



Toerisme  
culinair

Gespecialiseerde praktische gids  
/ Turismo Gastronómico



# Andalusie



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

Dankzij het gebruik van kringlooppapier in deze brochures  
vermindert Andalusie in 2015 het milieueffect met:

116.752 kg afval  
17.261 kg CO<sub>2</sub>  
172.614 km aan autoritten  
3.158.272 liter water  
193.575 kW energie  
189.686 kg hout

*Andalusie is een voorbeeld van pluraliteit en co-existentie. Hier vloeien de Middellandse Zee en de Atlantische Oceaan samen en de keuken van de acht provincies is het resultaat van een mix van culturen gekruid met gewoonten, bezienwaardigheden, geuren en smaken. Traditie verenigt zich met moderniteit en innovatie van de hand van de Andalusische internationaal gerenommeerde chef-koks die zijn uitgegroeid tot de beste ambassadeurs van de Andalusische keuken en in hun creaties de uitzonderlijke streekproducten met oorsprongsbenaming gebruiken.*

## Een "snuffje" geschiedenis

De Feniciërs, die in de zevende eeuw in Andalusie aan land gingen, waren de eersten die de zouttechnieken introduceerden waardoor belangrijke visindustrieën ontstonden. De Grieken, die smaak gaven aan de zuiderse gastronomie, door de olijf en het gebruik van olijfolie mee te brengen, werden gevolgd door de Romeinen die zich uitsloofden voor de uitbuiting van visproducten aan de kust met de vangst van de gewaardeerde tonijn in grote netten. Aan de voet van het strand van Bolonia in Tarifa bevinden zich de resten van **Baelo Claudia**, een belangrijke Romeinse stad waarvan de economische basis lag in de visserij en de verwerking van het waardevolle **garum**, destijds een zeer gewaardeerde vissaus. In de Romeinse gerechten ontbraken geen kaas, groenten en fruit, brood, vis en dit allemaal weggepoeld met veel wijn.

Maar we kunnen ondubbelzinnig zeggen dat de Andalusische keuken een directe erfgenaam is van de keuken van al-Andalus. Aan hen hebben we de smaak voor groenten en fruit, het gebruik van droge vruchten in stoofschotels van vlees en groenten, de mengeling van bitterzoete smaken en zeer persoonlijke zoetheiden te danken die gewillig werd overgenomen door de Christenen, aan wie we vooral het gebruik van vlees hebben te danken door de invoering van varkensvlees. Met de ontdekking van Amerika wordt de Andalusische keuken nog meer verrijkt en voegt nieuwe smaken en producten toe aan de traditionele recepten: mais, aardappel, paprika, tomaten, bonen en exotische vruchten zoals ananas, cherimoya, advocaat, papaja en mango.

Geleidelijk aan begonnen de verschillende keukens samen te leven, zich te vermengen en aan te passen waardoor een traditionele keuken ontstond die nu de status van inheemse culinaire kunst heeft. In de 21ste eeuw heeft de Spaanse keuken het voortouw genomen op wereldniveau en dit vooral

door de Andalusische koks die deel uitmaken van deze nieuwe auteurskeuken die tracht te geven betekenis te geven aan de gerechten door streekproducten aan te wenden en gebruik te maken van een zorgvuldige techniek en beeldvorming. Bekroond met de Michelin-sterren werden Ángel León (Nationaal prijs voor Gastronomie) uit Cádiz, Dani García, Diego del Río, José Carlos García en Alejandro Sánchez uit Málaga; Julio Fernández uit Sevilla en Kisko García uit Córdoba.

## Met oorsprongsbenaming

Een van de kenmerken van de Andalusische keuken is dat het een productkeuken is, resultaat van de enorme kwaliteit van de grondstoffen dankzij de diverse geografie en het klimaat in deze regio. Vandaar dat veel producten beschikken over kwaliteitscertificaten en worden gecontroleerd door de respectieve Regelgevende Raden, wat een garantie biedt voor de consument.

De olijfolie geeft persoonlijkheid en karakter aan de Andalusische gastronomie, naast het feit dat hij essentieel deel uitmaakt van het **Mediterrane dieet**, in 2010 opgenomen in de lijst van immaterieel cultureel erfgoed in een gezamenlijke vermelding van Spanje, Griekenland, Italië en Marokko. Momenteel produceert de autonome regio meer dan **80 procent van de Spaanse virgin olijfolie** en ongeveer een derde van de virgin olijfolie wereldwijd. De rijkdom en verscheidenheid van de Andalusische olie wordt weerspiegeld in de erkenning van twaalf Beschermede Oorsprongsbenamingen (BOB): Cádiz ('Sierra de Cádiz'); Córdoba ('Baena', 'Montoro-Adamuz', 'Priego de Córdoba' en 'Olijfolie van Lucena');



Granada ('Poniente de Granada' y 'Montes de Granada'); Jaén ('Sierra de Cazorla', 'Sierra Mágina', 'Sierra de Segura'); in Málaga ('Antequera') en in Sevilla ('Estepa'). Bovendien wordt aan de BOB de Aloreña-olijf van Málaga toegevoegd.

Groenten en fruit zijn fundamentele producten voor Andalusische gerechten sinds de al-Andalus. In Almería wordt de waardevolle tomaat La Cañada geteeld, de eerste en enige tomaat die werd erkend als Beschermede Geografische Aanduiding (BGA) in Spanje. In Granada wordt de 'Asperge van Huétor-Tájar' geteeld (BGA), terwijl de kust van Granada en Málaga bekend staan voor hun subtropische vruchten, met speciale aandacht voor de BOB Cherimoya van de Costa Tropical uit Granada-Málaga. Málaga huisvest ook de BOB 'Rozijnen van Málaga'.

De gedroogde ham is een traditioneel Andalusisch product, één van de sterren van de Spaanse gastronomie en één van haar identiteitstekens. In de afgelopen jaren heeft de ham de grenzen overschreden en er zijn al veel landen die de kwaliteit waarderen van dit gerenommeerde product dat is erkend met twee Beschermede Oorsprongsbenamingen, de BOB 'Ham van Huelva' en de BOB 'De Pedroches'. Twee Beschermede Geografische Aanduidingen maken de onderscheidingen van dit product compleet: de 'Ham van Trevélez' (BGA) en de 'Ham van Serón' (BGA) en de Gegarandeerde Traditionele Specialiteit 'Serranoham'. In het onderdeel vlees blinkt ook het lamsvlees 'Cordero Segureño' (BGA) uit.

De wijnsector is de sleutel voor het imago van ons land in Spanje en de rest van de wereld, met grote internationaal erkende merken, waartoe de laatste tijd familiebedrijven en bodega's behoren die zich op nieuwe markten positioneren en die vergezeld gaan van een biertje of een goede lokale wijn. In de Andalusische cafés, tavernen en restaurants worden talloze tapas aangeboden, van de klassieke tafellokken, aardappel-omelet, slaatje, ham, kaas en slakken tot de meest verfijnde tapas die de haute cuisine in miniatuur creëren. In enkele regio's van Andalusie worden ze gratis bij een drankje gegeven. Het gaat om de provincies Almería, Granada en Jaén.

Als in het gedeelte patisserie producten zoals 'Brood van Alfacar' (BGA), 'Alfajor' (zoete notenstengels) van Medina Sidonia' (BGA), de cakejes 'Mantecados de Estepa' (BGA) en de oliekoekjes 'Tortas de aceite de Castilla de la Cuesta' (Traditionele Gegarandeerde Specialiteit) uitblinken, dan



moeten de uitstekende conserven met Beschermede Geografische Aanduiding 'Caballa de Andalucía' en 'Melva de Andalucía' niet achterblijven, de enige in zijn soort in Spanje die geregistreerd zijn in de Europese Unie. Honing van Granada (BOB), de kikkererwt van Escacena (BGA) en de Traditionele Gegarandeerde Specialiteit 'Gecertificeerde boerderijmelk' sluiten de lijst van met kwaliteitsaanduiding erkende Andalusische producten.

Meer informatie  
over de  
kwaliteitsbenamingen  
en regelgevende raden



## Tapas eten

Een culinaire gewoonte, die in heel Andalusie een traditie is als gevolg van het gunstige klimaat het hele jaar door en ook van het open karakter van de Andalusiers, is de **tapas**, een manier om kleine porties van de gerechten te proeven die het Andalusische gastronomische universum bepalen en die vergezeld gaan van een biertje of een goede lokale wijn. In de Andalusische cafés, tavernen en restaurants worden talloze tapas aangeboden, van de klassieke tafellokken, aardappel-omelet, slaatje, ham, kaas en slakken tot de meest verfijnde tapas die de haute cuisine in miniatuur creëren. In enkele regio's van Andalusie worden ze gratis bij een drankje gegeven. Het gaat om de provincies Almería, Granada en Jaén.

"pescaito frito", ofwel gebakken vis, gebruikt worden. In de Sierra wordt een voortreffelijke virgin olijfolie geproduceerd naast ambachtelijke kazen die perfect passen bij het vlees van het runderras Retinta en de vleeswaren van de traditionele slacht. De sherry's van Marco de Jerez verdienen een speciale vermelding, zoals de Jerez en de Manzanilla de Sanlúcar.

De Cordobaanse keuken is uitgebreid en vol nuances, en door de grote verscheidenheid en hoge kwaliteit van de grondstoffen, afkomstig van zijn complete voedselvoorraad, zijn geografie. De bergen verschaffen het Iberisch varken waarvan de heerlijke Ham van Los Pedroches wordt gemaakt, honing, kastanjes, asperges en groot wild. Van het platteland en de vlakten van de Guadalquivir komen de olijfolie, de wijn en azijn van Montilla-Moriles en het zo gewaardeerde fruit zoals sinaasappels van Palma, kweepeergelei van Puente Genil en de perziken van Almodóvar. Zonder de anijs en koekjes van Rute, de kazen van Zuheros, de kikkererwt van Cafete de las Torres en de look van Montalbán te vergeten. Enkele populaire gerechten zijn salmorejo, Cordobaanse flamenquin en artisjokken à la montillana.

De uitgebreide gastronomie van Granada is het resultaat van zowel de lange culturele erfenis als zijn unieke topografie en klimaat. Terwijl Vega groenten en fruit zoals de befaamde asperge van Huétor Tájar levert, worden in het binnenland



gebakken vis, de bekende espetos (aan spiesjes gegeren sardientjes die in het zand worden gestoken en voor gloeiend houtskool worden gegrild), vermicielli à la Malagueña of porra antequerana, zijn enkele gerechten die roem geven aan de goede keuken van Malaga, waar ook ruimte is voor de bekende wijnen uit Malaga en de Sierras de Málaga.

De gastronomische rijkdom en verscheidenheid van de provincie Sevilla kennen hun oorsprong in de perfecte combinatie van de traditionele Andalusische keuken en de moderne Mediterrane keuken. Deze mediterrane basis komt tot uiting in het gebruik van olijfolie van de hoogste kwaliteit, most en wijn zoals die in de regio van de Aljarafe en Lebrija wordt geproduceerd, een grote verscheidenheid van vers fruit en groenten zoals tomaat van Los Palacios, moerasrijst, peulvruchten, vlees van de groot en klein wild en ham en vleeswaren van de Sierra Norte. Het receptenboek van Sevilla is dik en fantasierijk en omvat overheerlijke gerechten zoals huevos a la flamenca, soldaditos de pavia, menudo, stoofpotje van stierentaart en rijst met eend. De uitgebreide patisserie omvat delicatessen zoals 'mantecados' en 'povorones' (cakejes en zandkoekjes) uit Estepa en oliekoekjes van Castilleja de la Cuesta, waarbij een anjiskleur van Cazalla kan worden gedronken.



## Van provincie tot provincie

Andalusie is een culinair continent in het midden van het Spaanse gastronomische universum. Er bestaan maar weinig zo gevarieerde keukens en met zulke diverse persoonlijkheidsken als die van de acht Andalusische provincies.

De keuken van Almería is fantasierijk, onafhankelijk, gevarieerd en origineel. Een zekere traditionele afzondering is aangeleid geweest voor een keuken met grote persoonlijkheid die in de Andalusische keuken een fundamentele referentie heeft. Bovendien is het ook een gezonde keuken, die in zijn creaties tuinbouwproducten opneemt zoals de paprika en het daarvan afgeleide paprikapoeder (aanwezig in enkele zeer typische gerechten zoals de bouillon met paprikapoeder en ajo colorao) of de bekende tomaat van La Cañada en ook producten uit de zee met vissen waarmee traditionele moragas worden bereid en verse zeevruchten zoals de rode garnaal van Garrucha. Het zijn kenmerkende elementen van het Mediterrane dieet samen met de virgin olijfolie die wordt geproduceerd in de Tabernas-woestijn, de kazen van de Alpujarras, de Ham van Serón en de streekwijnen.

De keuken van Cádiz combineert zee, platteland en bergen. De keuken is net zo rijk en gevarieerd als de streek waartoe hij behoort en die enkele hoogwaardige ingrediënten levertom gerechte makende smaken naar traditie. In Cádiz worden artisjokken en kool, de bekende asperges van Alcalá del Valle en de paddenstoelen van Los Alcornocales gestoofd. Uit hun tuinen ontstaan gazpachos en pirinacas, terwijl aan de kust vis zoals zeebrasem, zeetong of tonijn, en zeevruchten zoals de garnaal van Sanlúcar, de sterren zijn en gegrild, gestoofd, met veel uien bereid of als deel van de zogenaamde

de lage temperaturen bestreden met consistente stoofschotels, waarbij vlees zoals het heerlijke Segureño-lamsvlees een belangrijk ingrediënt is. La Alpujarra, rijk aan producten van het varken (met als topper de Ham van Trevélez), contrasteert met de keuken van de Costa Tropical, met zijn verse vis en tropische vruchten zoals decherimoya. De uitstekende oliën van de provincie brengen typische gerechten zoals tuinbonen met ham, "papas a lo pobre" of het typische gerecht van La Alpujarra op smaak. De biologische kaviaar Riofrio neemt een opvallende plaats in en in het zoetste deel blinkt het kloostergebak uit. In de bereiding daarvan springt de heerlijke honing van Granada in het oog.

De diversiteit is de hoofdtoon van de keuken van Huelva, een gastronomie die het midden houdt tussen de zee en bergen en de culinaire tradities van grensgebieden zoals Extremadura en buurland Portugal opneemt. Het hoogtepunt van de bergen is de bekende industrie van het Iberisch varken met de Ham van Huelva als uitblinker. Hiertoe behoren alle soorten vleeswaren die kunnen worden geproefd samen met vers vlees zonder daarbij het wild, de geitenkazen en de lekkere paddenstoelen van de Sierra de Arcena te over het hoofd te zien. En dit allemaal vergezeld van de geweldige wijnen van de Condado de Huelva. De zee is de andere grote provinciale voorraadkast en biedt befaamde vissoorten en zeevruchten zoals de witte garnaal van Huelva of de populaire kleine pijlinktvis, die niet mag ontbreken op tafel. En als nagerecht niets beters dan lekkere plaatselijke aardbeien.

De keuken van Malaga wordt gekenmerkt door de eenvoud van de gebruikte ingrediënten, de verscheidenheid en de rijkdom van de gerechten en de bijzondere smaak. Traditie en moderniteit komen samen in een gastronomie die op een slimme manier de bergen en de zee wist te combineren in enkele gerechten met groenten, vlees, vis, peulvruchten en fruit als grote protagonisten. Gazpacho, salade, ajo blanco (een variant van de gazpacho uit Málaga met amandelen en moscatel-druiven),



# Gastronomische routes



## Paisajes con Sabor

...lo que sabe Andalucía?

De culinair-toeristische routes door de regio bieden een trouw overzicht van de Andalusische keuken via de meest representatieve producten. Enkele routes hebben als rode draad wijn, olie, rijst, ham of tonijn waardoor de reiziger zich bovendien kan verdiepen in de cultuur, de geschiedenis, het natuurlijke erfgoed en de tradities van de dorpen waardoor de route loopt. Hieronder worden enkele op de markt gebrachte routes beschreven die over een hele toeristische infrastructuur beschikken. Vele maken deel uit van 'Landschappen met smaak', een project van het Ministerie van Toerisme en Sport van Andalusie dat gebaseerd is op kwaliteitscriteria, in samenwerking met particuliere bedrijven en provinciale en lokale instellingen om de rijkdom van de landschappen en de keuken van de regio opnieuw te waarderen.

### /01. Route van de olie en de tafelolijf in de provincie Sevilla

Het is een trip door 43 gemeenten van de provincie Sevilla die uitblinken door hun verscheidenheid en rijkdom in de productie en export van olijfolie en tafelolijven, de rode draad van de hele route.

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

VÍA DE LA PLATA: Gerena.

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

ALJARAFE: Albaida del Aljarafe, Huévar del Aljarafe en Bollullos de la Mitación.

LA CAMPIÑA: 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, Marinaleda en Osuna.

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

### /02. Rijstroute van de provincie Sevilla

Het is een trip door de natuur, het erfgoed, de feesten en de gastronomie van negen Sevillaanse gemeenten waarbij de rijstteelt en de aanwezigheid van de rivier de Guadalquivir tot aan haar monding in Sanlúcar de Barrameda de rode draad zijn.

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

www.federaciondearroceros.es

### /03. Route van de rode tonijn van Almadra van Cádiz

Deze route waardeert de patrimoniale, natuurlijke, sportieve en gastronomische rijkdom van de verschillende steden in de provincie Cádiz beïnvloed door de nabijheid van de zee en de exploitatie van tonijn als een centraal element van de mariene schat.

Conil de la Frontera, Barbate en Tarifa.

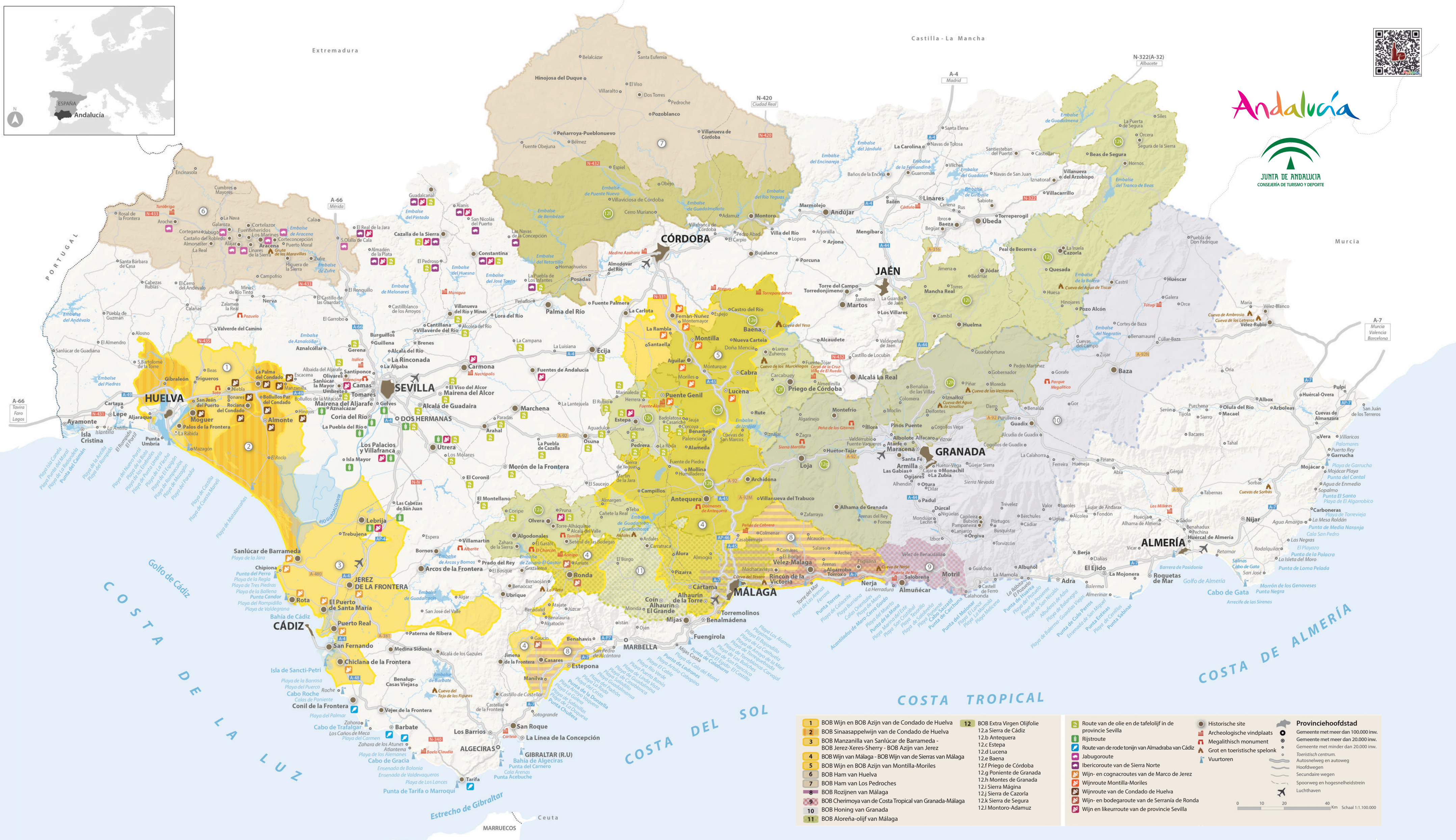
### /04. Jabugoroute

Dit culinair-toeristische initiatief stelt het publiek in staat om in de Sierra de Huelva de wereld van het Iberische varken, van zijn natuurlijke habitat (de wei), de proeverij en het drogen van de hammen en vleeswaren in de bodegás en droogruimtes van dichtbij te bekijken.

Aljair, Almonaster la Real, Aracena, Arcoche, Arroyomolinos de León, Cala, Cañaveral de León, Castaño del Robledo, Cortecóncepción, Cortegana, Cortezalor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galarzoa, Higueras 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 en Zúñre.

www.rutadeljabugo.travel

© 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. 28008 MÁLAGA. WEB: www.andalucia.org



\* Routes opgenomen in het project "Andalusie, landschappen met smaak".

