ MUSEO DE LA MIEL

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

Le musée permet au visiteur de découvrir le monde des abeilles et l'apiculture. Il se compose de panneaux explicatifs, de sept grands écrans et de reproductions à grande échelle de ruches et d'une abeille de plus de deux mètres. Grâce aux apports et aux dons d'apiculteurs partenaires de l'Association d'apiculteurs de Málaga, à l'origine de ce projet et chargée de sa gestion, le musée dispose d'une importante collection de pièces liées à l'activité apicole, comme des livres d'apiculture du XVIIIe siècle, des ruches et des outils utilisés pour la manipulation des ruches et l'extraction du miel au siècle dernier. Sur demande, il est possible de réaliser gratuitement un atelier de bougies en cire d'abeille.





■ ECOMUSEO LAGAR DE TORRIJOS

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

Le bâtiment, qui date de 1843, représente le prototype d'une maison pressoir de Montes de Málaga. Le visiteur pourra y découvrir de manière détaillée le processus d'élaboration artisanale des délicieux crus qui rendent la région célèbre. De plus, on peut visiter les dépendances avec les fours à pain, un moulin à huile et même la maison.

■ MUSEO DEL VINO

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

info@museovinomalaga.com

www.museovinomalaga.com  

Situé dans le palais de Biedmas (XVIIIe siècle) rénové, ce centre interactif pour la divulgation de la culture vitivinicole possède une zone d'exposition et d'interprétation de plus de huit cent mètres carrés avec plus de quatre cents pièces antiques de qualité chromolithographique, distribuées par thèmes : étiquettes de bouteilles, panneaux et impressions publicitaires de vins et raisins secs, couvercles de barriques, croquis et profils, gainerie et couverture de séchoir à fruit et pierre lithographiques qui transportent le visiteur jusqu'à la tradition la plus ancienne des habitants de Málaga dans leurs caves, pendant les XIXe et début du XXe siècles.

■ MUSEO DEL AGUARDIENTE

C/ Charcas - Ojén

Le musée du Moulin d'Ojén a cédé l'une de ses salles à l'eau-de-vie d'Ojén afin de mettre en valeur l'un des ambassadeurs les plus représentatifs de la commune tout au long de son histoire. Le musée de l'Eau-de-vie comprend une série de panneaux d'information sur l'histoire de la liqueur et ses légendes, des photos d'étiquettes du monde entier, des affiches, d'anciennes bouteilles, etc.

■ CENTRO INTEGRAL DEL VINO "SERRANÍA DE RONDA"

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

centrovinoronda@gmail.com

Ce centre occupe les anciens dépôts d'eau souterrains que possédait la ville au XIXe siècle et ses 2 550 m² abritent une zone d'exposition et de formation, une cave expérimentale et un espace destiné à l'œnotourisme.

■ 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 

Sa collection permanente se divise en différents espaces thématiques qui montrent l'art de la tonnellerie et divers contenants de vin, ainsi qu'une salle des arômes (avec des récipients de plus de quarante parfums), une salle de fermentation, une salle de transfert et une salle de repos. En plus de l'exposition, le centre abrite une salle de dégustation, une boutique œnologique et une taverne andalouse. Il propose également de nombreuses expériences : visite avec dégustation, visite avec dégustation commentée, visite avec dégustation technique, cours d'initiation à la dégustation, expériences œnotouristiques, tapas et repas de cavistes. De plus, à quelques minutes du centre se trouvent les vignobles La Sangre de Ronda, le tout au cœur d'un paysage emblématique.

■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL AZÚCAR

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

Cet équipement, qui se trouve dans l'ancienne usine à sucre « Nuestra Señora del Carmen » de Torre del Mar, abrite un musée et un centre d'interprétation dédié à l'histoire de la culture de la canne à sucre et aux processus de transformation de ce produit, non seulement à Vélez-Málaga mais également dans toute la région d'Axarquía, une activité qui fut un moteur de développement économique à son époque.



TOURISME GASTRONOMIQUE

■ SPANISH FOODIE TOURS S.L.

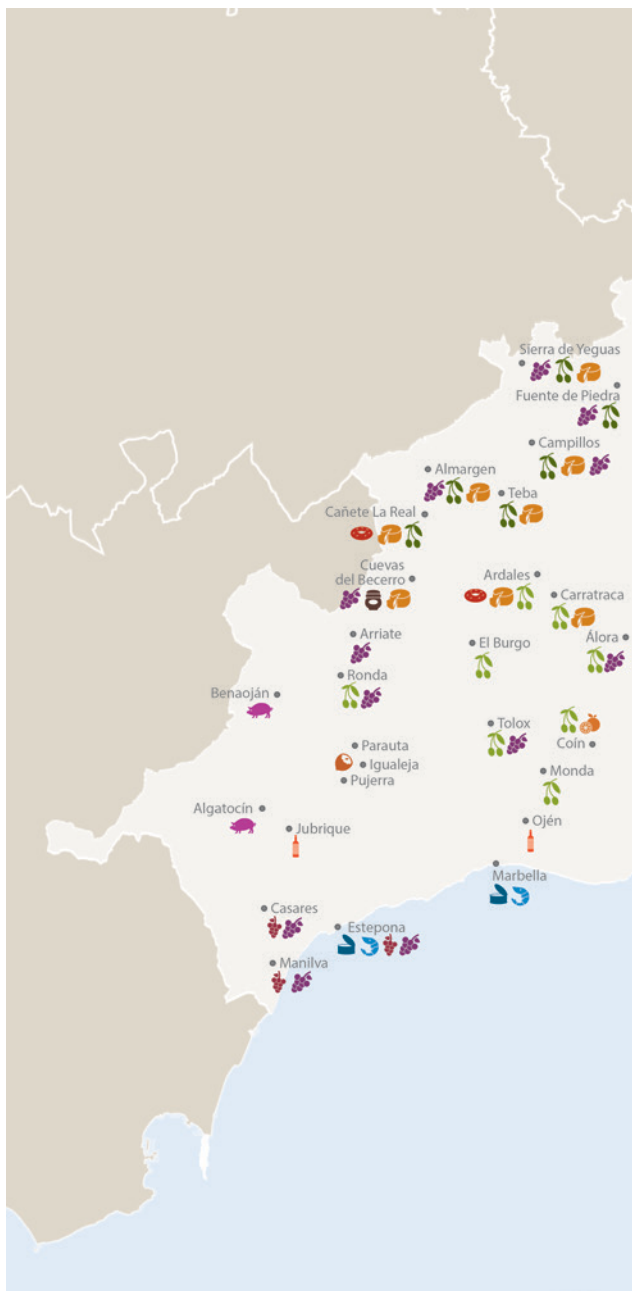
Ctra de Coín, 76 - Málaga
Tel. 650 223 338

info@malagafoodietours.com

www.malagafoodietours.com 

Entreprise de tourisme gastronomique qui propose des tours gastronomiques et culturels à Málaga d'un point de vue différent, en plus d'ateliers et de dîners accompagnés de vins.





| | | |
|------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Oranges | Huiles d'olive | Fromages |
| Carotte morá | Olives | Miel |
| Châtaignes | Vins | Miel de canne à sucre |
| Nêfles | Raisins secs | Anisettes et eau-de-vie |
| Anone | Jambon et charcuterie | Pâtisserie |
| Conserves et salaisons | Poissons et fruits de mer | |

Sevilla

SEVILLA

La richesse et la variété gastronomiques de la province sévillane tirent leur origine de la **combinaison parfaite de la cuisine traditionnelle andalouse et de la cuisine moderne méditerranéenne**. Cette base méditerranéenne se traduit par l'utilisation **des huiles d'olive** de qualité suprême, comme les huiles d'appellation d'origine protégée **Huile d'Estepa** ; des moûts et des vins comme ceux produits dans la région de l'Aljarafe et Lebrija ou ceux reconnus comme **vins de pays** ; une grande variété de **fruits et légumes** frais, des **riz** des marais, des **légumineuses**, des viandes de gros et petit gibier et du **jambon** et de la **charcuterie** de la Sierra Norte.

Parmi les **légumes** utilisés dans les cuisines sévillanes, la tomate est reine : et si l'on parle de **tomates**, à Sevilla nous nous devons de mentionner celles du terroir **Los Palacios y Villafranca** en raison de leur qualité exceptionnelle et de leur saveur. C'est la base de tout « **refrito** » digne de ce nom qui assaisonne presque tous les ragoûts de la province. Mais c'est également le produit principal de plats comme le **gazpacho**, le **salmorejo** ([VOIR RECETTES, PAGE 270](#)), les **tomates assaisonnées**, les tomates frites, le **hachis** et la **soupe de tomates**. Un autre élément essentiel pour toute table de la province est le **pain**, fort d'une longue tradition artisanale, accompagné d'une grande variété de pâtisseries, avec des délices comme les « **mantecados** » et les « **polvorones** » d'Estepa, les « **mostachones** » d'Utrera ou les galettes à l'huile de Castilleja de la Cuesta que l'on peut accompagner d'**anisettes de Cazalla**.

Les livres de **recettes sévillans** sont **longs et pleins d'imagination**, et quel meilleur moyen de les découvrir qu'en goûtant de petites portions sous forme de **tapa**, une tradition culinaire fort répandue dans toute la province qui sait apprécier la bonne chère. Ainsi, avec une bonne **bière fraîche** issue d'un **réservoir de saumure**, nous pourrions déguster, dans n'importe quel établissement de la province, de **délicieux plats** tels que le veau à la sévillane, les œufs « **a la flamenca** » ([VOIR RECETTES, PAGE 268](#)), les aubergines frites au miel, les « **soldaditos de pavía** » ([VOIR RECETTES, PAGE 273](#)), le « **menudo** », la queue de taureau mijotée et le riz au canard ([VOIR RECETTES, PAGE 279](#)), pour n'en citer que quelques uns.

LE GARDE-MANGER DE LA SIERRA

Le **porc ibérique**, les **champignons** et le **gibier** sont les trois piliers de la gastronomie traditionnelle de la Sierra Norte de Sevilla qui composent des plats savoureux. Le **sanglier**, le **gibier** ([VOIR RECETTES, PAGE 276](#)) et le **cerf** donnent de puissants ragoûts, comme les « **calderetas** », les marinades, ou de la **charcuterie** (avant tout du chorizo), tandis que les **petits gibiers** comme les lièvres, les lapins, les colombes, les faisans, les perdrix, les cailles ou les canards passent par les casseroles, **paellas** ou **braises** afin d'être dégustés de mille et une manières : lapin rôti, escabèches, **pâtés** de perdrix ou de faisan, riz juteux au canard.

Dans la Sierra Norte, où l'on cultive aussi les **châtaignes**, les conditions sont optimales pour l'épanouissement du **porc ibérique**, qui possède sa propre **route du jambon ibérique** ([VOIR ROUTES GASTRONOMIQUES, PAGE 236](#)). L'alimentation à base de glands et l'air des montagnes sont essentiels pour que les aliments dérivés, la **charcuterie**, les **jambons** et les **épaules** se sèchent comme il se doit. Son influence dans les recettes provinciales est primordiale, et on le retrouve dans le **ragoût sévillan classique**, les **croquettes** et « **pringás** », les **fameux filets de porc au beurre**, les « **migas** » et même dans un plat typiquement de Sevilla comme l'œuf « **a la flamenca** », où il ne peut pas manquer quelques bonnes tranches de jambon de Serón et de chorizo. Ne manquez surtout pas des plats



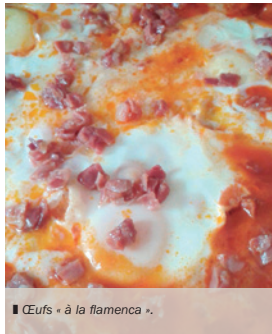
■ Joints ibériques.



■ Porcs ibériques, Cazalla de la Sierra.



■ Retinto rôti à Utrera.



■ Œufs « à la flamenca ».

à la braise comme la « presa », la « pluma » ou le « secreto ». Le faux-filet est à son mieux quand il est rôti, tandis que le jambon est un bon accompagnement pour les œufs brouillés et les salmorejos (VOIR RECETTES, PAGE 270) ou dans des plats de charcuterie accompagnant les populaires **longes de porc**, boudins ou boudin noir de la sierra.

Quant aux **champignons**, il n'est pas difficile de trouver des pleurotes, des champignons de Paris, des cèpes, des bolets, bolets de Corse, pholietes du peuplier et amanites des césars après les pluies automnales. Tout simplement **grillés**, les champignons conservent toute leur saveur et sont délicieux, aussi bien comme plat principal qu'en accompagnement d'autres produits. Le long de la **Vía de la Plata**, trois villages se démarquent par leur richesse mycologique : **El Ronquillo**, avec ses amanites compactes qui peuvent se cuisiner avec du riz (VOIR RECETTES, PAGE 279) ou frites ; **Villamanrique dela Condesa** (où l'on peut trouver une espèce de truffe voisine « pauvre » de la truffe blanche) et **Aznalcóllar**, avec ses lactaires (cuisinés avec des pommes de terre) ou amanites des césars.

Dans ces régions de sierra et dans des villages comme **Castilblanco de los Arroyos**, Guillena ou Castilleja del Campo se concentre la **production fromagère** de la province. Le fromage traditionnel par excellence de Sevilla est élaboré principalement à partir de **lait de chèvre**, bien qu'il y ait des producteurs qui l'associent à des laits frais de vache et de brebis. Le **fromage frais** est idéal comme entremet accompagné d'un filet de miel ou d'une salaison et également en salade. Avec le fromage **semi affiné**, on gratine des légumes comme l'aubergine et l'on prépare des sauces pour accompagner les viandes. Et enfin, le **fromage affiné** est idéal en fines tranches accompagné d'un bon vin de pays. À Castilblanco, la **fromagerie Huerto del Cura** (VOIR QUE VISITER, PAGE 215) et **Desserts et produits laitiers Mare Nostrum** (VOIR QUE VISITER, PAGE 215) proposent des visites guidées, des ateliers et des dégustations, tandis qu'à El Real de la Jara, l'entreprise **Les fromages El Real** EN FAIT DE MEME (VOIR QUE VISITER, PAGE 215).

■ VINS ET LIQUEURS

Le vin s'est converti en l'une des **ressources touristiques** les plus importantes de la province de Sevilla. Importante région vinicole depuis l'Antiquité, c'est avec l'arrivée des **Romains** que la culture de la vigne et la production de vin se généralisent et que la consommation de vin se sociabilise. Avec la **Découverte de l'Amérique**, le commerce des vins andalous, et avant tout sévillans, connaîtra son apogée, les vins étant consommés aussi bien par le peuple que par la noblesse. Après des siècles de régression due à des épidémies comme celle du phylloxéra du XVIII^e siècle et à la concurrence d'autres vins comme ceux du Marco de Jerez, l'industrie vinicole sévillane récupère aujourd'hui son prestige.

Si l'on parle de vins, de liqueurs et d'anisettes, à Sevilla, nous avons trois grandes régions principales à nommer : l'Aljarafe, le Bajo Guadalquivir et la Sierra Norte. Ces trois régions sont traversées par la **Route des vins et des liqueurs de la province de Sevilla** (VOIR ROUTES GASTRONOMIQUES, PAGE 257) qui permet de découvrir des vignobles, des celliers et des distilleries, en regroupant des entreprises liées à l'industrie du vin, aux liqueurs et à la gastronomie.

À **El Aljarafe** se trouve le triangle entre **Espartinas**, **Umbrete** et **Villanueva del Ariscal** où est actuellement établi l'axe majeur de production du bijou de la zone : le **fameux moût**, un vin blanc jeune, non filtré, peu alcoolisé, entre 10 et 12 degrés, très doux et léger. Il approvisionne la plus grande partie des **tavernes, cafés, bars et auberges de la capitale andalouse et de ses environs** et on peut le déguster dès le mois de novembre.



Tapa d'escargots

À Sevilla et dans presque toute l'Andalousie, les escargots se convertissent en l'une des tapas ou l'un des apéritifs les plus demandés au printemps. À l'origine, ils étaient ramassés par les paysans qui survivaient avec ce qu'ils trouvaient ; de nos jours, cette tradition s'est perdue et presque tous les escargots sont importés du Maroc. Cependant, les escargots de Lebrija se distinguent de ceux qui proviennent du nord de l'Afrique, car ils sont blancs et plus grands et plus savoureux.



■ Umbrete, vendanges.



■ Distillerie de liqueurs, Cazalla de la Sierra.

Une autre province de tradition vinicole est celle du **Bajo Guadalquivir**, avant tout sur les terres de **Los Palacios y Villafranca**, avec son indication géographique protégée vins de pays « **Los Palacios** », et tout particulièrement à **Lebrija** et **El Cuervo**, qui possède sa propre **appellation d'origine vins de qualité « Lebrija »**. Bien que l'on élabore des vins blancs jeunes, la production principale se concentre sur les **vins généreux**, comme les vins fins et manzanillas de Jerez et Sanlúcar, et les vins parfumés et doux, certains d'entre eux reconnus et même récompensés. Le vin « **oloroso** » est tout particulièrement apprécié dans la cuisine pour sa richesse en arômes, surtout pour les ragôts de viandes.

Avec des terres et un climat propices à la culture de la vigne, dans la **Sierra Norte** on élabore des vins de qualité, **rouges et blancs, jeunes et de crianza**, soumis à la douceur et à la quiétude du chêne. Ce sont des crus issus de l'**agriculture biologique** et élaborés avec de nouvelles techniques de vinification et des pratiques œnologiques modernes, qui donnent des vins où le terroir s'exprime avec authenticité, remplis d'**arômes et de saveurs authentiques**.

Les localités de **Cazalla de la Sierra** et **Constantina** sont la preuve de la tradition d'élaboration d'anisettes et d'autres liqueurs dans la province, avec des entreprises familiales qui conquièrent le marché au niveau national, principalement au cours des XIXe et XXe siècles. En fait, il fut un temps où la province abritait environ 200 distilleries. À l'heure actuelle, une dizaine d'entreprises ont repris le flambeau et maintiennent la tradition de leurs ancêtres, tout en s'adaptant aux temps modernes, en couvrant une large gamme de **produits et saveurs**, allant des traditionnelles **anisettes, liqueur de cerise, eau de vie et liqueur d'herbes** aux nouvelles influences comme la vodka caramel, le rhum, la crème de cerises, la liqueur de chocolat et le gin. À Carmona, Pruna et Fuentes de Andalucía, on trouve également des distilleries qui offrent des liqueurs inégalables depuis des décennies.



■ La géographie de Séville se distingue par sa variété et sa richesse en production et exportation d'huile d'olive et d'olives de table.



■ La qualité de l'huile sévillane a été reconnue par l'appellation d'origine « Estepa ».



■ L'olive est une véritable institution comme apéritif, assaisonnement et comme ingrédient ou vinaigrette.

■ L'HUILE ET L'OLIVE DE TABLE

L'olivier, l'huile et les olives sont consubstantiels à l'histoire et à la culture de la province sévillane. La qualité de son or liquide a été reconnue avec l'**appellation d'origine « Estepa »**, tandis que l'**indication géographique protégée « Olive sévillane »**, sollicitée par le secteur, est en cours de traitement. La **Route de l'huile et de l'olive de table (VOIR ROUTES GASTRONOMIQUES, PAGE 222)**, traverse quarante-trois municipalités de la géographie sévillane qui se démarquent par leur variété et leur richesse dans la production et l'exportation d'huile d'olive et d'olives de table, l'élément commun de tout l'itinéraire, jalonné d'oliveraies, de moulins à huile, de coopératives et d'haciendas monumentales.

Les principales **variétés d'olives** qu'offre notre terre fertile sont la « manzanilla », l'« hojiblanca », la « verdial », la « gordal », la « zorzaleña », la « morona » et la « pico limón ». C'est toute une institution comme **apéritif** et assaisonnement, et, utilisée comme **ingrédient et vinaigrette**, l'olive accompagne très bien les salades, les salades russes, les ratatouilles, les viandes de gibier et même les poissons.

Séville est la troisième province productrice d'huile d'olive à niveau national. Aux huiles protégées par l'**AOP Estepa** viennent s'ajouter les autres huiles de grande qualité comme celles de la Sierra Sur, les huiles de **Pruna et Coripe**, dont la qualité fait leur renommée, liées à l'appellation d'origine de la Sierra de Cádiz. Nous ne pouvons pas omettre non plus l'excellente production de la **Sierra Norte** (des huiles intenses aux arômes de fruits et d'herbes de la sierra, avec une saveur fruitée et harmonieuse), les huiles de **Gerena** sur la Vía de la Plata, **Dos Hermanas**, puissant producteur de la région Guadalquivir-Doñana, et bien sûr l'huile d'**Osuna**, où se trouve la **Coopérative Santa Teresa (VOIR QUE VISITER, PAGE 215)**, la première entreprise oléicole homologuée par le ministère de l'Agriculture de la communauté autonome d'Andalousie pour la production intégrée d'huile d'olive, avec son produit phare : l'huile d'olive vierge extra 1.881 « Haute sélection ».

LE RIZ DES MARAIS

Au sud de la Péninsule se concentrent actuellement les plus grands indices de production de riz, jusqu'à **60 % du total national**. Les **marais du Guadalquivir**, dans la province de Sevilla, sont la plus grande zone de production de riz du pays, avec 40 % du total, où se démarquent les municipalités de Isla Mayor, Los Palacios y Villafranca, Puebla del Río, Utrera, Lebrija, Aznalcázar et Villamanrique de la Condesa. Ces localités et certaines autres intègrent la **Route du riz** de la province de Sevilla (**VOIR ROUTES GASTRONOMIQUES, PAGE 228**), un parcours axé sur la nature, le patrimoine, les fêtes et la gastronomie des **douze villages** de la région Guadalquivir-Doñana et dont l'élément commun est la **culture du riz** et la présence du **Guadalquivir** jusqu'à son embouchure à Sanlúcar de Barrameda.

Bien que ce furent les Arabes qui introduisirent cette céréale dans la péninsule et dans la province, ce ne sera qu'à partir du XXe siècle que la culture du riz se consolidera sur le territoire sévillan, surtout après la guerre civile, afin de couvrir le déficit alimentaire qui suivit le conflit. Ce fut alors qu'arrivèrent également de **nombreuses familles de Valencia** qui s'établirent définitivement dans la zone des marais afin de travailler le riz, en effectuant un véritable processus de transformation et en influant définitivement sur la **gastronomie locale**.

Le **Guadalquivir** donne vie aux rizières et fournit des éléments abondants pour élaborer des plats typiques qui ont perduré à travers les ans : les **chabots** salés, le riz au canard (**VOIR RECETTES, PAGE 279**), les anchois farcies, les **crevettes**, les **crabes** de rivière à la tomate, les queues de crabe à l'ail et en sauce, les anguilles, les paellas, le ragout de Valencia, la soupe à l'oie et l'omelette de



■ Riz des marais.

crevettes, entre autres. dans la région, le **riz** est gastronomique et offre au visiteur des **recettes aussi singulières que variées** comme celle qui se cuisine à Aznalcázar avec des amanites compactes (**VOIR RECETTES, PAGE 279**), le riz marin de San Juan de Aznalfarache, le riz à la poule de las Cabezas de San Juan, le ragout au riz et aux pois chiches de Dos Hermanas, le riz aux crevettes de Coria, le **riz aux escargots** de Lebrija, ou, vers La Isla, celui inventé par les gardes de Doñana, le **riz au canard** (**VOIR RECETTES, PAGE 279**) ou, l'union de deux « ennemis », le **riz au crabe**.

Parmi les activités touristiques liées à ce produit culinaire, citons les visites des rizeries (**VOIR QUE VISITER, PAGE 212**), **Les rizeries Herba** à San Juan de Aznalfarache (la plus grande entreprise de conditionnement de riz andalouse) et **Arrozúa Société coopérative andalouse** à Isla Mayor, en plus de l'itinéraire écotouristique que propose la **ferme Veta la Palma** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 210**), une exploitation agricole, d'élevage et d'aquaculture située dans l'espace naturel de Doñana.

LA PÂTISSERIE SÉVILLANE

La **tradition arabe de la pâtisserie sévillane** s'appuie sur le miel des excellentes ruches de la province pour élaborer des desserts et des confiseries aussi emblématiques que les « pestiños » (**VOIR RECETTES, PAGE 285**), les « torrijas » (**VOIR RECETTES, PAGE 286**), les « rosas », les « piñonates » et « garrapiñadas ». Cette production de miel se concentre principalement dans la zone de la **Vía de la Plata** et de la **Sierra Norte**, dans des municipalités comme Aznalcóllar, El Castillo de las Guardas, Castilblanco de los Arroyos, Gerena, El Garrobo, El Madroño et El Ronquillo. La région propose des activités pour que le visiteur découvre l'univers du miel, allant des ruches aux produits emballés qui peuvent être dégustés en passant par les usines. La **Coopérative Sierras Andaluzas** (**VOIR QUE VISITER, PAGE 215**), de Castilblanco, explique tout le processus d'extraction et de commercialisation du miel lors de la visite de ses locaux.



La cuisine de la semaine sainte

Lors de la semaine sainte à Sevilla, la cuisine change. La morue joue un rôle primordial par-dessus tout, que ce soit sous forme de beignet, de bâtonnet, de croquette, d'omelette, de boulette ou dans un potage de la vigile, accompagnée de pois chiches et d'épinards. Les légumes, justement, et plus précisément les épinards ou les bettes, préparés avec un savoureux hachis de pain frit, d'ail, de cumin, de paprika et de vinaigre, deviennent les vedettes à ces dates-là. Et il reste les desserts fait maison, les « torrijas » et « pestiños » élaborés en famille.

■ Potage de semaine saine.



■ Mostachones.



■ Gallette de « polvorón ».

Les « pestiños », les chaussons et avant tout la fabrication de ses fameuses gallettes à l'huile, reconnues comme spécialité traditionnelle garantie, élèvent la pâtisserie de Castilleja de la Cuesta à un niveau de toute première qualité et constituent l'une des industries les plus importantes de la ville. Les gallettes à l'huile d'Inéz Rosales et Andrés Gaviño sont très connues (VOIR QUE VISITER, PAGE 212) ; ces entreprises organisent des visites guidées de leurs installations avec l'atelier d'Upita de los Reyes (VOIR QUE VISITER, PAGE 212) et l'entreprise de pâtisserie d'Écija, San Martín de Porres (VOIR QUE VISITER, PAGE 212). Sont également très appréciés les « mostachones » d'Utrera, des biscuits plats cuisinés sur du papier à bulle dans un four à bois, et, à Carmona, la « tarte anglaise » qui tire son nom du célèbre archéologue anglais qui vécut dans cette municipalité de Sevilla, Jorge Bonsor, qui aurait apprécié ce dessert de tradition mauresque élaboré par une pâtisserie très populaire à Carmona.

Les confiseries de Noël sont un autre emblème de la pâtisserie sévillane qui livre ses produits dans tous les foyers du pays à ces dates-là. Le « mantecado » d'Estepa, qui possède une indication géographique protégée, est sûrement le plus connu, mais il ne faut pas oublier les gallettes de vin, les « alfajores » et les « polvorones ».



■ Gâteau anglais.

Pendant la période de Noël, Estepa se transforme en une ville qui ne vit que par et pour ses « mantecados ». Rares sont les familles qui, par tradition, ne se consacrent pas à certaines tâches dans les nombreuses usines, à fort caractère familial, qui se chargent actuellement de leur production. Nombreuses sont ces entreprises qui, conscientes de l'intérêt touristique suscité par cette activité, organisent des visites guidées de leurs installations (VOIR QUE VISITER, P. 212), dégustation comprise : La Estepaña avec son musée du Mantecado, La Flor de Estepa, La Fortaleza, Mantecados el Santo, Mantecados San Antonio et Mantecados La Colchona. Et si les produits d'Estepa sont connus, les confiseries élaborées par les religieuses dans toute la province ne le sont pas moins. Lors de la célébration de la journée de l'Immaculée Conception, l'archevêché de Sevilla organise chaque année l'exposition et la vente de ces confiseries élaborées par les religieuses de divers couvents appartenant à l'archidiocèse de Sevilla. Un véritable succès auprès de la critique et du public.

Le fournil de Sevilla

Le pain est l'un des produits phares de la table sévillane. Parmi les meilleures productions artisanales, citons celles qui proviennent de localités comme Alcalá de Guadaíra ou « Alcalá des boulangers », zone de bon blé et de tradition meunière depuis l'époque des Romains, El Cuervo (connu pour ses fours à bois traditionnels), le pain de Burguillos, les « molletes » de La Luisiana, le pain de kilo, les « teleras » de Las Cabezas de San Juan, sans oublier le pain brun de La Algaba. On ne peut comprendre la cuisine sévillane populaire sans parler du pain, ingrédient fondamental de gazpachos, « porras », « ardorias », « sopeao », soupes et pains frais, ainsi que de desserts comme les « torrijas » de la semaine sainte (VOIR RECETTES, PAGE 286), les bouillies ou les « poleás ».



ACTIVITÉS ÉCOTOURISTIQUES

■ FINCA VETA LA PALMA

Isla Mayor
Tel. 954 589 237
ecoturismo@vetalpalma.es
www.vetalpalma.es



CAVES ET DISTILLERIES

(APPARTENANT À LA ROUTE DES VINS ET LIQUEURS)

■ 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
Te. 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 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 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



LA TOURNÉE DES TAPAS

■ MERCADO GOURMET LONJA DEL BARRANCO

Calle Arjona, s/n
Tel. 954 220 495
www.mercadolonjadelbarranco.com

À côté du pont Triana et dans un bâtiment en fer et en verre conçu par Gustave Eiffel, on trouve la plus grande offre gourmet de la capitale sévillane. Avec une capacité de 2 000 personnes, une vingtaine d'étals proposent une vaste sélection culinaire : poisson frit, fruits de mer, ragoûts, charcuterie, poulet rôti, chaussons, fromages, sushi, pizza, viandes, glaces, « délicatessen », fleurs et livres, huiles, fruits, riz, gâteaux, vins et cocktails... Il est ouvert de 10 h à 24 h tous les jours, et jusqu'à 2 h du matin les week-ends. Vous pouvez également emporter la nourriture.





ENTREPRISES RIZICOLES

(APPARTENANT À LA ROUTE DU RIZ)

■ **ARROZÚA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA**
Lugar Finca Veta La Mora, s/n - Isla Mayor
Tel. 954 777 564
arrozua@arrozua.com
www.arrozua.com

■ **ARROCIERÍAS HERBA**
C/ Real, 43 - San Juan de Aznalfarache
Tel. 954 589 200
www.ebrofoods.es



CONFISERIES ENTREPRISES

■ 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 - 604 409 089
info@inesrosales.com
www.inesrosales.com



USINES DE CHARCUTERIE ET SÉCHOIRS DE JAMBON

(APPARTENANT À LA ROUTE 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



MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION

■ FÁBRICA-MUSEO ARTESANAL ANÍS LA VIOLETERA

C/ Mentidero, 2 - Constantina. Tel. 955 881 662
anislavioletera@gmail.com
www.anislavioletera.com

Il conserve, depuis le XVIIe siècle, le système traditionnel de distillation dans des chaudrons de cuivre chauffés au bois de chêne. Entrée gratuite.

■ MUSEO DEL ANÍS

Avda. del Mantecado (Pol. Industrial Sierra Sur) - Estepa. Tel. 955 913 159
anisbravio@yahoo.es

Les installations reproduisent l'ambiance d'une ancienne taverne. La distillerie se visite. On y trouve un bel alambic XVIIIe et on peut assister en direct au processus d'élaboration.

■ 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

Fruit du projet de plus de trente ans de ses propriétaires : La Despensa de Palacio et deux ans de construction, un des plus importants musées du chocolat d'Espagne avec une grande collection d'objets.

■ 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

Le musée est une reproduction fidèle du confiseur d'autrefois. Il montre l'élaboration artisanale de la fin du XIXe siècle, en rendant hommage aux hommes et aux femmes qui furent pionniers dans la fabrication du « 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



Situé dans l'Hacienda de la Fuenlonguilla, de 1858, le musée propose au visiteur un itinéraire au cœur du processus d'extraction de « l'or liquide » : l'ancien moulin, son moulin à huile, les canaux où l'on déposait les jarres d'huile, les jarres et trente-deux panneaux d'information. De plus, la partie noble de la ferme, où vivaient les anciens propriétaires, peut être visitée.

■ MUSEO DE OLIVOS DE LA HACIENDA GUZMÁN

Carretera de Mairena s/n - La Rinconada

Tel. 955 511 777

info@haciendaguzman.com

www.haciendaguzman.com  

L'un des attraits majeurs de l'Hacienda Guzmán est son musée des olives, un lieu unique au monde avec plus de cent-quarante variétés d'olives provenant de cinq continents. Dans l'olivothèque, on trouve des olives aux formes les plus diverses. Les conditions sont idéales pour la recherche en raison des différentes caractéristiques et saveurs des variétés. Cette recherche se déroule dans le moulin à huile où l'on peut observer le processus d'obtention de l'huile d'olive.

**OLÉOTOURISME – VISITES GUIDÉES**



(APPARTENANT À LA ROUTE DE L'HUILE ET DE L'OLIVE DE TABLE)

**■ 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  

■ 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  

**PRODUCTEURS 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

**FROMAGERIES****■ Desserts 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
lier

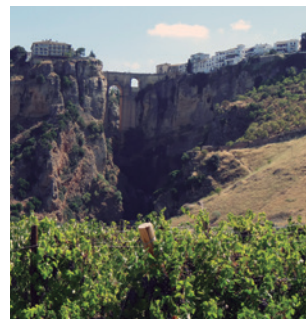
/03

**ROUTES
GASTRONOMIQUES**

Les routes gastronomiques qui parcourent l'Andalousie dessinent un portrait fidèle de la cuisine andalouse à travers ses produits les plus représentatifs. Des itinéraires qui ont pour fils conducteurs le vin, l'huile, le riz, le jambon ou le thon pêché à la madrague, et qui permettent au voyageur de s'immerger dans la culture, l'histoire, le patrimoine naturel et les traditions des villages qu'il parcourt.

3.1.

Des paysages avec du goût



Des paysages avec du goût

L'Andalousie a le goût des produits de ses côtes et de ses mers, des cultures de ses terres et de l'élaboration artisanale de fruits et de récoltes. Un creuset de saveurs qui met en valeur un concept de tourisme gastronomique avec des routes savoureuses.

L'Andalousie a un goût de « mer et littoral », de « vallées et pâturages », de « monts et sierras », de « vignobles et oliveraies », de « plaines fertiles et marais », de « steppes et déserts », de « campagnes »... Le ministère du Tourisme et des Sports d'Andalousie a mis en marche, en collaboration avec l'entreprise privée et des entités provinciales et locales, « **Des paysages avec du goût** » qui s'appuie sur des critères de qualité afin de valoriser la richesse du paysage et de la gastronomie de la région. Ce projet comporte déjà **sept routes** réparties dans la région, auxquelles de nouveaux itinéraires s'incorporeront au fil du temps afin d'offrir aux visiteurs une expérience unique, autochtone et de qualité. La gastronomie se convertit en un moyen calme et sain de découvrir l'histoire du territoire andalou, ses habitants et ses traditions.

Parmi ces routes se trouve la **route du thon rouge pêché à la madrague de Cádiz**, qui montre comment, chaque année, tous les mois de mai depuis 2000 ans, la pêche traditionnelle de ce superbe animal revient sur les côtes de Cádiz et des villages comme **Barbate, Conil de la Frontera ou Tarifa**. En mai et juin, ces localités célèbrent de véritables fêtes gastronomiques autour de ce produit, mais on peut le déguster toute l'année sur place.

La **route du vin et du brandy du Marco de Jerez** est le berceau des vins et brandys espagnols les plus célèbres et internationaux. Elle traverse un environnement privilégié, le triangle géographique que forment les localités de **Sanlúcar de Barrameda, d'El Puerto de Santa María et de Jerez de la Frontera**, auxquelles s'ajoutent **Chiclana de la Frontera, Chipiona, Puerto Real, Rota et Trebujena**. Une culture viticole millénaire qui abrite un immense patrimoine culturel où les fameuses **cathédrales du vin**, les caves de vieillissement, occupent une place privilégiée.

La province de Huelva est traversée par deux itinéraires intéressants. La **route du jambon de Jabugo** met en valeur un produit qui symbolise la gastronomie de Huelva et grâce auquel la province est connue dans le monde entier. Elle présente toute l'offre de jambon et la tradition productrice des régions de l'appellation d'origine qui s'étendent dans la **Sierra de Aracena, Picos de Aroche et Cuenca Minera**.

La **route du vin de la région de Huelva** comprend toute la région englobée par l'appellation d'origine de ces crus, soit un total de dix-huit municipalités. La zone, qui possède certains des **vignobles les plus anciens d'Europe** et un paysage ancestral, produit des vins rouges et blancs généreux, ainsi que des **vinaigres** et un produit très singulier, le vin à l'orange.

Le travail du vin, très ancien sur ces terres, donne vie à l'excellente **route du vin et des caves de la Serranía de Ronda**, à cheval entre les communes de Ronda et d'Arriate et entourée d'espaces naturels exceptionnels comme la Sierra de Grazalema et la Sierra de las Nieves (réserve de la biosphère). Profitez de cette expérience consistant à vous promener au milieu des vignobles, en compagnie d'œnologues, participez aux cours de dégustation de niveau avancé ou débutant, accompagnez vos dégustations de plats de la gastronomie locale, appréciez des traitements relaxants de vinothérapie...

La **route du riz de la province de Sevilla** traverse principalement les marais du Guadalquivir qui forment une immense baie sur le littoral. Il s'agit de la province leader d'Espagne dans le domaine de la production de cette céréale, elle représente plus de 40 % de la production espagnole. Toute la route s'articule autour des **communes des rives du bassin inférieur du Guadalquivir** et possède de plus un intérêt naturel particulier en raison de ses enclaves environnementales, habitat essentiel d'une avifaune spectaculaire.

Sevilla est également traversée par la **route des vins et liqueurs de la province de Sevilla** qui regroupe une série d'expériences liées au territoire et dont l'élément commun est le vin et les liqueurs élaborés depuis la nuit des temps sur les différents territoires qui la composent, de la **Sierra Norte à la Campiña**, en passant par le **Bajo Guadalquivir**.

Plus d'infos : www.andalucia.org/es/paisajes-con-sabor



3.2. l'huile

Route de l'huile et de l'olive de table de la province de Sevilla.

L'olivier, l'huile et les olives sont consubstantielles à l'histoire et à la culture de la province sévillane et font partie de l'héritage matériel et symbolique transmis par les différentes cultures depuis l'Antiquité.

La route de l'huile d'olive et de l'olive de table est un itinéraire qui traverse **quarante-trois communes** de la province sévillane, remarquables pour leur variété et pour la richesse de leur production et leur exportation de l'huile d'olive et les olives de table, éléments communs à tout l'itinéraire. Avec pour fil conducteur ces produits gastronomiques qui symbolisent le territoire sévillan, la route invite le voyageur à profiter de **l'histoire, de la culture et des valeurs naturelles et culinaires de six itinéraires** possibles, répartis entre la Sierra Norte, Guadalquivir-Doñana, el Aljarafe, la Vía de la Plata, La Campiña et la Sierra Sur.

Sur le sol sévillan, **deux types d'oliveraies** sont apparus : une oliveraie destinée à l'olive de moulin à huile, pour la production d'**huile d'olive**, et une autre destinée à l'**olive de table** ; de plus, les zones d'oliviers sont orientées presque exclusivement à l'un de ces deux modes de consommation du fruit. Parallèlement, un **secteur agroindustriel** hautement qualifié s'est développé afin de triturer, d'extraire, de raffiner, d'assaisonner, de conditionner et de commercialiser les olives de la province. Nombre de ces **entreprises, coopératives, moulins à huile et anciens moulins** font partie de cette route, et certains proposent des **visites guidées intéressantes** de leurs installations.

👉 1. SIERRA NORTE.

Le premier des itinéraires nous emmène à la **Sierra Norte**, avec **Guadalcanal** et son huile d'olive vierge extra Sierra del Guadalcanal, en plus de sa traditionnelle **course populaire « Route de l'huile »** célébrée en mars. L'itinéraire se poursuit à **Cazalla de la Sierra, Almadén de la Plata**, avec une importante production d'huile

biologique située au cœur du parc naturel de la Sierra Norte de Sevilla, **El Pedroso** et ses huiles intenses aux arômes de fruits et d'herbes de la sierra, **Constantina** et **La Puebla de los Infantes**, célèbre pour ses potagers fertiles. Les visites et rendez-vous **culturels** incontournables de cet itinéraire sont la Chartreuse de Santa María de las Cuevas de Cazalla, l'Almona mudéjar de Guadalcanal, le Château de Constantina, la Fête du jambon et de l'olivier de la Sierra Norte (Almadén de la Plata) et le Salon des produits typiques d'El Pedroso.

👉 2. VÍA DE LA PLATA ET GUADALQUIVIR-DOÑANA.

L'itinéraire de la *Vía de la Plata* commence et se termine à **Gerena** qui possède une basilique paléochrétienne de grande valeur. Dans la zone de **Guadalquivir-Doñana**, on trouve des localités comme **Villanueva del Río et Minas**, avec un passé minier qui remonte à l'époque des Romains (ensemble archéologique de Munigua), Alcolea del Río et Dos Hermanas, localité dont le symbole par excellence est l'olive ; ce qui explique pourquoi sa commune comprend plus d'une vingtaine d'**exploitations agricoles d'olives** qui constituent son principal patrimoine architectural. À **Pilas**, en plus de ses anciens moulins d'huile du XVIIIe siècle, il convient de citer ses nombreuses usines et coopératives de produits transformés, d'assaisonnements et de conserves d'olives.

👉 3. ALJARAFE ET LA CAMPIÑA.

À **Aljarafe**, l'itinéraire traverse trois communes : **Albaida del Aljarafe** ; **Huévar del Aljarafe**, où se trouve l'exploitation agricole la Motilla, avec un magnifique portail mudéjar et une poutre de moulin à huile du XVIIIe siècle, parfaitement conservée ; et **Bollullos de la Mitación**, également célèbre pour ses **mouls**. Nous pénétrons dans **La Campiña** afin d'arriver à la localité d'El Viso del Alcor, connu pour la qualité de son pain, ses olives et avec le **Centre culturel de l'olivier de Basilippo**, tout un pari sur l'oléotourisme. Nous poursuivons notre chemin à **Mairena del Alcor** et **Alcalá de Guadaíra** (avec leurs châteaux parfaitement conservés et ouverts aux visites) **Utrera, Los Molares, Arahál** (le plus grand producteur mondial d'olives de table, des variétés Manzanilla et Gordal), **Paradas** (avec ses populaires olives noires compactes,



■ Sur le territoire sévillan, deux types d'oliveraies se sont configurées, l'une destinée à l'olive de moulin à huile pour la production d'huile d'olive et l'autre destinée à l'olive de table.

préparées avec du thym et du poivron rouge après les avoir fait sécher, et que l'on consomme au petit-déjeuner et au déjeuner), les monumentales **Marchena et Écija, La Campana, La Puebla de Cazalla, El Rubio, Marinaleda et Osuna**, avec son bijou : l'huile d'olive vierge extra 1881 de la Coopérative Santa Teresa.

👉 4. **SIERRA SUR.** Le dernier itinéraire nous mène à la *Sierra Sur*, une région qui regroupe la plus grande partie des communes appartenant à l'appellation d'origine « *Estepa* », une véritable

garantie de qualité. Notre voyage débute à Morón de la Frontera, qui possède une olive autochtone de la localité, l'olive « morona ». Nous poursuivons notre route à **El Coronil, Montellano, Coripe** (avec une huile de qualité reconnue), Pruna (dont les huiles bénéficient aussi de l'AO Sierra de Cádiz), **Aguadulce, La Pedrera, La Roda de Andalucía, Gilena, Lora de Estepa, Corcoya, Badolatosa, Casariche et Herrera**. Le parcours s'achève à **Estepa** où l'on élabore les huiles les plus récompensées d'Espagne, comme le corroborent les organismes nationaux et internationaux.





■ La Sierra Sur regroupe la plus grande partie des communes appartenant à l'appellation d'origine « Estépa ».



infoturismo@prodetur.es

www.turismosevilla.org



Intéressant



OLÉOTOURISME – VISITES GUIDÉES

■ 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  



ROUTE DE L'HUILE ET DE L'OLIVE DE TABLE.

3.3. Le riz



Route du riz de la province de Sevilla

Cet itinéraire invite tous les visiteurs à goûter les différentes spécialités à base de riz de chaque commune de la route gastronomique touristique.

La route du riz qui traverse la province de Sevilla est un parcours à travers la nature, le patrimoine, les fêtes et la gastronomie des neufs communes sévillanes qui la forment (Aznaalcázar, Coria del Río, La Puebla del Río, Isla Mayor, Lebrija, Las Cabezas de San Juan, Los Palacios y Villafranca, Utrera et Dos Hermanas). L'élément commun est la culture du riz et la présence du Guadalquivir qui débouche ensuite à Sanlúcar de Barrameda.

Ces communes appartiennent à la région Guadalquivir-Doñana, où de vastes marais et des canaux vont de pair avec des bijoux naturels, comme la Cañada de los Pájaros, la Dehesa de Abajo, le paysage protégé du Corredor Verde del Guadiamar, la Réserve naturelle du complexe endoréique de Lebrija-Las Cabezas et Doñana, une mosaïque d'écosystèmes classé au patrimoine mondial de l'humanité. Tous ces espaces naturels sont idylliques pour l'observation d'oiseaux. À noter la ferme Veta la Palma (VOIR QUE VISITER, PAGE 210), une exploitation agricole, d'élevage et d'aquiculture qui couvre plus de 11 000 ha de l'espace naturel de Doñana. Au fil du parcours écotouristique de la ferme, de quarante kilomètres, on peut observer de nombreux oiseaux et au centre de réception, on peut admirer une maquette des mouvements d'eau de son réseau hydraulique, un aquarium avec les principales espèces d'aquiculture et des documents audiovisuels sur les autres activités réalisées dans la ferme, comme la culture du riz.

L'architecture industrielle au cœur des paysages de rizières s'avère également passionnante, comme las Gañanías et las Casitas de los Ingleses, qui sont un exemple des résidences des premiers colons

de ces terres, en plus de dépôts de riz, de moulins et de nombreux outils. À Isla Mayor se trouve l'ancien village d'Isla Mínima, une ancienne ferme andalouse avec une chapelle convertie en hôtel, célèbre dans le monde du cinéma pour avoir servi de décor, avec Puebla del Río, au populaire film *Isla Mínima* du réalisateur sévillan Alberto Rodríguez.

À partir de cet ingrédient, chaque commune et ses restaurants ont fait valoir leurs propres spécialités qui valent le détour à elles seules. Vous pourrez déguster, entre autres, un savoureux riz crémeux aux amanites compactes (VOIR RECETTES, PAGE 279) à Aznaalcázar, un riz marin à San Juan de Aznafrache, le riz aux crevettes de Coria del Río, le riz aux escargots de Lebrija, le riz à la poule de Las Cabezas de San Juan, le ragoût au riz et aux petits pois de Dos Hermanas et près d'Isla, le riz au canard inventé par les gardiens de Doñana (VOIR RECETTES, PAGE 279) ou l'union de deux « ennemis », le riz aux queues de crabe. Le dernier dimanche de juin, à Isla Mayor on célèbre la Fête du riz et du crabe.




infoturismo@prodetur.es
www.federaciondearroceros.es
www.turismosevilla.org

Intéressant



ACTIVITÉS ÉCOTOURISTIQUES

■ FINCA VETA LA PALMA

Isla Mayor
Tel. 954 589 237
ecoturismo@vetalpalma.es
www.vetalpalma.es 



ENTREPRISES RIZICOLES (VISITABLES)

■ ARROZÚA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA

Lugar Finca Veta La Mora, s/n - Isla Mayor
arrozua@arrozua.com
Tel. 954 777 564
www.arrozua.com

■ ARROCIERÍAS HERBA

C/ Real, 43 - San Juan de Aznalfarache
Tel. 954 589 200
www.ebrofoods.es



■ Arroz caldoso con carabineros.



Route du thon rouge pêché à la madrague de Cádiz

Au printemps, sur les côtes de Barbate, Conil de la Frontera et de Tarifa on déploie les uniques madragues traditionnelles du littoral andalou afin de capturer dans une lutte titanesque le précieux thon rouge, qui cherche à gagner la Méditerranée pour se reproduire.

La route du thon rouge pêché à la madrague à Cádiz met en valeur la richesse du patrimoine (Racines), de la nature (Vie), de la gastronomie (Saveurs) et des sports (Émotions) des localités de **Conil de la Frontera, Barbate et Tarifa**, recevant l'influence de la mer toute proche et exploitant le thon, élément central de la richesse de ses fonds marins. Cinq joyaux de la côte de Cádiz qui célèbrent d'authentiques fêtes gastronomiques en mai et en juin autour de ce produit, pendant les « levées » des madragues.

L'héritage monumental et culturel des localités de la route est étroitement lié à la mer et à son exploitation. Il suffit de voir la ville romaine de **Baelo Claudia**, dont la base économique était la pêche et thon pêché à la madrague et où l'on élaborait la célèbre sauce *garum*, et l'ancienne **Chanca de Conil de la Frontera**, bâtiment où l'on réalisait le dépeçage et la salaison du thon pêché à la madrague depuis le XVI^e siècle et où travaillaient les charpentiers et ouvriers des navires, les pêcheurs, les coupeurs, les sauteurs, les empileurs et tout le personnel qui déplaçait sa madrague. Récemment rénovée, elle accueillera prochainement un musée de la madrague.

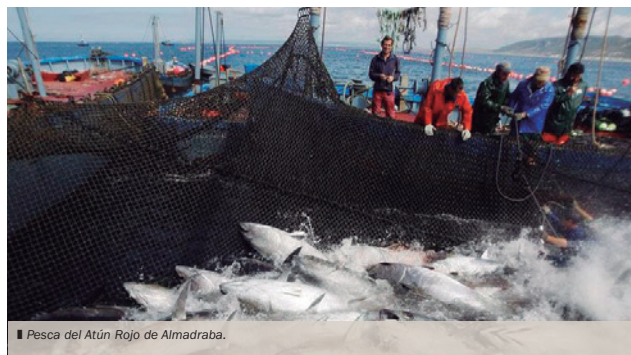
Le centre d'interprétation du thon pêché à la madrague (VOIR QUE VISITER, PAGE 108), situé sur le port de plaisance de Barbate, complète son exposition permanente avec des activités complémentaires, comme la visite d'une conserverie où le visiteur pourra observer en direct la découpe d'un thon. L'offre patrimoniale est complétée par le colombier de la Breña, l'ermitage de San Ambrosio (Barbate) et le château de Santa Catalina à Tarifa.



Les localités de la route possèdent une **cuisine** étroitement liée à la mer et au **thon** (grand produit phare des **routes gastronomiques** aussi bien à Barbate qu'à Conil et Zahara de los Atunes), mais qui se laisse également séduire par les riches produits du potager, la viande de retinto et d'autres poissons frais. Il en résulte une gastronomie ample, variée et pleine de saveurs différentes. Afin de découvrir le thon comme ingrédient de recettes et de plats, la route propose diverses activités allant des **expériences gourmet** (cours magistraux, show cooking, dégustations, accords vins-mets...) à des **visites** des madragues de Barbate et Zahara de los Atunes et des **entreprises de conserverie** comme **La Chanca et son Musée du thon (Barbate)** (**VOIR QU'EST À VISITER, PAGE 108**), où l'on peut assister, par exemple, à la découpe ou au dépeçage en direct.

Les **espaces naturels** dont dispose la zone (parcs naturels de la Breña et marais de Barbate, Los Alcornocales et del Estrecho, Falaises de Conil, la Dehesa de Roche et le monument naturel des dunes de Bolonio) ainsi que ses **plages fantastiques**, parmi les plus belles du monde en raison de leur beauté et de leur sable blanc et fin, sont un véritable paradis pour les ornithologues amateurs et l'**observation de cétacés**. Il est également possible de profiter d'activités de **tourisme actif** liées à la nature (randonnées, tourisme équestre, escalade...) et à la mer (pêche sportive, plongée, windsurf, voile...). Tarifa est devenu un haut lieu du windsurf en Europe.

La route du thon rouge pêché à la madrague de Cádiz compte parmi ses collaborateurs des entreprises d'**hôtellerie et de restauration** qui s'adaptent à tous les goûts et besoins, ainsi que de nombreuses entreprises de **tourisme actif** qui proposent des packs d'activités personnalisés.



■ Pesca del Atún Rojo de Almadraba.



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



Intéressant



MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION

■ 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. le jambon



Route du jambon de Jabugo

La route du Jabugo est une initiative touristique gastronomique qui permet au visiteur d'accéder, dans la sierra de Huelva, à l'univers du porc ibérique, son habitat naturel (la dehesa ou domaines de pâturage), sa dégustation à table, en passant par le séchage des jambons et des charcuteries dans les caves et usines de conservation.

Le jambon est l'ambassadeur du territoire de Huelva depuis l'Antiquité. Les cuisses en salaison de la **Sierra de Aracena et Picos de Aroche** firent partie des viandes les plus populaires pendant l'empire romain, et jouèrent même un rôle important dans l'aventure colombienne de la Découverte de l'Amérique. Depuis des siècles, l'**influence du porc de race ibérique** dans cette région est profondément ancrée dans ses **villages, ses coutumes, ses habitants** et même dans son **paysage**, avec le rôle important des pâturages. Signe distinctif de la gastronomie de Huelva et symbole de la province dans le monde entier, la **route du Jabugo** met ce produit phare en valeur et présente toute l'offre de jambons et la tradition productrice des régions de l'**appellation d'origine** qui s'étend de la **Sierra de Aracena, Picos de Aroche et Cuenca Minera**.

La route du Jabugo n'est pas une route préétablie avec un début et une fin, chacun est libre d'élaborer son propre parcours en fonction de ses centres d'intérêt : activités dans la nature et aventure, visites culturelles, expériences gastronomiques... Il existe



de nombreuses entreprises collaboratrices dont des gîtes, des caves et des usines de conservation, des agences réceptives, des entreprises de tourisme actif et des restaurants spécialisés. Pour les amateurs du **tourisme culturel**, parcourir les villages de la sierra et découvrir son patrimoine est une activité incontournable. À Aracena, vous pourrez découvrir la **Grotte des Merveilles** et le **musée du Jambon** (voir QUE VISITER, page XX), une annexe du siège de l'AOP « Jambon de Huelva » qui aborde tout ce qui a trait au monde de l'ibérique dans sa région par excellence : la Sierra de Aracena et Picos de Aroche.

Les amateurs de **tourisme gastronomique** pourront découvrir le processus d'élaboration du célèbre jambon de Jabugo avec différentes visites. La première de ces visites est la **dehesa**, un domaine de pâturage méditerranéen où est élevé le porc ibérique. Afin de l'observer de près, il est possible de visiter la **ferme Montefrío** (VOIR QUE VISITER, PAGE 165) qui propose de découvrir l'élevage du porc ibérique pur de bellota biologique, dans une dehesa familiale. Il y a également la **Encina de la Dehesa San Francisco**, au sud-est du parc naturel Sierra de Aracena et Picos de Aroche dans la commune de Santa Olalla del Cala, un monument naturel centenaire emblématique de la dehesa. Elle se trouve dans une ferme appartenant à la **Fondation Monte Mediterraneo**. Pour la visiter, il faut contacter le (+34) 959 50 70 48.

En plus d'une race concrète (porc ibérique) et d'un environnement naturel spécifique pour son développement (la dehesa), le jambon ibérique requiert un facteur de plus : une bonne élaboration. La route du Jabugo permet de visiter divers séchoirs (**Secadero Montesierra** à Jabugo, **Jamones Eíriz Jabugo** à Corteconcepción et **Selección de Jabugo, S.L.** à Aracena), où l'on peut voir en détail tout le processus d'élaboration et goûter les produits ibériques de la meilleure qualité. Une fois séché, reste à déguster le jambon dans certains des **restaurants de cuisine de sierra** qui se trouvent dans les localités d'Alajár, d'Aracena, de Linares de la Sierra, d'El Repilado (Jabugo), de Jabugo et de Castaño del Robledo.





info@rutadeljabugo.travel
www.rutadeljabugo.travel



Intéressant



DEHESAS

FINCA MONTEFRÍO

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



MUSÉES

MUSEO DEL JAMÓN DE ARACENA

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



SÉCHOIRS

(APPARTENANT À LA ROUTE)

SELECCIÓN DE JABUGO, S.L.

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

SECADERO MONTESIERRA

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

JAMONES ÉIRIZ JABUGO

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



■ Jamón de Jabugo.



Route du jambon ibérique de la Sierra Norte

Les caractéristiques climatiques et orographiques de cette région sévillane en font un lieu idéal aussi bien pour l'élevage du porc ibérique que pour l'élaboration et le séchage de jambons et autres produits dérivés, tous d'une excellente qualité.

La Sierra Norte est la partie de Sierra Morena qui traverse le territoire sévillan, une terre où le paysage se transforme radicalement, avec sa propre culture et une gastronomie où le porc de race ibérique tient une place particulière. C'est dans ce contexte que se développe la **route du jambon ibérique de la Sierra Norte** qui traverse une dizaine de communes de la province sévillane et inclut une **relation avec des entreprises** (usines de charcuterie et jambons, en plus de séchoirs) où l'on peut obtenir ces produits ou bien les déguster, comme dans les établissements d'hôtellerie. En outre, elle fournit des informations sur les principaux **lieux de visite** et les **hébergements** de ces communes.





■ Charcuterie de la Sierra Norte.

La région, qui abrite le **parc naturel** du même nom, captive avec son relief et sa vaste extension de dehesa. Deux attributs qui en font un véritable paradis pour le visiteur amateur, non seulement de **nature** et de **tourisme actif** mais également de **gastronomie traditionnelle** où les produits ibériques sont bien entendu mis en valeur.

Les localités qui font partie de la route sont 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 et San Nicolás del Puerto. Parmi les visites culturelles et monumentales qu'il est possible de faire, citons les châteaux d'Alanís, Constantina, El Real de la jara et La Puebla de los Infantes ; la Almona mudéjar de Guadalcanal ; les peintures rupestres de la Grotte de los Covachos de Almadén de la Plata ; et le monastère de la chartreuse de Cazalla de la Sierra.

Le patrimoine naturel de ces localités n'est pas en reste, avec des espaces d'une beauté exceptionnelle et d'une importance environnementale comme les monuments naturels **Cascadas del Huéznar** et **Cerro del Hierro**, tous deux à San Nicolás del Puerto, et des expériences singulières comme le brame du cerf pendant la période automnale.



infoturismo@prodetur.es
www.turismosevilla.org



Intéressant



USINES DE CHARCUTERIE ET SÉCHOIRS DE JAMBON OUVERTS AUX VISITES

■ 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



■ Usine de conservation de jambons.

3.6 vins et boissons spiritueuses



Routes du Vin et du Brandy de Marco de Jerez

Visiter les fameuses caves-cathédrales, être hébergé dans une ferme au milieu des vignobles, s'initier à l'art subtil de la dégustation... c'est ce que le Marco de Jerez a à offrir à l'œnotouriste et bien plus encore : un vaste patrimoine historique et naturel, un climat privilégié, ainsi que des traditions et des fêtes qui ne vous laisseront pas indifférent.

Les routes du vin et du brandy du Marco de Jerez sont formées par les huit communes du Marco de Jerez, la zone de production des vins et vinaigre des appellations d'origine Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda et Vinaigre de Jerez et l'indication géographique protégée Brandy de Jerez. Il s'agit de Chiclana de la Frontera, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda et Trebujena. Ces localités offrent de multiples manières d'expérimenter la riche culture œnologique de la région, que ce soit en découvrant le processus d'élaboration et de production du vin, en visitant les caves rattachées à la route, en parcourant les vignobles, en descendant dans des hôtels à thème modernes ou en dégustant une magnifique gastronomie combinée aux crus du terroir.

Le paysage du Marco de Jerez est marqué par le design singulier des caves de la route, situées dans les localités de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Rota, El Puerto de Santa María et

Chiclana de la Frontera, l'un des plus grands attraits de cette route et les plus visitées d'Europe. En plus des visites guidées, elles proposent des dégustations et même des spectacles équestres. Nombre d'entre elles abritent d'intéressants musées (VOIR QUE VISITER, PAGE 108) comme celui des anciennes étiquettes de vin de Bodegas Garvey (Jerez de la Frontera), le musée du Jerez des Bodegas Willims&Humbert, le musée Barbadillo de la Manzanilla (Sanlúcar de Barrameda), le centre d'interprétation du vin à Bodegas Delgado Zuleta (Sanlúcar de Barrameda). D'autres musées œnologiques et gastronomiques sont le musée El Misterio de Jerez (Jerez de la Frontera), le musée de la Vigne au vin de Jerez du vignoble Santa Petronila (Jerez de la Frontera) et le musée du Miel-Rancho Cortesano (Jerez).

Le patrimoine culturel et artistique de la route nous laisse de précieux monuments comme la forteresse et la cathédrale de Jerez de la Frontera, le château de Luna en Rota, les palais et maisons seigneuriales de Sanlúcar de Barrameda et El Puerto de Santa María, l'île-château de Sancti Petri ou le phare de Chipiona, le plus haut d'Espagne avec 69 m. De plus, le visiteur pourra profiter des courses de motos sur le circuit de vitesse de Jerez, des chevaux sur les plages de Sanlúcar, de spectacles de flamenco dans les « tablaos » et « peñas », l'art de la corrida dans de magnifiques arènes comme celles d'El Puerto de Santa María et de fêtes populaires reconnus dans le monde entier comme la fête du cheval de Jerez.

Tout cela dans un cadre naturel incomparable avec des plages récompensées par le pavillon bleu des mers propres et des espaces comme Doñana, considérée comme la plus grande réserve écologique d'Europe et classée au patrimoine mondial par





Salon des vendanges de Jerez de la Frontera.



l'UNESCO, les parcs naturels de la **Baie de Cádiz** et **Los Alcornocales**, en plus d'autres espaces comme la lagune de Medina, les **marais de Bonanza** à Sanlúcar de Barrameda, les pinèdes de Chiclana de la Frontera et les dunes et pinèdes de San Antón (El Puerto de Santa María). Ce sont des lieux parfaits pour la pratique d'**activités de plein air** et de **tourisme actif** comme la randonnée, l'observation d'oiseaux et les sports nautiques sur la côte.



ASOCIACIÓN RUTA DEL VINO Y DEL BRANDY DEL MARCO DE JEREZ

Avda. Alcalde Álvaro Domecq, n° 2 (Jerez de la Frontera)

Tel. 956 332 050

info@rutadeljerezybrandy.es

www.rutadeljerezybrandy.es



Intéressant



CAVES

(APPARTENANT À LA ROUTE)

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, n° 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

alvarodomecqsl@alvarodomecq.com

www.alvarodomecq.com

CENTRO DE VISITANTES

SANDEMAN

C/ Pizarro, 10

Tel. 675 647 177

www.sandeman.eu

rocio.verano@zailoruzmateos.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

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 Mº 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  



MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION

■ 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



■ Assistants du salon des vendanges de Jerez de la Frontera.



■ Visite guidée d'un vignoble à 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  


■ 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 



Route du Vin Montilla-Moriles

La route du vin Montilla-Moriles est beaucoup plus que la découverte d'un vin exceptionnel. C'est un voyage au cœur de l'Andalousie, lieu où naît ce joyau œnologique, à travers neuf communes qui dévoilent au visiteur leur riche patrimoine culturel, naturel, artistique, gastronomique, ainsi qu'une offre de loisirs organisée par thème.

La route du vin Montilla-Moriles se compose des localités de **Córdoba**, **Montemayor**, **Montilla**, **Moriles**, **Aguilar de la Frontera**, **Lucena**, **La Rambla**, **Fernán Núñez** et **Puente Genil**. À l'exception de la capitale, ils font partie de la zone de la **Campiña Sur** de Cordoue, une région éminemment agricole qui possède une appellation d'origine viticole de prestige reconnu, celle de Montilla-Moriles. Il s'agit d'un territoire avec une grande offre monumentale, archéologique et culturelle, avec des centres d'interprétation et des **musées (VOIR QUE VISITER, PAGE 127)**, certains d'entre eux liés au monde du vin comme l'**atelier et musée du Moût Castillo de Moriles** et le **musée culturel du Vin et de la Vigne de Toro Albalá** à Aguilar de la Frontera, en plus du **moulin à huile et musée de l'Huile Juan Colín** (Montilla).

Au fil du parcours, qui traverse un **environnement privilégié** avec deux parcs naturels (Sierras Subbéticas et Sierra de Hornachuelos), vous pourrez profiter d'espaces de dégustation, de **caves et pressoirs ouverts aux visites**, des **tonnellerie**s traditionnelles où s'unissent le savoir des vieux maîtres dans l'art d'élaborer des tonneaux et l'emploi de technologie de pointe, et d'**hébergements** dans des hôtels et gîtes ruraux de charme. Et pour s'amuser, rien de tel que de profiter de la visite pour prendre part à l'une des nombreuses **fêtes du vin** qui se célèbrent dans la zone : **Fête des vendanges** à Montilla, **Dégustation de vin Montilla-Moriles** à Córdoba et **Dégustation de vin** à Moriles.

Les localités de la route jouissent d'une **gastronomie riche** fondée sur les **produits de la terre** (l'olive, le raisin, les céréales, l'ail) unis à l'héritage culinaire de cultures arabes, juives et chrétiennes. Le résultat est une cuisine avec une identité propre et pleine de recettes exquises et variées, où le vin Montilla-Moriles tient une place doublement importante : d'une part, il rehausse la saveur des

plats en les accompagnant, d'autre part, il fait partie de nombre de recettes. Ces plats peuvent être dégustés dans les **restaurants** appartenant à la route.

Pour compléter la route, il est possible de la combiner au **Réseau Vinarea** (Réseau territorial d'interprétation route du vin Montilla Moriles), un réseau de **musées et de centres d'interprétations** associés aux localités de la route avec une thématique liée à la **gastronomie et au vin** : Aguilar de la Frontera et le centre d'interprétation du paysage, le musée de la Campiña de Fernán Núñez, le musée de la Céramique de La Rambla, Olivino : centre œnogastronomique de la route du vin (Lucena), centre d'interprétation Mémoires du vin (Montemayor), centre d'art contemporain et Vino Envidarte (Montilla), Lagar de Vida à Moriles et villa romaine 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





CAVES ET EN PRESSEIRS (APPARTENANT À LA ROUTE)

■ 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 - 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 

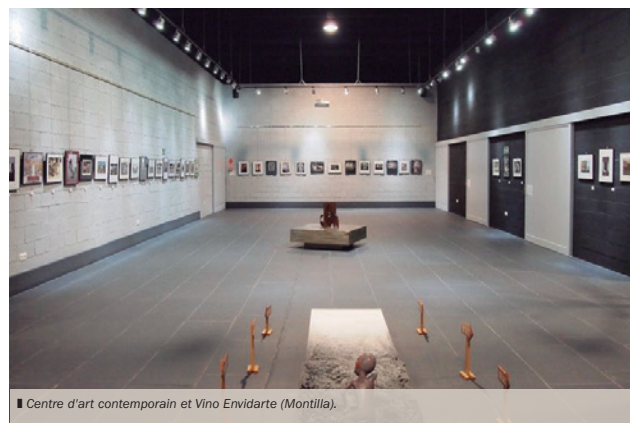
■ **LAGAR CAÑADA NAVARRO**
Vereda del Cerro Macho s/n, Sierra de
Montilla
Tel. 677 483 512 - 677 494 366
info@canadanavarro.es
www.canadanavarro.es

■ **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



■ Centre d'art contemporain et Vino Envidarte (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  



MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION

■ 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@toroalbala.com
www.toroalbala.com  

■ FERNÁN NÚÑEZ

■ **MUSEO DE LA CAMPIÑA**
Parque Llano de Las Fuentes, s/n
Tel. 957 380 062
tenenciadealcaldia@fernannunez.es

■ LUCENA

■ **OLIVINO: CENTRO**
ENOGASTRÓNOMICO DE LA RUTA
DEL VINO
Antigua estación de ferrocarril
rehabilitada de Las Navas del
Sempillar 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



TONNELLERIES

(APPARTENANT À LA ROUTE DU VIN 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
www.tonnelleries.com

Route du Vin de la Région de Huelva

Cette route parcourt une dizaine de sites touristiques hautement appréciés dans lesquels les valeurs naturelles, monumentales, historiques et traditionnelles de la région de Huelva ont toute leur place. Elle propose également une sélection de caves et d'établissements prêts à faire découvrir et goûter au visiteur la culture du vin.

La route du vin de la région de Huelva est promue par la Fédération de développement de la région de Huelva et traverse le territoire de Huelva couvert par l'appellation d'origine Condado de Huelva. La région du Condado de Huelva se compose des communes d'Almonte, de Bollullos Par el Condado, de Bonares, de Chucena, d'Escacena del Campo, d'Hinojos, de La Palma del Condado, de Lucena del Puerto, de Manzanilla, de Moguer, de Niebla, de Paterna del Campo, de Rociana del Condado, de Villalba del Alcor et de Villarrasa.

Grâce à la route du vin de la région de Huelva, vous pourrez profiter d'expériences uniques liées au monde passionnant des crus de la région qui possède l'un des vignobles les plus anciens d'Europe, avec un paysage ancestral. La région produit des vins généreux, rouges et blancs, en plus de vinaigres et d'un produit très singulier comme le vin à l'orange. La gastronomie de la région est riche et variée : viandes, poissons, légumes, légumineuses et fruits, arrosés d'une bonne sélection de vins produits dans les caves appartenant à la route, avec des visites guidées et des dégustations. Tout cela peut se déguster dans les restaurants où vous vous sentirez comme chez vous.

Tout un catalogue d'activités touristiques s'offre à vous. Ces offres prennent le vin comme point de départ et s'étendent aux autres signes caractéristiques de la région de Huelva et de sa province en général. Le taureau, le cheval, la gastronomie, les lieux Colombins, les monuments, les musées et centres d'interprétation, la voie ferrée, la santé et la nature sont des compagnons de voyage du vin dans les quatre itinéraires proposés sur la route : « Les arômes et secrets de la région », « Doñana, el Rocío et le vin », « Les vins de la découverte et les grandes caves de la région » et « Vin, histoire et poésie ».

La route offre également des **propositions thématiques** pour les amateurs du soleil et de la plage ; la nature et Doñana (avec l'espace naturel Doñana, le fleuve Tinto et sa couleur rouge, les forêts de pin méditerranéen...) ; le monde du cheval (avec de beaux animaux des marais en liberté dans les marécages infinis) ; et la littérature pour découvrir la région avec deux des écrivains les plus universaux : Juan Ramón Jiménez à Moguer et Odón Betanzos à 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



Intéressant



CAVES ET EN PRESOIRS

(APPARTENANT À LA ROUTE)

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

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

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

■ MOGUER

■ BODEGAS COSME SÁENZ JIMÉNEZ

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

■ ROCIANA DEL CONDADO

■ BODEGAS CONTRERAS RUIZ

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

■ BODEGAS SANTA ÁGUEDA, S.C.A.

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



Centre du vin de la région de Huelva, Bollulllos Par del Condado.



Route du Vin et des Bodegas de la Serranía de Ronda

Goûtez à cette expérience consistant à vous promener au milieu des vignobles, en compagnie d'œnologues, profitez de cours de dégustation de niveau avancé ou en initiation, accompagnez vos dégustations de plats de la gastronomie locale, appréciez des traitements relaxant de vinothérapie...

Le travail du vin, très ancien sur ces terres, donne vie à l'excellente route du vin et des caves de la Serranía de Ronda qui traverse les communes de Ronda et d'Arriate. La zone vitivinicole de la Serranía de Ronda s'intègre aux appellations d'origine « Málaga » et « Sierras de Málaga », et se situe dans la zone la plus nord-orientale de la province de Málaga, entourée des parcs naturels de Grazalema, Sierra de las Nieves et Los Alcornocales. Un cadre naturel qui offre une multitude d'activités : spéléologie, cyclotourisme, kayak, canyonisme, randonnées, observation d'oiseaux, découverte du milieu naturel du taureau de combat...

L'épicentre de la route se trouve dans la ville millénaire de Ronda, classée bien d'intérêt culturel depuis 1966 et possédant un patrimoine historique riche et varié, avec des monuments comme ses bains arabes, le pont nouveau au-dessus du Tajo, les arènes et le palais de Mondragón, entre autres, qui se marient de manière extraordinaire au paysage de vignobles. Nombreux sont les témoignages archéologiques et documentaires qui attestent la longue tradition de la Serranía de Ronda comme terre de vignes et de vins ; pour preuve, le site archéologique de la ville ibère romaine d'Acinipo, à proximité de Ronda. À Ronda, nous pourrions également visiter le centre intégral du vin de Serranía de Ronda et le centre d'interprétation de vins de Bodegas Sangre de Ronda (VOIR QUE VISITER, PAGE 196).

La route du vin et des caves de la Serranía de Ronda englobe un total de seize caves qui proposent une offre œnotouristique complète, avec des visites guidées des vignobles et l'explication du processus d'élaboration et d'élevage du vin dans leurs installations, en plus

de dégustations de la gastronomie locale. La route comporte également des restaurants, des bars à vin, des œnothèques et des hébergements de charme, qui proposent même des traitements relaxants de vinothérapie au visiteur. Tout au long de l'année, la Serranía de Ronda est le théâtre de divers événements culturels, expositions de peinture, semaines de la musique, théâtre ou fêtes d'un grand intérêt comme la Foire et les Fêtes de Pedro Romero ou la semaine sainte de Ronda et Arriate.



Tel. 952 187 119
rutavinosronda@gmail.com
www.ruta-vinos-ronda.com



Intéressant



MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION

CENTRO INTEGRAL DEL VINO "SERRANÍA DE RONDA"
C/ Dolores Ibárruri, 8 - Ronda
Tel. 952 878 982
centrovinoaronda@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



CAVES ET EN PRESOIRS (APPARTENANT À LA ROUTE)

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 f

■ **BODEGA EXCELENCIA**
Cordel del Puerto del Quejigal.
Tel. 952 870 960
administracion@bodegasexcelencia.com
www.bodegasexcelencia.com f

■ **BODEGA F. SCHATZ**
Finca Sanguijuela, s/n
Tel. 952 871 313
bodega@f-schatz.com
www.f-schatz.com f

■ **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

■ **BODEGA JOAQUÍN FERNÁNDEZ**
Finca Los Frutales. Paraje Los Frontones
Tel. 951 166 043
info@bodegajf.com
www.bodegajf.com f

■ **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



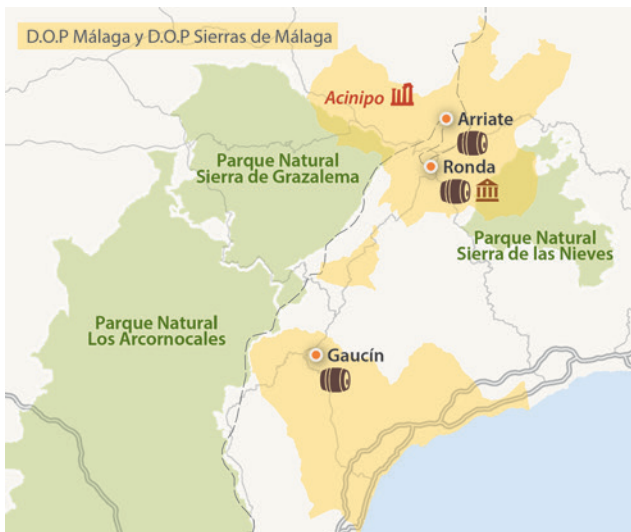
Route des Vins et Liqueurs de la Province de Sevilla.

La nouvelle initiative permet de connaître de première main les vignobles, caves et distilleries de la province de Sevilla. Elle regroupe des entreprises liées à l'industrie du vin, des liqueurs et de la gastronomie.

La route des vins et liqueurs de la province de Sevilla traverse trois régions traditionnellement vitivinicoles de la province **Sierra Norte, El Aljarafe et Bajo Guadalquivir**, en plus d'une région de longue tradition de spiritueux, **La Campiña**. Mais les vignobles, caves ou distilleries, ses produits, ses jus, ses liqueurs, crus et processus, ne seront qu'une partie du voyage ; les villages, le cadre, les habitants, l'histoire, les coutumes et les monuments architecturaux et naturels s'égrèneront pour offrir au visiteur une expérience unique multisensorielle.

Les vignobles de l'**Aljarafe** se trouvent principalement sur le territoire composé par **Espartinas, Umbrete, Villanueva del Ariscal, Huévar et Benacazón**. Les Arabes nommèrent « terres hautes » cette région de l'ouest sévillan formée de vingt-quatre communes, riche en traditions, cultures, histoire et art, avec des bijoux monumentaux comme les dolmens de Valencia de la Concepción, l'ancienne ville romaine d'Itálica à Santiponce, le palais d'Hernan Cortés à Castilleja de la Cuesta, la résidence du comte duc d'Olivares (Olivares) et de nombreuses fermes dédiées à la culture de l'olive et de la vigne d'antan et qui vécurent leur splendeur maximale au XIX^e siècle. Ses terres sont propices à la culture de la vigne, la région étant connue pour la production du célèbre moût.

La **Sierra Norte de Sevilla** possède un cadre précieux avec le parc naturel de la Sierra Norte. Son patrimoine culturel se compose de châteaux arabes, d'églises, d'ermitages et de restes préhistoriques. La gastronomie est l'un de ses attraits touristiques, notamment les huiles de Guadalcanal ou d'Alanís, la charcuterie d'El Real de la jara et d'Almadén de la Plata et les viandes de gibier. La tradition





■ Vignobles à Umbrete

vitivinicole est implantée de longue date dans cette région, les XV^e, XVI^e et XVII^e siècles étant son époque la plus somptueuse. Après une brève parenthèse, l'activité des crus de la Sierra Norte vit à nouveau une bonne époque. À noter la production biologique de vins rouges et blancs jeunes qui viennent s'ajouter aux vins et aux liqueurs d'anis de **Cazalla de la Sierra, Constantina, Alanís et Guadalcanal**, des produits artisanaux qui jouissent d'une renommée internationale.

La région du **Bajo Guadalquivir** s'articule autour du fleuve du même nom qui arrose ses campagnes fertiles, en laissant sur son passage un **magnifique paysage** de grandes cultures, de marais et de vignoble, de fleuve et de mer. Il possède un grand potentiel touristique et offre au voyageur un riche patrimoine culturel, des traditions et des fêtes pleines de saveurs, une cuisine riche et un environnement naturel comme celui de **Doñana** (patrimoine de l'humanité), avec de multiples possibilités pour la pratique d'un **tourisme écologique**. Les communes qui possèdent une tradition vitivinicole majeure sont **Los Palacios y Villafranca, Lebrija et Utrera**, avec une production orientée vers les vins généreux, comme les manzanillas et les vins fins de Jerez et Sanlúcar, et les vins parfumés et doux au prestige reconnu.

La région de **La Campiña** est traversée par d'intéressantes routes culturelles (route bétique romaine, la route de Washington Irving de l'héritage andalou et la route des châteaux), naturelles, de tourisme actif et ornithologiques. Terre natale de premières grandes figures du flamenco, cette zone de la province de Sevilla abrite un **grand nombre de distilleries** avec des alambics centenaires, dans des localités comme **Carmona, Fuentes de Andalucía et Pruna**.



info@rutasdelvinodesevilla.com

www.rutasdelvinodesevilla.com



Intéressant



CAVES ET EN PRESSEIRS

(APPARTENANT À LA ROUTE)

■ 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 f t

■ DESTILERÍAS DE CAZALLA ANÍS MIURA

C/ Virgen del Monte, 54
Tel. 954 884 013
cazalla@caballero.es
www.caballero.es f t

■ 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-tintozanco@
hotmail.com](mailto:bodegalamargarita-tintozanco@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
ti
on

/04

RECETTES

À continuation, vous trouverez un glossaire détaillé de certains des plats les plus populaires de la cuisine andalouse. Les recettes complètes, et d'autres recettes tout aussi savoureuses et intéressantes, sont disponibles sur notre site internet :

http://www.andalucia.org/fr/recettes/?set_language=fr



Index de recettes

Salades et légumes

- Ajoblanco 266
- Artichauts de Montillana 266
- Épinards de Jaén 267
- Fèves au jambon 267
- Œufs « a la flamenca » 268
- Pipirrana 268
- Porra Antequerana 269
- Remojón 269
- Salmorejo 270

Poissons

- Thon « encebollado » 271
- Anchois au vinaigre 271
- « Choco » aux pommes de terre 272
- « Migas » aux sardines 272
- « Pavías » de morue 273
- Truite de Riofrío 273
- Pagre de Rota 274

Viandes

- Agneau de la Sierra de Segura rôti 275
- Ragoût du Condado 275
- Viande de gibier marinée 276
- Cochifrito 276
- « Flamenquín » cordouan 277
- Échine en pot 277

Soupes, ragoûts et potages

- Artichauts aux pois 278
- « Andrajos » à la morue 278
- Riz aux amanites compactes 279
- Riz au canard 279
- Bouillon de paprika ou Bouillon coloré 280
- Casserole de pâtes de Málaga 280
- Pommes de terre à l'« ajopollo » 281
- Soupe de la sierra 281

Desserts

- Crème de châtaignes 283
- Gañotes 283
- Papaviejos 284
- Gâteau cordouan 284
- Pestiños 285
- Piononos de Santa Fe 285
- Torrijas 286
- Virolos 286

AJOBLANCO



« L'ajoblanco » est une soupe froide très populaire élaborée avec des amandes et qui se sert froide en été, souvent accompagnée de raisins ou de bouts de melon.

ARTICHAUTS DE MONTILLANA



Plat typique de Cordoue préparé dans une casserole en argile et avec une saveur exceptionnelle grâce à son ingrédient phare : le vin de Montilla.

ÉPINARDS DE JAÉN



Ce plat d'épinards, cuits et revenus dans une sauce de tomates aux oignons avec des produits sains du potager, se sert avec un œuf poché et un filet de vinaigre à votre guise.

FÈVES AU JAMBON



L'un des modes de préparation les plus traditionnels des fèves fraîches. Elles se cuisinent avec des lamelles de jambon et, souvent, un œuf sur le plat ou brouillé.

ŒUFS « A LA FLAMENCA »



Élaboré avec un œuf et des légumes, réchauffés au four dans la même casserole d'argile où il est servi, c'est un plat très populaire à Sevilla et d'autres villes andalouses.

PIPIRRANA



La « pipirrana » est une salade fraîche et estivale de légumes de saison. Parfois, on y ajoute un œuf dur, du poisson ou des salaisons.

PORRA ANTEQUERANA



Soupe typique d'Antequera avec différentes variantes qui reçoit son nom de l'instrument avec lequel on labourait les ingrédients : le bâton du mortier. Elle se sert très froide avec du jambon serrano coupé en dés et un œuf dur.

REMOJÓN



Il s'agit d'une salade d'origine mozarabe dont il existe de nombreuses variantes. L'orange, la ciboulette et la morue sont la base, et elle peut être accompagnée d'un œuf dur et d'olives.



SALMOREJO



Élaborée principalement avec de la tomate, de l'ail et du pain, cette crème froide populaire s'accompagne d'un œuf dur coupé haché et de petits bouts de jambon.



Poissons

THON « ENCEBOLLADO »



Plat marin typique de Cádiz, facile à préparer et à assaisonner avec du laurier et du vin de Jerez.

ANCHOIS AU VINAIGRE



C'est un apéritif très typique et rafraîchissant, particulièrement pendant les mois les plus chauds.

« CHOCO » AUX POMMES DE TERRE



Ragoût marin simple, originaire de Cádiz et Huelva, avec une savoureuse sauce de tomates aux oignons, du « choco » (seiche) et des pommes de terre.

« MIGAS » AUX SARDINES



Les « migas » se préparent avec du blé ou de la semoule et s'accompagnent de sardines, de poivrons frits, d'olives, etc. pour former un plat très complet.

« PAVÍAS » DE MORUE

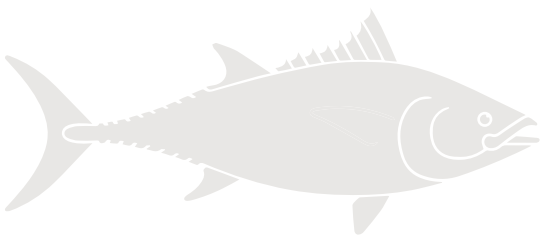


Également connu sous le nom de « Soldaditos de Pavía », c'est une recette qui combine la morue dessalée juteuse à une croûte croquante.

TRUITE DE RIOFRÍO



La truite est un poisson mi-gras qui contient des protéines à haute valeur biologique. Elle est élaborée avec du jambon serrano et accompagnée de légumes.



Viandes

PAGRE DE ROTA



C'est un délice typique de Rota (Cádiz). Ses ingrédients principaux sont le pagre et les légumes, avant tout la tomate.

AGNEAU DE LA SIERRA DE SEGURA RÔTI



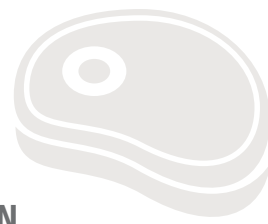
L'agneau de la Sierra de Segura rôti au four est un délice qui ne requiert pas beaucoup d'assaisonnement pour être un plat vedette. En raison de la qualité de sa viande, il possède sa propre IGP (indication géographique protégée).

RAGOÛT DU CONDADO



Un plat typique de romarins avec une grande valeur énergétique en raison de son agneau, son jambon et son lard, entre autres.





VIANDE DE GIBIER MARINÉE



La viande de gibier, une fois macérée, peut servir pour élaborer un ragoût ou des brochettes. En plus de sa saveur exquise, c'est un plat très sain et naturel.

« FLAMENQUÍN » CORDOUAN



Des tranches de jambon serrano enroulées dans un filet de porc, pané avec de la chapelure puis frit. Il tire son nom de sa couleur blonde, comme les Flamands qui arrivèrent en Espagne avec l'empereur Charles V.

COCHIFRITO



La viande de cochon de lait se cuisine d'abord et se refroidit ensuite, ce qui donne des morceaux très croquants et grillés, mais tendres à l'intérieur. Il se sert égoutté, sur des feuilles de laitue ou avec des frites.

ÉCHINE EN POT



Traditionnellement, cette viande se préparait avec les filets de « l'abattage ». Immersée dans de la graisse ou de l'huile d'olive vierge extra, elle se conserve très bien et dure toute la saison.

ARTICHAUTS AUX POIS



Habituellement élaboré comme recette du Carême, ce plat sain se prépare avec des « chicharos » ou petits pois et un type d'artichaut nommé « alcaucil ».

« ANDRAJOS » À LA MORUE



Dans un bouillon, on frit des légumes et la morue avec des bouts de farine en forme de lambeaux, comme s'il s'agissait de guenilles, d'où son nom particulier.

RIZ AUX AMANITES COMPACTES



L'amanite compacte est un champignon très juteux, à chair blanche, avec une odeur de terre caractéristique et d'une grande valeur culinaire.

RIZ AU CANARD



Il s'agit d'un délicieux ragoût typique des zones des rizières, où se rendent chaque année des milliers de canards sauvages.



BOUILLON DE PAPRIKA OU BOUILLON COLORÉ



Cette soupe de poisson provient des époques pauvres et était habituelle dans les quartiers de pêcheurs. De nos jours, c'est un plat léger, nutritif et très facile à préparer.

CASSEROLE DE PÂTES DE MÁLAGA



La plus connue des casseroles de Málaga capture toute la saveur de la mer dans un traditionnel ragoût avec des pâtes, des palourdes et des gambas.

POMMES DE TERRE À L'« AJOPOLLO »



L'« ajopollo » qui assaisonne ce ragoût est une sauce que l'on élabore en pilant de l'huile d'olive, de l'ail, du pain frit trempé dans du vinaigre et des amandes frites dans un mortier.

SOUPE DE LA SIERRA



C'est un plat réconfortant typique des zones rurales de l'intérieur et avec les meilleurs ingrédients de la région comme le faux-filet de porc, le jambon et les fruits secs (pignons, amandes, noix, etc.)



Desserts

CRÈME DE CHÂTAIGNES



Cette crème automnale, à la saveur sucrée profonde, possède une texture suave et crémeuse, idéale à tartiner, ce qui nous permet de l'utiliser de plus comme farce dans une multitude de recettes.

GAÑOTES



Des espèces de beignets en forme de spirale très aromatiques que l'on prépare pendant le Carême et la semaine sainte, tout particulièrement dans la zone de Cádiz.

PAPAVIEJOS



Des petits pains frits qui rappellent les beignets, mais en plus moelleux et juteux, que l'on déguste généralement chauds ou tièdes.

GÂTEAU CORDOUAN



Généralement une tarte de pâte feuilletée remplie de cheveux d'ange ou de cidre.

PESTIÑOS



Douceur de Noël ou de Semaine Sainte, sa recette est l'une des plus anciennes et étendues de la cuisine traditionnelle andalouse.

PIONONOS DE SANTA FE



Ce petit gâteau est traditionnellement élaboré à Santa Fe (Granada). Son nom fait honneur au pape Pío IX (Pío non selon sa prononciation italienne).



D'origine humble, très sucré et avec des ingrédients de base comme le pain, le lait, le miel ou la cannelle. Il est de coutume de l'utiliser pendant le Carême et la semaine sainte.

VIROLOS



Une pâte feuilletée avec une garniture de cheveux d'anges avec une légèreté et une douceur exceptionnelles. Typique de la localité de Baeza (Jaén).





/05

DONNÉES PRATIQUES

*Voici une liste d'informations utiles comme les conseils
régulateurs des appellations d'origine d'Andalousie.*

Appellations de Qualité d'Andalousie



Huiles d'olive vierge

■ 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 n° 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 - Bnalúa 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



Spiriteux

■ 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



Fruits et légumes

■ D.O.P. CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA

Avda. Juan Carlos I, Edificio Estación, Aptdo 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



Jambons et palettes

■ 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

<https://www.facebook.com/DOlospedroches>

■ 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@jamondetrevelez.es

■ I. G. P. JAMÓN DE SERÓN

Plaza Nueva s/n -04890- Serón (Almería)

Tel. 696 937 879

info@igpseron.es



Autres produits

■ 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



Boulangerie et pâtisserie

■ 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



Dérivés de la pêche

■ 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



Vins

■ 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)



■ 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



Offices de Tourisme du Ministère du Tourisme et des Sports



OFFICE DE TOURISME D'ALMERÍA

Parque Nicolás Salmerón, s/n
Esquina Martínez Campos
04002 - Almería
Tél. 950 175 220
otalmeria@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME D'ALGECIRAS

Paseo Río de la Miel, s/n
11207- Algeciras (Cádiz)
Tél. 670 949 047
otalgeciras@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE CÁDIZ

Avda. Ramón de Carranza, s/n
11005 - Cádiz
Tél. 956 203 191
otcadiz@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE LA LÍNEA DE LA CONCEPCIÓN

Avda. del Ejército, Esquina 20 de abril.
11300 - La Línea de la Concepción
(Cádiz)
Tél. 956 784 135
otlinea@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE CÓRDOBA

Centre d'accueil des visiteurs.
Plaza del Triunfo, s/n
14002 - Córdoba
Tél. 957 355 179
otcordoba@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE GRANADA

C/ Santa Ana, 4, Bajo.
18009 - Granada
Tél. 958 575 202
otgranada@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE HUELVA

C/ Jesus Nazareno, 21
21071 - Huelva
Tél. 600 140 660
othuelva@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE BAEZA

Plaza del Pópulo, s/n
23440 - Baeza (Jaén)
Tél. 953 779 982
otbaeza@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE JAÉN

C/ Maestra, 8
23002 - Jaén
Tél. 953 190 455 / 640 682
otjaen@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME D'ÚBEDA

C/Baja del Marqués, 4.
Palacio Marqués de Contadero
23400 - Úbeda (Jaén)
Tél. 953 779 204
otubeda@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE MÁLAGA (AÉROPORT)

Aeropuerto Internacional de Málaga,
Terminal de Llegadas
29004 - Málaga
Tél. 951 294 003
otaemalaga@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE MÁLAGA

Casa del Consulado.
Pza. De la Constitución, 7
29008 - Málaga
Tél. 951 308 911
otmalaga@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE RONDA

Paseo Blas Infante, s/n
29400 - Ronda (Málaga)
Tél. 952 169 311 / 600 140 686
otronda@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE SEVILLA

Plaza del Triunfo, 1
41004 - Sevilla
Tél. 954 787 578 / 600 140 745
otsevilla@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE SEVILLA (AÉROPORT)

Autopista de San Pablo, s/n -
Buzón número A027
41020 - Sevilla
Tél. 954 782 035
otaesevilla@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE SEVILLA (SANTA JUSTA)

Avda. Kansas City, s/n
Estación de Santa Justa
41007 - Sevilla
Tél. 954 782 002
otjusta@andalucia.org

OFFICE DE TOURISME DE MADRID (DÉLÉGATION DU GOUVERNEMENT DE LA COMMUNAUTÉ AUTONOME D'ANDALOUSIE)

Avda. Felipe II n°15 1ª planta
28009 - Madrid
Tél. 912 031 200
otmadrid@andalucia.org

Édition:

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

Assistance technique: Trama Gestión, S.L.

Production, rédaction, conception et mise en page:

Trama Gestión, S.L.
www.tramagestion.com

Cette publication est disponible pour consultation et prêt au Centre de Documentation et de Publications de la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía. Une version pour le web à <http://regalos.andalucia.org> est également disponible dans la section de publications (vous devez vous inscrire pour télécharger le fichier au format 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 1361-2015

Cartographie:

Núria Font-Casaseca

Photographie:


Junta de Andalucía.

- Lolo Vasco Rodríguez
- Consejería de Turismo y Deporte




À l'exception des apports de la part des institutions et professionnels suivants:

AGUARDIENTE DE OJÉN: 192. AYUNTAMIENTO DE ARACENA: [Soupe de la sierra], 281. BIZCOCHELA.BLOGSPOT.COM: [Artichauts aux pois], 278, [Anchois au vinaigre], 271. CAVIAR

DE RIOFRÍO: [Caviar écologique de Riofrío], 137. COCINACONANA.COM: [Crème de châtaignes], 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 marinero], 207 y [Riz au canard], 279. LASRECETASDELAABUELAPACA.WORPRESS.COM: [« Migas » aux sardines], 272; [Bouillon de paprika ou Bouillon coloré], 280; [Pommes de terre à l'« 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: [Riz aux amanites compactes] 279. RESTAURANTE CASA PEPE DE LA JUDERÍA, CÓRDOBA: [Gâteau cordouan], 284. TABERNA DEL RÍO, CÓRDOBA: [Cochifrito], 276. TABERNA LA MONTILLANA, CÓRDOBA: [Artichauts de Montillana], 266. VIROLO DULCES ARTESANOS: 286.

ecoedition 

Encres sans métaux lourds et papier de forêt gérées durablement

| Impacts environnementaux |  Équivalent des ressources fossiles |  Empreinte carbone |  |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| par produit imprimé | 0,3 kg pétrole eq | 0,85 Kg CO ₂ eq | JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO reg. n.º: 2015/101 Plus information www.ecoedition.eu |
| par 100 g de produit | 0,06 kg pétrole eq | 0,18 Kg CO ₂ eq | |
| % moyen d'un citoyen européen par jour | 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



European Union

European Regional
Development Fund