

ALMERÍA CELEBRA SU BUEN GUSTO



Los premiados. CHEMA ARTERO

02a16

Los Premios Gastronómicos de Almería celebran su segunda edición en El Ejido en una oda a la buena cocina almeriense, y en la que los chefs más prestigiosos de la provincia se dieron cita para abarrotar un Teatro Municipal que cerró una noche especial con muy buen sabor de boca.

17

EL TURRÓN MÁS ARTESANAL DE ALMERÍA: Olula de Castro presume de un producto artesano que sorprende hasta en Jijona.



19

LOS SOLETES MÁS NAVIDEÑOS DE LA GUÍA REPSOL: Cinco nuevos establecimientos se suman al listado por su tradición para con estas fechas señaladas en la provincia almeriense.



21

ALMERÍA, OBVIADA EN LA GALA MICHELIN: El 2025 se cierra sin nuevas incorporaciones a los recomendados ni más estrellas.

21

GUÍA PARA DEGUSTAR ALMERÍA. Estefanía Marchal, del restaurante Alinea de Roquetas, detalla sus paradas obligatorias en la provincia.

23

ENTREVISTA CON GEMA SÁNCHEZ. La gerente y propietaria del flamante Los Sánchez Raíces da las claves del nuevo negocio.

LA CRÓNICA

DAVID ROTH



Un premio al buen hacer gastronómico de la provincia

El Teatro Municipal de El Ejido acogió durante la noche del lunes, la segunda edición de los Premios Gastronómicos de Almería, en una oda a la tradición culinaria de la provincia almeriense

El Teatro Municipal de El Ejido se vistió de gala el pasado lunes para celebrar la segunda edición de los Premios Gastronómicos de Almería, una cita impulsada por IDEAL ALMERÍA con el patrocinio de El Ejido Gourmet Quality y de Conservas de Sufli.

La gastronomía almeriense llegaba de nuevo a una noche pensada para reconocer su evolución, su diversidad y el trabajo que sostiene a una provincia cada vez más valorada por su cocina.

Con el teatro en silencio y el escenario ya encendido, hizo entrada la presentadora, María G. Alarcón, encargada de conducir el acto. Tras su saludo inicial al público, invitó a subir al escenario al delegado de IDEAL, Miguel Cárceles, quien abrió la ceremonia con unas palabras de bienvenida dirigidas a los asistentes y que agradeció a los presentes, muchos de ellos hosteleros, por reunirse en hermandad en «esta gran fiesta de la gastronomía que celebramos todo juntos». «En Al-

mería tenemos el mejor producto y los mejores productores», añadió. Quedó así inaugurado el bloque central de la gala: la entrega de galardones.

La Lonja de Balerna

El primer reconocimiento de la noche fue el Premio Especial El Ejido Gourmet Quality, otorgado al Restaurante La Lonja de Balerna. Un proyecto liderado por Susana Maldonado, heredera de una tradición familiar vinculada al producto más fresco

traído directamente desde la mar. Maldonado recibió el galardón de manos del alcalde de El Ejido, Francisco Góngora.

La Costa

El segundo premio correspondió al Mejor Restaurante de Cocina Creativa, que en esta segunda edición recayó en La Costa de El Ejido.

José Álvarez es el reconocido chef del establecimiento que acaba de revalidar su estrella Michelin, única que se ostenta en la provincia, a la par que el propio restaurante, que ha pasado por chapa y pintura para con un acabado tan impecable como su cocina, que aún lo mejor del mar de Alborán con el de plástico. El galardón fue entregado por María Herminia Padial, concejala del Ayuntamiento de El Ejido

Alinea

El tercer reconocimiento de la gala fue el Premio al Mejor Servicio en Sala, que obtuvo el Restaurante Alinea, de Roquetas de Mar. Un equipo destacado que lleva a la excelencia la experiencia del comensal, tanto en servicio como en la culminación

del plato. Subió a recoger el premio Estefanía Marchal, chef propietaria y gerente del establecimiento, y Alberto Rosas, jefe de sala, que recibieron el premio de manos de David Roth, redactor de IDEAL ALMERÍA en el área de gastronomía 'Gourmet'.

Tras este reconocimiento, la gala incorporó una nueva intervención musical de la saxofonista Alba López, que sirvió como pausa y transición antes de continuar con el resto de premios.

Antonio Carmona

El siguiente galardón fue el de Mejor Jefe de Cocina, otorgado a Antonio Carmona, del Restaurante Terraza Carmona, en Vera, uno de los nombres más emblemáticos de la gastronomía del Levante almeriense, con más de setenta años deleitando a la ciudadanía con su cocina, y que guarda un acérrimo vínculo con

Cinco galardones reconocieron la tradición, local, la experiencia, el servicio, el liderazgo y la creatividad en la cocina

▼ Foto de familia.

Los galardonados posan junto a autoridades y patrocinadores en la gala del lunes.



▲ Cóctel. Los asistentes a la gala culminaron la cita con un cóctel en el Espacio Murgijoven del Teatro Municipal de El Ejido

la tradición hostelera familiar. El galardón le fue entregado por Francisco Torres Martínez, CEO de Desuflí.

Antonio Gázquez

El último reconocimiento fue, a su vez, uno de los momentos más destacados de la noche. Le tocaba el turno al Premio a Toda una Vida, concedido en esta ocasión a Antonio Gázquez, del Restaurante Las Eras, en Tabernas.

Un chef que, con apenas 12 años, comenzó a arrimar el hombro en el restaurante familiar y que ha tenido un desarrollo profesional, marcado por la conservación de la cocina tradicional de la comarca de los Filabres-Sierra Alhamilla, de la que es experto.

El chef canaliza con maestría su creatividad en los fogones,



▲ Premio de diseño. El galardón ha sido diseñado por Rafael Márquez y pone el acento sobre la Gastronomía con mayúsculas.

experimentando con reminiscencias del pasado y especulando con innovaciones del futuro,

pero siempre teniendo como fuente principal esa cocina tradicional. La delegada comercial

de IDEAL ALMERÍA, Consuelo Pérez, hizo entrega del galardón.

Una vez entregados todos los premios, la presentadora invitó nuevamente al escenario al alcalde de El Ejido, Francisco Góngora, encargado de pronunciar el discurso de clausura de la gala.

A las 21.30 horas, los asistentes se trasladaron a la sala Murgijoven, donde les esperaba un cóctel preparado para la ocasión. Varias islas gastronómicas ofrecieron elaboraciones de Alinea, El Salto del Ganso, Maracas, Mediterránea para el queso, además de los jamones de Ibéricos Ortuño y los dulces tradicionales de Guada y los nipones de Katsu Izakaya. La oferta de bebidas incluyó vinos Cepa Bosquet, cerveza Estrella Levante y refrescos del grupo Coca-Cola.

Tras la gala de premios, los asistentes disfrutaron de un cóctel en la sala Murgijoven del Teatro Municipal de El Ejido

-OOO*
Luxeapers®

QUALITY LOVERS



La Costa, 21 años de estrella Michelin, celebra el mar de Alborán y el de plástico

Mejor Cocina Creativa
José Álvarez, La Costa

José Álvarez transforma su restaurante en un proyecto gastronómico integral, donde creatividad, productos locales y pasión por tierra y mar se combinan para ofrecer una experiencia culinaria única

DAVID ROTH

Desde hace décadas, La Costa se ha consolidado como un referente de la gastronomía almeriense gracias a la visión creativa de José Álvarez. Reconocido con el galardón a Mejor Cocina Creativa en los Premios Gastronómicos de Almería, este restaurante ha logrado ir mucho más allá de la cocina tradicional, construyendo un auténtico ecosistema gastronómico. La experiencia que ofrece La Costa se expande desde su restaurante hasta el catering, la gestión de espacios hosteleros, la famosa Barra de José Álvarez y un invernadero propio, donde se cultivan las verduras que degustará a posteriori el comensal en platos llenos de frescura y sabor.

Su formación fue autodidacta e intuitiva. Aprendió con los cocineros que pasaron por La Costa que regentaban sus padres y sendos viajes por España y Francia. Cada experiencia lo enseñó a mirar el producto con respeto y creatividad. Su apuesta por la cocina de calidad y la innovación lo llevó a renovar el local en 2002, combinando bar y restaurante, y a mantener desde 2006 la estrella Michelin junto a dos soles Repsol. obtenidos más tarde. La reciente reforma ha dado una enorme vuelta al espacio, incorporando materiales locales, un invernadero y afianzando un equipo que hoy alcanza los 40 profesionales.

El menú de La Costa es un homenaje a Almería: productos del mar de Alborán, hortalizas del Ejido y carnes seleccionadas se

combinan en propuestas como aperitivos 100 % vegetales. «Lo que queremos es que el comensal se coma Almería», explicó Álvarez en la gala. Su creatividad se refleja en la técnica, la presentación y la forma de sorprender, cuidando cada detalle con rigor y pasión.

José Álvarez reconoció que la cocina es también arte y sensibilidad. «Me inspiro en lo que hacemos aquí, en lo natural y en los productos de nuestra tierra. Cada plato es un pequeño viaje que transmite identidad y respeto por lo nuestro», señaló. Con este premio, La Costa reafirma su compromiso con la innovación, el producto local y la capacidad de emocionar al público como uno de los puntos neurálgicos de vanguardia de la gastronomía andaluza.



José Álvarez recibe el Premio a Mejor Cocina Creativa. CHEMA ARTERO

Navidad con sello Tony García

PRODUCTO, TRADICIÓN Y CREATIVIDAD

¡Ven a vivirla y saborearla!

Reservas:

673 38 02 70

Avda del Mediterráneo, 281. Almería
Junto a Avenida Hotel
tonygarciaespaciogastronomico.com



TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico



Tres generaciones sirviendo todo el sabor del mar en La Lonja de Balerma

Susana Maldonado dirige desde 2010 este restaurante familiar que sigue sorprendiendo con platos que miman al detalle el producto fresco del Alborán, pero con un toque de innovación

DAVID ROTH

El sabor local de los premios lo puso este año La Lonja de Balerma, un rincón emblemático que, tras décadas vinculado al mar, sigue conquistando a quienes buscan una cocina honesta y profundamente arraigada en la tradición pesquera. Este espacio, que combina autenticidad y respeto absoluto por el producto, se ha convertido en un referente de la costa almeriense gracias a una propuesta que mantiene viva la esencia marinera sin renunciar a una evolución coherente. La obtención del premio reconoce un proyecto que ha sabido preservar su identidad familiar a lo largo del tiempo.

El alma de La Lonja de Balerma es Susana Maldonado, tercera generación del negocio e impulsora de su etapa más reciente. Descubrió su vocación entre cajas de pescado, en la an-

Premio El Ejido Gourmet Quality La Lonja de Balerma



Susana Maldonado recogió el galardón El Ejido Gourmet Quality. **CHEMA ARTERO**

tigua lonja fundada en 1986 por sus abuelos José y Lola. «La lonja es alma, y el alma no se puede perder», afirmó tras recoger el galardón. Su aprendizaje comenzó en casa, observando el trabajo diario y entendiendo que el producto es siempre el punto de partida.

La cocina, dirigida por un equipo que combina técnica e intuición, mantiene como principio fundamental el respeto al pescado. «Probamos, ensayamos y arriesgamos, pero sin olvidar quiénes somos», explicó Susana. Esa filosofía se refleja en platos donde el sabor del mar se presenta sin artificios, enriquecido con toques sutiles que suman sin ocultar la materia prima. El compromiso con el producto local es otro pilar esencial. «Trabajamos con pescado de las lonjas de Almería y Adra, siempre tratado con el máximo cuidado», señaló. Su apuesta por la cercanía es una decisión ética y sostenible, alineada con un cliente cada vez más consciente.

La Lonja de Balerma ha sabido consolidar su identidad gracias a la constancia, el respeto por la tradición y la voluntad de ofrecer cada día una experiencia honesta. «Me emociona sorprender y sentir que hoy lo hemos hecho bien», confesó Susana, agradecida a su equipo, su familia y a quienes apoyan el proyecto.

BIENVENIDO A CASA.

Tenemos un nuevo espacio concebido para generar más valor. Sigamos construyendo juntos el futuro de la alimentación.

unica



Alinea, un reconocimiento a la unión entre alta cocina y servicio de sala

Cada detalle del servicio de este restaurante de Roquetas de Mar refleja pasión, armonía y el cuidado de un equipo que convierte la gastronomía en recuerdo y emoción

DAVID ROTH

El Premio a Mejor Servicio de Sala de los Premios Gastronómicos de Almería ha recaído en Alinea, un espacio donde la alta cocina se encuentra con la calidez y la armonía del equipo. Un restaurante en el que es fundamental la armonía, el buen hacer y la coordinación en el equipo de trabajo, destacando la energía positiva que se respira en cada rincón del local.

Alinea no es solo un restaurante; es un proyecto familiar que combina técnica contemporánea con productos locales y una visión profundamente humana de la gastronomía. Su sala luminosa y acogedora se convierte en un refugio donde recuerdos, aromas y emociones cobran vida, permitiendo que los comensales disfruten sin prisa de cada instante. Estefanía Marchal, nacida en Linares, aprendió desde niña que la cocina es un lenguaje capaz de unir generacio-

Mejor Servicio de Sala Alinea



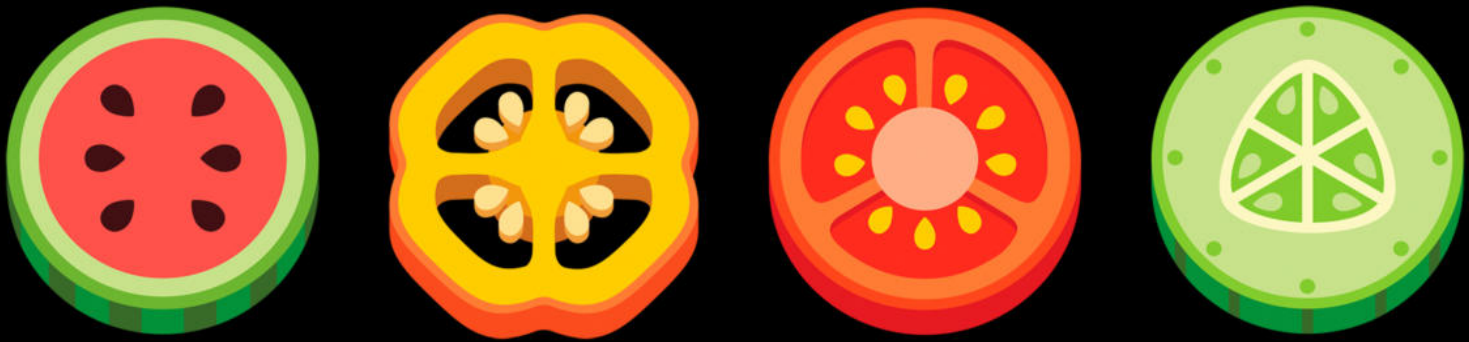
Alinea, representado por su chef, Estefanía Marchal, y su jefe de sala, Alberto Rosa. CHEMA ARTERO

nes. Tras formarse profesionalmente y trabajar en diversos puntos de España, incluyendo su paso por las cocinas de Nacho Manzano, regresó a Almería con una visión enriquecida y una sensibilidad especial por la atención al comensal. Su trayectoria ha sido reconocida con múltiples premios, como Mejor Apertura de The Fork Awards 2024 y la recomendación en Macarfi y Tapas Magazine 2025.

Al recibir el galardón, Marchal destacó la importancia de su equipo, conformado por su jefe de sala, Alberto Rosa, también presente en la recogida del galardón, y otros profesionales como Pascual, que trabajan en perfecta sincronía. «La armonía es clave; todos vamos hacia un mismo destino y buscamos que cada persona que entra se sienta contenta», explicó, haciendo hincapié en el cuidado de cada detalle en el servicio, desde la presentación hasta la atención.

La filosofía de Alinea integra tradición e innovación: escabeches, conservas y sabores que evocan recuerdos familiares conviven con propuestas contemporáneas y tendencias internacionales. Este equilibrio permite que cada comida sea un viaje emocional y sensorial, donde la alta cocina se experimenta con alma. Un espacio donde la excelencia en sala es tan protagonista como la cocina, y donde cada cliente se lleva consigo una experiencia inolvidable.





EL EJIDO

gourmet QUALITY



EL EJIDO
AYUNTAMIENTO

www.elejido.es

Mejor Jefe de Cocina**Antonio Carmona, Terraza Carmona**

Antonio Carmona recibe el premio a Mejor Jefe de Cocina. CHEMA ARTERO

El sabor de una saga: Antonio Carmona, Mejor Jefe de Cocina

Creatividad, disciplina y respeto al producto definen la cocina del chef premiado, líder de una de las casas gastronómicas más emblemáticas de la provincia, que ha llevado el nombre de Vera y Almería por el mundo

DAVID ROTH

Hablar de Antonio Carmona es hablar de una de las familias más emblemáticas de la gastronomía almeriense. Jefe de cocina de Terraza Carmona, en Vera, Antonio forma parte de la tercera generación de un restaurante que supera ya las siete décadas de historia, un lugar donde la tradición, el producto local y el respeto por la cocina mediterránea se han convertido en señas de identidad. Desde muy joven descubrió los sabores de su tierra de la mano de su madre y su abuela,

mientras que su padre le inculcó el oficio del restaurador. Más tarde, su formación en la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza y en la Universidad de Granada terminaría de forjar su estilo: una cocina que honra el origen, pero que no renuncia a la creatividad y al ingenio.

Tras recibir el Premio a Mejor Jefe de Cocina, Antonio se mostró profundamente emocionado. «Estoy muy contento, agradecido y satisfecho. Todos tenemos que formarnos, trabajar con constancia, dedicación, respeto al producto. Son muchas las teclas a tocar, pero lo que real-

mente distingue a un gran jefe de cocina es la vocación», afirmó ante el público, que respondió con un cálido aplauso.

Su trayectoria es amplia y sólida. Ha llevado la cocina almeriense por todo el mundo, presentando ponencias en universidades, ferias y congresos gastronómicos desde Madrid hasta Tokio, pasando por Bruselas, Dubái o Guadalajara (México). También ha colaborado con más de un centenar de chefs nacionales e internacionales y organiza desde hace 29 ediciones las reconocidas jornadas 'El Toro Bravo en la Cocina', un referente culinario para profesionales y aficionados.

Un arduo trabajo que le ha valido múltiples reconocimientos, como el Premio Anual de Gastronomía 2023 de Acria, su labor como Delegado Autonómico de Euro-Toques Andalucía y los galardones que atesora Terraza Carmona, entre ellos el Premio Alimentos de España, un Sol Repsol, un Bib Gourmand Michelin y numerosas distinciones de calidad turística.

Aun así, Antonio insiste en que este premio es compartido. «Pertenece a mi familia, a mis hermanos y a todo el equipo. Sin ellos, nada sería posible». Un homenaje merecido a una vida dedicada a engrandecer la gastronomía almeriense.

MARACAS

DESPIERTA TUS SENTIDOS

En Grupo Mar Poniente entendemos la restauración como un arte que nace del respeto al producto y de la pasión por hacerlo brillar. Somos un grupo gastronómico referente en Almerimar, cada uno de nuestros restaurantes cuenta con una personalidad propia, pero unidos por un mismo hilo conductor:

La excelencia culinaria como forma de vida.

📍 MARACASALMERIMAR 📍 MARACAS.RESTAURANT

RESERVAS 675 226 638 · 950 659 093

GRUPOMARPONIENTE.COM

MARACAS

Antonio Gázquez, toda una vida dedicada a la gastronomía

Premio Toda Una Vida
Antonio Gázquez, Las Eras

Desde que con apenas 12 años comenzó a ayudar en el restaurante familiar de Tabernas, Antonio Gázquez ha recorrido un camino de esfuerzo, aprendizaje y dedicación, hasta ser un referente de la gastronomía provincial

DAVID ROTH

El premio a Toda una Vida reconoce este año la trayectoria ejemplar de Antonio Gázquez, chef del restaurante Las Eras, en Tabernas. Su historia comienza muy temprano: con tan solo 12 años empezó a ayudar en el restaurante familiar, siguiendo la tradición de una época en la que todos, grandes y pequeños, arrimaban el hombro para sacar adelante el negocio. Desde entonces, su vida ha estado inseparablemente unida a los fogones, marcada por el amor a la cocina,

el sacrificio y la preservación de la tradición gastronómica de la comarca de los Filabres-Sierra Alhamilla. Para Gázquez, esta profesión no es solo un oficio: «no se quiere: se ama o se odia».

Durante décadas, ha sido testigo de la evolución del sector y de la transformación de la hostelería. Recuerda cómo antes los restaurantes familiares funcionaban como una unidad, en la que cada miembro aportaba lo que podía, y cómo hoy la enseñanza se ha profesionalizado, incorporando técnicas y metodologías más modernas. Sin embargo, él sigue apos-



Antonio Gázquez recibe el premio Toda Una Vida. CHEMA ARTERO

tando por el contacto directo con la hostelería real. Ha formado a innumerables jóvenes y continúa recibiendo alumnos en prácticas en su restaurante, convencido de que la experiencia en la calle y el trato con el cliente son fundamentales para aprender el oficio.

Su cocina refleja esta filosofía: un equilibrio entre la memoria y la innovación. Gázquez combina con maestría recetas tradicionales con matices creativos, siempre respetando el producto y las raíces de su tierra. Su trabajo es un puente entre generaciones: rescata sabores del pasado mientras experimenta con propuestas que miran al futuro, conservando la identidad de la cocina almeriense y transmitiendo su pasión a quienes le rodean.

Al recibir el galardón, quiso compartirlo con todos sus compañeros y amigos de la profesión, recordando con especial cariño la familia Carmona y la colaboración que ha mantenido a lo largo de los años. Destacó también la importancia del compañerismo y del trabajo colectivo en la gastronomía: «Ojalá esta generación no se quede aquí y tengamos una tercera», expresó emocionado, dejando claro que su legado no es solo culinario, sino también humano.

Un reconocimiento merecido a toda una vida dedicada a engrandecer la cocina de Almería, con humildad, constancia y pasión.

ALINEA
RESTAURANTE

Reservas · 689 50 39 83
@restaurantelinea
restaurantelinea.com

Alta cocina *con alma y raíces*
Travesía Playa Serena 8, Roquetas de Mar

«Todos vemos el esfuerzo de la gastronomía y lo que aporta a los almerienses»

Durante la entrega de los Premios Gastronómicos de Almería, el alcalde de El Ejido, Francisco Góngora, ensalzó la dedicación de restauradores, agricultores y chefs, y la cocina local como embajadora

DAVID ROTH

El broche final de la gala lo puso Francisco Góngora, alcalde de El Ejido, que ofreció un emotivo discurso de cierre en los Premios Gastronómicos de Almería, destacando el valor de la gastronomía como motor de talento, innovación y desarrollo local. Desde el inicio, Góngora mostró su reconocimiento a los restauradores premiados, destacando su dedicación, creatividad y capacidad de situar a la provincia en el mapa nacional e internacional.

En su intervención, el alcalde no solo felicitó a los galardonados, sino que enfatizó cómo cada plato preparado con pasión aporta

momentos de felicidad a quienes lo disfrutan. Citando al reconocido chef Carlos Arguiñano, recordó que «el plato perfecto es el que hace feliz a quien lo pone», y añadió que cuando se acompaña de un espacio y compañía adecuados, esa experiencia se convierte en un recuerdo perdurable. Para Góngora, esta filosofía refleja la esencia de la alta gastronomía: arte, entrega y maestría.

Góngora también subrayó el papel fundamental de la materia prima local, procedente de agricultores, ganaderos y pescadores, destacando la importancia de los productos de kilómetro cero en la creación de platos únicos. Resaltó la contribución de los chefs no

solo a la excelencia culinaria, sino también al atractivo turístico y económico de la provincia, reforzando la conexión entre gastronomía y desarrollo local. «Todos vemos el esfuerzo de la gastronomía y lo que aportan a la sociedad almeriense, y es un orgullo recibirlos a todos aquí», subrayó en torno a unos premios que «reconocen la calidad, la creatividad y la capacidad de crear ocasiones únicas. Nosotros lo agradecemos y disfrutamos de la buena gastronomía y todo lo bueno que nos aporta. Hacéis que Almería sea más atractiva para quien nos visita».

Asimismo, mencionó proyectos futuros, como la rehabilitación del antiguo cuartel de Carabineros, que se convertirá en un espacio gastronómico de referencia, combinando patrimonio, sostenibilidad y experiencias culinarias de calidad. Un sector estratégico, el gastronómico, capaz de generar impacto cultural, turístico y social.



El alcalde de El Ejido, Francisco Góngora, en su intervención. CHEMA ARTERO

KATSU
Izakaya

ラーメンほか

De Almería al mundo, con alma japonesa: fuego, sal y mucho Umami

C/Javier Sanz, 4. Almería. reservas@katsuizakaya.com

Un festín culinario para cerrar con buen sabor los Premios Gastronómicos

El Espacio Murgijoven del Teatro Municipal de El Ejido, recibió colmado de tentaciones gastronómicas tanto a ganadores como a asistentes de la gala celebrada

DAVID ROTH

Los Premios Gastronómicos de Almería concluyeron con un muy buen sabor de boca en un recorrido gastronómico que convirtió el Espacio Murgijoven del Teatro Municipal de El Ejido en una sala llena de aromas, sabores y propuestas.

Tras la entrega de galardones, los asistentes se desplazaron hacia las diferentes islas dispuestas alrededor del salón, donde cada cocinero y provee-

dor presentó una elaboración propia, pensada para disfrutar en formato degustación y en un ambiente distendido.

Alinea abrió el recorrido con un escabeche de pez emperador, un bocado elegante que equilibraba técnica y tradición roquera. Muy cerca, Guada ofreció una selección de roscos artesanos elaborados con recetas clásicas almerienses, junto a mantecados y dulces de naranja y cabello de ángel que recordaron los sabores de siem-

pre. La propuesta de Maracas llegó en forma de una tosta de sardina coronada por una ligera espuma de cítricos, un guiño fresco que destacó entre los asistentes. El Vuelo del Ganso presentó su vieira con ají amarillo y maíz tostado, un plato que aportó un toque viajero, picante y contemporáneo a la velada. Katsu Izakaya optó por el dulce nipón con un mochi de turrón,

mientras Mediterránea ofreció una cuidada tabla de quesos e Ibéricos Ortuño completó el apartado más tradicional con su jamón.

El apartado líquido estuvo igualmente cuidado: Cepa Bosquet se encargó del vino, con una selección de tintos; Estrella Levante aportó cerveza, tanto con alcohol como sin; y Coca-Cola completó la oferta con refrescos,

agua y bebidas para todos los gustos. Cada isla maridó sus platos de forma libre, permitiendo a los asistentes crear su propio recorrido sensorial.

En paralelo, la logística del evento se desarrolló de manera impecable gracias al equipo de En Esencia, el catering inclusivo de FAAM, responsable del montaje de mesas, menaje, servicio de sala y coordinación.



El plato basado en emperador en escabeche presentado por Alinea. CHEMA ARTERO



En pleno parque ornitológico Balsa del Sapo
**disfruta de una deliciosa
cocina de autor**



El Vuelo del Ganso

CHEF SERGI GOMEZ

En un ambiente cálido y acogedor y con un enfoque honesto de la comida, ofrecemos platos sencillos y originales basados en una cocina mediterránea con toques de fusión. Nuestro valor principal es el producto de primera calidad que nuestros cocineros elaboran con mucho mimo.

Reservas. 950 58 72 23

Circunvalación Balsa del Sapo, 10, 04716 Las Norias de Daza, Almería



ZOOM FOTOGRÁFICO



El corresponsal en El Ejido y Roquetas de Mar en el periódico IDEAL ALMERÍA, Javier Cortés.



Miembros del equipo de Gobierno de El Ejido: David Fernández, María Herminia Padial, Elena Gómez, Francisco Góngora, Manuel Martínez, Yasmina Ferrón (Junta Local de Balerna) y José Javier Rodríguez



Consuelo Pérez, Rafael Vargas, María Herminia Padial, Susana Maldonado, Francisco Torres, Miguel Cárcelos, Francisco Góngora, José Álvarez, Antonio Carmona y Manuel Martínez, en el fotocol previo a la gala



Susana Maldonado (en el centro de la imagen), junto a familiares y acompañantes a la gala.



Pascual, Estefanía Marchal, chef de Alinea, y a su derecha Alberto Rosas, jefe de sala.



Susana Maldonado del restaurante La Lonja de Balerna, llegó acompañada de su núcleo familiar más cercano.



El personal de Guada sirvió sus dulces tradicionales almerienses durante la velada.



Antonio Carmona (en el centro) junto a su familia y allegados, asistieron al encuentro.



Antonio Gázquez (en el medio), chef del restaurante Las Eras, en Tabernas, junto a su mujer y familiares.



Miembros del catering Esencia de FAAM aseguraron un servicio impecable en el desarrollo del cóctel posterior.



FOTOS: CHEMA ARTERO
TEXTOS: DAVID ROTH



Miembros del equipo de cocina de la taberna japonesa Katsu Izakaya, situada en Almería.



En representación de IDEAL ALMERÍA, Javier Cortés, corresponsal en El Ejido y Roquetas; David Roth, responsable de la sección de gastronomía 'Gourmet' y Rafael Márquez, especialista en diseño y edición en el periódico.



El público aguarda al comienzo de la celebración de la entrega de premios.



Las conversaciones se suceden con expectación poco antes de que los galardonados suban al escenario a recoger su premio.



Múltiples autoridades presentes: directivos, concejales, delegados, alcalde y CEO de empresa del sector.



La presentadora de la gala, María G. Alarcón, condujo el evento e introdujo a los premiados.



El público, atento a la actuación de la saxfonista Alba López, miembro de la Orquesta Sinfónica Murgi, durante la entrega de galardones.



Miguel Cárceles, delegado de IDEAL ALMERÍA, pronuncia su discurso inicial durante la gala.



Susana Maldonado conversa con María G. Alarcón en la mesa habilitada en el escenario como espacio conversacional.



José Álvarez dio detalles acerca de su carrera en una conversación con la presentadora del evento.



José Álvarez acaba de renovar su estrella Michelin, y ya son 21 años consecutivos ostentando el lucero.

REVOLUCIÓN DEL MERCADO. La nueva sandía de color naranja, Orange Glow, es de sabor dulce

Vista aérea de la finca UAL-Anecoop. IDEAL

Sandía: nuevas variedades para nuevos gustos

AGRO

Pilar López. La innovación en cultivos hortícolas es una línea de investigación continua, ya que son muchos los retos que se enfrentan diariamente en este ámbito.

Uno de estos retos es la producción temprana de frutas de temporada como la sandía, que en la zona de Almería se ha tratado tradicionalmente como un cultivo complementario, pero no por ello menos importante ni para los agricultores, ni para las campañas comerciales, ya que son muchas las toneladas de sandía que se producen en la provincia.

Lo que destaca de este cultivo en la zona es su precocidad con respecto al resto de zonas productoras; las primeras sandías que se comen al inicio de temporada durante los meses de abril y mayo provienen de trasplantes realizados en el mes de diciembre en invernadero.

Desde su departamento de Producción e Innovación, Anecoop lidera un programa integral de sandía que abarca todo el ciclo: desde la siembra hasta la llegada al consumidor. Este enfoque permite garantizar trazabilidad, calidad y

adaptación a las tendencias del mercado.

Uno de los pilares del programa es la búsqueda continua de nuevas variedades que se adapten a los cambios que se están produciendo en el campo y también al gusto de los consumidores.

Para ello, en sus campos de ensayos prueba las novedades varietales que ha seleccionado previamente para evaluar el comportamiento del cultivo, la calidad del fruto y el producto final. Este proceso se lleva a cabo para todas las tipologías de sandía que componen su oferta: rayadas, negras, con semillas y sin ellas y con distinto color de carne.

Orange Sunglow

La sandía de carne naranja es uno de los nuevos productos en los que el equipo técnico ha estado trabajando en los últimos años. Se caracteriza por tener un sabor muy dulce y por el distintivo color de su pulpa, de un tono anaranjado. Su apariencia externa también es diferente, de forma ovalada y corteza jaspeada.

De nombre Orange Sunglow, esta

nueva variedad de la casa de semillas RijkZwaan se presentó oficialmente en FruitAttraction en 2024, donde además obtuvo el premio a la innovación en la categoría Fresh Produce. Sólo un número reducido de productores, entre los que se encuentra Anecoop, se han sumado a esta iniciativa con el objetivo de garantizar una producción local controlada.

Características únicas

Además de por su forma y color interno, destaca por su tamaño, ideal para el consumidor. Al oscilar entre los 2,5 y los 3,5 kilos, se adapta muy bien tanto a un consumo familiar como a los hogares de una sola persona, al no ser excesivamente grande.

Su elevado número de grados brix, siempre por encima de 10, le confiere un destacado dulzor, pero sin perder el sabor característico de la sandía. Además, su textura es crujiente y jugosa, ideal como un postre o snack entre horas sano y refrescante.

Su versatilidad culinaria es otro de sus puntos fuertes, ya que se puede adaptar a ensaladas, postres, smoothies o presentaciones innovadoras en restauración.

Cultivo y retos agronómicos

Para conseguir un producto de excelente calidad, son muchos los inconvenientes que se presentan a lo largo del ciclo productivo.

Anecoop, consciente de estos retos y comprometida con las prácticas sostenibles, trabaja en programas de innovación agronómica que incluyen la lucha contra plagas y virus —como el CGMMV, uno de los más agresivos en cucurbitáceas— y la realización de manejos culturales orientados a optimizar el uso

de recursos aprovechando hasta la última gota de agua y ahorrando en el uso de fertilizantes. En este contexto, variedades como Orange Sunglow representan una oportunidad para diversificar y aportar valor añadido, adoptando para su cultivo las mismas estrategias de adaptación frente al cambio climático, como el uso eficiente del agua y la selección de zonas más estables para el cultivo, y los mismos protocolos desarrollados para proteger el cultivo de plagas y enfermedades.

Anecoop comenzó a producir esta variedad a pequeña escala en el ejercicio 2024-2025 con dos de sus socios: Coprohníjar en Almería y CANSO en Valencia. Tras la gran acogida que tuvo el producto por parte de sus clientes, tomó la decisión de aumentar la superficie de cultivo de una forma ordenada y programada.

Para Anecoop, esta variedad representa mucho más que un producto novedoso: es la oportunidad de seguir ampliando su oferta de sandías sin pepitas Bouquet, manteniendo el liderazgo de la categoría en Europa gracias a la adopción de tendencias que conectan con las demandas actuales del consumidor y con los retos del sector.

Anecoop en Almería

Fundada hace 50 años por 31 cooperativas citricolas de Valencia y Castellón, Anecoop ha ido diversificando progresivamente su oferta con el objetivo crecer en los mercados y fortalecer su relación con la distribución.

La incorporación de las hortalizas de producción temprana de Almería al su catálogo tuvo lugar a finales de los años 80. El creciente peso estratégico de la provincia en su oferta motivó la apertura de una delegación en Alme-

ría en 1990. Dos años después, en 1992, se incorporan Coprohníjar y Hortamar, cuyo rol fue esencial en el lanzamiento de la sandía sin pepitas Bouquet, la primera sin semillas que llegó al mercado europeo y que marcó un antes y un después en la comercialización de esta categoría de producto.

Con el paso del tiempo, se fueron integrando nuevos socios a la estructura de Anecoop en Almería. Entre ellos destacan Albentillas (2000) (integrada desde 2023 en Toñifruit, empresa murciana y socia de Anecoop en producto ecológico), Agroiiris (2013), Tomasol (2016), Costa de Almería (2020), Montivel (2022) y Ecoinver (2024). Esta expansión ha permitido ampliar y diversificar notablemente la oferta de hortalizas y de frutas exóticas, lo que se refleja en el peso específico de la provincia en el volumen total de ventas del ejercicio 2023-2024, próximo al 20%.

El espíritu emprendedor de los socios almerienses, junto a la necesidad de avanzar en la mejora varietal y en los sistemas de cultivo, así como en la lucha contra las plagas o la búsqueda de nuevas variedades, llevó a Anecoop a alcanzar un acuerdo con la Universidad de Almería en 2004. Así nació la Fundación UAL-Anecoop, cuyo objetivo principal es la investigación y la coordinación de actividades experimentales conjuntas entre la cooperativa y la universidad.

Gracias a la constitución de la A.I.E. Exóticos del Sur en el año 2017, Anecoop es un referente en el cultivo de papaya de proximidad, con un programa integrado principalmente por productores de Almería que se complementa con productores de Murcia y Canarias. Además de papaya el programa incluye otras frutas exóticas, como pitahaya o maracuyá.



Sandía de carne naranja, Orange Sunglow. IDEAL



FOTOS: CHEMA ARTERO
TEXTOS: DAVID ROTH

ZOOM FOTOGRÁFICO



El restaurante El Vuelo del Ganso, de Las Norias, ofreció su viera con ají amarillo y kikis.



Estefanía Marchal Carreño y Alberto Rosas, chef y jefe de sala de Alinea respectivamente, detallan todo acerca del servicio y oferta gastronómica de su restaurante, ubicado en Playa Serena, en el municipio de Roquetas de Mar.



El equipo repostero de Guada deleitó con sus dulces tradicionales almerienses en el cóctel.



Antonio Carmona, de restaurante Terraza Carmona, ha sido premiado con el galardón a Mejor Jefe de Cocina.



Antonio Gázquez, de Las Eras, conversa con María G. Alarcón tras recibir el Premio Toda Una Vida.



La taberna japonesa Katsu Izakaya puso el sabor dulce a la velada con sus mochi de turrón.



El cóctel posterior hizo las delicias de los asistentes, que pudieron degustar platos gourmet elaborados por cinco restaurantes.



La concejala de Turismo y Playa en Roquetas de Mar, Amalia López, junto a María Yélamos.



Equipo de La Costa y familiares junto a compañeros del periódico IDEAL ALMERÍA, disfrutaban de la velada.



Jorge Pato, director de Michelin, su mujer, Pilar a la derecha, y Consuelo Pérez, delegada comercial



Una gala colmada de personalidades e invitados de lujo del sector gastronómico almeriense.

SOSTENIBILIDAD. Níjar cuenta con la mayor extensión andaluza de producción ecológica de frutas y hortalizas



La huerta de Níjar es uno de sus tesoros gastronómicos. IDEAL



El tomate es uno de los productos estrella. IDEAL



Níjar tiene productos derivados de la matanza de gran calidad. IDEAL

Níjar, donde el sabor nace de la tierra y el mar

NÍJAR

Pilar López. La riqueza natural de Níjar —su tierra y su mar— ha sido generosa, pero es la labor de sus gentes la que ha sabido transformar estas bondades en una propuesta gastronómica y cultural de valor incalculable. El secreto de la cocina nijareña es una fórmula simple y poderosa: la mejor materia prima, el respeto por la tradición local y una clara apuesta por la innovación surgida desde la imaginación.

Níjar es un mosaico de experiencias, sinónimo de Parque Natural, de turismo, de tranquilidad y de vida activa. Es, sobre todo, la cuna de un espíritu emprendedor que mira hacia el futuro, al que ofrecen sus mejores frutos. La gastronomía típica nijareña ofrece al visitante la posibilidad de degustar unos sabores únicos en un entorno especialmente privilegiado.

Despensa

La lista de productos que nacen en esta tierra y este mar es vastísima. Los campos de Níjar son una fuente de vida, ofreciendo hortalizas frescas como el tomate, el pimien-

to, el calabacín, la berenjena y la lechuga. La dulzura llega con los melones y las sandías, junto con la preciada miel del Cabo de Gata.

El litoral no se queda atrás, regalando pescados como el gallo pardo y la gallineta, así como mariscos como el calamar y la jibia. A esta despensa se suman los productos de la matanza, como la morcilla y el blanquillo. Toda esta diversidad permite un sinfín de aromas y sabrosas combinaciones en la cocina local.

La cocina tradicional utiliza estos ingredientes de calidad que, aunque puedan parecer sencillos, dan vida a platos memorables. Algunos ejemplos son los gurullos con jibia, fideos, berza, papas al ajillo, fritá de matanza o caldereta de pescado. El municipio también ofrece la cazuela de pescado, y en los postres, las deliciosas tortas de aceite. Además, es un placer ineludible ir de tapas por los bares de la zona, debido tanto a la riqueza en cuanto a la variedad de las tapas como a su módico precio.

Hoy en día, diversas empresas nijareñas se dedican a comercializar estas recetas de toda la vida, man-

teniendo el sabor con los embutidos y otras especialidades agroalimentarias que incluyen gazpachos y salmorejos como los que se hacen en casa.

Producción ecológica

La indiscutible riqueza y variedad de la gastronomía de Níjar reside en un solo pilar: la calidad de su materia prima. Tanto los platos de siempre como las propuestas más novedosas se sustentan en productos de primera, ligados a una clara denominación de origen que abraza esta tierra y el mar Mediterráneo.

Níjar tiene el orgullo de contar con la mayor extensión de producción ecológica de frutas y hortalizas de Andalucía. Gracias a este compromiso con lo natural, las mesas de muchos países disfrutan de una alimentación sana con productos genuinamente 'made in Níjar'.

Este compromiso con la excelencia se refleja en el sello 'Sabores Almería', del que forman parte cuatro empresas locales: Biosol, Jolimi, Cárnica Diego Molina y Dmarca. La calidad es el denominador común del ADN de quienes integran



El calamar de la costa nijareña es muy apreciado. IDEAL

esta marca. Embutidos curados, melones, sandías y miel del Cabo de Gata son algunos de los productos nijareños que portan este prestigioso sello.

Descubrir los sabores únicos de sus platos tradicionales es parte de la aventura que la comarca propone a sus visitantes. Esta combinación de factores históricos y de vanguardia convierte a la degustación de sus delicias culinarias en un mo-

tivo más para visitar Níjar.

La gastronomía de este municipio es el ejemplo palpable de cómo la tradición, la materia prima excepcional y la visión de futuro pueden coexistir, ofreciendo una oferta única de colores y sabores. Es un destino donde la cultura culinaria se asienta sobre la riqueza que el Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar ofrece para dar forma a una identidad única.

La tradición del turrón es mucho más que una costumbre; es un legado que sigue vivo, una conexión entre el pasado y el presente. En el corazón de esta tradición, un pequeño pueblo de la Sierra de Los Filabres, Olula de Castro, se ha mantenido como uno de los principales referentes de la elaboración artesanal de este dulce manjar. Aquí, la receta ha pasado de generación en generación, pero siempre con la misma base: almendras, miel y una dedicación que se ha transmitido a lo largo de los años.

Lo que hace único al turrón de Olula de Castro no es solo la calidad de sus ingredientes, sino el proceso de elaboración, que sigue siendo mayoritariamente artesanal. Las manos expertas de los turroneros del pueblo se encargan de seleccionar las almendras más delicadas, provenientes de los campos que rodean la Sierra de Los Filabres. Estas almendras, que crecen bajo el amparo del benévolo sol almeriense, son conocidas por su sabor suave y su textura crujiente, características que las convierten en el ingrediente esencial del turrón.

La miel, otro de los pilares de la receta, es recolectada en las colmenas aldeanas, pues la apicultura también goza de historia en el municipio, y la miel natural almeriense, es el complemento perfecto para equilibrar el sabor de las almendras y aportar ese toque dulce que tanto gusta.

El proceso artesanal lo acompaña. Cada pieza es cocida con sumo cuidado, a fuego lento, como lo hacían los abuelos de los actuales turroneros. Aunque la maquinaria moderna ha llegado para facilitar parte del proceso, la esencia sigue siendo la misma, y el turrón, el de siempre.

La trilogía del turrón

La variedad se elabora en Olula de Castro es amplia. El turrón duro de almendras es, quizás, el más representativo de la localidad, con su textura crujiente y su sabor profundo es elaborado siguiendo la receta más tradicional.

Pero Olula de Castro también ha sabido adaptarse a los tiempos, y el Turrón a la Piedra es un claro ejemplo de esa adaptación. Con el toque especial de la canela, este ha conquistado a aquellos que buscan algo diferente, pero sin perder la esencia del turrón tradicional. De textura algo más suave, tiene un sabor especiado que lo hace único y perfecto para quienes disfrutan de un toque más aromático.

Otra de las joyas de la turronera de Olula de Castro es el tu-

El turrón de Olula, todo un descubrimiento para Jijona

Turrón. La familia Mesas lleva 40 años elaborándolo con miel de sus colmenas, almendras de sus almendros, leña propia, huevos de sus gallinas y limón rallado de sus limoneros

DAVID ROTH



rrón blanco, que se caracteriza por un sabor más suave y una textura más fina. Este turrón, también de receta familiar, tiene un sabor rústico, pero igualmente delicioso, y se ha convertido en el preferido para quienes buscan un dulzor más delicado.

Reconocimiento de Jijona

La marca Jijona, conocida mundialmente por su turrón, ha destacado en su blog el turrón artesanal de Olula de Castro. En una de sus publicaciones, el

blog Made in Jijona resalta cómo este pequeño pueblo de la Sierra de Los Filabres sigue cocinando su turrón a fuego lento, usando la tradicional leña de almendro y olivo.

En su publicación, Jijona señala la importancia de este proceso artesanal, que sigue siendo llevado a cabo por la familia Mesas, quienes llevan más de 40 años elaborándolo con las almendras y miel propias de su finca. «Resulta que la familia Mesas lleva 40 años ininterrumpidos

elaborando dicho turrón artesano con miel de sus colmenas, almendras de sus almendros, leña de sus árboles, huevos de sus gallinas y limón rallado de sus limoneros», desgranar desde la turronera alicantina.

Los miembros de la familia Mesas comienzan a elaborar el turrón a principios del mes de noviembre y continúan hasta que concluye la Navidad, a primeros del año siguiente. «Dicen que no lo hacen por dinero, sino por una tradición, ya que cada año les hacen pedidos. Elaboran cada Navidad unas ocho toneladas, en tabletas de medio kilo», destacan.

Lo artesano impera en el obrador, con tres variedades de este dulce navideño que triunfan cada año en la Navidad

Prosiguen en el blog turroneiro que «los Mesas dicen que su secreto para el buen turrón artesano de Olula de Castro son tres variables: paciencia, cariño e ingredientes de primera calidad. Y que las almendras se añadan en el momento adecuado y en la cantidad perfecta que admita la melaza preparada previamente en el perol. Moviendo a mano, durante cuatro años, con las punchas, palas o aparejos de madera, también propia».

Además, detallan que «quienes han probado este turrón, que tiene la textura del típico turrón duro, dicen que se deshace en la boca sin masticar y que su sabor a miel y almendra tostada es muy intenso».

Jijona finaliza su análisis detallando que se trata de «un descubrimiento total para nosotros, teniendo en cuenta que aún se cuece la miel, el agua y el azúcar a llama viva de leña de almendro y olivo de la finca de les Mesas».

El turrón duro de Olula de Castro. R. I.

MAR Y HUERTA. Adra cuenta con una rica gastronomía

Sabor a salitre y sol: El pulpo seco de Adra, bandera de una gastronomía milenaria de Km cero

ADRA

Pilar López. Adra celebra un hito que consagra siglos de tradición marinera: el reconocimiento oficial del Pulpo Seco como Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) por la Unión Europea. Esta joya culinaria es solo una muestra de la rica mesa de la localidad, donde los sabores intensos y auténticos reflejan su posición como un cruce de caminos culturales e históricos. El Pulpo Seco, emblema de la costa andaluza, se erige como el perfecto embajador de una cocina milenaria donde la frescura del mar y la riqueza de la huerta se encuentran en un auténtico "kilómetro cero".

Sello europeo a la tradición

El pasado mes de junio, la publicación del reglamento en el Diario Oficial de la Unión Europea puso el broche de oro a un largo proceso de protección y reconocimiento. El pulpo seco de Adra ya es, oficialmente, una Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). Esta distinción, que no restringe el origen de la materia prima pero sí protege férreamente su método de elaboración, subraya el valor de las técnicas artesanales que se han mantenido inalteradas desde mediados del siglo XX.

Elaborado a partir de pulpo de roca o pulpo común, tradicionalmente asociado al caladero de Adra, la magia de este plato reside en su proceso artesanal. Todo comienza con una cuidada salmuera, un paso esencial para preparar el producto. A continuación, viene la etapa más emblemática: el secado tradicional. El pulpo se traslada a secaderos donde la circulación de aire marino, rico en salitre, hace su trabajo, deshidratando los brazos a temperatura ambiente.

El resultado final es un producto de características organolépticas únicas, que fascina a quien lo prueba. Su aspecto es de una superficie rosado-granate con los brazos claramente deshidratados. En boca, ofrece una textura suave, elástica y muy masticable, conservando al mismo tiempo una estructura jugosa en su interior. El sabor es intenso y el aroma notable, un auténtico concentrado de mar. Esta meticulosa preparación no solo garantiza una calidad diferenciada, sino que también recupera y promueve una joya ancestral de la cocina abderitana, íntimamente ligada a las familias de pescadores.

La obtención de la ETG no es solo un título; es un escudo que protege la autenticidad frente a las imitaciones y posiciona a Adra en el mapa europeo de la calidad agroa-



El pulpo seco es un seña de identidad de la gastronomía de Adra. IDEAL



El litoral abderitano es un rico caladero. IDEAL



La huerta de Adra es una gran despensa de frutas y hortalizas. IDEAL

limentaria. Con esta incorporación, España refuerza su posición como el tercer país de la UE con más productos registrados bajo denominaciones de calidad diferenciada. El pulpo seco se une así a las ya reconocidas figuras de calidad de la provincia de Almería, como el jamón de Serón, los vinos o el tomate La Cañada, consolidando la apuesta por la excelencia en la región.

Kilómetro cero

El pulpo seco es la punta de lanza de una gastronomía abderitana que presume de ser milenaria, heredera de la historia de una ciudad que fue puerto fenicio, romano y musulmán. Su posición geográfica, estratégicamente ubicada entre el Mediterráneo y las estribaciones de la Sierra Nevada, le otorga una dualidad culinaria excepcional: lo mejor de la mar y lo mejor de la huerta, todo a kilómetro cero. Esta cercanía de los productos garantiza una

frescura insuperable, base de una dieta mediterránea auténtica y sabrosa. El litoral de Adra, un caladero tradicionalmente rico, surte a sus mercados y restaurantes con una variedad de pescado y marisco de gran calidad. Más allá del pulpo, la lonja ofrece especies como el jurel, el salmonete, la quisquilla, la gambuza roja o el calamar, que son la base de platos sencillos pero sublimes. La tradición marinera se palpa en cada receta. Los pescados a la plancha o a la sal, la forma más pura de degustar el producto, realzando su sabor natural con solo aceite de oliva virgen extra local y una pizca de sal, es uno de los platos más degustados junto con los guisos marineros: platos de cuchara donde el pescado se cocina con verduras de la zona, como el popular guachis de pescado o la cazuela de marisco. Tampoco puede faltar el pescado frito, un arte que en Adra alcanza la excelencia, con una fritura lige-

ra y crujiente que respeta la textura del producto.

Huerta

La fertilidad de la vega abderitana, alimentada por los ríos y el sol del sur, proporciona una despensa inagotable de hortalizas y frutas. Esta proximidad al campo es crucial para la filosofía del kilómetro cero de Adra, donde la verdura se recoge y se cocina en el mismo día. Tomates, pimientos, calabacines y berenjenas son los ingredientes estrella que se lucen en ensaladas frescas, asados al horno o como acompañamiento de los platos de pescado. También existe una gran variedad de guisos de la huerta, platos reconfortantes como la fritada de tomate o las migas acompañadas de pimientos fritos y sardinas, un clásico de la cocina almeriense.

Visitar Adra es embarcarse en un viaje culinario donde la historia y el sabor se fusionan. La ETG del pul-

po seco no es solo un reconocimiento a un producto, sino una invitación a descubrir un estilo de vida. Los restaurantes y bares de la localidad ofrecen el pulpo seco, a menudo tostado o asado, convirtiéndolo en una tapa o entrante imprescindible que irradia sabor.

La cocina de Adra, con el pulpo seco como estandarte, se postula como un destino gastronómico de primer orden. Es una cocina que mira al futuro sin renunciar a sus raíces, donde cada plato cuenta una historia de mar y tierra, de sol y salitre, y de una tradición que ahora, con el sello europeo, está garantizada para las futuras generaciones. Es un patrimonio inmaterial, tangible y delicioso, listo para ser disfrutado. El pulpo seco de Adra no es solo un plato; es un reflejo de su gente, de su historia y de su amor por la calidad más pura y artesanal. Un tesoro que sabe a Mediterráneo y a tradición.

Los Soletes que iluminarán las Navidades en Almería

Repsol ha incorporado a su guía a cinco nuevos establecimientos de la provincia en un listado enamorado en estas fechas señaladas

DAVID ROTH

ALMERÍA. La Navidad está llena de rituales: el primer brindis del año, los churros después de un paseo para ver las luces navideñas o esas sobremesas interminables que solo ocurren cuando la familia y los amigos por fin coinciden. Precisamente en esos instantes ha querido fijarse Guía Repsol al presentar un listado especial de Soletes centrado en estas fechas, en el que Almería consigue colocar cinco establecimientos de perfiles muy distintos, pero unidos por la tradición, el ambiente y la capacidad de convertir un encuentro en algo memorable.

La guía describe esta selección como una herramienta para que nadie se quede sin plan en los días más sociales del calendario: «la época de más encuentros de todo el año». Por eso el listado mezcla obradores donde se rescatan recetas de siempre, restaurantes pensados para comidas en grupo, barras que se animan en los días clave y espacios que forman parte del paisaje emocional de cada ciudad.

La Guía Repsol asegura del mismo modo que pretende «no dejar ninguna ocasión sin celebrar» e ilumina propuestas que acompañen desde el aperitivo improvisado hasta la compra de dulces navideños que cada familia considere imprescindibles.

La directora de la guía, María Ritter, explica que esta edición surge de «las ganas colectivas de celebrar» y de la intención de ofrecer lugares para «pasarlos bien las 24 horas del día y dar respuesta a todos los instantes». En total, la selección reúne «más de 300 establecimientos», entre ellos obradores, bares y restaurantes que, según la guía, «completan las incorporaciones con sus propuestas gastronómicas, algunos viejos conocidos y otros que destacan por su cocina tradicional y servicio».

En este contexto, Almería consigue ha irrumpido con cinco espacios que resumen a la perfección el carácter gastronómico de la provincia: artesanal, acogedor, luminoso incluso en invierno y con el arraigo social que tanto caracteriza a esta tierra. Pastelerías casi centenarias, barras históricas y cafés donde el dulce es religión se reparten los nuevos Soletes navideños.

Santa Rita (Almería)

Un símbolo del dulce tradicional que se acerca a los 90 años de historia. Cuatro generaciones han mantenido vivo un obrador que sigue elaborando roscos, roscones, mantecados y polvorones con el método artesanal de siempre. La guía la define como «uno de los últimos refugios del trabajo artesanal con buen producto en la provincia».

Especialidades Campo (Fondón)

En esta pastelería alpujarreña, «el invierno comienza cuando la maquinaria se pone en marcha», señala Guía Repsol. Mantecados, polvorones y roscos de anís marcan el arranque de la



Imagen de archivo del remodelado Casa Puga, incluido en el listado de nuevos Soletes navideños de la Guía Repsol. D. ROTH

campana navideña en Fondón, donde mantienen también una tienda online para enviar producto a toda España.

Bako Pastry (Huércal de Almería)

El local que popularizó los brunch en la capital se transfor-

ma en Navidad con una oferta creativa: roscones rellenos de crema de galleta, galletas de jengibre y elaboraciones que mezclan tradición y tendencia.

Casa Puga (Almería)

Un clásico entre los clásicos del tapeo almeriense. Fundado en 1870, sigue siendo punto de encuentro para generaciones de almerienses. Guía Repsol escri-

be que sus gambas gabardina, champiñones a la plancha y ahumados son «para escribirles un villancico».

Las Delicias (Aguadulce)

Desayunar churros con chocolate al sol en pleno diciembre solo es posible en pocos lugares, y este es uno de ellos. La guía afirma que sus churros son «justo eso: una delicia».

La reforma de La Costa, premiada en los Kyoto Global Design Awards

El proyecto, desarrollado por la diseñadora Gema Gutiérrez y su estudio Puntofilipino, ha sido galardonado en la categoría Restaurant / Hotel / Bar

D. ROTH

ALMERÍA. La reciente reforma del restaurante La Costa, ubicado en El Ejido y dirigido por el chef con estrella Michelin José Álvarez, ha sido reconocida en uno de los más prestigiosos premios de diseño del panorama internacional. El proyecto, desarrollado por la diseñadora

Gema Gutiérrez y su estudio Puntofilipino, ha sido galardonado en los Kyoto Global Design Awards 2025 dentro de la categoría Restaurant / Hotel / Bar.

El premio destaca la excelencia en el diseño interior y arquitectónico de espacios de restauración y hospitalidad a nivel mundial. La propuesta para La Costa ha sido especialmente valorada por su capacidad para crear una atmósfera que conecta con el paisaje y la materia, apostando por una estética sobria, sensorial y profundamente vinculada a la naturaleza.

La reforma se inspira en la idea de un espacio que surge de la tie-



Una mesa de La Costa. R. I.

rra, como si hubiese permanecido oculto bajo ella durante siglos. Su lenguaje visual remite a la fuerza de la piedra volcánica, las texturas erosionadas y los tonos minerales ocres, rojizos y negros, que evocan permanencia y memoria. Los muros parecen modelados por el viento, y las superficies rugosas invitan al tacto en un entorno donde la luz se convierte en un elemento narrativo.

Este enfoque se inscribe en la filosofía japonesa del wabi-sabi, que celebra la belleza de lo imperfecto y lo cambiante. El diseño no busca imponerse, sino resonar; no pretende deslumbrar, sino acompañar al comensal en una experiencia íntima. Cada detalle está pensado para que el espacio se viva, no solo se contemple.

«Un lugar donde la luz se posa como un pensamiento, donde cada textura respira, donde el silencio tiene forma», describe el estudio. La Costa, explican sus autores, «es un proyecto que habla bajo, pero deja huella. No hacemos ruido. Hacemos sentido».

Reconocimiento internacional

Los Kyoto Global Design Awards, con sede en la ciudad japonesa

de Kioto, celebran cada año proyectos de diseño que contribuyen a transformar y mejorar los espacios que habitamos. El certamen reúne a expertos de múltiples disciplinas y se ha consolidado como una plataforma que impulsa la innovación y la calidad en el diseño a nivel global.

Con más de mil años de historia, Kioto es considerada un referente cultural y un punto de encuentro entre tradición y modernidad. Desde este contexto, los premios promueven propuestas que no solo destaquen por su estética, sino también por su sostenibilidad, funcionalidad y capacidad para generar experiencias significativas.

El reconocimiento otorgado a La Costa sitúa a El Ejido y a la provincia de Almería dentro del panorama internacional del diseño contemporáneo, reforzando la idea de que la arquitectura y la gastronomía pueden encontrarse en un mismo lenguaje de sensibilidad, territorio y memoria.

TRADICIÓN. La cocina daliense está marcada por la influencia de diferentes culturas



El choto es uno de los ingredientes estrella. IDEAL



Del mar, en Dalías destaca el calamar en aceite. IDEAL



Las migas son un plato típico en Dalías. IDEAL

Dalías reivindica su historia y patrimonio con una gastronomía única, legado de siglos

DALÍAS

Pilar López. Dalías, municipio situado al poniente de la provincia de Almería, pone en valor su extraordinaria herencia histórica y cultural, un legado forjado durante cientos de años y que hoy se mantiene vivo gracias a la conservación de su patrimonio arquitectónico y a una gastronomía profundamente arraigada en las tradiciones locales, reforzando la identidad daliense y proyectar hacia el futuro un municipio que, sin renunciar a su pasado, continúa evolucionando y abriéndose al mundo.

La historia de Dalías es la historia de un cruce de civilizaciones. Su ubicación estratégica convirtió al municipio en un enclave de relevancia cultural desde la edad del bronce, la época andalusí, su pasado minero y su riqueza agrícola, periodos en los que se han acumulado vestigios de incalculable valor de los que forman parte monumentos tan singulares como, el yacimiento ibero de "El Cerrón", la campamento púnico "Altos de Rebeque", los Baños Árabes, ejemplo excepcional de la arquitectura social medieval, o la Torre octogonal de la ermita de Al-Hizam, un elemento defensivo único en la comarca que revela la importancia militar y estratégica de este territorio. Estos enclaves, junto a otros elementos dispersos por el municipio, conforman un mapa patrimonial de gran relevancia cien-

tífica, turística y educativa.

Pero si el pasado de Dalías se puede tocar en sus monumentos, también se puede saborear en su deliciosa gastronomía. La cocina tradicional daliense es el reflejo de ese cruce de influencias y del buen hacer transmitido de generación en generación.

Ingredientes de calidad

De sus platos de carne destaca principalmente "el choto lechal" de cabra, con ajos fritos, al que cada uno

de los restaurantes cocina con su toque personal, a pesar de la aparente sencillez del plato. De su cercanía al mar, apenas 12 km., también se han heredado sabrosas recetas de pescado como el calamar en aceite o los salmonetes al perejil, y entre las cartas destacarán el arroz con caracoles, las migas de harina de sémola, las ensaladas con las hortalizas de sus invernaderos, y en especial los présules (guisantes) y tirabeques, productos gourmet de la agricultura más tradicional daliense que destacan por su

dulzor e intenso sabor

Repostería

Mención aparte merece su rica repostería, basada en un merengue dulce y tierno que se deshace en nuestro paladar, en forma de glaseado, milhojas, cucharilla o "media luna", que se une a los tradicionales "cordiales", tartas, bizcochos, (bizcocho del Santo Cristo), roscos, y en la navidad no podemos dejar de disfrutar con los mantecados artesanales de pastelería Escobar, re-

conocidos por su intenso y característico sabor a almendra, fruto de recetas centenarias que han resistido al paso del tiempo.

Gastronomía y turismo

El Ayuntamiento de Dalías trabaja de manera conjunta con los establecimientos locales para visibilizar este rico legado, promoviendo actividades divulgativas y reforzar el atractivo turístico local, bien en el mes de septiembre durante las fiestas del Santo Cristo de la Luz, declaradas de interés turístico andaluz y bien de interés cultural, bien en las Jornadas de Présules y Tirabeques, o en la promoción de postres de Semana Santa, por ejemplo. La combinación de patrimonio histórico, cultura viva y tradición culinaria convierte a Dalías en un destino singular dentro de la provincia de Almería, capaz de atraer a quienes buscan autenticidad, historia y sabor.

Con esta puesta en valor, el municipio de Dalías reafirma su compromiso con la preservación de sus raíces, al mismo tiempo que impulsa nuevas oportunidades para el desarrollo económico, social y cultural del municipio. Una invitación abierta a descubrir una tierra donde cada monumento, cada receta y cada historia guardan la esencia de un pasado que continúa inspirando el presente.



El merengue es uno de los dulces destacados en la repostería daliense. IDEAL

La Gala Michelin ignora a Almería: sin nuevas estrellas ni restaurantes recomendados

La provincia se queda fuera del reparto de nuevos astros, manteniendo, y sin establecimientos recomendados frescos en la guía francesa.

DAVID ROTH

ALMERÍA. La Gala Michelin de España, que cada año reparte sus luceros entre los más selectos restaurantes de la geografía nacional, celebró anoche una nueva edición en el espacio Sohrlin de Málaga, dejando 30 nuevas estrellas, con 25 restaurantes que han obtenido la primera, y cinco más que se han hecho con dos astros. Por otro lado, este 2026 abrirá sin nuevos establecimientos con el máximo galardón de la guía francesa: las tres estrellas.

En cuanto a Almería, podríamos afirmar que la gala ha pasado sin pena ni gloria por la provincia. Todo sigue igual, sin nuevos premiados ni recomendados. Tampoco se han perdido estrellas; la única de la provincia la sigue ostentando La Costa, restaurante que comanda José Álvarez, y tampoco ha habido bajas en cuanto a los restaurantes que aparecen dentro de la guía como puntos de parada obligatoria. Como a lo largo de 2025, son 10 los que resisten en el listado: uno premiado con la estrella, ocho recomendados y uno con el sello Bib Gourmand de la firma.

VIVO Gourmet

En pleno corazón de Almería capital, junto a la Plaza Vieja, VIVO Gourmet (calle Marín, 14) destaca por una cocina que cambia en torno a las estaciones, basada en el producto de proximidad y en la fusión de sabores. Bajo la influencia peruana de su chef, se pueden disfrutar platos como causas limeñas o tiraditos de pescado, pero su verdadera especialidad son las carnes a la brasa, incluyendo cortes tan selectos como Wagyu, Rubia Gallega o Angus. Además, sorprende su cuidada selección de charcutería extremeña.

Asador Marino Tinta Negra

Escondido entre las callejuelas del casco antiguo (Fructuoso Pérez, 12), Tinta Negra renueva el concepto de asador tradicional. Aunque su nombre evoca la brasa, el protagonismo lo comparten los pescados y mariscos del día, preparados también al fuego vivo. El local, amplio y deco-

rado con personalidad, ofrece una experiencia cálida que fusiona el sabor castellano con la frescura del Mediterráneo.

Restaurante Ginés Peregrín

Ubicado en la calle Méndez, 6, este restaurante encarna la pasión de su chef, Ginés Peregrín, por una cocina mediterránea con alma viajera. Japón, México, Perú y hasta Holanda dejan su huella en una carta que respeta el producto local. Imprescindible probar su original risotto de gurullos artesanos, setas silvestres y gambón rojo. Su menú degustación sorpresa, disponible en cinco o siete pases, es toda una invitación al descubrimiento.

Travieso

En una tranquila zona residencial (calle Lentisco, 14), el chef Dani Muñoz rompe moldes con una cocina contemporánea, creativa y atrevida. En su carta conviven tapas informales con elaboraciones de alta cocina como el sashimi de presa ibérica 'Jose-lito', el salmonete de roca sin espinas o un costillar ibérico glaseado que hará las delicias de los más carnívoros.

Tony García

Situado en la avenida del Mediterráneo, 281, este espacio multifacético ofrece tanto un gastrobar informal como un comedor más clásico. Su cocina aúna lo mejor de la tradición con una mirada actual, siempre con el producto almeriense, principalmente de la huerta, como eje principal. Una opción versátil y de calidad para los amantes del buen comer.

La Villa

A las afueras de Agua Amarga (carretera de Carboneras, 18), este restaurante se emplaza en una villa encantadora, con varios comedores de estilo mediterráneo y una terraza que rodea una pequeña piscina. Ideal para una escapada gastronómica a la costa, su carta apuesta por los sabores actuales, con una notable presencia de platos cocinados a la brasa.

La Costa

El único con estrella Michelin en la provincia, La Costa (Bulevar

48, El Ejido). El restaurante brilla con luz propia gracias al talento del chef José Álvarez. Su propuesta, que combina tradición y modernidad, se sustenta en los productos del Mar de Alborán y las hortalizas del entorno. Su menú degustación 'Verde Mar y Tierra Azul' es una oda al paisaje agrícola de El Ejido y al potencial de sus invernaderos, que el chef eleva a categoría de arte culinario.

Barra de José Álvarez

Justo al lado de La Costa (Bulevar 46), este espacio más desenfadado ofrece la misma calidad y filosofía que su hermano mayor, pero en un formato más relajado. Con barra, mesas sin mantel y platos actuales (muchos disponibles en media ración), es ideal para una experiencia gastronómica sin protocolo, pero con mucho sabor.

Asador La Chumbera

A las afueras de Agua Amarga (calle Ensenada), este restaurante sorprende por su ubicación pintoresca, en una construcción en calada de aire tradicional junto a la carretera de Carboneras y cerca del antiguo Cargadero de Mineral. Su cocina, de base clásica, incorpora toques árabes y orientales en un entorno dominado por el blanco y la vegetación autóctona. El entrecot y los pescados del día al fuego son algunos de sus imprescindibles, servidos en salones rústicos o en una terraza salpicada de cactus y chumberas.

Fuera del listado principal de restaurantes recomendados, la guía también reconoce a aquellos que ofrecen una experiencia culinaria de excelente nivel sin renunciar a una relación calidad-precio excepcional, el sello Bib Gourmand.

Terraza Carmona

Situado en el casco urbano de Vera (calle del Mar, 1), este restaurante histórico lleva más de siete décadas rindiendo homenaje a la cocina tradicional almeriense. Gestionado por la tercera generación de la familia fundadora, comandada por Antonio Carmona, combina el sabor regional con una cuidada selección de productos frescos, carnes a la brasa, pescados y mariscos. El local cuenta con un bar con expositor, una sala amplia de ambiente local y una agradable terraza. Todo ello le ha valido mantener su sello Bib Gourmand por ofrecer cocina honesta y sabrosa a precios imbatibles.

DONDE COMER CON...
ESTEFANÍA MARCHAL



DAVID ROTH



Estefanía Marchal, del restaurante Alinea de Roquetas **R. I.**

Dónde comer con la chef que ofrece el mejor servicio de sala

Estefanía Marchal comanda los fogones de uno de los restaurantes más innovadores de la provincia, y recomienda sus lugares predilectos

D. ROTH

ALMERÍA. Estefanía Marchal, chef linarense al frente de Alinea en Roquetas de Mar, ha sido reconocida con el Premio a Mejor Servicio de Sala de los Premios Gastronómicos, un galardón que celebra la armonía, coordinación y calidez que definen su proyecto. En Alinea, la cocina contemporánea convive con la tradición, los recuerdos y la sensibilidad por el detalle, en un espacio donde la sala tiene tanta voz como los fogones. Marchal, en Playa Serena, ha construido junto a su equipo, con su jefe de sala, Alberto Rosa, y profesionales como Pascual, un proyecto familiar que suma reconocimientos como Mejor Apertura en The Fork Awards 2024 y recomendaciones de Repsol, Macarfi y Tapas Magazine 2025. Pero, cuando no está en su restaurante, disfruta de varios lugares que forman parte de su día a día en Roquetas.

Dónde desayunar

Para empezar la mañana, Estefanía elige Cafetería El Coto, en la Urbanización de Roquetas. Lo considera el lugar perfecto para un café bien hecho y unas tostadas con infinidad de opciones, siempre en un ambiente tranquilo que invita a comenzar el día sin prisas.

Para tomar una tapa o un vermut

Para ese momento del primer

vermut, su sitio es El Patio Salao, también en la Urba. Le encanta sentarse en la barra y dejarse llevar, especialmente con sus míticos boquerones al limón, que define como «un acierto absoluto» para acompañar la primera tapa del día.

Dónde comer

A la hora de comer, su recomendación es Antojos, en el mercado de Roquetas de Mar. Le fascina su concepto: dar una vuelta por los puestos, comprar unas gambas fresquíssimas y que el equipo las cocine al punto. Además, para ella hay un imprescindible: la oreja a la plancha.

Dónde tomar café o una copa

Para desconectar frente al mar, Marchal elige La Bocana, en el puerto de Roquetas. Un café o una copa allí, con vistas al Mediterráneo, sabe diferente e invita a alargar la conversación.

Un dulce tradicional

Si hay un clásico que nunca falla, son los merenguitos de Santa Ana de Pastelería Cruz y García, un dulce ligado a generaciones y emblema de la zona.

Un producto del mercado

Entre los productos que mejor representan Roquetas, destaca el pez espada de Eurofish, conocido por su calidad y frescura, un referente del carácter marinero del mercado local.

Dónde cenar

Para la noche, su apuesta es Taberna Bacus, en Aguadulce. Allí disfruta de la cocina fusión de Pablo, una propuesta personalísima, llena de sabor, técnica y creatividad.



Los gurullos es uno de los platos típicos de la gastronomía de Lucainena. IDEAL

Lucainena de las Torres: Tradición y sabores de raíz

LUCAINENA

Pilar López. La gastronomía de Lucainena de las Torres, enclavada estratégicamente entre el desierto de Tabernas y el mar Mediterráneo en el corazón de Sierra Alhamilla, ofrece una experiencia culinaria donde la tradición y los productos autóctonos son la clave. Este pueblo, con un notable pasado minero, y reconocido como uno de los más bonitos de España, presenta una cocina sabrosa, sencilla y muy sana.

Tradición

La cocina local rinde un especial homenaje a los platos llamados de cuchara, con recetas que celebran los sabores intensos y el buen hacer tradicional.

El plato de gurullos es esencial en esta gastronomía. Este se puede encontrar guisado con carne de conejo o perdiz, o en su versión más campera y esencial, un plato consistente en migas de pan mojadas, escurridas y fritas en manteca de cerdo, a las que se añaden

ingredientes variados como ajos, chorizo y tocino. La tradición también se mantiene viva en los potajes, destacando el potaje de calabaza de trigo y el de tortas de bacalao. Además, la popular berza, que se sirve «en su punto», y las pelotas de maíz y los famosos jormigones, enriquecen el repertorio de la zona. Otros platos que sostienen el pulso culinario son la olla de trigo, el gazpachuelo a lo pobre y el cocido en morcilla.

La posición geográfica del municipio permite una cocina que mira tanto al desierto como al mar Mediterráneo, logrando una riqueza única. El mar aporta materia prima que inspira el exquisito caldo de pescado con aletria, y el popular pimentón o caldo colorao, una especie de zarzuela de pescado que fusiona el sabor marinero con el de la propia tierra. Por otro lado, los sabores más de interior y de la gastronomía almeriense se manifiestan en el choto al ajillo, así como en una variada selección de embutidos que se ofrecen como alternativa a la sopa de ajo almeriense.

El secreto de esta cocina reside en la calidad y el tratamiento de sus ingredientes, que se saben saludables y exquisitos.

Destacan las frutas y hortalizas, cultivadas en los invernaderos del municipio. Estas se aderezan con el mejor aceite de oliva virgen que emana de los más de 300.000 olivos con los que cuenta el municipio, toda una fuente de salud. La almendra es otro de los frutos secos naturales más destacados y de mayor uso en la zona.

Postres

En el apartado de dulces, sobresalen a la par sus roscos y los bollos de nata, sin olvidar el catálogo de hojaldres, empanadillas y alfajores de almendra. Es imprescindible probar el espectacular 'Cuajao' de almendras y los buñuelos con chocolate. Además, la zona es conocida por sus caldos, un vino de la tierra con mostos, claretes y tintes de producción familiar, que tienen fama entre los entendidos.

Historia

Lucainena se ha convertido en un lugar de referencia turística. Su variedad gastronómica está presente en sus restaurantes que apuestan por las comidas típicas y las carnes braseadas, o el sabroso cordero de los Filabres. Este atractivo culinario es un ingrediente más para visitar esta localidad, junto con el puente de la Rafaela en la espectacular Vía Verde que sigue el trazado del antiguo ferrocarril minero.



Berza con pringá. IDEAL



La Vía Verde es uno de sus atractivos turísticos. IDEAL

ROQUETAS, CIUDAD GASTRONÓMICA
GEMA SÁNCHEZ | LOS SÁNCHEZ RAÍCESGema Sánchez
en Los Sánchez
Raíces. R. I.

«Queremos que el cliente sienta que le ha cocinado su abuela»

Gema Sánchez es gerente y propietaria de Los Sánchez Raíces, un nuevo concepto del negocio familiar

DAVID ROTH

Los Sánchez Raíces es la evolución natural del histórico bar de tapas Los Sánchez, un negocio familiar que lleva década y media consolidado en Roquetas de Mar. En julio

de este año, la nueva generación de la familia encabezada por Gema Sánchez, gerente e hija de los fundadores abrió un restaurante propio junto al local original. La propuesta apuesta por un concepto más reposado, centrado en el producto y en una co-

cina que devuelva a cada plato el tiempo que necesita.

—**Ha crecido dentro del negocio familiar. ¿Qué diferencia a Los Sánchez Raíces del bar original?**

—El bar de tapas sigue siendo lo que ha sido siempre, solo que ahora mismo está en obras para darle un cambio de imagen después de quince años. Lo que hemos hecho es ampliar la oferta. El restaurante está justo al lado, en la misma calle, y tiene solo nueve mesas. Desde el principio quisimos que fuese un es-

MENÚ DEGUSTACIÓN

1. No faltan en su cocina

Aceite de oliva.

2. Una tapa.

Buñuelos de bacalao

3. Plato de la infancia

Macarrones con tomate y carne de mi madre

4. Un vino

Rebollo de Tomás

Postigo

5. Un postre o dulce

Cannolo siciliano

pacio más tranquilo, donde el cliente pudiera sentarse a comer sin prisas. Ha sido una especie de evolución natural del negocio, pero sin perder la esencia familiar.

—**¿La idea surgió como un proyecto personal dentro del negocio o como una necesidad del público?**

—Un poco de ambas cosas. Había gente que disfrutaba del bar, pero con tantas tapas y tanto movimiento es difícil dedicarle tiempo a cada plato. Cuando nos ofrecieron el local, pensamos en habilitar un pequeño salón para comidas, pero al final terminamos diseñando una carta independiente. Durante los últimos años he viajado bastante y hemos ido tomando ideas de distintos sitios; queríamos un espacio donde poder trabajarlas con calma.

—**¿Qué parte de la identidad de Los Sánchez se mantiene en esta nueva propuesta?**

—La esencia está ahí: seguimos siendo los mismos y trabajamos con el mismo cariño. Lo que hemos hecho es priorizar el producto. Si utilizamos atún, queremos que sea de máxima calidad; si preparamos quisquillas, que sean locales. La cocina no es complicada, pero sí es honesta. Con un buen producto y un tratamiento cuidadoso, el resultado llega solo.

—**¿Cómo trabajan con los ingredientes locales de Roquetas y de la provincia?**

—Siempre que podemos, tiramos de kilómetro cero. La fruta y la verdura son de aquí, y también el pescado que podemos traer directamente de la zona. Aunque también tenemos alcachofa de Tudela, una de las estrellas de la carta; la escogimos porque era exactamente la que nos gustaba. Es una forma de combinar lo mejor del entorno con lo que hemos ido aprendiendo fuera.

—**«La esencia está ahí: seguimos siendo los mismos y trabajamos con el mismo cariño. Lo que hemos hecho es priorizar el producto»**

—**Lleváis apenas tres meses abiertos. ¿Cómo ha sido la acogida desde el verano hasta ahora?**

—Abrimos a finales de julio y al principio fue una locura, pero muy positiva. Hemos tenido una aceptación buenísima, gracias también a la clientela que ya tenía Los Sánchez. Y quienes han venido por primera vez han repetido. Ahora estamos empezando una línea de actividades mensuales: estamos trabajando en la cata de vinos y hemos puesto en marcha una noche de velas. un evento inspirado en el 'candle night', con música y platos de temporada.

—**¿Qué platos están marcando la identidad del restaurante en estos primeros meses?**

—El plato que más sale es la alcachofa de Tudela, que servimos a la plancha con yema de huevo curada en soja, katsubushi rallado y jamón ibérico crujiente. También funcionan muy bien las croquetas de chuletón, hechas con carne de vaca vasca madurada 45 días. Otro éxito es el taco de atún rojo marinado, que acompañamos con cebolla encurtida y una tortita de maíz. Y a nivel de platos más especiales, destacaría las mollejas de ternera, que aquí no son tan habituales pero que nos gustaron mucho en nuestros viajes y quisimos traer a la carta.

—**Roquetas de Mar ha sido designada Ciudad Gastronómica 2025. ¿Cómo valoran una iniciativa así?**

—Todo lo que ayude a mover la hostelería es bienvenido. Este verano hemos visto más turismo nacional y pensamos que este tipo de reconocimientos ayudan a que la gente se interese más por la gastronomía del municipio. Para los negocios pequeños, cualquier impulso es importante.

—**Una vez pasado este inicio, ¿qué planes de futuro tienen para el restaurante?**

—Nuestra idea es seguir consolidando lo que hemos empezado. Llevamos poco tiempo y todavía estamos puliendo detalles para que el servicio sea totalmente orgánico, como el de un restaurante con años de experiencia. Queremos mantener el nivel del producto e ir mejorándolo. Y, además, esto nos está ayudando a modernizar también el bar original, que está en plena reforma para adaptarse a esta nueva etapa.

—**¿Qué le gustaría que pensara un cliente cuando sale de Los Sánchez Raíces?**

—Que ha comido como en casa. Ese es el objetivo. Queremos que se sienta la familiaridad de siempre, pero con un punto más de cuidado y dedicación. Como si la abuela hubiera cocinado, pero con una vuelta más profesional.

desufli

Productos honestos

40

años haciendo

historia



La filosofía de Desufli y nuestro objetivo primero, siempre ha sido elaborar productos de forma 100% artesanal empleando hortalizas y frutas de nuestra tierra, siguiendo con devoción los métodos tradicionales transmitidos por generaciones de padres y abuelos.

En el corazón de nuestra misión radica la pureza de nuestros productos, por eso, renunciamos al uso de conservantes, colorantes, espesantes o cualquier otro aditivo.

Después de 40 años de arduo trabajo y con el respaldo de nuestro producto más emblemático, La Ensalada de Sufli, fabricamos una amplia gama de conservas vegetales, así como una selección de mermeladas de temporada dignas de ser degustadas. En definitiva, nuestra intención pasada, presente y futura siempre será elaborar productos de máxima calidad, con ingredientes de máxima calidad. Esto es lo que nos distingue genuinamente como productos honestos.