



# Turismo Gastronomico

Guida pratica specializata / Turismo Gastronomico



# Andalusia



*L'Andalusia è un esempio di pluralità e terra di convivenza. In essa confluiscono il mar Mediterraneo e l'oceano Atlantico, e la gastronomia delle sue otto province è frutto di una mescolanza di culture insaporita da costumi, paesaggi, odori e sapori. La tradizione si fonde con modernità e innovazione grazie agli chef andalusi dal riconosciuto prestigio internazionale che, utilizzando nelle loro creazioni gli eccezionali prodotti locali con denominazione di origine, sono diventati gli ambasciatori per eccellenza della cucina andalusia.*

dare autenticità ai piatti utilizzando prodotti locali e coniugandoli con tecniche minuziose e squisita creatività. Insigniti delle prestigiose stelle della Guida Michelin, brillano di luce propria Ángel León, originario della provincia di Cádiz, (Premio Nazionale di Gastronomia), Dani Garcia, Diego del Río, José Carlos Garcia e Alejandro Sánchez, nativi della provincia di Málaga; il sivigliano Julio Fernández e il cordovese Kisko Garcia.

de Córdoba" e l'"Olio di Lucena"; a Granada il "Poniente de Granada" e il "Montes de Granada"; a Jaén il "Sierra de Cazorla", il "Sierra Mágina" e il "Sierra de Segura"; a Málaga l'"Antequera"; a Sevilla l'"Estepa". Ad esse si aggiunge la DOP "Oliva Loreña di Málaga".

Frutta e verdura sono prodotti fondamentali del ricettario andaluso fin dai tempi della conquista araba. Ad Almería si coltiva il pregiato "Pomodoro La Cañada", la prima e unica varietà riconosciuta come Indicazione Geografica Protetta (IGP) in Spagna. A Granada si raccoglie l'"Asparago di Huétor-Tájar" (IGP), mentre le coste di Granada e Málaga sono rinomate per i frutti subtropicali, tra i quali menzioniamo la DOP "Cirimoia della Costa Tropical di Granada-Málaga". Málaga possiede inoltre la DOP "Uva passa di Málaga".

Il prosciutto stagionato è un prodotto tradizionale andaluso, nonché una delle perle della gastronomia spagnola e un elemento distintivo della sua identità. Negli ultimi anni si è diffuso oltre i confini nazionali e sono già numerosi i Paesi nei quali i consumatori possono apprezzare le eccellenze di questo prodotto riconosciuto da due Denominazioni di Origine Protetta, la DOP "Prosciutto di Huelva" e la DOP "Los Pedroches". Completano i marchi attribuiti a questo prodotto due Indicazioni Geografiche Protette, la IGP "Prosciutto di Trevélez", la IGP "Prosciutto di Serrón" e la Specialità Tradizionale Garantita "Prosciutto Serrano". Per quanto riguarda le carni, degno di nota è l'"Agnello Seguroño" (IGP).

Il settore di punta per l'immagine di questa regione sia in Spagna che nel mondo è quello vinicolo, con grandi marchi riconosciuti a livello internazionale, ai quali negli ultimi anni si sono aggiunte aziende e cantine a conduzione familiare che con la loro offerta di prodotti di alta qualità si stanno espandendo su nuovi mercati. Questo prestigio ha portato al riconoscimento del marchio grazie a sette Denominazioni di Origine Protetta: nella provincia di Huelva il "Condado de Huelva" e il "Vino Naranja del Condado de Huelva" (la prima per vino aromatizzato attribuita in Spagna); il "Jerez-Xérès-Sherry" e il "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", entrambi a Cádiz, il "Málaga", il "Sierras de Málaga" e il "Montilla-Moriles" (Córdoba). A queste si aggiungono due Vini di Qualità con Indicazione Geografica: "Granada" e "Lebrija", nonché sedici vini con Indicazione Geografica Protetta, detti anche "Vini della Terra", provenienti da diverse province. Accanto al vino ci sono poi l'Aceto, con tre DOP ("Aceto di Jerez", "Aceto del Condado de Huelva" e "Aceto di Montilla-Moriles") e la bevanda spiritosa "Brandy di Jerez" (IGP).

Se nel settore della pasticceria spiccano per la qualità prodotti come il "Pane di Alfacar" (IGP), l'"Alfajor di Medina Sidonia" (IGP), i "Mantecados di Estepa" (IGP) e le "Torte all'olio di Castilleja de la Cuesta" (Specialità Tradizionale

Garantita), non sono da meno le eccellenti conserve tutelate dalle Indicazioni Geografiche Protette "Sgombro dell'Andalusia" e "Tombarello dell'Andalusia", le uniche di questo tipo in Spagna registrate nell'Unione europea. Concludono l'elenco dei prodotti andalusi riconosciuti con marchi di qualità il "Miele di Granada" (DOP), il "Cece di Escacena" (IGP) e la Specialità Tradizionale Garantita "Latte certificato di Fattoria".

+ Informazioni sulle Denominazioni di Qualità e i Consigli Regolatori



## Il tapeo

Un'usanza culinaria che in Andalusia è una vera tradizione grazie alla mitezza del clima durante tutto l'anno, ma anche al carattere aperto dei suoi abitanti, è la **tapa**, ovvero la degustazione dei piatti che definiscono l'universo gastronomico andaluso in piccole porzioni, di solito accompagnati con una birra o un buon vino locale. I bar, le osterie e i ristoranti andalusi offrono un'infinità di tapas, dalle classiche olive da tavola, tortilla di patate, insalata russa, prosciutto, formaggio e lumache, alle tapas più sofisticate, che riproducono in miniatura l'alta cucina. In alcune zone dell'Andalusia, ovvero le provincie di Almería, Granada e Jaén, vengono servite gratis insieme alle bevande.



## Di provincia in provincia

L'Andalusia è un continente culinario nell'universo gastronomico spagnolo. Sono poche le cucine così variegata e con personalità così differenziate come quelle che confluiscono nelle otto provincie andaluse.

La cucina della zona di Almería è fantasiosa, indipendente, variata e originale. Qui un certo tradizionale isolamento ha dato luogo ad una cucina di grande personalità, che trova nella cucina dell'al-Andalus il suo punto di riferimento. Si tratta inoltre di una cucina sana, che nelle sue creazioni integra prodotti della terra come il peperone e la paprica sua derivata (ingrediente di alcuni dei piatti più tipici come il brodo alla paprica e l'aglio colorato), il rinomato "Pomodoro La Cañada" ma anche prodotti del mare, come il pesce con cui si elaborano le tradizionali moragas e i frutti di mare freschi come l'apprezzato "Gambero rosso di Garrucha". Sono questi gli ingredienti caratteristici della Dieta Mediterranea, insieme all'olio extra vergine d'oliva prodotto nel Deserto di Tabernas, i formaggi delle Alpujarras, il "Prosciutto di Serrón" e i "Vini della Terra".

La cucina di Cádiz coniuga mare, campagna e montagna. È ricca e variegata proprio come la sua terra, che fornisce ingredienti di prima qualità per realizzare piatti che racchiudono tutto il sapore della tradizione. A Cádiz si stufano carciofi e cavoli, i famosi asparagi di Alcalá del Valle e i funghi di Los Alcornocales. Qui si preparano con i prodotti degli orti il gazpacho e la pirinaca, mentre sulla costa i protagonisti indiscussi sono i pesci, come il pagro reale, la sogliola e il tonno di tonnara, e i frutti di mare, come i "Gamberoni di Sanlúcar", preparati alla griglia, in umido, "encebollaos"

o utilizzati come ingredienti del "pescaito frito". Nella Sierra si producono un eccellente olio extra vergine d'oliva, formaggi artigianali con i quali si accompagnano le squisite carni di Retino e insaccati della tradizionale mattanza. Una menzione a parte meritano i vini del Marco de Jerez, come il "Jerez" e il "Manzanilla de Sanlúcar".

La cucina della zona di Córdoba è variegata e ricca di sfumature grazie alla gran varietà e alta qualità delle materie prime provenienti dall'assortita dispensa rappresentata dalla sua configurazione geografica. La montagna fornisce il maiale iberico dal quale si ottiene il magnifico "Prosciutto di Los Pedroches", oltre a miele, castagne, asparagi selvatici e selvaggina grossa. Dalla Campiña e dalla piana del Guadalquivir provengono l'olio d'oliva, il vino e l'aceto di "Montilla-Moriles", nonché frutti molto rinomati come le arance di Palma, la cotognata di Puente Genil e le pesche di Almodóvar. Degni di nota sono inoltre i liquori all'anice e i "Mantecados di Rute", i formaggi di Zuheros, il cece di Cañete de las Torres e l'aglio di Montalbán. Tra i piatti più popolari di questa provincia figurano il salmorejo, il flamenquín cordobés e i casticelli alla montillana.



La variegata gastronomia di Granada deriva da un lato dalla sua vasta eredità culturale e dall'altro dal suo singolare profilo altimetrico e climatologico. Così, mentre la Vega fornisce verdure e ortaggi come il pregiato "Asparago di Huétor Tájar", nell'interno le basse temperature si combattono con sostanziosi stufati a base di carne, come lo squisito "Agnello Seguroño". La Alpujarra, ricca di prodotti suini (tra i quali il protagonista è il "Prosciutto di Trevélez"), si contrappone alla cucina della Costa Tropical, con il suo pesce fresco e i frutti tropicali, tra i quali spicca la cirimoia. Gli eccellenti oli della provincia sono il condimento di piatti tipici come le fave con prosciutto, le patate "a lo pobre" e il piatto alpujarreño. Una nota singolare è apportata dal prestigioso caviale ecologico di Riofrio, mentre tra i dolci si distingue la pasticceria conventuale, nella cui elaborazione è protagonista l'eccellente "Miele di Granada".

La diversità è il tratto distintivo della cucina della zona di Huelva, caratterizzata da una gastronomia che coniuga mare e montagna e recepisce le tradizioni culinarie di territori confinanti come l'Estremadura e il vicino Portogallo. La zona montana è rinomata per l'industria del maiale iberico, il cui prodotto d'eccellenza è il "Prosciutto di Huelva". A questa pietanza si affiancano insaccati di ogni sorta da degustare con deliziose carni fresche, senza dimenticare le carni di selvaggina, i formaggi di capra e i gustosi funghi della Sierra de Aracena. Il tutto accompagnato dai magnifici vini del Condado de Huelva. Il mare è l'altra grande dispensa della provincia e offre pesce e frutti di mare prelibati come il "Gambero bianco di Huelva" e la popolare seppia, che non può mancare sulla tavola. E, come dessert, niente di meglio che delle gustose fragole del posto.

La gastronomia di Jaén ha saputo combinare l'eredità romana (viti, cereali e olivi) e quella andalusia, evidente nella pasticceria, con le influenze di cucine limifitro come quelle di La Mancia e Granada, attraverso la fusione di ortaggi, quali la famosa melanzana di Andújar, con le carni dei volatili, cervi, cinghiali e maiali che popolano le sue montagne. Questa unione si sposa poi con le erbe aromatiche e l'immane olio extra vergine d'oliva della provincia. Con questi prodotti di qualità vengono elaborati insalate e gazpacho come la pipirrana, conserve sottolio, minestre e bolliti di legumi e farina molto popolari come gli andrajos. Nella cucina di Jaén, una località dell'interno, il pesce viene preparato con marinatura e salatura. Ne è un ottimo esempio il baccalà. E, per concludere il pasto, niente di meglio che gustare uno dei deliziosi frutti che si coltivano nella provincia, dalle ciliegie di Castillo de Locubín alle pesche di Alcaudete.

La cucina della zona di Málaga è caratterizzata dalla semplicità degli ingredienti, dalla varietà e dalla ricchezza dei piatti e dall'unicità dei suoi sapori. Qui tradizione e modernità si sposano in una gastronomia che ha saputo combinare sapientemente mare e montagna in piatti che hanno come

protagonisti verdure, carne, pesce, legumi e frutta. Il gazpacho, l'insalata, l'ajoblanco (variante del gazpacho tipica di Málaga a base di mandorle e uva moscatella), la fritura di pesce, i famosi espetos (sardine infilate in gusci di linfa nella sabbia e arrostite davanti alla brace), i fideos a la malagueña e la porra antequerana, sono alcuni dei piatti che danno rinomanza alla buona tavola di Málaga, nella quale rientrano anche i pregiati "Vini di Málaga" e delle "Sierras de Málaga".

La ricchezza e la varietà gastronomica della provincia di Sevilla affondano le loro radici nella combinazione perfetta tra la cucina tradizionale andalusia e la moderna cucina mediterranea. La base mediterranea si riflette nell'uso di oli d'oliva di qualità superiore, mosti e vini come quelli prodotti nelle zone di El Aljarafe e Lebrija, una gran varietà di frutta e verdura fresca come il pomodoro di Los Palacios, riso delle maremme, legumi, carni di selvaggina grande e piccola e prosciutto e insaccati della Sierra Norte. Il ricettario di Sevilla è ampio e creativo e raccoglie piatti squisiti come le uova alla flamenca, i soldaditos de pavía, la trippa all'andalusa, la coda di toro stufata e il riso all'anatra. La sua eterogenea pasticceria offre delizie come i mantecados e polvorones di Estepa e le torte all'olio di Castilleja de la Cuesta, che si possono accompagnare con i liquori all'anice di Cazalla.



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

FSC REICHLADO Papel FSC® C111987  
DIN 6738  
EU Ecolabel  
PCF PROCESADO CON ENERGIA ALTERNATIVA VERDE

Grazie all'utilizzo di carta riciclata per la realizzazione di queste brochure, l'Andalusia collabora, nel 2015, alla riduzione dell'impatto ambientale in:

116.752 kg di rifiuti  
17.261 kg di CO<sub>2</sub>  
172.614 km di trasporto auto

3.158.272 litri d'acqua  
193.575 kW di energia  
189.686 kg di legna

# Itinerari Gastronomici



## Paisajes con Sabor

...a qué sabe Andalucía?

Gli itinerari gastronomici che costellano la regione tracciano una mappa accurata della cucina andalusa attraverso i suoi prodotti più rappresentativi. Si tratta di itinerari che possono come fili conduttori il vino, l'olio, il riso, il prosciutto e il tonno di tonnara e che permettono inoltre al viaggiatore di immergersi nella cultura, nella storia, nel patrimonio naturale e nelle tradizioni delle località che attraversano. Di seguito descriviamo nel dettaglio quelli commercializzati e che includono infrastrutture turistiche associate. Molti di essi fanno parte del progetto "Paesaggi con sapore", avviato dall'Assessorato al Turismo e allo Sport in Andalusia, sulla base di criteri di qualità, in collaborazione con imprese private ed enti provinciali e locali, al fine di valorizzare la ricchezza paesaggistica e culinaria della regione.

### /01. Itinerario dell'olio e dell'oliva da tavola nella provincia di Sevilla

È un percorso attraverso quarantatré comuni della provincia di Sevilla rinomati per la varietà e ricchezza della produzione di olio d'oliva e olive da tavola, il denominatore comune di tutto l'itinerario.

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

VIA DELAPIDATA: Gerena.

GUADALQUIVIR-DONANA: Villanueva del Río y Minas, Alcolea del Río, Dos Hermanas e Pilas.

ALJARAFE: Albalá del Aljarafe, Huévar del Aljarafe e Bollullos de la Mitación.

LA CAMPINA: El Viso del Alcor, Mairena del Alcor, Alcalá de Guadaíra, Utrera, Los Molares, Arahal, Paradas, Marchena, Ecija, La Campana, La Puebla de Cazalla, El Rubio, Mannaleda e 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 e Estepa.

### /02. Itinerario del riso nella provincia di Sevilla

È un percorso attraverso la natura, il patrimonio, le feste e la gastronomia di nove comuni della provincia di Sevilla, il cui denominatore comune è la coltivazione del riso e la presenza del fiume Guadalquivir, che la percorre fino alla foce presso Sanlúcar de Barrameda.

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

www.federaciondearroceros.es

### /03. Itinerario del tonno rosso di tonnara di Cádiz

Valorizza la ricchezza del patrimonio storico, naturale, gastronomico e sportivo di diverse località della provincia di Cádiz influenzate dalla prossimità al mare e dallo sfruttamento del tonno, l'elemento centrale della sua dote marina.

Conil de la Frontera, Barbate e Tarifa.

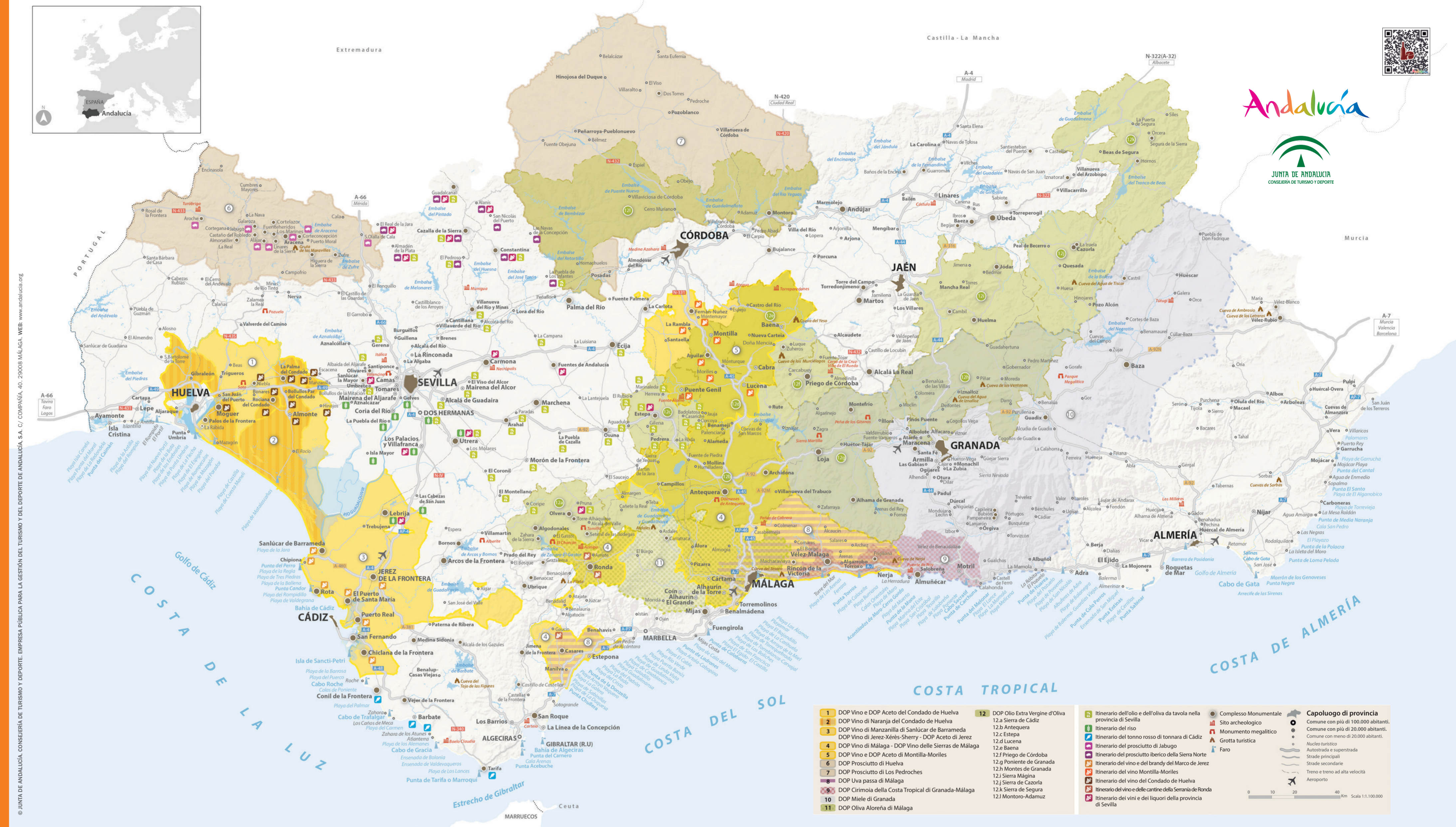
### /04. Itinerario del prosciutto di Jabugo

Un'iniziativa turistico-gastronomica che permette al visitatore di avvicinarsi al mondo del maiale iberico nella Sierra di Huelva, dal suo habitat naturale alla degustazione in tavola, passando per la stagionatura di prosciutti e insaccati in cantine ed essiccatoi.

Aljájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Cañaveral de León, Castaño del Robledo, Corteconcepción, Cortegana, Cortezázar, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuentehierros, Galarzo, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, La Nava, Linares de la Sierra, Los Marines, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla de Cala, Valdelarco e Zúñre.

www.rutadeljabugo.travel

\* Itinerari inclusi nel progetto "Andalusia, Paesaggi con Sapore".



### /05. Itinerario del prosciutto iberico della Sierra Norte

I dieci comuni di questo distretto svigliano, ideale sia per l'allevamento del maiale iberico che per la lavorazione e la stagionatura del prosciutto, fanno da scenario a questo itinerario che propone visite ad essiccatoi e fabbriche di insaccati, strutture ricettive, ristoranti e altri punti d'interesse.

Alaián, 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 e San Nicolás del Puerto.

www.rutadeljerezbrandy.es

### /06. Itinerario del vino e del brandy del Marco de Jerez

Visitare le famose cantine-cattedrali, pernottare in un casale immerso nei vigneti, scoprire la raffinata arte della degustazione... Il Marco di Jerez offre all'entusiasta questo e molto altro: un esteso patrimonio storico e naturale, un clima privilegiato, e feste e tradizioni che non vi lasceranno indifferenti.

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

www.rutadeljerezbrandy.es

### /07. Itinerario del vino Montilla-Moriles

Un viaggio nel cuore dell'Andalusia, il luogo in cui nasce questa perla enologica, attraverso nove comuni della provincia di Córdoba che svelano al visitatore un ricco patrimonio culturale, artistico e gastronomico, oltre ad attività ricreative a tema.

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

www.rutadelvinomontillamoriles.com

### /08. Itinerario del vino del Condado de Huelva

L'itinerario raggruppa una decina di pacchetti turistici di grande interesse nei quali confluiscono le ricchezze naturalistiche, monumentali, storiche e tradizionali del Condado de Huelva, oltre che una sapiente selezione di cantine ed essiccatoi pensati per permettere al visitatore di conoscere ed assaporare la cultura del vino.

Almonte, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Escacena del Campo, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Paterna del Campo, Rociana del Condado, Villalba del Alcor e Villarrasa.

www.rutadelvinocondadodehuelva.es

### /09. Itinerario del vino e delle cantine della Serranía de Ronda

Potrete godere dell'esperienza di passeggiare in compagnia di enologi tra i vigneti di questa zona vitivinicola di antiche tradizioni situata nella provincia di Málaga, nonché partecipare a corsi di degustazione per esperti o principianti, prendere parte a degustazioni abbinate alla gastronomia locale, sottoporvi a rilassanti trattamenti di vitinoterapia, e molto altro ancora.

Ronda e Arriate.

www.ruta-vinos-ronda.com

### /10. Itinerario dei vini e dei liquori della provincia di Sevilla

Questo percorso che riunisce aziende legate all'industria del vino, del liquori e della gastronomia consente di scoprire i vigneti, le cantine e le distillerie della provincia di Sevilla.

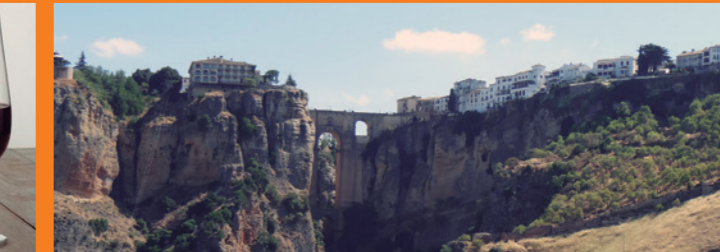
ALJARAFE: Espartinas, Umbrete, Villanueva del Ariscal, Huévar e Benacazon.

SIERRA NORTE: Cazalla de la Sierra, Constantina, Alaián e Guadalcanal.

BASSO GUADALQUIVIR: Los Palacios y Villafranca, Lebrija e Utrera.

LA CAMPINA: Carmona, Fuentes de Andalucía e Pruna.

www.rutadeselvindesevilla.com



Andalusia



© JUNTA DE ANDALUCÍA. CONSEJERÍA DE TURISMO Y DEPORTE. EMPRESA PÚBLICA PARA LA GESTIÓN DEL TURISMO Y DEL DEPORTE DE ANDALUCÍA S.A. O. COMPANIA. 40. 28008 MÁLAGA. WEB: www.andalucia.org