

El sabor de nuestra tierra

6 DE DICIEMBRE DE 2023



A

D

N

4

IDEAL



- ALMERÍA
- GRANADA
- JAÉN



www.degustajaen.com



Índice

3 - **ÍNDICE**
4 - **PRESENTACIÓN**
5 - **INTRODUCCIÓN**
8 - **ALMERÍA**
9 - ADRA
10 - UNICA
12 - LUXEAPERS
14 - VÍCAR
16 - ANECOOP
18 - EL EJIDO
20 - LUCAINENA DE LAS TORRES
21 - SALUDA PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN
22 - LA MÁS ALTA EXCELENCIA GASTRONÓMICA
24 - 2024, EL AÑO DE LA REVOLUCIÓN DE SABORES ALMERÍA
26 - LA FERIA SABORES DE ALMERÍA MARCA
EL INICIO DE LA NAVIDAD EN LA RAMBLA
28 - SABORES ALMERÍA EN IMÁGENES

30 - **GRANADA**
32 - DEIFONTES
32 - VALLEAGUIRRE
34 - LA PALMA
36 - PADUL
38 - CHURRIANA
40 - ACEITE NAVARRO

41 - **JAÉN**
42 - DIPUTACIÓN DE JAÉN
50 - AGRO SEGURA
51 - ALCALÁ LA REAL
52 - CASERÍA HUÉLLAR
53 - ALCAUDETE
54 - TORREDELCAMPO



EN LA ELABORACIÓN DE ESTE ESPECIAL HAN PARTICIPADO

IDEAL

Coordinación editorial: José María Granados · **Textos:** José María Granados (Almería),
María José Martínez Pardo, (Granada), Inmaculada Castillo y Antonio Ordoñez (Jaén)
Diseño: Rafael Márquez González · **Coordinación de publicidad:** Consuelo Pérez(Almería) ,
María Jesús Gabaldón (Granada) y María José Jiménez (Jaén) ·
Director Comercial: Luis Guijarro · **Director General:** Antonio González **Director:** Eduardo Peralta



PRESENTACIÓN

El **sabor** de nuestra tierra

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

ALIMÉNTATE
DE LO
NUESTRO

JOSÉ MARÍA GRANADOS

La riqueza gastronómica de las provincias de Almería, Granada y Jaén es, sin duda, una de las características que las identifica individualmente y que, a la vez, las dota de identidad conjunta. Unos productos naturales y una tradición mantenida en la elaboración, son parte de la base que las tres provincias mantienen a la hora de mostrar ese tesoro gastronómico al que han sabido dar nombre propio a la vez que hacerlos

universales y parte imprescindible de esa dieta llamada mediterránea en la que destaca, por encima de todo, la calidad de las materias primas utilizadas y el sabor, ese sabor de nuestra tierra.

Almería, Granada y Jaén se convierten en una oferta gastronómica única en la que tienen mucho que ver la coincidencia en muchos de esos productos naturales que producen, la manera de transformarlos en la cocina y ese valor añadido que proporciona su transformación mediante la aplicación de recetas tradicionales y auténticas en las que han sabido conservarse y mejorarse con nuevas formas de trabajar la cocina.

Si las tres provincias disponen de una rica huerta, un campo abierto a lo natural y la garantía de la cercanía al mar Mediterráneo, todo ello les asegura el poder contar con pescados y mariscos frescos que dan todavía más valor a su oferta, a la vez que el uso en la producción de técnicas respetuosas con el medio ambiente, la utilización del control biológico en las producciones y el aumento de la superficie para cultivos ecológicos, garantizan su futuro debido a su propia apuesta por la innovación.

En las tres el sector alimentario avanza desde ese ADN identificador que asegura la calidad de los productos desde una oferta local y de cercanía y reclama el sabor en la mesa para el disfrute de todos, ese sabor de nuestra tierra basado en la materia prima empleada y, por supuesto, en el mimo y el amor con el que se trabaja para dar gusto a los paladares.





INTRODUCCIÓN

El sabor más cercano, el de nuestra tierra

JOSÉ MARÍA GRANADOS

El sabor de las tres provincias más orientales de Andalucía sabe a muchas cosas: a aceite de oliva, jamón, tomate, vinos, quesos, mermeladas, setas, aguacate, gamba, langostino, aceituna, boquerón, atún,... a tantas y tantas cosas, que se haría interminable intentar hacer una relación. Lo natural diríamos que es el denominador común de lo que es una oferta completísima, una despensa amplia y única, con nombres y apellidos propios y con una base mantenida a lo largo del tiempo que se ha ido incrementando con la producción de nuevos elementos.

La gastronomía de Almería, Granada y Jaén, es sabor propio, andaluz y español. Here-

dera directa de la cocina de Al-Andalus, dispone de una gran variedad de sabores y colores que se descubren en cualquiera de sus platos, desde el más sencillo al más complicado. Como muestra, el gazpacho, un plato frío, muy nutritivo, sabroso y fácil de preparar y, aunque es el plato estrella del verano, es ideal para cualquier época del año.

La cocina andaluza se distingue por el uso de un producto que podemos señalar como fundamental: el aceite de oliva en sus distintas variedades. Adereza desde un aperitivo hasta el postre. Pero, además, las tres provincias cuentan con otros pilares importantes a la hora de celebrar los sabores: una amplia variedad de vinos que proporciona

la oportunidad de llevar a cabo un maridaje perfecto para cada comida y época del año: productos ibéricos, jamones, caña de lomo, salchichón, chorizo, y los quesos, de los que cuenta con una amplia variedad; dulces que siguen una tradición y están plasmados en recetas de esas que llamamos de toda la vida; verduras frescas de una huerta que ha ampliado su mercado a todo el continente europeo y, una alta profesionalidad en quienes se dedican a hacernos partícipes de su sabiduría culinaria.

El sabor de Jaén destaca por su gran producción de aceite de oliva, elemento esencial de una cocina que nos ha dejado en herencia la popular pipirrana, una sencilla ensalada o las espinacas cocinadas al estilo de Jaén.

El de Granada es fruto de una con una cocina muy rica en especias y de sorpresas al gusto como el plato alpujarreño, sin olvidar las habas con jamón o la sopa moruna.

El de Almería sabe también a mar, a la frescura de sus mariscos, a la sopa de Almería, a salmonetes a la plancha, pero también a monte con los gurullos con conejo y, por supuesto, a las migas.

Sabores andaluces para recordar, para destacar como los de nuestra tierra, auténticos y únicos y cercanos por la facilidad de sus recetas y la calidad de unos productos propios. ➤





La gastronomía de las tres provincias orientales es un claro ejemplo de la comida mediterránea, aunque en cada una de ellas se distingan maneras específicas. En Almería, que se mueve entre el mar y la alta montaña, su variedad geográfica provoca fuertes contrastes que condicionan sus productos y recetas. Almería, por lo general, es una tierra árida tanto en su costa como en gran parte de su interior, pero junto a ello, aparecen los terrenos de regadío, con esa agricultura intensiva que le permite ser la huerta y despensa de

Europa. A partir de esos productos de su campo se ha creado un sello propio como garantía de calidad. Ya no solo son los productos extratempranos los que le dan la fama, hay numerosas marcas agroalimentarias que se disputan el espacio como si se tratara de marcas de alta costura europea. En Almería, por ejemplo, el tomate tiene nombre y apellidos y se pide por él en los mercados.

Ocurre lo mismo en Jaén, la cuna del aceite de oliva, ese AOVE de nombre genérico internacional que es base importante del sabor de sus productos elaborados, o que acompaña en su estado natural, como acompaña en Granada la variedad de embutidos y jamones con la denominación de Trevélez, frutas tropicales, así mismo con nombre propio.

Los sabores de nuestra tierra también forman ya parte de esa contribución empresarial al desarrollo económico de las tres provincias. Los productos naturales o elaborados cuentan con industria propia y se asientan en territorios del interior de las tres provincias convirtiéndose en la única actividad industrial de sus zonas rurales, creando riqueza y dando valor al territorio hasta asentar su población.

La mayor parte de la oferta se plantea desde la apuesta por un desarrollo sostenible, lo que da todavía más valor a las producciones. Es el caso, entre muchos, de la empresa al-

meriense Luxeapers, que desde un municipio como Nacimiento, con poco más de 500 habitantes, es capaz de exportar a los cinco continentes sus especialidades de encurtidos.

También en la cocina hay mucha semejanza, desde la seguridad de que se trabaja en ella con productos naturales y con la experiencia demostrada de generaciones. Los platos vienen a coincidir en el nombre, aunque siempre hay un 'secretillo' no sólo a nivel provincial, sino también interlocal, dentro del mismo territorio cada especialidad parece tener un punto diferencial. Claro que las herramientas son las mismas, como lo es la utilización de materias primas similares con sabores distintos según la zona.

Las populares 'migas' son migas en todos sitios, pero las hay de harina de trigo, de sémola, de maíz, de pan, o con mezcla de todo un poco, que se pueden acompañar con los productos que tenemos de las matanzas, o con el pescado capturado horas antes. Eso sí, en la mezcla, siempre presente el aceite y los ajos, y una variedad de elementos para acompañar: pimientos, tomates, aceitunas, alcaparras, naranja, melón, uva y hasta chocolate.



ADN 4





ALMERÍA

*Gastronomía
por los cuatro costados*

tradición • innovación • tierra • mar



ALMERÍA
CIUDAD



El sabor más natural de los frutos del mar y de la tierra

JOSÉ MARÍA GRANADOS

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, es todo un atractivo que la provincia no está dispuesta a devaluar.

Sinónimo de salud y del mejor sabor, los productos con el sello de Almería son un aval reconocido en todo el mundo al que llegan las hortalizas que se producen en su geografía y que comen los europeos y que, de

manera natural o elaborada, se llevan a la mesa para su consumo. Almería está 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 destacan por su propio sello de calidad, una garantía de éxito.

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.





Sabores del mar, la montaña y la huerta, en fusión

Adra KMCERO muestra las excelencias de los productos locales y potencia su gastronomía

R. I.

Adra tiene en su mano todo lo necesario para conformar una oferta gastronómica de primer orden. Su especial ubicación, el estar bañada por el Mediterráneo, su pertenencia a la Alpujarra, su magnífica huerta y una población, que tiene en la conservación de sus raíces y tradiciones, uno de

sus puntos fuertes, junto a ese carácter innovador que la convierte en ciudad avanzada, hace que mantenga una de las mejores ofertas para el paladar, ya que cuenta para ello con los mejores productos del mar, de la huerta y del monte. Nada menos que tres mil años de historia han forjado la gastronomía de una ciudad que puede presumir de dis-

poner 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. Todo lo muestra en la acción Adra KMCERO.

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 sabores '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 frutos 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.



ADRA
Una ciudad CORRESPONSABLE



Colocación de la primera piedra del UNICA Agribusiness Centre, declarado Proyecto de Interés Estratégico por la Junta de Andalucía. **UNICA**

UNICA

Dueños de nuestro futuro

La innovación marca el desarrollo del 15 aniversario de esta sociedad cooperativa

JOSÉ MARÍA GRANADOS

UNICA cumple 15 años durante la presente campaña y son muchas las novedades y logros que se suceden. Entre los acontecimientos más recientes, se ha celebrado el acto de colocación de la primera piedra del UNICA Agribusiness Centre, declarado Proyecto de Interés Estratégico por la Junta de Andalucía. El centro, adjudicado al estudio de arquitectos Lamela, se compone de varios proyectos autónomos articulados modularmente y está previsto que la primera fase esté inaugurada en septiembre de 2025. El centro será clave para reforzar

el enorme potencial de la industria agroalimentaria andaluza. Habrá un antes y un después en la historia de UNICA, que pasará de ser la mayor exportadora hortícola de España a capitanear un proyecto capaz de modelar el futuro del sector agroalimentario, tal y como lo conocemos hoy.

En esta cooperativa fundada en 2009, la innovación siempre ha sido uno de los pilares más importantes; y actualmente la innovación social más acuciante es el relevo generacional. Por este motivo, UNICA lidera esta transición de agricultores con una llamativa campaña de comunicación con jóvenes de la generación Z que han decidido dedicar su vida profesional a la agricultura. Muchos de ellos valoran el hecho de poder seguir viviendo y trabajando en el lugar que los vio nacer, sabiendo que la riqueza que se genera se queda en casa. Ser agri-



Tahiri Maldonado, agricultora componente de la llamada Generación Z. ▲

Parte del equipo de
logística de UNICA.
IDEAL

▼ Caja Saludable de Navidad de
UNICA con productos
gourmet . UNICA

La Caja Saludable Zucchiniolo,
producto muy versátil que se
consume crudo o cocinado.
UNICA ▼



cultor es una forma de cuidar el entorno, respetar los recursos naturales y fomentar prácticas agrícolas responsables, fortaleciendo la economía local. En UNICA hay más de 22.000 familias que viven de la agricultura, directamente o en servicios auxiliares. «No renunciamos a nuestra tradición, pero tampoco nos quedamos atrás. Apostamos por el relevo generacional, por dar voz y oportunidad a los jóvenes», destaca la dirección de la empresa.

Primera OEA hortofrutícola española en simplificaciones aduaneras

La sociedad UNICA FRESH, S.L., dedicada a la comercialización de frutas y hortalizas, ha recibido

la certificación de Operador Económico Autorizado (OEA) en simplificaciones aduaneras, que evalúa y regula a aquellos agentes involucrados en las actividades de comercio exterior. UNICA se convierte así en la primera empresa hortofrutícola de España en recibirla.

El director de Logística de UNICA, José Galiano, destaca entre otras ventajas, «la disminución de controles físicos y trato prioritario en caso de que los hubiera». Del mismo modo, al ser certificada como OEA, UNICA tiene la posibilidad de «elegir el lugar de inspección aduanera, despachar y realizar gestiones documentales de cualquier mercancía que pasa por cualquier puesto fronterizo de la

UE y beneficiarse de procedimientos aduaneros simplificados».

Innovación en catálogo

Las referencias de UNICA siguen avanzando, buscando siempre adelantarse a las demandas del cliente. Fruto de ese compromiso con la innovación, UNICA ha iniciado la comercialización de Zucchiniolo, producto del grupo biotecnológico Beyond Seeds. Zucchiniolo es una hortaliza originaria de Sudamérica (conocida como Zapallito) y destaca por su gran versatilidad, ya que puede consumirse tanto en crudo como cocinada.

Caja saludable Zucchiniolo

La e-commerce de UNICA, conocida como www.lacajasaludable.es

sigue creciendo y consolidando su imagen de marca gracias, en parte, a la innovación permanente a la que es sometida. Dentro de los últimos pasos que se han dado, destaca el lanzamiento de la Caja Desperdicio Cero (Zero Food Waste), con un fuerte enfoque de sostenibilidad medioambiental y social. Se elabora a partir de excedentes de producto cuyo objetivo es combatir el desperdicio alimentario y dar acceso a los alimentos saludables mediante una oferta flash semanal.

De cara a la campaña de Navidad, se ha creado una referencia especial que destaca con productos gourmet excepcionales, muy enfocada a regalos corporativos y a cliente final.

No renunciamos a nuestra tradición,
pero tampoco nos quedamos atrás.
Apostamos por el relevo generacional,
por dar voz y oportunidad a los jóvenes.

Dueños de la tierra.
Dueños de lo que producimos.

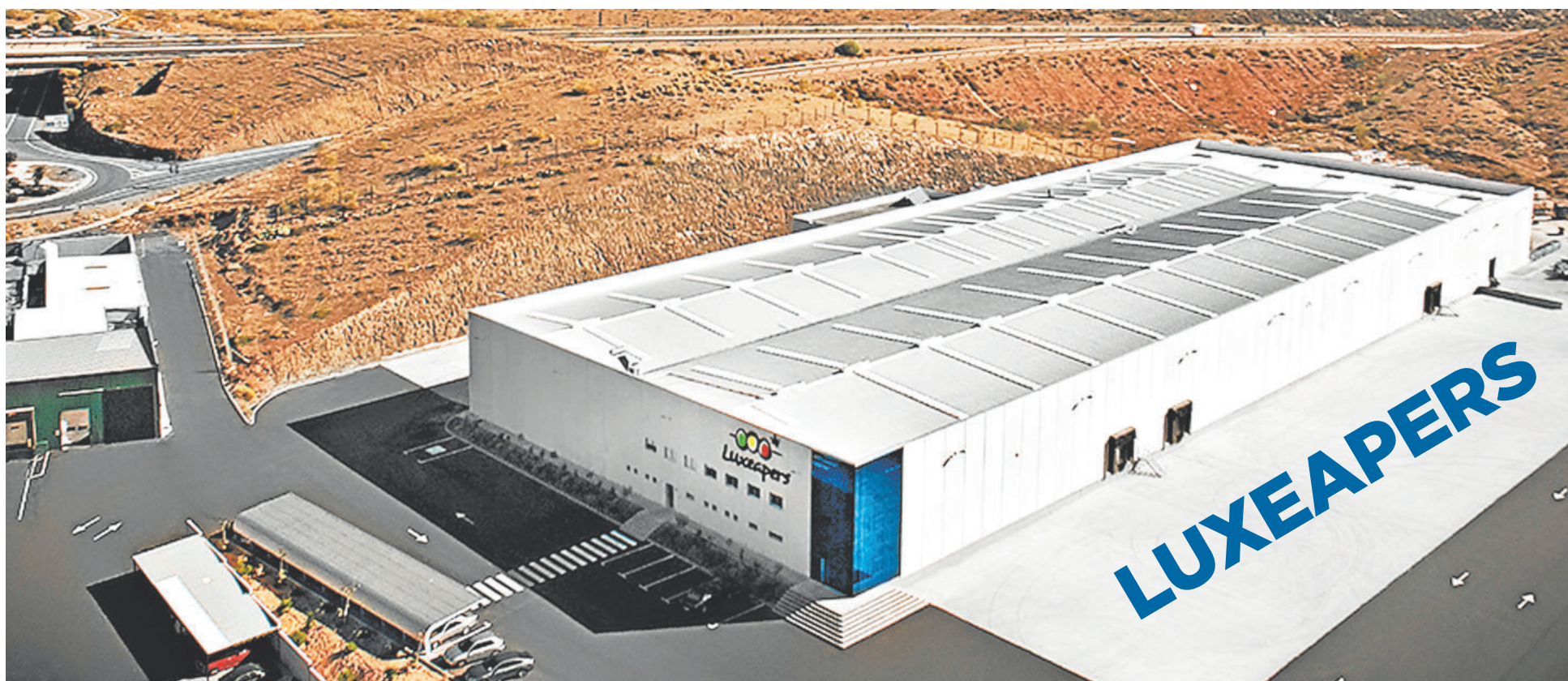
DUEÑOS DE NUESTRO FUTURO.



M^º ÁNGELES, PAQUI, RAMÓN,
MIGUEL ÁNGEL, TAHIRI, JESÚS,
MIGUEL, ROSENDO, M^º ISABEL Y JUAN.
AGRICULTORES.

FOTOGRAFÍA. RODRIGO VALERO





Instalaciones de Luxeapers en el término municipal de Nacimiento. IDEAL

Luxeapers lleva el sabor de Almería a los cinco continentes

El sabor, la calidad y la seguridad de sus encurtidos ha cautivado a miles de consumidores en más de 100 países

JOSÉ MARÍA GRANADOS

Fundada en 1996, Luxeapers inició su actividad recolectando alcaparras y, en estos momentos, es todo un referente dentro del sector agroalimentario como empresa dedicada a los encurtidos vegetales. Pyme del Año en Almería, un reconocimiento otorgado por la Cámara de Comercio y el Banco Santander, Luxeapers es una empresa eminentemente internacional, capaz de llegar desde el pequeño

municipio de Nacimiento, un pueblo de poco más de 500 habitantes, a los cinco continentes, a los que lleva el sabor de Almería.

Luxeapers no sólo destaca por su internacionalización, sino también por el compromiso que tiene adquirido con la llamada España vaciada y con su afán por la sostenibilidad, por la que se preocupa en cada una de las fases de producción, desde las condiciones para el crecimiento del producto base hasta la última fase de elaboración del mismo en sus instalaciones, en las que trabajan unos 80 trabajadores.

El sabor, calidad y seguridad de sus productos ha cautivado a consumidores repartidos por más de 120 países, lo que ha hecho que la empresa se mantenga en un alto nivel de crecimiento y expansión y haya alcanzado ya cifras muy cercanas

a los 22 millones de euros de facturación con exportaciones que de prácticamente el 99% del producto que envasa, más de 120.000 tarros de diferentes especialidades, al día -unos 24 millones al año-.

Para el CEO de la compañía, Sergio Viñolo, la satisfacción por el crecimiento operado por la empresa, es plena y asegura que se mantendrá esa línea de crecimiento «abriendo negocios y llegando a nuevos países».

Por lo que respecta a los productos que envasan y distribu-

yen en tantos mercados, Sergio Viñolo destaca el haber crecido bastante en aceituna, «un producto que empezamos a hacer hace escasamente cuatro o cinco años y ya estamos en algo más de un millón de kilos de aceituna. También es muy satisfactorio el crecimiento en otros productos como pepinillos, cebollitas, ajos y, en general, en toda la rama de encurtidos».

El sabor de los encurtidos almerienses, se pasea por todo el mundo de la mano de los productos Luxeapers.



Cadena de producción de la fábrica de Luxeapers en Nacimiento. IDEAL



VÍCAR

Lo natural se hace tapa para gozar del sabor



Productos de la tierra, parte de la materia prima que la gastronomía de Vícar utiliza en su cocina basada en lo natural. IDEAL

La III Ruta de la Tapa de la Hispanidad ha vuelto a poner en el mapa la riquísima gastronomía con la que el municipio vicario ha creado su propia escuela en la que el producto natural es la base para invitar a gozar de los sabores tradicionales

JOSÉ MARÍA GRANADOS

Éxito rotundo de la tercera edición de la Ruta de la Tapa de la Hispanidad que se desarrolla -hoy es el último día oficial- en el municipio de Vícar desde el mes de octubre y que se ha convertido en todo un referen-

te gastronómico, uno de los grandes atractivos de su oferta turística en la que, además, se incluyen los numerosos 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 Al-

mería, a 22 kilómetros de la capital 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 cerca de 29.000 habitantes, repartidos a lo largo y ancho de sus más de 64 kilómetros cuadrados de extensión, conformando uno de los lugares más modernos y completos 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.

Fusión distintiva

Vícar tiene, además, en su ADN particular la grandeza de los pueblos que han sido fieles a sí mis-

mos 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 adentrarnos en la Sierra de Gádor para disfrutar de monumentos como su iglesia-fortaleza del siglo XVI, que 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 banales adornan las laderas hasta alcanzar un amplio valle con lugares de

Vícar ya va por la tercera edición de la Ruta de la Tapa. IDEAL ▼



tradicional



Una de las tapas ofrecidas. IDEAL

Carrillada de cerdo a la naranja

INGREDIENTES

1 Kg. de carrillada de cerdo. 1 cebolla grande, 2 puerros pequeños, 1/2 vaso de vino tinto, 1/2 vaso de vino blanco, 1 vaso de caldo de carne, 2 apios, 2 tomates, 1 ajo, 1 naranja, Aceite de oliva, sal y pimienta.

REALIZACIÓN

Se sofríe la carrillada y cuando esté dorada se saca de la sartén. En el mismo aceite se echan la cebolla bien picada, los puerros, los apios, los tomates, el ajo, la sal y la pi-

mienta y cuando los ingredientes estén mezclados y pochados se le añade el vino, el caldo de carne y la naranja. Tras 1 hora de cocción a fuego lento se aparta la carrillada y el reston de ingredientes se pasa por la batidora. Se le añade sal al gusto



Vícar y el valor de su cocina, en un libro

ANTONIO BONILLA RODRÍGUEZ

Alcalde de Vícar



Con el nombre 'Las recetas de mi Abuela' y, desde el compromiso de apoyar todas las iniciativas que surgen en el municipio para dar a conocer sus costumbres y tradiciones, el Ayuntamiento de Vícar asumió la tarea de sacar adelante un libro con una recopilación de platos tradicionales de la localidad. La publicación ha sido promovida por el Área de Mayores y Salud del Ayuntamiento, y ha contado con la colaboración de un total de 16 mujeres que han querido participar aportando alguno de sus secretos culinarios.

Este ha sido uno de los grandes compromisos que el Ayuntamiento de Vícar, considerar la gastronomía local como mani-

festación cultural que se ha transmitido a lo largo de generaciones y que forma parte del patrimonio de nuestro municipio.

La recopilación de platos tradicionales de Vícar 'Las recetas de mi Abuela' es todo un hito en la intrahistoria de este municipio que ya cuenta con un listado de platos tradicionales de Vícar. El libro es fruto 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. Esta actuación es un cauce más para la participación ciudadana, proponiendo una actividades que está al alcance de todos.

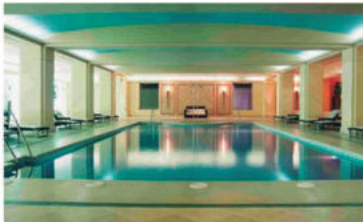
interés como la casa del Marqués de Casablanca o el Mirador de Vícar. La vista de este pueblo, corazón de la comarca, abre el apetito e invita a saciarlo con productos naturales de su tesoro agrícola, o elaborados con la mejor materia prima con recetas que han pasado de generación en generación, manteniendo 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 Huerta 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.

en turismo

Vícar es mucho

Vícar, ocupando el centro geográfico de la comarca del poniente, es un pequeño mundo de interesantes contrastes. Donde espléndidos lugares residenciales y de ocio, como la "Envía Golf", están avecinados con edificios varias veces centenarios, como la Iglesia-Fortaleza o la Casa Granero de la Villa de Vícar. Ven a disfrutar de la cualidad acogedora y hospitalaria de los vicarios. En Vícar el turismo es de todos. En Vícar el turismo es para ti. También en Turismo Vícar es mucho.



ANECOOP

La innovación es la llave hacia el futuro

Para la cooperativa es clave impulsar la digitalización del campo y el desarrollo de cultivos rentables para el productor y que sean sostenibles

Invernadero en la Finca Experimental de la Fundación UAL-Anecoop en La Cañada de San Urbano con una plantación de pitahaya. ANECOOP

JOSÉ MARÍA GRANADOS

A punto de finalizar 2023, el sector agroalimentario hace balance de un año difícil, donde ha tenido que afrontar una extraordinaria subida de costes fruto de un escenario inflacionario, al que se han sumado las afecciones en las cosechas producidas por una meteorología cambiante, la falta de agua, las dificultades logísticas o las implicaciones de la entrada de producciones de países terceros.

El ejercicio comercial ha sido complicado y lleno de altibajos, con el consecuente desequilibrio en los resultados para los distintos productos, no llegando en algunos casos a cubrir los costes de producción.

En este contexto, la cooperativa Anecoop ha continuado trabajando para cumplir con sus compromisos con socios y clientes. En el corto plazo, haciendo un esfuerzo por adaptarse a las circunstan-

cias y asumiendo los retos tanto productivos como del propio mercado, y en el medio y largo plazo, manteniendo su apuesta por la innovación como llave hacia el futuro, abarcando aspectos como la búsqueda de una mayor sostenibilidad de los cultivos, el avance en los procesos de tecnificación y digitalización del campo, o la investigación y desarrollo de nuevos productos o variedades que cubran la demanda del mercado, que sean rentables para el productor y que al mismo tiempo favorezcan una utilización más eficiente de los recursos.

En Almería, Anecoop cuenta con la Finca Experimental UAL-Anecoop, en La Cañada de San Urbano, especializada en producción bajo invernadero, que pertenece a la Fundación Universidad de Almería-Anecoop y que acoge a una parte del equipo técnico de su departamento de Producción y Desarrollo, que presta apoyo y ase-

soramiento técnico a sus socios en el desarrollo de los proyectos.

Allí, busca nuevos productos que ofrezcan una ventaja competitiva, valorando su adaptación al modelo y zonas de cultivo de sus socios, comparándolos a nivel agronómico y comercial con los productos y cultivos actuales y ofreciendo apoyo y asesoramiento técnico en el desarrollo de los proyectos: manejo del cultivo, adaptabilidad a las parcelas de los socios o adaptación a las necesidades del mercado. Valorando además aspectos relacionados con los problemas medioambientales que preocupan a la sociedad, como la minimización del uso de agua y de materias de síntesis química en la producción o la búsqueda de variedades más resistentes a la sequía y a las enfermedades.

Una de las frutas que ha cobrado impulso ha sido la pitahaya o “fruta del dragón”, un producto que sigue despertando un gran

interés en el mercado y que, al tratarse de un cactus, tiene una menor necesidad hídrica que otros cultivos almerienses.

Anecoop comenzó con las investigaciones en 2012. El programa productivo actual consta de cinco variedades, aunque hay muchas más en estudio, así como de nuevos ensayos de manejo de cultivo y para la obtención de nuevos materiales.

Las pruebas de nuevas variedades, así como de los diferentes manejos y los estudios de ampliación del calendario, se llevan a cabo en la Fundación UAL-Anecoop. El programa de investigación está integrado por 82 variedades y cuenta con una superficie de cultivo de 10 hectáreas, con perspectivas de crecimiento.

La pitahaya cuenta con una buena proyección de consumo por su aspecto exótico y atractivo y por sus cualidades nutricionales, algo que los consumidores, ávidos de novedades, saben apreciar. Es una fruta con mucha agua y pocas calorías y con un alto contenido en fibra. Contiene vitamina C, con propiedades antioxidantes y que contribuye a proteger el sistema inmunitario, y tiene un contenido interesante de potasio, un mineral que participa en los procesos de contracción muscular, por lo que su consumo es ideal en la práctica deportiva.



Anecoop, 33 años en Almería

J. M. G.

Anecoop abrió una delegación comercial en Almería en el año 1990, con el objeto de lograr una mayor proximidad con sus entidades socias de la zona. Así, lleva 33 años ofreciendo sus servicios y asesorando a sus socios, tanto en su gestión comercial como en calidad de producto.

Coprohñjar, Hortamar, Agroiris, Albentillas, Tomasol, Hortofrutícola Costa de Almería y Montivel Export abarcan una amplia gama de frutas y hortalizas, producidos por sus socios agricultores de la provincia.

Gracias a la constitución de la A.I.E. Exóticos del Sur en el año 2017, Anecoop es un referente en el cultivo de papa-

ya de proximidad, con un programa integrado principalmente por productores de Almería que se complementa con productores de Murcia y Canarias. Con 30 hectáreas de cultivo, Anecoop es el principal operador de papaya de ámbito nacional con un volumen de producción consolidado y cuenta con centros específicos de manipulado de papaya en las distintas zonas de producción.

El cultivo ecológico está experimentando un crecimiento notable en la zona. De la mano de sus socios Coprohñjar, Hortamar y Agroiris, ha dado un importante impulso en los últimos tiempos al cultivo de frutas y hortalizas Bio, cuya demanda sigue avanzando en toda Europa.



Papaya amarilla. ANECOOP



BOUQUET
bouquet.es



Comprando BOUQUET das más

RACIONES DE VIDA PARA EL CAMPO

Y más valor a lo nuestro. A lo tuyo.



Facilitas el RELEVO GENERACIONAL



Limitas el ABANDONO de CAMPOS



Afianzas la POBLACIÓN al MEDIO RURAL



PRODUCCIÓN 100% NACIONAL



5 al día aconseja el consumo diario de 5 raciones entre frutas y verduras

EL EJIDO

La calidad
puesta en
la mesa

► La agricultura es la base en la que se apoyan los sabores de El Ejido. R. I.



▲ Francisco Góngora, alcalde de El Ejido en la presentación del proyecto Agricultura Experience Center. R. I. ▼

La idea de unir la agricultura, como ran base de la economía local, con el turismo y el afrontar inversiones dentro del Plan de Sostenibilidad para el Centro de Experiencias Agrícolas, El Centro de Exoerivencis Gastronómicas Mar y Tierra y el Jardín Mediterráneo, forma parte del ADN ejidense.

El nombre de El Ejido es más que conocido por la calidad de los productos agrícolas que llegan a los mercados provenientes de este municipio almeriense, convertido hoy en día en la capital de la huerta de Europa y que, además, desde la base de sus producciones, ha situado en un lugar de privilegio su propia oferta gastronómica, destacando lo natural para disfrutar de una experiencia única para los sentidos y especialmente el paladar.

Su secreto hay que buscarlo en el trabajo que lleva a conseguir, en el invernadero, la calidad de sus hortalizas y verduras, mantenida durante todo el proceso de crecimiento y recolección y que llega a los hogares como el elemento indispensable para fusionarse en las cocinas, alegrando las mesas de todas los hogares, como ejemplo destacado para un buen comer.

El Ejido tiene experiencia en alimentar a millones de personas en muchos países, pero, además, se está situando como pionero de un turismo que busca poner en valor y dar a conocer su agricultura, su sistema de cultivo y su producción, únicos en el mundo.

Sus frutas y hortalizas son naturales del campo, de la máxima calidad, sembrados y cuidados



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU

GOBIERNO
DE ESPAÑA

Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

Junta
de Andalucía

Ayuntamiento de
El Ejido

hasta su crecimiento y recolección en los invernaderos de la huerta de Europa y que se transforman para lograr los mejores platos que salen de las cocinas de sus establecimientos de restauración, como el Restaurante La Costa, de José Álvarez, el único que ostenta en la provincia de Almería una Estrella Michelin.

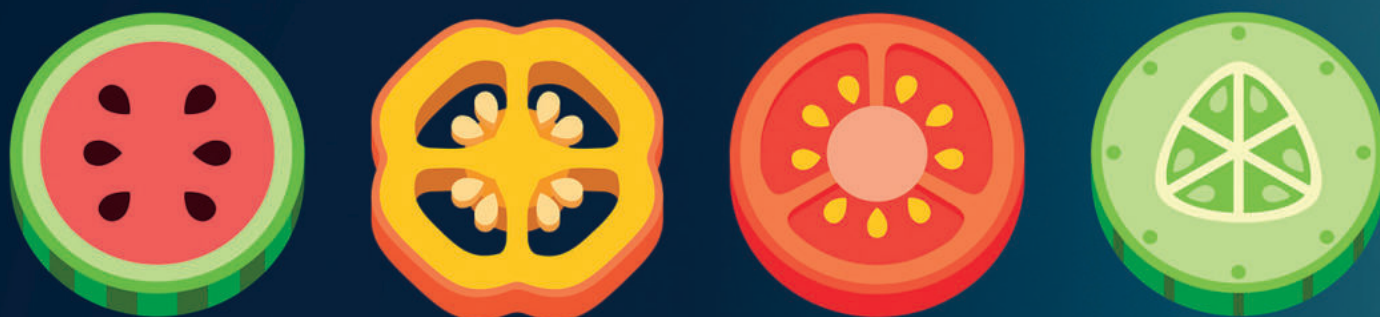
Si a eso añadimos las muchas cualidades de tipo turístico que tiene el municipio, con espacios únicos protegidos, instalaciones

hoteleras de primer nivel, amplia oferta para la práctica de los deportes náuticos, El Ejido es un lugar idóneo para visitar y para disfrutar de esa fusión de su agricultura, la gastronomía y la playa.

El Ayuntamiento ejidense, a cuyo frente se encuentra Francisco Góngora, ha desarrollado un proyecto que precisamente une la agricultura, base de la economía local, con el turismo.

El futuro Centro de Experiencias Agrícolas, el Centro de Expe-

riencias Gastronómicas 'Mar y Tierra' y el Jardín Mediterráneo forman parte del Plan de Sostenibilidad Turística de El Ejido, con el que, una vez completado, el municipio ejidense contará con una herramienta de primer orden para mostrar no solo su realidad agrícola, sino también dar un mayor valor añadido al municipio que lleva en su ADN velar por la calidad de sus productos y garantizar que lleguen a las mesas para disfrute de millones de personas.



EL EJIDO

gourmet QUALITY

www.elejido.es

Lucainena, un pueblo abierto a todos

JUAN HERRERA

Alcalde de Lucainena de las Torres



Enclavado 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 Camino Natural Vía Verde, es toda una oportunidad para conocer y deleitarse con esa otra parte de su historia ligada a la minería. Sin duda, es un pueblo que ha 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.

El Camino Natural Vía Verde de Lucainena a Aguamarga 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 La Venta del Pobre.

Es un escenario en el que tienen cabida todos los elementos patrimoniales, incluyendo los que tienen que ver con el sabor de una tierra única en 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 los elementos de una actividad turística que incluye la agroalimentaria.

LUCAINENA DE LAS TORRES



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

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

El 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



Los PUEBLOS más BONITOS de España





A LMERÍA

Almería es reconocida internacionalmente por las bondades de nuestra agricultura y, en los últimos años, gracias al apasionante proyecto de 'Sabores Almería' impulsado por la Diputación Provincial, hemos conseguido captar la atención de los consumidores de todo el mundo que cada vez conocen y aprecian más la calidad de estos productos, uno de los muchos motivos que tenemos para sentirnos orgullosos de ser almerienses. Porque en 'Sabores Almería' conseguimos aunar conceptos a priori tan distintos como la tradición y la modernidad, la artesanía y la innovación.

SALUDA

JAVIER AURELIANO GARCÍA

PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALMERÍA



EL SABOR DEL ORGULLO ALMERIENSE

La gastronomía almeriense constituye una de nuestras principales señas de identidad como sociedad. Nos diferencia y define como pueblo porque en ella se aúnan las tradiciones y costumbres que han cincelado el carácter almeriense a lo largo de la historia. La marca gourmet de Diputación 'Sabores Almería' nace con esta premisa y el objetivo de difundir la excelencia de la producción agroalimentaria de nuestra tierra, de nuestros productores, distribuidores y hosteleros, porque transforman la mejor materia prima del mundo en auténticas delicatessen.

Almería es reconocida internacionalmente por las bondades de nuestra agricultura y, en los últimos años, gracias al apasionante proyecto de 'Sabores Almería' impulsado por la Diputación Provincial, hemos conseguido captar la atención de los consumidores

de todo el mundo que cada vez conocen y aprecian más la calidad de estos productos, uno de los muchos motivos que tenemos para sentirnos orgullosos de ser almerienses.

Porque en 'Sabores Almería' conseguimos aunar conceptos a priori tan distintos como la tradición y la modernidad, la artesanía y la innovación. Sabores que se han reinventado para seducir a nuevos paladares, y una excelencia forjada con el esfuerzo y sacrificio de emprendedores que lo han dado todo por hacer su sueño realidad.

'Sabores Almería' ya es una marca de calidad, reconocida y admirada por el gran público, por ilustres chefs e importantes cadenas de distribución que saben que cuando colocan uno de estos productos en sus lineales están apostando por la máxima excelencia: por un producto de reconocido prestigio. El próximo año nos he-

mos marcado grandes retos que nos permitirán seguir creciendo y que esta iniciativa sea cada vez más grande y siga contribuyendo a la creación de riqueza y empleo en la provincia de Almería.

El próximo año reforzaremos nuestra apuesta por la internacionalización y asistiremos a más ferias gastronómicas que nunca, a los principales foros culinarios de nuestro país, pero también a eventos en ciudades como Londres o Parma, o repitiendo nuestra asistencia a SIAL París, una de las citas del sector más importantes del mundo.

También podremos disfrutar de una de las iniciativas más esperadas por los empresarios de la marca y con la que me comprometí en mi discurso de investidura como presidente: tendremos en Almería el primer espacio físico para la promoción de los productos de la marca, con su respectiva página web

para que, a todos los consumidores, les sea cada vez más fácil acceder a 'Sabores Almería'.

La formación se convierte en un nuevo eje esencial para las empresas que constituyen 'Sabores Almería'. Realizaremos cursos de formación a su medida en materias como la capacitación internacional para la externalización de productos o en acciones de marketing, branding y comunicación.

La marca gourmet de Diputación vive uno de los mejores momentos de su historia y se convierte en una de las principales herramientas con las que contamos para luchar contra la despoblación. La mayoría de las empresas productoras se ubican en municipios pequeños del interior y con su actividad llenan de vida estos pueblos creando empleo y prosperidad. Desde la Diputación seguiremos impulsando nuestra marca, estando al lado de los emprendedores que la hacen posible porque todo ello redundará en el beneficio de Almería y los almerienses.

Les invito a que conozcan la provincia a través de la excelencia de 'Sabores Almería', se sorprenderán en cada bocado y en cuanto lo hagan se convertirán en firmes defensores del orgullo almeriense para siempre.



Autoproducciones provinciales y cocineros almerienses con el chef Martín Berasategui en el stand de lAlmería en San Sebastián Gastronomika. **IDEAL**

‘SABORES ALMERÍA’

La más alta excelencia gastronómica

La Diputación de Almería impulsó hace siete años la marca gourmet ‘Sabores Almería’ como sello de excelencia de los productos cultivados en la cuna de la dieta mediterránea

JOSÉ MARÍA GRANAD

En el octubre de 2016, hace ahora 7 años, se ponía en marcha uno de los proyectos más ilusionantes impulsados por la Diputación Provincial de Almería en su historia: la creación de la marca gourmet ‘Sabores Almería’. Es un sello de excelencia en el que se agrupan productores, hosteleros y distribuidores que trabajan con la materia prima más exquisita que existe, los productos almerienses cultivados en la cuna de la dieta mediterránea.

Bajo el paraguas de ‘Sabores Almería’ la Diputación Provincial viaja unida por los eventos refe-

rentes y los mercados más importantes para sorprender a los paladares más exigentes. Tradición, artesanía, calidad, esfuerzo, cariño e innovación son las señas de identidad de los productos de la tierra que se han ganado, por méritos propios, espacio en las cocinas y despensas de hogares y restaurantes de todo el mundo.

El almeriense David Bisbal se ha convertido en uno de los adeptos más célebres de una marca que no para de crecer cuantitativa y cualitativamente desde su creación y cuyos productos ofrecen enormes posibilidades a todos sus consumido-

res, desde los usuarios anónimos a los chefs más representativos de la alta cocina.

Durante este tiempo la marca gourmet de Diputación ha participado en los foros gastronómicos nacionales e internacionales más prestigiosos que existen y cocineros de la talla de Paco Roncero, Pepe Rodríguez, Martín Berasategui o Diego Guerrero, junto a otros ilustres personajes de la sociedad como Feliciano López o el cantante y presentador Bertín Osborne, entre muchos más, han comprobado en primera persona la gran calidad y el signo de distinción que ofrece ‘Sabores Almería’ en cada plato.

Ventajas de pertenecer a ‘Sabores Almería’

Siempre que se cumplan los más altos estándares de calidad, los productores, hosteleros y cadenas de distribución que plasmen

APOYOS

BISBAL

El cantante es uno de los adeptos más célebres de una marca que no para de crecer desde su creación

COCINEROS

Paco Roncero, Pepe Rodríguez, Martín Berasategui o Diego Guerrero conocen bien la calidad de los productos

en sus creaciones y procesos de trabajo los requisitos de adhesión a la marca, pueden pasar a formar parte de la gran familia de ‘Sabores Almería’ y disfrutar de todas las ventajas que ofrece este distintivo de calidad.



Paco Roncero en la presentación de 'Sabores Almería' en el año 2016. ▲

El tenista Feliciano López en una feria gastronómica con 'Sabores Almería'. ►



Empresarios de la marca con David Bisbal y el presidente de la Diputación. ▲



David Bisbal ha arropado a 'Sabores Almería' en numerosos actos. IDEALN ▲

VENTAJAS

SELLO

Las empresas que integran 'Sabores Almería' forman parte de un sello Gourmet que les certifica como producto de excelencia

ETIQUETA

Los productos de las empresas que se adhieran a 'Sabores Almería' podrán optar a la catalogación de etiqueta oro y etiqueta negra

Las empresas que pertenecen a 'Sabores Almería' forman parte de un sello Gourmet que les certifica como producto de excelencia. La expansión de la marca en las distintas ferias internacionales y la búsqueda de nuevos mercados, son fundamentales para que este sello de calidad que agrupa a productores, restaurantes y distribuidores del sector agroalimentario de la provincia de Almería siga creciendo.

Los productos de las empresas que se adhieran a 'Sabores Almería' podrán optar a la catalogación de etiqueta oro y etiqueta negra. La etiqueta oro se otorga a todos los productos que se fabriquen en Almería y la etiqueta negra certifica el sello de calidad.

En definitiva, una garantía de calidad que solo ostentan los productos que se cultivan o crían bajo el envidiable clima del mediterráneo almeriense, con más de 3.500 horas de sol al año, una tierra que se ha consolidado como la 'Huerta de Europa', un clima interior que cuida los productos cárnicos con especial cariño y un mar que baña las costas y trae el mejor pescado cada día del Mediterráneo Azul hasta las lonjas de toda la provincia.

Beneficiarse de las acciones de promoción emprendidas por la Diputación para fomentar el consumo de productos almerienses y de la marca gourmet, ofrecer la posibilidad de viajar a prestigiosas ferias gastronómicas nacional e internacional que a las empresas por sí mismas les resultaría muy difícil llevar a cabo, y el marchamo de calidad de pertenecer a una marca gourmet impulsada por la Diputación Provincial de Almería.

Más de mil referencias

La marca 'Sabores Almería' cuenta en la actualidad con más de 1.000 referencias de todos los ámbitos gastronómicos: aceites de oliva, cervezas artesanas, salazones, vinos, quesos, pescados y mariscos, panadería, frutas y hortalizas, conservas, confituras, carnes, jamón y embutidos, encurtidos, licores, mieles... Solo tienes que descubrirla para emocionarte con el Sabor de Almería.

En la web saboresalmeria.com el usuario puede consultar todas las referencias, marcas y empresas que forman parte de 'Sabores Almería', e incluso puede diseñar un viaje por la provincia a través de las compañías que forman parte de este gran proyecto. Es un viaje por el sabor de la autenticidad y creatividad de la gastronomía almeriense.

En la web también se puede consultar el formulario de adhesión a la marca donde se especifican los requisitos para formar parte de ella.

'Sabores Almería' emprende de forma continuada distintas campañas de promoción con los objetivos de afianzar el grado de identificación de la población almeriense con sus productos, fomentar el consumo de productos de la tierra y de la marca gourmet y abrir nuevos mercados y canales de comercialización. Entre estas campañas cabe destacar la promoción de 'Sabores Almería' durante la Navidad, la titulada 'Disfruta lo bueno de Almería' para potenciar 'Sabores Almería' en la provincia, o la que se realizó durante la pandemia con el Plan Anfitriones que creó sinergias entre hosteleros y productores a través del «orgullo almeriense» que despierta nuestra gastronomía.



2024 será el año de la gran revolución de Sabores Almería

El Patio de Luces de la Diputación acogió la presentación de las acciones de 2024. **IDEAL**

El pasado 2 de diciembre, el presidente de la Diputación, Javier A. García, presentó a los empresarios las acciones que para el nuevo año, con más internacionalización, formación y nuevas oportunidades de comercialización

JOSÉ MARÍA GRANADOS

Sabores Almería' afronta el nuevo año como el de la gran revolución de la marca gourmet impulsada por la Diputación Provincial. 2024 llegará cargado de novedades que se presentan con el objetivo global de seguir creciendo a través de la consolidación de la internacionalización, la formación o con la apertura del primer espacio físico y online de 'Sabores Almería', entre otras muchas novedades que prometen un año en el que se hará historia.

El Patio de Luces de la Diputación fué el escenario en el que el presidente provincial, Javier A. García, acompañado por el

diputado de Promoción Agroalimentaria, Consumo y Comercio, Carlos Sánchez, presentó las diferentes iniciativas y actividades que se llevarán a cabo con 'Sabores Almería' a lo largo del próximo año, 2024. A esta jornada de trabajo asistieron más de un centenar de empresarios de las marcas que constituyen 'Sabores Almería'.

En este sentido, Javier A. García afirmó de forma contundente que «2024 será el año de la gran revolución de 'Sabores Almería', el del crecimiento y consolidación definitiva de su internacionalización, el de la apuesta por la formación y el del primer espacio físico y online de su historia para



'Sabores Almería' celebró ante el Arco del Triunfo su presencia en París. **IDEAL**

continuar promocionando los productos y facilitar que lleguen a todos los consumidores».

Internacionalización

La marca gourmet de Diputación asistirá en 2024 a más ferias nacionales e internacionales que nunca en toda su historia. La gastronomía almeriense

estará presente en 'Madrid Fusión', 'Alimentaria', 'Salón Gourmet', 'Fruit Attraction' y 'San Sebastián Gastronomika'. Además, se volverá a viajar a los foros internacionales de Fruit Logística, en Berlín, o SIAL – París, que tan buen resultado dio en 2022.

Como grandes novedades, 'Sabores Almería' compartirá su ex-



Presidencia del acto de presentación de la campaña 2024. IDEAL



Productos de Almería con todo el sabor de nuestra tierra. IDEAL

celencia y creaciones en dos nuevas ferias internacionales: en Parma 'Cibus', del 7 al 10 de mayo, y en Londres 'Speciality and fine food', los días 10 y 11 de septiembre. Se trata de dos importantes eventos en países como Italia y Reino Unido, donde los productos almerienses son muy valorados, así como las expectativas de crecimiento en estos mercados.

Además de la presencia en estos importantes foros, el presidente ha anunciado que «la internacionalización no se detiene en estas ferias, sino que otra importante novedad es que en 2024 realizaremos misiones comerciales directas e inversas con otros países. Viajaremos a Corea del Sur, Seúl, y a los Estados Unidos, Miami, ésta en colaboración con la Cámara de Comercio, para seguir ampliando los mercados de la marca».

Espacio físico y online para la promoción

En el nuevo año se materializará uno de los compromisos ad-

quiridos por Javier A. García durante su discurso de investidura y es que, por primera vez en su historia, 'Sabores Almería' dispondrá de un espacio físico con su respectiva página web para facilitar la comercialización de los productos de la marca.

De este modo, como ha afirmado el presidente, "seguimos dando importantes pasos y siempre de la mano de nuestros empresarios, a quienes nos debemos, ya que esta acción era muy demandada por todos ellos y que nos ayudará a intensificar el grado de identificación de los consumidores con la marca".

Formación

La formación, enfocada a potenciar la externalización de 'Sabores Almería' y para que las empresas de la marca puedan acudir a ferias internacionales, se erige en otra de las grandes apuestas y novedades para 2024. Se van a ofertar diferentes acciones formativas que serán to-

talmente gratuitas para las empresas de la marca.

En este sentido, se van a realizar diferentes propuestas formativas para fomentar la internacionalización de las empresas y formar en técnicas de marketing.

Se ofertarán distintos cursos en las comarcas del Levante, Po-

INTERNACIONALIZACIÓN

2024

'Sabores Almería' participará por primera vez en su historia en las ferias gastronómicas de Londres y Parma,

2024

También se llevarán a cabo misiones comerciales en Corea del Sur y Estados Unidos con el objetivo de abrir nuevos mercados

niente y la capital para abarcar toda la provincia.

Esta revolución ha llevado a la transformación de la web de 'Sabores Almería' incorporando las últimas tendencias en interactividad e inteligencia artificial.

En la renovada web cualquier usuario puede localizar los productos por categorías, procedencia o establecer una ruta por la provincia en base al mapa de las empresas de la marca. La web es saboresalmeria.com

Por último, el presidente recordó que 2024 guarda para 'Sabores Almería' muchos más proyectos y sorpresas positivas que se irán desvelando poco a poco, y ha agradecido de nuevo a los empresarios «vuestro trabajo para hacer grande nuestra marca. Sin vosotros nada de esto tendría sentido y el éxito que estamos cosechando sería inalcanzable. Siempre estaremos a vuestro lado para construir juntos una provincia de Almería mejor cada día.



Momento de la inauguración de la edición anterior de la Feria de Sabores. IDEAL

SABORES ALMERÍA

La Feria 'Sabores Almería' marca el inicio de la Navidad en plena Rambla

La Plaza de las Velas acoge este año, del 5 al 9 de diciembre, la X Feria de Productos Agroalimentarios con la participación de un total de 42 empresas y un programa de actividades dirigidas a todos los públicos

JOSÉ MARÍA GRANADOS

La Diputación Provincial, a través de la marca 'Sabores Almería', y el Ayuntamiento de Almería se han unido para que el inicio de la Navidad en la capital tenga sabores y aromas de productos 'made in' Almería. El diputado provincial de Promoción Agroalimentaria, Comercio y Consumo, Carlos Sánchez, y el concejal Cultura, Tra-

diciones y Fiestas Mayores del Ayuntamiento de Almería, Diego Cruz, han presentado la Feria 'Sabores Almería' que este año estrenará ubicación y se celebrará en la Plaza de las Velas del 5 a 9 de diciembre desde las 11 horas hasta las 22 horas.

La X Feria de Productos Agroalimentarios Sabores Almería va a reunir en este nuevo espacio a 42 empresas agroalimentarias,

es la primera vez que la feria cuenta con una representación tan amplia de empresas y productos de la provincia. Además, se ha preparado una agenda de actividades pensada para todos los públicos con talleres, showcookings y una actuación para unir a toda la familia.

El diputado provincial ha puesto de relieve la nueva ubicación y la programación: «Comienza el mes de diciembre y con él la Feria 'Sabores Almería'. Este año estrenamos ubicación en el corazón de la ciudad, dentro del entorno navideño que está preparando el Ayuntamiento. Estará junto a la feria de artesanía en el año con más participantes de su historia y con una agenda para toda la familia».

NOVEDADES

UBICACIÓN

La Feria cambia este año de escenario para situarse en la Plaza de las Velas, un lugar más amplio que estará abierto desde las 11 de la mañana a 10 noche

OCIO

Cuenta con una agenda de actividades pensada para todos los públicos con talleres, showcookings y una actuación para disfrute de toda la familia.



Diego Cruz y Carlos Sánchez. **IDEAL**

Empresas participantes

Las empresas participantes en la Feria de la Plaza de las Velas que contarán con stand son:

1. ALMAZARA DE LUBRÍN

2. CERVEZA FILABRES

3. ÓLEO JARICO

4. JAMONES TÍO EMILIO

5. JAMONES PEDRO CASTAÑO

6. LA BUJALDONA

7. CERVEZA NEVADA

8. CERVEZA FM

9. LICOR EL GADORENSE

10. MIEL SIERRA FILABRES

11. CERVEZAS FAR WEST
12. CHOCOLATES LA VIRGITANA

13. CASI

14. EMBUTIDOS ALPUJARREÑOS

15. LA ORZA DE ALMERÍA

16. PANADERÍA EL TÚNEL

17. TOROLE CERVEZAS GOURMET

18. BIOSOL PORTOCARRERO

19. AQUÍ CARBONERAS-LA GAMBA ROJA

20. SABORES DE SERÓN

21. MEDAL LAUJAR

22. BODEGA LAURICIUS

23. PRODUCTOS PICHOTE

24. CERVEZAS ORIGEN

25. LORUSSO

26. ACEITUNAS CLAUDIO

27. PUERTO ÚNICO
28. DEL BARCO A LA MESA

29. BODEGA PALOMILLO

30. DESUFLÍ

31. LICORES NATURALES

32. COFESA

33. JONIMIEL

34. CEPAS BOSQUET

35. CONSERVAS LA RECETA

36. INDUSTRIAS CÁRNICAS DIEGO MOLINA

37. PRODUCTOS ARTESANALES GUADA

38. RAICES ALMAJALEJO

39. LOS AMADEOS

40. ÓLEO ALMANZORA

41. EMBUTIDOS PEÑA CRUZ

42. SERONÉS

Del mismo modo, Sánchez ha animado a todos los almerienses a «disfrutar de lo mejor que tiene la provincia, sus productos agroalimentarios que bajo la marca ‘Sabores Almería’ estamos promocionando desde la Diputación».

El concejal de Cultura, Tradiciones y Fiestas Mayores del Ayuntamiento de Almería, Diego Cruz, ha destacado que «la sinergia entre la Feria ‘Sabores Almería’ y la programación especial de Navidad que preparamos desde el Ayuntamiento se ha convertido ya en una tradición y volverá a convertir a la ciudad de Almería en el epicentro de la agroalimentación y producción gourmet de la provincia de Almería. Esta Feria será un atractivo muy importante para los almerienses y turistas que nos llegarán en el Puente de la Constitución, a la vez que permitirá poder hacer compras para las comidas y regalos navideños con la calidad que atesora ‘Sabores Almería’».

LAS FRASES

CARLOS SÁNCHEZ

«Animo a todos los almerienses a disfrutar de los productos que bajo la marca ‘Sabores de Almería’ estamos promocionando desde la Diputación»

CARLOS SÁNCHEZ

«Es la primera vez en su historia que la Feria ‘Sabores Almería’ cuenta con una representación tan amplia de empresas y de productos de la provincia

DIEGO CRUZ

«Esta Feria será un atractivo muy importante para los almerienses y turistas que nos llegarán para pasar el Puente de la Constitución»

Programación
Actividades

Feria Sabores 2023

MARTES 5 DICIEMBRE
-18 horas
TALLER DE CHOCOLATE LA VIRGITANA Las inscripciones comienzan a las 17 horas

MIÉRCOLES 6 DICIEMBRE -
11 horas
TALLER DE CHOCOLATE LA

VIRGITANA Las inscripciones comienzan a las 10 horas
-18 horas
TALLER DE MANUALIDADES NAVIDEÑAS SOSTENIBLES Las inscripciones comienzan a las 17 horas

JUEVES 7 DICIEMBRE
-11 horas
TALLER CHOCOLATE LA VIRGITANA Las inscripciones comienzan a las 10 horas
-19 horas ACTUACIÓN DE GABIMAGOO Un divertido show

para toda la familia
VIERNES 8 DICIEMBRE 11 horas TALLER DE CHOCOLATE LA VIRGITANA Las inscripciones comienzan a las 10 horas
18 horas TALLER DE GALLETAS NAVIDEÑAS Las inscripciones comienzan a las 17 horas
SÁBADO 9 DICIEMBRE 11 horas TALLER DE LA VIRGITANA Las inscripciones comienzan a las 10 horas
18 horas TALLER DE LA VIRGITANA Las inscripciones comienzan a las 17 horas

Sabores Almería

J.M.G.

ALMERÍA. A partir de hoy día 5 de diciembre la Plaza de las Velas se convierte en un lugar de encuentro con los Sabores de Almería para que, hasta el sábado, la ciudadanía tenga acceso directo a los productos gastronómicos y alimentarios con el mejor sabor de nuestra tierra: quesos, mermeladas, aceites, vinos, dulces, jamones, embutidos, conservas, hortalizas... con el sello de calidad de Almería y claros aspirantes a llenar las mesas de nuestras casas.



LA QUINTA ESENCIA DEL PIMIENTO



SweetPalermo®

Sweet Palermo es un tesoro culinario que combina sabor, aroma, color, versatilidad y salud en una sola experiencia gastronómica. Cuidadosamente cultivados y seleccionados, encarna la esencia de la exquisitez en cada uno de sus aspectos: sabor, dulzura, y un alto valor nutricional por su aporte de Vitamina C y fibra.



sweetpalermo.com
sweetpalermoes



RIJK ZWAAN



VARIEDAD Y CALIDAD

La gastronomía, una valor añadido de los atractivos de Granada

Granada desde las altas cumbres de Sierra Nevada a la orilla del Mediterráneo engloba tal variedad de paisajes que se traduce en una gran amalgama de productos que se engrandecen en las cocinas



Granada aglutina una gran riqueza paisajística en sus territorios. Tal amalgama de cultura, paisaje, historia y tradiciones se ha convertido en su mejor carta de presentación de cara al turismo. La gastronomía es el lazo de unión y uno de los motores económicos. Por eso, es un reto para el sector hostelero elegir los productos con la potencialidad turística suficiente como para poner en valor su gastronomía.

Por otro lado, la gastronomía trabaja mano a mano con la sostenibilidad de un territorio. Este proceso que consiste en transformar los productos agroalimentarios en recursos turísticos,

evita la extinción del patrimonio gastronómico, de productos en peligro de desaparecer y en tradiciones y oficios autóctonos que forman parte de la identidad de un lugar. Los productores, restaurantes, tiendas especializadas, mercados, museos, centros de interpretación y empresas que organizan actividades relacionadas con la gastronomía, se pueden ver beneficiados de la utilización de la gastronomía como dinamizador del turismo en un destino.

Otro poder de la gastronomía es el que permite que, a través de ella, puedan conocerse otros aspectos de la cultura de una región, como sus costumbres y tradiciones. Además, volviendo a la

mira del turismo, la gastronomía ofrece la ventaja clave de lograr acabar con la estacionalización del mismo. Y es que, este tipo de turismo puede consumirse en cualquier época del año, sea cuales sean las temperaturas que lo acompañen, lo que permite su combinación con otros elementos atrayentes como la naturaleza, la historia, el relax o los negocios.

Chefs de alto nivel

La gastronomía está, ahora más que nunca, de moda. Programas de televisión, películas, blogs... todo parece rondar sobre este elemento. Desde IDEAL en particular y de Vocento en general se viene desde hace años apostando por poner

en valor la cultura gastronómica de los territorios en los que están asentadas sus cabeceras. A lo largo del año en esta provincia se llevan a cabo iniciativas que muestran el potencial de este sector como Maestros Culinarios, Fogones Granadinos, Granajovenchef, Anuario Gastronómico, Granada Gourmet y esta revista que tiene en sus manos.

Todo este esfuerzo por impulsar los negocios y empresas que mantienen en pie nuestra riqueza agraria, ganadera y pesquera muestra el compromiso de IDEAL con esta provincia. La excelencia de la materia prima y el buen hacer del sector hostelero han convertido a la gastronomía en uno de los grandes atractivos de esta provincia.

AARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

**Un espacio culinario ambientado
en el mar Mediterráneo**

- Restaurante especializado en paellas y arroces
- Variedad de entrantes y postres
- Disponibilidad de menú infantil
- Muy cerca del centro de la ciudad
- Espacio para celebraciones

**Abierto
de martes a
domingos de
13h a 15:45h**

AARROZANTE
LA CASA DEL ARROZ

C. Maestro Montero, 12,
junto al hotel Barceló Granada Congress

Instagram:



Reservas:



DEIFONTES

Una llanura de olivares de la que mana la fuente de Dios



La Cueva del Agua, la atalaya árabe, la casa palacio de los Marqueses de Casablanca, que es en la actualidad el Ayuntamiento y la ermita de San Isidro son visitas obligadas

MARÍA JOSÉ M. PARDO



Casa Palacio Condé Antillón.

En la falda de sierra Arana se extiende una llanura donde el olivar ha cobrado protagonismo. En el centro de esta comarca se encuentra Deifontes, un bello municipio que debe su nombre a este manantial, de ahí que se conociera como fuente de Dios. Su vinculación con el agua se ha convertido en su principal atractivo turístico. Además de contar con el Nacimiento del manantial también discurre por la localidad el río Cubillas, afluente del Genil. El Nacimiento se encuentra dentro de un parque que se puede recorrer en un agradable paseo hasta llegar a una cascada rodeada de verdor que convierte este entorno en un destino perfecto para un día de excursión para recorrer este municipio. Además de este parque en el que se funden agua, piedra y madera existen otros múltiples rincones para visitar.

La Cueva del Agua, la atalaya árabe, la casa palacio de los Marqueses de Casablanca, que es en la actualidad el Ayuntamiento y la ermita de San Isidro son visitas obligadas en un recorrido por esta localidad que también ofrece para

A DESTACAR

AYUNTAMIENTO

Esta casa-palacio fue construida por los Condes de Antillón en el siglo XIX. Es el actual consistorio

ATALAYA

Construcción de origen árabe, en buen estado de conservación y desde la que se observa una bella panorámica del entorno



los más intrépidos opciones de senderismo y rutas de mountain bike por la sierra.



De ahí que su alcalde, Francisco Abril, invite a visitar esta localidad por su riqueza patrimonial, natural y gastronómica. Está muy cerca de la capital. De hecho, la estratégica ubicación y su manantial de agua la han convertido en cuna de gran cantidad de culturas a lo largo de la historia. Se han encontrado restos de épocas prehistóricas, tanto útiles del Paleolítico como del Neolítico, y manifestaciones cerámicas de distintas civilizaciones, así como construcciones romanas y árabes.

En los últimos años, Deifontes está alcanzando un importante desarrollo gracias a la producción de aceite y vino. Sus manantiales de agua bien merecen una visita pero además esta localidad ofrece mucho más como una rica gastronomía regada con vinos y aceites de primera calidad. A tan solo de 20 minutos de la Capital Deifontes es un destino perfecto para realizar una excursión y, por supuesto, una gran opción para vivir.





DISTRIBUCIÓN

Valle Aguirre, los grandes aliados de la pastelería granadina

35 años cumple esta empresa puesta en marcha por Antonio Jesús Valle Martos que se ha convertido en el principal distribuidor de productos para la elaboración de postres, helados y pasteles

MARÍA JOSÉ M. PARDO

Valle Aguirre es sinónimo de excelencia, sabor y color. Sus productos son esenciales en toda cocina y obrador que se precie. La materia prima es fundamental para lograr unos productos sobresalientes y por eso los maestros pasteleros confían en esta empresa 100% granadina. Además de ser líderes en la distribución de una amplia gama de productos también son asesores. Ofrecen una gran variedad de cursos y 'masterclass' a las que acuden los más afamados maestros pasteleros, heladeros y cocineros que tenemos en nuestra provincia.

Hasta llegar aquí esta empresa se ha ido ganando la confianza de sus clientes a base de com-

promiso y servicio. Todo comenzó cuando Antonio Jesús Valle Martos con tan solo 24 años decidió establecerse y emprender su actividad actual tras unos años trabajando como comercial en el sector de la alimentación. Los clientes, en su mayoría hosteleros, demandaban productos específicos para la elaboración de los postres. Descubrió un nicho de mercado y se lanzó a servir a estos clientes. «Por la mañana era comercial y por las tardes repartidor» recuerda este emprendedor que actualmente ha incorporado a su hijo a la empresa y son ya 10 empleados. A lo largo de estos 35 años han ido ampliando instalaciones hasta su sede actual en el Polígono San Cayetano des-

de donde distribuyen a toda la provincia de Granada y Almería.

La gran especialización que han logrado a lo largo de estos años los ha convertido en todo un referente dentro del sector de la pastelería/panadería, heladería y restauración. «Gracias a nuestro trabajo diario ofrecemos siempre firmas líderes en el sector».

En Valle Aguirre aportan valor añadido a sus productos con una cuidada apuesta por el asesoramiento. «Pensamos que el proceso de calidad no solo lo conforma el producto, sino el camino que a él nos lleva, por eso nos adaptamos a las necesidades de cada cliente, aportándole nuevas ideas e informando continuamente en sus aplicacio-

nes y usos, anteponiendo la satisfacción y formación del cliente frente a todo lo demás». Por tanto, las claves del éxito de esta empresa son servicio, calidad y formación. Una fórmula con la que han conseguido convertirse en líderes de su sector.

De la oportunidad al éxito

La historia de esta empresa va ligada a la de su fundador, Antonio Jesús Valle Martos, que en cuanto detectó una oportunidad en el mercado se lanzó a por ella. Un camino en el que siempre ha contado con el apoyo de su mujer, María Victoria Aguirre Cobo, y desde el 2011 de su hijo Antonio. Un proyecto familiar que suma ya 35 años de trayectoria y que está en plena expansión. «Nos exigimos la total satisfacción de nuestros clientes para completar el proceso de calidad estando siempre a su disposición, con rapidez y atención, manteniendo el producto en condiciones idóneas de uso, con unas instalaciones adaptadas a las exigencias del mismo, donde siempre encontrará la materia prima que necesita. Entre nuestros más firmes colaboradores cabe destacar Conservas Vilamajó, que nos acompaña desde nuestros comienzos, a la que hemos ido agregando firmas de gran prestigio en nuestro sector como Norte Eurocao, Zeelandia, Mec3, Babbi, Surivan, Mona Lisa, Callebaut, Wilfredo Rizo, Masdeu y Harinas Ylla, entre otras». Contar con las grandes marcas del sector y los grandes especialistas, aportan un valor añadido a esta empresa en la que los diferentes profesionales han encontrado un gran aliado para desarrollar su creatividad.

MEC3
Surivan
feel the taste
Zeelandia
NORTE EUROCAO
masdeu group

Valle Aguirre
PASTELERÍA - RESTAURACIÓN - HELADERÍA - PANADERÍA

BABBI
1952
CALLEBAUT
BELGIUM 1911
Vandemoortele
shaping a tasty future
WIFREDO RIZO
GOURMET PASTRY
YLLA
1952

G/ JUAN DE AUSTRIA, NAVE 9 - POL. IND. SAN CAYETANO - 18194 CHURRIANA DE LA VEGA (GRANADA) - TLF. 958-570826 - info@valleaguirre.com



COOPERATIVA LA PALMA

Hortalizas y propuestas 100% healthy, compromiso de La Palma con la salud del consumidor y el futuro del planeta

Esta cooperativa cumple 50 años liderando la revolución alimentaria basada en desperdicio 0, con una agricultura sostenible, saludable y sabrosa que le ha hecho merecedora de la confianza de los clientes y numerosos premios

MARÍA JOSÉ M. PARDO

Innovación y eficiencia son las claves de la revolución que está liderando la Cooperativa La Palma. A lo largo de sus 50 años de trayectoria empresarial siempre ha mantenido un propósito de mejora que la ha posicionado no solo como mayor productora de cherry y especialidades de España, y referente en Europa en la producción y comercialización de tomate Cherry y mini-vegetales de especialidad, sino como una cooperativa definitivamente comprometida con la salud de las personas y del planeta.

Buena muestra de ello es su gama de productos de IV y V gama. Una magnífica selección de hortalizas de primerísima calidad con la que son líderes en la gama de mini-verdura con una amplia variedad de tomate especialidad, pepino snack y minipimiento. Y con nuevas propuestas de tomate sabor con foco en sus beneficios nutricionales. Así como con



una amplia línea de subtropicales compuesta por chirimoya, aguacate y mango a la que incorporan pithaya, fruta de la pasión y caviar cítrico.

Centrados en el aprovechamiento y desperdicio 0, han avanzado también con éxito en el desarrollo y producción de su proyecto de V gama dando una segunda vida a nuestros productos frescos cuyo ciclo de vida no les permite viajar, pero mantienen intactos sus valores nutricionales y de sabor. Elaboraciones 100% naturales a base de sus productos frescos, presentadas en innovadores formatos, como el salmorejo y gazpacho o las cremas de verduras, atún rojo vegetal, salsas vegetales o hamburguesas veganas, estas últimas galardonadas en la última edición de Fruit Attraction 2022 con Premio Oro Innovación de Fruit Attraction'22 para su hamburguesa vegana de tomate.

La Palma lleva años revolucionando la alimentación a través de una agricultura sostenible, sabrosa y saludable. Hortalizas y propuestas 'plant based' 100% 'healthy' en originales bocados comprometidos con la salud del consumidor y el futuro del planeta. Economía circular y apro-

vechamiento del producto, con control total de todo el proceso, desde la siembra hasta la comercialización, bajo las premisas de sostenibilidad y aprovechamiento.

Han sido años de esfuerzo y de importantes reconocimientos, como el de Mejor Cooperativa Española 2021 en la VI Edición de los Premios de Cooperativas Agro-alimentarias de España, el galardón más relevante del cooperativismo español.

En el 2022 recibió otro importante galardón, esta vez para nuestro tomate Amela®: Fruit Logística Innovation Award 2022 (FLIA) que volvió a marcar un nuevo hito en su trayectoria marcada por la innovación. El

premio más prestigioso de la horticultura mundial. Recientemente han recibido un destacado premio en Andalucía, nuestra tierra, el Premio Productor del año en los Auténtica Excellence Awards 2023 que reconoce la excelencia de esta cooperativa, que apuesta por la innovación en la industria alimentaria bajo los valores de sostenibilidad, eficiencia energética y desperdicio alimentario.

La revolución alimentaria es ya un desafío imparable para Cooperativa La Palma que, sin duda, supone un impulso para la magnífica agricultura andaluza saludable, sabrosa y sostenible y la gastronomía de nuestra tierra.

Revolucionamos la alimentación

PEDRO RUIZ

Presidente de la Cooperativa La Palma



Nuestra cooperativa se orienta y prepara para contribuir a alimentar de forma saludable y sostenible a 750 millones de europeos. Generamos ya crecimiento inteligente, sostenible e integrador, sustentados sobre la innovación y los valores de la economía circular.

Nuestro reto de futuro se centra en continuar apostando por una producción respetuosa, sostenible y de sabor. Solo posible con un ambicioso Plan de Investigación, Sostenibilidad y Digitalización como el nuestro. Plan de acción basado en la reducción de la huella hídrica y de la huella de carbono y en la innovación en todos los procesos y productos, especialmente en lo que se refiere a Desperdicio 0. Lo que en La Palma hemos definido como una Agricultura 3S+D. Sabor, Salud, Sostenibilidad y Digitalización.

Nuestro objetivo es aplicar esta estrategia manteniendo la

productividad y rentabilidad de nuestro agricultor.

Así como la confianza de nuestros clientes. Esto se traduce en seguir haciendo lo que estamos haciendo, siempre con el reto de la optimización de los excelentes recursos naturales de los que disponemos en Granada, alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible ODS y el Pacto Verde Europeo

En La Palma llevamos 50 años revolucionando la alimentación a través de una agricultura innovadora, eficiente e inteligente. Una larga y sólida trayectoria empresarial y propósito de mejora que nos han posicionado no solo como mayor productora de cherry y especialidades de España, y referente en Europa

Trabajamos siempre con un fuerte compromiso para generar valor añadido al consumidor con una clara responsabilidad social y una gestión participativa.



la felicidad es
COS DE TODOS

De los agricultores. De los agrónomos. De los trabajadores. De los chefs. **De todos.** La felicidad en nuestra cooperativa es cosa de todas y cada una de las personas que forman parte de ella, y que durante 50 años se han esforzado en transformar la agricultura para hacerla más saludable, sabrosa y sostenible. Nos hace felices formar parte de la revolución alimentaria y hacerlo desde el respeto y cuidado de las personas y del planeta.

Feliz Navidad y Año Nuevo 2024.

www.gradalapalma.com


lapalma

Productos de primera

CELIA VILLENA
Alcaldesa de Padul



Gracias a ese tejido empresarial, Padul puede enorgullecerse de ofrecer productos autóctonos de primera. Entre los más conocidos se encuentra la quesería de 'Los Teatinos', reconocida con muchos premios por su enorme calidad. Junto a ella hay que destacar empresas de mieles, como Apipadul y Apícola del Valle, los dulces de Productos Artesanos José Nievas y Productos Gema, con una parte importante dedicada a la exportación, la gran trayectoria de las Mermeladas La Paduleña, las Destilerías y Distribuciones Liber, varias bodegas, entre las que hay que destacar la de Malegro por su mayor nombre, y la Asociación Vitivinícola Padul, que es la que promueve también la Feria Agroalimentaria.

Celia Villena es consciente del enorme potencial que tiene el Valle de Lecrín y, en concreto, su municipio a nivel histórico, cultural y patrimonial. De ahí que asegure que «siempre se pueden ir buscando cosas nuevas. En los próximos años tenemos que ser capaces de descubrir otros muchos aspectos. Aunque siempre se ha trabajado en ella, tenemos una gran Semana Santa, pero hay que darle otro impulso y ponerla en valor dado que tiene una importancia cultural enorme y no solo a nivel turístico». En este impulso la Oficina de Turismo, ubicada en Padul, está desempeñando un papel fundamental. «Es comarcal para darle esa puerta de entrada, y de salida, al Valle de Lecrín y que los visitantes dispongan de información de todo el Valle cuando paran aquí. Es nuestra contribución a toda la mancomunidad pero es solo una muestra de todo el potencial que tenemos porque el Valle de Lecrín es un gran desconocido». Además, Padul ofrece una muy buena oferta de bares y restaurantes.



FERIA AGROALIMENTARIA Y DEL TURISMO 'LO MEJOR DEL SUR'

Padul, la gran puerta de entrada al Valle de Lecrín, arranca su feria

La Feria Agroalimentaria es la antesala perfecta de la Navidad por los muchos visitantes que realizan sus compras

MARÍA DOLORES MARTÍNEZ

Padul se prepara ya para celebrar del 8 al 10 de diciembre la vigesimocuarta edición de la Feria Agroalimentaria y del Turismo 'Lo mejor del Sur', impulsada por su Ayuntamiento, la Diputación de Granada y la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación de la Junta de Andalucía. Conocida también como la Feria del Vino, por la presencia en la muestra de la Asociación Vitivinícola Padul y la degustación de los

mejores vinos de la zona, este gran evento contará este año con treinta y seis empresas, que ofrecerán a todos los visitantes en sus stands los mejores productos del municipio. La feria se celebrará los tres días de 12:00 a 23:00 horas y en ella cabe destacar, igualmente, la participación de VALE (Asociación a Favor de Personas con Discapacidad Intelectual) con su stand de jabones artesanos y artesanía en papel, la Asociación de Turismo del Valle de Lecrín y la Asociación de Ayuda a los Animales de Padul y Dúrcal, que desarrolla una gran labor con todos los animales que han sido abandonados.

Tras la conmemoración del centenario del paso del tranvía por Padul, el pasado día 1, la Feria Agroalimentaria de Padul se ha convertido por derecho propio «en el gran reclamo de finales de año y en la

perfecta antesala de la Navidad» por los muchos visitantes que se dan cita, coincidiendo con esos días festivos.

Para el Ayuntamiento de Padul, no obstante, esta cita es solo un suma y sigue, ya que «los eventos se suceden sin descanso durante todo el año gracias al impulso del equipo de gobierno, el de un tejido empresarial muy importante y la implicación de distintas asociaciones (culturales, deportivas, de enfermedades...), comprometidas siempre con su pueblo a través de un buen número de iniciativas», tal y como asegura la primera edil Celia Villena. Entre las últimas novedades destaca, por ser todo un reclamo turístico, el enorme graffiti, de cerca de 2.000 metros cuadrados, realizado por el 'El niño de las pinturas' en el edificio histórico del Silo de Padul. En él se representa una trabajadora del campo, en homenaje a las paduleñas que trabajaron recogiendo maíz; un mamut, aves y flora autóctonas.

Y todo ello, partiendo de la base de que Padul es en sí mismo un reclamo de primer orden por el entorno privilegiado en que se encuentra, a solo 13 kilómetros de Granada, muy cerca de la Costa, dentro del Parque Natural de Sierra Nevada.



XXXIV

**FERIA AGROALIMENTARIA
Y DEL TURISMO**

*“Lo mejor
del Sur”*

**8, 9 Y 10 DE
DICIEMBRE**

**PADUL
2023**

 **Diputación
de Granada**

 **ANDALUCÍA EMPRENDE,
FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA**
Consejería de Universidad
Investigación e Innovación

 **Ayuntamiento
Padul**

Apuesta por la cultura

ANTONIO
NARVÁEZ
Alcalde



La colaboración institucional y el compromiso del Ayuntamiento y la Junta de Andalucía van a convertir los baños árabes de Churriana en un espacio abierto a todos y un reclamo cultural y turístico de primer orden que creará riqueza, empleo y oportunidades.

La actividad de los baños árabes no se ha frenado en los últimos años, con el desarrollo de numerosas iniciativas como visitas guiadas y recreaciones históricas destinadas a vecinos y los centros educativos del municipio.

Hemos trabajado intensamente para poner en valor esta magnífica muestra del patrimonio de Churriana, un pueblo muy ligado a su historia y sus tradiciones.

El Ayuntamiento compró el inmueble en el que se ubican los baños y no ha dejado de realizar importantes inversiones para su conservación en las últimas décadas, siempre con el objetivo de su rehabilitación integral. En unos meses por fin será una realidad.

CHURRIANA DE LA VEGA

Los baños árabes, una joya del arte hispanomusulmán

El patrimonio histórico-artístico de Churriana de la Vega tiene como uno de sus más importantes exponentes estos baños



CS

Los trabajos de restauración de los baños árabes de Churriana de la Vega, Bien de Interés Cultural (BIC), comenzarán en los próximos meses una vez concluya la licitación de las obras. La rehabilitación de este monumento cuenta con la financiación conjunta de la Junta de Andalucía (80%) y el Ayuntamiento de Churriana de la Vega (20%), y un presupuesto ligeramente superior al millón de euros.

El patrimonio histórico-artístico de esta localidad tiene como uno de sus más importantes exponentes estos baños, datados entre los siglos XIII y XV y que constituyen un elemento fundamental del arte hispanomusulmán en nuestra provincia por su buen estado de preservación y la particularidad de situarse en un entorno eminentemente rural. El hammam mantiene las tres salas que integran un baño árabe tradicional: sala fría, sala templada y sala caliente.

La actuación de recuperación de los baños incluye también la adecuación del entorno, dentro del casco histórico de Churriana y junto a la acequia Arabuleila. Para ello, se va a consolidar el embovedado de la acequia y restaurar el puente medieval que cruzaba y daba paso al Camino del Baño. En el entorno del edificio encontraremos zonas destinadas a huerta de tem-

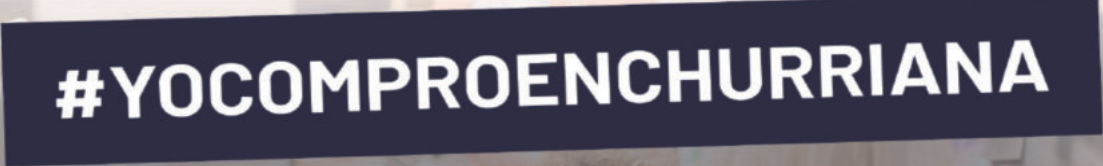
porada, con plantas aromáticas características de las huertas nazaríes.

Los baños árabes de Churriana forman un conjunto inseparable con la acequia Arabuleila, documentada en el año 1219 según un archivo de la Real Chancillería de Granada, por lo que se considera uno de los vestigios más antiguos de los que tenemos constancia fehaciente.

La riqueza de la Vega permitió una etapa de particular esplendor por las buenas comunicaciones con Granada, reflejada en el papel protagonista de Churriana como lugar de negociación de las Capitulaciones entre los representantes de los Reyes Católicos y Boabdil.

Los baños árabes de Churriana de la Vega fueron adquiridos por el Ayuntamiento en 1996. Doce años después, se iniciaron los estudios histórico-artísticos, estratigráficos, las catas arqueológicas y los trabajos previos necesarios. El edificio tiene un importante valor histórico artístico y arquitectónico debido a su tipología y antigüedad. Pese a los siglos transcurridos, su estructura presenta una gran solidez.

Las cubiertas están formadas por bóvedas de cañón, que conservan las características lumberras con forma de estrella de ocho puntas.



El Ayuntamiento de
Churriana de la Vega,
con el comercio local.





Zona de cata de esta almazara ubicada en Nigüelas.

ACEITES NAVARRO GARCÍA

Olivos regados por las aguas de Sierra Nevada dan vida a un aceite de oliva virgen extra único

Aceites Navarro García produce aceite de cosecha temprana y ecológica, valores añadidos para este producto de nuestra tierra que destaca por su gran cantidad de polifenoles

MARÍA JOSÉ M. PARDO

Aceites Navarro García, una almazara familiar fundada en 1950, ha cultivado su compromiso con la excelencia desde sus inicios al extraer aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana mediante método de prensado en frío. Este legado perdura como parte esencial de su identidad ampliando cada vez más su alcance.

A lo largo de los años ha ido introduciendo mejoras en sus sistemas de fabricación y hoy día se ha convertido en una almazara de última generación. Disponen de 3 líneas de producción com-

pletas e independientes con capacidad para producir 500 toneladas al día. Desde 2015 dispone de su propia línea de envasado y desde octubre de 2020 cuentan con una línea de producción ecológica certificada.

Oleoturismo

En el corazón de esta almazara ubicada en la localidad de Nigüelas es posible sumergirse en un viaje fascinante e interactivo: el oleoturismo. El conocimiento se entrelaza con la educación y cada visita es una oportunidad para deleitar los sentidos y enriquecer la mente. Una experiencia inolvidable.

Estos campos de olivos, testigos de climas y suelos únicos, regados por el agua de las altas cumbres de Sierra Nevada, dan vida a un aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana de picual elaborado en varios estilos que permite redescubrir esta variedad conocida por su alto contenido de polifenoles comparando



Aceite tras la molturación.

ORO LÍQUIDO

CATAS

En sus instalaciones es posible explorar los secretos detrás de sus productos a través de talleres interactivos

VARIEDAD PICUAL

Estos campos de olivos, testigos de climas y suelos únicos, dan vida a un aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana

con otras variedades y, por tanto, tan beneficiosa para la salud. Ayudan a reducir el efecto de los radicales libres, preservar la función y estructura celular y prevenir enfermedades cardiovasculares, diferentes tipos de cáncer, diabetes, osteoporosis y enfermedades degenerativas.

La calidad es el sello distintivo, un compromiso que se refleja en cada paso, desde la selección de las aceitunas hasta el prensado en frío. Cada botella es una expresión de la excelencia, un tributo a la tierra que durante generaciones han cuidado los agricultores con dedicación.

Intenacionalización

Aceites Navarro García ha dado un paso más y su aceite de oliva ha emprendido un nuevo viaje de internacionalización. Este gran paso se basa en la visión de compartir la esencia de estos olivares únicos con el mundo. La presencia en ferias y eventos internacionales está siendo clave en esta estrategia que ya ha permitido entablar colaboraciones en Suiza, los Países Bajos y Alemania.

Aceites Navarro García busca expandir su alcance, resaltando el valor del AOVE de primera cosecha, no solo como un ingrediente culinario y gastronómico de alta calidad, sino como un símbolo de salud, sostenibilidad y cultura mediterránea.

958 781 704
Info@aceitesnavarrogarcia.com
https://aceitesnavarrogarcia.com/
Polígono Industrial Peñablanca, 18657, Granada

DESCUBRE NUESTROS ACEITES

visita nuestra tienda GOURMET en la almazara



UN RECETARIO SINGULAR

Patrimonio de sabores que proyectan el interior

Una despensa regada con el mejor aceite de oliva virgen extra y que hoy llega a lo más alto a través del buen hacer de sus cocineros

IDEAL

La gastronomía se ha convertido en uno de los grandes reclamos de la provincia jienense, y es que argumentos no le faltan. Es el gran referente

de unos de los ingredientes más sorprendentes, indispensables y de calidad incuestionable, como es su aceite de oliva virgen extra; y que complementa a la perfección a una despensa mucho más amplia y que es la razón de ser de un recetario diverso, original y lleno de matices.

Jaén es un paraíso interior lleno de sabores muy diferentes, como diverso es su mapa en el que la campiña y la sierra se suceden, aportando singularidades a una gastronomía que sorprende a quien la conoce.

Jaén es tierra de aceite de oliva virgen extra de altísima calidad, zumos de aceituna entre los que ganan cada vez más protagonismo los de cosecha temprana, que conquistan a los paladares que los descubren. Pero la provincia jienense también ofrece los manjares de una excelente huerta, carnes únicas como su cordero segureño, las particularidades de la caza que aportan sus parques naturales, una deliciosa industria conservera, postres y dulces con denominación de origen e incluso vinos cada vez menos desconocidos y muy valorados.

Originales propuestas

Con esos firmes argumentos su recetario se llena de originales propuestas, como su pipirrana o la ensalada de perdiz; las carnes en orza; platos originales como la gachamiga o el ajoatao tan propios de las sierras; delicias que hacen el tapeo original y exclusi-

vo, como los ochíos salados de Baeza o Úbeda; sin olvidar guisos tan característicos como los andrajos, el bacalao a la baezana o las espinacas esparragás.

En ese valioso legado gastronómico han aprendido los grandes profesionales que hoy en día han convertido la gastronomía jienense en un gran referente cada vez más conocido fuera de las fronteras provinciales. La cocina jienense es cada vez más valorada y respetada, como también lo son las genialidades que surgen de sus restaurantes, y muestra de ello son los cinco establecimientos con estrella Michelin que han colocado a la provincia en puestos de privilegio de la gastronomía mundial (Bagá, DamaJuana, Malak y Radis, en Jaén y Vandelvira, en Baeza).

Jaén merece la visita por infinidad de razones, y una de ellas es descubrir sus maravillosos sabores apoyado en una barra o sentado a una mesa.



PROYECCIÓN

La despensa se llena en Jaén de excelencia

El sello de calidad Degusta Jaén nació para visibilizar y potenciar la calidad y diversidad del sector agroalimentario jienense, que va mucho más allá de sus ricos aceites de oliva virgen extra

IDEAL

El aceite de oliva virgen extra ha sido desde siempre ese hilo conductor perfecto que condimenta el universo culinario jienense, y el gran estandarte de su mundo agroalimentario. Pero no el único, pues al excelente oro líquido se suma una amplia oferta de productos donde destacan la caza, la trucha, el cordero segureño, las bondades de sus huertas, unas excelentes conservas, chacinas, quesos, vinos o dulces, que fortalecen un recetario único y sorprendente para el que lo disfruta.

Y precisamente, para promocionar y potenciar este sector agroalimentario jienense, la Diputación de Jaén puso en marcha hace unos años la marca Degusta Jaén, que este año ha cele-

brado su décimo aniversario, y que aglutina miles de propuestas de productores de la provincia, además de decenas de establecimientos de restauración y tiendas que potencian esta gastronomía cargada de personalidad. Se trata de un sello que engloba a los productos agroalimentarios jienenses como seña y distintivo de calidad a nivel nacional y europeo.

El consumidor que se encuentra una etiqueta 'Degusta Jaén Calidad' saboreará un producto agroalimentario excelente de la provincia de Jaén. Si además el producto cuenta con otro sello de calidad ya concedido, se podrá disfrutar de un Degusta Jaén Calidad 'Etiqueta Negra'; y en el caso de un producto ecológico certificado, se encontra-





rá con 'Etiqueta Eco'. La 'Etiqueta Oro' se reserva para los establecimientos de hostelería y comercio minorista de alimentación que utilizan productos de la marca 'Degusta Jaén Calidad' en cualquiera de estas modalidades.

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; etc., conforman los distintos bloques que aglutinan esta amplia oferta que reúne a centenares de empresas que producen más de 3.000

productos. Entre los grandes objetivos que se marca la Diputación de Jaén con Degusta Jaén destaca la constante promoción de los productos de la provincia, apoyar su comercialización, incrementar su consumo y consolidar y generar empleo. Para ello, además de ir aumentando periódicamente el catálogo de productos y empresas, participa con este sello en ferias y encuentros comerciales; y organiza jornadas y acciones promocionales y de formación. Además, cuenta con convocatorias destacadas y esperadas cada año, como son los 'Premios Degusta Jaén', que reconocen el

trabajo que empresas que están adheridas a este sello de calidad han venido realizando para promocionar los productos jienenses y conseguir productos y servicios de la máxima calidad. Se establecen diferentes categorías: concretamente a mejor Empresa, Producto, Promoción, Restaurante, Chef y Establecimiento.

La marca de calidad Degusta Jaén de Diputación cumple una década desde su puesta en marcha en 2013. En total se han celebrado a lo largo de estos diez años 29 comisiones de la marca Degusta Jaén, que han dado como resultado 270 empresas adheridas a

este sello de calidad en alguna de sus modalidades –'Degusta Jaén Calidad' (con 137 empresas adheridas); 'Degusta Jaén Etiqueta Negra' (que cuenta con 50); 'Degusta Jaén Oro' (en los que hay reconocidos 77 distintivos, de los cuales 38 son comercios y el resto restaurantes cuyos chefs elaboran platos con los productos Degusta Jaén); y 'Degusta Jaén Eco' (que cuenta con 29 empresas, que certifican sus productos como producción ecológica)–. Recientemente se han incorporado a la categoría 'Etiqueta Negra' por primera vez 10 empresas unidas a la IGP Aceite de Jaén.





Pantalla de inicio de la nueva web de Degusta Jaén. IDEAL

700.000 USUARIOS DESDE 2013

Una web que acerca las delicias de Jaén al resto del mundo

Hace unas semanas se presentaba la nueva web del sello de calidad Degusta Jaén, donde se pueden descubrir las diferentes referencias

IDEAL

Una de las acciones importantes desarrolladas dentro del programa de actividades por el décimo aniversario de la marca Degusta Jaén ha sido la renovación de la página web de este sello de calidad, al objeto de hacer el portal «mucho más accesible, atractivo, interac-

tivo y adaptado a cualquier dispositivo electrónico», como destacaba recientemente el diputado de Agricultura y Ganadería, Javier Perales, durante la presentación del nuevo diseño de esta plataforma.

«Una web que impulsó la Administración provincial en 2013 en el marco del proyecto Degusta Jaén, iniciativa que nació con el fin de dar visibilidad a los productos agroalimentarios de la provincia de Jaén, fomentar su consumo y fortalecer el tejido productivo agroalimentario jienense», recordó Perales.

El diputado incidió en cómo «esta herramienta digital, con la que pretendemos seguir avanzando en contenidos interacti-

vos, ayuda a establecer nuevas sinergias entre las distintas empresas, permite acortar distancias entre productores y consumidores y facilita que se den a conocer todos los servicios y productos de nuestra tierra».

Nueve secciones

La página de inicio de www.degustajaen.com está dividida en nueve secciones donde los usuarios pueden conocer de manera más directa los productos, empresas, restaurantes y comercios que cuentan con el distintivo Degusta Jaén. De igual forma, esta plataforma interactiva recoge el millar de productos agroalimentarios jienenses, que han sido clasificados en diferentes categorías para agilizar su consulta -aceite de oliva virgen extra; aperitivos, frutos secos y encurtidos; carnes, embutidos y caza; conservas; dulces y panadería; miel y chocolates; productos ecológicos; quesos y lácteos; vinos y bebidas-. Como novedad se han introducido dos apartados que recogen una serie de alimentos que no contienen gluten ni lactosa.

Por otra parte se ha incorporado en el nuevo diseño de este portal una sección dedicada a

eventos en la que se recogen las principales líneas de actuación que Diputación está llevando a cabo en el marco de Degusta Jaén. Entre las actividades que se recogen se encuentran la agenda de mercados locales, la asistencia a ferias agroalimentarias, los encuentros comerciales o las campañas de promoción y muestras provinciales. De igual forma se ha puesto a disposición de todos los internautas de un mapa interactivo que permite al usuario visualizar y acotar las empresas, comercios y restaurantes de un determinado municipio, y se ha mejorado la sección de recetas, «uno de los enlaces más vistos de esta página», añadió Javier Perales.

Son más de 700.000 usuarios los que han visitado la web desde su puesta en marcha en 2013, llegando al territorio nacional, pero también al extranjero. «La mejora de esta herramienta muestra la gran apuesta que realiza la Diputación de Jaén en materia de innovación y nuevas tecnologías, destinada en este caso al sector agroalimentario, al mundo empresarial y a la generación de empleo y riqueza en nuestra provincia», apostilló Perales.

FRANCISCO REYES. PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN

«Degusta Jaén es una marca de referencia de la producción agroalimentaria jienense»

«Ofrece grandes valores añadidos a quienes forman parte de ella y nos ha permitido mejorar el posicionamiento»

IDEAL

-El sello 'Degusta Jaén' pretendía hacer visible y proyectar la rica industria agroalimentaria jienense, que va más allá del aceite de oliva. ¿Cree que lo ha conseguido? ¿Cuál cree que han sido los grandes logros?

-Hace diez años que pusimos en marcha la estrategia Degusta Jaén y en este tiempo este sello de calidad para los productos agroalimentarios jienenses se ha consolidado plenamente y ha cumplido con creces las expectativas que teníamos cuando lo impulsamos. Hoy en día, podemos decir con orgullo que Degusta Jaén es una marca de referencia de la producción agroalimentaria de la provincia, que se ha posicionado en el mercado y es muy conocida por los jienenses y valorada en el sector, como lo demuestra el hecho de que más de 270 empresas y más de 3.000 productos forman parte ya de esta estrategia. Ese es el gran logro de Degusta Jaén, que haya sido respaldada tanto por la industria agroalimentaria como por los propios jienenses, que ahora son más conscientes de que al lado de sus casas se elaboran y producen unos alimentos de la máxima calidad.

-¿Cree que el sello ha servido también para reforzar la propia identidad de los productos jienenses? ¿Ha podido levantar la autoestima de tantos y tantos empresarios productores que han ganado más visibilidad?

-Sin lugar a dudas, Degusta Jaén es hoy por hoy la marca de calidad alimentaria y gastronómica de nuestra provincia. Una marca que ofrece grandes valores añadidos a quienes forman parte de ella y que nos ha permitido mejorar el posicionamiento de nuestros productos, apoyar su comercialización, conquistar nuevos mercados y crear sinergias entre productores. Es evidente que ahora todos los productos que cuentan con este sello de calidad son más visibles para los consumidores y también que los empresarios agroalimentarios de

nuestra tierra se sienten más respaldados y orgullosos del trabajo que hacen, un trabajo que está mucho más reconocido y contribuye de forma clara a generar riqueza y a fijar la población, en especial en el mundo rural.

Beneficios

-Jaén es cada vez más conocida y tiene unos claros referentes en su promoción, y Degusta Jaén es sin duda uno más. Pero, concretamente ¿en qué cree que ha beneficiado este sello a la marca Jaén?

-La provincia de Jaén tiene muchos atractivos culturales, naturales, patrimoniales... y también es, desde hace tiempo, un referente en materia gastronómica, como se pone de manifiesto al contar nada menos que con 5 restaurantes con una estrella Michelin, tres de ellas logradas hace unos días, y otros muchos que poseen reconocimientos culinarios de este tipo. Esa posición de privilegio se ha visto sin duda reforzada por la singularidad de nuestra gastronomía, muy peculiar por incluir en muchas de las recetas al mejor aceite de oliva del mundo, pero también por contar con unos magníficos productos de nuestra huerta, nuestros montes y un sinfín de empresas que elaboran unos alimentos de

primer nivel que ahora están reconocidos con la marca Degusta Jaén, que es sinónimo de calidad. Así que este sello ha venido a ratificar que la provincia jienense ocupa un lugar de relevancia en el ámbito culinario dentro del panorama nacional, y también se ha convertido en parte de la identidad de nuestra tierra, porque los sabores de Jaén son una de las muchas razones para visitar nuestra territorio.

-Degusta Jaén debe estar vinculado también de manera clara a la gastronomía jienense, ¿cree que esta relación está plenamente consolidada?

-Así es, y como muestra más evidente tenemos unas jornadas gastronómicas anuales en las que cada año participan más restaurantes de nuestra provincia. Desde la Diputación hemos favorecido que exista un mayor contacto y se generen sinergias entre los productores, los chefs y los establecimientos de restauración de nuestra tierra, porque son los primeros que deben conocer los productos de calidad que se elaboran aquí y luego son el vehículo ideal para darlos a conocer y degustar entre sus clientes.

-Ahora que se han cumplido 10 años del sello, y que hemos hecho balance, ¿cuáles serán los pasos que se deberían dar aho-

ra?

-Estos diez años han sido solo el principio de un largo camino en el que desde la Diputación queremos seguir creciendo de la mano de la industria agroalimentaria para aumentar su influencia positiva en la economía provincial y también en la cohesión de nuestro territorio, porque muchas de estas empresas, aparte de generar riqueza y empleo, están radicadas en pequeños municipios y ayudan a que la población se mantenga. Por tanto, apoyar el desarrollo de la industria agroalimentaria de la provincia es apoyar el desarrollo de Jaén, por eso va a seguir siendo una línea de trabajo fundamental para la Diputación que, a lo largo del anterior mandato, ha destinado más de 1,8 millones de euros a este fin. En adelante, como hemos venido haciendo hasta ahora, vamos a llevar a cabo más actividades para que nuevas empresas se sumen a este proyecto, ayudaremos a abrir nuevos canales de comercialización y, especialmente, a captar más consumidores, y para ello en el presupuesto para 2024 hemos decidido incrementar la partida destinada a Degusta Jaén en un 86%, hasta cerca de 550.000 euros.



En la imagen, Francisco Reyes. IDEAL



Los Mercados Degusta recorren la provincia para mostrar la excelencia de los productores. IDEAL

GRANDES CITAS

Mercados, menús y un original salón con la gran oferta

Las muestras en los municipios, las Jornadas Gastronómicas o el Salón de la Alimentación son algunos de los eventos recurrentes del Degusta y despiertan el interés de miles de personas

IDEAL

Las actividades que centran anualmente el programa Degusta Jaén son de lo más variado, y ocupan gran parte del calendario anual. Pero se pueden resaltar algunas que destacan de manera especial por su singularidad o dimensión, como son los Mercados, las Jornadas Gastro-

nómicas, Degusta Jaén en su Origen o el Salón de la Alimentación y la Gastronomía.

Los Mercados son sin duda los principales emblemas, y son el gran escaparate de esa excelencia agroalimentaria jienense que proyecta este sello de calidad. Diputación ofrece así a los productores de la provincia que lo soli-

citen la posibilidad de participar en una red de mercados donde puedan vender directamente sus productos sin necesidad de intermediación, directamente al consumidor. De esta manera, se generan canales cortos de comercialización que favorecen la venta directa de sus productos; se mejora la sostenibilidad ambiental, reduciendo las emisiones de CO2 al evitar largas distancias en el transporte de los productos; se dinamiza la economía local de los municipios donde se desarrollen los mercados de origen; se logran precios justos para los productores, favoreciendo la transparencia en la trazabilidad de los productos; surgen sinergias entre productores agroalimentarios y el resto de empresas transformadoras y de hostelería de la provincia de Jaén; y finalmente se apoya el desarrollo sostenible del territorio y la diversidad cultural a través de la divulgación y la conservación de las tradiciones culinarias locales, promoviendo el turismo gastronómico hacia zonas rurales.

Se pueden desarrollar mercados de forma estable con carác-

LOS DATOS

MERCADOS

Son uno de los grandes emblemas dentro de la programación, y una oportunidad tanto para productores como para ciudadanos

RESTAURANTES

Las Jornadas Gastronómicas permiten disfrutar de menús originales a precios muy asequibles

ter mensual, bimensual o trimestral en algunas localidades de la provincia. Por otra parte, se pueden realizar mercados de forma puntual coincidiendo con fiestas locales o jornadas que se propongan desde los ayuntamientos. Estos mercados se realizan en colaboración con los consistorios, que ponen a disposición el espacio para desarrollar el mercado facilitando la seguridad y el desarrollo de la logística: acceso a la red eléctrica para el desarrollo de la actividad, etc. Además



Miles de personas disfrutaron en cada edición de todas las propuestas del Salón de la Alimentación y la Gastronomía. IDEAL

de estas cuestiones los ayuntamientos podrían generar actividades de dinamización complementarias también con la realización del mercado: apertura de museos, visitas guiadas al municipio, rutas de la tapa para dinamizar la hostelería en la localidad u otras que propongan.

Jornadas

Como este sello de calidad no se entiende sin su vinculación a la cocina, la programación incluye las Jornadas Gastronómicas Degusta Jaén, que en 2023 cumplieron su cuarta edición y se desarrollaron en las primeras semanas del mes de marzo, con la participación de diecinueve restaurantes con la etiqueta 'Calidad de Oro' en nueve municipios jienenses: Jaén, Villatorres, Úbeda, Santa Elena, Cazorla, Mengíbar, Torreperogil, Cabra del Santo Cristo y Bedmar. En total se ofrecieron 130 menús confeccionados con productos agroalimentarios de la provincia y también bebidas: agua, cerveza y vino. Una de las novedades de esta cuarta edición fue obsequiar a los comensales con una copa de vino de algu-

na de las nueve bodegas jienenses; además de un plato de embutidos o queso.

'Degusta Jaén en su origen' es otra de las originales iniciativas que se desarrolla dentro de este programa, y su fin último es dar a conocer el trabajo que reali-

zan las empresas agroalimentarias y los establecimientos hosteleros que forman parte de Degusta Jaén. Para ello, los participantes se sumergen en un viaje lleno de sabores de nuestra tierra. En cada jornada se conoce in situ y de primera mano

cómo se elaboran de forma artesanal esos excelentes productos, para degustarlos finalmente en un almuerzo preparado por uno de los restaurantes distinguidos con la marca Degusta Jaén Oro.

Más de 5.000 personas

Pero sin duda el gran acontecimiento con el sello de calidad como protagonista es el Salón de la Alimentación y la Gastronomía Degusta Jaén, que celebró su última edición, la tercera, en el año 2022, ya que se organiza de forma bienal.

Más de 5.000 personas disfrutaron de esa última edición, que tiene lugar por lo general a lo largo de tres jornadas en las que el sector agroalimentario y los profesionales del sector muestran la excelencia de los productos jienenses.

Decenas de actividades conforman la programación de esta iniciativa, en la que el público disfruta de degustaciones de platos, productos y tapas; conferencias y charlas; y muchos otros atractivos que hacen que su desarrollo sea muy especial.



La mejor cocina jienense se da cita en las Jornadas Gastronómicas. IDEAL



Caravana Degusta Jaén, en la clausura de su viaje, en Jaén. IDEAL

10 AÑOS

Un aniversario que reafirma la fortaleza del sello

Más de 200 actividades, muchas de ellas novedosas, han servido para celebrar la década de vida de una marca que cada día proyecta con más fuerza la riqueza agroalimentaria de la provincia

IDEAL

El décimo aniversario de Degusta Jaén ha sido la excusa perfecta para reforzar el calendario con nuevas actividades y contenidos que se sumaban a la ya generosa programación que se diseña anualmente para promocionar esta iniciativa. Así, se han celebrado alrededor de 200

experiencias especiales, entre las que destacaban algunas novedosas como una caravana que ha recorrido todos los municipios jienenses, un concurso gastronómico, una edición especial de mercados locales, fam trips con cocineros e influencers gastronómicos, etc.

Sin duda una de las propues-

tas más ambiciosas ha sido la Caravana Degusta Jaén, que finalizaba hace unos meses en la capital jienense después de haber recorrido todos los municipios de la provincia. El vehículo sumó 8.500 kilómetros por el mapa provincial, sirviendo de escaparate a esas 270 empresas que forman parte de esta estrategia y más de 3.000 referencias de productos de calidad. Un itinerario en el que se ha facilitado información directa al consumidor sobre estos productos, se ha distribuido material divulgativo y artículos de merchandising Degusta Jaén, se han proyectado vídeos promocionales de esta estrategia y se han realizado también sorteos de lotes de productos en los que han participado en torno a 18.000 personas. Han sido más de 132.000 los impactos en redes sociales de esta iniciativa, que se estima que ha llegado a más de 200.000 personas.

Los mercados son otro atractivo que conforma la programación anual del programa Degusta Jaén, pero en este décimo aniversario se han celebrado paralelamente una serie de encuen-

LOS DATOS

EN LOS 97 MUNICIPIOS

La Caravana Degusta Jaén ha recorrido durante varios meses todos los municipios de la provincia, en total 8.500 kilómetros

MERCADOS

Se han desarrollado mercados locales en distintas localidades, con degustaciones, talleres para todo tipo de públicos, actuaciones, musicales, etc.

tros locales en los que además de la tradicional oferta que visualiza la riqueza de las marcas vinculadas a este sello de calidad agroalimentaria, se ha dado especial protagonismo a productos como el cordero segureño, que centraba una fiesta itinerante por alguno de estos mercados, o el espárrago de Bedmar. Estos mercados incluían además diferentes talleres, actividades infantiles, actuaciones musicales, degustaciones y exhibiciones gastronómicas, etc. Y si en estos mer-



Las degustaciones han sido uno de los atractivos de infinidad de actividades. IDEAL

cados han tenido un protagonismo especial el cordero o el espárrago, otras referencias han sido las que se han proyectado en otras citas. Como fue en el caso de Expoliva 2023, con las degustaciones de dulces típicos de la provincia que elaboran empresas jienenses adheridas a la estrategia de calidad Degusta Jaén.

Gastronomía

La gastronomía va vinculada de manera clara a la estrategia Degusta Jaén, y por eso es frecuente que vayan de la mano en muchas de las actividades; y concretamente en algunas de las celebradas con motivo de este décimo aniversario. Así, se puso en marcha el pasaporte de fidelización para los clientes de restaurantes adheridos a la marca Degusta Jaén. Esta iniciativa consiste en la obtención de un pasaporte que se debe sellar en 10 restaurantes diferentes de la estrategia Degusta Jaén. Entre los requisitos que aparecían en las bases de participación se encontraba que el sello se pondría por un menú completo en el restaurante. De igual forma no se podrán sellar más de 3 restaurantes de la misma

localidad, ni contener dos rúbricas de dos restaurantes del segundo municipio más numeroso. La promoción para poder participar es válida hasta el próximo 30 de diciembre y el premio para las personas que consigan los 10 sellos será de una cena para dos personas en un restaurante Degusta Jaén.

Por otro lado, y en el marco de la XXI Feria de Turismo, Deporte y Aventura de Andalucía, Tierra Adentro 2023, se celebró la final del Concurso Gastronómico Degusta Jaén, que tenía como objetivo potenciar la utilización de los productos agroalimentarios jienenses englobados bajo Degusta Jaén. El cocinero Diego Ramírez, del restaurante del Hotel HO de Jaén, con su plato 'Los tres corderitos', fue el ganador de los 3.000 euros del primer premio de este certamen gastronómico. El segundo premio, de 1.500 euros, recayó en Ramón Jurado, del restaurante cazorleño 'Alfonso X El Sabio'. También fueron finalistas en esta primera edición del concurso José Manuel Risoto, del restaurante 'Bury', ubicado en Baños de la Encina; y José M^a Ruiz, del restaurante 'Ginger Bistró', de Jaén.



Periodistas en una acción en una empresa vinculada al sello. IDEAL

Iniciativas para captar el interés del consumidor

Las novedades en la celebración de este décimo aniversario de la marca han ido más allá de esos mercados especiales, las jornadas, el concurso gastronómico, etc.

Además, el programa Degusta Jaén en tu colegio se acercó a 24 centros educativos, donde además de ofrecer desayunos saludables a los escolares, ha incorporado también la realización de talleres en colaboración con la Asociación Provincial de Panaderos y las asociaciones de madres y padres de cada centro educativo.

Por otro lado, la entrega de los Premios Degusta Jaén 2022 sirvió también para la celebración de una gala conmemora-

tiva de este décimo aniversario; se impulsó el diseño de la 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.

El objetivo, como se destacó cuando arrancó este programa especial, era organizar actividades muy diversas, con las que 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.



AgroSegura®



VISITA NUESTRA TIENDA ONLINE
agroseguraaceites.com



Polígono Industrial, s/n 23360 La Puerta de Segura (Jaén)
 953 486 423 info@agroseguraaceites.com



Antonio Manuel Sánchez y su madre a la entrada de su negocio familiar. IDEAL



La Tejuela es esencia pastelera de Alcalá la Real

OBRADOR LA TEJUELA

Innovación y buen hacer amasado con años de experiencia

Antonio Manuel Sánchez cogió el relevo de su padre y convirtió una panadería de toda la vida en una pastelería al estilo gourmet

INMA CASTILLO

Alcálá la Real es un destino abierto a todos los sentidos. Les caracteriza una oferta que combina el atractivo patrimonial del conjunto monumental de la Fortaleza de la Mota y del centro histórico, con el turismo natural. Disponen

de más de 120 kilómetros de senderos para disfrutar del paisaje, y a través de las experiencias kilómetro 0 serán sus paisanos quienes den a conocer la despensa alcalaína más genuina, con una amplia variedad de aceites, vinos y cavas, cerveza artesanal, embutidos, quesos y una repostería tradicional y vanguardista que es un paraíso para los amantes de la gastronomía.

En estas fechas, te invitan a descubrir los sabores de la Navidad con el obrador de La Tejuela, treinta años de experiencia y un relevo generacional lo ha llevado a convertirse en un bocado exquisito del municipio alcalaíno. Ahora con la llegada de la na-

vidad regresa una época del año en la que se vende más pasteles. Son unos días de muchas reuniones familiares y la gente aprecia el bueno comer con productos de calidad como los que elabora Nono en La Tejuela. En este sentido, asegura que lo que más se vende ahora es el 'polvorón de aceite'. «Aunque el tradicional es con manteca, cambiamos la receta hace doce años y ahora los que más vendemos son los de aceite de oliva». También se venden mucho las 'hojaldrinas' y los turrónes.

Al no proceder de una pastelería, sino panadería, todo ha sido evolución para Antonio Manuel Sánchez. Asegura que por un lado se sigue vendiendo lo de antaño, pero que a la gente le gusta probar todo lo nuevo que hacen, como las variedades de turrón. «La Navidad es un momento del año que te permite vender la tradición y la innovación», afirma.

En el obrador de La Tejuela son cuidadosos hasta con el último detalle. Tienen en cuenta el tipo de producto y lo crean del modo que el consumidor obtenga los mejores resultados del mismo en cuanto a sabor y consistencia.

El padre de Antonio Manuel Sánchez era panadero en una de las panaderías míticas de Alcalá, 'Los Madriles'. Los propietarios ofrecieron a su padre alquilarle la panadería y así pasó de ser un empleado a regentarla. «Ahí comenzó todo, en 1992, mi madre dejó su trabajo y se fue a trabajar con mi padre en la panadería», explica. En 1996 crearon su propio obrador La Tejuela que llega hasta la actualidad atesorando buena fama y endulzando el paladar de los alcalaínos. Tras el diagnóstico de la enfermedad de su padre, Antonio Manuel Sánchez tomó las riendas del negocio de sus padres.

Al principio trabajaban más la parte de la panadería aunque también hacían algunos bollos de aceite, 'brazos de gitano' o magdalenas. Cuando él cogió el relevo se sintió más entusiasmado por el sector de la pastelería, «la parte artística que te da este oficio que puedes crear cosas con el chocolate». Y ha hecho de La Tejuela un lugar único.





Técnica de extracción en frío para su elaboración

INMA CASTILLO

Este año la cooperativa Nuestro Padre Jesús de la Columna de Torres cumple 60 años ofreciendo un virgen extra de excelente calidad. Las características organolépticas de Casería de Huellar, 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 el 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 también, otras tantas de envasado.

Asimismo, desde la cooperativa aseguran que sus aceites destacan por tener un alto contenido en ácido oleico, antioxidantes naturales y vitamina E. Un producto beneficioso para la salud, tal y como demuestran infinidad de estudios e investigaciones, que llevan el sello del buen hacer de la agricultura de esta zona.



Distintos embotellados en los que se vende el aceite de oliva virgen extra Casería de Huellar. IDEAL

SCA NUESTRO PADRE JESÚS DE LA COLUMNA

Casería de Huellar cumple 60 años siendo un AOVE de máxima calidad

En el proceso de elaboración del producto son respetuosos con el medio ambiente usando maquinaria capaz de ahorrar en agua y energía

I. CASTILLO

La de este año, al igual que la del año anterior esta siendo una campaña difícil. La sequía que asola el campo andaluz ha mermado de manera considerable la cosecha de aceituna en la provincia de Jaén. En Torres, un pueblo de la comarca de Sierra Mágina, la cooperativa Nuestro Padre Jesús de la Columna calculan que este año recogerán unos tres millones de kilos de aceituna, muy parecido al año pasado que recogieron 3.780.000. Asimismo, el rendimiento está 3.5 puntos por debajo, sobre el 19%.

No son buenos tiempos para los agricultores que cada día miran al cielo esperando la lluvia con la esperanza puesta ya en la cosecha del año que viene.

Asimismo, esta circunstancia

se está reflejando ya en el precio del aceite de oliva virgen extra que comercializan bajo la marca Casería de Huellar. El año pasado hicieron un esfuerzo para no subir en exceso los precios y vendieron el litro a seis euros. Sin embargo este año, tras dos cosechas malas el precio sí que ha subido hasta los 9.20 euros el litro.

Compromiso

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 sobretudo al ahorro de agua y energía. En el proceso de elaboración de su AOVE cuentan con una máquina centrífuga que no consume agua, lo que les permite a su vez reducir los subproductos como el oru-

jo y el alpechín. Aspiran también al autoconsumo de energía, así que tienen previsto instalar paneles solares fotovoltaicos en los tejados de la cooperativa cuando los volúmenes de cosecha cambien y se normalicen.

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 Huellar está cada vez más presente en mercados nacionales e internacionales.

Esto 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.

DESDE 1963

CASERÍA DE HUÉLLAR

Aceite de Oliva Virgen Extra a precio de cooperativa

www.caseriadehuellar.com

953 36 30 06

Nueva cosecha 2023/24
Recogida en Noviembre

9,20 €/L.

Extracción en frío

Envío gratuito a partir de 30L.



María del Carmen Centeno, gerente. IDEAL

CONFITERÍA MARY TRINI, ALCAUDETE

Exquisito bocado a la tradición, endulzando la navidad desde 1892

María del Carmen Centeno ha cogido el relevo de su abuelo y mantiene un negocio en el que a la vez innova y se adapta a los nuevos tiempos

INMA CASTILLO

En muy pocos lugares se puede encontrar un lugar en el que sea posible que te ofrezcan un producto que casi pueda garantizar saber igual que hace más de una centuria, o al menos haber variado lo más mínimo por el posible cambio de la materia prima, pero no por la manera o la maquinaria empleada en hacerla. Esto sucede en un lugar de Andalucía, puede que único. Una confitería fundada en 1892, proveniente de otra aún más antigua, que el maestro Rufo

Baena gestionaba al menos desde 1802 y que aún conserva mucha de la maquinaria y hornos empleados a lo largo de estos 131 años desde que su nieto, Antonio Baena, asumiese la gerencia. Está en Alcaudete, de una tradición confitera y repostera como pocos pueblos de Andalucía, donde sobreviven importantes obradores como este en cuestión, el Obrador Casa Ávalos, desde 1931, con hornos que aún emplean la leña, y con importantes firmas comerciales como Doña Jimena, desde 1961, que hoy



Tostadillos, dulce típico. IDEAL

controla el famoso grupo propietario de turrónes 'El Lobo' o '1880'; o Mata, otra gran casa y empresa Alcaudetense fundada en 1897, con la auténtica Hojaldrina creada en 1927 y registrada como marca, encontramos una tradición que solo es posible saborear y disfrutar en este municipio de la Sierra Sur de de la provincia de Jaén.

La confitería Mary Trini, solo ha tenido un relevo en su gestión, de una familia a otra. Por lo demás, conserva intacta su maquinaria, sus recetas centenarias y particulares de Alcaudete. Hoy en día su gerente es María del Carmen Centeno, que ha heredado el conocimiento en confitería

del gran maestro confitero Antonio Baena, nieto a su vez de Rufo Baena. Ella es conocedora de muchas de las recetas que sigue con exactitud heredadas de su maestro. Pero ella misma se ha convertido en maestra al innovar y agrandar la oferta repostera de la Casa Mary Trini.

Hubo un tiempo en el que esta confitería elaboró sus propios caramelos. Lógicamente ha ido adaptándose al cambio de los tiempos e innovando. Hoy en día María del Carmen recoge encargos de tartas elaboradas con productos artesanos y con toques artísticos. Conseguir un roscón de reyes de Mary Trini es una auténtica puja en este pueblo. Las magdalenas gozan de una extraordinaria popularidad también, de hecho es frecuente ver a mujeres con las bolsas de magdalenas paseando por la plaza tras haber hecho su compra en Mary Trini. Incluso poseen sus auténticas recetas de mantecados, polvorones y alfajores. Entrar en esta tienda, antesala del obrador, es entrar a un lugar con sabor al pasado, nunca mejor dicho. El olor y sus vitrinas son auténticos reclamos para vecinos y visitantes del municipio.



Algunos de los platos típicos de las Jornadas Gastronómicas. **IDEAL****TORREDELCAMPO**

Recorrido cultural y gastronómico que enriquece el paladar

El municipio otorga a cada fiesta popular un plato típico para disfrutar con todos los sentidos

INMA CASTILLO

Si hay algo que reúna a más gente para celebrar y disfrutar es una buena mesa llena de ricos manjares. La gastronomía se ha convertido en uno de los principales intereses turísticos de cualquier municipio o ciudad. En Torredelcampo han sabido llevar esto a otro nivel y han aunado gastronomía y fiestas populares para disfrutar, según la época del año y la fiesta que corresponda, de un rico plato con productos de la zona.

El calendario de sabores torre-

campeños comienza en la Navidad con los 'Gusanillos', también conocidos como 'Borrachuelos' o 'Pestiños'. Continúa en San Antón con la 'Noche de las migas'. Es una continuación de la celebración del 'Día de los chiscos' que se celebra el 16 de enero y en la que los vecinos de los distintos barrios del municipio se reúnen alrededor de las hogueras reviviendo una tradición ancestral. En la 'Noche de las migas', decenas de ciudadanos acuden al espacio abierto junto al colegio Juan Carlos I, en la Fuente Nueva, en

esa fría noche de invierno para demostrar sus cualidades culinarias como maestros migueros o simplemente para participar en una fiesta popular en la que predomina la cordialidad y el buen ambiente.

Continúa el recorrido gastronómico por Torredelcampo en Semana Santa con la 'Torrija' y el 'Bacalao encebollado'. Y así llega hasta el mes de mayo y su romería, otra de las fiestas populares más destacadas del municipio. La Romería de Santa Ana y Virgen Niña congrega cada año a centenares de personas en el Cerro Miguelico para celebrar junto a la patrona del municipio. Asociado a esta fiesta popular se encuentra otro de los platos típi-

cos torrecampeños, el 'Choto al ajillo'.

Mes a mes va llegando el verano y con él los platos fresquitos tradicionales, como la pipirrana durante la Feria de Santa Ana. Así pasa a la celebración de Todos los Santos en la que los vecinos de Torredelcampo disfrutan de las 'Gachas' y los 'Buñuelos'.

Del mismo modo, teniendo en cuenta como prima la gastronomía en este municipio, en noviembre celebran las Jornadas Gastronómicas, que cumplen ya veinte años.

Con esto finaliza un calendario marcado por la rica gastronomía de la que dispone Torredelcampo y la que lo hace un lugar perfecto para enriquecer el paladar.

Plato de migas de la noche de San Antón. **IDEAL**

SABOREA TORREDELCAMPO UN MENÚ TURÍSTICO IRRESISTIBLE



TORREDELCAMPO
AYUNTAMIENTO

TORREDELCAMPO
TURISMO



Suscríbete al **Pack Navega**

IDEAL on+ e IDEAL en Kiosko y Más

23,99
€/al mes

Accede a la edición impresa del periódico en Kiosko y Más desde cualquier dispositivo

Ventajas de Kiosko y Más:

- Todos los **suplementos y revistas** que se reparten con el periódico durante la semana que podrás archivar. Además puedes acceder a las 3 ediciones.
- La **hemeroteca** con los ejemplares publicados durante los últimos 90 días (siempre que estén incluidos en el período de tu suscripción).
- Club del suscriptor lleno de experiencias.
- Recuerda que también tienes **acceso ilimitado a todo el contenido de Ideal.es** y **newsletters personalizadas**.



Pasos:

1. Accede a areapersonal.ideal.es/suscripcion y **suscríbete al Pack Navega**.
2. Descárgate la app de Kiosko y Más desde la tienda de tu móvil (IOs o Android) o bien entra en la web kioskoymas.ideal.es para disfrutar de la lectura digital.
3. Inicia sesión en Kiosko y Más con tu correo electrónico y contraseña de IDEAL.

Todo ventajas

Más información
ideal.es

958 809 841
(De lunes a viernes de 09:00 a 14:00 h.)



*Disfruta lo bueno
de Almería*

Más de mil productos te sorprenderán en cada bocado.

Descubre más en www.saboresalmeria.com



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA