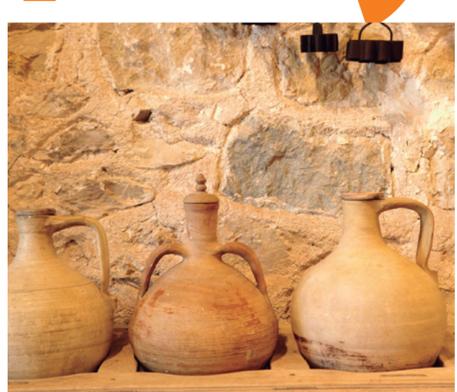




Тематический путешественник / Turismo Gastronomico



Андалусия



Практически во всех уголках Андалусии в течение года организовываются "маршруты тапас", например, тематические маршруты (Маршрут экологического тапаса в Хаэне); мероприятия, посвященные традиционной кулинарии, такие как Маршрут тапачуча в Эль-Боске (Кадис), которые являются частью конкурсов (Конкурс кордовских гастрономических тапаса и Конкурс тапаса в Гранаде) или праздников (Маршрут братства тапаса севильского округа Утреры). Во многих городах Андалусии становится популярным проводить известные ярмарки гурмэ, на которых искусство тапаса развивается и получает международное признание без какого-либо ущерба для своей идентичности. В Севилье знамениты Ярмарка гурмэ в Лонха-дель-Барранко, а в Гранаде - Ярмарка Сан-Агустин-Гурмэ.

Из провинции в провинцию

Андалусия - кулинарный континент, расположенный в гастрономической вселенной Испании. Найдется немало кухонь настолько разнообразных и с такими неповторимыми характеристиками как те, что собраны в восьми андалусских провинциях.

Альмерийская кухня творческая, независимая, разнообразная и неповторимая. Некоторая традиционная обособленность дала толчок развитию кулинарных традиций с характерными особенностями, которые составляют базовую основу андалусской кухни. Кроме того, это очень здоровая кухня, которая объединяет в своих блюдах продукты садоводства, например, стручковый перец и его производные - молотый красный перец (используется в некоторых наиболее традиционных блюдах, как например, бульон из молотого красного перца или чеснока "ахо колорадо") или известное блюдо из томатов Томате де ла-Каньяда, а также дары моря, особое внимание среди которых уделяется тем видам рыбы, из которых готовят моргакас и свежим морепродуктам, особое место среди которых занимают красные креветки Гарруча. Все это - характерные черты Средиземноморской диеты, как и оливковое масло Virgen, которое производится в пустыне Табернас, сыры из Альпухарры, хамон Серон и вина местного производства.

В кухне Кадиса сливаются воедино моря, поля и горы. Она также богата и разнообразна, как и ее земля, на которой выращиваются ингредиенты наивысшего качества, которые затем используются в приготовлении блюд, сохраняющих всю палитру традиционных вкусов. Кадис знаменит артишоками и капустой, а еще спаржей из Алькала-де-Валье и грибами из Лос-Алькорнокалес. Выращенные здесь овощи идут в супы гаспачо и пириньякас, а в прибрежной зоне основным продуктом является рыба - морской черт, камбала или тунец, выловленный сетями, и морепродукты, такие как лангуст по-санлукарски, приготовленный на гриле, по-морячки, "в луке" или как часть блюда с жареной рыбой "пескаито фрито". Сьерра богата качественным оливковым

маслом Virgen, а также домашними сырами, которые подают как восхитительно темному мясу и к свиной колбасе после традиционного заговяживания. Отдельного внимания заслуживают херресские вина "Марко-де-Херес", такие как "Херес" и "Мансанилья-де-Санлукар".

Кордовская кухня разнообразна и насыщена многими вкусами благодаря широкому разнообразию и высокому качеству продуктов, которыми богаты земли этого края. Горные цепи создают условия для разведения иберийской породы свиней, из которой получается удивительный хамон Лос-Педрочес, для добычи меда, каштанов, дикой спаржи и охоты на крупных животных. Из комарки Кампинья и плодородных долин Гвадалквивира поставляется оливковое масло, вино и уксус из Монтилья-Морилес, а также такие ценные фрукты, как апельсины из Пальмы, мякоть айвы из Пуэнте-Хениль и персики из Альмодара. А еще не следует забывать об анисе и пломбире из Руте, сырах из Зухероса, турецких боках из Каньете-де-лас-Торрес и чесноке из Монтальбана. Среди самых популярных блюд - острый соус "салморехо", мясное блюдо по-кордовски "фламенки" и артишоки по-монтильянски.

Гастрономическое разнообразие Гранады объясняется не только ее обширным наследием, но и неповторимым рельефом и климатическими условиями. Пока плодородная долина Вега обеспечивает

зеленью и овощами, такими как известная спаржа Уэтор-Тахар, в ее центральной части с низкими температурами борются с помощью тушеных блюд, используя в качестве ингредиентов мясо, например, сегурийскую баранину. Известная свиная Альпухарра (коронным продуктом которой является хамон Тревелес), выделяется среди других гастрономических тапаса и Конкурса побережья своей свежей рыбой и тропическими фруктами, среди которых следует отметить черимойю. Высококачественные масла провинции украшают традиционные фасоль с хамоном, картофель "по-бежнячи" или блюдо Альпухарры. Особое отношение этот регион занял благодаря известной экологической икре из Риофрио, а сладких нот добавляет традиционные кондитерские изделия, для приготовления которых используется вкуснейший гранадский мед.

Разнообразие - отличительная черта кухни провинции Уэльва, территорию которой от моря до гор можно пересечь вверх. На этой земле слились воедино кулинарные традиции прилегающих территорий - Экстремадуры и соседней Португалии. Благодаря горам здесь возможно разведение известной породы иберийских свиной для знаменитого продукта - хамон из Уэльвы. К этим деликатесам добавляется огромное множество колбас, которые можно дегустировать вместе с вкуснейшим свежим мясом, не забывая при этом про домашнее мясо, козий сыр и чуть присоленные грибы из Сьерра-де-Арасена. И все это в сочетании с восхитительными винами из Кондадо-де-Уэльва. Море - еще одна сокровищница этой провинции, которая предлагает известные сорта рыбы и морепродуктов, такие как большие креветки из Уэльвы или распространённое блюдо из кусочков осьминога, которое часто присутствует на столах. А на десерт лучшим выбором будет сочная клубника, выращенная здесь же.

Кулинарные традиции Хаэна объединяют римское наследие (виноград, зерновые и олива), и андалусское, явно прослеживающееся в кондитерских изделиях, а также некоторые рецепты сопредельных регионов - Ла-Манчи и Гранды, - сочетая плоды садоводства, такие как известные андалусские баклажаны, с мясом птицы, оленятиной, кабанятиной и свиной, которое типично для горных районов. Этот союз подкреплен ароматными травами и незаменимым оливковым маслом virgen extra, производимым в провинции. С использованием этих качественных продуктов готовятся салаты и гаспачо, как, например, "пипиррана", консервы в масле, а также постные супы и популярные овощные блюда «андрахо» с добавлением муки. Для приготовления хаэнских блюд используется рыба, чаще всего треска, которую вылавливают в регионе и подают под соусом эскаббе или в засоле. А на десерт не может быть ничего лучше, чем прекрасные фрукты, которые растут в провинции, будь это черешня из Кастильо-де-Локубин или персики из Алькаудете.

Отличительной чертой малагской кухни является простота используемых ингредиентов, разнообразие и богатство ее блюд и их особый вкус. Традиции и современность формируют кухню региона, в которой удивительным образом сочетаются продукты

гор и моря, как например, блюда из зелени, рыбы, овощей и фруктов, которые считаются традиционными. Гаспачо, салат, блюдо "ахобланко" (малагская разновидность гаспачо с миндалем или виноградом "лукасат"), жареная рыба, знаменитые сардины на вертеле (наназванные на вертеле сардины, которые поджариваются на углях), лапша по-малагски или антекерский соус "порра антекерана", - вот лишь некоторые из блюд, принесшие известность гастрономии Малаги, важное место в которой занимают известные вина Малаги и Серрос-де-Малага.

Богатство и разнообразие гастрономии провинции Севилья обеспечивается идеальным сочетанием традиционной кухни Андалусии и современной кухни Средиземноморья. Основу блюд средиземноморской кухни составляют оливковое масло высшего качества, виноградный сок и вина, например, те, что производятся в районах Альхарфе и Лебриха, разнообразные свежие фрукты и овощи, такие как помидоры Лос-Паласиос, рис, выращенный на лиманах, бобы, крупная и мелкая дичь, хамон и колбасы из Сьерра-Норте. Севильские рецепты длинные и разнообразные, здесь встречаются такие необычные блюда, как яйца по-цыгански, персиковые солдатики, потроха, тушеный бычий хвост и рис с уткой. Среди разнообразных десертов представлены деликатесы - мороженое и песочные пирожные из Эстепы, масляные пироги из Кастильяха-де-ла-Куаста, которыми можно лакомиться под анисовый напиток из Казалья.

Andalucía



Andalucía



www.andalucia.org

Logos for FSC, DIN 6738, Ecolabel, PCF, and other certifications.

Использование переработанной бумаги для печати этих буклетов позволяет Андалусии в 2015 году сократить уровень неблагоприятного воздействия на окружающую среду, эквивалентный:



продуктов и используя уникальную технику приготовления в сочетании с фантазией. Среди имен мировых звезд, отмеченных известными премиями, присуждаемыми рейтингом гюда Мишлен, значатся уроженец Кадиса Анхель Леон (Национальная премия в области гастрономии), уроженцы Малаги Дани Гарсия, Диего дель Рио, Хосе Карлос Гарсия и Александр Санчес, севильянец Хулио Фернандес и уроженец Кордовы Киско Гарсия.

Обозначение места происхождения

Одной из характерных черт андалусской кухни является то, что в ней используются самые разнообразные продукты высочайшего качества, выросшие в этих краях и в этом уникальном климате. То, что многие из этих продуктов имеют сертификаты и различные премии за качество, за соблюдением которого следят соответствующие Регуляторные советы, служит потребителю прекрасной гарантией.

Оливковое масло, то самое, что придает характерный вкус андалусским блюдам, также является важным компонентом средиземноморской диеты, и в 2010 году было занесено в список Всемирного нематериального наследия человечества, где было разделено между Испанией, Грецией, Италией и Марокко. В настоящее время автономное общество производит более 80 процентов всего испанского оливкового масла Virgen и около трети всего оливкового масла Virgen, производимого в мире. Богатство и разнообразие сортов оливкового масла Андалусии отображается в признании двенадцати защищенных обозначений происхождения (Denominaciones de Origen Protegidas - сокр. DOP): Кадис ("Сьерра-де-Кадис"); Кордова ("Базана", "Монторо-Адаму", "Приего-де-Кордова"



и "Асейте-де-Лусена"); Гранада ("Поньенте-де-Гранада" и "Монте-де-Гранада"); Хаэн ("Сьерра-де-Касорла", "Сьерра-Махина", "Сьерра-де-Сеура"); Малага ("Антекера") и Севилья ("Эстепа"). К ним добавляются маслины DOP "Алоренья де Малага".

Еще со времен эпохи Аль-Андалус фрукты и овощи составляли основу всех андалусских рецептов. В Альмерии готовят известное блюдо "Томате Ла-Каньяда", уникальное и первое в Испании, за которым закреплено Наименование места происхождения (НМП). В Гранаде собирают спаржу "Спаржа Уэтор-Тахар" (НМП), а побережья Гранады и Малаги известны своими субтропическими фруктами, среди которых выделяется черимойя DOP Черимойя Коста-Тропикаль-де-Гранада-Малага. Малага также знаменита изюмом DOP "Пасас де Малага".

Вяленый хамон - один из традиционных андалусских продуктов и яркая звезда испанской кухни, признак ее идентичности. За последние годы он пересек много границ и тем самым расширил список стран, покупатели которых могут наслаждаться непревзойденным качеством этого продукта, имеющего защищенное обозначение происхождения: DOP "Хамон де Уэльва" и DOP "Лос-Педрочес". Высокое качество этого продукта отмечено двумя закрепленными наименованиями места происхождения: "Хамон де Тревелес" и "Хамон де Серон" и гарантированное традиционное блюдо "Хамон Серрано". Продолжая тему мясных продуктов, следует также отметить блюдо из баранины "Кордеро Сегурия" (НМП).

Винная тема - центральный компонент в создании образа нашего края для Испании и остального мира: в последнее время всемирно известные популярные марки продолжают наращивать производство за счет присоединения заводов и семейных виноделен, предлагают продукт высокого качества и осваивают новые рынки. Качество этого продукта подтверждается присвоением семи защищенных обозначений места происхождения: в провинции Уэльва "Кондадо де Уэльва" и "Апельсиновое вино Кондадо де Уэльва" (первое ароматизированное вино в Испании), шерри "Херес-Скрес-Шерри", белое вино "Мансанилья Санлукар де Баррамеда" (оба производятся в Кадисе), "Малага", "Сьеррас де Малага" и "Монтилья-Морилес" (Кордова). К ним присоединяются два вида высококачественного вина с наименованием места происхождения: "Гранада" и "Лебриха", а также шестнадцать других вин с наименованием места происхождения, которые также называются "Вино де ла Тьерра" (вина местного изготовления) и представляются в различных провинциях. Следом за вином идет уксус в трех DOP "Уксус из Хереса", "Уксус из Кондадо-де-Уэльва" и "Уксус из Монтилья-Морилес" и алкогольный напиток "Бранди де Херес" (НМП).



Благодаря своим вкусовым качествам особое место среди кондитерских изделий занимает хлеб "Хлеб из Альфакара" (НМП), печенье "Альфахоль де Медина-Сидония" (НМП),

+Информация об обозначении качества и Регуляторные советы



Тапас как искусство

В кулинарной традиции этого края, сформировавшейся в результате благоприятного климата, наблюдаемого здесь целый год, как и во всей Андалусии, а также благодаря доброжелательности андалусцев выделяются закуски тапас, - своеобразный способ, позволяющий охватить гастрономическую вселенную Андалусии в маленьких порциях, - которые чаще всего подают с ливом или хорошим вином местного производства. В барах, кафе и ресторанах Андалусии представлено бесконечное количество тапаса, начиная от классических столовых маслин, картофельных тортильи, салата, хамона, сыра и улиток и оканчивая чрезвычайно сложными закусками, воссоздающими блюда высшей кухни в миниатюре. В некоторых областях Андалусии их подают бесплатно как закуски к выпивке. Речь идет о провинциях Альмерия, Гранада и Хаэн.





Гастрономические маршруты

Гастрономические маршруты, пролегающие в регионе, создают отчетливую картину андалусской кухни с точки зрения ее наиболее характерных продуктов. Путеводной нитью некоторых из них служат вино, масло, рис и выловленный сетью тунец, которые позволяют туристу погрузиться в культуру, историю, природное наследие и традиции населенных пунктов, по которым проходит маршрут. Затем идут коммерческие маршруты, на которых присутствует вся необходимая для туризма инфраструктура. Многие из них являются частью проекта "Пейзажи со вкусом", запущенного Департаментом туризма и спорта Андалусии, который основывается на критериях качества и осуществляется совместно с частным сектором, местными и региональными предприятиями с целью подчеркнуть ценность пейзажей и кухни этого региона.

/01. Маршрут масла и столовых маслин в провинции Севилья

Этот маршрут проходит по сорока трем муниципалитетам провинции Севилья, знаменитым своим разнообразием и богатством производимой здесь и экспортируемой продукции, а именно оливковым маслом и столовыми маслинами, - объединяющего символа этого маршрута.

СЬЕРРА-НОРТЕ: Гуадальканал, Касалья-де-ла-Сьерра, Альмаден-де-ла-Плата, Эль-Педросо, Константина и Ла-Пуэбла-де-лос-Инфантес.

ДОРОГА СЕРРЕБРА: Херена.

ГВАДАЛКВИВР-ДОНЬЯНА: Вильянуэва-дель-Рио-и-Минас, Альколеа-дель-Рио, Дос-Эрманас и Пилас.

АЛЬХАРАФЕ: Альбальда-дель-Альхарафе, Уэвар-дель-Альхарафе, Больюльос-де-ла-Митасон.

ЛА-КАМПИНА: Эль-Висо-дель-Алькор, Майрена-дель-Алькор, Алькала-де-Гуадиара, Утрера, Лос-Моларес, Арахаль, Парадас, Марчена, Эсиха, Ла-Кампана, Ла-Пуэбла-де-Касалья, Эль-Рубио, Мариналеда и Осуна.

СЬЕРРА-СУР: Морон-де-ла-Фронтера, Эль-Корониль, Монтепьяно, Корипе, Пруна, Агуадульсе, Ла-Педрера, Ла-Роа-де-Андалусия, Хилена, Лора-де-Эстена, Коркойя, Бадолатоса, Касариче, Эррера и Эстена.

/02. Маршрут риса по провинции Севилья

В маршрут включены уникальные уголки природы, культурное наследие, праздники и гастрономия девяти сеvilских муниципалитетов, объединяющей чертой которых является выращивание риса и совместное присутствие реки Гвадалквивир вплоть до ее впадения в Санлукар-де-Баррамедя.

Асналькасар, Корна-дель-Рио, Ла-Пуэбла-дель-Рио, Исла-Майор, Лебриха, Лас-Кабасас-де-Сан-Хуан, Лос-Паласиос-и-Вильяфранка, Утрера и Дос-Эрманас.
www.federaciondearroceros.es

/03. Маршрут красного тунца по тунцовым заводам Кадиса

Подчеркивает богатое культурное и природное наследие, гастрономию и спортивные традиции расположенных здесь городов, на которые оказали влияние близость моря и экспорт тунца как центрального компонента их рыболовных промыслов.

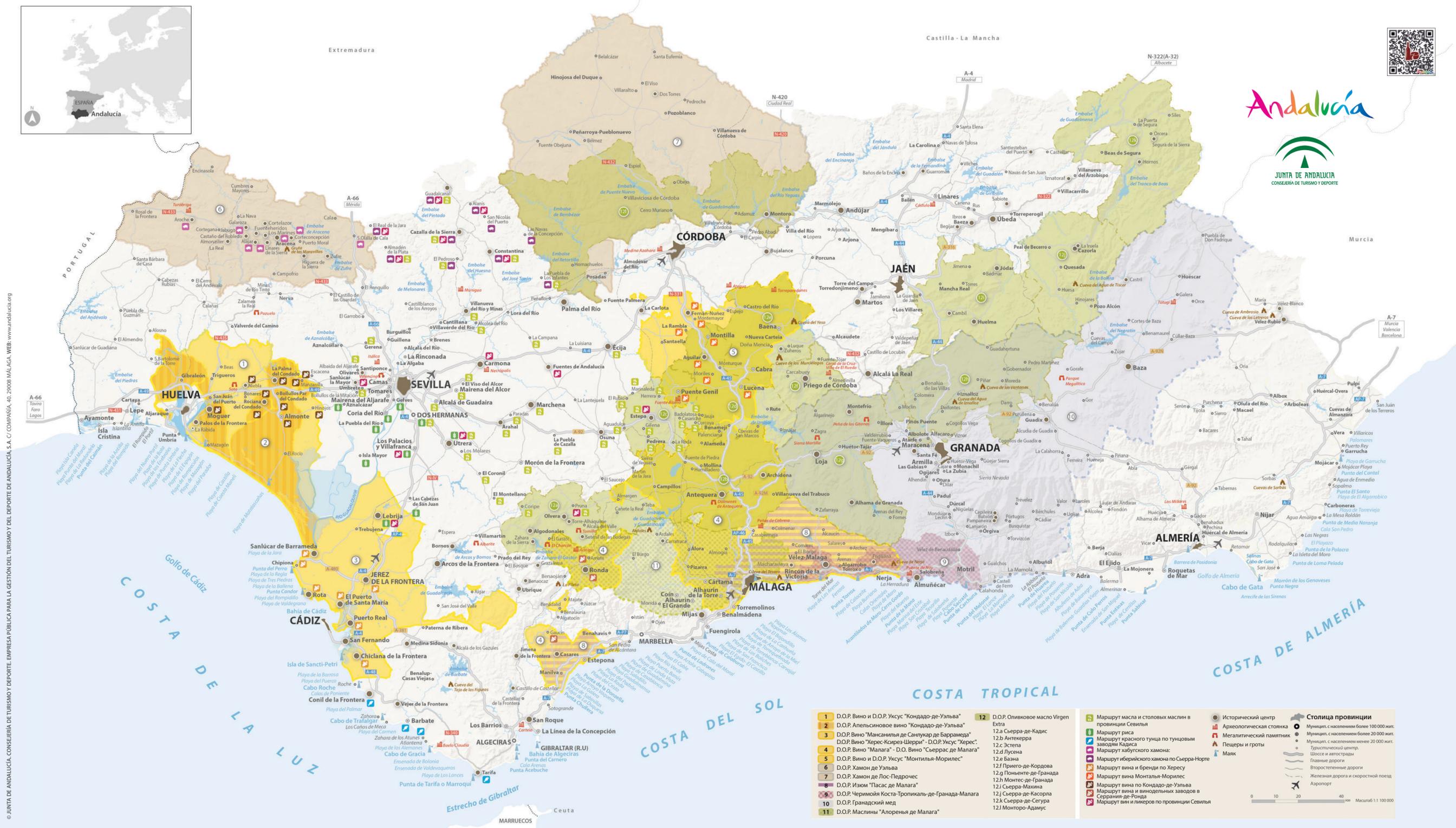
Конилья-де-ла-Фронтера, Барбате и Тарифа.

/04. Маршрут хабугского хамона

Туристический гастрономический маршрут, позволяющий туристам ближе познакомиться с горным ландшафтом Уэльвы - местом обитания иберийской породы свиной, - от их естественной среды (настижи) до дегустиции за столом, предварительно ознакомившись с процессом изготовления хамона и колбас в погребах и сушильных камерах.

Алавар, Альмонстер-ла-Реаль, Аврасна, Арохе, Ароломпиннес-де-Лоси, Кала, Канвавераль-де-Леон, Касалья-дель-Робледо, Кортесонсельон, Кортегана, Кортеласор, Кумбрес-де-Эмедио, Кумбрес-де-Сан-Бартоломе, Кумбрес-Майорес, Эсинасола, Фуантеэридо, Галароса, Игуэра-де-ла-Сьерра, Инохалес, Хабуго, Ла-Нава, Линарес-де-ла-Сьерра, Лоп-Маринес, Пуэрто-Морал, Розаль-де-ла-Фронтера, Санта-Ана-ла-Реаль, Санта-Ольалья-де-Кала, Вальдепарко и Суфре.
www.rutadeljabugo.travel

* Маршруты, разработанные в рамках проекта "Андалусия: пейзажи со вкусом".



/05. Маршрут иберийского хамона по Сьерра-Норте

Центральную роль в этом маршруте играют с десяток сеvilских комарок, условия которых подходят и для разведения иберийских свиной, и для производства и приготовления хамона. Туристам предоставляется возможность ознакомиться с сушильными камерами и колбасными заводами, специальными помещениями, ресторанами и многими другими интересными объектами.

Аланис, Альмаден-де-ла-Плата, Касалья-де-ла-Сьерра, Константина, Эль-Педросо, Эль-Реаль-де-ла-Хара, Гуадальканал, Ла-Пуэбла-де-лос-Инфантес, Лас-Навас-де-ла-Консепсьон и Сан-Николас-дель-Пуэрто.
www.rutadeljerezbrandy.es

/06. Маршрут вина и бренди по Хересу

Посетить известные винные заводы, пожить на соборах, жить на хуторе среди виноградинок, научиться тонкому искусству дегустиции вин... Маршрут по Хересу предлагает поклонникам винного туризма это и многое другое: богатое культурное и природное наследие, удивительный климат, традиции и праздники, которые не оставляют равнодушным никого.

Чиклана-де-ла-Фронтера, Чилюна, Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария, Херес, Пуэрто-Реаль, Рота, Санлукар-де-Баррамедя и Требухена.
www.rutadelvinomontillamoriles.com

/07. Маршрут вина по Монтилья-Морилес

Путешествие в самое сердце Андалусии, место, в котором зарождался эта жемчужина виноделия. Путь туда проходит по девяти городским муниципалитетам, открывающим перед туристами свое богатое культурное, природное и художественное наследие, гастрономию и возможности тематического досуга.

Кордова, Монтемайор, Монтилья, Морилес, Агилар-де-ла-Фронтера, Лусена, Ла-Рамбла, Фернан-Нунес и Пуэнте-Хениль.
www.rutadelvinomontillamoriles.com

/08. Маршрут вина по Кондадо-де-Уэльва

В этот маршрут вошли около десятка туристических достопримечательностей, представляющих большой интерес и охватывающих природные богатства, памятники архитектуры, истории и традиций Кондадо-де-Уэльва, а также тщательно подобранные винные заводы и свои предприятия, готовые погрузить туриста в мир виноделия с его законами и удовольствиями.

Альмонте, Больюльос-Пар-дель-Кондадо, Бонарес, Чусена, Эскасена-дель-Каμπο, Инохос, Ла-Пальма-дель-Кондадо, Лусена-дель-Пуэрто, Мансанилья, Могер, Ньюбла, Патерна-дель-Каμπο, Росина-дель-Кондадо, Вильяльба-дель-Алькор и Вильяфранка.
www.rutadelvinocdadodehuelva.es

/09. Маршрут вина и винодельных заводов Серрания-де-Ронда

Здесь можно насладиться прогулками по виноградникам, расположенным в этой традиционной винодельческой зоне Малаги, пообщаться с энгологами, получить удовольствие от курсов проведения дегустиции для специалистов или новичков, дегустиции с одновременным ознакомлением с гастрономическими традициями, расслабляющей винотерапией...

Ронда и Арриате.
www.ruta-vinos-ronda.com

/10. Маршрут вина и ликеров по провинции Севилья

Позволяет напрямую ознакомиться с виноградиниками и оборудованием винных и перерабатывающих заводов, расположенных в провинции Севилья, притягивающих компании так или иначе связанные с винной индустрией, ликерами и гастрономией.

ЭЛЬ-АЛЬХАРАФЕ: Эспартинас, Умьбре, Вильянуэва-дель-Арискаль, Уэвар и Бенкасон.
СЬЕРРА-НОРТЕ: Касалья-де-ла-Сьерра, Константина, Аланис и Гуадальканал.
ЭЛЬ-БАХО-ГВАДАЛКВИВР: Лос-Паласиос-и-Вильяфранка, Лебриха и Утрера.
ЛА-КАМПИНЯ: Кармона, Фуанте-де-Андалусия и Пруна.
www.rutasdelvinodesevilla.com

