

Fitur

2025

GRANADA | JAÉN | ALMERÍA

CASTRO TURISMO

Para encontrarte
en lugares
con sabor

IDEAL



GRANADA 2031

CIUDAD CANDIDATA



Índice

- 3 - PRESENTACIÓN**
UNA TIERRA PARA
CONQUISTAR LOS SENTIDOS
M. VICTORIA COBO
- 4 - INTRODUCCIÓN**
EL GASTROTURISMO COMO UNA TENDENCIA
IMPARABLE Y CADA VEZ MÁS EN AUGE
- 6 - OLEOTURISMO**
CATAS Y APRENDIZAJE SOBRE EN ACEITE DE
OLIVA EN ALMAZARAS DE GRANADA Y ALMERÍA
- 10 - ENOTURISMO**
VIAJAR DE BODEGA EN BODEGA PARA DISFRUTAR
DE LOS VINOS EN SU PROPIO TERRUÑO
- 16 - QUESERÍAS ARTESANALES**
UNA VISITA A ALGUNAS DE LAS QUESERÍAS ANDA-
LUZAS MÁS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE
- 18 - IGP Y DO DE GRANADA**
REPASO POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA
CON ADN NETAMENTE GRANADINO
- 24 - PLATOS TÍPICO DE GRANADA**
PARA RECORRER LA PROVINCIA SALTANDO DE PLA-
TO EN PLATO GRACIAS AL RECETARIO TRADICIONAL
- 28 - 24 HORAS EN GRANADA CAPITAL**
UN PASEO POR LA GRANADA TURÍSTICA
MÁS GASTRONÓMICA Y SABROSA
- 36 - SOLES Y ESTRELLAS DE GRANADA**
LOS RESTAURANTES IMPRESCINDIBLES PARA LAS
DOS GUÍAS GASTRONÓMICAS MÁS PRESTIGIOSAS

- 40 - IGP Y DO DE JAÉN**
LOS ACEITES DE OLIVA Y LOS VINOS CON
DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE JAÉN
- 44 - PLATOS TÍPICOS DE JAÉN**
CON EL AOVE COMO BANDERA, PASEAMOS POR LA
PROVINCIA A TRAVÉS DE SU MÁGICO RECETARIO
- 48 - 24 HORAS EN JAÉN CAPITAL**
UN PASEO TURÍSTICO POR JAÉN HACIENDO PARADAS
PARA DESAYUNAR, TAPEAR Y MERENDAR
- 54 - ESTRELLAS DE JAÉN**
LA GUÍA MICHELIN RECONOCE GENEROSAMENTE
LA EXPLOSIÓN GASTRONÓMICA DE JAÉN
- 58 - IGP Y DO DE ALMERÍA**
PESCADOS, CARNES, VINOS Y HORTALIZAS
CON SELLO DE IDENTIDAD ALMERIENSE
- 62 - PLATOS TÍPICO DE ALMERÍA**
LA VARIADA GEOGRAFÍA DE LA PROVINCIA OFRECE
PLATOS GENUINOS, ÚNICOS Y ORIGINALES
- 64 - 24 HORAS EN ALMERÍA CAPITAL**
UN RECORRIDO PARA DESCUBRIR LOS SECRETOS
GASTRONÓMICOS DE LA CAPITAL ALMERIENSE
- 66 - SOLES Y ESTRELLAS DE ALMERÍA**
LOS RESTAURANTES IMPRESCINDIBLES PARA LAS
DOS GUÍAS GASTRONÓMICAS MÁS PRESTIGIOSAS

Presentación

M. VICTORIA COBO
Subdirectora de IDEAL



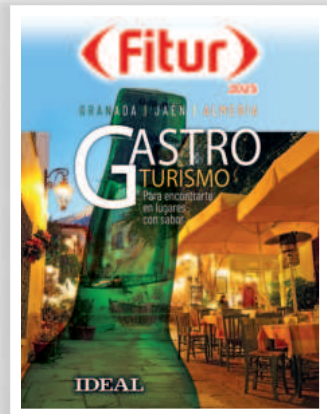
Una tierra para conquistar los sentidos

El guiso de trigo de Almería, la olla de San Antón granadina o los pericones jienenses hacen las delicias de cualquiera que ponga un pie en Andalucía. Si además, el visitante se toma un calamar en aceite regado con la brisa mediterránea de cualquier playa del Cabo de Gata almeriense, la experiencia será tan completa como degustar unas chuletas de cordero segureño al calor de una cueva troglodita de Guadix o merendar en el Santo Reino unos omelettes ligeros, cual magdalena de Proust.

Las opciones son infinitas y para todos los gustos. De los mares, los gallopedros de ‘terrenos legñosos’ o los pulpos secados al sol en las playas de Salobreña, del interior, un aceite de Jaén que casa bien con todo o cazuelas tradicionales como los gurullos con conejo del desierto almeriense.

Andalucía tiene un vasto patrimonio monumental que ha sido un reclamo para turistas de todo el mundo desde hace décadas. Pocos espacios hay que puedan competir con la Alhambra granadina, por ejemplo. Pero el que supera la visita rápida, la de ir solo a lo imprescindible, descubrirá un paisaje gastronómico que sorprende por la variedad que ofrece entre tres provincias muy cercanas, como Granada, Jaén y Almería, pero que tienen singularidades que las hacen única a cada una de ellas.

La hostelería de Andalucía lleva años buscando los más altos niveles de calidad y rescatando productos tradicionales y recetas ancestrales en algunos casos, a los que sacar nuevos aires para adaptarse al momento actual. El suplemento que tiene en sus páginas es un recorrido por una tierra que seduce todos los sentidos.



IDEAL



vocento

EN LA ELABORACIÓN DE ESTE ESPECIAL HAN PARTICIPADO

Director General: Antonio González · **Director:** Quico Chirino
Textos: Jesús Lens · **Diseño:** Rafael Márquez · **Coordinación de publicidad:** Luis Guijarro, Consuelo Pérez y María José Jiménez

XIX JORNADAS DE COCINA TRADICIONAL VASCA

Del 20 Enero al 1 Febrero

Pintxos servidos con sidra de Astigarraga:

- Pimiento del piquillo relleno de merluza y mahonesa de perejil
- Tartaleta de revuelto de hongos, gulas y piparras.
- Bacalao ajo arriero.

Platos:

- Chipirones como en Guetaria; al estilo Pelayo.
- Marmitako de atún, cocinado como en el puerto de Ondarroa.
- Chuleta de vaca vieja madurada, con patatas fritas y ensalada de lechuga.

Postres:

- Pantxineta de Fuenterrabia y helado de queso.
- Café y tejas de Tolosa.

Bodega:

- Sidra de Astigarraga.
- Vino tinto.
- Agua, cerveza.

Todo servido al centro de mesa, como en un caserio. **Disfrútalo !!**

90€
persona
(con IVA)

LA RODETTA BODEGAS

Tahur

ARRIAGA RESTAURANTE

Reservas: 958 13 26 19
info@restaurantearriaga.com
www.restaurantearriaga.com

Avenida de la Ciencia 2. Granada



El marco es tan importante como la calidad de los productos o una cuidada elaboración. IDEAL

El ser humano. siempre se ha movido en busca de comida. Su versión más sibarita y mejor acabada es ese gastroturismo que sigue animando a la gente a recorrer kilómetros y kilómetros en busca de un buen plato

JESÚS LENS



Siguiendo Soles y Estrellas con las guías gastronómicas más prestigiosas como los cuadernos de bitácora de antaño. Así viaja cada vez más gente, organizando fines de semana, puentes y demás vacaciones en torno a una buena mesa.

En busca de platos perdidos, también, emulando a un Indiana Jones que cambia la arqueología por la gastronomía. Rastrear las recetas de antaño, sea a la manera tradicional o reinterpretadas en clave contemporánea. Disfrutar del terruño, del producto de cercanía más ecológico y natural.

Restaurantes con vistas o cerca de un entorno natural, cultural o patrimonial singular. Comer mirando a la Alhambra, dentro de un palacio renacentista o disfrutando de una música exquisita.

Cada vez son más diferentes y variadas las propuestas para disfrutar del gastroturismo, una modalidad de viaje en el que la parte culinaria desempeña un papel esencial.

Así las cosas, gustará más o menos, pero es un hecho incuestionable que las estrellas de la guía Michelin marcan el camino de miles de gastronómicas que confían en la labor de la prestigiosa publicación a la hora de elegir su siguiente destino viajero. En su caso, no comen para coger fuerzas y seguir viajando. Viajan a donde saben que les van a dar muy bien de comer. Y a partir de ahí, lo que surja. Lo mismo ocurre con los soles Repsol.

Para los gastronómicas, el orden de los factores sí altera el resultado. Ellos no sacan entradas

para un musical o para un museo y después buscan dónde comer. Primero se aseguran la reserva en Bagá, Damajuana, Radis o Malak por ejemplo, y después ya miran los horarios de la Catedral de Jaén o del Museo Íbero. Una vez asegurada la mesa en Valdevira se estudian el Renacimiento de Baeza. Es cuando han conseguido mesa en La Costa de El Ejido que comprueban el tiempo para ver si echan el bañador para darse un chapuzón o se conforman con dar un paseo y disfrutar de la puesta de sol. Y lo mismo con La Finca y una agradable caminata por la linde que une Granada con Málaga.

Pero no solo de sibaritas vive el turismo gastronómico. Un viaje de lo más prometedor se puede arruinar si la comida no está a la altura de la belleza del destino. A sensu contrario, por desastroso que haya resultado un periplo, mientras se haya comido bien, dejará un buen sabor de boca en el recuerdo.

La experiencia y el producto

Sin ser excesivamente prolijos, dos son los objetivos que buscan los buenos aficionados al turismo gastronómico a la hora de elegir

dónde comer, más allá de los grandes templos culinarios. Por un lado, valoran eso que se ha dado en llamar la 'experiencia'. Que una comida o una cena se conviertan en una experiencia depende de factores diversos. Pueden ser las vistas, que las puestas de sol con vistas al mar son muy valoradas. O la autenticidad de comerte un pescado fresco al borde del Mediterráneo en cualquier localidad de la costa granadino-almeriense. Si no está masificada, mejor.

Esos restaurantes situados en edificios históricos, como los Paradores, tienen mucho predicamento. O los que presentan una decoración moderna y vanguardista, sea minimalista o, de forma diametralmente opuesta, muy barroca. Cada vez se valora más que un restaurante haga un importante trabajo en sala, profesional, vistoso y llamativo. El showcooking da muy bien en formato reel. Igual cuando sus platos son visualmente muy atractivos. 'Instagramables', como se dice ahora. La imagen cuenta. Cada vez más.

Y, por supuesto, la calidad del producto. La gamba roja de Garrucha, disfrutada en la propia Almería, fresca, fresca; sabe mejor. Como la quisquilla de Motril o los productos subtropicales en los restaurantes de la Costa Tropical. El aceite de oliva virgen extra en Jaén, su carne de monte en la zona de Andújar o el cordero segureño, entre la Zona Norte de Granada y las sierras jienenses.

Sigue siendo tendencia el kilómetro cero. Por la mejor calidad

del producto recolectado en el momento oportuno y porque se disfruta recién cogido, sin necesidad de que viaje miles de kilómetros. El producto fresco que no ha pasado por cámaras frigoríficas y no ha recibido conservantes se recibe mejor. En estos tiempos de mayor concienciación medioambiental, también influye el compromiso para minimizar la huella de carbono. En este sentido, donde hay buenas y conocidas denominaciones de origen tienen mucho ganado a la hora de atraer turismo gastronómico.

Íntimamente ligado, comer en cada sitio los platos y los productos típicos es un aliciente y no es lo mismo viajar a países y regiones con recetas y productos reconocibles y reconocidos que ir a otros que no destacan precisamente por su gastronomía y en los que solo se encuentra lo mismo que en cualquier otro lugar. El peligro de las cartas clónicas y las propuestas intercambiables.

De ahí la importancia de potenciar las especialidades locales o regionales, cuidar el recetario tradicional de una zona o comarca y proteger y catalogar los establecimientos históricos y singulares de pueblos y ciudades. Todo ello hace que los buenos aficionados a la gastronomía encuentren alicientes y facilidades a la hora de elegir su siguiente destino.

Si le sumamos una buena difusión, marketing y comunicación; las posibilidades de éxito se multiplican, que la competencia es dura.

Cada vez son más variadas las propuestas para disfrutar del gastroturismo, una modalidad de viaje cada vez más demandado

ALMERÍA, NECESITO COMPARTIR TUS AVENTURAS



Observatorio de Calar Alto (Gérgal)

#ALMERIAELSOLQUENECESITO

RESPIRA,
SIENTE,
VIVE
ALMERÍA





Un grupo de visitantes participa en la recogida de la aceituna. IDEAL

Oleoturismo: aprender de aceites y disfrutar las catas

Aprender disfrutando. Cada vez más almazaras, además de vender on line sus aceites, ofrecen visitas para proporcionar experiencias diferentes y originales

JESÚS LENS

El aceite de oliva es el producto más identificable de Andalucía. Ese oro líquido que en países como Gran Bretaña se llega a vender en farmacias, por todas las propiedades que atesora. Y se trata de un alimento milenario que nos permite seguir su rastro hasta el pasado más remoto. Por eso comenzamos este recorrido oleoturístico visitando la localidad granadina de Nigüelas, donde se encuentra la almazara La Erilla.

Se trata de un magnífico molino de aceite del siglo XV que estuvo en uso hasta mitad del siglo pasado. Un molino de sangre que contó con tracción animal... e incluso humana: la presencia de unos grilletes, encontrados en uno de los recovecos de la almazara, prueba que se utilizó la fuerza de los esclavos para extraer el aceite. En La Erilla está todo, que es uno de los molinos de aceite más antiguos de Europa y su excepcional estado de conservación

permite conocer cómo era el ciclo completo de la fabricación del oro líquido, desde los trojes donde se depositaba la aceituna recién recogida al aprovechamiento de la fuerza del agua; el primer prensado para conseguir el aceite virgen, el prensado en caliente... A destacar las descomunales prensas de madera, de 12 metros de largo y 3.000 kilos de peso: ¡Te dejan boquiabierto!

Además de visitar la almazara, se puede hacer un completo recorrido oleoturístico por los olivos centenarios que componen su olivar nazari, disfrutar de una cata e incluso comer en el Restaurante-Terraza La Erilla.

A apenas 15 minutos de Granada, en la localidad de Dilar, se encuentra la almazara familiar Quarryat Dillar, que significa 'Pueblo de Dilar' y cuyos aceites han ganado innumerables premios por su altísima calidad. Este proyecto familiar bebe de una cultura olivarera con siglos de antigüedad y recoge la tradición

andalusí del cuidado del olivo y su fruto. Ecología, tradición e innovación en pleno siglo XXI.

Su propuesta oleoturística, que recoge a las personas interesadas en el hotel donde se encuentran alojados en Granada y que permite hacer rutas a pie y a caballo en el entorno, permite conocer cómo se elabora un aceite de oliva virgen extra de forma artesanal, aprender a diferenciar variedades y calidades y admirar el paisaje más puro de Granada. Ofrece menús degustación con maridaje de nuestro aceite de oliva virgen extra.

Una propuesta de nombre muy original, Amarga y Pica, de Conde de Benalúa, una almazara fundada en 1954 y que hace de la necesidad virtud. El aceite de oliva picual es uno de los más apreciados en el mundo, no sólo por su sabor distintivo y aroma único,

En cada cata se conoce cómo se elabora un aceite de oliva virgen extra de forma artesanal y se aprende a diferenciar variedades y calidades

sino también por su robustez y riqueza en antioxidantes. Originario de Andalucía, este aceite proviene de la variedad de aceituna picual, reconocida por su forma puntiaguda y su sabor peculiar que combina los toques amargos y picantes que le han dado nombre a estos reconocidos aceites. Tiene el olivar más alto de España, situado a 900 metros de altitud, a los pies de Sierra Nevada.

El restaurante AMA, instalado en la propia finca de Benalúa, ofrece una experiencia sensorial armónica, singular y saludable, inspirada en Amarga y Pica, un soberbio AOVE de





Además de probar el aceite se degustan los productos típicos de la zona. IDEAL

excelente pureza, matices, aroma y belleza en una propuesta gastronómica sublime que ejecuta el chef Dani Peinado, toda una institución.

Y entre Ácula y Ventas de Huelma se encuentra O-Med, una empresa familiar joven y dinámica, pero a la vez con una larga tradición en la que la segunda generación da continuidad a un proceso integral de elaboración del aceite de oliva. Controlan todo el proceso de producción, desde la recogida de aceitunas hasta el embotellado, única manera de garantizar la máxima calidad, y usan las más modernas tecnologías. Sus aceites son de cosecha muy temprana, ricos en aromas y complejos sabores. Para ello aplican técnicas diferentes e innovadoras, como la conservación con nitrógeno para evitar la oxidación de los mismos. Arquitectónicamente, la almazara de O-Med es todo un espectáculo.

Almazaras en Almería

El aceite de oliva virgen extra y ecológico Oro del Desierto, elaborado en Tabernas aprovechan-

do sus más de 3000 horas de sol al año y que no tiene cambios bruscos de temperatura, está en la base de la propuesta culinaria y museística de Los Abardinales, cuyo restaurante se eleva en una antigua almazara de 1925. Remodelada, ofrece una clase magistral en recetas tradicionales del desierto de Almería. El producto local, de calidad y ecológico es su filosofía y garantía. La carne de cordero y cabrito lechal del campo de Tabernas, el queso fresco de cabra, vino tinto y blanco de la casa y, sobre todo, su AOVE, son los valores entorno a los cuales gira la propuesta gastronómica del restaurante Los Abardinales.

En el museo-almazara que se encuentra en las instalaciones del restaurante Los Abardinales tenemos la posibilidad de visitar una antigua almazara de 1925 totalmente restaurada, donde se encuentran todos los elementos y maquinarias para la elaboración de aceite de oliva en dicha época. Un completo número de maquetas completan con explicaciones del proceso de extracción de aceite desde su comienzo hasta la actualidad. También se puede visitar la nueva planta de elaboración donde la empresa procesa sus propias aceitunas para obtener el aceite de oliva virgen extra ecológico Oro del Desierto, que se encuentra en la parte posterior al restaurante.



Al mojar el pan en aceite se conocen las distintas variedades. IDEAL

En el restaurante Los Abardinales tenemos la posibilidad de visitar una antigua almazara de 1925 totalmente restaurada

En la localidad de Pulpí se puede complementar la visita a su ya mítica y espectacular geoda con una completa visita a OleoAlmanzora. En su oferta oleoturística ofrece desde recorridos por olivares, desayunos y convivencias en torno al olivar, hasta ver en

vivo la cosecha temprana de sus aceitunas en su momento óptimo de envero. Cada experiencia está diseñada para brindar una conexión auténtica con la producción oleícola. Estas actividades no solo sumergen al visitante en la riqueza de este tesoro líquido,

sino que también ofrecen una visión a la tradición de las comunidades que han cultivado el olivo durante generaciones, mientras que dan la oportunidad de conocer la evolución y avances innovadores en la producción de este excepcional AOVE almeriense.



Un viaje a un paraíso inolvidable

Bienvenidos a Motril-Granada

El Puerto de La Alhambra

STAND:
Pabellón 10 stand C 01 Puertos del Estado

Autoridad Portuaria de Motril
Recinto Portuario s/n 18613, Motril (Granada)
T. (+34) 958 601 207 • info@apmotril.com

www.apmotril.com

'Entre copas' por nuestras bodegas



En la película 'Entre copas', dirigida por Alexander Payne en 2004, la extraña pareja de amigos protagonista se embarcaba en un viaje de una semana por los viñedos del condado californiano de Santa Bárbara. La idea era cambiar de aires, comer bien, beber mejor y disfrutar del paisaje. A partir de ahí lo que surja. Se trata de un canto a la amistad y al vino. A una forma de entender la vida en la que un buen Pinot Noir vale un potosí.

Cada vez son más las bodegas que, en nuestras provincias, permiten hacerse un 'Entre copas'. Empezando por Jaén, muy cerca de Alcalá la Real, nos encontramos con Viñedos y Bodega Marcelino Serrano. En una meseta a dos kilómetros de la ciudad se halla Paraje del Cascante, con vistas extraordinarias hacia la Sierra Sur de Jaén y al Valle de la Fuente del Rey. La bodega y viñedos se integran de forma espectacular en el paisaje, en el que destaca una magnífica Atalaya Cristiana denominada Torre del Cascante.

Este es el resultado de una pasión. Marcelino Serrano, ya era viñero de niño, que con su padre guardaba las viñas de la familia y vecinos. Tuvo la inquietud de recuperar la tradición vinícola que se perdió la zona de Alca-

Enoturismo. Conocer el proceso de elaboración del vino, descubrir las diferentes modalidades de uva que se usan, pisar el terruño... Una invitación a conocer el interior de nuestras provincias

JESÚS LENS



Recogida de las uvas. IDEAL

lá la Real y aunque empezó como un hobby para el tiempo libre, tras su jubilación decidió dedicarse por completo hacer su sueño realidad: elaborar su propio vino de Jaén. Con su hija Blanca, enóloga, han recuperado uvas históricas que se habían perdido con la filoxera, como la Jaén Negro y la Torrontés, además de experimentar con otras uvas. 25 años en la brecha les contemplan.

El espectáculo de colores y olores debido a la diversa flora y fauna del bosque mediterráneo del lugar, son elementos de influencia en el desarrollo de la complejidad aromática de este vino. Las variedades cultivadas son Tempranillo, Syrah, Petit Verdot, Merlot y algunas cepas centenarias, como la variedad Jaén Tinta, resquicios del esplendor vitivinícola de la zona en los siglos XVIII-XIX.

Siguiendo por la Sierra Sur hay que parar en Frailes para visitar Bodegas Campoameno, con distintos blancos, tintos y rosados que ofrecen diferentes opciones de envejecimiento. Destaca además la línea de espumosos bajo la marca Matahermosa elaborado con la variedad de uva autóctona Jaén Blanco.

Otros puntos de interés en la Jaén más entregada al vino: Bodega Santa Gertrudis de Bailén y Vino

Bio Pedro Olivares, con la posibilidad de disfrutar de una cata con el propio enólogo de la bodega.

La Alpujarra vitivinícola

Laujar de Andarax, además de tener uno de los nombres más bonitos de toda España, tiene bodegas como Cortijo El Cura, dedicada a la viticultura ecológica. Desde 1995, la familia Sánchez Vizcaíno está entregada a una producción de vino sostenible y comprometida con el medio ambiente en una finca situada a 1000 metros de altitud, entre Sierra Nevada y Sierra de Gádor. Fue la primera bodega almeriense y segunda de Andalucía en elaborar esta modalidad de vinos. Cuenta con museo y, entre agosto y enero se pueden probar hasta 52 variedades de uvas de mesa de sus parrales.

Un poco más alto, a 1100 metros de altitud, en Albolodí, se encuentran las Bodegas Viñas Altas que elaboran los Vinos Cristina Calvache, también de forma ecológica. Las visitas incluyen una introducción al cultivo del vino, mostrando todos los procesos de elaboración desde que la uva llega a la bodega hasta el embotellado y etiquetado del vino. Después de la explicación se realiza una cata de tres vinos Cristina Calvache



Probando un vino en el mismo terruño donde se dan las vides con cuyas uvas se elabora. IDEAL

mientras la propia enóloga ayuda a los participantes a apreciar su aroma y disfrutar de su sabor. Y en Fondón, una población de 200 habitantes, se encuentra Bodega Fuente Victoria. Rodeada de pueblecitos blancos y entrañables, se ha convertido en parada

Las visitas a las bodegas suelen terminar con una cata de los vinos elaborados en ellas y la posibilidad de comprarlos a muy buen precio

obligada en la zona para quienes, cada vez más, buscan actividades cuando realizan turismo rural. Senderismo, naturaleza, espacios culturales o gastronomía son algunos de los atractivos que pueden complementar la estancia en la comarca del río Andarax. Con parking para caravanas, ofrecen charla técnica y cata. Otras referencias de bodegas almerienses para disfrutar del enoturismo: Bodegas Bolabana, en Adra, Casa Cueva La Bodeguita, en Terque, Bodegas Perfer de Uleila del Campo y Bodega Condado de Ojancos. Pero nos toca seguir ruta hacia Granada por la propia Alpujarra, a los pies de Sierra Nevada. En la zona norte de la provincia están Hospedería del Zenete, Bodegas Vertijana y Bodegas Muñana. Muy cerca de Granada capital, en Huétor Vega, está Bodega Pilongo, que además de catas tiene tres apartamentos rurales. Pero por seguir en La Alpujarra este ‘Entre copas’ de Andalucía Oriental nos vamos a detener en tres establecimientos. El primero, Bodega Cuatro Vientos, está en el término municipal de Murta y cuenta con mesón-restaurante y un Museo del Vino que se ha convertido en el icono emblemático del enoturismo de la comarca. Permite disfrutar de una jornada inolvidable en contacto con la naturaleza y adentrándose en el maravilloso mundo del vino de La Contraviesa. Consta de alojamiento para quienes no quieran coger el coche o, sencillamente, disfrutar de los magníficos paisajes del entorno.



Conocer y participar de los procesos de elaboración del vino hace amarlo aún más. IDEAL



Las catas dirigidas por expertos son una forma inmejorable de finalizar la visita a la bodega. IDEAL



Cuando la madera de las botas lleva santo y seña. IDEAL

Aquí está también Bodega Rambla Huarea, que puede presumir de ser la más pequeña de toda España. Se encuentra en el

término municipal de Albuñol, con sólo dos hectáreas de viñedo y una producción de viñedo propio de 10.000 botellas al año.

Dispone de alojamiento rural y se embotella bajo la marca ‘Poeta en Nueva York’, en homenaje a Federico García Lorca. Usan uvas como la Vigiriega autóctona, entre otras. Y por la zona de El Valle de Lecrín se encuentra Hacienda Señorío de Nevada. Relax, gastronomía, viticultura, rutas, aventura y un soberbio edificio diseñado por el arquitecto Jesús del Valle, dispone de veinticinco habitaciones con excelentes vistas a los viñedos y las cumbres de Sierra Nevada. Se trata de un hotel de cuatro estrellas con todas las comodidades. Ofrecen visitas guiadas a la bodega para conocer su historia y cata de vinos de la Hacienda.



Santo Tomé, un sitio para invertir, un lugar para vivir

DIPUTACIÓN DE ALMERÍA



Arrecife de las Sirenas.

‘COSTA DE ALMERÍA’, UN PARAÍSO PARA DISFRUTAR CON LOS CINCO SENTIDOS

Almería ofrece playas únicas, patrimonio, cultura, naturaleza en estado puro y una gastronomía de cinco tenedores para vivir experiencias inolvidables

ALMERÍA

C.S. Disfrutar, desconectar, respirar aire puro, escuchar el susurro del mar, observar las estrellas, sentir la naturaleza, descubrir tesoros bajo el mar, sorprenderse en el interior, perderse en el desierto, liberar endorfinas... Todas estas actividades tienen un punto común: Almería. Un año más la Diputación Provincial difunde la excelencia turística de ‘Costa de Almería’ en la feria internacional más importante del mundo para el sector, FITUR, en Ifema, Madrid, donde vuelve a contar con stand propio dentro del espacio de Turismo Andaluz.

Esta provincia del sureste español se erige en todo un paraíso por disfrutar que ofrece a cada visitante lo que busca. Una tierra de contrastes que sobresale por ofrecer, en muy pocos kilómetros, pasar de playas vírgenes a las cumbres más altas; del único desierto de Europa, el tan cinematográfico de Tabernas, a frondosos bosques de montaña al cobijo del cielo más limpio del continente.

La diversidad es, sin duda, el pilar que ha convertido ‘Costa de Almería’ en el mejor refugio para intrépidos viajeros, en pista de entrenamiento al aire libre para deportistas de todo el mundo, en el destino ideal para sumergirse en busca de tesoros submarinos y en un territorio único que conquista a turistas del mundo entero. En la hoja de ruta de la Diputación de Almería, la promoción de la provincia como destino turístico, es uno de sus principales bastiones.

Se puede disfrutar de la playa en Almería durante todo el año. Las cálidas temperaturas de sus aguas, con una media de 17 grados, consiguen que sean muchos los turistas que guarden en su agenda largas jornadas de vacaciones para disfrutar en la tierra que permite experimentar las cuatro estaciones en un solo día.

Perderse en las calas del Cabo de Gata, hacer submarinismo en sus privilegiados fondos marinos, practicar cualquiera de las modalidades que unen el viento con la espuma de mar, dibujar en cada ruta senderista la magia de la geografía almeriense, llevar la adrenalina al límite en las sinuosas curvas de las carreteras almerienses, descubrir el encanto que guarda la provincia bajo tierra o los paisajes lunares que permiten conquistar el único territorio desierto de Europa son un privilegio que en Al-

mería descubren los amantes de la naturaleza más pura.

Si de algo puede presumir la provincia es de contar con una diversidad única en Europa y que en un mismo territorio se fundan más de 250 kilómetros de costa, 40 espacios protegidos, dos parques naturales y uno nacional, dos reservas de la biosfera y un pacto con el cosmos al completo que permite disfrutar del firmamento más limpio del continente, unido a las más de 3.500 horas de sol que brillan en Almería cada año.

O el potencial cultural, que desde 2024 cuenta con un valor añadido de referencia internacional con el Museo del Realismo Español Contemporáneo de Almería, MUREC, que se ubica en el antiguo Hospital Provincial de Almería, el primer museo de este movimiento artístico de todo el país y que muestra obras de genios como Sorolla, Zuloaga, Antonio López, Julio Romero de Torres o el almeriense Andrés García Ibáñez.

Un MUSEO, impulsado por Diputación y cuya gestión corre a cargo de la Fundación de Arte Ibáñez Cosentino, que contiene obras maestras como ‘La consagración de la copla’, de Julio Romero de Torres; el retrato ‘Robert Bontine Cunningham Graham’, realizado por Zuloaga; o la mayor exposición que muestra un museo en el mundo de los llamados realistas de Madrid



David Bisbal cocinando con productos de Sabores Almería.



Calar Alto



El MUREC acoge la obra ‘La consagración de la copla’ de Julio Romero de Torres.

con Antonio López al frente, con casi 300 obras en su colección permanente y dos salas para muestras temporales. Toda la información sobre este universo cultural se puede consultar en www.murec.es

Sabor más auténtico

La gastronomía se ha convertido en uno de los aspectos más valorados que determinan si la experiencia de un turista cuando viaja. Descubrir un pueblo o una provincia a través del sabor de sus platos se ha convertido en uno de los principales objetivos de los viajeros con los paladares más exigentes.

En el destino ‘Costa de Almería’ los visitantes encontrarán la autenticidad de un sabor que es cuna de la dieta Mediterránea, tradicional y moderno, con la materia prima más saludable que se cultiva en las entrañas de una tierra bañada por el sol.

Almería es luz, color, aroma y sal. Es cine, historia, tradición y mar. Pero por encima de todo, Almería es sabor. Con esta premisa nació la primera Marca Agroalimentaria Gourmet de la provincia, ‘Sabores Almería’, impulsada por la Diputación Provincial de Almería cuyo objetivo principal es unir bajo un prestigioso distintivo de calidad los productos de Almería y promocionar toda la diversidad y calidad de la provincia en los cinco continentes.

El año 2024 ha pasado a la historia de esta marca por la apertura de

su primer Espacio Gastronómico ‘Sabores Almería’ en el corazón de la ciudad: el Paseo de Almería. De este modo, la marca gourmet ya cuenta con un punto de venta y promoción fijo los 12 meses del año que se suma a las acciones que, cada mes, realiza la Diputación por llevar más lejos los productos de la provincia y dinamizar la economía y riqueza del interior de la provincia.

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

Entre los principales objetivos de la marca gourmet de la provincia de Almería se encuentran los de contribuir a la creación de riqueza y empleo en Almería, fijar a la población en el interior, conservar y difundir las tradiciones artesanales en la elaboración de los productos y fomentar el destino turístico ‘Costa de Almería’ a través del sabor y la calidad de sus productos.

En definitiva, una garantía de calidad que solo ostentan los productos que se cultivan, elaboran y transforman en la provincia por donde sale el sol andaluz, 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.

Junto al talento y calidad de los chefs y establecimientos de hostelería almerienses, la gastronomía es una apuesta ganadora para disfrutar en toda su inmensidad del destino ‘Costa de Almería’. Descubre las más de 150 empresas y mil referencias de producto que forman parte de ella en la web: saboresalmeria.com

La provincia almeriense, genuina, auténtica y hospitalaria, es fuente de inspiración para quien la visita



La Cañada
SHOPPING

Marbella
(Málaga)

Nevada
SHOPPING

Armilla
(Granada)

Mataró Parc
SHOPPING

Mataró
(Barcelona)

El Mirador
SHOPPING

Las Palmas de
Gran Canaria

Las Terrazas
OUTLET

Las Palmas de
Gran Canaria

Gran Plaza
SHOPPING

Roquetas de Mar
(Almería)

Mediterráneo
SHOPPING

Almería

Las Dunas
SHOPPING

Sánlucar de
Barrameda (Cádiz)

Dos Mares
SHOPPING

San Javier
(Murcia)

La Rambla
SHOPPING

Cartagena
(Murcia)

Valdebebas
SHOPPING

Madrid
(Próximamente)

Tarraco
SHOPPING

Tarragona
(Próximamente)



+ DE 280 FIRMAS NACIONALES E INTERNACIONALES DE PRIMER NIVEL

MODA, OCIO, COMPLEMENTOS, DEPORTE, CINE, TECNOLOGÍA, ALIMENTACIÓN, HOGAR,
JUGUETES, BELLEZA, SALUD, RESTAURACIÓN Y MUCHO MÁS



Av. de las Palmeras, 75, 18100 Armilla, Granada

JUNTA DE ANDALUCÍA



‘SURRENDER TO THE ANDALUSIAN CRUSH’ LA APUESTA DE TURISMO PARA ESTA EDICIÓN DE FITUR

Andalucía, como destino líder en recepción de turistas procedentes del mercado nacional y referencia internacional en el sur de Europa, resaltará la identidad común de la marca de la comunidad a partir de la personalidad propia de cada destino

GRANADA

C.S. Un pabellón de 7.200 metros cuadrados, con una estructura doble que repite la exitosa fórmula de la edición anterior y un incremento de la superficie de 700 metros cuadrados, será el escaparate de esta comunidad en la feria más importante del sector turístico.

Este espacio, en el pabellón 5 de Ifema, combinará tradición y tecnología para transmitir la esencia cultural de esta tierra, con soportes que evocarán la riqueza patrimonial, histórica y natural de la región.

Esta Feria Internacional es la primera cita anual para los profesionales del turismo mundial y el encuentro líder para los mercados receptivos y emisores nacionales y de Iberoamérica. El año pasado hubo 152 países representados y contó con más de 25.000 visi-

tantes, 153.000 de los cuales fueron profesionales del sector.

El objetivo de la Junta de Andalucía para esta edición es reforzar la imagen de marca de la comunidad que se refleja en la campaña ‘Surrender to the Andalusian Crush’ e impulsar la generación de negocio y la internacionalización, potenciando el encuentro entre profesionales y la proyección exterior de la propuesta andaluza.

La comunidad se presenta como una marca común compuesta por una amplia diversidad de destinos, acompañada por las ocho diputaciones provinciales y ciudades y enclaves con gran proyección turística que suman una veintena de destinos con espacio propio.

El turismo ecuestre tendrá protagonismo a través de la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre y, como novedad, contarán con un área definida las Ciudades Patrimonio de la Humanidad.

Novedades

Para facilitar los encuentros empresariales se ha aumentado el espacio B2B un 27%, con un área de 953 metros cuadrados en la que desarrollarán su labor cerca de 240 empresas andaluzas, casi medio centenar más que en 2024 y cuatro veces más que en 2023.

Además, el pabellón se presenta como un expositor inteligente,

que facilitará la interacción tecnológica con el visitante a través de pulseras inteligentes, pantallas inmersivas, una aplicación web de networking, etc.

Se buscará captar la atención de viajeros potenciales que cuenten con intereses singulares, que deseen personalizar su viaje y vivir experiencias únicas e innovadoras.

Así mismo, se dispondrá de una zona interactiva dedicada al deporte, para impulsar la imagen de la comunidad como destino deportivo e invitar a los asistentes a practicar en un rocódromo y un simulador de golf.

Las Ciudades Patrimonio de la Humanidad contarán con un espacio propio con información detallada sobre Córdoba, Úbeda y Baeza.

La zona inicial del expositor también será un espacio para el refuerzo de la marca Andalucía y la comunicación, realzando la estrategia promocional e incluyendo las áreas para la difusión de contenidos.

El núcleo del pabellón contará con los espacios de las ocho pro-

vincias, con el ‘skyline’ identificativo de cada territorio, las ocho capitales y otros destinos municipales relevantes, que dispondrán de zonas para presentaciones, información, trabajo y reuniones.

La gastronomía tendrá un especial protagonismo, con dos áreas específicas para la promoción de este atractivo que tendrán programación durante toda la feria, con presentaciones institucionales y degustaciones de productos.

La zona de negocio reunirá a unas 240 empresas, en mesas fijas y rotatorias, para el desarrollo de citas comerciales con compradores y operadores. Estarán representados alojamientos, agencias, empresas de transportes, experiencias, etc.

El área específica de innovación desplegada en el expositor que agrupará diversos proyectos orientados a destinos turísticos y al tejido empresarial.

Las tres salas Andalucía, Picasso y Lorca acogerán las múltiples presentaciones institucionales y empresariales programadas durante

las jornadas profesionales. Además, el fin de semana la sala

Andalucía se transformará en un ‘cine de verano’ con proyecciones y actuaciones.

Y por si todo esto fuera poco, en el pabellón se ubicará el Photocall ‘Surrender’ en el que los visitantes se convierten en protagonistas de la campaña, personalizando su fotografía y apareciendo en las pantallas del pabellón.

Actividades

También estará instalado un simulador de golf y rocódromo para reforzar la visión de Andalucía como destino de turismo deportivo.

Un mapa interactivo mostrará en tiempo real la emoción de cada espacio del pabellón, gracias a cámaras inteligentes y un sistema de análisis de reacciones.

Con Arte del Crush se podrá ver la transformación fotográfica a través de inteligencia artificial, con estilos artísticos inspirados en la historia y la cultura andaluzas.

Tu Crush, tu ruta es un configurador de itinerarios personalizados por Andalucía, adaptando la oferta a cada interés del usuario.

Andalucía Inside permite escaneando un QR recibir una propuesta a medida de empresas, actividades y ponencias.

El Muro de las Rendiciones son pantallas LED que mostrarán algunas de las aportaciones de los visitantes que compartan aquello a lo que se rinden en su experiencia con el ‘Andalusian Crush’.

El Mercado de artesanos permitirá ver talleres en vivo y exhibiciones artesanales sobre la tradición andaluza.

Por supuesto no faltarán las demostraciones gastronómicas en las zonas de showcooking, con degustaciones abiertas al público.

En el escenario actuarán artistas y grupos emergentes o consolidados, así como los finalistas del concurso ‘Andalucía Artist’.

Andalucía Kids es un espacio lúdico y educativo para los más pequeños, con cuentacuentos, talleres y actividades adaptadas. En la zona de talleres se podrá interactuar con la artista cordobesa Virginia Bersabé, escuela de Improvisación con un enfoque cultural andaluz y composición de música con la compositora Adriana Moragues.

También habrá actividades para seniors como una introducción al flamenco y un taller digital de organización de viajes.

Junto a la difusión en el propio pabellón andaluz, el destino también estará presente en espacios temáticos de la feria. En definitiva, Andalucía se presenta en Fitur con una gran apuesta para demostrar que sobran las razones para conocer esta tierra.

***En colaboración con la Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía**

Este pabellón será el escaparate de esta comunidad en la feria más importante del sector turístico

La comunidad se presenta como una marca que auna su amplia diversidad de destinos

alsa

Nos mueves



Descárgate la App

Todo son ventajas: navega de forma sencilla, localiza tu bus en tiempo real, elige tu forma de pago favorita... y no imprimas tu billete, podrás mostrarlo o descargarlo en tu wallet.



Google Play



Apple Store



Huawei App Gallery

www.alsa.es

Los quesos más premiados del



Manos expertas se encargan de elaborar estos productos reconocidos mundialmente. IDEAL

Un sabor especial. Ese producto que compramos directamente en una quesería artesanal donde nos cuentan no sólo los ingredientes y el proceso de elaboración, tiene una historia detrás de cada pieza

JESÚS LENS

Sean más clásicos o rompedores e innovadores, los quesos están de moda y cada vez se aprecia más una buena tabla que incluye diferentes referencias. Los quesos artesanales saben mejor si los compra-

mos en su lugar de elaboración, escuchando tanto el proceso de elaboración y los ingredientes como la historia que hay detrás de cada pieza.

Granada, Almería y Jaén pueden presumir, además, de tener

algunas de las queserías más y mejor premiadas del mundo. Este año, por ejemplo, la ciudad portuguesa de Viseu acogió la trigésimo sexta edición de los World Cheese Awards, los Mundiales del Queso y fueron muchas las medallas cosechadas por los maestros queseros de nuestra tierra.

En Granada, la más y mejor premiada fue Las RRR de Maracena, con cuatro reconocimientos, incluyendo dos Supergolds, el más importante y prestigioso de los galardones concedidos en los World Cheese Awards. El popular 'Piparra' al romero y el curado de leche cruda se encaraman a lo más alto del medallero. El Piparra, en concreto, es un queso de leche de oveja de larga maduración embadurnado en manteca ibérica y romero. «Son dos kilos de peso y seis meses de maduración, pero seis meses de verdad», explica Roberto Rivas, fundador y duelo

de Las RRR. Se trata de un homenaje a su abuelo, ganadero de pura raza al que se conocía con ese nombre. Además, la quesería de Roberto Rivas, cuyo producto se encuentra en las cartas de los mejores restaurantes de la provincia; ha logrado una Plata para su Reino de Granada al chipotle y un Bronce para el queso de cabra a la pimienta.

Además de los cuatro premios cosechados por Las RRR, otras tres queserías de la provincia consiguieron premios por sus elaboraciones en los World Cheese Awards del pasado año. La Venta del Chaleco de Lanjarón, un Oro por su Tortita de cabra cloe, una Plata por su Tajo Negro y un Bronce por su queso de cabra curado. Los Collados de Huéscar, una Plata por su Semicurado y la quesería Teatinos de Padul logró sendos bronce por queso a la mexicana y por el semicurado.

En Almería, Quesos Monteagud de Uleila del Campo, a los pies del famoso cerro de la Virgen de Monteagud, ofrecen quesos artesanales de cabra y oveja. Entre ellos, uno de leche de cabra 100% curado con aceite de oliva repleto de matices y sabor o un espléndido queso curado de cabra. Además, elaboran postres como la tan de moda tarta de queso, el requesón y su propia miel de mil flores de Uleila.

En Sernés Artesano también saben lo que es ganar premios en los World Cheese Awards, que atesoran platas y bronce y un galardón muy especial: el Premio Andanatura al mejor producto en un espacio natural de 2017. Y es que Serón, con su pasado minero, su arquitectura tradicional, su cultura del agua y su exquisita gastronomía.

Los quesos más vendidos son el queso a la naranja con sus toques cítricos, al pimentón de la Vera, al



mundo

Granada, Almería y Jaén pueden presumir de tener algunas de las queserías más y mejor galardonadas a nivel internacional

romero, al tomillo y el queso de cabra de leche cruda gourmet con maduración de seis meses. Además, las especialidades de Sernés Artesano también incluyen quesos al aceite de oliva, a la manteca ibérica y a la pimienta. Y está la Quesería Medal Laujar, en Laujar de Andarax, uno de los pueblos con un nombre más bonito y más sonoro de toda España. Pueden presumir de elaboraciones singulares como su queso fundido y aromatizado con especias como la pimienta, el pimentón dulce o las finas hierbas y su Nobleza Laujar, muy cremoso.

Y en Jaén, hablar de quesos premiados es hablar obligatoriamente de Quesos y Besos, un modelo y ejemplo a seguir por cuanto a buen hacer en Sierra Morena. Algunas de sus elaboraciones, como el Valleclaro recubierto con ceniza de aceituna, están en la élite mundial. Este año, ese queso no sólo ganó la SuperGold en los World Cheese Awards, sino que en la Superfinal quedó clasificado como el 12 mejor queso del mundo.

Se da la mano este premio con aquel bombazo que es el Olavi-



Para obtener estos productos de calidad es fundamental contar con la mejor materia prima. IDEAL

dia madurado con mohos y carbón vegetal, elegido nada más y nada menos como el mejor queso del mundo. Otras de sus elaboraciones han ganado medallas en los Mundiales del Queso, como el Camembeso, Muzquía, Minero Tierno o su Fresco autoescurrido.

La ganadería familiar con la que trabajan es un rebaño de ca-

bras de raza malagueña que cada día sube a pastorear a la Sierra del Trigo, en el término municipal de Valdepeñas de Jaén, al sur de la provincia; un auténtico paraíso rural donde se alimentan de retama, tomillo, bellota, heno silvestre y hojas de olivo, propias de la zona de Jaén. Todos estos sabores y aromas se trasladan a la leche con la que elaboran sus

quesos artesanalmente, aportando una singularidad y características de sabor únicas.

Otras importantes queserías de Jaén: Cumbres del Segura o Quesería Cortijo de la Vicaría de Puente de Génave con su queso Trujal o el Moruno o Cortijo Carbonerillos de Valdepeñas de Jaén o la Quesería de Frailes, en la Sierra Sur de Jaén.



Vícar *es mucho*

Vícar es de todos. Vícar es tuyo. Vícar es mucho.



José Antonio Cuevas, chef de Lemon Rock, muestra una pierna de cordero segureño. PEPE MARÍN



Hace unos años, el enólogo Antonio López de la Casa me invitó a probar sus dos elaboraciones más recientes en un lugar muy especial: el propio terruño donde se encontraban las viñas que habían dado las uvas con que había hecho su 'Elvira', con una Vigiriega espectacular. Al levantar la vista, a un lado teníamos las altas cumbres de Sierra Nevada, todavía moteadas de blanco gracias a los restos de nieve acumulada en sus cimas y ventisqueros. Al otro lado, la inmensidad azul del mar Mediterráneo. Un lugar mágico.

El lugar en que nos encontrábamos se sitúa a 1.200 metros de altura, con viñas que están cerca del Mediterráneo. «Por las noches suben las brumas del mar y el suelo y las viñas se llenan de rocío, contribuyendo a imprimir una humedad al suelo sediento de agua, lo que da características especiales a la uva», contaba Antonio.

Y fue allí donde experimenté la importancia del 'terroir', esa conjunción de climatología, orografía, temperatura, vientos, humedad y demás fenómenos meteorológicos. Porque una cosa es aprender de los libros y/o escuchar a los ex-

La Granada gastro con denominación de origen

Alpujarra, Poniente, Montes Orientales, Zona Norte, Costa Tropical...

La privilegiada geografía de Granada permite que haya productos muy diferentes con su indicación geográfica protegida

JESÚS LENS

pertos y otra es verlo, vivirlo y beberlo pisando sobre el terreno.

En Granada hay varias IGP con los vinos de la tierra como protagonistas: Altiplano de Sierra Nevada, que comprende bodegas de Guadix, Baza y Huéscar. Fue oficialmente reconocida por la Unión Europea el 1 de agosto de 2009 y sus viñedos están a más de 1000 metros de altitud, lo que permite una maduración más lenta y uniforme de las uvas, favoreciendo la formación de azúcares, polifenoles y compuestos aromáticos que realzan el potencial enológico de las cepas y dan lugar a esos vinos de altura.

El mismo año consiguió su IGP Laderas del Genil, en la zona sur y oeste de la provincia comprendiendo varias bodegas y Cumbres del Guadalfeo agrupa las bodegas situadas en La Alpujarra y la Sierra de la Contraviesa a las que dedicamos tanta atención en las páginas dedicadas al enoturismo, por permitir un viaje fabuloso entre Granada y Almería.

Lo mismo ocurre con los aceites de oliva virgen extra, de los que hay dos denominaciones de origen: Montes de Granada y Poniente de Granada. Estos últimos elaboran su aceite con aceitunas de las variedades Hojiblanca, Picual, Picudo y especialmente la Lucio, con olivos milenarios que son un auténtico tesoro. Los aceites de la DO Montes de Granada se hacen con las variedades Picual, la más numerosa; Lucio y Loaime, la muy particular Negriño de Iznalloz, Escarabajuelo, Gordal de Granada y Hojiblanca en porcentaje más pequeño.

Compartida con Málaga, la chirimoya de la Costa Tropical granadina tiene su propia DO. Hablamos de una fruta muy delicada que requiere cuidados intensos durante todo el año para que lleguen a las manos del consumidor en con-



Aceite de Granada
de la almazara
Quaryat en Dilar.
RAMÓN L. PÉREZ

Jamón, aceite, vino,
miel, espárrago, pan,
cordero... productos con
denominación de origen

diciones exquisitas. Desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen se realiza un exhaustivo control desde las plantaciones, la polinización, el desarrollo de fruta, el momento óptimo de recolección de cada una de ellas, la selección, preparación y cuidado en el envasado y su comercialización. Gracias a estos cultivos, España es la mayor productora de esta fruta tropical con múltiples propiedades para el organismo.

Miel de Granada

La producción de miel en Granada se remonta a tiempos inmemoriales y la tradición y el buen hacer de los cosecheros de miel granadinos han hecho que la miel de Granada sea un producto genuino no sólo íntimamente ligado a Granada y a Andalucía, sino muy valorado por los consumidores. La denominación de origen se consiguió en 2002.

Como ocurre con otros productos típicamente granadinos, entre los factores naturales que influyen directamente en la miel hay que señalar la orografía, el clima y la vegetación típica de Granada, esencial para la polinización y uno de los problemas a los que las abejas y, por extensión los apicultores, se enfrentan en estos tiempos de cambio climático.

Entre los factores humanos, influyen las tradicionales rutas de trashumancia que realizan desde hace siglos los apicultores granadinos. La provincia de Granada presenta una gran variabilidad orográfica y climática que favorece las rutas de trashumancia, en busca de las diferentes floraciones, con el objeto de cubrir la mayor parte del año. Aprovechando las diferentes cotas altitudinales, las colmenas viajan entre la sierra, los valles y la costa.

Sin duda, el principal factor que confiere las peculiares características de la miel de Granada es la flora de la provincia. Se extienden 300.000 hectáreas de monte, ocupadas por plantas aromáticas, lo que hace que el aprovechamien-



Una de las esquinas de La Brujidera con sus vinos y sus viandas en perfecta formación.J. L.



Jamón de Trevélez y miel de la alpujarra, clásicos de Granada. IDEAL



Recogida de espárragos al amanecer en Lachar. PEPE MARÍN

to apícola sea muy importante. A esto hay que añadir extensiones importantes de castaños, naranjos, y en la zona litoral, los aguacates. Se calcula que ahora mismo hay repartidas por la provincia unas 40.000 colmenas.

Para conocer de cerca y en profundidad el proceso de elaboración de la miel es muy recomendable visitar el Centro de Interpretación de la Apicultura para la Conservación de la Biodiversidad, que se encuentra ubicado en la Finca Berta Wilhelmi, a la entrada de Lanjarón y a pocos metros de su Balneario. 18.000 metros cuadrados de espacio en los que el visitante puede disfrutar, en un entorno natural privilegiado, de sus cuatro áreas didácticas, empezando por el impresionante ‘Lagar de cera’, único de estas características que existe en Andalucía

Continúa el Itinerario didáctico-apícola de paneles estáticos distribuidos por sus jardines, la colección de colmenares de distintas épocas y finalmente el ‘Museo de la Miel’, que es el edificio principal del Centro. Son 500 metros cuadrados dotados de una serie de módulos dinámicos e interactivos pensados para conocer el amplio mundo de la abeja de una forma entretenida y participativa.

Espárragos, pan y jamón
Por cuanto a las Indicaciones Geográficas Protegidas, en Granada se puede disfrutar del cordero segureño, al que dedicamos un espacio particular a la hora de hablar de platos de la cocina granadina, desde las chuletillas a la famosa lata de cordero.

Los espárragos de Huétor Tájar conectan la tradición agrícola de los árabes con los años 30 del siglo pasado, cuando los agricultores de la zona recuperaron su cultivo para el autoconsumo. En los años 60, varios grupos de agricultores se reunieron para su comercialización en común, transportándose los espárragos hasta distintos puntos de la provincia en furgones y acon-

Jardín tropical que mira al cielo y roza el mar

Los Guájares.
“Vive el valle”

Ayuntamiento de Los Guájares



Antonio López muestra su vino en el viñedo del que procede. **JESÚS LENS**



La quisquilla de Motril es una de las protagonistas de la gastronomía que llega desde la costa granadina. **A. A.**

➤ dicionando el producto en sarrias de esparto humedecidas, para evitar su deshidratación. Tras estos duros inicios, en los 70 se fundan las primeras sociedades cooperativas que permitieron mejorar las practicas de elaboración y comercialización. La IGP se concedió en el año 2000.

A nivel organoléptico, los espárrago de Huétor Tájar se diferencian de los espárragos verdes en que son más delgados y tienen un porte más recto, el color del tallo tiene tonos más oscuros (verdes, morados y bronce) tiene un intenso sabor

amargo dulce, un profundo aroma y una textura firme y carnosa. Este espárrago se recolecta al amanecer, con el máximo cuidado para evitar su deshidratación y pérdida de características propias. Su posterior manipulación y expedición se realiza en un tiempo record, llegando en menos 24 horas desde su recolección hasta su puesta en el mercado, garantizando así su máxima frescura y calidad.

El pan de Granada por antonomasia es el pan de Alfacar, cuya receta se ha transmitido de generación en generación

desde tiempos inmemoriales. Y es que dicha localidad dispone de los recursos necesarios de calidad para elaborar el pan: la fresca agua de sus manantiales, la leña de los bosques de la Alfaguara para la cocción en hornos morunos, el tomillo y el romero que le daban aroma además de los antiguos molinos harineros que suministraban la harina a los panaderos. Desde 2011 y gracias a la IGP se garantiza la protección de los bollos, roscos, roscas y hogazas, que continúan elaborándose de forma tradicional.

Y terminamos con el jamón de Trevélez que se cura en La Alpujarra, que se obtiene únicamente de cerdos de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey, o sus cruces. La alimentación de los cerdos se hace con piensos vegetales y el jamón se elabora con pernil de cerdo blanco de macho castrado o hembra, de la máxima calidad, haciendo una selección de carne grasa y suave. En el proceso de curación se utiliza sal marina, sin conservantes ni nitrificantes, y las especiales características climatológicas de la zona donde se elab

bora hacen que sea un jamón con bajo contenido en sal.

Todo el proceso de secado y curado se realiza de forma natural y bajo métodos tradicionales durante más de 14 meses, lo que hace aflorar todos los aromas y sabores.

Hay otros productos exquisitos que, por distintas razones, sobre todo administrativas, no gozan de las distinciones DO o IGP, de la maravillosa quisquilla de Motril que usan los mejores cocineros de España en sus creaciones a la vaca pajuna de Sierra Nevada con su infiltración de grasa o el cordero lojeño.

www.turismomontefrio.org

Descubre Montefrío



Ayuntamiento de Montefrío



Granada



Diputación de Granada

AYUNTAMIENTO DE GRANADA

La capital está escribiendo su futuro con creatividad, compromiso y respeto por su legado histórico y cultural

GRANADA SE CONSOLIDA COMO REFERENTE EN FITUR 2025: CULTURA, CINE Y TURISMO SOSTENIBLE COMO EJES ESTRATÉGICOS

Granada destacará la importancia de un modelo turístico sostenible que no solo reciba más visitantes, sino que también asegure su experiencia de forma sostenible, inclusiva y enriquecedora

GRANADA

C.S. Granada brilla en el stand de FITUR 2025 bajo la bandera de la sostenibilidad, la cultura y el cine. La comitiva del Ayuntamiento, encabezada por la alcaldesa de Granada, Marifrán Carazo, ha aprovechado su presencia en la Feria Internacional de Turismo de Madrid para desplegar una ambiciosa estrategia orientada a posicionarse como un destino único, diversificado y competitivo en el panorama turístico global.

Destino sostenible

Uno de los ejes centrales de la participación de Granada en FITUR es la presentación de iniciativas para atraer un turismo de calidad que valore la riqueza patrimonial, natural y gastronómica de la ciudad. Granada destaca la importancia de un modelo turístico sostenible que no solo reciba más visitantes, sino que también asegure su experiencia de forma sostenible, inclusiva y enriquecedora.

Entre las acciones destacadas, se encuentra la implementación de rutas inteligentes mediante el uso de tecnologías digitales, que permiten a los turistas personalizar sus itinerarios mientras minimizan el impacto medioambiental. Además, el Ayuntamiento ha fortalecido su compromiso con la movilidad sostenible mediante nuevas líneas de transporte urbano ecológico y la potenciación de corredores verdes que conectan espacios clave como la Alhambra, el Albaicín y el Sacromonte.

Premios Goya

Granada también está de enhorabuena por haber sido elegida como sede de la Gala de los Pre-



Juan Ramón Ferreira, Fernando Méndez-Leite y Marifrán Carazo.



Espectáculo flamenco.



Desfile de moda.



Día de la Cruz.

Granada se consolida como un destino imprescindible para visitantes de todo el mundo

mios Goya 2025, un evento que marca un hito en la proyección cultural y turística de la ciudad. Los Goya suponen una oportunidad para mostrar al mundo que Granada es un escenario natural capaz de inspirar a los mejores creadores del cine español e internacional. Con este motivo, Granada presenta el martes 21 en la Academia del Cine de Madrid 'Granada ciudad de Cine' que pondrá de manifiesto datos no solo en torno a la celebración de los Goya, sino también reforzará la presencia de Granada, ciudad y provincia, como escenario de localiza-

ción para rodajes de spots, películas, series, etcétera.

La celebración de los premios Goya no solo posiciona a Granada como un lugar idóneo para el desarrollo de la industria cinematográfica, sino que también refuerza su compromiso con las artes audiovisuales a través de iniciativas como el «Granada Film Office», que brinda apoyo logístico y creativo a producciones nacionales e internacionales. Este evento supone un impacto económico directo y una plataforma para promover la marca Granada en mercados globales. Además,

el convenio entre el Ayuntamiento y la Andalucía Film Commission potenciará el posicionamiento de Granada como destino privilegiado para producciones audiovisuales, promoviendo empleo y fortaleciendo los servicios vinculados al sector.

Capital Europea de la Cultura

Uno de los pilares fundamentales de la estrategia presentada en FITUR ha sido la candidatura de Granada como Capital Europea de la Cultura 2031, un proyecto que va más allá de la promoción

turística y se centra en consolidar una oferta cultural transversal, pensada para todos los públicos y edades. La imagen de la candidatura estará presente en el estándar de Granada de manera muy evidente y con un protagonismo muy importante y además habrá una presentación en el Círculo de Bellas Artes el miércoles día 22 a las 18 horas, donde abordaremos con más detalle nuestro proyecto Granada Capital Europea de la Cultura 2031.

El proyecto Granada-Smart, financiado con casi dos millones de euros, será clave para transformar la gestión turística mediante soluciones tecnológicas inteligentes, mejorando la experiencia del visitante y promoviendo un turismo responsable.

El Ayuntamiento de Granada, presente en el stand de Granada y liderado por la alcaldesa, resaltará el potencial extraordinario de Granada, cuyos proyectos no son iniciativas aisladas, sino parte de una visión global que combina cultura, sostenibilidad y desarrollo económico.

También se pondrá en valor la estrecha colaboración entre administraciones y entidades privadas para hacer realidad estos ambiciosos objetivos. Y es que el Ayuntamiento entiende que ninguno de estos logros sería posible sin el apoyo de instituciones como la Diputación de Granada y la Junta de Andalucía, así como el respaldo de los propios granadinos y del tejido económico, social, científico y cultural de la ciudad.

La participación de Granada en FITUR 2025 está demostrando que la ciudad no solo está preparada para asumir nuevos retos, sino que también está liderando con firmeza en ámbitos clave como el turismo, el cine y la cultura. Y además, lo hace con el apoyo de toda la provincia y la región a través de la Diputación provincial y la Junta de Andalucía, demostrando la unión esencial entre administraciones para la puesta en valor de la capital.

Con esta visión, Granada vuelve de FITUR con una energía renovada y un mensaje claro: es una ciudad que está escribiendo su futuro con creatividad, compromiso y un profundo respeto por su legado histórico y cultural.

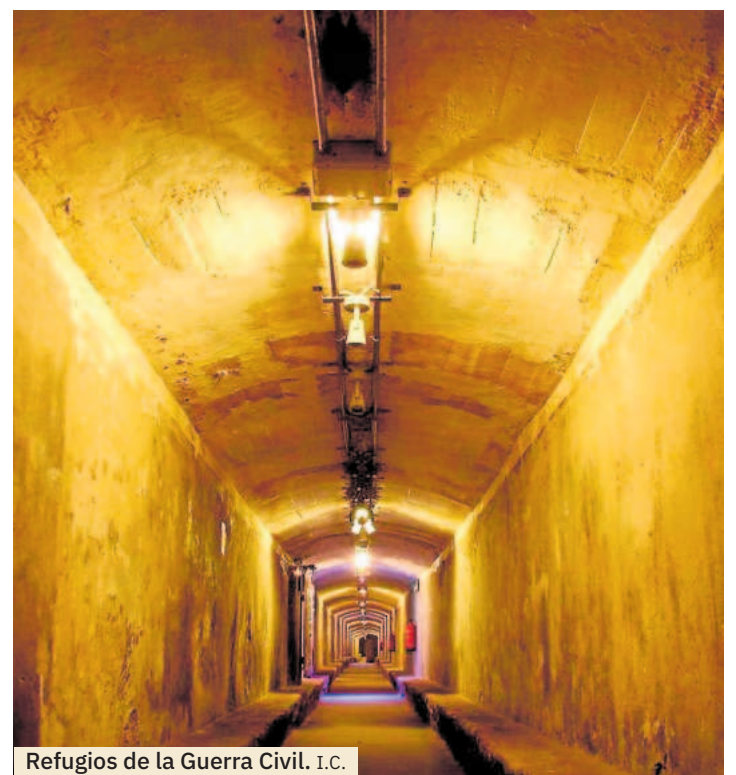


AYUNTAMIENTO DE ALMERÍA

LA CAPITAL ALMERIENSE PROMOCIONA EN FITUR SU PATRIMONIO HISTÓRICO Y CULTURAL CON LA CAMPAÑA 'RESPIRA, SIENTE, VIVE ALMERÍA'



Cable Inglés. I.C.



Refugios de la Guerra Civil. I.C.

Con un spot musical que recorre los rincones más emblemáticos de la ciudad y vídeos inmersivos en 360° que destacan su riqueza patrimonial, Almería Ciudad refuerza su identidad como destino cultural e innovador

ALMERÍA

C.S. El Ayuntamiento de Almería no podía faltar a la primera gran cita internacional del sector turístico, FITUR, y lo hace con dos nuevos productos promocionales que, a través de la tecnología, destacan la riqueza cultural, histórica y artística de la ciudad. La campaña, con el eslogan 'Respira, siente, vive Almería', busca atraer a nuevos visitantes mediante propuestas inmersivas y de alta calidad que subrayan la singularidad del destino.

«Con un enfoque en la innovación tecnológica y el fortalecimiento de su identidad histórica y cultural, Almería demuestra su capacidad para adaptarse a las nuevas tendencias turísticas y ofrecer experiencias únicas», afirma la alcaldesa, María del Mar Vázquez.

El primero de estos proyectos es un spot promocional de carácter musical y cinematográfico diseñado para mostrar lugares emblemáticos de Almería Ciudad, como la Alcazaba, el Cable Inglés, la Casa Consistorial, el Museo de la Guitarra, el yacimiento Barrio Andalusi, el Museo del Realismo (MUREC), la Catedral, el pueblo salinero de Cabo de Gata

o el Teatro Cervantes, entre otros.

Con una canción original compuesta por el guitarrista y cofundador del grupo Ketama, Juan Carmona, e interpretada por la cantaora almeriense María Segura y su hija, esta pieza audiovisual fusiona la historia y cultura local con una narrativa contemporánea.

Experiencias inmersivas

Como parte de esta apuesta innovadora se presentarán también una serie de vídeos inmersivos en 360° que permiten al espectador explorar a través del teléfono móvil los espacios más representativos de la ciudad desde una perspectiva completamente nueva. A través de esta tecnología, los usuarios podrán sumergirse en espacios culturales e históricos como la Alcazaba, con detalles de tres de sus recintos más destacados; la Catedral de Almería, explorando su Claustro, el Altar Mayor y el Coro; el Cable Inglés; los Refugios de la Guerra Civil Española;

el Barrio Andalusi; la Casa del Cine; el Ecomuseo de la Vega; el MUREC; o el Museo de la Guitarra, entre otros.

Estos vídeos, además de ofrecer una vista panorámica e inmersiva, incluyen un relato detallado a través de un intérprete de cada espacio, enriqueciendo la experiencia cultural del visitante.

Todas las producciones han sido íntegramente realizadas por un equipo de Almería y cuentan con el apoyo de instituciones como Junta de Andalucía, la Diputación, la Autoridad Portuaria, la Explotación Salinera o el Cabildo Catedralicio, entre otras instituciones, y supone un ejemplo de colaboración que busca posicionar a Almería como un destino turístico competitivo y sostenible.

«Estos vídeos no solo son un escaparate de la ciudad, son también un homenaje a sus raíces, reforzando la conexión emocional con los visitantes y con los propios almerienses, que tienen que sentirse muy orgullosos de su ciudad», afirma el concejal de Turismo, Comunicaciones y Promoción de la Ciudad, Joaquín Pérez de la Blanca, para quien la capital almeriense acude a FITUR 2025 para consolidarse como un destino de referencia en el panorama turístico nacional e internacional durante cualquier época del año.

Mucho más

Almería Ciudad es historia, arte, cultura... y mucho más. Porque Almería también es deporte, turismo azul o festivales musicales, «sin olvidar, por supuesto, aquello que nos ha convertido en referente de un turismo no masificado, genuino y natural», recuerda el concejal de Turismo, Comunicaciones y Promoción de la Ciudad, Joaquín Pérez de la Blanca.

La innovación no está reñida con la tradición y la capital almeriense continuará difundiendo en FITUR lo que ya nos reconoce como destino turístico, como nuestro clima, nuestros singulares parajes naturales, la gastronomía, con productos de kilómetro 0, o la cercanía de sus gentes.

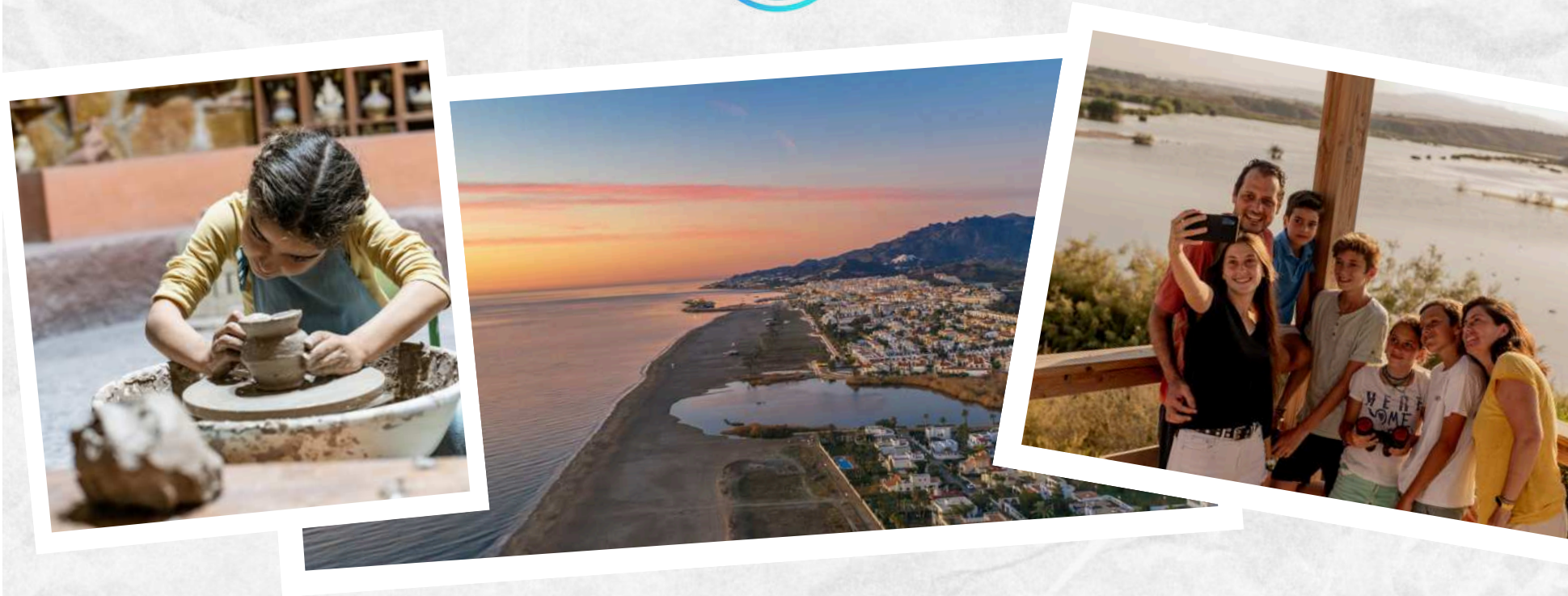
El turismo ligado al mar y a los deportes náuticos, la ciudad como referente para la celebración de congresos o recepción de cruceros, el turismo LGTBI y, por supuesto, la conectividad son algunos de los temas que también tendrán protagonismo almeriense en FITUR a través de encuentros profesionales con touroperadores, agencias, operadores turísticos y de comunicaciones.

La canción ha sido compuesta por Juan Carmona e interpretada por la almeriense María Segura y su hija



destino
vera

“Historias para toda la vida”



DESCUBRE TODAS LAS HISTORIAS
historiasparatodalavida.vera.es



Excelentísimo
Ayuntamiento de Vera



Potajes alpujarreños con su sabrosa morcilla. RAMÓN L. PÉREZ

Producto y legado histórico

Gastronomía de Granada. Confluyen una geografía privilegiada con una tradición culinaria muy variada. Los platos típicos de la provincia aprovechan ambas circunstancias y, algunos, son buena muestra de la cocina de aprovechamiento

JESÚS LENS

Podría ser la fabada del sur de España, pero a la olla de San Antón le falta su glamur y su implantación. Y que nos lo creamos, posiblemente. Precisamente en estas fechas se convierte en una nueva ocasión, excusa o razón para reunir a los amigos en torno a una buena mesa en la que las partes menos nobles del cerdo y un caldo bien caliente tienen todo el protagonismo.

Plato de aprovechamiento por excelencia, enero es pródigo en



Destaca el famoso jamón de Trevélez, que fue premiado por la mismísima Reina Isabel II en 1862

ollas de San Antón que veneran a ese animal portentoso del que nos lo comemos todo. Hasta sus andares. Así, una vez terminada la matanza, sacadas las mejores carne, en elaboración los jamones y embutidas otras partes del cerdo, toca dar buena cuenta de las manitas, la cara, el morro o el espinazo, que hasta el rabo todo es cerdo. No olvidemos, por supuesto, el famoso jamón de Trevélez, toda una institución en la Alpujarra granadina, tan famoso que fue premiado por la mismísima Reina Isabel II en 1862.

Y no hay que dar de lado el mítico plato alpujarreño. Eso sí, como ligero, lo que se dice ligero no es, conviene pedirlo después de darse una caminata por los senderos de la comarca granadina, para hacerle hueco. En los meses de frío, un potaje de hinojos es una de las mejores opciones para entrar en calor.

Tortillas y corderos

Cuenta la leyenda que la igualmente popular, pero poco extendida tortilla del Sacromonte nació de un momento particular-



Tortilla del Sacromonte. R.L.P.

mente complicado y comprometido, como tantas veces ha ocurrido a la hora de desarrollar nuevos platos: teniendo prevista una comida para las más altas autoridades de la ciudad, el abad del Sacromonte había encargado hornear unos corderos. El cocinero los preparó la noche anterior, dejándolos limpios de vísceras, tripas y otras interioridades. A la mañana siguiente, cuando fue a la cocina, se encontró con que algún desaprensivo los había robado. Y fue en

ese momento cuando el abad decidió improvisar, mandando hacer unas tortillas con los despojos de los corderos, despreciados por los cacos.

Otra versión más prosaica dice que se le preparaba al alumnado del colegio situado en la Abadía del Sacromonte, utilizando las partes más innobles –y baratas– del cordero, para economizar. El caso es que llegó a protagonizar uno de los momentos gastronómicos más icónicos de la fantástica serie de televisión ‘Han-

nibal’, cuando el Dr. Lecter interpretado por Mads Mikkelsen la preparó con toda cuidado a Jack Crawford, agente del FBI en el capítulo titulado ‘Shiizakana’.

La Zona Norte de Granada puede presumir de un producto de excepcional calidad, que también se consume en Jaén, Almería y Murcia: el cordero segureño. ¿Por qué tiene tan buena acogida entre los grandes chefs especializados en las mejores carnes? Porque la raza segureña se cría en un medio duro. Las

Mucho por descubrir

COSTA TROPICAL

ALBONDÓN · ALBUÑOL · ALMUÑÉCAR
GUALCHOS · CASTELL DE FERRO · ÍTRABO
JETE · LENTEGÍ · LOS GUÁJARES · LÚJAR · MOLVÍZAR
MOTRIL · MURTAS · OTÍVAR · POLOPOS · LA MAMOLA · RUBITE
SALOBREÑA · SORVILÁN · TURÓN · TORRENUOVA COSTA
VÉLEZ BENAUDALLA



> complicadas condiciones climáticas de la zona en que se concentra, con escasez de aguas, mucho frío en invierno y tórridos y ardientes veranos, hacen que el cordero segureño sea un animal de tamaño medio, desprovisto de lana y de cuernos, con un peso que oscila entre los 24 y los 30 kilos. Su carne posee un color rosa pálido y un nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptimo, lo que le confiere una gran jugosidad. Las chuletillas y, sobre todo, el cordero a la lata, son exquisiteces que no se deben perder. En la zona de Baza, atención a la gurrupina, un guiso con chorizo, setas y pimienta como ingredientes principales y que tiene una textura parecida a las gachas.

En Loja tienen el cordero lojeño, igualmente exquisito, y de un tiempo a esta parte se ha popularizado la vaca pajuna de Sierra Nevada, cuya infiltración de grasa la hace estupenda. El remojón granadino aprovecha los cítricos de El Valle de Lecrín para ofrecer una ensalada fresca y sabrosa, combinando la naranja con las aceitunas, el bacalao y las aceitunas negras. Y el choto al ajillo, otro de los platos de carne con más predicamento en Granada.

Cuando llueve, en la Costa, se dice que hace tiempo de migas. Son un clásico. Originalmente, cuando hacía mal tiempo, no se

Se organizan concursos gastronómicos que permiten a chefs de la zona 'jugar' con los productos de la Costa

faenaba ni en la mar ni en el campo. Y como no había jornales, para comer se tiraba del pan duro de la víspera, añadiéndole lo que hubiera a mano. Hoy, son un plato festivo y divertido que se toma con carne, pescado, melón en verano y hasta con chocolate.

En el entorno de Riofrío, más allá del caviar, se cocinan muchos platos con esturión, un pescado excelente, y con truchas, el pescado de río por antonomasia. Y a la hora de aprovechar el excelente producto de las diferentes vegas de Granada, hay mil y una posibilidades para tomar las habichuelas o judías, las alcachofas y las habas. En concreto, un plato de habas con jamón y huevo es un clásico imbatible.

Y hay que hablar del pescado de la Costa Tropical, con la famosa quisquilla de Motril como abanderada; y por las frutas tropicales, cada vez más presentes en las cartas de más restaurantes. El mango, la chirimoya, el aguacate, la papaya y frutas más novedosas como el kumquat. Se organizan concursos gastronómicos que permi-



Chuletillas de cordero segureño. IDEAL

DESCUBRE MOTRIL.

El lugar donde nacen los sentidos



Espetos de sardinas. IDEAL



Un plato de patatas a lo pobre al estilo alpujarreño. RAMÓN L. PÉREZ

ten a chefs de la zona ‘jugar’ con dichos ingredientes para integrarlos en diferentes platos y propuestas culinarias.

En verano, por supuesto, los espetos de sardinas y demás pescados asados sobre las brasas nos conectan con nuestro ser atávico y ancestral, cuando éramos fuego, mar, tierra, viento y poco más.

Por cuanto a la parte dulce, la repostería de inspiración árabe dejó su huella en La Alpujarra y alrededores con los soplillos, roscos, pestiños y otros dulces y es muy famoso el pionono de Santa Fe, inventando en homenaje al Papa Pío IX. Se trata de un bizcocho borracho enrollado y coronado por una generosa capa de crema pastelera que se pasa

por la llama de un soplete para darle el toque tostado. Es jugoso y esponjoso. Muy goloso y se supone que la crema pastelera representa el tocado del Papa para cubrir la cabeza.

Legado histórico

La presencia árabe en Granada fue mayor que en el resto de España y sigue habiendo platos de

inspiración nazarí más allá de los dulces, como la ensalada de zalamandroña del entorno de Guadix, hecha con verduras que se han secado al sol, además del bacalao propio del remoión. Y, por supuesto, la famosa pastela moruna hecha con carne y de sabor agridulce. Las berenjenas con miel de caña, compartidas con los vecinos cordobeses.

El Ejido ¡Vívelo!

elejido.es



DESCUBRE EL ENCANTO DE NUESTRO VALLE



@MVALLEALMANZORA



FIESTAS



PATRIMONIO



GASTRONOMIA



NATURALEZA

FINANCIADO POR





Granada: límite 24 horas

Variedad y calidad. La capital nazarí ofrece una oferta más amplia y variada de establecimientos cada vez, lo que permite pasar un día de auténtico lujo compartiendo paseos, visitas y buenas viandas

JESÚS LENS



Bodegas Castañeda, punto de encuentro de viajeros y granadinos. J. L.

La ciudad de Granada permite hacer visitas muy variadas y trazar rutas a todo lo largo y lo ancho que nos permitirán descubrir un buen número de establecimientos donde disfrutar cada hora del día de un bocado o un trago reconfortante, rico y sabroso.

Da igual desde qué punto de la ciudad empecemos a caminar para ir al centro. Cada vez hay más cafeterías de especialidad en diversos barrios para empezar la jornada disfrutando de cafés premium y de tostadas, churros o bollería de primera.

La Imparcial, a la salida del Zaidín y muy cerca de hoteles como el Andalucía Center, además de cafés de especialidad –cada mes tienen uno en oferta– y de unas tostadas de lujo, tienen churros de lo más sugerente. O la calle Poeta Manuel de Góngora, que ‘arranca’ con la mítica Flamboyant. Atención a sus pasteles Lobos y San Marcos. En la misma calle están Mucha Miga

El centenario Gran Café Bib-Rambla es uno de los más especiales y auténticos. Bodegas Castañeda mantiene toda su esencia histórica



Juan Francisco Castro, cocinero del Parador de San Francisco.

FERMIN RODRIGUEZ

o El Sol y abajo del todo, el kiosco-churrería Góngora está de lo más demandada.

En una de las plazas con más historia de Granada y desde el año 1907 abre sus puertas el histórico, literario y centenario Gran Café Bib-Rambla, que ha visto pasar buena parte de la historia contemporánea de la ciudad. Su decoración Art-Decó es exquisita y en su terraza se pueden tomar su mítico chocolate con churros desde primera

hora y aprovechar para tapear algunos de sus deliciosos bocados durante el resto de la mañana. Tiene exquisitas recetas de inspiración andalusí.

Si seguimos por el centro urbano, no hay lugar más especial que Casa Enrique, popularmente conocida como El Elefante y, de nuevo, la taberna más antigua de Granada, que la experiencia es un grado. Miles y miles de cañas de cerveza y copas de vino han pasado





Enrique Martínez disfruta de un vino en Casa Enrique, a la que volvió por un día. **PEPE MARÍN**



Restaurante Mirador de Aixa. **PEPE MARÍN**

por una barra que sigue impertérrita, viendo pasar el tiempo. Tras la barra, además de botellas y más botellas hay grandes fuentes metálicas, bellamente repujadas, un gran reloj clásico y enormes jarrones de cerámica de Fajalauza. Como si el tiempo se hubiera congelado para que todo siga igual.

Jamones, chacinas y ristas de ajos cuelgan de techos y paredes de ladrillo visto compartiendo espacio con robustas columnas de mármol, piezas escultóricas y botellas de vino y

Casa Enrique es la taberna más antigua de Granada y mantiene incólume su decoración y ambientación históricas

aperos de labranza convertidos en objeto decorativo. El horror vacuú como filosofía, que son más de 150 años de historia desde que el establecimiento abriera sus puertas, allá por 1870, para prestar servicio junto a la

casa de postas a los clientes de las diligencias y caballerías.

Al final de la barra, unos grandes toneles de vino separan los espacios. Da la sensación de que allí termina Casa Enrique, pero es una falsa ilusión. Porque dos pasos más allá se abre otro espacio más amplio y diáfano, un salón con mesas bajas y taburetes en cuyas paredes cuelgan cuadros de pintores tan reputados como Jesús Conde y osadas intervenciones artísticas de Pedro Moya. Al fondo, otra peque-

ña barra y, rodeada de botellas de vino y decantadores, una impresionante caja registradora de cobre bruñido. Su oferta gastronómica es exquisita, llevando la gastronomía clásica de taberna a otro nivel. Si les gustan los sitios con aroma clandestino, busquen La Trastienda. Por fuera, chacinería. De puertas para adentro, excelente taberna.

Más sitios encantadores por el centro, para tapear o comer: el Mesón Alegría, a las espaldas del Teatro Isabel La Católica, cu-

yas carnes son un escándalo. Si han subido a la Alhambra, cualquier hora es buena para asomarse al Parador, que se encuentra en pleno recinto nazarí y su cocina es exquisita. La terraza asoma a los mismísimos jardines del Generalife y su entorno es mágico. Otra opción son los muy artísticos jardines Alberto o el hotel Alhambra Palace, cuya terraza es mítica en Granada.

A los pies de la Alhambra, Ruta del Azafrán ofrece una cocina estupenda y las tete-

LUCAINENA DE LAS TORRES

Camino Naturales

Los PUEBLOS más BONITOS de España

Vía Verde
Lucainena de las Torres



UN RECORRIDO POR NUESTRA Agricultura

Conoce el nuevo nexo cultural con la historia de Adra. Un espacio museístico albergado en el antiguo Molino del Lugar que nos traslada a la esencia de la antigua vida agraria, al presente y al futuro de la agricultura abderitana.

Chikito se encuentra en uno de los lugares lorquianos de Granada y La Tana es un templo del mejor enoturismo

> rías del Albaicín se han convertido en clásicas con su repostería árabe. Para la gente más golosona, en la Carrera del Darro, Galletanas es un 'must'. Más casticismo: las cuevas del Sacromonte, las zambras y su oferta en flamenco, con o sin cena.

Imprescindibles, clásicos como Restaurante Chikito, ubicado en un lugar muy especial, dado que en ese inmueble se celebraba la mítica tertulia El Rinconcillo en la que participaban Lorca y Falla, entre otros. Y restaurantes con vistas a la Alhambra, en terrazas o en el interior, tanto para comer o cenar: Mirador de Aixa, El Trillo, Carmen el Agua, Las Tomasas, Carmen Aben Humeya, Juan Ranas, Estrellas de San Nicolás... cada uno con su propia oferta gastronómica.

Además, dos establecimientos que atraen a gastronómicas de fuera sólo para comer y beber en sus mesas altas: Bar FM, cuyo pescado y marisco ha recibido los parabienes de todas las luminarias de la gastronomía nacional e internacional, y La Tana, auténtico templo de la enología en Granada. Imprescindible tam-



Jesús junto a una copa de vino, su gran pasión, en su taberna ubicada en la capital de Granada. IDEAL

bién Bodegas Castañeda, donde conviven los parroquianos de toda la vida con los turistas y viajeros que buscan la autenticidad.

Para los amantes de la coctelería, asomarse a la fastuosa barra

de Seda Club es obligatorio. Como visitar Ruta de la Seda, en San Antón. Y para disfrutar de las mejores vistas 'aéreas' de la ciudad, las terrazas de los hoteles Carmen y el recién abierto San Antón. Y las

dos Alarique, en el hotel Puerta de las Granadas, que asoman a la Alhambra y a la Catedral.

Cae la noche en Granada. Tomarse unos vinos en La Brujidera o en Petra Vinos nos dejará el

cuerpo a tono para probar los platos de restaurantes gastronómicos como Portal Bajo i, Bistró by El Conjuero o esa nave espacial en que, por las noches, se convierte Restaurante Álvaro Arriaga.

Descubre el alma de
HUÉRCAL-OVERA EN 360

YA DISPONIBLE EN
TURISMO.HUERCAL-OVERA.ES

Turismo
**HUÉRCAL
OVERA**

AYUNTAMIENTO DE
HUÉRCAL-OVERA



ALCAUDETETURISMO.COM



un pueblo que saborear

DIPUTACIÓN DE GRANADA



Vista nocturna de la localidad de Montefrío.



Francis Rodríguez, presidente de la Diputación, en la Alpujarra.

GRANADA DESLUMBRA EN FITUR 2025 CON SU INIGUALABLE RIQUEZA CULTURAL Y NATURAL

Granada se presenta nuevamente en FITUR 2025 como uno de los destinos más fascinantes de España

GRANADA

C.S. Este año, la ciudad y su provincia redoblan esfuerzos para mostrar al mundo sus múltiples facetas: desde la Alhambra, emblema del turismo español, hasta experiencias únicas que prometen conquistar a los viajeros más exigentes. Bajo el lema 'Granada, mil y una', la provincia invita a explorar su diversidad, donde historia, naturaleza, gastronomía y cultura se entrelazan en un mosaico irresistible.

El recorrido por Granada comienza, inevitablemente, en la Alhambra. Este conjunto palaciego, rodeado de jardines y con vistas impresionantes, es una parada obligada. Pero más allá de su atracción más famosa, Granada despliega propuestas que van desde aventuras en la nieve hasta la magia del flamenco.

Casas cueva

Excavadas a pico y pala en las entrañas de la tierra, las casas cueva son un magnífico ejemplo de la integración del hombre con la naturaleza y el paisaje. En ellos el

huésped se sentirá como en casa, pues todos cuentan con las comodidades y servicios exigibles a un alojamiento turístico de calidad: cocina, restaurante, baños árabes, chimenea... Sus anchos muros garantizan una temperatura constante de 20 grados todo el año y el silencio necesario para dormir a pierna suelta. En las comarcas de Guadix y El Altiplano, existen sesenta de estos hoteles subterráneos, que suman más de 1.200 camas. De hecho, la ciudad accitana es considerada la 'capital europea de las cuevas'.

El Geoparque

La zona norte de la provincia esconde un tesoro geológico de incalculable valor, el Geoparque de Granada. Este extenso territorio cuenta la historia de un antiguo mar interior y alberga paisajes únicos, como los 'badlands' y las sierras circundantes. Los visitantes pueden explorar los yacimientos paleontológicos más extensos de Europa y descubrir la evolución geológica que moldeó este lugar, ideal para los amantes de la naturaleza y la aventura.

Sierra Nevada

A tan solo media hora de la ciudad, la estación de esquí de Sierra Nevada se presenta como uno de los

principales atractivos para los amantes de los deportes de invierno. Con 124 pistas, una longitud total de 107 kilómetros y opciones como esquiar de noche, este complejo combina adrenalina y paisajes espectaculares. La proximidad a Granada permite disfrutar de un día en la nieve y regresar al bullicio de la ciudad para saborear su gastronomía y ambiente nocturno.

Baños árabes

Los cinco balnearios existentes en la provincia de Granada (Alhama, Alicún, Graena, Lanjarón y Zújar) son herederos de instalaciones romanas o musulmanas y una refrescante opción para olvidar la vida ajetreada y el estrés laboral. Estos establecimientos han remozado sus instalaciones y han creado atractivos programas para todos los públicos. La oferta se completa con los diversos baños árabes modernos, con decoración inspirada en los de la Alhambra, abiertos en la capital.

La huella de Lorca

El poeta y dramaturgo Federico García Lorca es uno de los literatos españoles más reconocidos. Existen tres museos en los que se puede tomar contacto con el autor y su obra: el Museo-Casa Natal en Fuente Vaqueros, la Casa Museo y la

Casa de Bernarda Alba en Valde-rubio, donde pasó su juventud, y el museo de la Huerta de San Vicente, casa de verano del poeta en Granada. El recién inaugurado Centro Lorca, en la capital, acoge también numerosas actividades en torno a la figura de Federico.

Sabores tropicales

El Mediterráneo surte las mesas de la Costa Tropical con excelentes pescados y mariscos. El producto estrella es sin duda la quisquilla, espléndida cocida o con un leve golpe de plancha. Mención especial merecen las sardinas en 'espeto', ensartadas en una caña y asadas sobre leña en barcas varadas en los chiringuitos. La chirimoya, amparada con Denominación de Origen, el mango y el aguacate proporcionan su apelativo a la Costa Tropical de Granada y dan lugar a ensaladas, postres y platos de cocina creativa.

La Alpujarra

Decenas de pequeños pueblos blancos, de empinadas y estrechas calles, conforman esta región privilegiada, que se esparce por la vertiente Sur de Sierra Nevada. Aislada durante siglos, la Alpujarra ofrece al visitante tierras casi vírgenes por recorrer, tradiciones ancestrales y una peculiar arquitectura que se puede contemplar espe-

cialmente en los pueblos del Barranco de Poqueira. Una vez allí, merece la pena subir hasta Trevélez, uno de los pueblos más altos de España, para probar su afamado jamón.

Montefrío

Declarado uno de los pueblos más bellos del mundo por National Geographic, Montefrío combina naturaleza y arquitectura en una estampa inolvidable. Su fortaleza árabe y la iglesia de planta circular ofrecen un viaje en el tiempo, mientras que los alrededores, con el salto de agua de Los Infiernos en Loja y los Tajos de Alhama, completan un recorrido de ensueño.

El Sacromonte

Granada es una de las principales referencias del flamenco en España, y el Sacromonte una de sus cunas. Este barrio gitano es epicentro de la 'jondura' y el 'duende' y origen de la zambra, una fiesta de cante y baile flamenco que se remonta al siglo XVI, en concreto, a los rituales nupciales de los moriscos de la ciudad. En los tablaos de las cuevas del Sacromonte se pueden disfrutar todas las noches magníficos espectáculos de flamenco.

Planes familiares

Además del Parque de las Ciencias y el Museo Memoria de Andalucía, la provincia ofrece múltiples atracciones para que los niños lo pasen en grande: un acuario y el parque ornitológico Loro Sexi (también en Almuñécar) y dos parques de cuerdas, en Granada y Víznar. La nieve es un gran reclamo y, bien abrigados, pueden jugar con ella en las zonas recreativas de Mirlo Blanco, en la estación de esquí de Sierra Nevada y del Puerto de La Ragua.



Casa cueva.



Sierra Nevada.



Federico G. Lorca.



Baños árabes.



Bailaor flamenco.



AVENTÚRATE

ORCE y GALERA

Conoce los restos homínidos más antiguos de Europa
y la momia más antigua de la Península Ibérica

¿Estás listo para la experiencia?



FUNDACIÓN
**Primeros
Pobladores
de Europa**



www.fundacionprimerospobladores.com

MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DE COMARCA DE BAZA



- GEOPARQUE DE GRANADA
- HISTORIA VIVA

Comarca
de Baza

GEOPARQUE



Granada
Organización
de los Recursos
para la Educación
de la Ciudadanía y la Cultura

La Granada, tierra de soles y estrellas

A la hora de planificar un viaje gastronómico, las guías Michelin y Repsol siguen siendo el referente más válido para acertar y disfrutar de una comida o cena memorables. Repasamos qué nos recomiendan para comernos y bebernos Granada a bocados

JESÚS LENS

Fernando Arjona. IDEAL

Qué gran noche la de aquel día. El martes 22 de noviembre de 2022, en Toledo, ya cerca de la medianoche, se confirmó que, por fin, la provincia de Granada tenía su primera, ansiada y codiciada estrella Michelin, que mantiene hasta la fecha.

El restaurante La Finca, del fastuoso hotel Royal Hideaway La Bobadilla, con Fernando Arjona al frente de su cocina, alcanzaba el prestigioso 'macaron', que sigue manteniendo, felizmente. Además, dos Bib Gourmand y varios restaurantes recomendados en una provincia que, poco a poco, va encontrando su camino de excelencia gastronómica gracias a un producto cada vez más y mejor valorado por los restauradores.

Señala Michelin sobre La Finca, que también es acreedor de un Sol Repsol, que es «una de esas joyas que pueden pasar inadvertidas, pues es solo una de las opciones culinarias que engloban la oferta del lujoso hotel Royal Hideaway La Bobadilla, en pleno campo granadino y con la estética de un precioso cortijo andaluz.

La experiencia, centrada en dos menús degustación de tintes creativos llamados Cercanía y Lindes, se inicia en la antigua y espectacular capilla (sorprende con uno de los órganos más grandes del mundo, con 1600 tubos), donde nos ofrecen unos primeros aperitivos basados en pequeños guisos de potente sabor; a continuación, ya en el salón rústico-elegante del restaurante, continúa con unos platos que revisan la tradición local acudiendo al receta-

rio malagueño y granadino, actualizado con un elevado nivel técnico por el joven chef Fernando Arjona, que aun estando tutelado por el chef Pablo González (Cabaña Buenavista) demuestra tener su personalidad. ¿Un plato que nos ha gustado y no deja indiferente? El Mero, su jugo a la Rondaña y potaje de hinojos».

En su temporada más reciente, el menú diseñado por Fernando Arjona y el maridaje de vinos propuesto por Daniel Castro apelaban a la tierra de frontera, pero una frontera integradora que tiene puentes entre comarcas y provincias, que dialoga y se enriquece a través de la gastronomía.

La guía Repsol es más pródiga en reconocimientos a la Granada gastronómica, con hasta 6 Soles para cinco restaurantes diferentes. Además del de La Finca, los restaurantes Ruta del Veleta, Arriaga, Damasqueros, Faralá y María de la O lucen el prestigioso reconocimiento en sus vitrinas.

De Ruta del Veleta, el más veterano de los restaurantes 'soleados' y gran clásico en la Granada gastronómica donde los haya, Repsol destaca que «a las afueras de la ciudad, en la carretera antigua a Sierra Nevada se encuentra este caserón que es parada obligada para los amantes del buen producto y la delicadeza. La oferta de la familia Pedraza se completa con un espacio ricamente decorado, con bonita terraza con vistas y una amplia bodega que permite su visita».

Sobre Álvaro Arriaga, por su parte, en Repsol explican que «ubica-

do en la última planta del Museo de la Memoria de Andalucía, a una altura de 60 metros desde donde se divisa la ciudad, la vega y la sierra, este restaurante lleva una década ofreciendo una cocina sofisticada con guiños al recetario vasco, sin olvidar el producto regional de temporada. El chef Álvaro Arriaga se propuso elaborar platos representando cada provincia andaluza y lo borda con el rape de Motril, núcleo de cebolla a la brasa y emulsión de grasa de chuleta vieja de la provincia de Granada. Un plato que se deshace en la boca viendo la puesta del sol».

Y sobre Restaurante Damasqueros, pionero en Granada a la hora de quitar la carta y ofrecer un menú degustación, los críticos de la guía Repsol comentan que «ubicado en El Realejo, antiguo barrio judío, el restaurante toma su nombre de quienes practicaban el damasquinado, trabajo artesano consistente en realizar figuras y dibujos con hilos y láminas de oro y plata en acero o hierro. Con idéntico mimo, la granadina Lola Marín anuncia cocina de sentimiento y anhela sabores rotundos y exquisita presencia en un menú degustación que renueva cada semana. En él parte de aromas, sa-

En las cocinas de los restaurantes granadinos cada día se sube el listón para agrado de los paladares más exigentes

bores y más matices de su tierra, pero cobra vuelo sin renunciar a otras influencias, incluidas las cocinas árabe y vasca».

Faralá es otro de los restaurantes con Sol Repsol. «El embrujo de Granada en estado puro; a los pies de La Alhambra y con los compases flamencos, se combina una experiencia culinaria de arraigo y modernidad a partes iguales, re-interpretando joyas de la cultura de pucheros granadina. Desde el falafel de la época musulmana y las patatas en bicicleta de la gastronomía bastetana hasta la de construcción de la tortilla del Sacromonte, donde dan otro giro a este plato casquero. La carta y tres itinerarios de autor conforman una oferta llena de sorpresas que se puede culminar con un espectáculo flamenco en la planta baja».

Y María de la O, el más reciente de los restaurantes con Sol Repsol, que acaba de incorporar al prestigioso sumiller Daniel Castro a su equipo, proveniente de La Finca y redoblando de esa manera su apuesta por la calidad, la guía Repsol destaca que «en la Carretera de la Sierra te topas con el palacete del siglo XIX reformado para acoger las instalaciones del restaurante 'María de la O'. Una vez allí, en el comedor con cocina vista donde manda Chechu González. El cocinero mira a la tierra que le vio nacer y concede protagonismo a fondos, salsas, caldos y escabeches que felizmente convierten la cuchara en herramienta fundamental de disfrute. Así, tampoco faltan guisos y pucheros en la carta y en dos menús degustación con-

cebidos como paseos por una propuesta inspirada en la tradición granadina que incorpora especias, frutos secos y hierbas aromáticas».

Bib Gourmand de Michelin

Volviendo a la Guía Michelin, ha reconocido a dos restaurantes de la provincia granadina con el Bib Gourmand que destaca una relación calidad precio especialmente ajustada. El primero es La Cantina de Diego, en Monachil. «Restaurante de organización familiar emplazado en la zona antigua de la ciudad. Posee una terraza de verano y dos atractivos comedores, ambos de ambiente rústico-regional. Su chef-propietario, Diego Higuera, apuesta desde los fogones por una cocina tradicional y regional sin grandes complicaciones técnicas... eso sí, fiel a los productos autóctonos de temporada y a la cada vez más en boga filosofía del «km 0». Entre sus especialidades están el Revuelto de morcilla de Monachil, los Tacos de bacalao fritos con tomate, el Solomillo de la sierra con guarnición o la Marcelina, un postre típico», señala Michelin.

Y El Chaleco, de Almuñécar, cuya segunda generación sigue manteniendo el nivel. «Un restaurante de renombre que ahora, llevado por la hija de los anteriores propietarios, está sabiendo mantener la esencia de la casa, siempre con un trato exquisito y desde una perspectiva actual. En su coqueto comedor, repartido en dos espacios, podrás degustar una cocina de inspiración francesa que resulta atípica en la zona. Aquí la propuesta se centra en dos menús, uno corto de tres servicios y otro, a modo de degustación, con cinco servicios. Debes estar atento, pues de vez en cuando... ¡también ofrecen menús temáticos (Bogavante, Especial Marisco, Aniversario, Menú Belga...!)», destacan en Michelin.

Toca ahora repasar los restaurantes recomendados por la guía de origen francesa. Entre ellos están los 'soleados' Álvaro Arriaga, María de la O, Faralá y Ruta del Veleta, a los que ya nos hemos referido antes. Hablaremos, pues, de otros establecimientos de referencia, empezando por los dos Conjuros de los hemos Antonio y Daniel Lorenzo.

De El Conjuro de Calahonda, Michelin destaca su «aire minimalista y bien llevado entre hermanos. Cocina contemporánea sin ataduras, en base a los mejores productos de la costa, carnes selectas y... ¡condimentos asiáticos!». Y de su hermano en Granada capital, Le Bistró by El Conjuro: «Un restaurante de carácter canalla e informal que apuesta, sin complejos, por ofrecernos unos platos no encorsetados. Huyen de los tipismos y... ¡buscan jugar con los sabores!».

Volviendo a Granada capital, tres restaurantes más de los recomendados por Michelin. El primero, obligatorio e imprescindible: Bar FM. «Sencillo local que toma su nombre del propietario, Francisco Martín,





Chechu González, AnotnioLorenzo, Rosa Macías, Javier Feixas, Diego Higuera, Álvaro Arriaga, José Caracuel, Raúl Sierra y Francisco Martín . PEPE MARÍN

> y sorprende tanto por las finas elaboraciones como por la calidad de sus productos, siempre de lonja». Es uno de los lugares que consigue que venga gente a Granada solo por comer o cenar en él. De hecho, todos los

grandes restauradores de España y de parte del mundo que visitan la ciudad nazarí pasan por Bar FM, al que se ha unido Francisco Martín Jr. en sala, subiendo la oferta de la bodega, sobre todo en champanes y espumosos.

Atelier Cada de Comidas es otro de los imprescindibles para Michelin. «Se halla a pocos metros del antiguo local y ahora, con más espacio, transmiten sobre todo cercanía, frescura y luminosidad, todo dentro de una funcionalidad

ecléctica que presume de dejar la cocina totalmente vista tras la barra de servicio. Raúl Sierra, el apasionado chef al frente, apuesta por una gastronomía contemporánea que sigue exaltando los sabores andaluces desde las técni-

cas actuales, con algún guiño a otros países y unas presentaciones sumamente cuidadas. La carta, que atesora los clásicos de la casa, se completa con un menú degustación siempre atento a los productos de temporada».

Y terminamos en Cala: «Se encuentra fuera del centro histórico pero merece la pena acercarse, pues siendo íntimo (cuatro mesas) se presenta con un cuidado interior contemporáneo. Su cocina, propia de una culinaria tradicional actualizada que siempre ensalza los productos locales de temporada, hace guiños tanto al recetario galo (el chef, Samuel Hernández, es de origen francés) como al portugués (por su madre) y al español (por su padre). La carta, que se reinventa una vez al año, se ve apoyada por un menú degustación (en ambos casos, la propuesta se puede completar con dos pases extra: Selección de quesos artesanos y Pâté en croûte). ¡Buen servicio y sumillería!».

Muchas y muy buenas las referencias gastronómicas de Granada para ambas guías, con negocios en los que el sesgo personal de sus cocineros es muy acusado, valorándose cada vez más el trabajo de sala y sumillería. Una Granada culinaria que va abriendo nuevos caminos con proyectos de autor muy consolidados en la provincia y cada vez mejor valorados por la crítica gastronómica y por la clientela.



Ruta del Veleta
HERMANOS PEDRAZA

tradición
arte
gastronomía



NATURAL



ACTIVO



PATRIMONIAL



CULTURAL



GASTRONÓMICO

LOJA
FLUYE



SERVIGROUP
HOTELES

Mojácar Playa



*Estreno verano 2025**

HASTA
35% DTO.

Más información en:
www.servigroup.es

HOTEL MARINA PLAYA
(+34) 950 548 500 ★ ★ ★ ★

HOTEL MARINA MAR
★ ★ ★ ★ (+34) 950 548 550

Jaén, con los mejores aceites de oliva por bandera



El empresario, Jesús Melero, junto al apartado de vinos de su tienda en Jaén. MIGUEL ÁNGEL CONTRERAS



Los vinos y los aceites de oliva copan las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas protegidas

Oro líquido de Jaén en su plenitud y exquisitez. Una de las joyas de nuestra gastronomía. IDEAL

Mar de olivos. Oro líquido. Patrimonio de la humanidad. Todo es justa y necesariamente superlativo a la hora de hablar del aceite de oliva virgen extra, de ese AOVE cuyas iniciales escribimos en mayúsculas para ahorrar caracteres y espacio pero, a la vez, para resaltar su importancia y trascendencia.

En las páginas dedicadas al oleoturismo de este suplemento nos centramos nada más que en propuestas de Almería y Granada porque queríamos dedicarle este apartado, ex profeso, a los aceites jienenses con denominación de origen, que son nada menos que tres: Sierra de Cazorla, Sierra de Segura y Sierra Mágina. Y, por si fuera poco, Aceite de Jaén comprende toda una IGP, la primera concedida por Bruselas a un aceite de oliva, algo en absoluto casual o baladí.

Aprovechamos para recordar que las denominaciones de origen exigen que todas las fases de producción y elaboración de un producto se desarrollen en un territorio concreto, mientras que las IGP solo exigen que lo haga una de ellas. De ahí que no sean

AOVE y vino. Los aceites de oliva virgen extra son la gran joya de la corona. Hasta tres denominaciones de origen diferentes atesoran los AOVE de Jaén, que también tiene su propia IGP. Y también hay que destacar algunos vinos con su propio 'terroir'

JESÚS LENS

etiquetas excluyentes, sino complementarias. De esta forma, los aceites con denominación de origen exigen y garantizan que tanto los olivares de los que se recoge el futo como las almazaras donde se procesa se encuentren en la zona 'protegida', lo que es sinónimo de calidad en el pro-

ducto y garantía de riqueza y empleo para la comarca.

Aceites de oliva con DO

Los olivares que pertenecen a la DO Sierra de Cazorla se encuentran dentro del parque natural que lleva su nombre, contribuyendo a conformar toda una Reserva de la

Biosfera, imprescindible para Jaén en particular y para toda Andalucía por extensión. Y es que cuando se habla de la protección del medio ambiente hay que recordar que actividades productivas como las oleícolas contribuyen mucho y bien a todo ello. En Cazorla, la campiña se entremezcla con la

sierra en pueblos como Olivares de Cazorla, Chilluévar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé; otorgando a sus aceites una dimensión sensorial única e incomparable, muy silvestre, por su propia naturaleza, nunca mejor dicho.



Aceitunas maduras y el aceite que se obtiene de ellas. IDEAL



Copas preparadas para una cata de vinos, la mejor manera de conocerlos.

Propuestas para conocer la Jaén gastronómica de andar por casa siguiendo los consejos de un vecino que la conoce bien

pie de la autovía A-4, se encuentra Picualia, considerada como una de las compañías que más han revolucionado el sector de los aceites de oliva en los últimos años. Esta cooperativa, entidad eminentemente social, surge en el año 2009, siendo distinguida en el año 2016 como la Mejor Almazara de España según la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

Ofrecen paquetes completos de visitas turísticas a pueblos tan interesantes como Castillo de Baños que se completan con el aprendizaje de todo lo referente al aceite de oliva en la propia almazara, con gafas de realidad virtual entre otros recursos museísticos ciertamente vanguardistas. También ofrece la posibilidad de comer en Aureum que, más que un restaurante, es un espacio gastronómico para el conocimiento, la divulgación y la experimentación de la cultura del aceite de oliva virgen extra y la cocina con raíces.

Oro Bailén es otra de las almazaras que permite hacer oleoturismo, como Oleícola San Francisco, que en 2011 pusieron en marcha la propuesta 'Viaje al Mundo del Aceite'. Hoy son ya más de 30.000 visitantes, llegados de más de 50 países, los que se han llevado un poco de Jaén en su mochila y han descubierto que el Aceite de Oliva Virgen Extra es algo más de lo que pensaban y, sobre todo, no olvidarán a que huele y sabe un auténtico AOVE.

Vinos con su propia DO

Pero no solo de AOVE viven las IGP de Jaén, que los vinos también nacen muy apegados al terruño, ese 'terroir' que tanto gusta a nuestros vecinos franceses. Así, la IGP Vinos de la Tierra de Torreperogil ofrece elaboraciones con uvas variadas como la Jaén Blanco y Pedro Ximénez y otras minoritarias como Airen, Verdejo, Sauvignon Blanc, Garnacha, Tempranillo, etc. Recientemente han sido considerados patrimonio inmaterial de Andalucía. También tenemos los vinos Sierra Sur de Jaén, de los que ya hablamos largo y tendido en la sección de enoturismo, que Alcalá la Real y Frailes bien se merecen una larga visita con la 'excusa' de conocer y degustar sus vinos. También hay que destaca Vino de la tierra Bailén, que debe considerarse un excelente ejemplo de mantenimiento de sus variedades de uva autóctonas ya que se elaboran sus vinos con la uva molinera que es la variedad más plantada en la zona. Un tipo de vinos únicos y de gran tradición.

Lo mismo ocurre con los terrenos de labor de la DO Sierra Segura, que comprende los municipios de Arroyo del Ojanco, Beas de Segura, Segura de la Sierra, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, La Puerta de Segura, Orcera, Puente de Génave, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albánchez y Villarrodrigo. Nada más y nada menos que 40.000 hectáreas en total para ofrecer unos exquisitos aceites de oliva de montaña que pueden presumir de ser picual con carácter, como los definen con orgullo los olivereros de la zona.

Y los municipios que están encuadrados en la DO Sierra Mágina son Albánchez de Mágina, Bedmar y Garcíez, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil-Arbuniel, Cárcheles, Campillo de Arenas, La Guardia de Jaén, Huelma-Solera, Jimena, Jódar, Larva, Mancha Real, Pegalajar y Torres. En total, conforman 60.000 hectáreas de olivar situadas a una altitud de entre 600 y 1.300 metros y que rodean a ese gran macizo montañoso y de sierras calizas llamado no por casualidad 'montaña grande' o Sierra Mágina. Sus aceites proceden en su inmensa mayoría de aceitunas de la variedad picual y presentan una acidez muy baja (menor a 0,5°), caracterizándose por su frutado verde.

Oleoturismo en Jaén

Como decíamos al principio, es buen momento para hablar de enoturismo en Jaén, empezan-



do por el Museo de la Cultura del Olivo, creado en 1997, que podríamos definir como el templo del olivar y el aceite de oliva en la provincia jienense. Está ubicado en un gran edificio del siglo XVII en el que destaca la bodega, un magnífico ejemplo de arquitectura industrial construido en 1848 y conocido como 'la Catedral del Aceite'. Está ubicado en Hacienda la Laguna, en Puente del Obispo, a 13 kilómetros de la localidad de Baeza.

El museo, considerado Bien de Interés Cultural, se divide en varios espacios: tres edificaciones que albergan diferentes modelos de almazaras, algunas de ellas muy antiguas, y donde se puede observar el funcionamiento de varios sistemas de elaboración del aceite y donde el visitante podrá conocer los múltiples usos de este ma-

ravilloso producto; un jardín de variedades de olivos de varios países de la Cuenca del Mediterráneo; y la Bodega, lo más destacado de este edificio del siglo XVII y un símbolo de la mejor arquitectura industrial, como decíamos.

Baeza es un lugar ideal para practicar el oleoturismo y el Museo de la Cultura del Olivo es la mejor manera de empezar a descubrir este apasionante mundo. Entre olivos, el visitante puede aprender a distinguir los distintos tipos de aceitunas y descubrir cómo de ellas se extrae el mejor aceite del mundo. Es interesante resaltar que, aunque el oleoturismo es una actividad de la que disfrutan, sobre todo, los turistas españoles, cada vez más extranjeros se están interesando por este mundo, lo que contribuye a popularizar nuestros AOVE en otros países y continentes.



Varear olivos e involucrarse en los procesos de elaboración del aceite de oliva es la mejor manera de conocerlo y amarlo. IDEAL

Además y muy cerca del Museo de la Cultura del Olivo se encuentra la mayor laguna de la provincia de Jaén y uno de los humedales más ricos de la región. Son más de 200 hectáreas que rompen con el paisaje habitual de la zona, dominado por los olivares. La Laguna Grande no tiene un origen natural, sino que fue creada por la acción del hombre. Sin embargo, y lejos de estropear el entorno, el lago aportó una gran diversidad de especies vegetales y animales, sobre todo aves acuáticas. Volvamos a insistir en la importancia que tienen los entornos productivos y sus recursos a la hora de proteger y cuidar en medio ambiente.

Más experiencias: Oleoturismo Picualia para descubrir la auténtica almazara del siglo XXI. En el corazón de la provincia, al



SCAN ME!

www.huescar.es

Jaén, realismo mágico gastronómico



Los cocineros de Bagá, Los Sentidos, Canela en Rama y Cantina de la Estación en una cita en Úbeda con los mejores AOVES de la provincia. ROMÁN

Gastronomía de la provincia jienense. La provincia tiene unos platos tan ricos y variados y de nombres tan evocadores y sonoros que resulta de lo más literaria, además de exquisita y sabrosa

JESÚS LENS

Galianos, calandrajós, ajillo de coliflor, ajoharina, borrachuelos, caldo pimentón, leche pájaro, moje arriero, gachamiga, papajotes y, por supuesto, las únicas e imprescindibles pollas en leche. Platos contundentes y con raíces, muy apegados a la tierra de Navas de San Juan, Castellar y alrededores, pero que te llevan lejos gracias a lo evocador de sus nombres tan singulares.

Qué importante es, en gastronomía, contar con un recetario

con identidad propia que 'obligue' al gastronómoda a preguntar: «¿Y eso qué es? ¿Qué lleva ese plato? ¿Con qué se hace?» Que también lo puede consultar en Google con el móvil, claro, pero que no es lo mismo. Esa especie de realismo mágico convierte una travesía gastronómica por el mar de olivos en toda una aventura, un desafío para las papilas gustativas.

Es un mantra que no nos cansaremos de recordar: la gastronomía de Jaén tiene en el aceite de oliva virgen extra un elemento di-

ferencial que la dota de una personalidad muy acusada, como debe ser cuando se cuenta con una fuente de riqueza tan extraordinaria. A partir de ahí toca seguir desgranando platos y recetas.

Por ejemplo, el ajo harina, un guiso de interior que, además de con AOVE, se hace con pimientos rojos, níscales, panceta, tomate natural, patatas, ajos, pimentón y la harina que le da nombre y que permite que el caldo ligue y salga espeso. O el ajoatao, por seguir con platos que no harían precisa-

mente feliz a la Spice Girl pija. A la vista le da un aire al hummus, que es una pasta con aceite y ajo molido como ingredientes principales y huevos y patatas como acompañamiento. De hecho, es con las patatas que se hace un puré, se mezcla con una masa de ajos que se machaca en el mortero y, cuando está fría, se añade el huevo y un poquito de limón. De esa manera no se cuaja. Sirve como guarnición para carnes o para tomar untada en rebanadas de pan tostado y crujiente.

Y por terminar con los platos más contundentes, hay que hablar de los andrajós, un guiso muy adecuado para estas fechas. Se basa en un sofrito a base de tomate, cebolla, ajo y pimiento rojo al que se añade una especie de tortas de harina y otro ingrediente para completar y ya a gusto del comensal, dependiendo de si prefiere bacalao —era plato típico de Cuaresma, que antaño no llegaba mucho más pescado a esta provincia de interior— o, si es más 'carnicero', conejo, perdiz o liebre de caza. Hablando de bacalao, hay una receta muy original, a la baezana: se pasa por harina y, una vez frito, se prepara una salsa de cebolla, ajo, pimiento, guisantes y piñones para añadir.

Y con ello enlazamos con otro de los productos que les distingue a Jaén de otras provincias es su sabrosa y contundente carne



Carne de ciervo en adobo, según receta de Andújar.



de monte. La impronta de Sierra Morena, Cazorla, Segura y Las Villas es muy fuerte y esos succulentos platos de carne tan fibrosa como melosa resultan imprescindibles, bien regados con los pujantes vinos que empiezan a proliferar en el entorno. Y mucha atención a sus famoso flamenquines, que Andújar puede presumir de ser su auténtica cuna. Para los amantes de las aves, la perdiz en escabeche será obligatoria, como el paté de per-

diz, al que siempre conviene añadir unas gotas de ese elixir mágico, el aceite de la tierra. Para cuando empiece a apretar el calor tocará cambiar los guisotes de cuchara por la refrescante pipirrana, hecha con tomates, pimientos, huevo cocido y atún, como la tradicional. Lo que hace diferente y original a la de Jaén es su 'majao' con ajos, sal, la yema de huevo cocida y aceite de oliva virgen extra, por supuesto. Conviene que re-

La carne de monte de Andújar tiene un sabor especial. El AOVE le confiere una personalidad propia a la cocina de Jaén

pose unas horas para que los sabores liguen bien y exigirá pan para mojar su irresistible salsa. Y atención también al remojo, un plato que conecta con Gra-

nada. El bacalao y la naranja combinan con la cebolla, el huevo duro y las aceitunas negras. Por la zona de Alcalá a Real y la Sierra Sur se toma el pollo a la secretaria, una de esas recetas simpáticas surgidas más de un error que ser puramente un plato de aprovechamiento. La cosa es que un grupo de conocidos quedó en el campo para preparar un arroz con pollo y, llegado el momento, se dieron cuenta de que la se-





OTURA

ROMANA /UGR

La UGR pone en marcha las excavaciones para iniciar el estudio de la Villa Romana de la Cruz de Correo en Otura

CULTURA, GASTRONOMÍA E HISTORIA







Caja con los ocho AOVE 'Jaén Selección de 2023'.

> cretaria –o el secretario– se había olvidado de llevar el arroz. Al final, sólo guisado el pollo, incluyendo sus asaduras, con un majado de las verduras sofritas era suficiente para disfrutar en comandita de un plato muy campero que sigue siendo la excusa gastronómica para juntarse a comer y beber.

Antes de hablar de los dulces, mención obligatoria para los ga-

La pipirrana, para cuando haga calor y los galianos como guiso contundente. Los majados son habituales y el pollo a la secretaria, que nació de un 'feliz' olvido

lianos, otro plato serrano. El nombre le viene dado por esas tortas de pan ácimo hechas con harina, agua y sal y que acompañan a un guiso de carne hecho con conejo, liebre, pollo o perdiz. Se cocina la carne y, bien cocida, se deshuesa y se deshace antes de rehogarla con un sofrito a base de ajos y tomate. Plato de cuchara muy exquisito y fácil de elaborar.

Entre los dulces típicos de Jaén están sus gachas dulces, como en Almería hechas de harina, leche, azúcar y anís aderezados con pan tostado y frutos secos. Los paparajotes son típicos de la Semana Santa y su aroma a limón es maravilloso. Se emparentan con los paparajotes de Murcia. Y los tirabuzones, con su forma en espiral, y los roscos fritos también sirven para rematar cualquier comida o acompañar el café.



La cocinera Delia García preparando remojón de naranja, plato típico.
RAMÓN L. PÉREZ



Mujeres hacen 'machacao' de Jamilena. A. CUBILLO



Plato de gachas dulces, típicas de Cazorla.



¡YA SOMOS CANDIDATOS!



Las Gabias
2026
CANDIDATURA
VILLA EUROPEA
DEL DEPORTE

 **Las Gabias**
¿A quién no le va a gustar?

SIENTE LAS GABIAS

 **LAS GABIAS**
Ciudad de eventos. ¿A quién no le va a gustar?





MÁS ALLÁ DE LO EXTRAORDINARIO

Catering Velázquez es la opción ideal para transformar cualquier evento en una experiencia inolvidable. Su equipo de expertos, junto con su avanzada infraestructura, asegura el éxito en cada celebración. Su gran capacidad de adaptación les permite encargarse tanto de eventos personales como empresariales, abarcando desde almuerzos íntimos hasta elegantes cócteles.

Con atención al más mínimo detalle, Catering Velázquez organiza cada ocasión con precisión y profesionalismo, garantizando que todo sea perfecto. Ya sea una cena temática, una fiesta personalizada o un congreso, están preparados para hacer que tu evento se convierta en algo extraordinario. Su distintivo radica en su flexibilidad y en la alta calidad de los productos que seleccionan cuidadosamente.

Además, disponen de fincas propias y lugares exclusivos, ideales para cualquier tipo de evento. Entre ellos, destacan los elegantes Jardines Caballo Blanco, la singular Cueva La Fragua en el Sacromonte con vistas inigualables a la Alhambra, y el Cortijo Caballo Blanco, ubicado en la Vega de Granada, que ofrece una impresionante arquería árabe para eventos diseñados a medida.

Confía en Catering Velázquez para superar todas tus expectativas y hacer de tu evento una ocasión verdaderamente memorable.

GANAS DE TODO

Ganas de ROQUETAS DE MAR





Singladura de 24 horas por Jaén capital

Café de especialidad y las mejores tostadas con AOVE.
Arranque contundente para seguir por tabernas, bares y restaurantes donde tapear y comer, cafeterías para merendar y lugares para el tardeo antes de perdernos en la noche

JESÚS LENS

Para planificar este recorrido de 24 horas por Jaén nos hemos puesto en manos de Pedro, una persona que no sólo vive en la ciudad, sino que sale, patea sus calles y se trabaja las mesas, las barras y las terrazas de sus garitos, descubriéndonos algunos de sus lugares de referencia y rincones favoritos así cómo



Huesa

Ven y Conoce otra parte del Jaén Paraíso Interior

Ven a la Cuna del Ilustre Científico e Investigador **Antonio Chamorro Daza**

www.huesa.es

> algunas de las bebidas y bocados que inexcusablemente hay que pedir.

Porque no hay nada más placentero que ponerse en manos de un cicerone local para disfrutar de esos sitios auténticos, pero auténticos de verdad, que te hacen sentir más un viajero privilegiado que un simple –con todos los respetos– turista.

Pedro nos describe su periplo favorito. Y empieza de una forma muy poética y evocadora. «En medio del mar de olivos que representa la provincia de Jaén está ubicada su capital, la ciudad del Santo Reino. La ciudad de Jaén se orienta desde el Cerro de Santa Catalina, coronada por su Castillo hacia el norte, zona de expansión y residencial y, es desde aquí donde vamos a empezar nuestra singladura para disfrutar de un día con la mejor gastronomía local».

Atención a este energético despertar que nos plantea: «Empezamos la mañana corriendo y haciendo ejercicio por el parque del Bulevar, zona amplia de ocio y esparcimiento, la avenida que discurre a ambos lados es el Paseo de España, lleno de cafeterías y restaurantes». Menos mal que nos permite parar pronto para recuperar el resuello. Así, «para reponer fuerzas vamos a desayunar en Macchiato Café. Te saludarán con un ‘¡Buenos días, Reina!’ y degustaremos una



Museo Íbero de Jaén con detalles de una exposición. **IDEAL**

amplia gama de tostadas rociadas con el mejor AOVE. Si eres de tomar un café exquisito, tienes en la misma acera Cafetería Kahlúa, el mejor café acompañado de una buena tostada con jamón cortado a cuchillo».

Volvemos a ponernos en marcha. «Nuestro recorrido por Jaén hacia el sur hasta que llegue-

mos al casco antiguo es ascendente y qué mejor forma de evitar el cansancio que parar. Disfrutando de la ciudad y subiendo al centro por el Paseo de la Estación podemos visitar el museo Íbero y el Museo Provincial, haciendo tiempo para que se enfríe la cerveza que vamos a tomar en los bares y restaurantes

de la plaza de las Pastoras». ¡Por fin! Que ya estábamos sudando de más y echando de menos esas birras. «Hoy vamos a probar las mejores raciones en el Bar Stadium, con su amplia barra para disfrutar de magníficas tapas y raciones».

Otra opción: «Si la subida la realizamos por la Avenida de

Madrid y queremos hacer compras en El Corte Inglés, tenemos a mano un pequeño rincón que abre sólo de viernes a domingo: el Bar 68, cuyas raciones de gambas al pil-pil, fritas o colines las verás pasar y las pedirás fijo. Eso sí, es difícil encontrar ‘hueco’ para disfrutar de su cocina». Advertidos estamos.

CARBONERAS

Todo el año en su mejor versión



Descubre los imprescindibles de Carboneras



Ayuntamiento de Carboneras



Tradicional romería de Santa Catalina en Jaén. LAURA VELASCO

Cafeterías, bares y tabernas donde parar para repostar en nuestro periplo por el Castillo de Santa Catalina y la Catedral

Seguimos con nuestra ruta. «Paseamos siempre con vistas al Castillo y llegamos al centro. En el barrio de San Ildefonso vamos a disfrutar de unas típicas y riquísimas migas en el bar 4 esquinas y, casi puerta con puerta y porque somos de comer, vamos a pedir y repetir unas cebolletas fritas en Casa Domingo».

Pasamos al turno de tarde. «Ya bien comidos empezamos el tar-

deo. Se ha puesto de moda una arteria principal de la ciudad, la calle Bernabé Soriano, conocida como la Carrera. Móvil en mano, immortalizamos una de las instantáneas más buscadas por toda persona que visita Jaén: una calle repleta de edificios históricos con el fondo de la Catedral de la Asunción. Copa aquí copa allí, en La Loca, La Vistica o La Santa tenemos locales de moda con la mejor música y ambiente para disfrutar en grupo o hacer nuevas amistades».

Cae la tarde. A medida que las tinieblas de la noche se enseñorean de las calles y plazas de Jaén, «en la misma Bernabé Soriano no tardes en entrar en el Pato Rojo, sobre todo si eres de



Barras con las tradicionales tapas de sardinas y paella en la romería de Santa Catalina en Jaén. MIGUEL ÁNGEL CONTRERAS

barra y de buenas tapas. Allí podrás disfrutar de una de las mejores marisquerías de Jaén. Siguiendo el camino marcado desde el inicio hacia el casco antiguo, llegamos a la Catedral de Jaén, seña de identidad de la ciudad. Desde ahí y a pocos metros podemos disfrutar de diversas tascas en las angostas calles del barrio. Por ejemplo, del buen

ambiente en La Barra, tomando un Rossini; o en la tasca La Manchega, comiendo el bocadillo típico y no por casualidad llamado 'Lío' o en Casa El Gorrión».

Toca ir desandando el camino para recogernos. «Cuando termines, vuelve a la plaza de la Catedral para disfrutar de la fachada principal en toda su magnitud, te impresionarán sus di-

mensiones y sus balcones exteriores. Ya de vuelta el camino se hace más cómodo. En la bajada se alarga la zancada y, con buena conversación y mejor compañía, llegarás a tu lugar de descanso. Te esperamos para una próxima visita a nuestra ciudad del Santo Reino». ¡Gracias, Pedro! Seguro que volveremos. Y a no mucho tardar.



SALAR, PATRIMONIO MÁGICO



PIEZAS FUNDAMENTALES DE NUESTRA HISTORIA



Níjar, el camino te lleva, la vista te atrapa



Explora los senderos que serpentean entre los paisajes únicos del Parque Natural Cabo de Gata-Níjar y déjate sorprender por miradores que te regalan vistas inolvidables. En Níjar, la aventura y la tranquilidad se unen para ofrecerte una experiencia inolvidable en plena naturaleza

turismonijar.es



Ayuntamiento de Níjar



Pedro Sánchez, Pedrito,
de Bagá, Juanjo Mesa,
de Radis y Alejandro
Serrano, en Radis. M.M.

Estrellas en el firmamento de Jaén

Es uno de los 'milagros' de la gastronomía española. En apenas 200 metros, la capital jienense concentra nada menos que a cuatro restaurantes con estrella Michelin. La provincia está igualmente bien reconocida

JESÚS LENS

Fue uno de los momentos icónicos de la gala de entrega de las estrellas Michelin de 2023, cuando los presentadores iban nombrando a Radis, Malak y Vandelvira, que se sumaban a Bagá y Dama Juana como nuevos restaurantes 'estrellados' de la provincia de Jaén.

Y es que lo de Jaén es tremendo. Un hito: en apenas 200 metros de la capital jienense se concentran cuatro restaurantes con estrella, además de otro en Baeza. ¡Brutalísimo! Y no tiene nada de casual, ojo, que por allí broten estrellas como setas. Es la

consecuencia de un trabajo bien diseñado y mejor ejecutado a lo largo de los años, con instituciones y empresas apoyando el talento creativo de cocineros como 'Pedrito' Sánchez, Juan Aceituno, Juan Carlos García, Juanjo Mesa y Javier Jurado. ¡Y luciendo los mejores productos de la provincia, siempre!

Los inspectores de Michelin, como ahora tendremos ocasión de comprobar, reflejan en buena parte de sus reseñas la vinculación de la cocina con el aceite de oliva virgen extra característico de la provincia. Y es que, junto a

Málaga, Jaén es un referente por su buen hacer gastronómico. Un modelo virtuoso que debería enseñarse, seguirse y expandirse.

Empezando por los restaurantes con una estrella Michelin, de

Bagá, la prestigiosa guía gastronómica destaca lo siguiente: «Tras el lema 'Sentir Jaén', muy visible sobre la diminuta cocina, se construye diariamente el sueño de Bagá, una joya culinaria

que se ha convertido en un punto de peregrinación obligado para los gastrónomos más avezados.

El reducido local, con cuyo nombre se hace un guiño a la flor del olivo, muestra





Juan Aceituno de Dama Juana. IDEAL

➤ sugerentes detalles de diseño y refleja la pasión de Pedro Sánchez por los productos autóctonos de temporada, exaltados en un único menú degustación que nos habla, a las claras, del enorme talento creativo del chef, siempre comprometido con la promoción de las materias primas de su tierra. ¿Platos emblemáticos? Los Buñuelos de carrueco (calabaza) y las exquisitas Quisquillas de Motril en escabeche de perdiz, un mar y montaña que guardará para siempre en su memoria. ¡Es conveniente reservar!». Y tanto que conviene reservar.

Sobre Dama Juana, el siguiente en el escalafón por antigüedad, la guía Michelin señala: «Hay costumbres u oficios que se aprenden en casa, bajo el amparo de la familia, y esta es sin duda la bonita vinculación del chef Juan Aceituno con su abuela Juana (La Chucha), la mujer que le transmitió su arrolladora pasión por la gastronomía. El restaurante, con mayor nivel de confort tras su reforma, cuenta con un comedor principal de estilo contemporáneo-minimalista y una sala anexa, a modo de semireservado, desde la que se puede ver lo que acontece en la cocina.

¿Qué encontrarás? Una propuesta tradicional actualizada que intenta narrar un viaje por las experiencias vitales del chef hablándonos del paisaje jiennense a través de sus menús degustación Alacena, Blancal, Umbría... y el menú especial Gran Menú María, un homenaje a su hija que solo funciona bajo reserva y que sirve el propio chef en un reser-



Javier Jurado de Malak.

vado (este último tiene el maridaje de vinos y bebidas incluido).

Y vamos con el primero de los más recientes en ser 'estrellados' por Michelin, Malak, «local de ambiente contemporáneo, con la cocina abierta a la sala y

detalles de diseño, donde se retoma la culinaria local y la de la Sierra del Segura, pero bien traída a nuestros días, reinterpretando las recetas de antaño de una manera creativa y con cuidadísimas presentaciones.

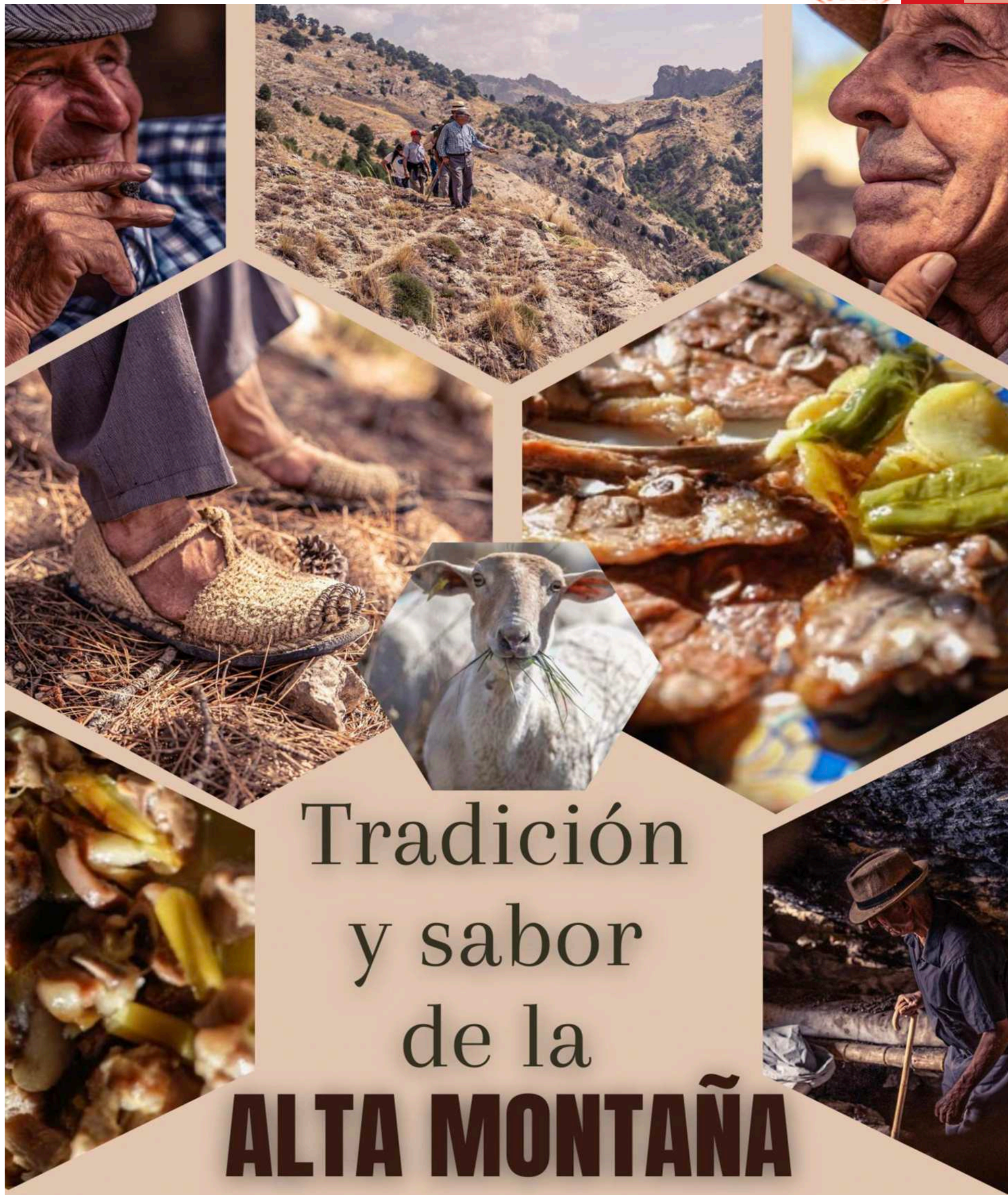
El chef Javier Jurado, que se enamoró de la cocina en el restaurante de sus abuelos (se llamaba Los Ángeles, de ahí el nombre de Malak, que significa «ángel» en árabe), centra su propuesta en dos interesantes menús degustación: Aldeas

Perdidas y Sierra de Segura. Desde que van presentando los aperitivos (Paté de caza menor y piñones, Buñuelo al vapor relleno de setas y queso de Pontones, Croqueta de jamón ibérico elaborada con leche fresca...) nos introducimos de lleno en los sabores serranos, alcanzando su máxima expresividad en platos tan originales como la Prensa en orza y rin-rán (un guiso de patatas con pimiento choricero). ¡Toda una oda a la tierra con productos cotidianos!».

Sobre Radis, los inspectores resaltan que es «uno de esos casos en los que un joven cocinero (Juanjo Mesa), con sangre hostelera, formación en grandes casas e innegables inquietudes, llega dispuesto a revolucionar la oferta culinaria de una ciudad; no en vano, recientemente fue proclamado 'Chef del aceite' tras proclamarse vencedor del concurso temático al respecto que 'Jaén, Paraíso Interior' organiza en San Sebastián Gastronomika.

En su pequeño y céntrico local, que recrea la estética de un bistró contemporáneo con la cocina abierta, el chef lo apuesta todo a un menú degustación sorpresa (se puede añadir algún extra) que bebe tanto de la tradición como de los recuerdos de infancia, traídos a la culinaria actual mediante técnica, delicadeza y unos fondos tremendamente bien trabajados. ¿Y eso de Radis? Es un término galo que significa 'rábano' y quiere hacer un guiño al apodo del chef, conocido por todos desde siempre como Rabanito».

Y vamos con Vandelvira, el único de los restaurantes con estrella de Jaén que ➤



Tradición y sabor de la **ALTA MONTAÑA**



CASTRIL
AYUNTAMIENTO



no está en la capital. «Si estás visitando el maravilloso casco histórico de Baeza, una joya renacentista que ha sido declarada Patrimonio de la Humanidad, comer en este restaurante puede convertirse en la guinda de la experiencia, pues ocupa parte de un majestuoso convento del siglo XVI y llama la atención tanto por el claustro cubierto (aquí es donde suelen recibir ofreciendo una copa de manzanilla) como por sus confortables salas.

El joven chef-propietario, Juan Carlos García, apuesta por un único menú degustación de cocina creativa, normalmente en base a los modestos productos del entorno o de su propia huerta, para ofrecernos platos de alta cocina que destilan finura, sabor y un extraordinario mimo en las presentaciones. Un plato que nos ha llamado la atención es el Pañuelo de calamar y jamón, que va acompañado por un caldo dashi de jamón ibérico concentrado y un excelente fondo de tartar de calamar. ¿Te lo vas a perder?».

Bib Gourmand

Vamos los Bib Gourmand con los que la guía Michelin reconoce la relación calidad/precio de tres restaurantes que, en este caso, se encuentran diseminados por la provincia, empezando por Cantina La Estación de Úbeda. «Está algo apartado del centro históri-

Escolares junto a Juan Aceituno a las puertas de su restaurante. J. H.



Navas de San Juan
 GUÍA DE OCIO Y RESTAURACIÓN
 Los sabores que cautivan



El chef 'estrella Michelin' Juan Carlos García. RESTAURANTE VANDELVIRA

co pero merece la pena, pues resulta... ¡auténtico y sorprendente! Esconde un sencillo bar de tapas a modo de estación y a continuación el comedor, este último imitando lo que sería el interior de un antiguo vagón de tren. La implicada pareja al frente, Montserrat y Antonio José, defiende una cocina actual y de temporada, intentando siempre enriquecer su propuesta con panes artesanos, una pequeña selección de aceites, un sugerente menú degustación y, al menos, un guiso diferente cada día. La bodega también es bastante completa y variada en su categoría».

Sobre Los Sentidos, en Linares, la guía Michelin destaca que está «instalado en una céntrica casona rehabilitada, con la recia fachada en piedra, que busca un poco la sorpresa del comensal, pues en su interior nos presenta varias salas de estética actual. Juan Pablo Gámez, el chef-propietario, defiende una cocina contemporánea que recupere los recuerdos y los sabores de Jaén, revisando para ello el recetario regional desde las técnicas de hoy en día. La carta, en la que no faltan las sugerencias, se completa con dos menús degustación: 'GastróleO', que exalta las bondades del AOVE, y 'Un guiño a la TIERRA' (este último suele ser solo bajo reserva previa)».

Y sobre Aureum by Picualia de Bailén, dice lo siguiente: «¿Una experiencia en torno al aceite de oliva virgen extra en clave gastronómica? Aquí puedes vivirla, pues este restaurante se encuentra dentro de la almazara de la cooperativa Picualia y tiene la particularidad de que, aparte de visitas didácticas, catas y propuestas oleoturísticas complementarias, presenta su coqueto restaurante asomado a la bodega. El chef al frente, Paco Simón, evidencia que aquí el producto estrella es el aceite y ofrece platos que lo ensalzan, con

buenos guiños a la tradición local, tanto a través de la carta como de sus menús degustación (Labora Oliva y Fenologicum)».

Recomendados por Michelin

Y nos quedan los recomendamos o seleccionados por los inspectores de Michelin, una categoría cada vez más codiciada y cotizada. En Jaén capital encontramos tres de ellos, empezando por Mangas verdes, «una taberna gastronómica singular y próxima a la Catedral. Su carta, con propuestas actuales y de fusión, se completa con un menú degustación. ¡Gran oferta de vinos por copas!», según los inspectores de la guía.

También está Bomborombillos, «un local de ambiente rústico-actual que dio sus primeros pasos como bar. Hoy, transformado ya en restaurante, ofrece un sugerente apartado de tapas, elaboraciones para compartir, platos a la carta... y un menú degustación (precisa reserva) que ensalza los sabores autóctonos». Y Casa Antonio, que «se presenta con una terraza, un bar de tapeo y varias salas de aire contemporáneo. La carta contempla platos actualizados que toman como base la cocina tradicional y regional».

En Úbeda podemos ir a Cibus, cuya descripción en la guía comienza con una exclamación. «¡Un espacio inesperado en el centro de Úbeda! El pequeño local, con la cocina vista a la entrada y una sala en piedra en el piso inferior que remonta sus orígenes al s. XVI, tiene como leitmotiv filosófico el 'Renacimiento culinario', con platos en constante evolución que cambian cada temporada. Aquí no hay carta, pues la propuesta gira en torno a dos menús degustación sorpresa llamados Legado y Renacimiento (ambos con la opción de maridaje). ¡Los guiños al espléndido AOVE de Jaén son continuos!».

Y en la vecina Baeza está Taberna Canela en rama. «Se halla en el casco histórico, destaca por su terraza y sigue la línea, orientada al tapeo, de la casa madre en Linares. Cocina tradicional-regional pensada para compartir». En Linares hay otra Taberna Canela en rama. «Coqueta taberna en la que podrá degustar tapas y racio-

nes actuales, con toques de fusión, así como los grandes clásicos de la casa (Bravas de Linares, Salmorejo...). En el piso superior, de miércoles a domingo, también dan la opción de tomar dos menús degustación (solo bajo reserva)».

Y terminamos viajando hasta Alcaudete, donde encontramos Almocadén. «Restaurante de carácter humilde y cercano que toma el nombre del antiguo cortijo familiar, presentando una línea actual y destacando por su agradable terraza. Aquí ofrecen una carta de gusto contemporáneo, con buenas recomendaciones fuera de carta (a nosotros nos



Jesús Moral en Madrid Fusión.

han encantado sus Kokotxas de bacalao), platos que van cambiando según la estación, un menú ejecutivo y otro más amplio tipo degustación (este requiere reserva, con un mínimo de 24 horas)».

Jaén es, por tanto, un auténtico paraíso para gastronomías que usen la guía Michelin como brújula a la hora de elegir su destino viajero. Todas ellas apuestas seguras.

La Guía Michelin es ampliamente generosa con la provincia de Jaén y sus estrellas, bib gourmand y varios recomendados

CARRERAS por montaña 2025 CAMPEONATO DE ESPAÑA

2025 Campeonato de España Ultra 31 DE MAYO

Categorías: Individual y Selecciones Autonómicas

Foto: Manu Camero

ULTRA TRAIL BOSQUES DEL SUR

31 Mayo 25 31 Mayo 25 7 Junio 25 7 Junio 25 8 Junio 25

ULTRA TRAIL BOSQUES DEL SUR MARATHON TRAIL BOSQUES DEL SUR MEDIA MARATHON BOSQUES DEL SUR MINI-TRAIL BOSQUES DEL SUR PEQUE TRAIL BOSQUES DEL SUR

+ Info

Inscripciones el 15 de enero

CXM 2025

www.dipujaen.es

Jaén PARAISO INTERIOR

XI Circuito Provincial de CxM 2025

DIPUTACION DE JAEN

Productos con denominación de origen Almería

La gastronomía ancestral de una comarca viene dada, en primera instancia, por los productos que es capaz de producir. De ellos surgen platos, recetas y tradiciones culinarias que se convierten en históricas con mayor o menor pervivencia en el tiempo. La provincia de Almería es rica y feraz en productos del mar, de la huerta y de la montaña que, aprovechando un variado ecosistema y una geografía única, provee de diversos alimentos.

Empecemos por el mundo del vino. Es, posiblemente, uno de los productos que cuenta con más denominaciones de origen dado que factores como la temperatura, la altura y el suelo, entre otros, le confieren una personalidad única, diferente, intransferible e irreproducible.

Así define la Conferencia Española de Consejos Reguladores

Jamones, vinos, caballas, tomates, corderos...

Almería puede presumir de diferentes y variados productos con una marcada y reconocida denominación de origen tan bien valorada como acogida

JESÚS LENS

Vitivinícolas una denominación de origen: «sello de calidad que hace referencia a la indicación de procedencia de un producto, cuya calidad o características se

deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen



CÚLLAR
La tierra donde vivo





Bodegas Perfer.
En Uleila del Campo se producen tanto Vinos del Desierto como el novedoso Vino Azul de su marca.

lugar en su totalidad en la zona geográfica definida».

Hasta cinco denominaciones de origen diferentes alcanzan los vinos de Almería: Vino Desierto de Almería. Vino Laujar (Alpujarras). Vino Norte de Almería. Vino Sierras de Las Estancias y Los Filabres y Vino Ribera del Andarax. Ya hablamos de algunos de ellos en la sección dedicada al enoturismo, que varias de las bodegas que los elaboran permiten visitarlas para conocer el proceso de elaboración de sus diferentes vinos y, sobre el terreno, hacer catas de ellos conducidas por los enólogos que los elaboran. Y es que un buen vino se disfruta en cualquier sitio, momento y ocasión. Pero pisando sobre el terreno es otra cosa.

Y es que cada valle, cada meseta, cada ladera tiene unas características geológicas, físicas y climáticas diferentes, lo que otorga a los vinos sus propias especificidades.

Jamón de Serón

Lo mismo ocurre con otros productos como el jamón, por ejemplo. En Serón en particular y en el valle del Almanzora en general tienen una larga tradición en la cría y matanza del cerdo, desde los tiempos de los Reyes Católicos, cuando se incentivó el consumo de los productos del cerdo tras la Reconquista, por una cuestión económica

Las bodegas aprovechan la orografía, la climatología y las propiedades del suelo para ofrecer vinos únicos de cada comarca

y cultural. Las Ordenanzas del Concejo de Serón que datan del siglo XVI, y cuya copia está depositada en el Archivo Nacional de Simancas (Valladolid), describen las prácticas permitidas y las que estaban prohibidas en la cría del cerdo y cómo se debían hacer las matanzas del mismo. Estuvieron vigentes hasta el mismísimo siglo XIX, cuando empezó la gestión industrial con la aparición de empresas familiares que aprovecharon el clima desértico y estepario y la geografía privilegiada del entorno para la curación de los jamones. Y hasta ahora, felizmente.

El jamón de Serón se obtiene a partir de los perniles del cerdo, que tienen que ser o machos castrados o hembras, procedentes de alguna de las siguientes razas o cruces entre ellas: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain y Chato Murciano, elaborado siempre a través de un proceso natural de secado y maduración. Presenta un sabor bastante dulce dado que no se usa mucha sal en su curación y una intensidad



> aromática acusada, con la grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.

Corderos y tomates

Otra carne que cuenta con su propia IGP es la del cordero seguroño, de la que hablamos largo y tendido en Granada, por lo que nos pasamos a otro de los productos estrella de Almería: el Tomate de La Cañada-Níjar que se da en el entorno de Campo de Níjar y Bajo Andarax, zona de terrenos aluvial, suelo arenoso e incluso con dunas. Lo normal es que se den 'bajo abrigo'. En invernaderos, o sea, para no usar eufemismos, lo que permite reducir su necesidad de agua, algo cada vez más esencial en la agricultura y en todos los órdenes de la vida, y protegerlos del viento y otras inclemencias climatológicas que puedan perjudicar al producto.

Las variedades de tomates que se dan en el entorno de Níjar: redondo liso, de extraordinario sabor y durabilidad. El tomate cereza, particularmente rojo de color. El asurcado, igualmente muy sabroso en boca; y el oblongo, menos ácido que sus primos hermanos.

Caballa y melva

Y estando en Almería no podemos dejar de referirnos a uno de los productos de la mar, presente en multitud de platos y recetas: la caballa y melva de Anda-

lucía, uno de esos alimentos vertebradores de toda una región. Todo el sabor, frescura y riqueza de las costas andaluzas en una lata, conservadas de forma artesanal para proteger las propiedades alimenticias y saludables, tal y como se viene haciendo desde tiempos inmemoriales.

La Caballa y la Melva de Andalucía son pescados azules y por tanto alimentos de elevado valor nutricional. Tienen un alto aporte proteico y vitamínico, con un bajo contenido en grasas e hidratos de carbono. Contienen ácidos grasos insaturados, como los Omega 3 tan necesarios, que previenen las enfermedades cardiovasculares y el cáncer. Son ideales para mantener una dieta sana y equilibrada. La unión de los ácidos Omega 3 del pescado azul y de los ácidos oleicos aportados por el aceite de oliva, es lo que hace que estas conservas sean extraordinariamente saludables. Y el control ejercido sobre su producción les aporta plena seguridad alimentaria.

Por todo ello nació el Consejo Regulador de Caballa y Melva de Andalucía, gracias a la unión de varios empresarios conserveros andaluces, con la intención de proteger los procesos tradicionales y netamente artesanales de elaboración de sus productos. En el año 2009, tras casi seis años de análisis y consultas, la Unión Europea otorgó los Registros Comunitarios



Sopa de gazpacho del pastor con guacamole, rábano, polvo de tomate y migas picantes.
ÁFRICA MATEO

como Indicaciones Geográficas Protegidas Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía, convirtiéndonos así en la primera IGP en España de productos de la pesca.

La caballa y la melva se han convertido en uno de los ingredientes esenciales de muchas recetas, especialmente en esa gastronomía de taberna que tanto y tan bien ca-

racteriza a una forma diferente de entender la cocina en nuestra tierra y que, como decimos siempre, cuando se come 'oliendo' a mar, sabe muchísimo mejor.



BIEN- VENIDOS

AL SOL Y LA PLAYA, A LA FRUTA TROPICAL
AL MEJOR FONDO SUBMARINO, AL PATRIMONIO Y
LA GASTRONOMÍA EN, LA COSTA TROPICAL DE GRANADA

ALMUÑÉCAR LA HERRADURA

VISITA UN DESTINO... ~~DIFERENTE~~ PERFECTO



VISIT~~AL~~MUNECAR.ES



jornadas gastronómicas en el renacimiento. ÚBEDA



edición

DEL 7 DE FEBRERO
AL 23 DE MARZO
2025

Cocina de producto con personalidad propia



Gurullos Tradicionales.

Gurullos versionados.

Platos made in Almería Gurullos, suspiros, gachas saladas o dulces, careta, fritada, bullabesa, cuajadera y el famoso 'tabernero' son recetas, platos y tapas típicos de la provincia almeriense que ningún gastronómada debe perderse

JESÚS LENS

Almería, como Granada, es una provincia privilegiada que puede presumir de tener ecosistemas productivos tan diferentes como feraces y sabrosos. En la base de los platos típicos de cualquier comarca están los productos que históricamente ha dado la tierra y, cuando tienes mar, llano y montaña, las posibilidades se multiplican casi hasta el infinito.

Empecemos por la costa, situándonos a nivel del mar. Porque cualquier pescado, si te toma en el 'rebalaje' o a pie de playa, sintiendo la maresía, sabe mejor. O viendo las puestas de sol sobre el mar. Entre las recetas de pescado propias de Almería, el calamar de potera en aceite o la cuajadera de pescado, hecha con cualquier pescado de roca o moluscos. Por ejemplo, la lecha, el

gallopedro, la breca, el sargo o incluso el pulpo. Se cocina en una cazuela de barro junto a rodajas de cebolla, patata, tomate, aceite de oliva, y vino blanco como ingredientes principales. La clave: que quede jugoso.

Hablando de pulpo, y aunque ahora los cefalópodos están mucho más y mejor valorados, hubo un tiempo en que era producto casi deshecho. Si no, no se en-

tiende la 'marraná' de pulpo. Y es que mayormente se secaba al sol, pero también se tomaba fresco en la zona portuaria. El nombre viene de una preparación en la que se usaba hasta el 'cebezón' del pulpo.

Y para amantes de los guisos, la bullabesa de Almería que emparenta a la ciudad andaluza con la mismísima Marsella, donde es uno de sus platos por an-

tonomasia. Se trata de una sopa que se popularizó a partir de los años 70 del siglo pasado como plato de aprovechamiento que usaba los pescados sin salida en el mercado de cada día. Hoy incluye rape y marisco y su mayonesa la asemeja al gazpachuelo malagueño.

Si hablamos de la huerta y del producto del campo, Almería puede presumir de ser el gran vergel de Europa. De ahí que algunas de las recetas de la tierra tiren de los vegetales como elemento esencial. Por ejemplo, la fritada de Sufli, con tomates y pimientos, además de carne. O esa versión del pisto manchego que dio lugar al 'Tabernero', una de las tapas por antonomasia de Almería y que se hace a partir de un sofrito de cebolla y pimiento verde al que se le añade tomate con un puntillo de picante gra-



Plato de gachas en salado con pescado de Almería.

cias a la guindilla. A partir de ahí hay tantas versiones como tabernas, bares y familias, que admite otras diversas hortalizas y, por supuesto, su poquito de carne. En Dalías es famosa la menestra de guisantes, que los de la zona son particularmente dulces. Atención al azolimoje alpujarreño, con su bacalao además de verduras diversas, incluyendo aceitunas negras; o el gazpacho cortijero que fusiona el gazpacho tradicional con el ajo blanco, al incluir ajos, almendras y uvas.

Los populares gurullos

Además del pescado y del producto de las huertas, Almería puede presumir de un plato con personalidad propia: los gurullos. Se trata de una de esas recetas de las que se muestra tremendamente orgullosa, defendiéndola a capa y espada. Los gurullos están conformados por pequeños trozos de una masa hecha con harina, agua y sal, muy habituales en los platos de cuchara de Almería. El secreto de su éxito, sin embargo, radica en la utilización de dos ingredientes extra, esenciales para su buen fin: el tiempo y el cariño. Porque si bien son fáciles de hacer, requieren de paciencia. Eso sí: en cada casa salen diferentes.

Lo mejor de los gurullos es su gran versatilidad, dado que lo mismo se comen fríos, por ejem-



Versión de la bullabesa de Almería con vegetales representando una alta cocina de autor. RAMON L. PEREZ

plo en una ensalada, que como perfecto complemento para los platos de cuchara. Casi al modo del arroz. Por eso son tan populares los gurullos con conejo. O con sepia o jibia. Que sirven para un roto y para un descosido. Para satisfacer a los amantes de la carne y a los del pescado.

Los gastronómados más aficionados a la carne tienen una cita obligatoria con la careta de cerdo que se puede tomar frita, bien crujiente, o en salsa, que sale exquisita y para mojar pan, literalmente hablando. Y para los amantes de las gachas, las hay saladas, que se hacen con pimen-

tón, y las dulces que se elaboran con leche.

Y como postre, los famosos suspiros, los soplillos de ascendencia andalusí que tan bien se conservan en ambas Alpujarras, la almeriense y la granadina. Se hacen con clara de huevo, azúcar, almendra tostada y limón. Toda una exquisitez. Por cierto que los famosos ‘Suspiros de España’ de la canción del maestro Antonio Álvarez Alonso y posterior película con Estrellita Castro hacen referencia precisamente al popular dulce, muy habitual también en las confiterías de Cartagena de donde era oriundo.



OGÍJARES #mencantiza

Mencantizar (verbo):

Definición:

El verbo "mencantizar" surge de la fusión de las expresiones "me encanta" y "castiza", reflejando así la acción de experimentar un profundo gusto o entusiasmo por algo que encapsula autenticidad y tradición.



24 horas para sacarle a la capital almeriense todo su jugo y sabor



Hay ciudades que te piden calle, calle y más calle. Almería es una de ellas. Invita a pasear, caminar y recorrer hasta el último rincón. Su patrimonio histórico, presidido por la Alcazaba, se da la mano con su paseo marítimo y su casco antiguo. Mucha vegetación, amplias avenidas y mucho cuidado y cariño al arte fotográfico, que el Centro Andaluz de la Fotografía tiene sede aquí. Para este recorrido nos ponemos en manos de Paqui y Juanjo, que nos llevan por algunos de sus garitos favoritos.

Empecemos por el desayuno, para coger fuerzas. Si somos de los clásicos, vamos a caminar y, por tanto, a quemar; no tendremos empacho en empujarnos unos buenos churros. En el Colón y en Kiosco Luis Marín los bordan.

De la mañana a la noche
Tiene playa, paseo marítimo y una atractiva Alcazaba. Le dedica mucha atención a la fotografía y es una ciudad muy paseable, disfrutable y 'comestible' desde primera hora de la mañana

JESÚS LENS

Y si somos más del dulces y preferimos arrancar la jornada con un trozo de tarta o un pastel, nada mejor que La Dulce Alianza Paseo, no en vano, hablamos de la pas-

telería más antigua de Almería y que, entre otras muchas delicatessen, tiene dulces de la tierra. Es una empresa de carácter familiar fundada en 1888. Y hasta la fecha.

Ahora mismo cuenta con otros tres locales, además de el primigenio en el Paseo. No se pierdan el Glaseado, que lleva los 135 años de historia del local en su oferta y cuya base es el merengue, el hojaldre y la crema. Originalmente contenía entre sus capas de hojaldre cabello de ángel, que con el tiempo fue sustituyéndose por crema. Y es que cambian los gustos.

Otra opción para los dulceros es La Capri. Por el Zapillo, una inmejorable opción es La Habana. Y por la zona de la Avenida del Mediterráneo, la pastelería del Águila.

A mediodía, para tomar una caña y un vino antes de comer, tapeando como está mandado, hay clásicos que nunca fallan, empezando por Bar Casa Puga. Igual que decíamos de La Dulce Alianza, es la más antigua de Almería y en su interior se deja sentir ese poso tan

especial. Fundado en 1870, se encuentra situado dentro del casco histórico de Almería, en la calle Jovellanos nº 7 esquina con calle Lope de Vega. Como atrapado en el tiempo en cuanto a su aspecto interior y exterior, este típico bar de tapas almeriense es un veterano establecimiento donde variedad, calidad y tradiciones culinarias han ido pasando de generación en generación hasta llegar a nuestros días. Atención a los cuadros que cuelgan de las paredes y a la vieja guitarra. Entre sus tapas, atún en escabeche, asadura, bonito de atún con salsa de pimiento, mojama, palometa ahumada, pulpo y su pescado del día bien frito.

Otro espacio muy singular y con solera: El Quinto Toro, junto al mercado central de la ciudad, en el que es imperativo pedir patatas a lo pobre con huevo y pimien-



Aspecto que presentaba la playa del Zapillo al atardecer, cuando el sol ya caía. IDEAL

to y pimentón; sin olvidar las albóndigas, el arroz, el trigo y el re-mojón de san Antón. Por allí cerca se encuentra El Tomate, para platos con enjundia si vamos ya con hambre de verdad.

Un salto al Valentín será igualmente imprescindible, dado que se encuentra muy cerca de otro de los monumentos de visita, sino obligatoria, si muy recomendable en Almería: sus aljibes árabes. Es una marisquería con zona de restaurante, terraza y espacio de taberna, con su barra y banquetas. Por allí cerca se encuentra otra taberna muy reconocida: Sacromonte, en una coqueta plaza. Muy rico el marisco y el pescado frito. También son muy recomendables el Kiosco 18 de julio, popularmente conocido como K18J. El Bar Florida, el Mini Bar que hace honor a su nombre, el Bar Nevada, el Tirso, el bar Bahía de Palma con su famoso lomo adobado, muy cerca de la Catedral. En Bodega Las Botas cuidan los ibéricos y los quesos y en el Bar Bonillo son imprescindibles sus patatas bravas. Si eres valiente, atrévete con las 'turbo'.

Si no nos hemos enredado demasiado con las tapas, las cañas y los vinos, para hacer auténtica parada y fonda que permita recargar el depósito de combustible, está el Olea en la Vega de Acá, con sus arroces y pescado. La Salada, con tapas y raciones muy sabrosas. El Chele, uno de los bares de los de



Visitamos la cafetería y la taberna más antiguas de Almería en este paseo de la mano de Paquí y Juanjo, dos vecinos de la ciudad

toda la vida y donde, a partir de las dos de la tarde salen migas y arroz muy demandados. Por la plaza Derechos Humanos está La Gitani-lla, con sus buenos vinos y un gran calamar. Y Casa Sevilla, con su cocina de temporada, fresca y sabrosa de extracción mediterránea y toques de fusión. Tiene zona de barra para tapear y de restaurante. Amplia terraza.

Si tienes prisa y buscas opciones más rápidas, restaurantes de menú como Brasería La Consentida o el Capitol son una inmejorable opción. Y si te gustan las

pizzas tienes los Stanley & de Marco con sus elaboraciones artesanales más tradicionales y otras propuestas más vanguardistas.

La hora del café

Al terminar de comer, seas o no dulcero y durante el paseo pertinente para bajar la comida, un buen helado siempre sienta bien. La India y la Flor de Valencia son buenas opciones. Y si eres de los muy cafeteros, nada mejor que acercarte al Kiosco Amalia para tomarte un buen Americano.

Para el tardeo, el HO Ático. Con vistas al entorno de Puerta de Purchena y sus soberbios edificios, con la Casa de las Mariposas a la cabeza. Ojo al recoleto Teatro Apolo y a la rica estatuaría almeriense, como las gárgolas de bronce de Javier Huecas que parecen escuchar a las personas que pasan por

delante del teatro. Cerca se encuentran los refugios de la Guerra Civil, que merece la pena ver.

Para la cena, Taberna Joseba Añorga que permite hacer un menú de pintxos al estilo de la cocina vasca tradicional. Y para rematar con una copa Terraza Burana, en lo alto del mismísimo Teatro Cervantes, que prepara cócteles exquisitos. Por la zona del mercado han abierto muchos locales de copas y si le gustan los espacios multifuncionales con propuestas y ambientes diferentes para cualquier hora del día, La Cuarta Planta está en un punto elevado de la ciudad ubicado en la terraza de la Escuela Municipal de Música y Artes de Almería y combina arte, ocio y gastronomía en un ambiente acogedor que invita a conocer y compartir las inquietudes teatrales, lingüísticas, musicales, literarias... que se encuentran en plena ebullición en la ciudad.


En La Cuarta Planta puedes desayunar, merendar, comer e incluso disfrutar del afterwork al atardecer, gracias a una carta compuesta por diferentes raciones y platos ligeros de todo el mundo que invitan al picoteo. Además de una zona de restauración, La Cuarta Planta dispone de rincón de lectura, acceso a tabletas digitales y una carpa acristalada polivalente que acogerá diferentes espectáculos, encuentros y propuestas formativas relacionadas con diferentes disciplinas artísticas.

TORREDEL CAMPO

DONDE HISTORIA Y NATURALEZA SE UNEN

Un municipio lleno de arte, cultura y espacios únicos

Tu próxima aventura empieza aquí

 www.torredelcampo.es



 **TORREDEL CAMPO**
AYUNTAMIENTO



El tomate Raf, producto fetiche, en manos de José Álvarez (chef del restaurante La Costa, único Estrella Michelin de la provincia de Almería, donde verduras como el pimiento o la berenjena son ingredientes protagonistas en su menú degustación y en la taberna.

Fotografía cedida por el restaurante La Costa mostrando unos de sus platos de dulce tomate de El Ejido.

Hablar de la Almería gastronómicamente más reconocida es hablar de dos establecimientos con historia y tradición: La Costa de El Ejido y Terraza Carmona de Vera. A partir de ahí hay propuestas muy diferentes para disfrutar de una cocina en la que el mar y la huerta son esenciales, sin desmerecer las buenas carnes, por supuesto. Pero tanto la guía Michelin como Repsol hacen especial hincapié en verduras y pescados, como tendremos ocasión de comprobar.

Reconocido con una estrella Michelin y dos soles Repsol, La Costa de El Ejido es el gran referente de la gastronomía almeriense más destacada y premiada gracias al trabajo de José Álvarez, uno de los grandes cocineros de Andalucía.

Así escribe la guía Michelin de La Costa. «El Poniente Almeriense es famoso por sus inmensos invernaderos, una parte determinante de su identidad y de su excelencia hortofrutícola. El chef José Álvarez ha sabido transfor-

Soles y estrellas en la Almería gastronómica

El mar y la huerta son los grandes protagonistas de la Almería culinaria más exigente y reconocida por las guías gastronómicas de referencia: Michelin y Repsol, con recomendaciones para todos los gustos

JESÚS LENS

mar el restaurante familiar conjugando tradición y actualidad, siempre en base a sabores muy marcados y a unas constantes ganas de sorprender. Los protagonistas en su mesa son los pescados y mariscos del mar de Alborán, así como las verduras y hortalizas del entorno, normalmente cultivadas por los pequeños proveedores locales.

¿Curiosidades? El chef muestra su compromiso con esta tierra a través del menú degustación 'Verde Mar y Tierra Azul', del que dice: «Si levantamos todo el mar de plástico de El Ejido, ese que se junta con el Mediterráneo, descubriremos que vivimos en uno de los oasis más verdes del mundo».

El otro gran referente histórico de Almería es Terraza Carmona de Vera, reconocida con un sol Repsol y con el Bib Gourmand de Michelin. Los inspectores de la guía de origen francés destacan que es «un negocio familiar de tercera generación que siempre ha velado por la tradición gastronómica almeriense; no en vano,



Antonio Carmona (der.), chef del restaurante Terraza Carmona de Vera, Almería, en plena faena en la cocina. IDEAL

a un lado de la calle existe una estatua de su fundador, Don Antonio Carmona Gallardo, como reconocimiento a su labor.

El local, ubicado en el hotel homónimo, presenta un buen bar con expositor, una gran sala de ambiente regional y una coqueta terraza. Amplia carta de gusto tradicional con platos regionales, carnes a la brasa, pescados y mariscos frescos, sugerencias del día... así como un apetecible menú. ¡Cocina sencilla pero cuidada, muy basada en la calidad del producto!».

Y en Agua Amarga se encuentra el otro Bib Gourmand de Almería, Asador La Chumbera. «Lo mejor de esta casa es su emplazamiento, pues saliendo de Agua Amarga por la carretera de Carboneras lo encontrará, aislado, en una construcción encalada con indudable tipismo; además, por si quiere visitar algo curioso, se halla cerca del antiguo Cargadero de Mineral de Agua Amarga (en funcionamiento hasta 1942). Ofrece dos salas de ambiente rústico-actual, am- ➤

Hay propuestas muy diferentes para disfrutar de una cocina en la que el mar y la huerta son esenciales sin desmerecer las buenas carnes



Padul

un esceneario vivo

Historia y leyendas que caminan contigo

bas dominadas por los tonos blancos, así como una agradable terraza adornada con cactus y chumberas. Cocina tradicional con guiños locales e influencias tanto árabes como orientales. ¡Pruebe los pescados del día o su sabroso Entrecot!», recomiendan en Michelin.

Los recomendados por Michelin

En Almería capital, Michelin recomienda cinco establecimientos, empezando por VIVO Gourmet. «Ubicado en La Vega de Acá, un barrio residencial en expansión. Se presenta con una terraza actual, una zona de barra donde también venden productos gourmet y un comedor contemporáneo. La carta, de tinte actual pero con algún guiño peruano de fusión, sorprende al tener un buen apartado de charcutería extremeña, chuletones y sugerentes carnes maduras (Rubia Gallega, Frisona, Angus, Wagyu...)», señala la guía.

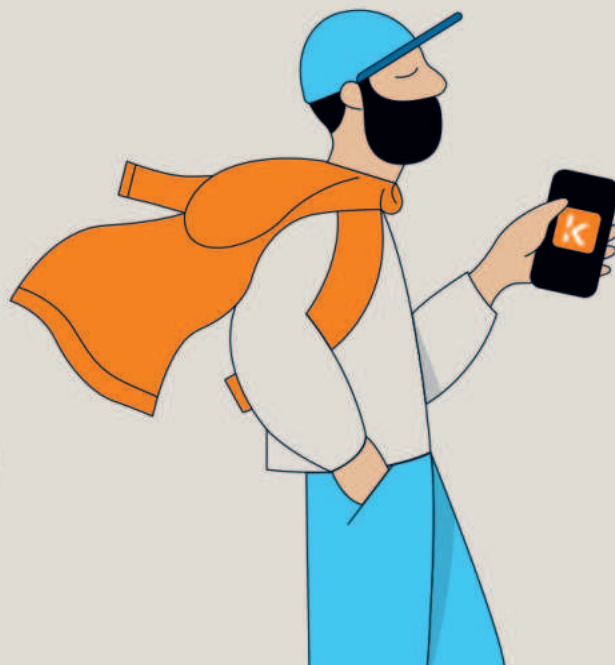
De Asador Marino Tinta Negra destaca que se encuentra «En pleno corazón de Almería, un tanto escondido en una de las estrechas callejuelas que vertebran el casco viejo. Este restaurante otorga una segunda vida a un antiguo asador. En este local, con amplios salones que mantienen esa esencia castellana pero que se muestran renovados (de hecho hay uno con un bello mural que refleja un gran pulpo monocromático), plantean una propuesta tradicional actualizada que lejos de centrarse solo en las carnes a la brasa pone mucho el foco en los pescados y mariscos del día, para degustarlos a la parrilla».

Tony García, un gastrobar donde ofrecen una cocina de fusión entre lo tradicional y lo actual con producto de Almería



El chef almeriense Tony García, en plena preparación culinaria en un evento de la firma UNICA. R. I.



telpark



Menos tiempo dando vueltas y más para disfrutar **con telpark.**

  Descárgate la app.

Descubre nuestras soluciones y aprovecha las promociones disponibles solo desde la app.



El restaurante Ginés Peregrín es uno de los restaurantes destacados en la Guía Repsol. R.I.



Platos de Asador Marino 'Tinta Negra' que se encuentra en pleno corazón de Almería. R.I.



Sobre Ginés Peregrín, Michelin indica: «Bajo la sentencia 'Amor por la cocina', una expresión que resume la vocación de Ginés Peregrín por esta profesión desde su niñez, el chef nos propone una cocina actual, de base mediterránea, que halla su personalidad al incorporar matices de otras culturas (Japón,

México, Perú... o esa Holanda donde el chef estuvo varios años trabajando). Encontrarás servicio a la carta (nos ha gustado su Risotto de gurullos artesanos, setas silvestres y gambón rojo de la costa de Almería) y un menú

degustación sorpresa (opción de 5 o 7 pases)». Y está Travieso, cuyo nombre ya es indicativo. «Se halla en una zona residencial y el chef al frente, Dani Muñoz, nos plantea una cocina contemporánea con notas de creatividad, construida normalmente en base al producto de temporada y proximidad. Dentro de la carta, que presenta un primer apartado con platillos informales pensados en formato de tapa, encontrarás opciones tan sugerentes como el Sashimi de presa ibérica 'Joseli-

to', el Salmonete de roca sin trabajo o su Costillar ibérico glaseado», prescriben en Michelin. Terminamos este periplo por la capital almeriense en Tony García Espacio Gastronómico, del que Michelin destaca «un gastrobar de carácter informal y un buen comedor, donde ofrecen una cocina de fusión entre lo tradicional y lo actual. ¡Miran siempre por el producto de Almería!». Volvemos a Agua Amarga para visitas La Villa. «Tiene su encanto, pues ocupa una villa con varios comedores de estilo me-

diterráneo y una tranquila terraza, distribuyendo esta las mesas alrededor de una pequeña piscina. La carta, de gusto actual, denota cierto protagonismo para los platos a la brasa», señalan en Michelin. Y terminamos este repaso por donde lo empezamos, que La Barra de José Álvarez en El Ejido también está recomendado por Michelin. «Un local, con personalidad propia, que comparte cocina y bodega con su laureado hermano mayor (La Costa). Presenta una zona de



> barra y varias mesas, sin mantel, donde podrá degustar una variada oferta de platos actuales, algunos con opción de medias raciones. ¡Servicio profesional y buen producto!>.

En la guía Repsol

Además de algunos de los citados, la Guía Repsol destaca otros establecimientos de Almería capital como Bello Rincón. «Enclavado junto a una cala muy tranquila, lleva muchos años trabajando el pescado y todos los productos de la mar, con recetas tradicionales. Como prueba su atún. Tiene platos de cuchara y arroces varios. Con amplias vistas y solo a 10 minutos de Almería capital».

De Casa Joaquín, señalan en Repsol que «si hay un templo del producto en Almería capital ese es Casa Joaquín. Camuflado en una atípica y familiar casa de comidas de influencia portuaria que esconde algunos de los mejores embutidos, salazones, pescados y mariscos que se pueden encontrar. Es habitual encontrarse a Joaquín López, su propietario, buscando género de primera en el Mercado Central, que visita a diario hasta dos y tres veces. Por eso Casa Joaquín no tiene carta ni la necesita. El menú varía en función de la compra del día, aunque siempre pivota entre una serie de platos habituales. Calamar de potera en aceite, rape en salsa de almendras, gambas al ajillo, frituras perfectas de pescado y quisquillas de un calibre difícil de encontrar en otro lugar componen la columna vertebral de su oferta, que se complementa con una fascinante colección de vinos y destilados».

Y de casa a casa. Casa Sevilla, «un remanso en pleno corazón de la capital. Dispone de concurrida barra, terraza, y varios comedores donde se oferta la cocina tradicional de Almería, con inclusión de algunos platos internacionales o actuales. Buena bodega nacional y local». Nos vamos hasta La Catedral: «gas-



Vistas del local Bacus, gastrobar ubicado en el camino de los Parrales, en Aguadulce, Almería.

trobar, terraza en la plaza, y zona exterior en su local, con diferentes ambientes. Coqueto hotel, en un edificio del s. XIX rehabilitado. Son famosas sus variadas jornadas de Cocina Marinera, Semana Santa, de Matanza, etc...» y terminamos en Taberna Vasca: «Buenos pintxos de autor planteados como platos individuales. Completan la carta diferentes pescados a la donostiarra, carnes de calidad y algunas cazuelas marineras por encargo. Llama la atención la disponibilidad de una carta de gafas para los clientes que olvi-

daron traerlas y no pueden leer la carta. Local moderno y luminoso, con mezcla de estilos en materiales y decoración».

Y ya fuera de la capital, Repsol destaca Bacus, en Aguadulce, del que destaca que su «cocina y sala satisfacen a la clientela en sus tres ambientes: barra con pinchos y raciones, terraza y comedor». De Cabo Norte de Mojácar, por su parte, indica que su jefa de cocina «María Moreno, muestra toda su inquieta personalidad en una carta que se basa en la cocina tradicional del Mediterráneo europeo con giros trave-

Esta guía propone un recorrido por las mejores propuestas gastronómicas que ofrece la provincia de Almería

ros y de autor. Técnica puesta al servicio del sabor en cada plato. Destaca la calidez del equipo humano que lo gestiona. Local acogedor cerca de la playa en una de las poblaciones más turísticas de la costa de Almería. Su jardín está muy demandado para cenar las noches de primavera y verano».





Y terminamos este periplo gastronómico por la sabrosa, rica y feraz provincia de Almería siguiendo los consejos de las dos guías gastronómicas de referencia en España de nuevo en Vera, donde el restaurante Juan Moreno, del que se destaca que «su constancia y el trabajo diario junto a sus familiares, han convertido a este cocinero y su moderno restaurante, en un lugar a tener en cuenta a la hora de comer y conocer el Levante almeriense. Carta con creaciones más actuales y emplatados modernos y sugerentes».



SURRENDER
TO LORCA

SURRENDER TO THE
ANDALUSIAN
CRASH

Andalucía

 Cultivando por la Unión Europea   Fondos Europeos  Junta de Andalucía

andalucia.org



GRANADA

Mil y una

*Podrás venir una y mil veces
y siempre habrá una Granada por descubrir*

LA PROVINCIA DE
GRANADA ESTÁ EN



Madrid, del 22 al 26 de enero de 2025