



Andalucía



Andalucía es ejemplo de pluralidad y tierra de convivencia. En ella confluyen el mar Mediterráneo y el océano Atlántico y la gastronomía de sus ocho provincias es fruto de una mezcla de culturas condimentada de costumbres, paisajes, olores y sabores. La tradición se fusiona con la modernidad e innovación de la mano de chefs andaluces de reconocido prestigio internacional que se han convertido en los mejores embajadores de la cocina andaluza, empleando en sus creaciones los excepcionales productos de la tierra con denominación de origen.

nueva cocina de autor que trata de dar un sentido real a sus platos utilizando productos de la zona y haciendo uso de una esmerada técnica e imaginación. Reconocidos con el prestigioso galardón que otorga la Guía Michelin, brillan con luz propia el gaditano Ángel León (Premio Nacional de Gastronomía), los malagueños Dani García, Diego del Río, José Carlos García y Alejandro Sánchez; el sevillano Julio Fernández y el cordobés Kisko García.

y 'Aceite de Lucena'; Granada ('Poniente de Granada' y 'Montes de Granada'); Jaén ('Sierra de Cazorla', 'Sierra Mágina', 'Sierra de Segura'); en Málaga ('Antequera'); y en Sevilla ('Estepa'). A ellas se suma a la DOP 'Aceituna Aloreña de Málaga'.

Medina Sidonia (IGP), los 'Mantecados de Estepa' (IGP) y las 'Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta' (Especialidad Tradicional Garantizada), no se quedan atrás las excelentes conservas que amparan las Indicaciones Geográficas Protegidas 'Caballa de Andalucía' y 'Melva de Andalucía', las únicas de este tipo en España registradas en la Unión Europea. Cierran la nómina de productos andaluces reconocidos con distinciones de calidad la Miel de Granada (DOP), el Garbanzo de Escacena (IGP) y la Especialidad Tradicional Garantizada 'Leche certificada de Granja'.

+ Información sobre Denominaciones de Calidad y Consejos Reguladores

Una "pizca" de historia

Los fenicios, que desembarcaron en tierras andaluzas allá por el s. VII, fueron los primeros en introducir las técnicas de salazón, creando importantes industrias pesqueras. A los griegos, que otorgaron sabor a la gastronomía del sur, trayendo consigo el olivo y el uso del aceite de oliva, les siguieron los romanos que se afanaron en la explotación de los productos pesqueros en el litoral, con la pesca del preciado atún y su captura en almadrabas. Al pie de la playa de Bolonia en Tarifa se sitúan los restos de *Baelo Claudia*, importante ciudad romana cuya base económica radicaba en la pesca y en la elaboración del preciado *garum*, una sabrosa salsa de pescado muy apreciada en la época. En las comidas romanas no faltaba el queso, las hortalizas y frutas, el pan, el pescado y, todo ello, regado con abundante vino.

Con Denominación de Origen

Una de las características de la cocina andaluza es que es una cocina de producto, fruto de la inmensa calidad de la materia prima que proporciona la diversa geografía y el clima existente en esta tierra. De ahí que muchos de sus productos posean certificaciones y distinciones de calidad y estén controlados por sus respectivos Consejos Reguladores, toda una garantía para el consumidor.

El aceite de oliva es el elemento que le da personalidad y carácter a la gastronomía andaluza además de ser parte esencial de la Dieta Mediterránea, incluida en 2010 en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en una denominación conjunta de España, Grecia, Italia y Marruecos. Actualmente, la Comunidad Autónoma produce más del 80 por ciento del aceite de oliva virgen español en y en torno a un tercio del aceite de oliva virgen de todo el mundo. La riqueza y variedad de los aceites andaluces se refleja en el reconocimiento de doce Denominaciones de Origen Protegidas (DOP): Cádiz ('Sierra de Cádiz'); Córdoba ('Baena', 'Montoro-Adamuz', 'Priego de Córdoba'

Pero se puede decir sin lugar a equívocos que la gastronomía andaluza es heredera directa de la cocina de al-Ándalus. A ellos se debe el gusto por las hortalizas y frutas, el uso de los frutos secos en los guisos de carnes y verduras, las mezclas de sabores agri-dulces y una dulcería muy personal que adoptaron de buen grado los cristianos, a quienes se debe sobre todo el empleo de la carne, con la incorporación del cerdo. Con el Descubrimiento de América la cocina andaluza se enriquece aún más, incorporando nuevos sabores y productos a su repertorio tradicional: el maíz, la patata, el pimiento, los tomates, las alubias y exóticas frutas como la piña, la chirimoya, el aguacate, la papaya y el mango.



Poco a poco las diferentes gastronomías fueron convivendo, mezclándose y adaptándose, configurándose una cocina tradicional que hoy tiene rango de arte culinario autóctono. Con el siglo XXI, la cocina española se ha puesto a la vanguardia del mundo y en este fenómeno han tenido mucho que ver los chefs andaluces que forman parte de esa

El jamón curado es un producto tradicional andaluz, una de las estrellas de la gastronomía española y una de sus señas de identidad. En los últimos años ha traspasado fronteras y ya son muchos los países cuyos consumidores pueden apreciar las excelencias de este producto reconocido con dos Denominaciones de Origen Protegidas, la DOP 'Jamón de Huelva' y la DOP 'Los Pedroches'. Completan las distinciones de este producto dos Indicaciones Geográficas Protegidas, la IGP 'Jamón de Trevélez' y la IGP 'Jamón de Serón' y la Especialidad Tradicional Garantizada 'Jamón Serrano'. En el apartado cárnico destaca también el 'Cordero Segureño' (IGP).

El sector vinícola es clave para la imagen de nuestra tierra en España y en el mundo, con grandes marcas internacionalmente reconocidas, a las que se han ido incorporando en los últimos tiempos empresas y bodegas familiares, que al ofrecer un producto de gran calidad se están posicionando en nuevos mercados. Este prestigio ha derivado en el reconocimiento de su marchio a través de siete Denominaciones de Origen Protegidas: en la provincia de Huelva 'Condado de Huelva' y 'Vino Naranja del Condado de Huelva' (la primera de vino aromatizado existente en España), 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', ambas en Cádiz, 'Málaga', 'Sierras de Málaga' y 'Montilla-Moriles' (Córdoba). A estas se unen dos Vinos de Calidad con Indicación Geográfica: 'Granada' y 'Lebrija' y dieciséis vinos con Indicación Geográfica Protegida, también denominados Vinos de la Tierra, distribuidos por varias provincias. Y unido al vino están el Vinagre con tres DOP ('Vinagre de Jerez', 'Vinagre del Condado de Huelva' y 'Vinagre de Montilla-Moriles') y la bebida espirituosa 'Brandy de Jerez' (IGP).

Si en el apartado repostero sobresalen por su calidad productos como el 'Pan de Alfaca' (IGP), el 'Alfajor de



En casi todas las localidades andaluzas se organizan a lo largo del año Rutas de la Tapa, ya sean temáticas (Ruta de la Tapa Ecológica de Jaén); en torno a una especialidad culinaria como la Ruta de la Taparucha en El Bosque (Cádiz); formando parte de concursos (Concurso de la Tapa Córdoba Gastronómica de Córdoba y el Concurso de Tapas de Granada); y en fiestas (Ruta de la Tapa Cofrade de la localidad sevillana de Ultera). En muchas localidades andaluzas, se están poniendo de moda además los denominados mercados gourmets, en los que la tapa se refina e internacionaliza sin perder, eso sí, su identidad. Destacan en Sevilla el Mercado Gourmet de la Lonja del Barranco y en Granada el Mercado San Agustín Gourmet.

Provincia a provincia

Andalucía es un continente culinario en medio del universo gastronómico español. Hay pocas cocinas tan variadas y con personalidades tan diferenciadas como las que recogen las ocho provincias andaluzas.

La cocina almeriense es imaginativa, autónoma, variada y original. Un cierto aislamiento tradicional ha dado lugar a una cocina de gran personalidad que tiene en la cocina andalusí un referente fundamental. Además también es una cocina saludable, que integra en sus creaciones productos de la huerta como el pimiento y su derivado el pimentón (presente en alguno de los platos más típicos como el caldo de pimentón o el ajo colorao) o el reconocido Tomate de la Cañada y también del mar, destacando los pescados con los que se elaboran las tradicionales morragas y mariscos frescos como la apreciada gamba roja de Garrucha. Son elementos característicos de la Dieta Mediterránea, junto al aceite de oliva virgen que se produce en el Desierto de Tabernas, los quesos de las Alpujarras, el Jamón de Serón y los Vinos de la Tierra.

La cocina gaditana aúna mar, campo y sierra. Es tan rica y variada como lo es su tierra, que suministra unos ingredientes de primera calidad para realizar platos que poseen todo el sabor de la tradición. En Cádiz se guisan los alcauciles y las berzas, los famosos espárragos de Alcalá del Valle y las setas de Los Alcornocales. De su huerta salen gazpachos y pirriñacas, mientras que en la costa los grandes protagonistas son pescados como la urta, el lenguado o el atún de almadraba y mariscos como el langostino de Sanlúcar, preparados a la plancha, en guisos marineros, "encebollaos" o formando parte del "pescado frito". En la Sierra se produce

un excelente aceite de oliva virgen además de los quesos artesanales con los que acompañar a las estupendas carnes de retino y a los embutidos de la tradicional matanza. Y mención aparte merecen los vinos del Marco de Jerez, como el Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar.

La cocina cordobesa es amplia y llena de matices, por la gran variedad y alta calidad de materias primas, procedentes de la completa despensa que es su geografía. La sierra proporciona el cerdo ibérico del que se obtiene el magnífico Jamón de los Pedroches, miel, castañas, espárragos trigueros y caza mayor. De la Campiña y de las vegas del Guadalquivir provienen el aceite de oliva, el vino y vinagre de Montilla-Moriles y frutas tan apreciadas como las naranjas de Palma, la carne de membrillo de Puente Genil y los melocotones de Almodóvar. Sin olvidar los anises y mantecados de Rute, los quesos de Zuheros, el garbanzo de Cañete de las Torres y el ajo de Montalbán. Entre sus platos más populares se encuentran el salmorejo, el flamenquín cordobés y las alcachofas de la montillana.

La variada gastronomía granadina es fruto tanto de su dilatado legado cultural como de su singular relieve y climatología. Así, mientras que la Vega provee de verduras y hortalizas

como el afamado espárrago de Huétor Tájar, en el interior las bajas temperaturas se combaten con consistentes guisos, contando como ingredientes con carnes como el exquisito cordero segureño. La Alpujarra, rica en productos del cerdo (siendo la estrella el Jamón de Trevélez), contrasta con la cocina de la Costa Tropical, con sus pescados frescos y frutos tropicales, destacando la chirimoya. Los excelentes aceites de la provincia aderezan platos típicos como las habas con jamón, las papas a lo pobre o el plato alpujarreño. La nota singular la pone el prestigioso caviar ecológico de Ríofrío y en el apartado más dulce destaca la repostería convencional en cuya elaboración destaca la excelente miel de Granada.

La diversidad es la nota predominante de la cocina onubense, una gastronomía a caballo entre el mar y la sierra y receptora de las tradiciones culinarias de territorios fronterizos como Extremadura y la vecina Portugal. De la sierra destaca la afamada industria del cerdo ibérico, que tiene en el Jamón de Huelva su producto estrella. A este manjar se suman todo tipo de embutidos que pueden degustarse junto a deliciosas carnes frescas sin olvidar las carnes de caza, los quesos de cabra y las sabrosas setas de la Sierra de Aracena. Todo ello acompañado de magníficos vinos del Condado de Huelva. El mar es la otra gran despensa provincial y ofrece pescados y mariscos tan afamados como la gamba blanca de Huelva o el popular choco, que no puede faltar en la mesa. Y de postre nada mejor que unas sabrosas fresas de la tierra.



La gastronomía de Jaén ha sabido combinar el legado romano (vid, cereal y olivo) y andalusí, patente en la repostería, con las influencias de cocinas limítrofes como la manchega o la granadina, fusionándose los productos de la huerta, como la famosa berenjena de Andújar, con las carnes de aves, ciervos, jabalíes y cerdos que viven en la sierra. Esta unión se complementa con las hierbas aromáticas y el imprescindible aceite de oliva virgen extra de la provincia. Con estos productos de calidad se elaboran ensaladas y gazpachos como la pipirrana, conservas en aceite y potajes y cocidos de legumbres y harina tan populares como los andrajós. Los pescados utilizados como ingredientes de la cocina jiennense, al ser de interior, corresponden a escabeches y salazones, destacando el bacalao. Y para finalizar la comida nada mejor que alguna de las excelentes frutas que se cultivan en la provincia, desde las cerezas de Castillo de Locubín a los melocotones de Alcaudete.

La cocina malagueña se caracteriza por la sencillez de los ingredientes utilizados, la variedad y riqueza de sus platos y su especial sabor. Tradición y modernidad se dan la mano en una gastronomía que ha sabido combinar sabiamente la sierra y el mar en unos platos con verduras, carnes pescadas, legumbres y frutas como grandes protagonistas. El gazpacho, la ensalada, el ajoblanco (variante malagueña del gazpacho con almendras y uva moscatel),

la fritura de pescado, los famosos espetos (sardinas ensartadas en juncos que se asan clavándose en la arena frente a unas brasas), los fideos a la malagueña o la porra antequerana, son algunos de los platos que le dan renombre a la buena mesa malagueña, en la que también tienen cabida los afamados Vinos de Málaga y de las Sierras de Málaga.

La riqueza y variedad gastronómica de la provincia sevillana tiene su origen en la combinación perfecta de la cocina tradicional andaluza y la moderna cocina mediterránea. Esa base mediterránea se plasma en el uso de aceites de oliva de una calidad suprema, mostos y vinos como los que se producen en la zona del Aljarafe y Lebrija, una gran variedad de frutas y hortalizas frescas como el tomate de Los Palacios, arceses de las marismas, legumbres, carnes de caza mayor y menor y jamón y embutidos de la Sierra Norte. El repertorio sevillano es largo e imaginativo y recoge platos tan exquisitos como los huevos a la flamenca, los soldaditos de pavia, el menudo, la cola de toro guisada y el arroz con pato. Su variada repostería ofrece delicias como los mantecados y polvorones de Estepa y las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta, que se pueden acompañar de los anisados de Cazalla.



El uso de papel reciclado en estos folletos permite que Andalucía, en 2015, reduzca el impacto medioambiental en:

116.752 kg de basura	17.261 kg CO2	172.614 km de viaje en coche
3.158.272 litros de agua	193.575 kWh de energía	189.686 kg de madera

Producción: Itxaso Gutiérrez, S.L. Impresión: Luzcano Impresores, S.L. Diseño: Ligeo, S.L. 1219-001. Nueva edición: Septiembre 2015.



Paisajes con Sabor

Las rutas gastronómicas que recorren la región trazan una fiel radiografía de la cocina andaluza a través de sus productos más representativos. Unos itinerarios que tienen como hilos conductores el vino, el aceite, el arroz, el jamón o el atún de almadraba y que permiten al viajero, además, sumergirse en la cultura, la historia, el patrimonio natural y las tradiciones de las poblaciones por las que discurren. A continuación se detallan aquellas que están comercializadas y que poseen toda una infraestructura turística asociada. Muchas de ellas forman parte de 'Paisajes con sabor', un proyecto que la Consejería de Turismo y Deporte de Andalucía ha puesto en marcha, basándose en criterios de calidad, en colaboración con la empresa privada y entidades provinciales y locales, para poner en valor la riqueza paisajística y culinaria de la región.

/01. Ruta del aceite y la aceituna de mesa en la provincia de Sevilla

Es un recorrido por cuarenta y tres municipios de la provincia sevillana que destacan por su variedad y riqueza en la producción y exportación de aceite de oliva y aceitunas de mesa, común denominador de todo el itinerario.

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

VÍA DE LA PLATA: Gerena.

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

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

LA CAMPINA: El Viso del Alcor, Mairena del Alcor, Alcalá de Guadaíra, Utrera, Los Molares, Arahal, Paradadas, Marchena, Ecija, La Campana, La Puebla de Cazalla, El Rubio, Marinalda y Osuna.

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

/02. Ruta del arroz de la provincia de Sevilla

Es un recorrido por la naturaleza, el patrimonio, las fiestas y la gastronomía de nueve municipios sevillanos cuyo denominador común es el cultivo del arroz y la presencia del río Guadalquivir a su paso hasta la desembocadura en Sanlúcar de Barrameda.

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

www.federaciondearroceros.es

/03. Ruta del Atún rojo de Almadraba de Cádiz

Pone en valor la riqueza patrimonial, natural, gastronómica y deportiva de varias localidades gaditanas influenciadas por la cercanía del mar y la explotación del atún como elemento central de su dote marino.

Cañil de la Frontera, Barbate y Tarifa.

/04. Ruta del jabugo

Es una iniciativa turística gastronómica que permite al visitante acercarse en la sierra de Huelva al mundo del cerdo ibérico, desde su hábitat natural (la dehesa), a su caza y degustación en la mesa, pasando por la curación de los jamones y embutidos en las bodegas y secaderos.

Aljájar, Almonaster la Real, Arcena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Cañaveral de León, Castañar del Robledo, Concepción, Cortegana, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteherridos, Galarzo, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, La Nava, Linares de la Sierra, Los Mannes, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla de Cala, Valdalcázar y Zufre.

www.rutadeljabugo.travel

Rutas adscritas al proyecto "Andalucía, Paisajes con Sabor".



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

/05. Ruta del ibérico de la Sierra Norte

La decena de municipios de esta comarca sevillana, idónea tanto para la cría del cerdo ibérico, como para la elaboración y curación de jamones, es el escenario de esta ruta que ofrece visitas a secaderos y fábricas de embutidos, alojamientos, restaurantes y otras visitas de interés.

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 y San Nicolás del Puerto.

www.rutadeljerezbrandy.es

/06. Rutas del vino y el brandy del marco de Jerez

Visitar las famosas bodegas-catedrales, alojarse en un caserío entre viñedos, iniciarse en el sutil arte de la cata... El Marco de Jerez ofrece al enoturista esto y mucho más: un extenso patrimonio histórico y natural, un clima privilegiado y unas tradiciones y fiestas que no les dejarán indiferentes.

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

www.rutadelvinocondadodehuelva.es

/07. Ruta del vino Montilla-Moriles

Es un viaje al corazón de Andalucía, el lugar donde nace esta joya enológica, a través de nueve municipios cordobeses que despliegan ante el visitante su rico patrimonio cultural, natural, artístico, gastronómico y su oferta de ocio temático.

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

www.rutadelvinocondadodehuelva.es

/08. Ruta del vino del Condado de Huelva

La ruta recoge una decena de paquetes turísticos de gran atractivo en los que tienen cabida los valores naturales, monumentales, históricos y tradicionales del Condado de Huelva, además de una cuidada selección de bodegas y establecimientos preparados para sumergir al viajero en el conocimiento y el disfrute de la cultura del vino.

Almorte, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Escacena del Campo, Hinojosa, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Paterna del Campo, Rociana del Condado, Villalba del Alcor y Villarrasa.

www.rutadelvinocondadodehuelva.es

/09. Ruta del vino y las bodegas de la Serranía de Ronda

Podrá disfrutar la experiencia de pasear entre viñedos por esta zona vitivinícola malagueña de gran tradición, en compañía de sus enólogos, disfrutar de cursos de cata avanzada o de iniciación, catas armonizadas con gastronomía local, relajantes tratamientos de vinoterapia...

Ronda y Arriate.

www.ruta-vinos-ronda.com

/10. Ruta de los vinos y icores de la provincia de Sevilla

Permite conocer de primera mano viñedos e instalaciones de bodegas y destilerías de la provincia sevillana, aglutinando empresas vinculadas a la industria del vino, los icores y la gastronomía.

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

SIERRA NORTE: Cazalla de la Sierra, Constantina, Alanís y Guadalcanal.

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

LA CAMPINA: Carmona, Fuentes de Andalucía y Pruna.

www.rutasdelvinoesevilla.com

