



Tourisme Gastronomique

Guide pratique spécialisée / Turismo Gastronómico



Andalousie



L'Andalousie est un bel exemple de pluralité et une terre de cohabitation. La mer Méditerranée et l'océan Atlantique s'y rencontrent, et la gastronomie de ses huit provinces est le fruit d'un mélange de cultures agrémenté de coutumes, de paysages, d'odeurs et de saveurs. La tradition fusionne avec la modernité et l'innovation dans les plats de chefs andalous au prestige international reconnu, devenus les meilleurs représentants de la cuisine andalous. Dans leurs créations, ils utilisent les exceptionnels produits du terroir, protégés par des appellations d'origine.

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 et créative. Renommés, ayant le prestige d'être étoilés au Guide Michelin, les chefs Ángel León (Prix national de gastronomie originaire de Cádiz), 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.

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. On peut également citer l'appellation d'origine protégée « Olive Aloraña de Málaga », qui reconnaît les qualités de l'olive typique de cette province.

Les fruits et légumes sont des produits fondamentaux dans les recettes andalouses depuis l'Al-Andalus. C'est dans la province d'Almería qui est cultivée la précieuse tomate « La Cañada », la seule à être reconnue indication géographique protégée (IGP) en Espagne. Dans la province de Granada, l'asperge de Huéto-Tájar » (IGP) est récoltée. Les littoraux de Granada et de Málaga, pour leur part, sont célèbres pour leurs fruits subtropicaux, notamment avec l'anone de la Costa Tropical de Granada-Málaga, d'appellation d'origine protégée. La province de Málaga abrite également les « raisins secs de Málaga », également d'appellation d'origine protégée.

Si, côté pâtisserie, des produits tels que le « pain d'Alfacar » (IGP), l'Alfajor de Medina Sidonia » (IGP), les « Mantecados de Estepa » (IGP) et les « Galettes à l'huile de Castilleja de la Cuesta » (spécialité traditionnelle garantie) sont remarquables pour leur qualité, les excellentes conserves de poisson d'indication géographique protégée « Maqueurau d'Andalousie » et « Auxide d'Andalousie », ne sont pas en reste. Ce sont les seules conserves en Espagne à être enregistrées dans l'Union européenne. Terminons notre liste des produits andalous recevant des labels de qualité avec le « Miel de Granada » (DOP), le « Pois chiche de Escacena » (IGP) et la spécialité traditionnelle garantie « Lait de ferme certifié ».

+ d'infos sur les appellations de qualité et les conseils régulateurs



de retinta et la charcuterie de l'abbatage traditionnel. Les vins du Marco de Jerez, tels que le Jerez et la Manzanilla de Sanlúcar, méritent aussi un traitement de faveur.

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 « Jamón de los Pedroches », 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, le pois chiche de Cañete de las Torres et l'ail de Montalbán. Parmi les plats les plus populaires de la province, citons le salmorejo, le flamenquin cordobés (spécialité à base de viande) et les artichauts préparés avec une sauce à base de porc et de vin de Montillana.

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 Huéto Tájar,



l'intérieur des terres se caractérise par de basses températures que l'on affronte en mangeant de consistants ragouts, élaborés à base d'ingrédients tels que de la viande, notamment le délicieux agneau de la Sierra de Segura. L'Alpujarra, riche en produits à base de porc (dont la vedette est le jambon de Trevélez), s'oppose à la cuisine de la Costa Tropical, avec ses petits poissons frits et ses fruits tropicaux, tels que l'anone. Les excellentes huiles de la province sont utilisées pour assaisonner des plats typiques tels que les fèves accompagnées de jambon, les pommes de terre « a lo pobre », ou encore le « plato alpujarreño ». Le prestigieux caviar biologique de Ríofrio apporte une touche singulière à ce tableau. Côté sucreries, la pâtisserie conventuelle est remarquable, tout comme le miel de Granada qu'elle utilise dans ses recettes.

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 et le Portugal voisin. De la sierra, signalons la célèbre industrie du porc ibérique, qui trouve dans le jambon de Huelva son produit phare. À ce mets s'ajoutent toutes sortes de charcuterie, que l'on peut déguster avec de délicieuses viandes fraîches, sans oublier les viandes de gibier, les fromages de chèvre et les savoureux champignons de la Sierra de Aracena. Tout cela accompagné de délicieux vins du comté de Huelva. La mer constitue l'autre vaste garde-manger de la province. Elle offre du poisson et des fruits de mer célèbres tels que la crevette blanche de Huelva, ou encore le populaire choco (poulpe), qui ne peut manquer sur la table. Et pour le dessert, rien n'est meilleur que de savoureuses fraises cultivées dans les terres.

La gastronomie de la province 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 viande de volaille, de cerf, de sanglier et de porc élevée dans la sierra. Ce mariage est complété par les herbes aromatiques et l'indispensable huile d'olive vierge extra de la province. Avec ces produits de qualité, on prépare des salades et des gazpachos tels que la « pipirrana », des conserves à l'huile et des potages et bouillons de légumineuses et de farine populaires, notamment « los andrajos », plat typique de la région. Etant donné qu'il s'agit d'une province située à l'intérieur des terres, les poissons utilisés comme ingrédients dans la cuisine de Jaén sont marinés et en salaison. On peut notamment citer la morue. Et pour terminer le repas, rien de mieux qu'un fruit. La province en cultive plusieurs, des cerises de Castillo de Locubín aux pêches d'Alcaudete.

La cuisine de Málaga se caractérise par la simplicité des ingrédients qui la composent, par la variété et par le goût de ses plats, à la saveur spéciale. 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 composée, l'« ajo blanco » (variante du gazpacho originaire de Málaga, composé d'amandes et de muscat), la friture de poissons, les célèbres « espetos » (brochettes de sardines grillées au feu de bois), la soupe de vermicelles ou la « porra antequerana », sont parmi les plats qui participent au prestige de la bonne table de la province, sur laquelle ont également toute leur place les fameux vins de Málaga et des sierras de Málaga.

La richesse et la variété gastronomique de la province de Sevilla trouvent leur origine dans l'alliance parfaite entre cuisine traditionnelle andalouse et cuisine méditerranéenne moderne. Cette origine méditerranéenne se traduit par l'utilisation d'huile d'olive à la qualité exceptionnelle, de moûts et de vins tels que ceux produits dans la région de l'Aljarafe et de Lebrija, d'une grande variété de fruits et légumes frais tels que la tomate de Los Palacios, de plats de riz cultivé dans les marais, de légumineuses, de viande de petit et gros gibier sauvage et de jambon et charcuterie de la Sierra Norte. Les recettes typiques de Sevilla sont diversifiées et font preuve d'imagination, avec une multiplicité de plats délicieux tels que les œufs « a la flamenca », les « soldaditos de pavía », le « menudo », la queue de taureau en ragout et le plat de riz et de canard. Sa pâtisserie est tout aussi variée et offre des délices tels que les « mantecados » et les « polvorones de Estepa », ou encore les « Galettes à l'huile de Castilleja de la Cuesta », qui peuvent être accompagnées des liqueurs à base d'anis de Cazalla.



Une « pincée » d'histoire

Les Phéniciens, qui débarquèrent sur les terres andalouses vers le VIIe siècle, furent les premiers à introduire les techniques de salaison, créant d'importantes industries consacrées à la pêche. Les Grecs leur succédèrent, ajoutant du goût à la gastronomie du Sud en apportant avec eux l'olivier et l'utilisation de l'huile d'olive, suivis des Romains, qui se dédièrent 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, importante villa romaine dont l'économie s'appuyait sur la pêche et sur la fabrication du précieux garum, savoureuse sauce au poisson très appréciée à l'époque. 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.

On peut affirmer sans équivoque que la gastronomie andalouse est l'héritière directe de la cuisine d'Al-Andalus. C'est à elle que l'on doit le goût prononcé pour les fruits et légumes, l'utilisation des fruits secs dans les ragouts de viande et de légumes, les mélanges de saveurs aigres-douces et une confiserie particulière, qu'adoptèrent volontiers les Chrétiens, auxquels l'on doit surtout l'utilisation de la viande, avec l'introduction du porc. Avec la découverte de l'Amérique, la cuisine andalouse s'enrichit encore plus, introduisant de nouvelles saveurs et de nouveaux produits dans ses recettes traditionnelles : le maïs, la pomme de terre, le poivron, les tomates, les haricots et les fruits exotiques tels que l'ananas, l'anone, l'avocat, la papaye et la mangue.

Peu à peu, les différentes gastronomies cohabitèrent, se mélangèrent et s'adaptèrent les unes aux autres, créant une cuisine traditionnelle qui a aujourd'hui valeur d'art culinaire autochtone. Au XXIe siècle, la cuisine espagnole se positionne à l'avant-garde du monde. Les chefs andalous sont les premiers

Appellation d'origine

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 terroir. C'est pourquoi ces produits reçoivent des appellations et des distinctions reconnaissant leurs qualités, contrôlées par des conseils régulateurs. Une garantie absolue pour le consommateur !

L'huile d'olive est l'élément qui donne sa personnalité et son caractère à la gastronomie andalouse. C'est bien sûr également l'ingrédient au fondement du régime méditerranéen, inscrit depuis 2010 sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité sous une dénomination partagée entre l'Espagne, la Grèce, l'Italie et le Maroc. Actuellement, la communauté autonome d'Andalousie produit plus de 80 % de l'huile d'olive vierge espagnole et autour d'un tiers de l'huile d'olive à l'échelle internationale. La richesse et la variété des huiles andalouses s'illustre par la reconnaissance de douze appellations d'origine protégée (qui correspondent au sigle DOP en espagnol) : 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



Le jambon cru est un produit traditionnel andalou, l'une des vedettes de la gastronomie espagnole et l'une des marques de son identité. Ces dernières années, il a traversé les frontières, et les pays où les consommateurs peuvent savourer cet excellent produit aux qualités reconnues grâce aux appellations d'origine protégées, telles que « Jambon de Huelva » ou encore « Los Pedroches », sont désormais nombreux. Deux distinctions renforcent sa réputation : des indications géographiques protégées, l'IGP « Jambon de Trevélez » et l'IGP « Jambon de Serón », ainsi que la spécialité traditionnelle garantie « Jambon Serrano ». En ce qui concerne les spécialités à base de viande, signalons également l'IGP « agneau de la Sierra de Segura ».

Le secteur viticole 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 celliers familiaux, qui se positionnent sur de nouveaux marchés en proposant un produit de très grande qualité. Leur prestige a donné naissance à une reconnaissance du cachet de ces produits avec sept appellations d'origine protégée : « 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 Baraméda » pour la province de Cádiz ; « Málaga » et « Sierras de Málaga » pour la province de Málaga ; et « Montilla-Moriles » pour la province de Córdoba. S'y ajoutent deux vins de qualité porteurs d'une indication géographique, « Granada » et « Lebrija », et seize vins avec une indication géographique protégée, recevant le nom de « vins de pays », répartis à travers plusieurs provinces. Le vinaigre, avec trois appellations d'origine protégée (« vinaigre de Jerez », « vinaigre de Condado de Huelva » et « vinaigre de Montilla-Moriles »), et la boisson spiritueuse « Brandy de Jerez » (IGP) sont les produits dérivés du vin qui rejoignent ce prestige.



www.andalucia.org



L'utilisation de papier recyclé pour ce dépliant permet à l'Andalousie, en 2105, de réduire l'impact environnemental de:

116.752 kg de déchets	17.261 kg de CO2	172.614 km de trajet en voiture
3.158.272 litres d'eau	193.575 km/h d'énergie	189.686 kg de bois

Production: Tema Gestión, S.L. - Impression: Locomotora Impresores, S.L. Distribución: SE 1209-2015 - Dernière édition: Septembre 2015

Routes gastronomiques



Paisajes con Sabor

...¿qué sabe Andalucía?

Les routes gastronomiques et touristiques qui parcourent la région 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. Vous trouverez ci-dessous une description des municipalités qui commercialisent les produits de ces routes et qui possèdent toute une infrastructure touristique associée. Nombreuses sont celles qui font partie du projet lancé par le ministère du Tourisme et des Sports d'Andalousie, « Des paysages avec du goût », qui s'appuie sur des critères de qualité, en collaboration avec l'entreprise privée et les entités provinciales et locales, afin de valoriser la richesse du paysage et de la gastronomie de la région.

/01. Route de l'huile d'olive et de l'olive de table dans la province de Sevilla

Il s'agit d'un parcours traversant quarante-trois municipalités de la province sevillane, remarquable pour sa variété et pour la richesse de sa production et de son exportation d'huile d'olive et d'olives de table, éléments communs à tout l'itinéraire.

SIERRA NORTE : Guadalcanal, Cazalla de la Sierra, Almadén de la Plata, El Pedroso, Constantina et La Puebla de los Infantes.

VÍA DE LA PLATA : Gerena.

GUADALQUIVIR-DOÑANA : Villanueva del Río y Minas, Alcolea del Río, Dos Hermanas et Pilas.

ALJARAFE : Albadá del Aljarafe, Huévar del Aljarafe et Bollullos de la Mitación.

LA CAMPIÑA : El Viso del Alcor, Mairena del Alcor, Alcalá de Guadaíra, Utrera, Los Molares, Arhah, Paradás, Marchena, Ecija, La Campana, La Puebla de Cazalla, El Rubio, Moraleda et Osuna.

SIERRA SUR : Morón de la Frontera, El Coronil, Montellano, Coripe, Pruna, Aguadulce, La Pedrera, La Roda de Andalucía, Gilena, Lora de Estepa, Corcoya, Badolatos, Casariche, Herrera et Estepa.

/02. Route du riz de la province de Sevilla

Il s'agit d'un parcours à travers la nature, le patrimoine, les fêtes et la gastronomie de neuf municipalités sevillanes, avec la culture du riz pour thème commun ainsi que la présence du Guadalquivir, jusqu'à son embouchure, à Sanlúcar de Barrameda.

Aznalcázar, Coria del Río, La Puebla del Río, Isla Mayor, Lebrija, Las Cabezas de San Juan, Los Palacios y Villafranca, Utrera et Dos Hermanas.

www.federaciondearroceros.es

/03. Route du thon rouge pêché à la madrague de Cádiz

Cette route met en valeur la richesse du patrimoine, de la nature, de la gastronomie et des sports de plusieurs municipalités de la province de Cádiz recevant l'influence de la mer toute proche et exploitant le thon, élément central de la richesse de ses fonds marins.

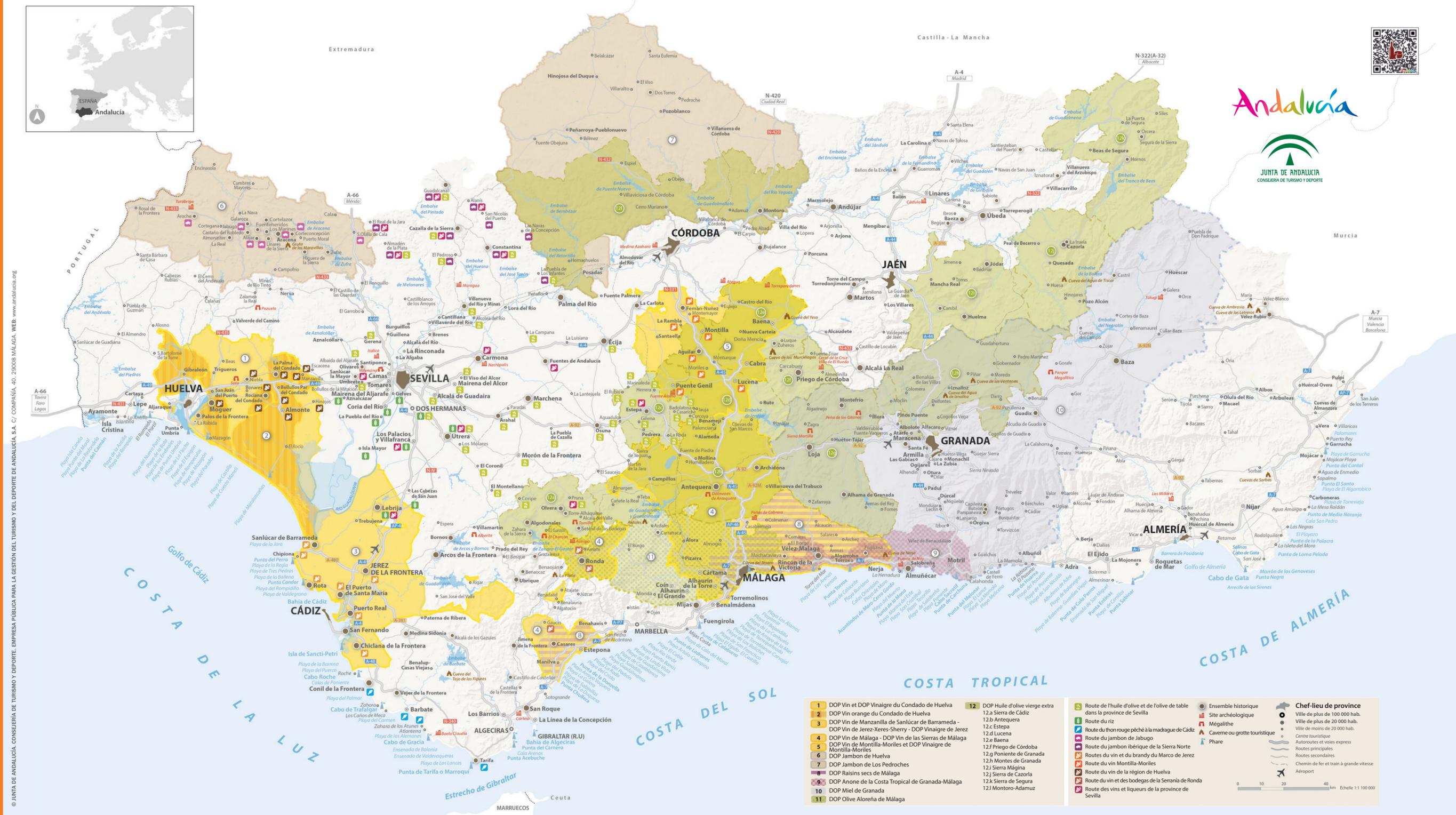
Conil de la Frontera, Barbate et Tarifa.

/04. Route du jambon de Jabugo

Il s'agit d'une initiative touristique gastronomique qui permet au visiteur d'accéder, dans la Sierra de Huelva, à l'univers du porc ibérique, de son habitat naturel (domaines de pâturage), à sa désustation à table, en passant par le séchage des jambons et de la charcuterie dans les bodegas et dans les usines de conservation.

Aljájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Cádiz, Cañaveral de León, Castaño del Robledo, Cortegana, Cortegana, Cortezal, Cumbres de León, Castaño del Robledo, Cortezal, Cortezal, Cortezal, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteherridos, Galarza, Higueruela de la Sierra, Hinojalas, Jabugo, La Nava, Linares de la Sierra, Los Marines, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla de Cala, Valdelarco et Zufre.

www.rutadeljabugo.travel



/05. Route du jambon ibérique de la Sierra Norte

La dizaine de municipalités de cette zone de la province de Sevilla, idéale tant pour l'élevage du porc ibérique que pour la fabrication et le séchage de jambons, constitue le cadre de cette route, qui offre des visites d'usines de conservation et de fabrication de charcuterie, des hébergements, des restaurants et d'autres visites passionnantes.

Alaniés, 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.

www.rutadeljambonibérico.es

/06. Routes du vin et du brandy du Marco de Jerez

Visiter les célèbres bodegas-cathédrales, être hébergé dans une ferme au milieu des vignobles, s'initier à l'art 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.

Chiclana de la Frontera, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda et Trebujena.

www.rutadelvindejerezbrandy.es

/07. Route du vin Montilla-Moriles

C'est un voyage au cœur de l'Andalousie, lieu où naît ce joyau œnologique, à travers neuf municipalités de la province de Córdoba qui dévoilent au visiteur leur riche patrimoine culturel, naturel, artistique, gastronomique, ainsi qu'une offre de loisirs organisée par thème.

Córdoba, Montemayor, Montilla, Moriles, Aguilera de la Frontera, Lucena, La Rambla, Fernán Núñez et Puente Genil.

www.rutadelvinmontillamoriles.com

/08. 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 bodegas et d'établissements prêts à faire découvrir et goûter au visiteur la culture du vin.

Almonte, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Escacena del Campo, Hinojosa, La Palma del Condado, Luena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Paterna del Campo, Rociana del Condado, Villalba del Alcor et Villarrasa.

www.rutadelvinocondadodehuelva.es

/09. Route du vin et des bodegas de la Serranía de Ronda

Goûtez à cette expérience consistant à vous promener au milieu des vignobles, dans cette zone vitivinicole de Málaga aux traditions anciennes, 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 relaxants de vinothérapie...

Ronda et Arriate.

www.ruta-vinos-ronda.com

/10. Route des vins et liqueurs de la province de Sevilla

Cette route permet de connaître de première main les vignobles et bodegas ainsi que les distilleries de la province de Sevilla. Elle regroupe des entreprises liées à l'industrie du vin, des liqueurs et de la gastronomie.

EL ALJARAFE : Espartinas, Umbrete, Villanueva del Ariscal, Huévar et Benacazón.

SIERRA NORTE : Cazalla de la Sierra, Constantina, Alaniés et Guadalcanal.

EL BAJO GUADALQUIVIR : Los Palacios y Villafranca, Lebrija et Utrera.

LA CAMPIÑA : Carmona, Fuentes de Andalucía et Pruna.

www.rutasdelvinosevilla.com



* Routes rattachées au projet « Andalousie, des paysages avec du goût ».



Andalucía

