

# A

# D

# N

# 3

21 DE DICIEMBRE DE 2022

## IDEAL

- ALMERÍA
- JAÉN
- GRANADA

## PONLE SABOR A TU MESA





# Índice

- 3 - **ÍNDICE**
- 4 - **PRESENTACIÓN**
- 5 - **INTRODUCCIÓN**
- 8 - **ALMERÍA**
- 9 - PULPÍ
- 10 - CARBONERAS
- 12 - MANCOMUNIDAD DEL ALMANZORA
- 14 - SERÓN
- 16 - LUCAINENA DE LAS TORRES
- 17 - COPROHÍJAR
- 18 - NÍJAR
- 19 - CÍTRICOS DEL ANDARAX
- 20 - UNICA
- 23 - NACIMIENTO
- 24 - ANECOOP
- 26 - VÍCAR
- 28 - EL EJIDO
- 30 - ADRA
- 32 - CAMPOJOYMA
- 35 - AGROBÍO
- 36 - INDASOL

- 37 - **JAÉN**
- 38 - DIPUTACIÓN DE JAÉN
- 46 - JAENCOOP
- 47 - SANTIAGO-PONTONES
- 48 - CASERÍA DE HUÉLLAR

- 49 - **GRANADA**
- 50 - HUÉTOR SANTILLÁN
- 52 - SALAR
- 53 - ALBONDÓN
- 54 - CARCHUNA LA PALMA
- 55 - PÓRTUGOS



**ADN**

**3**

EN LA ELABORACIÓN DE ESTE ESPECIAL HAN PARTICIPADO

**IDEAL**

**Coordinación editorial:** José María Granados · **Textos:** José María Granados, Inmaculada Acíen y María Torres (Almería), Ascensión Cubillo y Antonio Ordoñez (Jaén), María José Martínez Pardo, Fernando Argüelles y Sergio Sebastiani (Granada) **Diseño:** Rafael Márquez González · **Coordinación de publicidad:** Maite Blasco, María Jesús Gabaldón y María José Jiménez · **Director Comercial:** Luis Guijarro Santos, **Director General:** Antonio González · **Director:** Eduardo Peralta

# ADN 3



ALIMÉNTATE  
DE LO  
NUESTRO

de nuestra tierra

PRESENTACIÓN

## Almería, Granada y Jaén ponen sabor a su mesa

JOSÉ MARÍA GRANADOS

**S**i hay algo que da identidad conjunta a las provincias de Almería, Granada y Jaén es, sin duda, su riqueza gastronómica, algo que atesoran desde la coincidencias en muchos de los productos naturales que producen y, por supuesto, en la manera de elaborarlos para dotarlos del valor añadido que proporciona su transformación mediante la aplicación de recetas tradicionales y auténticas en las que, por encima de todo, se destaca la materia prima empleada y, por supuesto, el mimo y el amor con el que se siguen los pasos recomendados por la experiencia.

Las tres provincias disponen de una rica huerta, en la

que cada vez se utilizan más técnicas de respeto al medio ambiente, se multiplica el uso del control biológico de las producciones, se aumenta la superficie para cultivos ecológicos y se apuesta por la innovación en las técnicas y en las variedades. Asimismo la cercanía del mar pone a nuestra disposición otros manjares y sus empresas transformadoras nos ofrecen a los consumidores una alta seguridad.

En las tres el sector alimentario avanza desde ese ADN identificador que reclama, por encima de todo, la calidad de los productos a los que da la importancia que merecen y que ponen, desde una oferta local y de cercanía el sabor en la mesa para el disfrute de todos.

## INTRODUCCIÓN

# Con todo el sabor de lo más cercano

JOSÉ MARÍA GRANADOS

**E**l sabor y su disfrute tiene que ver con la calidad del producto, la forma en la que se ha producido y cómo se han manejado la cabeza y las manos de quienes lo han transformado. Si además la estacionalidad y la cercanía

se reconocen como dos sinónimos de salud y sostenibilidad, está claro que los productos de temporada y los de proximidad, ganan cada vez más adeptos y están más comprometidos en proporcionar beneficios a los consumidores. Lo que se cría cerca de nosotros y vemos cre-

cer sano nos da más confianza y nos gusta más. Quizá por ello los almerienses, granadinos y jienenses, tenemos cierta que- rencia y compartimos, a la hora de la comida, muchas cosas que nos son comunes por historia, por cultura y especialmente por cercanía. Desde el desayuno a la cena, en el almuerzo, en la merienda, en los encuentros y posiblemente también en los desencuentros, coincidimos en gustos e intercambiamos productos que cada cual considera suyos pero que son de todos, como el camino que se recorre, con derecho de paso para ver lo que el otro tiene y como podemos catarlo.

Almería, Granada y Jaén ofrecen una gran variedad de productos y elaboraciones alimentarias a través de las cuales queda patente la importancia que las tres provincias dan tanto a sus materias primas como al genio de transformarlas hasta crear auténticas obras de

arte para llevar a la mesa. A través de sus productos agroalimentarios, tan ricos en calidad como en variedad, podemos adentrarnos también en el conocimiento de los municipios que conforman las tres provincias más orientales de Andalucía, en sus especialidades y en las distintas formas de preparar guisos, platos y elaboraciones con la misma materia prima y el sello único de la tradición y la experiencia.

No cabe duda de que los distintos productos y marcas que llevan la impronta de Almería, Granada y Jaén constituyen todo un sello de identidad propio dentro de un ADN general en el que se mezclan especialidades y marcas perfectamente identificadas que forman parte de la despensa andaluza y que se abren paso en todos los mercados. Los productos, ya sean naturales o preparados de manera artesanal o industrial, forman parte de las





## INTRODUCCIÓN

► cosas que nos enorgullecen independientemente del ámbito aquello del pueblo para consumir en el lugar, a lo que el pueblo ofrece para llenar las estanterías de los supermercados de todo el mundo: tomates con marca propia, aceites, vinos, jamones, dulces, pescados frescos, frutas, verduras, aguas, licores, productos enlatados, congelados, frescos...

IDEAL, como diario líder en Andalucía y con difusión en las tres provincias, es participe a diario de ese ADN y está en primera línea en cuanto a la divulgación diaria de noticias relacionadas con los productos más característicos que ofrece cada una de ellas y que destacan por su calidad, por su variedad y, por encima de todo, porque forman parte de la propia personalidad del territorio en el que se producen y, además, han conquistado niveles de fama en el exterior tal y como IDEAL recoge casi a diario en su oferta informativa. Por eso, porque en el ADN de IDEAL también están estos valores y ante la necesidad de destacar de una manera conjunta la importancia de los productos agroalimentarios de nuestra tierra, se publica este nuevo monográfico, 'ADN 3 Ponle sabor a tu Mesa' que, siguiendo la línea emprendida por IDEAL de mostrar y destacar las cualidades de las provincias de su ámbito, aborda la importancia del sector agroalimentario en las tres, aúna información sobre la

**Almería, Granada y Jaén ofrecen una gran variedad de productos con los que destaca la importancia que las tres dan a sus materias primas y al genio culinario**

oferta existente y da a conocer, a sus lectores y anunciantes, en una publicación única, la realidad de un sector tan esencial como el que nos ocupa.

IDEAL pone en manos de lectores y anunciantes una guía en la que, junto a las características del producto, se habla también de las personas que lo hicieron y lo hacen posible, personas que,

**Los distintos productos y marcas que llevan la impronta de Almería, Granada y Jaén constituyen todo un sello de identidad propio**

con su iniciativa y trabajo, consiguen que se pueda disfrutar de la alimentación. IDEAL es, una vez más, el mejor vehículo para mostrar todo lo que se debe saber sobre productos, industrias transformadoras, elaboración, especialidades como impulso de la tradición, elaboraciones propias de la tierra en la que estamos, con la que nos relacionamos para mostrar lo mejor de lo nuestro a través de la alimentación.

Así mismo se plantea una guía

local con participación de los ayuntamientos en la que desde una óptica municipal se expone la realidad del municipio dentro del sector alimentario, potenciando sus especialidades y cualidades e incluso recomendando sus propios productos y elaboraciones.

También se refleja el saber y el trabajo de hombres y mujeres que, a pie de campo, ponen en valor los productos alimenticios y los ofrecen con total garantía de calidad. Ahí está su es-

fuerzo y su decisión, desde el trabajo que desarrollan en las explotaciones agrícolas al que realizan mediante el uso de las más modernas y sofisticadas técnicas en la industria y quienes convierten en realidad las viejas y tradicionales recetas para conseguir los más succulentos manjares que demanda el ser humano para disfrutar de algo tan simple, tan elemental y tan necesario como es alimentarse.

Ponerle sabor a tu mesa es el objetivo a conseguir cada día tanto en los hogares como en las industrias transformadoras

y en los establecimientos de hostelería, en la tierra a cielo abierto y en los invernaderos en los que se realiza el milagro del equilibrio y del incremento de la producción.

Hay que alimentarse, pero además hay que hacerlo bien, con garantía certificada, con seguridad y, por supuesto, con ganas. No hay que comer por comer, sino para vivir el momento y sentirnos cada vez más satisfechos de lo que comemos y de que los productos que consumimos son los mejores porque los hemos visto crecer de cerca.

**Ponerle sabor a tu mesa es el objetivo a lograr a diario tanto en los hogares como en las industrias y en los establecimientos de hostelería**





## Productos de tierra y mar para llevar a la mesa el sabor natural

JOSÉ MARÍA GRANADOS

**S**inónimo de salud y del mejor sabor, los productos con el sello de Almería son un aval reconocido en todo el mundo. Almería es la gran despensa de Europa y en su tierra se producen las hortalizas que comen los europeos y que, de manera natural o elaborada, se llevan a la mesa para su consumo. Almería está así en los mercados más importantes para llenar las mesas de millones de hogares y poder sorprender a los paladares más exigentes.

Hortalizas, frutas, aceites, vinos, pescados, mariscos... son parte de la oferta de Almería, producciones que además de llenar las despensas europeas tienen, en su origen, el compromiso del trabajo y de contribuir

a la creación de riqueza en una provincia en continuo desarrollo y que, además, se apoya en ellos para dotarlos de valor añadido a través de la industria alimentaria y de la hostelería. La transformación del producto natural difunde asimismo las excelencias de una cocina tradicional y artesana dotada de magistrales recetas que animan a la elaboración y que se basan, en la mayoría de los casos, en la llamada dieta mediterránea en la que resalta, junto a la calidad de las materias primas empleadas, el sabor de unos productos únicos que terminan llenando las mesas de ese aroma familiar y diferente.

Tanto los productos naturales como los elaborados y la cocina de Almería, conforman una marca única en expansión

y se destacan por su propio sello de calidad, toda una garantía de éxito.

Almería hace tiempo que añadió a sus muchos atractivos, el de la agroalimentación y la gastronomía y eso, en una tierra que cuenta con más de 3.500 horas de sol al año, que es conocida como la 'Despensa de Europa', que cuenta con un clima único que también es ideal para los productos cárnicos y que dispone de un mar con el mejor pescado del Mediterráneo.

Almería es también el sabor de sus productos naturales, saludables y ecológicos, de los platos que se confeccionan con ellos y que la convierten en un lugar especial., referente de calidad y, por supuesto, de seguridad alimentaria.

**ADN** <sup>3</sup>



## PULPI

## El valor de una cocina tradicional con los productos más frescos

Joyas gastronómicas pulpileñas son las migas con tropezones, el ajo colorao, los gurullos con conejo o caracoles, la olla gitana y sus famosos hornazos



### JOSÉ MARÍA GRANADOS

**P**ulpí, primera población litoral andaluza por el Mediterráneo; enmarcada en los límites de Murcia y Almería, constituye uno de los paisajes más pintorescos y paradisíacos de nuestra geografía. Compuesto por cinco pedanías, destaca por su singular belleza la población costera de S. Juan de los Terreros; arrecifes, acantilados, calas, playas y lugares con un encanto mágico como

son la playa fósil de los Nardos o la Cala de los Cocedores, que hacen gala de un patrimonio natural sorprendente. Es precisamente en su zona interior, famosa por sus cultivos de temporada, donde además de poder disfrutar de una serie de monumentos como la Iglesia de San Miguel y su espectacular Retablo, sale al encuentro una amplísima oferta gastronómica, siempre desde la base de los productos autóctonos y con la sabiduría culinaria que se ha transmitido de generación en generación.

Joyas gastronómicas

pulpileñas son las migas con tropezones, el ajo colorao, los gurullos con conejo o caracoles, la olla gitana, los hornazos... un sin fin de especialidades a tono con la diversidad de un territorio repleto de tradiciones y que gira especialmente entorno a lo natural y a un pasado que supo dejar su huella.

Si analizamos la historia del municipio, se puede constatar que la actividad agrícola siempre ha estado unida a esta zona y, dentro de ella, ha sabido evolucionar ante la cambiante demanda. Pulpí es hoy en día la capital europea de la lechuga, sus cogollos son famosos en todos los mercados, al igual que los decorativos Lollo rossa. Asi-

mismo los cítricos, y sus excelentes sandías son apreciadas en todas las mesas.

Pulpí es ya una marca de calidad, un sello imprescindible en los mercados de toda Europa, especialmente Reino Unido y Holanda, con el gran aprecio de sus productos frescos, lo que une también a su historia y a esa oferta turística que engloba la naturaleza, el subsuelo minero y una gastronomía eminentemente mediterránea con la particularidad de que pone en valor los productos frescos de la tierra y la conservación de las recetas tradicionales, lo que incrementa el valor patrimonial de este municipio cargado de historia, de trabajo y de sorpresas.

## Gastronomía propia de mar y tierra

### JUAN P. GARCÍA

Alcalde de Pulpí



**E**l Turismo es sin duda uno de los ejes de la economía pulpileña y, en torno a él, el municipio tiene la oportunidad de mostrar una amplia oferta que, desde la base de contar con las magníficas playas de San Juan de los Terreros y con la mayor geoda visitable del mundo, que atrae a turistas de todos los continentes, también aporta al visitante una gastronomía excelente, con productos propios tanto de tierra como de mar y en la que destacan platos de la cocina popular y tradicional como las migas con tropezones, el ajo colorao o un buen arroz con habichuelas, que se pueden degustar en cualquier restaurante del municipio, además de contar con excelentes

embutidos caseros y jamones, así como una repostería tradicional como las tortas de manteca con chicharrones, hornazos o el brazo de gitano.

Pulpí es un vergel que forma parte de la denominada Despensa de Europa, el lugar en el que se producen variedades agrícolas con sello propio y cada vez más apreciadas en los mercados y es que este municipio lleva a las mesas de toda Europa el sabor y el olor de los mejores productos frescos, el alimento de cada día, imprescindibles para la dieta.

Si se viene a Pulpí es de obligado cumplimiento visitar nuestra Geoda de Pulpí y su Mina Rica, así como la Iglesia de San Miguel, y el Castillo de San Juan de los Terreros. Pero también hay que acompañar la visita con el sabor de nuestros productos.

**Visita Pulpí**

La Geoda de Pulpí, el Castillo de San Juan de los Terreros, la exposición del pintor Pedro Antonio y la sala de minerales luminiscentes en el Espacio Escénico de Pulpí.

Un descubrimiento a tu alcance.

¡Reserva ya tu entrada! ☎ 950 96 27 27 | [www.pulpi.es](http://www.pulpi.es) | [www.geodapulpi.es](http://www.geodapulpi.es)

## CARBONERAS

# Frescura y sabor, el gran legado que se extrae del mar

La gamba roja, el pez espada y sus famosos galanes son los atractivos gastronómicos más demandados y no faltan en las capturas de su flota ni en las cartas de sus restaurantes y bares

JOSÉ MARÍA GRANADOS

**E**l ADN gastronómico de Carboneras, como tantas otras cosas que pueden admirarse en este municipio del Levante almeriense, está ligado a ese mar que baña el Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar y, por supuesto, a quienes a lo largo de la historia se lanzaron a su conquista conformando una de las flotas pesqueras más admiradas del Mediterráneo y que el año pasado celebraba los 30 años de su

puerto pesquero. Una infraestructura que tardó en llegar pero que siempre estuvo en la reivindicación de cuantas generaciones de pescadores han hecho historia en Carboneras.

En torno al mar, el municipio se ha transformado en oasis y se ha convertido en un tesoro cargado de patrimonio, de playas vírgenes, productos frescos y con sabor mediterráneo, sacados del mar y expuestos en su Puerto Pesquero en el Levante

almeriense, rodeada de la belleza del Parque Natural Cabo de Gata-Níjar.

La pesca en Carboneras es uno de los atractivos más aclamados, ya no sólo por la forma en la que se trabaja en el mar, sino también por la materia prima que sale del mismo, como la gamba roja de sus inmediaciones o un pez espada del que buena parte de su flota es experta en su captura. Gran parte del secreto de la alta calidad que ofrecen los pescados y mariscos de Carboneras se encuentra en la forma de actuar de una flota que sale y entra a puerto garantizando la frescura con las que las capturas se ofrecen al mercado. El trasiego de los barcos garantiza el abastecimiento y mantiene la actividad de una lonja que puede ofrecer al consumidor pescados y mariscos unas pocas horas después de que cada una de las embarcaciones completan la faena.

Carboneras no solo pesca y vende un pescado y marisco de excelente calidad, extremadamente fresco, sino que además invierte mucho esfuerzo en la divulgación de la cultura marinera, en la conservación del medio marino del que se nutre manteniendo un claro compromiso social y ambiental,

Pero es que además, Carboneras cuenta con una de las mejores ofertas gastronómicas a través de una hostelería fiel al medio en el que se encuentra y que garantiza el consumo del mejor producto legado a Lonja con una amplia carta de pescado mediterráneo con la calidad y la garantía que ofrecen los profesionales del mar. Sin duda, todo un obsequio que no sería posible sin el duro trabajo de sus pescadores y de la totalidad de un sector importante para el municipio.

En su Lonja encontramos una gran variedad de productos del mar como pulpo, jibia, salmónetes, gallopedro o rape. El pez espada es uno de los manjares más característicos. Capturado mediante palangre de superficie en el Mediterráneo, su sabor es suave y delicado y se distingue, entre otras cosas, por su frescura y calidad. Se trata de una pesca de última tecnología, que está implantando un sistema de etiquetado con código QR para permitir identificar a cada individuo de pez espada, ofreciendo información sobre quién, dónde y cómo ha sido capturado. Además, es un alimento perfecto para llevar una dieta equilibrada.

Carboneras es uno de los puertos del país donde mayor volumen se obtiene del pez espada, extra-



En su Lonja podemos encontrar una gran variedad de productos del mar como pulpo, jibia, salmónetes, gallopedro, rape y esta magnífica gamba roja. IDEAL

yéndose en mayor cantidad entre julio y septiembre. Estamos ante un producto cien por cien saludable, con un gran aporte de ácidos grasos como Omega 3, además de selenio, fósforo, vitamina B12, A y D, y que, al igual que tantos otros pescados, cuenta con múltiples formas de preparación en el recetario de este pueblo.

Y es que, Carboneras sabe aMar. A amar la gastronomía. Con el pescado fresco como protagonista gracias a unos pescadores que llenan de vida el Puerto Pesquero.

Visitar la subasta de su Lonja es todo un espectáculo. Allí se puede conocer la forma tradicional de venta de especies como la melva o la gamba roja de Carboneras, que se convierten en ingredientes que, más tarde, deleitan el gusto en los arroces, parrilladas o calderetas que sirve la hostelería local. Aunque tampoco faltan las tapas, platos tradicionales como las migas, los gurullos, las pelotas o el tabernero, junto a las carnes sazonadas y ensaladas de las huertas del pueblo.

## Esencia marinera

JOSÉ LUIS AMÉRIGO FERNÁNDEZ

Alcalde de Carboneras desde 2019



**C**arboneras sabe a mar y a pesca. La esencia marinera forma parte de nuestro ADN, reforzada desde hace 31 años con un Puerto Pesquero en el corazón de la localidad. Un lugar de gran relevancia económica que, cada día, es vivido por pescadores y por vecinos, a los que se suman los visitantes de la localidad, y que supone un espectáculo para los sentidos gracias al despliegue de colores de unos pescados y mariscos de enorme calidad.

Con la flota más importante del Mediterráneo español de palangre de superficie y tras haberse recuperado una subasta de pescado que alimenta a una excelente gastronomía local, el atractivo del mundo de la pesca también nos regala un elemento destacado y diferenciador como destino turístico.

Conscientes de todo lo que aporta, social y económica-

mente, desde el Ayuntamiento caminamos de la mano del sector, representado por la Cofradía de Pescadores y por Carbopesca, para ponerlo en valor. De ese modo, en los últimos tiempos hemos embellecido la Lonja con murales de arte urbano y nueva iluminación interior y exterior, además de pintarla, o se han adquirido nuevas mesas para la subasta. Este 2023, además, se han podido volver a celebrar por todo lo alto las Fiestas del Pescador en el municipio.

Un homenaje cada 15 de agosto a todos los hombres y mujeres de la mar que tanto aportan con su buen hacer a nuestro pueblo, nuestra provincia, a Andalucía y al conjunto del país. Porque justo es devolver lo que ellos nos ofrecen generosamente todo el año en forma de unos productos que son sinónimo de disfrute en el paladar, salud e identidad mediterránea.



El Puerto ha cumplido 31 años regalando lo mejor del mar. IDEAL





El aceite, como el de la Almazara de Tíjola, base para la riquísima y variada gastronomía del Almanzora. **IDEAL**

## M. MUNICIPIOS VALLE DEL ALMANZORA

# Mil y un sabores del interior de Almería se concentran en el Valle

La producción autóctona atrae por su diversidad y la calidad contrastada de sus aceites, pistos, fritadas, jamones, embutidos y dulces

### JOSÉ MARÍA GRANADOS

La comarca del Valle del Almanzora, en el interior de la provincia, asombra por la concentración de sabores que ofrecen los municipios de ambos lados del río que le da nombre y que provienen de sus productos naturales y de aquellos otros en cuya cuidada elaboración interviene el buen saber y el respeto a las tradiciones. Por si esto fuera poco, en los últimos años la comarca ha conseguido crear una red hostelera que es todo un reclamo y un escaparate que invita a saborear lo que hasta hace poco estaba reservado a la ciudadanía local. Hoy en día, la oferta de restaurantes y bares sobresale por una gastronomía elaborada, de gran calidad y que emplea los productos que siempre han estado más a mano y que conforman la base para conocer la gastronomía del Valle del Almanzora.

El aceite de oliva es uno de los productos básicos de la dieta mediterránea y el del Valle del Alman-

zora, con olivos autóctonos centenarios, destaca con una oferta mezcla de la tradición en el cultivo y tratamiento del fruto con la más adelantada tecnología en la elaboración, garantizan un producto puro y natural, fuente de salud y con el sabor de toda la vida como el de Tijoliva, considerado todo un lujo para el paladar y que da fama a toda la comarca.

### Aceite y embutidos

Junto al aceite, y siempre de la mano de lo natural y la tradición, encontramos las celebres mantanzas y los famosos embutidos de El Hijate, que cuenta con una importante industria de jamones y embutidos como el chorizo, la longaniza, el blanquillo o el salchichón, base de los productos típicos de la comarca. Localidad vecina a esta pedanía de Alcóntar es Serón que, para los entendidos en sabores, es referencia obligada al mantener una tradición artesanal de productos como el jamón y los embutidos en toda su pureza.

Los embutidos, que se pueden tomar tal cual, con un vasito de vino a modo de tapa, también son parte importante de los platos caseros de la comarca como el cocido de morcilla, la fritada de sangre, la fritada de Sufli, el puchero, la carne en salsa cantoriana o los potajes de Semana Santa.

Tampoco faltan platos como

los gurullos con liebre o conejo, las gachas, los andrajos, los hormigos, las migas cortijeras, olla cortijera, de trigo o de hinojos, salmonetes con ajo blanco, choto a la pastoril, choto al ajillo puchero, trigo guisado, hornazo, liebre estofada con piñones, manitas de cerdo con pisto, potaje de calabazas, potaje de trigo, potaje de tortas de bacalao, caldo de pescado con aletría, pelotas de maíz, perdiz en guiso, 'jormigones', quesos de oveja y de cabra, entre otros.

### Dulces

Y para rematar una selección de platos dulces, elaborados de forma tradicional en los diferentes hornos distribuidos por la comarca.

Pasteles de almendra, caballo de ángel, almendrados, bizcochuelos, piononos, mantecados de hojaldre, mantecados de almendra, empanadillas dulces, medialunas, palos de cabello de ángel, roscos de viento, de anís, de vino, bollos de miel, almendradas y muchos dulces y pasteles que elaboramos de forma artesanal y que se celebran en fiestas señaladas, especialmente la Navidad.



Muestra de dulces típicos del Valle del Almazora. **IDEAL**

## RECOMENDACIONES

Antonio Ramón Salas

## El sabor de una comarca

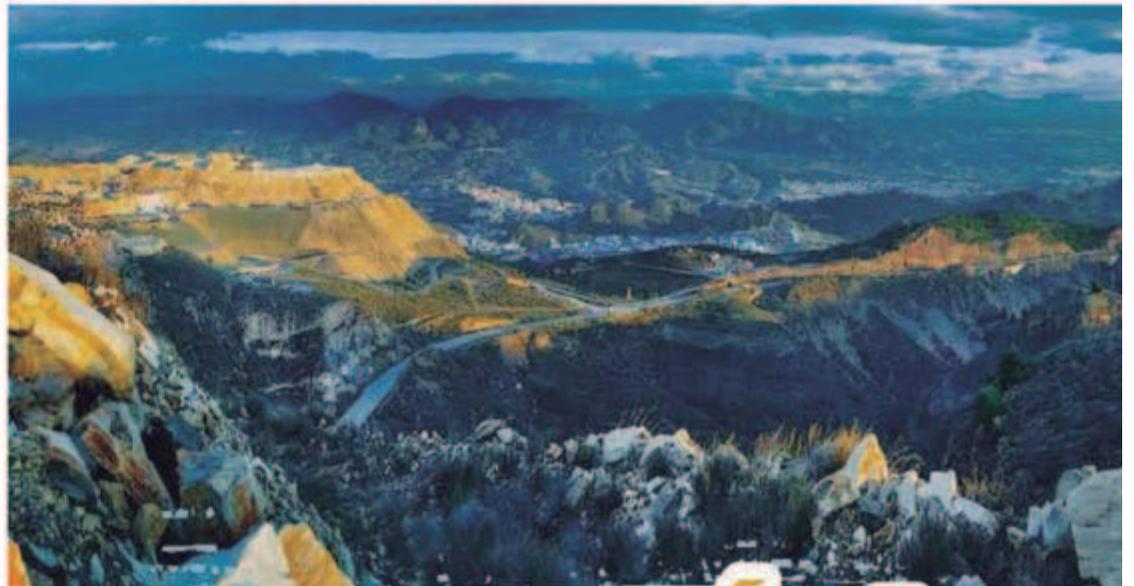


La comarca almeriense del Valle del Almanzora debe su nombre al río que la cruza, en cuyas riberas se asentaron en la prehistoria los primeros pobladores creando los núcleos que, con el paso de los siglos, dieron origen a los diecinueve municipios que hoy la integran. El Valle del Almanzora, ligado a los aprovechamiento industriales de sus recursos naturales, la producción vitivinícola, oleícola, agricultura como el almendro o la industria cárnica, es todo un escaparate que gracias a su Vía Verde abre todas las posibilidades al visitante con una gastronomía que constituye un elemento destacado de la cultura de esta tierra que, durante siglos, tuvo en la cocina andalusí un referente fundamental, no sólo por su importancia como fuente de nutrición y salud, sino como forma de relación social y sosegado disfrute de los placeres de la buena mesa. Por eso, aprovechar las posibilidades que presenta la antigua vía ferroviaria es toda una oportunidad para adentrarse en esa cocina tradicional que la civilización cristiana integró después con los elementos básicos de la dieta mediterránea uniéndolos sabiamente para disfrute del visitante de una amplia, deliciosa y saludable oferta restauradora. Ofrece numerosas actividades para disfrutar en pareja, familia o con amigos: visitas guiadas para conocer los pueblos, museos, el Mármol de Macael, experiencias, visitas a fábricas como Fritada de Sufli, Queso Artesano o Embutidos y secadero de jamón con degustación.

# DESTINO VALLE ALMANZORA: Descubre el lugar secreto mejor guardado



Valle del  
**AL**  
**man**  
**ZORA**





El Jamón de Serón, un nombre propio al que nadie puede resistirse por su calidad y sabor, un manjar cuya producción se cuida al máximo. **IDEAL**

## SERÓN

# Un municipio con sabor propio

Jamón, embutidos, queso, vino, aceite, huevos camperos, patatas... la oferta gastronómica es amplia y variada y, por supuesto, de calidad

### JOSÉ MARÍA GRANADOS

**S**u fundación por nazaries en el siglo XIII, ya nos adelanta una serie de datos acerca de lo que puede ser su historia y la herencia que, generación tras generación, ha forjado a sus habitantes, las tradiciones transmitidas, los valores asumidos, el patrimonio material e inmaterial que conforma su modo de vida, de sentir, de permanecer; los símbolos, la forma de ser y de estar comprometido. Serón, un municipio del interior, con sabor propio, con productos naturales de calidad, con elaboraciones características, cuidadas, sanas y en oferta permanente a los paladares de todos, con productos que son valorados en los mercados y apreciados por los consumidores, productos como los del sector cárnico que viene desarrollándose en el municipio desde el siglo XVIII, aprovechando ese recurso natural que es el clima. Los fríos vientos del invier-

no y las agradables temperaturas del verano, hacen de Serón uno de los mejores lugares para la curación del buen jamón y embutidos.

### Jamón, embutidos y queso

La marca 'Jamón de Serón' se ha convertido en sinónimo de calidad como producto exclusivo con la obtención del distintivo Indicación Geográfica Protegida.

Por supuesto también sus embutidos han sabido mantener esa tradición artesanal, elaborándose con recetas que han pasado de padres a hijos, siempre adecuándose a las modernas técnicas de producción, pero cuidando la selección de las mejores carnes y perfecta combinación de especias, que los hacen delicias de los paladares más exigentes.

Conocer los productos agroalimentarios y sus procesos de elaboración, es obligado en este municipio, dado el abanico de productos que ofrece porque

además del jamón y los embutidos, ofrece queso, vino, aceite, huevos camperos o patatas.

Seronés artesano, dedicado a la elaboración artesanal de queso de cabra es una empresa familiar que con dedicación, cariño y esmero, elabora cada una de las piezas, con un delicado proceso de afinado en las cavas, dado el buen clima y calidad inmejorable de la materia prima, hacen que el producto nos transporte al sabor de los quesos de antes. Toda una gama de productos lácteos que crecen. Como novedad y después de 20 meses de maduración, han abierto recientemente el queso grande elaborado con 1.000 litros de leche cruda de cabra murciano-granadina de ganaderos locales.

En pleno corazón de la Sierra de los Filabres, abundan los pastos y plantas aromáticas que alimentan los ganados, aportando a la leche un aroma y calidad únicos.

### Miel y aceite

La miel es otro de los productos de alta calidad, gracias a ese entorno de plantas aromáticas y medicinales de la Sierra de los Filabres. Se extrae de forma tradicional junto con el compromiso con la seguridad e higiene alimentaria, les permite ofrecer distintas variedades, como la de romero, albaida, retama, tomillo o la tradicional multifloral.

El aceite de olivos ecológicos de la Almazara La Zalea, obtiene un aceite denso y de incomparable sabor, que recuerda los aceites de antaño. Extraído de la

finca ecológica de La Zalea se selecciona en bodega y sus características indican que estamos ante un gran aceite virgen extra.

### Vinos

Los vinos de la Bodega de Serón se elaboran con uva exclusivamente de viñedos propios en el Valle del Almanzora. Están acogidos a la mención Vinos de la Tierra y Certificados como productos de Calidad de Andalucía. Las notas que los diferencian del resto de caldos españoles vienen dadas por el elevado número de horas de sol al año y por la altitud de la zona en la que se encuentran los viñedos.

El Tinto DIDACUS, está elaborado a partir de uva tempranillo y syrah. Es un vino con mucho color, con gamas de cereza, granate a rojo picota, intensos y muy cubiertos. Gran intensidad en el aroma y de gran potencia a frutos negros, pasas, notas lácteas y toques balsámicos.

El Blanco SAETÍAS, elaborado con uva airén, auvignon blanc y moscatel. Posee un color limpio y transparente, con tonos verdosos muy claros porque sólo se comercializa en el año de su cosecha. De aroma a frutos tropicales como el plátano y el lichi y con marcado carácter mediterráneo en boca.

### Huevos y patatas Sabores de Serón

Los huevos camperos al igual que las patatas Sabores de Serón constituyen dos productos populares ampliamente demandados por su calidad y sabor.

# Serón



## Lucainena, un pueblo abierto a todos

JUAN HERRERA

Alcalde de Lucainena  
de las Torres



**E**nclavado entre el mar y el desierto, Lucainena de las Torres es el lugar idóneo para respirar aire puro, desconectar de la rutina, adentrarse en la naturaleza y conocer sus productos agroalimentarios. Además, su Vía Verde, es toda una oportunidad para conocer y deleitarse con esa otra parte de su historia ligada a la minería. Sin duda, es uno de esos pueblos que han sabido adecuarse a los tiempos y que, ha confeccionado una oferta que realmente creo que es única en la provincia y que hace que, cada año, sean miles los turistas los que vienen a conocerlo y a compartir lo mucho y bueno que tenemos.

La Vía Verde es uno de los grandes atractivos que aguardan al visitante, una propuesta natural que despierta el interés de miles de visitantes, que se acercan hasta este bonito pueblo para disfrutar su recorrido, que hemos ido ampliando y que ya supera los 15 kilómetros tras habilitarse el sendero que, partiendo del centro del pueblo, aprovecha el trazado del viejo ferrocarril y llega hasta el paraje denominado La Venta del Pobre.

Es una especie de escenario en el que tienen cabida todos los elementos patrimoniales de Lucainena, incluyendo aquellos que tienen que ver con el sabor de una tierra única en sus recetas de guisos tradicionales y que presume de dieta mediterránea, con los productos naturales de siempre.

Si vienes encontrarás un pueblo abierto que ha conservado sus tradiciones y que posee una amplia y atractiva oferta en la que no faltan todos los elementos de una actividad turística que incluye la agroalimentaria.



Vía Verde, camino natural Lucainena de las Torres-Aguamarga. IDEAL

### LUCAINENA DE LAS TORRES

## La magia del sabor en uno de los pueblos más bonitos de España

Situado entre el mar y el desierto, es el lugar idóneo para respirar aire puro, romper con la rutina, adentrarse en la naturaleza y saborear

meses del año, abriendo sus brazos y su alma al visitante.

Lucainena ofrece paisaje, senderos, rutas, calidez y una impresionante muestra patrimonial en la que destaca su pasado minero. Pero también cuenta con una extensa oferta de productos naturales, en los que sus vecinos ponen todo su saber y cuidado, para que los consumidores puedan disfrutarlos.

Destacan sus frutas y hortalizas, cultivadas en los invernaderos del municipio a las que, además, esperan para su aderezo el mejor aceite de oliva virgen que emana de los más de 300.000 olivos con los que cuenta este municipio, toda una fuente de salud que se ofrece para deleitar con los mejores alimentos naturales o elaborados siguiendo las recetas familiares de siempre. Alimentos

saludables con el sello que las costumbres y tradiciones que han ido creciendo generación tras generación y en la que también destaca la amabilidad de sus gentes y una hospitalidad que se nota nada más contemplar sus calles, por el esmero puesto no solo en su cuidado, mantenimiento y conservación, sino también en la sensación de estar abiertas para el disfrute de sus habitantes y de los turistas que cada año se sienten atraídos por sus numerosos encantos, también el alimentario, convertidos en una atracción que hay que conocer y compartir.

Todas esas maravillas se saborean y se ven en una especie de oferta mágica y en un paisaje ideal en el que la naturaleza es principal protagonista y en el que sobresale especialmente el trabajo que los vecinos llevan a cabo para que el lugar destaque por su belleza. Su cuidada imagen de conjunto, sus casas limpias y blancas que invitan a recorrer sus calles para participar de la paz y tranquilidad del lugar, lo hacen idóneo como lugar para visitar y descansar, y como no, para disfrutar de su gastronomía, de sus productos, de su historia más longeva y más cercana.

#### JOSÉ MARÍA GRANADOS

**E**l municipio almeriense de Lucainena de las Torres es una localidad eminentemente agraria con las características propias de los municipios que mantienen sus tradiciones bien arraigadas en el cultivo de la tierra con paisajes y encantos naturales que lo convierten en todo un atractivo. Es miembro destacado de la Asociación de Pueblos más Bonitos de España y ejerce como tal a lo largo de todos los





Muestra de los productos ecológicos de CoprohNíjar con el sello 'Lo natural es lo nuestro'. c. c.

## COPROHNÍJAR

# La innovación está presente y viva en el ADN de la cooperativa

En el empleo de técnicas naturales para producir los mejores frutos está gran parte del éxito para conseguir superar los retos y aspirar a conquistar el futuro

### JOSÉ MARÍA GRANADOS

CoprohNíjar, con 'lo natural es lo nuestro' ha puesto el foco de atención en los más de 150 productores asociados que cultivan unas 450 hectáreas y que están presentes en todos los mercados europeos, tanto dentro como fuera de la comunidad, comercializando productos en alrededor de 30 países y usando unas instalaciones modélicas que superan los 52.000 m<sup>2</sup> -22.000 para producto convencional y 30.000 para ecológico- que cuentan con la más avanzada tecnología, fruto de una trayectoria en la

que ha apostado claramente por la innovación, como una parte integrante de su propio ADN y que se ha convertido en el referente de un sector que también camina hacia su transformación.

CoprohNíjar no solo es pionera en el control biológico, sino que es una adelantada en la producción de variedades de tomate, sin olvidar el pimiento, berenjena, sandía, entre otras frutas y hortalizas como productos más representativos y que también son distinguidas en el mercado.

Y en este tiempo y de forma decidida su apuesta de hace años,

avanza uno más en lo ecológico, con una capacidad de producción de 180 hectáreas que supone casi un 40% de la producción anual y



con una infraestructura que les permite seguir creciendo. Desde hace más de 30 años y gracias al compromiso de sus productores asociados CoprohNíjar es una gran realidad que ofrece productos de calidad y de gran reconocimiento, apostando siempre por estar a la vanguardia y destacándose por ser dinamizadores de novedades y sobre todo alineándose hacia el concepto BIO, convirtiéndose en el gran referente europeo de producción y comercialización de producto ecológico.

### Especialización en ecológico

CoprohNíjar, que está situada en el epicentro del cultivo intensivo en Europa, se especializa en el cultivo de productos hortofrutícolas ecológicos, disponiendo de unas instalaciones específicas para ello, desde la llegada del producto hasta su distribución, con más de 30.000 m<sup>2</sup> exclusivos para ecológico.

Abastece, desde el esfuerzo y sabiduría de los agricultores al mercado nacional e internacional, basándose en la mejora continua a través de actividades I+D+i, en el asesoramiento personalizado a sus agricultores, en el proceso y comercialización de productos hortofrutícolas de primera calidad.

Por otra parte, los productos de CoprohNíjar se identifican por las connotaciones de sabor y salubridad para ser disfrutados por los paladares más exigentes.

Además, su zona de producción cuenta no sólo con un clima único, sino que las características del suelo en el que lleva a cabo sus producciones, como es el del Parque Natural Cabo de Gata-Níjar, le confieren además unas propiedades específicas y muy especiales, que redundan en la calidad.



## ESPECIALISTAS EN TOMATE

35 AÑOS DE EXPERIENCIA



## EL ORGULLO DE SER AGRICULTORES

[www.coprohnijar.com](http://www.coprohnijar.com)

## Producido en Níjar

JOSÉ MARÍA GRANADOS  
Periodista



Más de 600 kilómetros cuadrados, en medio de una región subdesértica, entre las montañas de Sierra Alhamilla y las playas paradisíacas del Parque Natural Cabo de Gata-Níjar, el municipio nijareño es uno de los 'Pueblos más bonitos de España', galardón que confirma que no dejará indiferente a quien visite cualquiera de sus 25 núcleos de población o cualquier espacio de sus más de medio centenar de kilómetros de costa formado por playas y calas que enamoran a todos sus visitantes y recoge el parque natural de Cabo de Gata-Níjar, reconocido como Geoparque por la Unesco en 1999.

Si se visita Níjar es totalmente imprescindible encontrarse con su gastronomía y realizar una parada para poder probar las tapas en las que se ofrece una muestra de lo más destacado de sus platos. Como recomendación no se puede dejar de degustar el tomate Raf del Hornillo, exquisito y único; las papas de Níjar, cultivadas en tierra; los embutidos, los pescados y mariscos, del mar a la mesa; sin olvidar la caza menor como la perdiz, preparada de distintas maneras. Si ya de por sí difícil es recomendar un producto, dada la variedad y calidad de todos ellos, mucho más lo es sugerir qué ver en tan amplio territorio. Aún hoy podemos ver en algunas casas las ristas de pimientos o tomates secándose al sol, una forma de conservarlos para todo el año, y que son muchas veces parte de esos aliños secretos que se siguen utilizando.



Uno de los muchos manjares del mar que puede degustarse en Níjar. IDEAL

### NÍJAR

## Campo y mar ponen sabores y olores con denominación de origen

Las mezclas sabrosas saben mucho mejor con productos naturales como el tomate, pimiento, calabacín, lecha, gallo pedro, jibia, morcilla, blanquillo...

JOSÉ MARÍA GRANADOS

Níjar, el municipio más extenso de la provincia de Almería oferta una gran riqueza y variedad gastronómica basada en un secreto culinario indiscutible que, sin embargo, está en boca de todos: la calidad de su materia prima. Con una variedad de productos del campo y de la mar, no es de extrañar que tanto los platos tradicionales como los más innovadores se basen precisamente en unos productos de primera, con denominación de origen de esta tierra.

Níjar, desde La Fabriquilla, en el Cabo de Gata, hasta Aguamarga en toda su extensión, de Norte a Sur, es toda una oferta de sabores y olores que invita a degustar cualquiera de sus delicias culinarias. Nadie puede

irse del Níjar sin tener contacto con su gastronomía, una de las muchas maravillas que atesora este municipio cuyo ADN alimentario impresiona por su variedad y calidad.

Tomates, pimientos, calabacines, berenjenas, en tierra; lecha, gallo pedro, gallineta o jibia, en el mar y, además, una amplia serie de productos derivados de la matanza como la morcilla y el blanquillo, por destacar algunos, permiten miles de mezclas sabrosas para agrado del paladar.

Las recetas tradicionales se elaboran con unos ingredientes de calidad, naturales, sencillos y que dan lugar a platos como los gurullos con jibia, fideos, berza, papas al ajillo, fritá de matanza o caldereta de pescado. Hoy en día empresas nijareñas realizan



algunas de estas recetas, manteniendo el sabor 'de toda una vida' con carnicerías especializadas en los embutidos y otras agroalimentarias que llevan a cabo gazpachos y salmorejos como los que se hacen en casa.

**Níjar**  
más que un pueblo

**Ayuntamiento de Níjar**

#SomosNíjar



Naranjas de Cítricos Almería. IDEAL

## CÍTRICOS DEL ANDARAX

# El sabor de Almería en sus cítricos y zumos ecológicos

La OPC almeriense de carácter supra autonómico cuenta con 500 socios en todas las provincias de Andalucía, así como en Alicante y Murcia

### JOSÉ MARÍA GRANADOS

**E**l año que viene se cumplen treinta años desde que una docena de agricultores del Bajo Andarax con explotaciones que cubrían una superficie total de tan sólo 12,5 hectáreas de cítricos, pusieron en marcha, en un intento de obtener un mayor rendimiento en sus producciones, la SAT Cítricos del Andarax, que en la actualidad cuenta con 920 socios y un total de 985 hectáreas repartidas en 42 términos municipales de las provincias de Al-

mería, Granada y Sevilla, siendo una Organización de Productores de Cítricos (OPC) con carácter supra autonómico, ofreciendo al mercado alta calidad, gracias a su completa oferta ecológica, en diferentes variedades de cítricos, siendo referencia nacional, por el volumen que produce, en naranja 'bio' como OPC. Su producción ronda los 22 millones de kilos de producto fresco, de los cuáles, 20 millones corresponden a naranja ecológica.

Esta entidad agroalimentaria cuenta con una amplia diversidad



Productos de la línea Bio. R.I.

varietal en cítricos, no en vano, comienza la campaña con las variedades de naranja más tempranas, en el mes de septiembre, y la finaliza con las más tardías.

La mitad de su producción se exporta, principalmente a mercados de países europeos, y el resto se destina a la fabricación de zumos naturales ecológicos.

Su producción está certificada con todos los estándares de calidad, garantía de la excelencia que propone entidad, que cuenta con medio millar de socios en su producción ecológica de cítricos.

Con sede en el municipio de Gádar, gestiona una producción de más de 30.000 toneladas de cítricos en su mayor parte naranjas,

contando con muy diversas variedades: blancas idóneas para zumo (castellana, salustiana y valencia late) y navelinas, navels, lane late, etc. de gran demanda para fresco. También dispone de mandarinas de diversas variedades: clementina, marisol, oroval etc. La diversidad de su producción le permite suministrar a sus clientes durante gran parte del año.

Sus productos también se comercializan dentro de la marca agroalimentaria oficial de la provincia de Almería 'Sabores Almería' cuyo objetivo primordial es la promoción conjunta y colectiva de los productos agroalimentarios y pesqueros producidos en la provincia. También es símbolo de calidad y distinción para aquellos comercios y establecimientos de restauración, turísticos y de hostelería que utilicen o comercialicen de forma destacada dichos productos, por lo que la presencia de Cítricos del Andarax se amplía mediante su participación en esta Marca a la vez que pone en valor su experiencia en la promoción de la producción ecológica, que Cítricos del Andarax inició en el año 1999 entre sus propios asociados.





Caja Regalo de Navidad. UNICA

**UNICA**

## La Caja Saludable te lo pone fácil

La tienda online de Unica se adapta a los clientes con hasta 3 entregas semanales

### JOSÉ MARÍA GRANADOS

**N**uestro ritmo de vida a menudo nos impide poder hacer la compra y adquirir productos frescos de temporada; por lo que nos vemos abocados a recurrir a otras opciones menos sanas. La Caja Saludable es un proyecto de tienda online que lo que busca es ponértelo fácil en tu consumo diario de frutas y verduras.

En una nueva campaña sorprende a los consumidores con productos difíciles de encontrar en el establecimiento habitual, facilitando la forma de pago a través de Bizum y aumentando la accesibilidad en su web para personas con capacidad visual reducida.

Imagina recibir cada semana, un pedido de las mejores hortalizas, frutas de temporada y frutas subtropicales como mango y aguacate de origen nacional, directamente en tu casa, a tu oficina o donde tú quieras. La caja saludable se adapta a las demandas de los clientes y amplía sus entregas hasta 3 días a la semana (de martes a jueves), por un precio imbatible.

Al comprar la caja saludable puedes contribuir a la economía social, porque todos estos productos proceden de cooperativas españolas, en su mayoría, andaluzas, formadas por agricultores locales. La caja saludable contiene producto que difícilmente podrías adquirir en otro sitio y, desde luego, no lo podrías comprar directamente al productor. Patatas, boniatos y zanahorias de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), lechuga y brócoli de Murcia o ajos de Las Pedroñeras (Cuenca), son solo algunas de las opciones dentro de la amplia variedad de producto que contiene.

La caja saludable garantiza la calidad del producto, la cercanía y casi sin impacto ambiental porque el envío, además, de ser gratuito, se envasa en cajas de cartón reutilizables, y, en muchas ciudades, la última milla se realiza en vehículos eléctricos, prueba de su compromiso con la sostenibilidad.

Ahora que está tan de moda el batch cooking y la planificación semanal, la caja saludable aporta cientos de posibilidades para

### LAS FRASES

#### SOSTENIBILIDAD

«Las frutas y hortalizas incluidas cada semana en la Caja Saludable van desnudas, evitando la utilización del plástico»

#### VARIEDAD

«Todos los suscriptores tendrán un descuento del 5% en todas sus compras y UNICA premia la fidelidad con productos exclusivos»

incorporar vegetales a tu dieta diaria. Proyectos como La Caja Saludable están reconciliando a muchas personas con la cocina y acercándolas al producto de verdad.



Caviar cítrico, una de las especialidades. ▲

Una muestra de la caja de cítricos cultivados en Almería, Córdoba, Sevilla y Castellón. **UNICA** ►



UNICA apuesta por el reparto sostenible en la última milla. ▲



La Caja Saludable Clásica con frutas y hortalizas de UNICA. **UNICA** ▲

Los suscriptores reciben su Caja Saludable semanal, quincenal o mensualmente sin preocuparse de nada. Se benefician de sorpresas, descuentos, productos exclusivos (como caviar cítrico, brócoli morado, tomate de colgar...) y reciben una newsletter personalizada con una receta semanal y consejos prácticos para optimizar el contenido de la caja, además de regalos como el tote bag o las bolsas de tela eco.

#### Esta Navidad, regala salud

De cara a esta Navidad, la caja saludable propone compartir salud. Por eso ha lanzado una nueva referencia edición limitada especial para enviar a familiares y seres queridos. La caja regalo está compuesta por una selección de productos premium, de origen cooperativo y cosechados por nuestros agricultores locales: ajo negro pelado de Las Pedroñeras marca Pedroñete®, tomate de untar L'enfiladora®, tomate tipo Marmande, tomate corazón de buey Sacrum®, tomate cherry pera extra dulce, tomate Wabi-Sabi y

#### LAS FRASES

##### PARA REGALO

**Esta Navidad ha lanzado una nueva referencia edición limitada especial para enviar a familiares y seres queridos**

##### COMODIDAD

**Los suscriptores reciben en casa su Caja Saludable semanal, quincenal o mensualmente, sin tener que preocuparse por nada**

caviar cítrico. Todo ello aderezado con sales del mundo y Aceite de Oliva Virgen Extra ecológico (variedad Picual).

La caja saludable te lo pone fácil, cada semana te lleva hasta tu casa lo mejor de la agricultura local y de temporada. Visita [www.lacajasaludable.es](http://www.lacajasaludable.es)

La Caja Saludable de UNICA está siempre al lado de los divulgadores del estilo de vida sa-

ludable. Cristina Mitre, periodista y una de las podcasters más influyentes de España, se alió la pasada campaña con esta e-commerce para difundir las bondades de las frutas y verduras frescas, locales y de temporada, recién recolectadas por los agricultores de las cooperativas. Durante este año, siguiendo con la misma dinámica, la caja saludable está patrocinando el podcast de Marcos Vázquez (creador del Fitness Revolucionario y padrino de la iniciativa Unica Bienestar). Marcos Vázquez aborda las cuestiones relacionadas con la salud global que generan más dudas, desde las dietas al entrenamiento, en un consultorio repleto de estudios y sentido común. Su podcast está entre los 10 podcast de vida sana más escuchados en Spotify. Con objeto de dar a conocer los beneficios de las frutas y verduras, La Caja Saludable también cuenta con la colaboración de Aitor Sánchez y sus directos de Instagram donde difunde sus propiedades nutricionales y consejos prácticos para incrementar su ingesta.

### Acceso a usuarios con discapacidad visual a través de navegación de apoyo

La caja saludable cuenta con una página web optimizada para hacerla accesible a personas con discapacidad visual. Esta iniciativa responde al objetivo de facilitar el acceso al comercio online de frutas y verduras de manera inclusiva. Con la web accesible se resuelven problemas para que las personas con discapacidad visual puedan realizar sus compras de forma autónoma. La implantación de accesibilidad que se ha realizado está orientada a usuarios que utilizan tecnologías de navegación de apoyo, como NVDA (Non Visual Desktop Access), con la finalidad de que estas tecnologías sean capaces de reconocer todos los textos, botones y enlaces, y el usuario pueda navegar cómodamente.

# La Fundación UNICA, referente de responsabilidad social

**J. M. G.**

ALMERÍA. UNICA es un referente en la producción de frutas y hortalizas, pero también, una cooperativa con responsabilidad y un propósito, que hacen de su compromiso con la economía y la sociedad, su bandera.

En este escenario nació la Fundación UNICA, con la vocación de convertirse en una herramienta social, impulsando la formación, los hábitos saludables y proyectos, entre otros dirigidos al acceso a la alimentación sana, por parte de personas en riesgo de exclusión social y con pocos recursos económicos. Propone un modelo de desarrollo que sea económicamente viable, que garantice el bienestar social, que asegure el uso racional de los recursos naturales y que respete la diversidad cultural, apoyando una política efectiva de igualdad de género.

La Fundación de UNICA arrancó en un contexto en el que se hace necesario y urgente el debate sobre la forma de vida, sobre la búsqueda de un modelo

de producción más sostenible, con una vuelta a lo esencial y a lo necesario, en detrimento del consumismo acelerado, y donde la salud se sitúa de nuevo en el centro de sus prioridades.

Como muestra de su compromiso con la sostenibilidad, UNICA ha renovado una campaña más su adhesión al Pacto Mundial de Naciones Unidas. La cultura de empresa de UNICA va orientada a la contribución a los objetivos de desarrollo sostenible como base de todas sus acciones como organización.

En su compromiso con el fomento de la alimentación saludable y su apoyo para dar visibilidad a los Trastornos de la Conducta Alimentaria, entre otras acciones, ha sellado acuerdos de colaboración con asociaciones como TCA Andalucía o Adaner Murcia para dar visibilidad a este problema de salud mental y dar recursos a las personas directamente afectadas y sus familiares y entorno cercano.

Asimismo, realiza una colaboración con entidades religiosas que tienen en acogida a niños en

riesgo de exclusión social donando frutas y verduras para los colectivos con los que trabajan, con la finalidad de que puedan llevar una dieta saludable desde edades tempranas. También trabajan en

la integración laboral de mujeres en riesgo de exclusión que viven en pisos tutelados, entre otras iniciativas, como su colaboración con el Banco de Alimentos. Y, por último, la Fundación de UNICA está implicada en proyectos para fomentar la integración sociolaboral de las personas con diversidad funcional, iniciativa que le ha valido un reconocimiento por su trabajo a favor de la discapacidad, recibido en el último mes de manos del alcalde de El Ejido.



Miembros de la Fundación con el Premio del Ayuntamiento de El Ejido **UNICA**

“Cuando fundamos UNICA, nuestra cooperativa movía 20 millones de kilos y UNICA, unos 100. En la actualidad, Cabasc tiene 90 millones de kilos y UNICA, en total, 500 millones. Los números hablan por sí solos.”

“Hemos conseguido crecer con UNICA, ser más competitivos, sin perder nuestra esencia. Tenemos que conseguir dar valor a nuestros productos para poder seguir viviendo de la agricultura y, en UNICA, tenemos el mejor equipo.”



Paco Martín, agricultor de UNICA (Presidente de Cabasc)

Miguel García Cabeo, agricultor de UNICA (Cabasc)

“Ahora, más que nunca, en UNICA tienes futuro”



Sigue la conversación, capturando este código y en [unicamepertenece.es](http://unicamepertenece.es)



¿y tú? ¿a quién perteneces?



Vista del municipio de Nacimiento. **AYTO. NACIMIENTO**

**NACIMIENTO**

# Una oferta agrícola saludable, tradicional y de vanguardia

Se mantiene la agricultura de consumo familiar con la base del almendro y olivo y crece la intensiva

**JOSÉ MARÍA GRANADOS**

Nadie como el municipio de Nacimiento ha logrado, desde su privilegiada ubicación geográfica, lanzar una apuesta agrícola decidida por lo saludable manteniendo los cultivos tradicionales y ampliando su actividad con producciones de vanguardia que le permiten ofertar una gran variedad de sabores y olores.

Nacimiento ha conseguido con ello no sólo avanzar en su agricultura de interior manteniendo gran parte de sus cultivos tradicio-

nales, sino avanzar en materia de salud, porque el campo es y produce precisamente eso: salud.

Además, la apuesta realizada ha servido para fijar a la población, que ha mantenido un ritmo de crecimiento frente a otros muchos municipios de interior, en los que la población ha descendido poco a poco.

El municipio de Nacimiento cuenta con una agricultura tradicional centrada en cultivos familiares de olivo y almendra, que además confieren una imagen especial de este enclave almeriense.

Esos productos constituyen una parte importantísima del ADN de este municipio en el que hace unos años se inició la aventura de la agricultura intensiva bajo plástico, en la zona principalmente de El Campillo y que, con el trabajo y esfuerzo de los vecinos, ha propiciado una nueva etapa. La apuesta ha llevado incluso a la instalación de dos puntos de acopio de mercancía por importantes empresas comercializadoras a nivel internacional y también ha provocado un incremento de población, especialmente con la llegada de trabajadores argentinos y norteafricanos, y que está permitiendo que la producción se desarrolle de manera continuada durante



Olivos en la zona del río. **AYTO. NACIMIENTO**

todo el año en productos como pimiento, calabacín, berenjena y tomate, con la que convive también el cultivo de sandía, una parte de la cual se realiza al aire libre por las particularidades climáticas de la zona.



Invernadero en Nacimiento. **AYTO. NACIMIENTO**



Anecoop presenta el tomate Lygalan. **ANECOOP**



## El sabor, clave para productores e investigadores

Para los consumidores de frutas y hortalizas frescas, el sabor es uno de los atributos más apreciados y de mayor peso en la repetición de compra

### JOSÉ MARÍA GRANADOS

**E**n las últimas décadas, tanto las empresas como los centros públicos de investigación que desarrollan variedades, con el impulso de las propias comercializadoras han orientado buena parte de sus líneas de trabajo a la obtención de nuevos productos, o a la mejora de los ya existentes, con un denominador común: la búsqueda del sabor.

La cooperativa de segundo grado Anecoop, con presencia productiva en trece provincias españolas, trabaja en líneas de sabor desde sus dos campos de experiencias, "La Masía del Doctor" en Museros (Valencia), para cultivos al aire libre, y el Finca Experimental UAL-Anecoop, fruto de su acuerdo en 2004 con la Universidad de Almería, para las producciones bajo abrigo.

Los proyectos desarrollados en estos centros nutren de novedades su itinerario investigador, siempre bajo parámetros que se adecúan a las condiciones de cultivo de cada zona y a las preferencias de consumo que trasladan sus clientes.

Entre estas líneas de trabajo, destacan dos cultivos con un gran peso en la horticultura almeriense: la sandía y el tomate.

Pionera en el lanzamiento al mercado europeo de la sandía sin pepitas hace tres décadas, desde entonces Anecoop renueva cada año su liderazgo como primer operador de sandías de Europa. Además de a la ausencia de semillas, el éxito consolidado de esta categoría le debe mucho al sabor, un parámetro en el que el equipo de Producción y Desarrollo de la entidad mantiene abiertas sus investiga-

ciones, tratando siempre de incorporar nuevas variedades con carnes más dulces y consistentes, dos de los factores que determinan el sabor, desde el inicio de la campaña en Almería hasta el final de ésta en Castilla-La Mancha.

En tomate, desde hace casi cuatro años trabaja en el proyecto Lygalan, que desarrolla junto a sus socios Coprohníjar y Hortamar. El objetivo de partida era buscar un tomate de sabor que les permitiera diferenciarse en el mercado, para lo cual se preseleccionaron 150 variedades. De entre ellas, se ha elegido una única variedad que es la que cumple sobradamente con los criterios establecidos de sabor, color, olor y textura. Ahora toca testear la variedad en los invernaderos de los socios y evaluar otros factores como el manejo, los rendimientos comerciales y su

aceptación por los clientes.

Los cítricos son otro cultivo en el que las tendencias apuntan a una búsqueda de sabores diferentes, algunos de ellos tradicionales. Esto explica la reciente popularidad de las naranjas pigmentadas, que acumulan ciertos componentes bioactivos antioxidantes que les otorgan propiedades estéticas, gustativas y nutricionales. Dentro de las naranjas pigmentadas, las de pigmentación roja son las más fáciles de identificar para el consumidor por su color rojizo interno y externo, y también de las más apreciadas, por su sabor diferente, su alto contenido en zumo y sobre todo por su valor antioxidante.

Finalmente, con la puesta en marcha en 2017 de la A.I.E. Exóticos del Sur, la entidad abre una puerta a la explosión de los sabores tropicales de cultivo local.

Gracias a esta iniciativa, Anecoop ha podido completar y mejorar su oferta a lo largo de los años, incorporando a su gama de hortali-



zas y frutas de invernadero las frutas exóticas, un tipo de cultivo que se desarrolla muy bien en el clima subtropical mediterráneo.

Bajo la marca Bouquet Exotic, en sus inicios el proyecto se centró en el cultivo de la papaya. Junto a sus socios, la entidad realizó una fuerte apuesta hoy consolidada, con una superficie de cultivo de 30 hectáreas en un programa integrado por una veintena de productores de Almería, Murcia y Canarias. Cuenta con centros específicos de manipulado de papaya en las distintas zonas de producción, disponiendo además de líneas exclusivas para hostelería. Este éxito le animó a ampliar su oferta de subtropicales con cultivos de otras zonas españolas, como el mango, el aguacate, la chirimoya, la pitahaya o el kiwi.

Los frutos exóticos de cultivo nacional son más sostenibles, ya que su proximidad a los mercados europeos reduce los tiempos de transporte y permite no solo la maduración en el árbol, sino un menor impacto en la huella de carbono. La fruta tiene un mejor color y sabor y a ello se une un buen precio de mercado.

## PRODUCTO ESTRELLA

# El semáforo del kiwi

**J. M. G.**

ALMERÍA.

**V**erde, amarillo y rojo. Son los colores del kiwi de cultivo local que Anecoop comercializa, aunque el rojo todavía se encuentra en fase de investigación. De sabor ácido o dulce, el kiwi es un alimento altamente valorado por su contenido nutricional(\*).

**VITAMINA C.** El consumo de 100 g de kiwi podría cubrir más del 74% de la Ingesta Diaria Recomendada para esta vitamina. La vitamina C contribuye al normal funcionamiento del sistema inmunitario y ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga. Además, interviene en la formación de colágeno, esencial para el buen funcionamiento de huesos, cartílagos, dientes y piel. También mejora la absorción del hierro de los alimentos, por lo que su consumo es muy recomendable en el caso de determi-

nadas situaciones fisiológicas en las que los requerimientos de vitamina C aumentan, como es el caso de las mujeres gestantes o en periodo de lactancia.

**FUENTE DE FIBRA.** El kiwi es un aliado perfecto para el buen funcionamiento del tracto intestinal gracias a su alto contenido en fibra, ejerciendo, además, un efecto saciante.

**ACTIDINA.** Una peculiaridad del kiwi es que contiene una enzima proteolítica, la actidina, que ayuda a digerir las proteínas, por lo que consumir esta fruta como postre de la comida principal del día podría facilitar el proceso de digestión.

Por su consistencia blanda y acuosa, es de fácil masticación, ideal para los niños y las personas mayores.

\*Información avalada por #ALIMNOVA. Dept. Nutrición y Ciencia de los alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense Madrid (España).

La gama de Anecoop incluye kiwi verde, amarillo y el kiwi-berry. Pronto incorporará el kiwi rojo.' **ANECOOP** ▼



“ Cuando eliges frutas y verduras

**BOUQUET** ...

**DAS VIDA PARA EL CAMPO** ”



- Afianzas la POBLACIÓN al MEDIO RURAL
- Limitas el ABANDONO de CAMPOS
- Facilitas el RELEVO GENERACIONAL





En su Lonja podemos encontrar una gran variedad de productos del mar como pulpo, jibia, salmonetes, gallopedro o rape. **IDEAL**

## VÍCAR

# La gran fusión del sabor, el olor y las tradiciones

La vista de este pueblo, corazón de la comarca, abre el apetito e invita a saciarlo con productos naturales de su tesoro agrícola, o elaborados con la mejor materia prima siguiendo recetas que han pasado de generación en generación

### JOSÉ MARÍA GRANADOS

La gastronomía es uno de los grandes atractivos de cualquier oferta turística y la de Vícar no es una excepción. Son numerosos los platos que, pasando de padres a hijos, generación tras generación, pueden ser hoy degustados por todos cuantos visitan este municipio enclavado en la comarca del Poniente de Almería, a 22 kilómetros de la capi-

tal y que tiene en su historia el haber sido lugar de asentamiento de pueblos romanos y árabes.

Creado como municipio el 8 de diciembre de 1505, por Real Cédula de los Reyes Católicos dada en Ecija (Sevilla), cuenta con más de 23.000 habitantes, repartidos a lo largo y ancho de sus más de 64 kilómetros cuadrados de extensión, conformando uno de los lugares más modernos y comple-

tos en servicios de toda la comarca de Poniente. Vícar destaca, entre otras cosas, por haber sabido conservar ejemplos destacados de su historia, convertidos hoy en vestigios claves para comprender no sólo la trayectoria de años, sino el sentir de un pueblo que ha crecido desde el trabajo y decidido esfuerzo de sus habitantes.

Vícar tiene, además, en su ADN particular la grandeza de los pueblos que han sido fieles a sí mismos y se han mostrado generosos con los demás y una de las muchas cosas que ha compartido es su riqueza gastronómica, creando con una fusión distintiva y propia en la que la magia de los alimentos elaborados alcanza los cinco sentidos y los dispone para exportarlos a todos los paladares desde sabores únicos, olores y ese saber experto de la tradición.

La gastronomía vicaria está al alcance de todos y nada mejor que tener un contacto directo con ella tras realizar un recorrido por su término municipal, lleno de contrastes desde que nos adentra en la Sierra de Gádor para disfrutar de monumentos como su iglesia-fortaleza del siglo XVI, de robustos muros y excelente artesanado, nos invita a viajar en el tiempo hasta

la época romana en el paraje de Los Perichos, para disfrutar de los acueductos romanos de Carcáuz: El Puente de los Poyos y el Acueducto de los Veinte Ojos.

La visión es espectacular; al fondo la montaña, con la más variada muestra de colores que se pueda imaginar y, hacia abajo, el profundo encajamiento de la rambla, en su discurrir hacia el Mediterráneo. Antiguas majadas y bancales adornan las laderas hasta alcanzar un amplio valle con lugares de interés como la casa del Marqués de Casablanca o el Mirador de Vícar. La vista de este pueblo, corazón de la comarca, abre el apetito e invita a saciarlo con productos naturales de su tesoro agrícola, o elaborados con la mejor materia prima con recetas que han pasado de generación en generación, manteniendo parte del patrimonio de un pueblo que, además, ha sabido añadir todo lo bueno que ha llegado a través de sus pobladores, enriqueciendo su oferta.

Vícar, que tiene en la agricultura, en los productos hortofrutícolas, el ADN de su identidad, celebra campañas, encuentros, charlas, talleres y muchas más iniciativas en una clara apuesta por los productos de la denominada Huer-



El Puerto ha cumplido treinta años regalando lo mejor del mar. **IDEAL**



También la gamba roja sale de sus inmediaciones. **IDEAL**

ta de Europa para un consumo alimentario saludable y esas actividades, en las que tienen una especial incidencia el ámbito educativo, participan los escolares, las personas mayores y la sociedad en general. Como iniciativas a destacar, además de la Ruta de la Tapa, Vúcar ha promovido la de elaborar un libro de recetas tradicionales, donde dieciséis 'abuelas' del municipio han podido plasmar sus secretos culinarios, entre cuyos ingredientes priman los productos de la zona. Un recetario que es una buena síntesis de la cultura

gastronómica de Vúcar y su entorno y de la materia prima con la que se elaboran las distintas recetas, una extensa variedad de productos hortofrutícolas producidos en los invernaderos de la zona, y que tienen fama internacional.

La Ruta de la Tapa de la Hispanidad que durante 56 días recorre los establecimientos hosteleros vicarios, es otra iniciativa municipal para difundir el consumo de los productos propios, su rica y variada gastronomía, además de servir de promoción de los establecimientos hosteleros locales.

## Ajoblanco

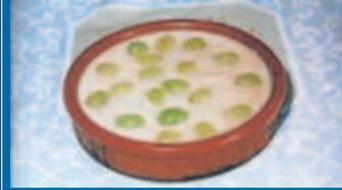
### INGREDIENTES

250 gramos de almendras peladas  
7-8 dientes de ajo pelados  
Molla de pan mojada en agua (aproximadamente la de medio bollo de pan).  
Sal, vinagre y aceite de oliva.

### REALIZACIÓN

En la batidora añadimos la almendra, los ajos y la molla de

pan y agregamos un poco de sal, un chorro de vinagre al gusto, y 125 ml de aceite de oliva crudo. Batimos hasta conseguir una crema. Se puede acompañar con uvas blancas peladas para adornar.



## Vúcar pone en valor su cocina

**ANTONIO BONILLA RODRÍGUEZ**

Alcalde de Vúcar



Uno de los grandes compromisos que el Ayuntamiento de Vúcar tiene asumido desde hace tiempo es el de apoyar todas las iniciativas que puedan surgir en el municipio para dar a conocer sus costumbres y tradiciones y, a la vez, incidir en las mejoras de vida saludable de ahí que la gastronomía local la hayamos considerado como manifestación cultural que se ha transmitido a lo largo de generaciones y que forma parte del patrimonio de nuestro municipio.

Como prueba de ese interés municipal, desde el Área de Mayores y Salud del Ayuntamiento surgió la iniciativa de elaborar un libro de recetas tradicionales, donde dieciséis 'abuelas' del municipio han podido plasmar sus secretos culinarios, entre cuyos ingredientes priman los productos de la zona.

La recopilación de platos tradicionales de Vúcar 'Las recetas de mi Abuela' es todo un hito en la intrahistoria de este municipio que ya cuenta con una recopilación de platos tradicionales de Vúcar cuya publicación ha sido promovida por el Área de Mayores y Sa-

lud del Ayuntamiento, y que ha contado con la colaboración de un total de 16 mujeres que han querido participar aportando alguno de sus secretos culinarios.

Se trataba de una divertida iniciativa que perseguía recopilar recetas tradicionales, con la colaboración especialmente de los abuelos y abuelas del municipio, pero que estaba abierta a cualquier persona con deseos de participar.

Es muy importante ofrecer a los ciudadanos cauces de participación, proponiendo actividades que estén al alcance de todos, y esta divertida iniciativa es un ejemplo más. Pero Vúcar también ha puesto en marcha otras iniciativas como la Ruta de la Tapa, con varias ediciones celebradas en las que junto al rescate de recetas se trata asimismo de apoyar la innovación y poner en valor la amplísima oferta de productos con las que cuenta el municipio así como la importancia que la alimentación y el arte culinario tiene y ha tenido a lo largo de todas las civilizaciones y el importante papel antropológico que la cocina tiene en nuestra cultura mediterránea.



# Vúcar *es mucho*

Vúcar, Corazón del Poniente, Vúcar Corazón de la Agricultura



Ayuntamiento de Vúcar  
*Corazón del Poniente*

## EL EJIDO

# Experiencia única para los sentidos y el paladar

La gastronomía ejidense marida a la perfección la calidad gourmet de los productos que crecen en su tierra y ofrece el mar para ofrecer una combinación diferenciada

## INMACULADA ACIÉN

Uno de los aspectos que marcan nuestros recuerdos de un viaje o la sensación de placer es, sin duda, el gastronómico. Y es que junto al alojamiento y el trato, el buen comer marca nuestros sentidos.

Precisamente, el municipio de El Ejido invita a disfrutar de esa experiencia única para los sentidos y el paladar que ofrece la fusión de los productos de calidad y sabor gourmet que crecen

y se recolectan directamente de sus invernaderos, la huerta de Europa, y que junto a lo que ofrece el mar permiten confeccionar los mejores platos que degustar en su amplia y variada oferta de establecimientos de restauración, entre los que destaca el Restaurante Estrella Michelin La Costa, de José Álvarez.

Y todo ello en un entorno único que además apuesta por ofrecer nuevas experiencias a sus ciudadanos y también a todos aque-

llos que deciden visitar el municipio, poniendo en valor sus raíces y su entorno.

Con ese objetivo el Ayuntamiento de El Ejido tiene en marcha su nuevo 'Plan de Sostenibilidad Turística', que busca fusionar la agricultura, la pesca, la gastronomía y la playa, para convertirse en un referente del turismo agrario.

Así y como explica el alcalde, Francisco Góngora, «la ejecución del Plan pretende transformar el modelo turístico de El Ejido para convertirlo en un referente uniendo la agricultura, base de la economía local, con el turismo, mediante la inversión en instalaciones pioneras, complementarias entre sí y con otros núcleos costeros, como Guardias Viejas y Balerna, que cuentan con un notable patrimonio cultural y natural».

Uno de los pilares de ese nuevo proyecto es el Centro de Experiencias de la Agricultura que se ubicará en Almerimar. Un edificio ejemplo de arquitectura eficiente y sostenible, porque será de consumo cero, que contará con un recorrido virtual por un invernadero y permitirá dar a conocer la gran apuesta por la tecnificación, la innovación, la sos-

tenibilidad, la seguridad alimentaria y la salud del agro ejidense, adentrando al visitante en un espacio singular en el que acercarse a la producción agrícola desde una visión 360° y desde donde derribar falsos tópicos sobre el sector primario.

La segunda pata de este proyecto es el Centro de Experiencias Gastronómicas Mar y Tierra, que ese ubicará en el antiguo cuartel de Carabineros, que se someterá a una importante rehabilitación, y que se sitúa frente al Castillo de Guardias Viejas, catalogado como Bien de Interés Cultural Andaluz y que dispone de unas impresionantes vistas a toda la costa ejidense con el mar de fondo.

Un entorno inmejorable para desarrollar un ambicioso proyecto que se convertirá en un punto de encuentro gourmet, donde se fusionarán los mejores productos de la tierra con el mar, en un conjunto arquitectónico de gran valor, en el que realizar degustaciones, talleres, encuentros... No en vano, El Ejido posee una gastronomía que aúna la cocina tradicional, la marinera y la de autor, con la presencia inexcusable de las hortalizas.



En el Cuartel de Carabineros, a espaldas del Castillo de Guardias Viejas, irá el Centro de Experiencias Gastronómicas y en el entorno el Jardín Mediterráneo. IDEAL

La tercera actuación será la creación de un Jardín Mediterráneo, que permitirá la recuperación de vegetación autóctona en los alrededores del Castillo y del cuartel, con recorridos señalizados y que tratará de convertir este enclave en punto de paso obligado para todo visitante.

Y es que El Ejido no es sólo un destino de sol y playa, sino que en pocos lugares existe una oferta complementaria tan variada, con un potencial inagotable para

generar nuevas experiencias en quienes lo eligen como destino, ya que todas estas actuaciones se suman al amplio catálogo de atractivos naturales y patrimoniales con los que cuenta este municipio del Poniente almeriense, creando un viaje por tierra y mar que sumerge al visitante en su auténtica singularidad.

Visitar El Ejido, disfrutar de su ambiente, de sus playas y gastronomía es una experiencia para repetir.

## El Ejido: playa, cultura, sol, deporte, historia y... la mejor cocina

**E**l municipio de El Ejido cuenta con una amplia y variada oferta turística, donde a su gran oferta de sol y playa, se une una amplia y variada oferta de turismo deportivo y cultural.

Y es que el municipio cuenta con 27 kilómetros de litoral, con tramos de playa virgen como la del paraje natural de Punta Entinas Sabinar, uno de los mejores campos de golf de Andalucía con 27 hoyos, Puerto Deportivo con 1.100 puntos de amarre, y una oferta cultural de referencia en la provincia, en la que destaca su Festival de Teatro, que ha llegado a posicionarse como uno de los más importantes a nivel nacional, y un rico patrimonio histórico en el que está trabajando el gobierno local para hacer que siga creciendo, a través de la puesta en valor del Yacimiento de Ciavieja.

Esta amplia oferta también incluye propuestas de turismo activo con instalaciones depor-

tivas, rutas a caballo, deportes náuticos como vela o piragüismo, y entre los que destaca también el windsurf, donde es sede habitual de campeonatos nacionales e internacionales.

Y todo ello unido al disfrute de una restauración de un gran nivel y una buena oferta de alojamientos de hoteles y complejos turístico, entre ellos uno de los mejores hoteles de cinco estrellas de toda la provincia de Almería, la joya de la corona turística del municipio.

Todo esto lo convierte en un lugar ideal para el turismo. Pero, además, el nuevo 'Plan de Sostenibilidad Turística' busca fusionar la agricultura, la pesca, la gastronomía y la playa para ofrecer a todo el que desee visitarlo una experiencia única y diferenciadora. Este nuevo plan, dotado con más de tres millones de euros de recuperación, harán de El Ejido uno de los centros neurálgicos del turismo de Almería y Andalucía.



El núcleo de Almerimar acogerá el Centro de Experiencias de la Agricultura. IDEAL



# EL EJIDO

*gourmet* QUALITY

[www.elejido.es](http://www.elejido.es)



## ADRA

## El auténtico sabor del Mediterráneo está en Adra

El pulpo seco y la 'papa' de Adra, entre los máximos exponentes de la cocina abderitana

R. I.

Adra ofrece al paladar lo mejor del mar, la huerta y el monte. Tres mil años de historia han forjado la gastronomía de una ciudad que puede presumir y presume de una cocina envidiable, rica en matices, sabores y texturas gracias a una materia prima de primera calidad. Una gastronomía que se nutre de la diversidad del mar de Alborán, de la luz del clima mediterráneo y del saber hacer de quienes llevan la excelencia del campo o del barco a la mesa.

Por su historia y su posición costera, Adra es -desde sus inicios- un foco de transmisión cultural y comercial con identidad propia, en todas sus vertientes. La conservación de los alimentos para usarlos en cualquier estación es un elemento que propició el desarrollo de diferentes técnicas de conservación como secado, salado, embutido, encurtido, en aceite, en escabeche, etcétera. El pulpo seco es, junto a la 'papa' de Adra, el máximo exponente de la cocina abderitana. Productos de toda la vida que hoy son considerados sabo-

res 'gourmet'.

El pulpo seco es un bocado selecto con gusto a mar, crujiente por fuera y tierno por dentro. La 'papa' es un tubérculo muy cotizado, tanto que su venta está garantizada antes de culminar el ciclo de producción bajo plástico. De textura singular, la 'papa' de Adra es única.

En el recetario abderitano, tienen especial trascendencia las especias, los cereales, los frutales como el almendro, la higuera o la miel (de secano), pero también las hortalizas, verduras y otras frutas (de regadío). A estos productos se suman los alpujarreños, en sofritos o majados, y el uso de la almendra (de herencia oriental) y la caza de perdiz o de conejo. Los matices costeros de la ciudad milenaria se encuentran en el pulpo, los boquerones, el rape, la gallineta o la brótola.

### Recetario tradicional

A sus 14 kilómetros de playa y a su patrimonio histórico y cultural, Adra añade el atractivo de su gastronomía como reclamo turístico. La mayoría forma parte de la marca Adra KMO, su sello identificativo. En sus negocios se aúna la tradición con la innovación, la carne y el pescado, las verduras y las especias. El pulpo seco, las migas, el atascaburras, los gurullos el choto al ajillo, pimentón con boquerones o los fideos aparte son platos que no dejan indiferente a nadie. Responden, además, a recetas legendarias que han sabido pasar de padres a hijos, conservando el sabor de antaño inalterable. Un sabor singular presente cada día en sus bares, restaurantes, mesones, bodegas y chiringuitos, en forma de tapa, ración o menú.

Por otra parte, visita obligada merece el Mercado Central de Adra y la lonja del Puerto para conocer en primera persona el potencial gastronómico de la ciudad milenaria. Imprescindible es también recorrer a pie su casco antiguo, visitar la ermita y la piletas de salazón romanas que se escondían en el subsuelo o el Centro de Interpretación de la Pesca. Un legado patrimonial que merece la pena descubrir.

### RECETA

Tazcaburras o atascaburras

## Un plato con influencias moriscas y orientales

Si hay una receta abderitana que llama especialmente la atención es el tazcaburras o atascaburras en salazón (tradición mediterránea). En sus ingredientes y elaboración, fusiona la tradición morisca del majado en mortero con la influencia oriental de usar cominos ajo o guindilla, la tradición mediterránea de untar en aceite y la influencia americana del pimiento.

Para elaborar este plato abderitano se necesita bacalao desalado, dos pimientos rojos, dientes de ajo, cominos, una guindilla, la molla de pan duro y aceite de oliva en crudo. En primer lugar, se ponen a cocer los pimientos y, una vez cocidos, se les quita la cabeza y granilla. En un mortero, se majan los ajos y un 'puñao' de cominos. Luego, se baten en la batidora junto con los pimientos y una guindilla.

En el agua de cocer los pimientos, se hierve el bacalao. «Solo un hervor para que no se deshaga», advierte Isabel Martínez, la autora de la receta, publicada en la obra Platos Típicos de la Hoya de Adra, de Isabel Vela. A continuación, se desmenuza el bacalao en una fuente grande y se le añade la molla de pan, que ha sido mojada un poco con agua. Por último, se incorporan los ingredientes de la batidora y el aceite, que deberá cubrirlo todo. Para finalizar se remueve todo hasta fusionar todos los ingredientes y sabores.







Francisco Jesús Montoya Sánchez, fundador y gerente de Campojoyma, en las instalaciones de la empresa. R. I.

## HORTALIZAS Y CÍTRICOS ECOLÓGICAS

# Campojoyma, ADN sostenible

La empresa almeriense se ha convertido en el líder de la producción de hortalizas ecológicas en España, gracias a su visión, innovación y compromiso social y medio ambiental

### JOSÉ MARÍA GRANADOS

La alimentación saludable se cultiva con mimo y siguiendo las prácticas tradicionales de la agricultura ecológica en Campojoyma. Sus frutos son hortalizas y cítricos que crecen llenos de sabor natural y son muy valorados en los mercados europeos bio. Este es el relato de una historia de éxito, de una visión de su fundador y gerente, Francisco Jesús Montoya Sánchez, que en el año 2004, cuando la sostenibilidad era sólo una entelequia, dio el paso adelante convencido de que el cultivo ecológico es el camino para una sociedad cada vez más concienciada y al que el tiempo le ha dado la razón, convirtiendo a la empresa almeriense en el ma-

### A DESTACAR

#### INNOVACIÓN

**Campojoyma abastece a los mercados ecológicos europeos con hortalizas bio los 365 días del año**

#### ALIMENTOS BIO

**La empresa produce alimentos bio únicos, que desprenden calidad, sabor y tradición**

yor productor de hortalizas bio de España. Su filosofía bio va más allá de cultivar sin fitosanitarios ni fertilizantes complejos. En Campo-

joyma se trabaja bajo el paraguas de la economía circular, con uso eficiente de los recursos: planta de compostaje biodinámica, abono orgánico, uso de plásticos biodegradables, etc. Además, tiene un claro compromiso social, que se reforzará con la creación en el año 2023 de la Fundación Francisco Jesús Montoya Sánchez. Y, dentro de la empresa, han aprobado el II Plan de Igualdad. Por tanto, creen en una agricultura sostenible desde el ámbito social, medioambiental y de buena gobernanza.

#### Innovación + medio ambiente

El mérito de Campojoyma es la creación de un modelo que es viable medioambiental y económicamente. Para tal fin, Fran-

cisco Montoya ha ido implementando innovadoras medidas en la producción, gestión y comercialización. En el primer caso, la mayoría de fincas están certificadas como biodinámicas, es decir, se cultivan siguiendo los ciclos naturales de la tierra. En gestión, no se ha centrado en un único segmento y ha ampliado la oferta a hortalizas, bráscicas, frutas y cítricos. Y en comercialización, Campojoyma abastece a los mercados ecológicos europeos con hortalizas bio los 365 días del año, gracias a la distribución de cada cultivo en diferentes zonas geográficas en Almería, Murcia y Granada, para aprovechar al máximo las condiciones climatológicas, lo que le ha permi-



Derecha de arriba a abajo: Col china, cultivo de pimientos bio, tomate cherry bio. A la derecha: Caja ecológica y bodegón ecológico. **R. I.**

tido tener producto todo el año, especialmente cuando existe menor oferta en el mercado, y se dar descanso a la tierra.

El amor a la tierra de Francisco Jesús Montoya Sánchez ha sabido transmitir a sus más de

700 trabajadores, que producen más de 30 referencias ecológicas: tomates y pimientos en diferentes especialidades, berenjena, calabacín, pepino, brócoli, alcachofa, col china, los cítricos limón, pomelo y kumquat,

melón, sandía así como el snack Pimiento Sweet Bites y aloe vera. Alimentos saludables que exporta a toda Europa.

Los profesionales y los consumidores valoran muy positivamente el sabor y calidad de sus

productos ecológicos. Por tanto, degustar Campojoyma es respirar la naturaleza y saborear hortalizas y cítricos auténticos y naturales. Una experiencia que se puede compartir en su perfil en Instagram @Biocampojoyma.

# Buenos por Naturaleza

[www.campojoyma.com](http://www.campojoyma.com)
[@biocampojoyma](https://www.instagram.com/biocampojoyma)
[950 38 65 90](tel:950386590)

# Sandías que polinizan todos los ciclos



**Tigrinho RZ**



**Coralzinho RZ**



**Gatinho RZ**

# Agrobío, la sostenibilidad

CONTROL BIOLÓGICO Y POLINIZACIÓN PARA CULTIVAR FRUTAS Y HORTALIZAS MÁS SALUDABLES

**A**grobío, empresa almeriense referente en control biológico de plagas y polinización natural con colmenas de abejorros en hortalizas, ornamentales y frutales ofrece soluciones biológicas con estrategias eficaces para una agricultura sostenible pero muy productiva, acorde a un consumidor con un estilo de

alimentación más saludable e indudablemente más seguro.

El control biológico es parte de la identidad de la producción agrícola del sureste español y ha demostrado ser la herramienta más eficaz para el control de plagas. Permite al productor obtener un fruto de máxima calidad, reducir la aplicación de fitosanita-

rios y lograr la seguridad alimentaria en sus producciones, pero también extender la vida útil de la planta y mejorar el entorno de trabajo.

El sector agrícola cada vez es más consciente de la importancia que tiene adelantarse a las plagas. Por ello, desde Agrobío, llevamos años investigando y desarrollando nuevas formulaciones, poniendo en marcha protocolos y métodos de suelta, tanto de depredadores como parasitoides, con tecnología propia para facilitar la práctica del control biológico en las etapas más tempranas, incluso cuando la planta aun no tiene flor. Y en este sentido, Agrobío ha sido pionera en estrategias de establecimiento temprano de ácaros depredadores en el cultivo. La alimentación con ácaros presa sobre las plantas ha conseguido establecer altas poblaciones en cultivos sin polen. Esta estrategia innovadora, patentada por Agrobío, ha supuesto una revolución en el manejo de plagas en la agricultura.

Actualmente el departamento de I+D trabaja en varias

líneas estratégicas como la gestión de la biodiversidad funcional y la mejora del medio ambiente. Pero también ha implementado sus herramientas de manejo de plagas y este año refuerza el biocontrol lanzando al mercado nuevas cepas seleccionadas de *Orius laevigatus*, un chinche depredador de trips, y un alimento especial para multiplicar y fortalecer tanto ácaros como chinches depredadores. Este método de alimentación favorece su instalación controlando el trips, ya que logra muy buenas poblaciones de depredadores desde el principio y las mantiene elevadas durante todo el invierno.

Agrobío trabaja con una amplia gama de enemigos naturales y herramientas de biocontrol, y cuenta con un equipo técnico de campo experto que realiza un asesoramiento personalizado al agricultor, conscientes de que aportar soluciones innovadoras es fundamental para afrontar los nuevos retos para el control de plagas en hortalizas, berries, árboles frutales, cítricos y ornamentales.



Ana Belén Arévalo, técnico de Desarrollo en Campo. **AGROBÍO**





**Control Biológico y Biopolinización**

**Soluciones biológicas para una agricultura sostenible pero altamente productiva.**

Colmenas de abejorros para la polinización natural y enemigos naturales para el control biológico de plagas en cultivos hortalizas, ornamentales, frutales, parques y jardines.



equilibrio natural

**Agrobío**

agrobio.es    



Cadena de manipulado de INDASOL en plena faena de selección y envasado de pimientos. R. I.

## INDASOL

# Empeñados en alcanzar la máxima calidad y seguridad alimentaria

Desde su puesta en marcha en 1993, la empresa se ha convertido en todo un referente del sector a través de una trayectoria basada en la innovación

### JOSÉ MARÍA GRANADOS

Con una trayectoria basada en la innovación y con el objetivo puesto en sacar adelante los retos de futuro que se han ido planteando desde que el 1993 se pusiera en marcha, Indasol se ha convertido en todo un referente del sector hortofrutícola por su empeño en superar las expectativas de los clientes, en calidad de productos y eficacia en todos los procesos.

La empresa cuenta con 900 hectáreas de producción certificada, que se distribuyen entre los municipios de El Ejido, Dalías, Adra y Berja, y son la base de su alta capacidad productiva para una oferta de gran calidad.

En Indasol el compromiso no es otro que el de mantener un ritmo creciente en la mejora del

sistema de calidad para poder garantizar así la fiabilidad alimentaria, con un método de gestión socialmente responsable de seguridad y salud en el trabajo.

Para conseguir su propósito Indasol integra, dentro de su sistema de gestión, todos los aspectos

relativos a calidad, seguridad alimentaria, responsabilidad social, seguridad y salud en el trabajo. Por ello desde la dirección de Indasol se pone todo el interés en maximizar la satisfacción del cliente, alcanzar la máxima calidad en los trabajos

realizados, sistematizando sus procesos de manera respetuosa con el medio ambiente, minimizando los impactos ambientales y el uso de recursos naturales, logrando así la sostenibilidad.

Indasol dispone de los mejores medios humanos y técnicos para garantizar los niveles de calidad, así como el cumplimiento de los requisitos legales y la prevención del fraude de sus productos, estando comprometida en la creación de conciencia preventiva y en la mejora continua del sistema de calidad, así como con el trabajo realizado en materia de control biológico, trazabilidad, seguridad alimentaria, buenas prácticas sociales, uso racional del agua y fertilizantes.



# J AÉN

## SALUDA

**FRANCISCO REYES MARTÍNEZ**  
PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN

«Con 'Degusta Jaén' hemos logrado no solo promocionar muchos de esos productos que se hacen al lado de nuestras casas, sino también apoyar su comercialización, abrir nuevos mercados, ...»



## «LA CLAVE PARA DAR MÁS VISIBILIDAD A LA RICA PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA»

La provincia de Jaén ha sido tradicionalmente una tierra donde se han elaborado productos agroalimentarios de gran calidad, pero también ha sido habitual que a esta riqueza gastronómica no hayamos sabido extraerle el máximo partido. El aceite de oliva es el ejemplo más patente: un producto de primera categoría cuyo valor añadido no se ha quedado en buena medida en nuestra tierra. Afortunadamente, en los últimos años está cambiando esta situación y cada vez son más las cooperativas y almazaras que envasan y venden directamente sus AOVEs, que han convertido a Jaén en referente no solo en producción, sino también en calidad.

Para mejorar esa dinámica de la industria agroalimentaria jienense, la Diputación Provincial impulsó hace una década una estrategia que denominamos 'Degusta Jaén', con la que queremos potenciar este sector económico generando sinergias entre las distintas empresas productoras y acercando los productos elaborados en nuestra tierra a los consumidores. Porque, paradójicamente, muchos de estos alimentos no los conocíamos ni los propios jienenses.

Diez años después, creo que podemos hacer un balance más que satisfactorio de la trayectoria de esta marca de calidad, que en la actualidad aglutina a 255 empresas de toda la provincia y más de 3.000 productos. Pocas iniciativas han conseguido en tan poco tiempo un resultado tan favorable, ya que con 'Degusta Jaén' hemos logrado no solo promocionar muchos de esos productos que se hacen al lado de nuestras casas, sino también apoyar su comercialización, abrir nuevos mercados, incrementar su consumo y generar más empleo.

Un empleo que, además, no se deslocaliza y que es fundamental para la economía de muchos pequeños y medianos municipios. De hecho, estas firmas generan más de 1.800 puestos de trabajo, en su mayoría en el medio rural, como lo demuestra el dato de que 84 empresas están ubicadas en localidades de menos de 5.000 habitantes, donde dan trabajo a más de 700 personas.

Echando la vista atrás, podemos asegurar que 'Degusta Jaén' ha sido clave para dar mucha más visibilidad a la rica y variada producción agroalimentaria jienense, una industria que ahora presenta una mayor pujanza y genera mejores expectativas. Nuestros productos son ahora más conocidos y han alcanzado cotas antes impensables, hasta el punto de que ahora es habitual que nuestros AOVEs aparezcan en los primeros puestos de los ranking nacionales e internacionales de calidad; acaparen numerosos galardones y reconocimientos; tengamos al mejor queso nacional y también del mundo; o que productos agroalimentarios jienenses los podamos encontrar en establecimientos tan potentes como Paradores de España.

### Un camino marcado

Estos primeros diez años nos han marcado un camino en el que ya no podemos dar pasos atrás. Al contrario, la promoción y la comercialización deben ser compañeros de viaje obligados para nuestras empresas agroalimentarias, y así lo entendemos desde la Diputación, desde donde vamos a aprovechar este décimo aniversario para reforzar y potenciar esta marca de calidad.

Para ello, hemos diseñado un programa con más de 200 actividades que ya hemos iniciado y que se prolongarán durante los

próximos 12 meses. Antes de la Navidad se han celebrado mercados Degusta Jaén en Andújar, Linares y Jaén y también hemos comenzado una campaña de promoción para animar a consumir productos jienenses durante las fiestas navideñas, porque no hay mejor ocasión que estas fechas para llevar a nuestras mesas la amplia gama de productos del sector agroalimentario jienense, cercanos, variados y de máxima calidad.

Aunque ya haya empezado, será en 2023 cuando se desarrolle el grueso de propuestas incluidas en esta programación pensada para conmemorar los diez años de vida de Degusta Jaén. El próximo año tendrán lugar una decena de mercados locales que viajarán hasta las distintas comarcas jienenses, donde se complementarán con degustaciones gastronómicas y actuaciones de grupos locales.

Una caravana con la imagen de Degusta Jaén recorrerá los mercados de abastos y los mercadillos de los 97 municipios jienenses para ofrecer al público degustaciones de productos de esta marca de calidad; y se celebrarán viajes de familiarización de periodistas especializados a empresas que cuentan con el sello 'Degusta Jaén' en las distintas comarcas de la provincia.

Además, el programa 'Degusta Jaén en tu colegio' llegará en 2023 a 24 centros educativos y, aparte de ofrecer desayunos saludables a los escolares, incluirá la realización de talleres en colaboración con la Asociación Provincial de Panaderos y las asociaciones de madres y padres de cada centro educativo. De igual modo, está previsto que en las jornadas gastronómicas 'Degusta Jaén', junto a menús diseñados con productos de este sello de calidad, cada restaurante adherido a esta estra-

tegia maridará vinos de Jaén con una degustación de quesos o embutidos.

### Encuentros

Igualmente, se van a desarrollar encuentros con comercios y restaurantes de cada comarca para dar a conocer la marca 'Degusta Jaén' a empresas que aún no forman parte de la misma; y también se realizarán acciones para establecer sinergias entre comercios y restaurantes que ya cuenten con este sello de calidad con el objetivo de seguir afianzando y fomentando lazos comerciales entre los mismos.

La entrega de los Premios 'Degusta Jaén 2022' servirá también para la celebración de una gala conmemorativa de este décimo aniversario; se impulsará el diseño de una nueva web para incrementar la información y la interacción con los usuarios, además de poner en marcha una intranet para las empresas que forman parte de la marca; se pondrá en marcha un concurso gastronómico que estará dirigido a chefs de todo el territorio nacional y se celebrará en el marco de Expoliva 2023; también se realizarán visitas a empresas adheridas a esta marca a través de 'Conoce Degusta en Jaén', una iniciativa que ya se puso en marcha hace unos años con buenos resultados y que consiste en la visita a empresas y la degustación de menús en restaurantes que forman parte de esta estrategia; y, por último, se realizarán sorteos de productos a través de las redes sociales.

Se trata de actividades muy diversas, que se llevarán a cabo a lo largo de 2023 y con las que pretendemos hacer llegar a más empresas esta marca, abrir nuevos canales de comercialización a través de acciones de calle o con prescriptores de opinión como periodistas y restauradores y, especialmente, captar más consumidores de estos productos, tan buenos, de tanta calidad y que tenemos tan cerca.



## La excelencia agroalimentaria como única razón de ser

El sello de calidad 'Degusta Jaén' fue puesto en marcha por la Diputación Provincial de Jaén con el objetivo de poner el acento en la calidad de la despensa jienense. Aceite de oliva como ingrediente relevante, pero también carnes, conservas, quesos, vinos, y muchas otras referencias, alrededor de 3.000, conforman este amplio catálogo que da contenido a una gastronomía jienense excepcional



### IDEAL

La despensa agroalimentaria jienense es tan rica como cualquier otra de las ofertas que ofrece la provincia. Y si bien el aceite de oliva virgen extra ha sido el gran referente, no es su único ingrediente, sino que va mucho más allá. Jaén presume de una excelente huerta, frutas, conservas, carnes, quesos, dulces, vinos, etc., al servicio de un recetario y de una gastronomía diversa que brilla cada día más.

Y para promover y potenciar la excelencia del sector agroalimentario jienense la Diputación impulsa desde hace casi diez años la marca 'Degusta Jaén', que aglutina a más de 250 productores de la provincia, además de decenas de establecimientos de restauración que potencian esta gastronomía propia cargada de personalidad. Se trata de un sello de calidad que engloba a los productos agroalimentarios jienenses como seña y distintivo de calidad a nivel nacional y europeo. Cuando un consumidor se encuentra una etiqueta 'Degusta Jaén Calidad' está frente a un producto que se caracteriza por la excelencia. Si además cuenta con otra distinción ya concedida, estamos ante un Degusta Jaén 'Etiqueta Negra'; y en el caso de que exista una certificación ecológica, hablamos de un 'Etiqueta Eco'. Finalmente, la 'Etiqueta Oro' se reserva para los establecimien-

tos de hostelería y comercio minorista de alimentación que utilizan productos 'Degusta Jaén' en cualquiera de sus categorías. Aceites de Oliva Virgen Extra; aperitivos, frutos secos y encurtidos; carnes, embutidos y caza; conservas; dulces y panadería; miel y chocolate; quesos y lácteos; vinos y licores; etc., conforman los distintos bloques que aglutinan esta amplia oferta, con miles de referencias y de sabores inolvidables.

Entre los grandes objetivos que se marca Diputación Provincial de Jaén con esta iniciativa destaca la promoción continua de los productos de la provincia; apoyar su comercialización; incrementar su consumo y consolidar y generar empleo. Por eso, además de ir aumentando constantemente el catálogo de productos y empresas, participa con este sello en ferias y encuentros comerciales, y organiza jornadas y acciones promocionales y de formación.

### Aceite de oliva virgen extra

Evidentemente el aceite de oliva virgen extra no podía faltar, como producto de calidad y gran ingrediente que da sentido a la gastronomía jienense. Este apartado ampara a algunas de las referencias más singulares del mundo del aceite, procedentes de las diferentes comarcas jienenses y cada una con sus particularidades. En muchos casos se trata de aceites de cosecha temprana de diferentes variedades; pero también hay coupages en los que se busca la perfección a través de la combinación de aceites de aceitunas distintas. Pero sobre todo son el fruto del



esfuerzo y el tesón por elaborar esos aceites que son envidiados en todo el mundo. En muchos, además, son fruto de proyectos familiares, con generaciones de trabajo a sus espaldas, que perpetúan la pasión por el olivar.

#### **Aperitivos, frutos secos y encurtidos**

El aperitivo es el preámbulo a una buena experiencia culinaria. Y si es de calidad incluso es una parte importante de la misma. Y 'Degusta Jaén' incluye en este sentido propuestas muy interesantes. Desde la tradicional patata frita, que diferentes empresas de marcado carácter familiar elaboran desde hace décadas siguiendo recetas tradicionales; pasando por frutos secos de todo tipo (almendras, avellanas, garbanzos tostados, nueces); y por supuesto encurtidos, como los alcaparrones, o aceitunas de mesa, con las de cornezuelo como variedad predominante. Pero también hay propuestas originales, como palomitas de maíz con sabor a cola y frutas o caramELITOS de paté.

#### **Carnes, embutidos y caza**

Fruto de la tradicional industria cárnica, pero también de la ex-

plotación de los montes de la provincia, 'Degusta Jaén' cuenta con interesantísimas propuestas de carnes y embutidos. El cabrito o el popular cordero segureño; pero también productos relacionados con la matanza del cerdo, conejo, etc., aportan contenido a las recetas que tienen a la carne como protagonista.

Pero también destacan ricos embutidos, con singularidades como las que aportan las sierras jienenses, Cazorla o Segura por ejemplo; recetas deliciosas como el lomo de orza o a la pimienta; o las carnes de la caza (perdiz, ciervo, jabalí, etc.) que se convierten en sabrosas viandas. Como propuestas de Degusta Jaén que además hacen diferente la despensa jienense se puede hacer referencia a embutidos como el relleno, la morcilla de caldera o la morcilla blanca.

#### **Conservas**

Y qué decir de la industria conservera, que nos permite disfrutar de productos de temporada durante todo el año, y de recetas muy originales y únicas. Gazpachos, cremas y salsas; viandas de la huerta, como la delicada haba baby o un espárrago blanco que nada tiene que envidiar

al navarro. Sin olvidar ricas elaboraciones como el pisto, legumbres, y deliciosas mermeladas.

#### **Quesos y lácteos**

Los lácteos de 'Degusta Jaén' brillan de manera especial con sus quesos. Diferentes comarcas y municipios elaboran quesos, la mayoría de ellos siguiendo técnicas artesanales, de vaca o cabra. Son propuestas con personalidad propia y que demuestran la cultura quesera de la provincia, que se vio reafirmada el año pasado cuando una elaboración jienense consiguió el reconocimiento como 'Mejor queso del mundo'

#### **Dulces y panadería**

Hornos y obradores suman a 'Degusta Jaén' un sinfín de dulces y productos de panadería que también brillan por su calidad y originalidad. Panes artesanos, ochíos, tortas, magdalenas, hojaldres en diferentes versiones, roscos de azúcar o vino. La repostería y el pan jienense son perfecto complemento a esa generosa alacena que da pie a una excelente gastronomía. Además, se suman dulces o postres con nombre propio, como por ejemplo el Virolo de Baeza o el Chachepó de Linares.

#### **Miel y chocolates**

La tradición, pero también la originalidad, rodean a muchos de los productos del sello 'Degusta Jaén'. Tradición por ejemplo en sus mieles, elaboradas siguiendo la apicultura de toda la vida, que da como fruto esa dulce esencia del campo más puro. Y originalidad en esos chocolates artesanos que suman a sus ingredientes la sutileza de diferentes frutas, o incluso la personalidad del aceite de oliva virgen extra.

#### **Vinos y bebidas**

La despensa al servicio de la tierra jienense merece ser regada. Y para ello 'Degusta Jaén' recoge en su catálogo vinos de las diferentes IGP jienenses, además de cervezas artesanas, zumos ecológicos y diferentes licores que rematan una buena sobremesa.

#### **Otros**

La diversidad de la cesta jienense se completa con otros muchos productos hasta sumar esas miles de referencias que portan el sello de calidad. Son interesantes elaboraciones entre las que destacan ajos, caviar de aceite, agua de olivo, preelaborados de una calidad excepcional, frutas o sales de manantial, etc.



## Actividades que dinamizan la despensa

Mercados itinerantes en diferentes localidades, jornadas gastronómicas o el Salón de la Alimentación y la Gastronomía son actividades incluidas en la estrategia 'Degusta Jaén'

### IDEAL

La gran cesta de la compra que acoge el paraguas del sello de calidad 'Degusta Jaén' se convierte además en un recurso vivo, pues hay multitud de actividades que se programan en torno a ella.

Una de las actividades que se celebran anualmente en torno a este sello de calidad agroalimentaria es el Salón de la Alimentación y la Gastronomía, una gran iniciativa que en su última edición congregó a más de 5.000 personas que disfrutaron

de un amplio programa de actividades y de las delicias ofrecidas por decenas de expositores.

Se concibe como un punto de encuentro de las empresas agroalimentarias y de la restauración de la provincia con los consumidores, los comercios y las distribuidoras de alimentación. Así, la feria cuenta con distintas zonas expositivas destinadas a la exposición y adquisición de productos 'Degusta Jaén', además de espacios monográficos dedicados a diferentes atractivos, como el vino, el pan, el AOVE de las tres deno-

minaciones de origen y la IGP Aceite de Jaén, etc. Además, diferentes restaurantes vinculados a la marca elaborarán tapas con productos amparados por el sello que se pueden degustar junto a cervezas y vinos de la provincia. También son habituales las degustaciones y catas organizadas por parte de los comercios, restaurantes y distribuidores que se dan cita en este salón. En la última edición, el encuentro también acogió misiones comerciales y zonas destinadas al público infantil, con talleres, actividades e hinchables para los más pequeños.

### Jornadas gastronómicas

Otro de los atractivos que se pueden disfrutar anualmente dentro de la programación estable de 'Degusta Jaén' son sus jornadas gastronómicas, que suelen desarrollarse en el primer trimestre del año. En la pasada edición, celebrada del 1 al 20 de marzo de 2022, esta iniciativa volvió a congregarse a lo mejor de la gastronomía en torno a los productos de esta marca, gracias al buen hacer de catorce restaurantes representantes de las

distintas comarcas jienenses que elaboraron una variedad de más de un centenar de platos que se incluían en los distintos menús ofrecidos dentro de las jornadas.

Finalmente, otra de las propuestas recurrentes es la celebración periódica de Mercados 'Degusta Jaén' que recorren diferentes municipios de manera individual o incluidos dentro de otros eventos relacionados con la cultura gastronómica jienense. Así, la Diputación ofrece a los productores de la provincia que lo soliciten la posibilidad de participación en una Red de Mercados donde puedan vender directamente sus productos sin necesidad de intermediación, en contacto estrecho con el consumidor. Los objetivos son dar respuesta a la demanda de los productores de la provincia de Jaén, generando canales cortos de comercialización que favorezcan la venta directa de sus productos; además de dinamizar la economía local de los municipios donde se desarrollen los mercados de origen, o generar sinergias entre productores agroalimentarios y el resto de empresas transformadoras y de hostelería.



## Espaldarazo a la calidad y el buen hacer

Estos seis premios, elegidos entre las 255 empresas que pertenecen a la marca Degusta Jaén, vienen a ratificar el entusiasmo y su creencia en este distintivo de la Diputación

### IDEAL

Las empresas Quesos y Besos, de Guarromán; Fresco y Cocinado, de La Guardia de Jaén; pastelería El Príncipe, de Martos; el comercio Sureños de Jaén, de la capital; el restaurante Asador de Santiago, de Úbeda; y el chef Ildfonso del Olmo, del restaurante Ajo Negro de Mengíbar, son los galardonados en las distintas categorías establecidas en los IX Premios 'Degusta Jaén' que concede la Diputación de Jaén y que se otorgan en una nueva reunión de la comisión de esta marca de calidad, celebrada recientemente.

El diputado de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Cambio Climático, Pedro Bruno, explicó que con estos premios desde la Diputación «queremos reconocer la calidad y la excelencia tanto de productores, comercios y restaurantes que trabajan con productos 'Degusta Jaén'». Estos seis establecimientos y personas distinguidas han sido seleccionados «entre las 255 empresas que pertenecen a esta marca concedida por la Diputación a empresas que elaboran sus

productos de forma artesanal y con calidad», según el diputado.

### Mejor empresa

En la novena edición de estos distintivos resultó distinguida como mejor empresa Quesos y Besos, de Guarromán, una firma que, como incidió Bruno, «a pesar de llevar solo cinco años funcionando ha conquistado grandes premios, como ser dos veces el mejor queso de España y otra el mejor del mundo». En esta línea, subrayó que «es una empresa que está llevando el nombre de Jaén por todo el mundo y está sustentada por una gran dirección de sus dueños, Silvia y Paco».

### Mejor producto

Otro de los reconocimientos concedidos ha sido el premio al mejor producto, que ha recaído en la 5ª gama de cordero ecológico de la firma Fresco y Cocinado, que está ubicada en el municipio de La Guardia. «Se trata de una empresa puntera que trabaja los productos de quinta gama, sobre todo en la línea ecológica, y que no solo tiene cordero ecológico sino también otro tipo de carnes

como ternera o pollo que sirve tanto en su tienda online como en la física bajo pedidos que realizan a diversos comercios y entidades», detalló Pedro Bruno.

### Mejor promoción

En cuanto al premio a la mejor promoción, este año se le ha otorgado a la pastelería El Príncipe, de Martos, regentada por Alfonso Serrano, «una pastelería que lleva muchísimos años trabajando en esta ciudad y que se da a conocer en toda España a través de sus apariciones en programas de televisión, elaborando sus buñuelos, el lagarto de Jaén, sus famosas magdalenas, y que además participa en todos los eventos y mercados que se organizan», recordó el diputado de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Cambio Climático.

### Mejor comercio y restaurante

El premio al mejor comercio ha sido para Sureños de Jaén, en la capital, «un establecimiento regentado por Sergio Fernández, que lleva poco tiempo abierto y en el que se puede encontrar una gran variedad de productos que

pertenecen a la marca 'Degusta Jaén'», apuntó Bruno, quien añadió que el premio al mejor restaurante ha sido para el Asador de Santiago, de Úbeda, «situado en esta ciudad Patrimonio de la Humanidad y que engloba cocina artesanal y de vanguardia en la que utiliza numerosos productos de la marca 'Degusta Jaén'».

### Mejor chef

Por último, en la sexta categoría de estos premios, el galardón para el mejor chef ha sido para Ildfonso del Olmo, del restaurante Ajo Negro, de Mengíbar. Para el responsable de Agricultura en la Diputación, «se trata de un establecimiento del que este cocinero y su mujer cogieron hace unos años las riendas y están plenamente involucrados con la marca 'Degusta Jaén', realizando no solo extraordinarias creaciones y platos con productos que cuentan con este distintivo, sino también participando en acciones de promoción de las que se organizan desde esta marca o haciendo eventos como catas con vinos y otros productos de 'Degusta Jaén' en su propio restaurante».

El diputado de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Cambio Climático quiso «felicitar a los seis premiados por estos reconocimientos, que vienen a ratificar su apuesta por la calidad, el entusiasmo y su creencia en esta marca de calidad».





## 'Jaén Selección', un distintivo que proyecta la calidad del mejor AOVE

Las marcas que contarán con este reconocimiento en 2023 son Oro Bailén Picual, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina; Dominus Cosecha Temprana, de Monva, de Mancha Real; Puerta de las Villas, de la cooperativa San Vicente, de Mogón (Villacarrillo); Oro de Cánava, de la cooperativa Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena; Esencial Olive, de Oleícola San Francisco, de Baeza; Pradolivo, de Oleoperales, de Baeza; Señorío de Camarasa, de la cooperativa Santa Isabel, de Torres; y el ecológico Aceite Supremo, de Aceites Supremo, de Jaén

### IDEAL

El distintivo 'Jaén Selección' que promueve la Diputación Provincial de Jaén englobará en 2023 aceites de oliva virgen extra (AOVE's) de cinco almazaras y tres cooperativas de la provincia ubicadas en siete municipios jienenses. El presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, acompañado por el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, y Brígida Jiménez, jefa

del panel de esta cata-concurso, daba a conocer hace unos días el nombre de estos ocho AOVE's – siete convencionales y uno ecológico– que lucirán durante el próximo año este distintivo y estarán presentes en las acciones promocionales en las que participe la Diputación de Jaén durante 2023.

Las marcas que contarán con este marchamo de calidad el próximo año son Oro Bailén Picual, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina; Dominus Cosecha Temprana, de Monva, de Mancha Real; Puerta de las Villas, de la cooperativa San Vicente, de Mogón (Villacarrillo); Oro de Cánava, de la cooperativa Nuestra Señora de los Remedios,





de Jimena; Esencial Olive, de Oleícola San Francisco, de Baeza; Pradolivo, de Oleoperales, de Baeza; Señorío de Camarasa, de la cooperativa Santa Isabel, de Torres; y el ecológico Aceite Supremo, de Aceites Supremo, de Jaén.

Estos aceites de oliva virgen extra han sido seleccionados entre los 71 que se han presentado a esta cata-concurso -52 convencionales y 19 ecológicos- por parte de 58 empresas procedentes de 38 municipios de la provincia. Para el presidente de la Diputación el elevado número de AOVE's que concurre a esta cata es fruto de la apuesta por la calidad que ha realizado el sector oleícola jienense en las últimas décadas. «Si hay algo de lo que se caracterizan nuestros agricultores y agricultoras es por el esfuerzo de la calidad que se ha hecho en los últimos 25 años, por la apuesta que han realizado por la calidad en vez de por la cantidad, teniendo que romper tradiciones como el adelanto de la campaña».

Reyes agradeció el trabajo de los miembros del panel de cata «ya que han tenido que realizar una labor difícil y de una gran responsabilidad para elección de estos ocho AOVE que son los ocho Óscar del aceite del planeta». La directora de Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA), Brígida

Jiménez, fue la jefa de este panel que estuvo también integrado por expertos procedentes del Instituto de la Grasa de Sevilla, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba, la cooperativa Oleoestepa, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o el Laboratorio Agroalimentario de Sevilla. «Los miembros de este panel estábamos muy contentos de ver el nivel de los aceites en un año tan complicado como éste, porque además la recolección se ha tenido que realizar en horas de mucho calor y eso afecta a los aceites y conseguir aceites complejos, equilibrados y de intensidad más alta no es nada fácil», apuntó Brígida Jiménez.

#### Promoción

Los ocho AOVE's 'Jaén Selección' 2023 encabezarán la promoción del oro líquido jienense que la Diputación provincial de Jaén realizará en las distintas acciones turísticas y gastronómicas en las que estará presente a lo largo del próximo año, como Fitur, Madrid Fusión, San Sebastián Gastronomika, la gala de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo (World's 50 Best Restaurants); Alimentaria en Barcelona; ferias y muestras turísticas provinciales, nacionales e internacionales o la Fiesta del Primer Aceite.





## IDEAL

La Diputación Provincial de Jaén inició en 2013 su una estrategia para potenciar la industria agroalimentaria jienense a través de la creación de la marca 'Degusta Jaén', y para conmemorar el décimo aniversario de este sello de calidad ha diseñado un programa con 200 actividades que se ha iniciado ya y que se prolongará durante todo el año que viene.

El presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, dio cuenta hace unos días junto al diputado de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Cambio Climático, Pedro Bruno, de una programación que será «intensa y diversa» y que viene a reforzar la proyección de una marca con la que «hemos puesto en valor la amplia gama de productos de calidad que se generan en nuestro territorio, unos productos de cercanía que se elaboran al lado de nuestras casas y que contribuyen también a generar empleo en el medio rural».

Sobre esta primera década de vida de 'Degusta Jaén', Reyes subrayó que «pocas experiencias de este tipo han tenido tanta repercusión en un territorio y un crecimiento exponencial». En este sentido, se refirió a que en este tiempo «se han adherido a esta estrategia un total de 255 empresas que generan más de 1.800 puestos de trabajo, en su mayoría del medio rural». Como muestra de ello, señaló que «84 de estas firmas están ubicadas en municipios con menos de 5.000 habitantes y dan trabajo a más de 700 personas».

El máximo responsable de la Diputación incidió en que todos estos datos confirman que «en Jaén no solo se produce aceite de oliva, aunque por supuesto estemos orgullosos de ser los mayores productores mundiales de AOVE. Aquí se elaboran también excelentes quesos, vinos, cervezas, embutidos, aperitivos, dulces, patés o preparados cárnicos, entre otros, todos de primera calidad y muchos de ellos desconocidos incluso por los propios jienenses».

## Más de 200 actos en el 10º aniversario

Para Francisco Reyes, presidente de la Diputación, «pocas experiencias de este tipo han tenido tanta repercusión en un territorio y un crecimiento exponencial» como 'Degusta'

### Líneas de colaboración

Para cambiar esta dinámica, la Diputación Provincial impulsó la creación de 'Degusta Jaén' para que «la ciudadanía conociera y apreciara estos productos de calidad, pero también con la intención de incentivar a estas empresas a ampliar sus canales de comercialización, dándose a conocer fuera de nuestras fronteras y favoreciendo el establecimiento de líneas de colaboración entre todas ellas», recordó Francisco Reyes. Estos objetivos «podemos decir que se han alcanzado a lo largo de estos diez años en los que no podemos más que hacer un balance positivo, ya que esta estrategia ha supuesto un salto muy importante para el sector agroalimentario jienense, especialmente para pequeñas y medianas empresas que han formado en torno a este sello de calidad una gran familia», apostilló.

### Actividades previstas

De cara a conmemorar este décimo aniversario de 'Degusta Jaén' en todo el territorio jienense, la Administración provincial comenzará esta Navidad a desarrollar algunas de las actividades previstas. De esta forma, el mercado navideño 'Degusta Jaén', que hasta ahora se hacía de forma online, ya se ha llevado a cabo físicamente en Andújar, en Linares y Jaén. A este mercado navideño se suma una campaña de promoción en medios de comunicación provinciales con el fin, según avanzó Reyes, de «animar a consumir pro-

ductos de la provincia de Jaén durante las fiestas navideñas, porque no hay mejor oportunidad que estas fechas para llevar a nuestras mesas la amplia gama de productos del sector agroalimentario jienense cercanos, variados y de máxima calidad».

La mayor parte de los contenidos programados con motivo de este décimo aniversario se desarrollarán a lo largo del año próximo, cuando se celebrarán una decena de mercados locales que viajarán hasta las distintas comarcas jienenses y se completarán con degustaciones gastronómicas y actuaciones de grupos locales. También destacará la caravana con la imagen de 'Degusta Jaén' que recorrerá los mercados de abastos y los mercadillos de los 97 municipios de la provincia, y que ofrecerá al público degustaciones de productos. Además, se organizarán viajes de familiarización de periodistas especializados a empresas que cuentan con el sello 'Degusta Jaén' en las distintas comarcas jienenses.

El programa 'Degusta Jaén en tu colegio' se acercará a 24 centros educativos y, además de ofrecer desayunos saludables a los escolares, incluirá la realización de talleres en colaboración con la Asociación Provincial de Panaderos y las asociaciones de madres y padres de cada centro educativo. También está previsto que en las jornadas gastronómicas 'Degusta Jaén', junto a menús diseñados con productos de

este sello, diferentes restaurantes ofrecerá maridaje de vinos de Jaén y degustación de quesos o embutidos. Igualmente, se va a crear un pasaporte de fidelización para los clientes de restaurantes adheridos a 'Degusta Jaén'; se van a desarrollar en cada una de las comarcas encuentros con comercios y restaurantes de la zona para dar a conocer la marca a aquellas empresas que aún no forman parte de la misma; y también se realizarán encuentros para establecer sinergias entre comercios y restaurantes que ya estén adheridas a esta estrategia.

Finalmente, la entrega de los Premios 'Degusta Jaén' 2022 servirá también para la celebración de una gala conmemorativa del aniversario. Otra medidas que se han programado será el diseño de una nueva web 'Degusta Jaén' para incrementar la información y la interacción con los usuarios, además de poner en marcha una intranet para las empresas que forman parte de la marca. Se está diseñando por otro lado un curso gastronómico que estará dirigido a chefs de todo el territorio nacional y se celebrará en el marco de Expoliva 2023; también se realizarán visitas a empresas adheridas a esta marca a través de 'Conoce Degusta en Jaén', una medida que ya se puso en marcha hace unos años con buenos resultados y que consiste en la visita a empresas y la degustación de menús en restaurantes que forman parte de esta estrategia; y, por último, se realizarán sorteos de productos a través de las redes sociales de la marca.

Como adelantó el presidente de la Diputación, Francisco Reyes, el objetivo de esta amplia programación es llegar con esta marca a más empresas, generar nuevos canales de comercialización a través de acciones de calle o con prescriptores de opinión como periodistas y restauradores y, de manera especial, «captar más consumidores de estos productos, tan buenos, de tanta calidad y que tenemos tan cerca».



La carne de cordero segureño es una de las más completas desde el punto de vista nutricional. **AYTO. SANTIAGO-PONTONES**

## GASTRONOMÍA

# Aceites, cordero segureño y otros manjares que se elaboran en Jaén

La provincia brilla por su oro líquido, pero también por una rica y variada gastronomía que se nutre de productos locales y hunde sus raíces en las distintas culturas que han pasado por aquí

### ASCENSIÓN CUBILLO

**E**l aceite de oliva es el producto estrella de Jaén. Cada vez está más presente en las mesas de todo el mundo gracias a un sector que aún a esfuerzos por ofrecer la máxima calidad a los consumidores. Así lo demuestran los numerosos galardones nacionales e internacionales que atesoran los caldos jienenses, desde el Mario Solinas hasta los Evooleum Awards pasando por los Alimentos de España, Expoliva o los Jaén Selección, entre otros muchos.

Este mes precisamente se han hecho públicos los nombres de los aceites de oliva virgen extra que durante 2023 portarán el sello Jaén Selección de la Diputación de Jaén: Oro Bailén Reserva Picual, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina; Dominus Cosecha Temprana, de Monva, de Mancha Real;

Puerta de las Villas, de la cooperativa San Vicente, de Mogón (Villacarrillo); Oro de Cánava, de la cooperativa Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena; Esencial Olive, de Oleícola San Francisco, de Baeza; Pradolivo, de Oleoperales, de Baeza; Señorío de Camarasa, de la cooperativa Santa Isabel, de Torres; y el ecológico Aceite Supremo, de Aceites Supremo, de Jaén.

Dentro de este sector destaca también la reciente certificación que ha conseguido Jaencoop: es el primer grupo cooperativo oleícola de la provincia jienense que certifica su virgen extra con el sello AENOR, lo que redonda en una mayor transparencia y seguridad alimentaria. Las etiquetas de sus botellas incluyen además un código QR con el 'ADN' del aceite, una información básica en la que se puede comprobar la trazabilidad del producto.

La calidad y la excelencia son también dos señas de identidad de la cooperativa Nuestro Padre Jesús de la Columna de Torres, un pueblo de la comarca de Sierra Mágina. Comercializan su aceite bajo la marca Casería de Huéllar, un producto gourmet a precio de cooperativa que proviene de olivares de sierra centenarios que le confieren un sabor especial.

### Sector agroalimentario

Pero Jaén es mucho más que aceite. El carácter emprendedor de sus gentes contribuye al desarrollo de esta tierra a través de un sector fundamental como es el agroalimentario, primer eslabón de la cadena. La implantación de cultivos alternativos y complementarios al olivar, como el pistacho, la cereza, el almendro, la trufa negra, el ajo o la breva no solo genera jornales sino

que también arraiga la población al territorio.

En municipios como Santiago-Pontones pastorea trashumante el cordero segureño, una de las carnes más completas desde el punto de vista nutricional que se distingue por su color rosado, su gran jugosidad, suavidad y textura tierna. Al amplio abanico de manjares se suman la carne de caza, el cerdo, los embutidos, la trucha común, las mieles y las conservas, entre otros muchos productos locales que se integran en la marca municipal Saborea Santiago-Pontones con el fin de promocionarlos y comercializarlos.

La provincia de Jaén atesora una variada y rica gastronomía que hunde sus raíces en las distintas civilizaciones que han pasado por ella. Qué mejor manera de descubrirla que probando sus sabores exquisitos.



Bodegón de aceites de oliva virgen extra de Jaencoop y detalle de la etiqueta con el sello de AENOR. JAENCOOP

## JAENCOOP

# Primer grupo cooperativo de Jaén que certifica su AOVE con AENOR

Además del código QR con el 'ADN' del aceite, las botellas incluyen esta reciente certificación que garantiza la transparencia y la seguridad alimentaria

### ASCENSIÓN CUBILLO

Jaencoop continúa con su apuesta por la calidad. El mayor grupo cooperativo oleícola de Jaén, además de ser líder en producción y comercialización de aceite de oliva, es el primero que certifica su virgen extra con el sello AENOR garantizando así una mayor transparencia y seguridad alimentaria de cara al consumidor final.

La consecución de esta reciente certificación por parte de Jaencoop es un paso más en el camino hacia la excelencia que tiene uno de sus pilares en la trazabilidad del producto. En este sentido, las botellas de Jaencoop cuentan también con un código QR que remite a la información básica del producto, o lo que es lo mismo, al 'ADN' del aceite: de dónde vienen las aceitunas, po-

lígono, parcela, agricultor y proceso de elaboración, entre otras cuestiones. A esto se le suma ahora el sello AENOR, por lo que el consumidor puede estar seguro de que lo que ha comprado es realmente un aceite de oliva virgen extra.

### Prólogo

La punta de lanza de Jaencoop es Prólogo, un virgen extra temprano de la variedad picual obtenido directamente de una cuidada selección de aceitunas recogidas en el mes de octubre y solo mediante procedimientos mecánicos. Un proyecto grupal en el que consiguen molturar en una sola cooperativa y participan socios de todas las restantes que cumplan los requisitos.

Según la nota de cata, se trata de un «aceite verde brillante, fru-

tado intenso aceituna verde, con notas de hierba recién cortada, higuera, cáscara de plátano, sobre las que destaca la almendra verde. Aceite voluminoso, muy equilibrado. Con picor y amargor medio, deja una armónica sensación de frescor de alta persistencia».

Prólogo es un AOVE con propiedades específicas y únicas respecto a los beneficios para la salud de los consumidores. Su contenido en compuestos naturales con propiedades antioxidantes como son el hidroxitirosol y oleocantal, del grupo de los biofenoles, le confiere un elevado índice saludable. Su valor nutricional y terapéutico se incrementa por presentar el mayor porcentaje del ácido graso monoinsaturado mejor y más saludable de todas las grasas vegetales, el ácido oleico (75%).



**Fundado en 1986 con el fin también de contribuir a la sostenibilidad del medio rural**

### A. C.

JAÉN. El Grupo Jaencoop se fundó en 1986 por medio de la unión de almazaras cooperativas de la provincia de Jaén, en su gran mayoría con trayectorias de más de 50 años. El compromiso con el sector olivareño queda patente en la especialización para producir un aceite de oliva de gran calidad, respetando siempre los orígenes y las razones de su existencia: la tradición de un zumo de aceituna totalmente natural.

Jaencoop es el primer grupo cooperativo productor de la provincia de Jaén. En la actualidad agrupa a más de 26.000 socios, que explotan más de quince millones de olivos fundamentalmente de la variedad picual, aunque también hay una creciente producción de arbequina.

### 20 términos municipales

La producción del Grupo Jaencoop se distribuye en más de veinte términos municipales de la provincia jienense; en concreto, en la Sierra de Cazorla, Segura y las Villas, así como las comarcas de El Condado y La Loma.

Desde sus orígenes, todas las acciones que se llevan a cabo tienen como objetivo final desarrollar su entorno social y contribuir a la sostenibilidad y evolución del medio rural.

Caja de productos locales bajo la marca Saborea Santiago-Pontones. **IDEAL**

## SANTIAGO-PONTONES

# Mosaico infinito de naturaleza, cultura y gastronomía

En este enclave privilegiado pastorea trashumante el cordero segureño, una de las carnes más valoradas desde el punto de vista nutricional

### IDEAL

Ubicado al nordeste de la provincia de Jaén, en la Sierra de Segura, Santiago-Pontones es un enclave natural excepcional; cuyas características distan de las del resto de la provincia, un municipio diferente por naturaleza. Atrás quedaron las cálidas temperaturas, los paisajes agrícolas y ondulados donde reina el olivo; en Santiago-Pontones imperan los pinares en colinas escarpadas, un auténtico oasis de vegetación y manantiales donde la nieve aparece cada invierno.

En 1975, se fusionan los muni-

cipios de Santiago de la Espada y de Pontones constituyendo desde entonces el municipio más extenso y diverso del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, pues representa un tercio del total de este, y por lo tanto, uno de los principales pulmones de Europa.

En su totalidad, Santiago-Pontones está compuesto por una gran extraordinaria riqueza cultural, cinegética, forestal y botánica en cada uno de sus valles, río Frío-Zumeta, Guadalquivir y Segura, y en el inmenso territorio que representa los Campos de Hernán Pelea; la mayor altiplanicie de Es-

paña, corazón del Parque Natural y que abastece a los principales ríos del sur peninsular gracias a los miles de litros de agua que absorbe en las diferentes torcas, dolinas y poljés que constituyen esta extensión kárstica casi yerma a más de 1.600 metros, en definitiva, un verdadero paisaje lunar de 10.000 ha. Podemos acceder a ellos mediante el primer Paraje Starlight de España, en la aldea de Don Domingo, al ser valorados sus cielos nocturnos como uno de los mejores de Europa; o bien desde el Nacimiento del río Segura, una gran cavidad subterránea de la que emanan sus aguas turquesas y cristalinas.

Además, en este enclave pastorea trashumante el cordero segureño de Santiago-Pontones. Bajo manejos extensivos tradicionales de alta montaña y trashumantes, produce una carne excelente sin parangón; se distingue por su color rosado, su gran jugosidad, suavidad y textura tierna, que le aporta su alimentación basada en leche materna, pastos y granulados ecológicos. Valorada como una de las carnes más completas desde el punto de vista nutricional, al ser criados de modo tradicional y sacrificados con poca edad, entre los 60 y 80 días, presentan tan solo un 9% de grasa.

## Saborea Santiago-Pontones, la marca que certifica la excelencia de los productos locales

### IDEAL

JAÉN. En Santiago-Pontones encontrarás el sentido de lo auténtico a través de su gastronomía, su cultura y tradiciones y su naturaleza, un verdadero mosaico infinito perfecto para desconectar disfrutando de paisajes de ensueño, ya sea recorriendo sus senderos únicos desde las diferentes aldeas de montaña, realizando un viaje al pasado por medio de su Patrimonio Mundial, asistiendo a sus eventos turísticos o deportivos y, por supuesto, degustando sus deliciosos platos típicos. La ocasión y el ambiente ideal para ello, son la Feria de la Trashumanca en primavera, las Fiestas Populares estivales y durante el otoño Ferias Ganaderas y el Mercado Medieval.

El municipio ofrece una placentera experiencia gastronómica, compuesta por famosos manjares elaborados con productos de la huerta, patatas, ajos, tomates, habichuelas y productos agroalimentarios locales de extraordinaria calidad, como cordero trashumante, la carne de caza, cerdo, los embutidos y la trucha común. Han de ir aderezados por la miel y las conservas, acompañados por el pan artesanal elaborado en horno de leña y del aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen de la Sierra de Segura. Esta experiencia culmina con la combinación de postres, dulces, orujos, pacharanes y mistelas preparados con recetas ancestrales.

Todos los productos locales se encuentran integrados en la marca municipal Saborea Santiago-Pontones, con el fin de promocionarlos y comercializarlos, dando a conocer la variedad agroalimentaria caracterizada por la excelencia, la sostenibilidad y la responsabilidad con el medio ambiente.





Diferentes formatos en los que se comercializa el aceite Casería de Huéllar de Torres. IDEAL



Vista de la cooperativa. IDEAL

**Intenso verde en nariz con armónicos toques de manzana y ligero picor**

## SCA NUESTRO PADRE JESÚS DE LA COLUMNA

# Casería de Huéllar, el AOVE gourmet a precio de cooperativa

Inmersos en una campaña marcada por la reducción de la cosecha debido a la sequía, se esfuerzan en mantener la excelencia y la calidad del aceite

### ASCENSIÓN CUBILLO

La cosecha de este año está siendo una campaña difícil. La sequía que lacucia al campo andaluz ha mermado de manera considerable la cosecha de aceituna en la provincia jienense. En Torres, un pintoresco pueblo blanco de la comarca de Sierra Mágina, la cooperativa Nuestro Padre Jesús de la Columna calcula que este año recogerán unos tres millones de kilos de aceituna frente a los 17 millones de la campaña anterior. La recolección, por tanto, terminará a comienzos de enero, dos meses antes de lo que suele ser habitual.

Esta circunstancia se está reflejando ya en el precio de los aceites de oliva virgen extra que comercializan bajo la marca Casería de Huéllar, a pesar del esfuerzo que han hecho para retra-

sar todo lo posible la subida en señal de agradecimiento a la fidelidad de sus clientes. El formato más vendido es la caja de tres garrafas de cinco litros, cuyo precio ahora es de 90 euros; es decir, seis euros el litro.

### Respeto al medio ambiente

Firmes en su compromiso por el respeto al medio ambiente, la cooperativa Nuestro Padre Jesús de la Columna cuida su entorno y para ello sigue implementando medidas orientadas sobre todo al ahorro de agua y de energía. En el proceso de elaboración de su preciado oro líquido cuentan con una máquina centrífuga que no consume agua, lo que les permite a su vez reducir los subproductos como el orujo y el alpechín. Aspiran también al autoconsumo de energía, así que tie-

nen previsto instalar paneles fotovoltaicos en los tejados de la cooperativa.

La calidad y la excelencia son dos señas de identidad de esta cooperativa torreña formada por agricultores que cuidan con mimo sus olivos de sierra, lo que le da unas características organolépticas especiales al aceite. Casería de Huéllar está cada vez más presente en mercados nacionales e internacionales.

¿Cómo lo consiguen? Con un aceite de oliva virgen extra gourmet a precio de cooperativa. Si algo tienen claro en Nuestro Padre Jesús de la Columna es que el futuro pasa irremediablemente por el envasado para que sean ellos quienes puedan fijar unos precios acordes a los costes de producción; precios justos para los agricultores, en definitiva.

### A. CUBILLO

JAÉN. En 2023 la cooperativa Nuestro Padre Jesús de la Columna de Torres cumplirá 60 años ofreciendo un virgen extra de excelente calidad. Las características organolépticas de Casería de Huéllar, según los expertos, pasan por un «intenso verde en nariz con armónicos toques de manzana, almendra e higuera en menor intensidad, y ligero picor y amargor en paladar».

Desde la cooperativa insisten en que se trata del «aceite virgen extra gourmet con los precios más competitivos de Jaén». Para su elaboración utilizan la técnica de la extracción en frío, que permite conservar el sabor más auténtico de la aceituna de variedad picual. La almazara cuenta en la actualidad con seis líneas de limpieza de aceituna, cinco de producción y otras tantas de envasado.

«Además, nuestros aceites destacan por tener un alto contenido en ácido oleico, antioxidantes naturales y vitamina E», añaden. Un producto beneficioso para la salud, tal y como demuestran infinidad de estudios e investigaciones, que lleva el sello del buen hacer de la agricultura torreña.

CASERÍA DE HUÉLLAR

Aceite de oliva virgen extra a precio de cooperativa

Nueva cosecha 22/23  
RECOGIDA EN NOVIEMBRE  
**6€/L**  
EXTRACCIÓN EN FRÍO

www.caseriadehuellar.com



Los piononos.

## PRODUCTOS DE LA TIERRA

# Autenticidad, sabor y tradición en las cocinas granadinas

El éxito de la gastronomía de esta provincia se basa en la calidad de los productos de la ganadería, la pesca y la agricultura local

**CS** Pocas provincias pueden presumir de la gran variedad y calidad de los productos que llegan a las cocinas. Granada ha sabido a lo largo de los siglos sacar el máximo provecho a sus múltiples y diferentes paisajes. Desde la ganadería que reina en el norte de la provincia, a los olivares y almendros de las comarcas de interior, la frescura de los pescados que llegan al puerto motrileño, la variedad de frutos tropicales y más recientemente la implantación de nuevos cultivos como el del pistacho y los hortofrutícolas tanto al aire libre como bajo plástico.

A continuación vamos a hacer un repaso de las grandes estrellas que triunfan en las cocinas.

Comenzamos este recorrido por la zona norte, con el cordero segureño. Su reconocimiento, por parte de la Comisión Europea, como Indicación Geográfica Protegida (IGP) lo protege e identifica como un producto de calidad diferenciada, aumentando su valor y aportando la garantía de su origen, es decir, procede de alguno de los 144 municipios pertenecientes a las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia.

Las opciones para prepararlo son muy variadas, desde la clásica parrilla, en asado, caldereta o la conocida 'lata' que ya ofrecen muchos restaurantes de la zona.

Todos los platos de la gastronomía granadina tienen un común denominador: el aceite de oliva virgen extra. Cada año las alma-

zaras se superan en la elaboración de este oro verde. La orografía de la provincia, el sol y la altitud ofrecen al olivo unas condiciones climatológicas que lo configuran de una forma muy especial, obteniendo de sus frutos diferentes matices en el sabor.

En la provincia encontramos dos entidades reguladoras que abarcan casi la totalidad de la producción de aceite de oliva de Granada. De una parte, la D.O.P. Poniente de Granada y por otra parte, la D.O.P. Montes de Granada que abarca la mayor extensión de olivar de la provincia.

La crisis del cereal en las últimas décadas ha motivado la reconversión agrícola y comarcas enteras han apostado por otros cultivos alternativos como el olivar, el almendro o el pistacho.

Así mismo, se han extendido los cultivos de hortofrutícolas. Por ejemplo, en la zona de Ventas de Zafarraya se produce de forma intensiva tomate, alcachofa, judía, coliflor, pimiento, cebolleta, lechuga, repollo o calabacín. Algo muy similar a lo que ha ocurrido en los municipios de Dólar, La Calahorra y Huéneja del Marquesado del Znete o en la Costa con los cultivos bajo plástico. Granada se ha convertido en exportadora de todos estos productos.

A todo ello hay que sumar la llegada de pescado fresco a la lonja motrileña con un producto estrella como es la quisquilla. De la tierra y el mar Granada puede presumir de contar con excelentes productos.

## Para los golosos

**S**on tantas las recetas de postres y dulces que existen en esta provincia que fácilmente se podría probar una cada día y no repetir en todo el año. El calendario marca la pauta. En esta época navideña no pueden faltar los mantecados, polvorones, manchegos, roscos, mazapanes, alfajores, turrones, dulces de higo, troncos, roscones... tras estas fiestas llega el momento de la cuajada de carnaval, la base son los mantecados y polvorones sobrantes, que se hace intercambiando capas de estos dulces, machacados, con capas de Cabello de Ángel y capas de crema pastelera, culminado con una capa de canela y azúcar glass formando un dibujo de una granada.

Y para Semana Santa el paso de distintas culturas y una rica tradición gastronómica ha dado lugar a recetas tan conocidas como las torrijas, roscos fritos, pestiños, flores, galletas, leche frita, tortas de aceite y hornazos con su típico huevo duro.

Una de las piezas que no falta en ninguna bandeja de dulces es el pionono. Rey indiscutible de la repostería granadina, se ha convertido en una de las señas de identidad de la gastronomía de esta provincia. Este pequeño dulce es quizá el más famoso de todos. Se compone de una fina lámina de bizcocho bañado en almíbar que se rellena de crema especial y canela, y que se enrolla formando un cilindro para terminar coronándose con una crema azucarada tostada. Su inventor Ceferino Isla, fue un insigne pastelero que abrió un obrador en la localidad de Santa Fe, como era muy devoto de la Virgen y quiso rindió un homenaje al Papa Pío IX (Pío Nono en la pronunciación en italiano del nombre) por la proclamación del Dogma de la Inmaculada Concepción.

Igualmente los roscos de Loja se han convertido en un emblema de la ciudad como el tocino de cielo en Guadix. En la Costa destaca la cazuela mohína y en la Alpujarra los soplillos.



Plaza principal de Huétor Santillán, una localidad que conserva toda su esencia.

## HUÉTOR SANTILLÁN

# Todo un paraíso serrano en plena naturaleza

A escasos kilómetros de la capital granadina se encuentra la bella localidad de Huétor Santillán. Sin embargo, su cercanía con la capital no es un impedimento para poder disfrutar de la naturaleza

**F. A.**

**E**l término municipal de Huétor Santillán, a muy pocos kilómetros de la ciudad de la Alhambra, forma parte del Parque Natural de la Sierra de Huétor, que recibe el nombre de esta localidad; zona de media montaña don-

de encontramos grandes masas vegetales de encinas y quejigos, es escenario de espectaculares paisajes. Este espacio protegido se encuentra inmerso en diversos paisajes, desde medias montañas mediterráneas hasta barrancos bañados por arroyos,

bosques y zonas de robles, arces y quejigos.

El valor histórico del municipio, de origen árabe, se acompaña de la oferta de ocio y convivencia en plena naturaleza que brinda al visitante, como senderismo e interesantes rutas en bicicleta. Esta zona es muy demandada como lugar de esparcimiento para los vecinos y foráneos. Huétor Santillán encierra bellos parajes en sus proximidades, como la Fuente de la Mora y la popular Venta del Molinillo, así como los nacimientos de los ríos Darro y Fardes que, saliendo ambos de la misma sierra, dirigen sus aguas hacia vertientes opuestas para afluir al Genil y al Guadana Menor respectivamente. Fauna rica, con cabras montesas, jabalíes, zorros, jinetas, comadrejas, garduñas y gatos monteses, rapaces y otra gran cantidad de aves. Zona que en otoño nos ofrece la posibilidad de recolectar y consumir setas, con recetas propias del lugar. El senderismo y las rutas en bicicleta de montaña tiene aquí un verdadero tesoro. El parque

## LAS FRASES

### HOSTELERÍA

**En el pueblo existen varios restaurantes donde poder degustar las comidas típicas de la localidad y pueblos serranos**

### PLATOS

**Los vecinos de Huétor Santillán aún preparan ricos platos como la sopa granadina con arroz, potajes, conejo a la labradora, etc.**

atrae mucha gente los fines de semana, o aprovechando las nevadas.

### Gastronomía

La agricultura y ganadería, surten a la gastronomía de Huétor Santillán de ricos ingredientes para sus platos. Así destacan los potajes y pucheros, las chuletas de cordero y granadillas de vaca,



Huétor Santillán, en el corazón del parque que lleva su nombre.



El pueblo ofrece bellas vistas a Sierra Nevada.

así como las perdices y las patatas a lo pobre. Los cereales, las setas y las hortalizas también están presentes en su saber hacer culinario. Huétor Santillán es un pueblo serrano, singular, inserto en un paisaje espectacular. En el pueblo existen varios restaurantes donde podemos degustar las comidas típicas de la localidad, donde la cocina tradicional siempre ha estado muy presente. Sus vecinos aún preparan ricos platos como sopa granadina, sopa

granadina con arroz, potaje de garbanzos y trigo, guisantes finos a la granadina, chuletas de cordero, rodillos de ternera, conejo a la labradora, perdices con coles, choto al ajillo, patatas a lo pobre, etc.

Además, en el municipio existen varias empresas de turismo activo que realizan actividades de senderismo, escalada, paseos a caballo, en bici... en definitiva, todo lo necesario para disfrutar al máximo del contacto con la naturaleza.

## Receta: Conejo a la labradora

### INGREDIENTES

Un conejo en trozos, dos dientes de ajo, perejil fresco, dos vasos de agua, zumo de un limón, una hoja de laurel, sal y pimienta negra molida.

### REALIZACIÓN

Salpimentamos los trozos de conejo. Doramos luego

en aceite esos trozos y cuando estén a medio dorar le echamos los dos dientes de ajos cortados en láminas y el perejil bien picado. Cuando esté bien dorado echamos el agua cubriendo los trozos del conejo y lo dejamos cocer durante aproximadamente unos 40 minutos. Cuando lleve veinte minutos cociendo echamos el zumo de limón y añadimos la hoja de laurel. Listo para servir.

## «Seguimos manteniendo toda nuestra esencia»

JOSÉ CARLOS ORTEGA

Alcalde de Huétor Santillán



Pocas localidades serranas hay que inviten al descanso y el reencuentro con la naturaleza como Huétor Santillán. Y lo mejor, a escasos kilómetros de la capital granadina, como destaca el alcalde del municipio, José Carlos Ortega. Y es que precisamente el Ayuntamiento de la localidad trabaja y se esfuerza en impulsar la economía de la localidad pero siempre basándose en el cuidado y protección del medioambiente y en que el pueblo siga conservando su huella y señas de identidad propias.

El propio alcalde nos hace de guía por el municipio, «donde destacan lugares como la Iglesia Parroquial de la Encarnación, que data del siglo XVI y tiene un artístico alfarje morisco, varias esculturas del XVIII y otros lienzos y tallas de madera policromada, así como las ermitas de Nuestra Señora de los

Dolores y San Antonio de Padua (la segunda en el anejo de Prado Negro, en el corazón de la Sierra de Huétor)», indica José Carlos Ortega. «También hay que destacar el original puente sobre el río Darro que da entrada al casco histórico, en Colonia del Río, y el trazado urbano a base de calles estrechas, típicamente musulmanas que encontramos en todo nuestro núcleo urbano más antiguo».

Para disfrutar plenamente de la naturaleza de Huétor Santillán y su entorno se pueden realizar distintas rutas de senderismo, como son la de las Trincheras de los Atajuelos, Trincheras del Cerro del Muerto, Trincheras de Calar Blanco, Trincheras del Cerro Tamboril, la ruta del Molinillo a Prado Negro o la ruta Qaryat-Al-Watá. No faltan alojamientos rurales y empresas dedicadas al turismo en la naturaleza.





Los productos de este municipio se comercializan a nivel nacional e internacional.

## SALAR

# El espárrago y el aceite son las estrellas de la gastronomía local

Además de la rica producción de sus tierras, en este municipio se ha hallado una Villa Romana del siglo I d. C. que merece una visita

CS

**S**alar está de moda. Esta localidad del poniente granadino se ha dedicado desde antiguo a la agricultura. De sus tierras regadas con numerosas fuentes y manantiales se producen fundamentalmente aceite y espárragos. Esta fertilidad atrajo a población desde hace siglos.

Precisamente el hallazgo de vestigios romanos ha convertido a este municipio en un foco de atracción turística. En 2007 comenzaron unas excavaciones de la Universidad de Granada que han sacado a la luz una villa romana cuya datación cabalga entre los siglos I y VI DC. La riqueza de sus mosaicos y las venus lo ha

## LAS FRASES

### TURISMO

**Lo más llamativo de esta Villa Romana es la ostentación en la decoración que se plasma en los mosaicos y las Venus**

### TESORO

**Quien la habitó en su máximo esplendor siglos III al V dC, quiso dejar muy claro su nivel aristocrático**

convertido en un referente de turismo arqueológico. Además de este tesoro, destaca de su patrimonio la Iglesia de Santa Ana, la ruta hasta el Bañuelo, que es una de las rutas de naturaleza, por los senderos del Arroyo del Salar y las rutas por los paisajes olivares como el que pasa por la Cruz de Marín o los caminos de Barrancos. Así se puede contemplar la fertilidad de esta tierra cuyos productos han adquirido fama a nivel nacional por su calidad y sabor inigualable.

El aceite y el espárrago son los productos estrella. El olivar ocupa miles de hectáreas porque es un cultivo que ha pasado de generación en generación con una altísimo nivel de calidad que se exporta a todo el mundo desde las cooperativas que existen en el municipio. Con este aceite de oliva se cocinan exquisitos platos típicos de la zona como el remojón, la buena olla de San Antón, el potaje de hinojos, la sopa de espárragos silvestres, la olla con cardillos, los caracoles con caldo o el gazpacho caliente. También es imprescindible para elaborar dulces caseiros como los borrachuelos, las gachas de mosto, las magdalenas, los mantecados, las tortas de manteca de cerdo, las tortas de aceite y los hornazos que se toman por San Marcos el 25 de abril.

Los espárragos se cultivan en su extensa vega y conquistan los paladares por su frescura y sabor.

## Patrimonio natural y cultural



**ARMANDO MOYA**  
Alcalde de Salar

**L**a combinación de nuestra gastronomía tradicional basada en la calidad de los productos autóctonos y la importancia del hallazgo arqueológico han colocado a nuestro municipio en el foco. Cada vez son más los visitantes que llegan atraídos por los restos arqueológicos y que aprovechan para disfrutar el sabor de nuestra cocina. En este sentido desde el Ayuntamiento hemos puesto en marcha numerosas iniciativas que aglutinan gastronomía y arqueología. Es posible vivir la experiencia del hallazgo como un arqueólogo, ver cómo se hacían los mosaicos romanos e incluso convertirte en un chef de la antigua Roma. En los talleres gastronómicos, por ejemplo, se puede aprender a hacer garum, una salsa muy apreciada por los romanos, que se realiza con aceitunas, alcaparras, anchoas y un buen aceite de oliva de Salar.

Junto a esta salsa se sirve también el bautizado por el pueblo como 'pan romano', cuya masa madre se elabora a partir del Garum. Quien lo desee también puede participar en talleres para aprender a elaborar este pan tan característico y especial, elaborado con aceituna negra y cocinado en horno de leña. Otro producto estrella en sus ferias gastronómicas es su original mermelada de alcachofa, de elaboración propia.

Además de la cultura romana, en Salar dejaron también su huella otras civilizaciones. El uso de las especias se remonta a la etapa árabe.

Estamos encantados de recibir a nuestros visitantes y agasajarles con nuestra amplia variedad de platos.





**ALBONDÓN**

# Encanto rural para disfrutar con la vista y con el paladar

Viñedos, almendros e higueras configuran el paisaje y también la gastronomía del pueblo, junto a los típicos productos de matanza

**SERGIO SEBASTIANI**

**E**n plena Sierra de la Contraviesa, entre la Costa Tropical y la Alpujarra, emerge la localidad de Albondón, con estrechas calles cuyo entramado se remonta a sus orígenes árabes y con rincones de gran encanto y floridas fachadas. Un pequeño pueblo blanco enclavado en una serranía en la que predominan los viñedos, los almendros y las higueras, que constituyen la base de su tradición agrícola.

Pero en la gastronomía de la zona resaltan también los embutidos, producto de una tradición muy enraizada en la Alpujarra como las matanzas. Morcillas,

longanizas o chacinas caseras se pueden adquirir en los supermercados y tiendas del pueblo.

Entre los platos típicos destaca el puchero de hinojos y otros de cuchara muy apropiados para



**PLATOS TÍPICOS**

**MIGAS**

Es uno de los platos emblemáticos del municipio, elaboradas al estilo alpujarreño

**FRITADA**

Se prepara con carne de conejo, tomate, cebolla y, como particularidad local, pimientos asados

el invierno, así como las migas y la fritada. Esta última es muy habitual en fiestas como las de San Luis y normalmente se elabora con carne de conejo, tomate, cebolla y pimientos asados.

Son varios los establecimientos gastronómicos de Albondón donde se pueden degustar estas especialidades, como Venta del Tarugo, Bar Los Cazadores, Bar San Luis, Mesón Félix y Bar Santiago. Desde algunos de ellos es posible disfrutar de esta gastronomía rural y admirar al mismo tiempo paisajes emblemáticos como el Mediterráneo y Sierra Nevada. En el apartado de postres, lo más típico son los soplillos, unos merengues cocidos con almendra tostada que se consumen mucho en Navidad y que se pueden encontrar en las panaderías de la localidad.

Albondón destaca por su paisaje de viñas y por las diversas bodegas que alberga, entre ellas Los Martos –incluida en la D.O.P. Vinos de Granada–, así como Los Granados, Moreno, Félix García, Francisco del Castillo, El Rodadero y Los Astacios. También resaltan otros cultivos al aire libre como el almendro, que en su época de floración configura un paisaje espectacular, y también los higos, que se dejan secar y se comercializan.

**MARGARITA CASTILLO**  
Alcaldesa de Albondón

## «Invito a la gente a pasear por nuestras calles»

**A**lbondón aglutina una oferta rural muy completa que invita a visitarlo a cualquier amante de la naturaleza, la tranquilidad y la gastronomía. En sus diferentes alojamientos rurales o cortijos se puede disfrutar de todo ese encanto, e incluso en el mismo pueblo en el Albergue Municipal, recientemente inaugurado y que cuenta con 14 plazas de hospedaje repartidas en dos habitaciones, una para ocho y otra para seis huéspedes.

Unos atractivos que anima a conocer la alcaldesa del municipio, Margarita Castillo. «Invito a la gente a que venga y conozca nuestro pueblo, que se pasee por nuestras calles, algunas un poco empinadas pero muy bonitas de visitar, porque son estrechas y bien conservadas», señala la regidora, quien destaca los tradicionales ‘tinaos’ de los pueblos alpujarreños y el mimo que los vecinos ponen en decorar con coloridas flores sus balcones y fachadas.

Y por supuesto, quien llega a Albondón, no puede pasar por alto su gastronomía: «En cualquier bar del municipio el visitante podrá degustar nuestros platos típicos de cuchara o nuestras migas, así como productos de matanza, tapas y vinos de la tierra», asevera Margarita Castillo, quien destaca también la fritada, cuyo elemento distintivo son los pimientos asados. En cuanto a vinos, junto a la variedad tradicional Costa, anima a probar los blancos, tintos y rosados de las bodegas locales.

**ALBONDÓN WINE ROOM**  
centro enológico inmersivo

**958 826 006**  
de 9:30 a 14 h De lunes a viernes

**Albondón**

*Pan vino y jamón*



Vista aérea de las instalaciones de la Cooperativa La Palma en Carchuna, cubiertas de paneles solares. IDEAL

## COOPERATIVA GRANADA LA PALMA

# Medio siglo con la innovación y la sostenibilidad en el ADN

A punto de cumplir 50 años, la empresa referente en Europa no deja de investigar y desarrollar productos novedosos y proyectos punteros

### SERGIO SEBASTIANI

**5**0 años imparables. Sin dejar de cooperar, de innovar, de comprometerse con el futuro, con el planeta y con las personas. Un largo recorrido que impulsa a sus más de 700 agricultores con cuyo trabajo, conocimiento y motivación están transformando la agricultura.

Inmersa en una auténtica revolución alimentaria, pese a las adversidades de la situación económica y social, continúa obteniendo nuevos productos y conceptos eficientes, sostenibles y saludables que satisfacen las nuevas necesidades de alimentación.

Cooperativa La Palma es el mayor productor de cherry y especialidades de España, y referente en Europa en la producción y comercialización de este tomate y de mini-vegetales. Una posición que consigue gracias a la inves-

tigación constante y a la innovación, que da como resultado una magnífica selección de hortalizas de primerísima calidad en la gama de mini-verdura con una amplia variedad de tomate especialidad, pepino snack y mini-pimiento. Y lo mismo en su línea de subtropicales.

La Palma está focalizada en tomates de sabor como Amela, sublime e intenso, galardonado con el Fruit Logística Innovation Award 2022 (FLIA), el premio más prestigioso de la horticultura mundial. O Adora, un producto que conjuga sostenibilidad e innovación por sus características nutricionales y de eficiencia productiva, tanto desde el punto de vista hídrico como energético. Ambos son la prueba de que La Palma está concentrada con éxito en el desarrollo de conocimiento que le está permitiendo inves-

tigar con mayor profundidad los elementos nutricionales de sus productos frescos, para lo que colabora de forma estrecha con distintas entidades científicas.

El propósito de esta cooperativa es generar crecimiento inteligente, sostenible e integrador, sustentado sobre la innovación y los valores de la economía circular. Para ello, La Palma cuenta con un equipo informático que analiza los cerca de 300.000 datos que se generan diariamente para la posterior toma de decisiones en el tratamiento, lo que le permite cultivar productos con unas características organolépticas excepcionales.

Por otro lado, recientemente realizó una importante inversión en el Proyecto 'Energía Verde' para el aprovechamiento solar y desarrollo de una energía 100 por ciento renovable y eficiente.

## Nuevo modelo

PEDRO RUIZ

Presidente de La Palma



**E**ntre las últimas iniciativas de crecimiento de Granada La Palma destaca el desarrollo de su V Gama, punta de lanza de su apuesta por el I+D, compuesta por deliciosas elaboraciones 100 por ciento naturales con producto propio de la cooperativa.

Con los tomates y otros productos no aptos para un largo desplazamiento pero que mantienen al cien por cien la calidad se elaboran cremas, gazpachos, salmorejos y hasta una hamburguesa vegetal que obtuvo el Premio a la Innovación en Sostenibilidad Fruit Attraction 2022, que reconoce su labor por la economía circular.

Según explica Pedro Ruiz García, presidente de la Cooperativa, «queremos crear un nuevo modelo, paralelo al que tenemos, para sacarles rendimiento a estos productos que no pueden comercializarse en forma directa». Añade que «estamos muy orientados hacia esa línea de investigación y esperamos que en un cierto tiempo nos reporte resultados y nos dé alegrías».

Ruiz García asevera que «la innovación, la investigación y el conocimiento interno son parte de las características que llevamos en nuestro ADN, que siempre nos han definido, y debemos seguir en esa línea para garantizar el éxito en los años venideros». Como ejemplo, gran parte de sus explotaciones están sensorizadas para no desperdiciar agua.

En definitiva, La Palma busca en todo momento adaptarse a los nuevos tiempos, que para Ruiz «no son en el año 2030 o 2040, sino mañana, porque el panorama cambia permanentemente. Esto es como un tablero de ajedrez en el que alguien ha movido las piezas y hay que recomponer».



## Únete al desafío de la revolución alimentaria

Sin parar de cooperar, de innovar, de generar riqueza y mejora social. Sin parar de comprometernos con el futuro, con el planeta y con las personas.

50 años imparables que nos impulsan a revolucionar la alimentación con una agricultura sostenible, sabrosa y saludable para todos.



lapalma



www.gradalapalma.com



Pórtugos celebró su I Feria de la Matanza, que pone en valor una antigua tradición rural. **RAFAEL VÍLCHEZ**

**PÓRTUGOS**

# Fiestas que rinden tributo al campo y la gastronomía local

Un pueblo alpujarreño con mucho encanto que dedica sus festejos populares a labores tradicionales con tintes muy gastronómicos

**SERGIO SEBASTIANI**

Los productos de matanza son seña de identidad de la gastronomía alpujarreña, con una larga tradición arrastrada de su ancestral cultura rural. Carnes y embutidos de lo más variados son producto de esta arraigada costumbre y configuran una oferta a la que difícilmente se puede resistir quien visita esta comarca granadina.

Pórtugos se ha planteado mantener viva esta tradición, y por ello celebró el fin de semana del 10 y 11 de diciembre la I Fiesta de la Matanza, con dos intensas jornadas para conocer este procedimiento de sacrificio del cer-

do habitual en los meses de frío, que históricamente se realizaba con la ayuda de los vecinos, con quienes después se compartían sopas de matanza o papas con asadura. Una labor en la que se aprovechaban todas las partes del cerdo mediante el corte de la carne, el salado de los jamones y la elaboración de morcilla, longaniza y otros embutidos, con los que las familias se alimentaban durante todo el año.

Hablando de jamón, Pórtugos no solo tiene una larga solera en su elaboración y secado, sino que destaca también por su calidad, hasta el punto de ser uno de los municipios integrados en la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Jamón de Trevélez.

La Fiesta de la Matanza se ha sumado a otra muy popular en Pórtugos vinculada a la agricultura y la gastronomía. Se trata de la Fiesta de la Parva, que durante el primer fin de semana de agosto rinde homenaje a la singular ceremonia agrícola de la siega, la trilla, la barcina, la parva y el aventado del trigo, y que históricamente daba lugar a una celebración campesina. Una fiesta en la que no faltaban las comidas típicas como el puchero de parva, plato estrella de esta celebración que desde hace más de tres décadas homenajea a esta labor casi desaparecida. Se prepara con carnes como jamones y paletillas, pollo, panceta y costilla, y vegetales como garbanzos, patatas y habichuelas verdes.

**FIESTAS**

DE LA PARVA

**Rinde homenaje a la ancestral labor agrícola de la siega, la trilla, la parva y el aventado del trigo**

DE LA MATANZA

**Pretende mantener viva una antigua tradición, en la que las familias obtenían alimentos para todo el año**

**JOSÉ JAVIER VÁZQUEZ**  
Alcalde de Pórtugos

## «Tenemos muchas tradiciones y riqueza»

La recuperación de las tradiciones es uno de los objetivos que se plantea el Ayuntamiento de Pórtugos al organizar eventos como la I Feria de la Matanza, cuyo alcalde José Javier Vázquez Martín espera «que se consolide en el calendario como ya lo ha hecho la Fiesta de la Parva», con una «alta participación de portugueños y visitantes».

Al mismo tiempo, Vázquez invita a todos a visitar este municipio alpujarreño «para conocer sus tradiciones, su riqueza agroalimentaria y su variada oferta gastronómica», pues «son numerosas las posibilidades que Pórtugos ofrece». Lo mismo vale para el turismo, ya que brinda la posibilidad de conocer rincones que desbordan tradición y naturaleza.

En este sentido sobresale el paraje natural de la Fuente Agría, espacio emblemático en la Alpujarra con agua ferruginosa con muchas propiedades, una cascada de gran belleza y un merendero. Todo ello, a los pies de la ermita de la Virgen de las Angustias, parada obligada en cualquier recorrido por esta comarca. Resalta también la parroquia de la Encarnación en el caso urbano.

La tradición agrícola de la zona se puede conocer en las eras de Arriba o la de Cruz de Piedra, y las fuentes-lavadero de Churriana y Noguera son otras estructuras típicas de la arquitectura alpujarreña. En días pasados se ha inaugurado asimismo el Mirador de la Casa de las Chimeñas, donde se representa una cocina tradicional.



# CELEBRACIÓN

**Esta es nuestra tierra.  
Aquí hemos nacido, hemos crecido...  
y aquí seguiremos.**

Esta es nuestra fórmula de siempre.  
Estar a tu lado. **Para crecer juntos.**

 **cajamar**  
CAJA RURAL



#larespuestacooperativa

