

rs

/rincón del sibarita/

Andalucía

Universo Gastronómico

Entrevista: D. Juan Marín
Lozano
*Vicepresidente de la Junta de
Andalucía*

¡Te esperamos en
Córdoba!

Andalucía y sus vinos

Sabores de Andalucía

Los mejores Aceites de
Oliva Virgen Extra del
mundo

Dulces andaluces que más
se comparten

Andalucía, la cocina de la
simplicidad



*Olores y sabores de
Andalucía*

¡SUSCRÍBETE ahora a
EL MUNDO Expansión MARCA

con un **20% DE DESCUENTO**
 y formarás parte de **EL CLUB!**



POR SOLO
1,20 €/día
 Antes ~~1,50 €/día~~



POR SOLO
1,60 €/día
 Antes ~~2,00 €/día~~



POR SOLO
0,80 €/día
 Antes ~~1,00 €/día~~

¿QUIERES SUSCRIBIRTE?

LLAMA YA AL **91 275 19 88** O ENTRA EN WWW.BIENINFORMADO.ES

Además disfruta de beneficios y descuentos exclusivos en los más de 3000 establecimientos adheridos

WWW.ELCLUB.ES

o si prefieres llama al **91 050 16 29** Síguenos en  



sumario

/rincón del sibarita/

- 06 Editorial
- 08 Entrevista: D. Juan Marín Lozano Vicepresidente de la Junta de Andalucía
- 16 ¡Te esperamos en Córdoba!
- 26 Andalucía y sus vinos
- 44 Sabores de Andalucía
- 72 Los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo
- 86 Dulces andaluces que más se comparten
- 154 Andalucía, la cocina de la simplicidad
- 196 Recetas

rs

/rincón del sibarita/

Edita

RS Rincón del Sibarita

Presidente de Honor

Antonio Zabaco Costa

Editor

Fernando Zabaco

Director General y Comercial

José Antonio Zabaco

Presidente FECOES / CEUCO

Carlos Martín Cosme

Dirección Comercial y Contenido RS Viajes

Ana Puente, Irene Somenson

Director de Recursos Humanos

Manuel Blaya

Director Financiero

Jesús Martín

Administración y Publicidad

Tel: 672 55 02 79 - info@rincondelsibarita.es

Edición Miguel A. Fuente Calleja, Victoria Fernández

Dirección de Arte Graphe Disseny

Maquetación Graphe Disseny

Dietética/Nutrición Álvaro Zabaco

Fotografías Victoria Zabaco - Pixabay - Pinterest

Administración Comercial María López

Coordinación y Atención al Cliente Ramón Márquez

Agradecimientos: Junta de Andalucía, Diputaciones

Foto Portada: Pixabay

Distribución: Nacional

Colaboradores:



Prohibida la reproducción total o parcial de cualquier artículo o fotografía sin previa autorización del editor.

visite nuestra web: www.rsrincondelsibarita.com



AQUÍ NO SE TIRA NADA

Porque si tiramos
alimentos,
tiramos también
todo el esfuerzo
y los recursos
que hay detrás.



— EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO —

#alimentosdespaña

Hola de nuevo **Sibaritas**,

Volvemos a encontrarnos en estas fiestas tan especiales, en las que se organizan muchas comidas, cenas y reuniones familiares. Para ello, en este número nos hemos dedicado a dar a conocer los restaurantes, bodegas y productos más idóneos para estas fechas. Además **RS Rincón del Sibarita** ha viajado a una tierra muy especial donde hemos conocido una gastronomía única y lugares increíbles para disfrutarla, esta tierra es Andalucía.

Como muchos de vosotros sabéis, **RS Rincón del Sibarita** es una revista de sabor auténtico que siempre ofrece lo mejor, porque con lo mejor nunca se falla.

Como siempre, damos las gracias a nuestros amigos y colaboradores por su participación en este número.

Ahora os toca disfrutar de las siguientes páginas.

Fernando Zabaco, Editor


Dos Maderas
DOUBLE AGED RUM
con la hostelería

Grandes tempestades
hacen grandes navegantes



www.rondosmaderas.com



D. Juan Marín Lozano

Vicepresidente y Consejero de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local de la Junta de Andalucía

¿Qué Plan de Choque” tienen diseñado para reactivar el sector turístico tras la crisis del coronavirus?

Se trata de un programa flexible, dinámico y adaptable, que cuenta con la incorporación de las propuestas de los empresarios, sindicatos y profesionales del sector, y que está movilizando más de 300 millones de euros para reactivar el turismo tras el Covid-19. Lo diseñamos y pusimos en marcha en tiempo récord, porque a principios de abril ya estaba funcionando, para recuperar el mercado en el menor tiempo posible y con el menor impacto sobre la economía y el empleo. Con medidas de apoyo fiscal, de incentivos y liquidez empresarial, de promoción, formación e investigación y de posicionamiento de Andalucía como destino turístico preferente, especialmente para el mercado nacional, además de reforzar la seguridad del destino.

¿Qué papel juegan las nuevas tecnologías en el turismo?

Un papel tan importante que la pregunta incluso se puede plantear al revés: ¿qué papel juega el turismo en el desarrollo de las nuevas tecnologías? Lo digo así porque esta actividad es la más permeable a las TIC's. Cinco de las diez ramas con mayor volumen de negocio electrónico de nuestro país forman parte del turismo. Y ese papel protagonista hasta se ha incrementado ahora porque en estos complicados tiempos de pandemia y confinamiento se ha hecho más evidente esta relación. Hemos tenido que repensar toda la actividad turística en digital, desde el teletrabajo a la venta de paquetes online, o la celebración de foros y encuentros virtuales o la promoción en redes. Y adaptamos a esta nueva forma de trabajar las herramientas que se emplean en el sector.

Para garantizar la seguridad del visitante han lanzado el distintivo “Andalucía, segura”. Explíquenos brevemente en qué consiste.

Es un distintivo gratuito y voluntario, que ponemos en el mercado para todas las empresas turísticas que estén inscritas en el Registro de Turismo de nuestra comunidad y diversos segmentos como playas o restauración. Y también un valor añadido para toda esa oferta comprometida con nuestro turismo; para reconocer su profesionalidad y su capacidad de adaptarse a las nuevas circunstancias. El distintivo consta de una guía, que hemos elaborado siguiendo las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud y del Gobierno de la nación, junto con un sistema de verificación que comprueba que se están atendiendo esas medidas por parte de los gestores de cada servicio y producto turístico. Lo que buscamos con este sistema es dar seguridad al viajero y al trabajador turístico, porque esa es nuestra prioridad. Tanto la guía como la forma de solicitar el distintivo están disponibles en www.andalucia.org/segura

Días atrás aseguró que “el verano va a ser muy competitivo” ¿Cuáles son las acciones a realizar para conseguir el objetivo de aumentar el número de turistas?

Pues primero, como le comentaba, garantizar al máximo la seguridad y transmitir la confianza necesaria para que vuelvan las ganas de viajar. Este va a ser un verano muy peleado por los destinos y habrá que hacer una promoción más intensa y efectiva para captar la atención y animar las cuentas de un sector muy dañado que ha visto sus cifras a cero en estos meses. Sector que necesita a la demanda para su reactivación, por lo que en este momen-



“Este va a ser un verano muy peleado por los destinos y habrá que hacer una promoción más intensa y efectiva”

to ya hemos aprobado 22,5 millones de euros para promoción turística, que repartiremos entre las campañas y patrocinios que ya están en marcha y los programados para los próximos meses. No creo que haya ninguna otra comunidad que esté dando una respuesta tan sólida -ni siquiera parecida- a su sector turístico.

Una vez recuperada la actividad turística con cierta normalidad ¿Se plantearían nuevas normas de por ejemplo, utilización de las playas, normas para los hoteles o los lugares más concurridos?

Creo que nada va a ser igual que antes y la seguridad se va a convertir en un factor decisivo de cara al futuro. Factor que influirá a la hora de priorizar un destino u otro cuando pensa-

mos en nuestras vacaciones. Y aquí me incluyo como un turista más. Seguridad en todos los aspectos; no solo sanitarios, sino también ciudadana, de respeto por el medio, de convivencia entre la oferta turística y la vida local, de evitar la masificación, de compra segura, de atención directa si surge alguna complicación... Nos estamos planteando ya estos retos, de cara a preparar el nuevo Plan de Desarrollo Turístico Sostenible de Andalucía, en cuya redacción trabajamos en este momento.

¿Cuál es vuestro principal mercado?

Sin duda el nacional. Los andaluces que viajan por la comunidad y los turistas que llegan del resto de España suman más del 60% de nuestra demanda. Esta sensible dependencia del emisor de proximidad, que podría verse como una debilidad, en este momento se ha revelado como una gran ventaja para Andalucía, porque nos puede aportar un importante suelo de ocupación para la reapertura de la actividad. Todos nuestros indicadores anuncian que este mercado, el interno, va a ser el primero en comenzar a recuperar fuerza.

Sol y playa es lo más tradicional, pero además cuales destacaría

Creo que sería más fácil nombrar la oferta que no tenemos, que intentar mencionar todo lo que aporta esta tierra al que se acerca a conocerla. Acabariamos antes así, porque la mayor fortaleza de Andalucía es su variedad. Los operadores y los turistas lo tienen clarísimo. Tenemos nieve, desierto, montaña, playa, monumentos, arte... Trabajamos sobre más de 20 segmentos distintos en nuestro plan de marketing, que además se combinan entre sí para aportar uno de los catálogos más impresionantes del mundo. Y entre ellos, destaco el gastronómico como el que más juego aporta en esta combinación. Tiene fuerza por sí mismo, atrae como principal motivación a 650.000 turistas a nuestra comunidad, pero es que además es el más transversal, enriquece cualquier experiencia turística. Desde la etnográfica -con la que tanta vinculación guarda en Andalucía- a la cultural, deportiva, de interior y naturaleza, urbana, de compras, náutica...

La oferta enogastronómica es un elemento esencial para avanzar en diversificación y



desestacionalización, y Andalucía es una referencia indiscutible en calidad e innovación agroalimentaria, en agricultura ecológica, en denominaciones de origen y en sabores únicos y formas singulares de llevarlos a la mesa. Y eso es algo que el turista valora especialmente.

¿El medio rural también va a ser clave en las iniciativas de esta Consejería?

Por supuesto. El interior, sin incluir las capitales, atrae a unos 7 millones de turistas a Andalucía y lleva una década creciendo de forma ininterrumpida en nuestra comunidad. Y no solo tiene estas buenas cifras, sino que es fundamental para dinamizar la demanda de proximidad, para reducir la estacionalidad porque está más desvinculado del tercer trimestre. Y para mejorar las ratios turísticas, aportando estancias más cortas pero realizando visitas más frecuentes, porque es más fiel al destino que la media general. Cualidades que lo convierten en un segmento estratégico en nuestra planificación

¿Hacia qué otros mercados emergentes se mira para seguir aumentando en visitantes?

La situación actual plantea un horizonte muy complejo a la hora de diseñar la cartera de productos y mercados. No solo para Andalucía,

sino para todos los destinos independientemente de su dimensión, porque todos dependemos de cómo evolucione el control de esta pandemia. Aún así trabajamos con toda la voluntad para plantear ese futuro escenario y anticiparnos a los demás. Nada más comenzar esta atípica situación, creamos un cuadro de mando que rastrea las búsquedas de vuelos y la intención de compra de nuestros principales emisores, que nos está permitiendo conocer dónde se está activando la demanda y poner allí nuestra promoción. La nueva estrategia que estamos desarrollando en la Consejería está más basada en datos que nunca, y es precisamente la información y el conocimiento los que nos están ayudando a guiarla.

¿Cómo se trabaja de cara al turismo de todo el año?

Continuando con lo que comentaba, y como le avancé al principio, estamos volcando toda esta información generada en un nuevo Plan General de Turismo Sostenible, el META 2021-2027, que va a definir los pasos a seguir en este nuevo ciclo turístico. Teniendo en cuenta la realidad actual, que abarcamos con el Plan de Choque, con esta nueva programación plantearemos las soluciones necesarias para dar garantía, seguridad y renovar la confianza en nuestro sector en los próximos años.

Y por último. Usted como embajador del turismo de Andalucía. ¿Qué mensaje lanza para atraer visitantes?

Que vean a Andalucía como lo que es, el destino más completo del panorama mundial. Donde se ha trabajado duro, desde el ámbito sanitario, empresarial, sindical, turístico, desde la propia administración, para controlar y reducir el efecto adverso de una enfermedad que nos ha atacado a todos. Para poder ofrecer ahora un destino seguro, responsable y comprometido con sus visitantes. El esfuerzo que ha realizado la oferta andaluza para mantenerse a flote ha sido y está siendo extraordinario, para poder abrir de nuevo con las mayores garantías posibles y con productos diversos, de calidad y muy competitivos. Para recordar a quien esté planificando ya sus vacaciones que, como aquí, en ningún otro sitio se puede vivir el turismo intensamente.

JAZ/RS

AQUI NO SE TIRA NADA

— EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO —

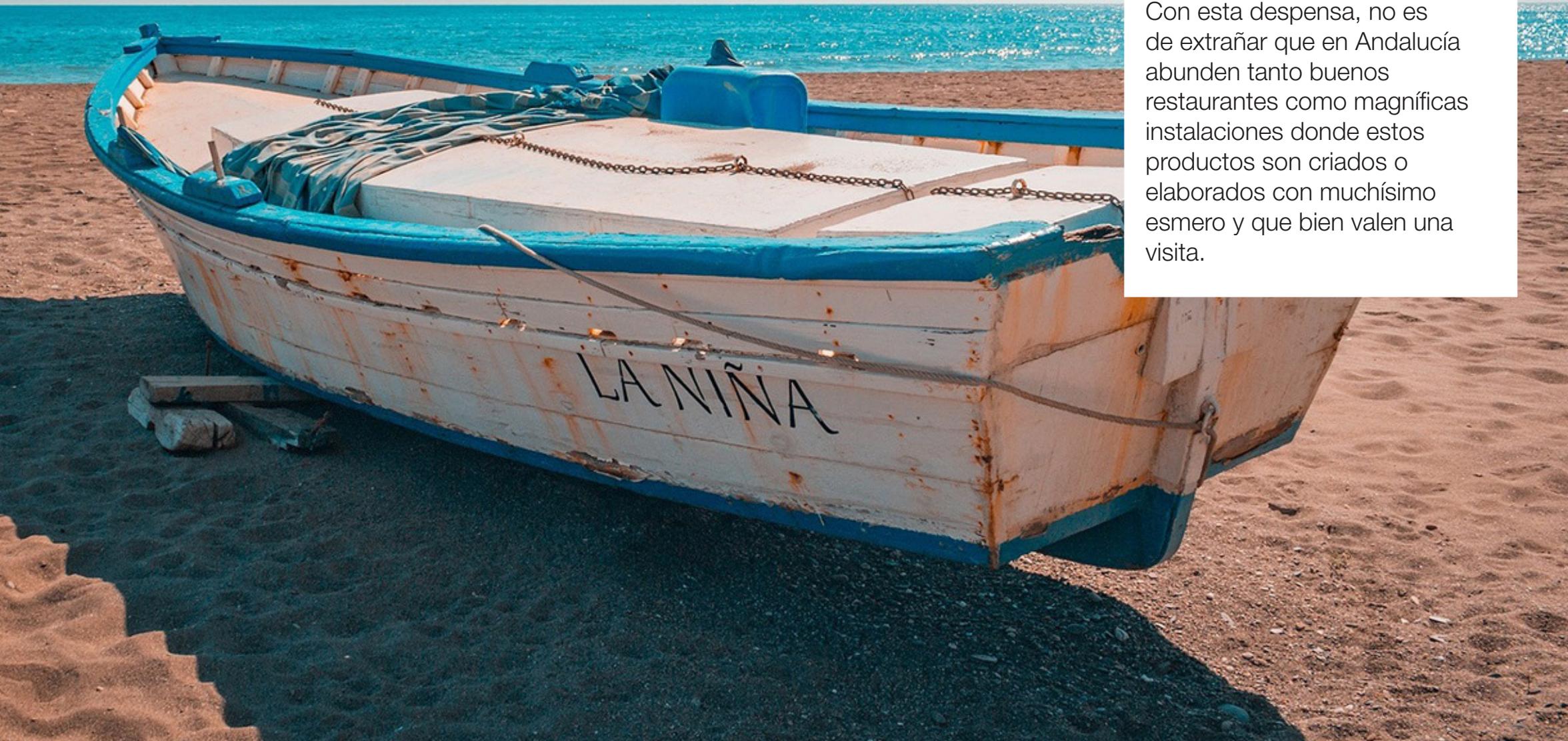
#alimentosdespaña



OLORES Y SABORES DE ANDALUCÍA

Andalucía sabe a jamón, vino, aceite de oliva, quesos, acedía, seta, mermelada, aguacate, tomate, mango, langostino, aceituna, boquerón, gamba, atún,... a tantas, tantas cosas, que es imprescindible recogerlos bajo esta sección para hacer tu búsqueda más fácil.

Con esta despensa, no es de extrañar que en Andalucía abunden tanto buenos restaurantes como magníficas instalaciones donde estos productos son criados o elaborados con muchísimo esmero y que bien valen una visita.





Andalucía es de las pocas zonas del mundo que pueden presumir de disfrutar de una espectacular diversidad de productos culinarios frutos de sus tierras y mares. Es privilegiada por la variedad de sus ecosistemas que han permitido que especies no autóctonas se puedan desarrollar con las máximas garantías de seguridad y calidad.

La riqueza de los espacios naturales: mares, montañas, desierto, dehesas, campiñas, vegas, huertas, ríos, riberas, marismas y bosques; los diferentes tipos de climas que en estos medios se dan, desde el subtropical al desértico, pasando por el de alta montaña y mediterráneo; las horas de luz del Sol; los nutrientes de sus suelos y distintos tipos de tierras; el legado cultural de las civilizaciones que la han poseído; la tradición, imaginación y creatividad de sus gentes; la

innovación y la vanguardia tecnológica propician que **Andalucía** sea la **Gran Despensa de Europa**.

Encuentra la singularidad del delicioso patrimonio eno-gastronómico de **Andalucía** en la infinidad de sugerencias existentes. Enamórate de los campos de sus ocho provincias donde nace la vida.

Descubre la recolección de los frutos, la cría del ganado, las granjas, cortijos y haciendas, los invernaderos, la apicultura, las piscifactorías, las artes tradicionales de pesca... Conoce los procesos de transformación y conservación de alimentos, respetuosos con el medio ambiente y la tradición, empleando las tecnologías más avanzadas. Realiza las diferentes rutas relacionadas con cada producto. Visita los lugares donde puedes conseguir y saborear los tesoros de cada rincón:

Pescados y Mariscos; Licores, Dulces y Miel; Arroz; Salazones y Conservas; Cervezas; Frutas y Hortalizas; Salinas y Esteros. Participa en experiencias culinarias increíbles y déjate embriagar por los olores y sabores de **Andalucía**.

La alimentación del Mediterráneo está de moda. Productos básicos como las hortalizas, frutas, pescados y el aceite de oliva virgen se han convertido en un aliciente importante en la cocina andaluza.

Basa sus platos en las materias primas de su región, pudiendo degustar platos de pescado en las provincias costeras y platos de carne en las de interior. La enorme variedad de frutas estará presente en todos ellos, quizás la única diferencia sea el toque personal que cada pueblo otorga a sus platos típicos.

La gastronomía andaluza tiene profundas huellas de la cocina árabe de Al-Ándalus. Su refinamiento transformó muchas costumbres.

Los potajes de legumbres y verduras y los guisos de caza, junto a las formas de preparar el pescado configuran la esencia de esta cocina.

Para más información
www.andalucia.org/es/gastronomia

*¡Te esperamos en Córdoba!
¡Cuidaremos de ti!*

Edita: IMTUR
Coordina: IMTUR
Textos: IMTUR

*Patrimonio de la Humanidad y
Patrimonio Cultural Inmaterial de
la Humanidad*



Córdoba es una ciudad de tamaño medio, agradable de conocer paseando por sus calles, con muy buen clima durante todo el año, llena de rincones únicos y tesoros de valor incalculable, en la que viven personas de carácter alegre y amable, amiga del visitante, al que recibe con cariño para mostrar orgullosa su gran patrimonio cultural, sus cuatro Patrimonios de la Humanidad que la hacen única, su amor por las flores, su predilección por tan noble animal como el **Caballo de Pura Raza Andaluz**, su exquisita y saludable gastronomía de productos Denominación de Origen, de grandes chefs, **Córdoba** es eso y mucho más... Vengas en familia, en pareja, de trabajo o negocios, seas joven, o mayor, de mediana edad y vengas de donde vengas, estaremos esperándote con los brazos abier-

tos...

Conexiones aéreas y terrestres

A menos de 2 horas dispone de varios aeropuertos internacionales, los de mayor tráfico en Madrid, Málaga y Sevilla. Córdoba tiene un aeropuerto gestionado por AENA que actualmente tiene un uso mercantil, sanitario, de vuelos militares y vuelos charter de pasajeros. Conectada a través del AVE (Alta Velocidad Española) y la Red de Ferrocarriles. Red de Carreteras del Estado (Autovía del Sur A-4 y Autovía de Málaga A-45 y la Nacional 432).

Patrimonio de la humanidad y patrimonio cultural inmaterial de la humanidad

La Mezquita (S.VIII), es la joya de Córdoba, el monumento más importante de todo el occidente islámico y uno de los más asombrosos

del mundo. Patrimonio de la Humanidad desde 1984 y único en el mundo por tener en su interior una hermosa Catedral cristiana.

Se puede visitar durante el día y también de noche, gracias a la visita nocturna "*El Alma de Córdoba*", de lunes a sábado según calendario y disponibilidad. Recomendamos visitarla de las dos formas (día y noche) ya que experimentarás sensaciones diferentes.

El Centro Histórico, uno de los más extensos de Europa declarado **Patrimonio de la Humanidad** desde 1994.

En su corazón se encuentra la **Judería**, barrio en el que vivían los judíos en la Edad Media, también monumentos y museos que no te puedes perder en tu visita:

- La única **Sinagoga** (S. XIV) de Andalucía y

una de las 3 que se conservan en España, **La Capilla Mudéjar de San Bartolomé** (S. XIV y XV),

- Los **Baños del Alcázar Califal, El Puente Romano**, un zoco.

El Festival de los patios tiene lugar las 2 primeras semanas de mayo, en 7 barrios de la ciudad, aunque se pueden hacer rutas de visitas guiadas a patios durante todo el año.

La fiesta de los patios de **Córdoba**, declarada **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad** desde 2012, una forma de vida y expresión cultural única, el orgullo de los cordobeses y un despliegue de belleza inolvidable.

Lo más importante si visitas esta fiesta es ser respetuoso, recuerda que estás entrando en



el espacio íntimo del propietario del patio, su casa, que amablemente abre sus puertas para compartir esta belleza.

Medina Azahara (S. X), yacimiento arqueológico de la que fue la ciudad palatina que Abderramán III construyó como símbolo del poder del **Califato de Córdoba** y que, según la leyenda, dedicó a su favorita. Declarado Patrimonio de la Humanidad desde julio de 2018

Al lado del yacimiento se encuentra el museo de **Madinat Al-Zahra**, te aconsejamos la visita y ver el audiovisual que recrea la historia de la ciudad palatina.

Puedes ir en coche y también en el Bus Turístico y Bus a **Medina Azahara** ya que esta maravilla está a unos 9 kms de la ciudad de Córdoba.

Córdoba cuenta con un Patrimonio histórico-monumental único en el mundo, como ejemplo El **Alcázar de los Reyes Cristianos** (S. XIII), construido sobre restos romanos y árabes y testigo centenario de grandes gestas históricas; donde se pueden celebrar todo tipo de espectáculos.

En **Córdoba** tenemos uno de los mejores museos arqueológicos de España con valiosas piezas de distintas épocas y estilos arquitectónicos que en sus cimientos atesora los restos arqueológicos del que fue el teatro romano de la ciudad. Otro de los tesoros es el museo de **Julio Romero de Torres** dedicado a su obra y que captaba como nadie la belleza cordobesa.

Hay muchos más museos... ¡Te retamos a conocerlos todos!

Exquisita gastronomía de productos con denominación de origen

Córdoba cuenta con una tradición culinaria sobresaliente, influenciada por la dieta mediterránea y por el paso de las distintas civilizaciones que dieron lugar a una gastronomía con platos únicos de raíz cordobesa como el salmorejo cordobés, el rabo de toro, las berenjenas a la miel, el flamenquín.

La gastronomía cordobesa se caracteriza por el uso de producto local de gran calidad. Contamos con 7 denominaciones de origen: 4 para el Aceite de Oliva (**Baena, Lucena, Priego de Córdoba y Montoro-Adamuz**), 1 para el vino (**Montilla-Moriles**), 1 para el vinagre (**Montilla-Moriles**) y el Jamón Ibérico (**Valle de los Pedroches**).

A los productos DOP se suma el buen hacer

de los chefs cordobeses (3 chefs con estrella/s Michelin, grandes chefs de cocina tradicional, innovadora, internacional), de los centros de formación gastronómica, de los mercados gastronómicos y de todos y cada uno de los establecimientos de restauración.

Por todo ello **Córdoba** ostentó en el año 2014 el título de Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica.

Ciudad del caballo de pura raza español

El **Caballo de Pura Raza**...¿Español o Andaluz?...Las dos cosas, aunque en **Córdoba** diríamos que Cordobés, por algo esta raza es originaria de Córdoba cuando por mandato real, el **Rey Felipe II**, ordenó, a su Caballerizo Real, crear esta nueva raza y para la cual se construyeron las **“Caballerizas**



Reales” (S.XVI) edificio que los albergaría.

En **Córdoba** encontrarás muchas actividades relacionadas con este noble animal: de forma permanente durante todo el año, el Espectáculo Equestre de alta calidad, único y original en el mismo lugar donde nació esta raza de Caballo, también en otoño, con el programa **Otoño del Caballo** que ofrece al visitante una amplia variedad de actividades lúdicas: campeonatos, eventos, espectáculos, muestras, talleres, conferencias y mucho más, todo girando alrededor del caballo.

Ciudad de la flor

Para que puedas tener la experiencia de un patio en cualquier momento del año, la iniciativa privada ha puesto en marcha nuevos productos desarrollados en torno a los patios. Nuevas rutas y visitas guiadas a los patios, en los distintos barrios de **Córdoba**, nuevos

programas como **“Flora”** cuya 1º edición se celebró en 2017, donde artistas florales de escala internacional, en espacios ubicados en edificios representativos de **Córdoba**, transforman y decoran con flores los patios del festival.

Infinidad de fiestas y eventos relacionados con la flor: la llegada de la primavera con *“abre el Azahar”*, la batalla de las flores, el mayo festivo y muchos más....

Con una agenda de eventos culturales de reconocido prestigio internmacional

Córdoba ofrece una gran variedad de eventos culturales durante todo el año, entre los que destacan:

El **Festival Internacional de la Guitarra**, con su 1ª edición en 1980, es una cita cultural con manifestaciones musicales y artísticas en tor-

no a la guitarra que ha consolidado su posición destacada entre los grandes festivales de todo el mundo.

La **Noche Blanca del Flamenco** donde los mejores artistas del mundo flamenco actúan en plazas, calles, tabernas y rincones públicos.

Cosmopética, Festival internacional de la poesía.

Eutopía, Festival de la creación joven.

Kalendas, Córdoba en Púrpura, Noches de Ramadán, el Festival Internacional de Música Sefardí, programas gracias a los cuales puedes conocer las distintas culturas que poblabron Córdoba.

Riomundi, festival de músicas del mundo en torno al Guadalquivir.

Centro joyero europeo de referencia

Córdoba es conocida por la platería y orfebre-

ría ya que sus trabajos en oro y plata son uno de los principales recursos económicos de la ciudad.

Destacan la filigrana cordobesa, que consiste en soldar hilos de oro o plata a una estructura metálica conformando una figura y la joyería de piezas de diseños exclusivos, clásicos y vanguardistas.

El diseño de piezas de oro y la plata son internacionalmente conocidos, siendo **Córdoba** uno de los principales centros de producción de joyas de España.

Córdoba cuenta con un parque joyero desde el año 2008, es un recinto dedicado a la actividad joyera y supone la mayor concentración de empresas del sector en España y Europa, agrupando a empresas dedicadas a la fabricación y comercialización de joyería, orfebrería,



bisutería y relojería.

Artesanía con sello propio cordobés

Córdoba es el lugar ideal donde encontrar objetos únicos y originales realizados por los mejores maestros artesanos.

Por ello el **Casco Histórico de Córdoba** fue declarado Zona de interés Artesanal en 2014. Actualmente la Asociación cordobesa de artesanos comprende 18 talleres de distintos oficios, sobresalen:

Los **artículos de Cuero** material utilizado en los cordobanes y guadamecés, piezas de cuero repujadas, modeladas y coloreadas con diseños tradiciones y contemporáneos.

La técnica que data del **Califato Omeya Cordobés** se mantiene viva hoy en día en **Córdoba**.

Los **Luthiers** y sus guitarras flamencas.
La **cerámica** del norte de la provincia.

Ciudad que celebra la vida a través de sus fiestas y tradiciones

Las fiestas y principales tradiciones cordobesas son numerosas, las más conocidas se celebran en torno a la primavera:

La **Semana Santa** que en **Córdoba** se caracteriza por su sobriedad.

La **apertura del Azahar** que inunda la ciudad de un olor característico que siempre llama la atención entre los visitantes.

La **Batalla de las Flores** que da la bienvenida a la primavera con un desfile de carrozas desde las que se lanzan miles de flores a los asistentes.

Las **Cruces de Mayo**, tradición cristiana que se ha convertido en una fiesta popular de los cordobeses.

La **Cata del vino** Montilla-Moriles.
El **Festival de Patios**.

La Feria de Nuestra señora de la Salud.

El denominador común es la dicha y alegría de sus gentes, la celebración siempre respetuosa y las ganas de compartir la felicidad con todos los visitantes.

Flamenco con alma y embrujo

En **Córdoba** se vive y respira el flamenco por todos los rincones y esquinas, forma parte de la vida: **Centro de Flamenco Fosforito** en la posada del Potro, eventos, actividades y festivales flamencos, tablaos flamencos y peñas flamencas, academias de baile, luthiers, moda flamenca, tabernas, experiencias flamencas, artistas.

Naturaleza a un paso

En **Córdoba** encontrarás naturaleza en pleno apogeo allá donde vayas, en pleno casco histórico, junto al **Puente Romano**:

Los **Sotos de la Albolafia**, Monumento

Natural en 2001 por su extraordinaria riqueza en aves.

Zonas naturales especialmente indicadas para la visita con niños como: El **Real Jardín Botánico**, el **Zoo**, la **Ciudad de I@s niñ@s**.

Jardines en el interior de los principales monumentos como el **Patio de los Naranjos** y los **Jardines del Alcázar** de los RRCC, cerca de 20 parques repartidos por toda la ciudad y la **Sierra de Córdoba** donde encontrarás el Parque periurbano de **Los Villares** a 8km de **Córdoba** con magníficos miradores, el **Club de Campo de Córdoba** con su magnífico campo de Golf de 18 hoyos en plena Sierra Morena.

Y **rutas en la sierra** entre las que destacan: El **Arroyo del Bejarano**, los **Baños de Popea**, las **Ermitas**, **Cerro Muriano**, cerro del **Pozo de la Nieve**, todos lugares ideales para hacer senderismo y territorio bike por excelencia.

Las Barricas



Andalucía y sus vinos

Andalucía posee una tradición milenaria en el cultivo de la vid y en la elaboración de vinos de gran prestigio y fama en todo el mundo. Los siglos XVI y XVII, gracias al auge del comercio marítimo, fueron una época de especial florecimiento.

La topografía, geología y clima de los suelos andaluces resultan excelentes para el cultivo de la vid. El clima Mediterráneo y los diferentes microclimas, las suaves temperaturas medias (16°C), la escasez de heladas y granizos, las numerosas horas de sol al año, un fuerte contraste altitudinal y el sistema de crianza, crean caldos de gran calidad, a la par que muy variados y característicos.

Esta tendencia a una producción de prestigio se ha perpetuado hasta la actualidad. Más del

70% de los viñedos andaluces están amparados por alguna de las seis **Denominaciones de Origen** establecidas y auspiciadas por sus respectivos **Consejos Reguladores**: Condado de Huelva (1933), **Jerez-Xérès-Sherry** (1933), **Manzanilla de Sanlúcar** (1964), **Málaga** (1933), **Sierras de Málaga** (2001) y **Montilla-Moriles** (1985).

A estas denominaciones se suman 13 indicaciones geográficas protegidas (**Vinos de la Tierra**) y otros vinos históricos no amparados pero que gozan de gran popularidad, tales como la **Tintilla de Rota**, el **Pajarete** y el **Moscatel de Chipiona**, **Mosto del Aljarafe**...En torno a todos estos caldos se ha configurado toda una **Cultura del Vino** en la que se engloban bodegas, museos especializados, fiestas tradicionales...

Viñedos y Bodegas

En el viñedo la actividad se intensifica a finales de agosto y principios de septiembre, cuando comienza la vendimia. La mano de obra se multiplica para recoger la uva en su punto exacto de maduración. Se recolecta desde muy temprano hasta el mediodía pues el fruto debe entrar fresco en el lagar de pisar, donde continúa la faena; en una hora la uva recogida debe estar moulurada para evitar que empiecen a proliferar bacterias. Las Bodegas acogerán el vino nuevo para su crianza.

Arquitectura del vino

A lo largo de los siglos los vinateros han ido adaptando sus edificios y perfeccionando sus bodegas, buscando el equilibrio entre funcio-



nalidad y belleza. Así, los techos altos, los muros gruesos y el suelo de albero que permite regarlo, mantienen la temperatura y humedad adecuada para la crianza de un buen vino. Y en el **Marco de Jerez**, las bodegas están situadas cerca del mar o en terrenos altos para que los vinos puedan recibir las brisas marinas de la mañana y los vientos húmedos provenientes del Océano.

Con el auge del enoturismo, son numerosas las haciendas y fincas así como las bodegas que ponen al alcance del visitante toda esta cultura. Ofrecen visitas guiadas, catas y algunas organizan incluso espectáculos ecuestres o flamencos para completar una jornada única.

Rutas del vino

Las Rutas del Vino que discurren por **Andalucía** unen a la perfección los atractivos enológicos, culturales, monumentales y tradicionales de las poblaciones y zonas que las integran.

Así, **Ruta del Vino Condado de Huelva** permite disfrutar, además de las bodegas adheridas a la ruta, de la ciudad amurallada y el **Castillo de Niebla**, de los “*Lugares Colombinos*”, de la visita a la ciudad de **Moguer**, cuna del **Nobel Juan Ramón Jiménez**; sin olvidarnos del paraíso natural de **Doñana** y de su rica gastronomía, con productos como el jamón, la gamba y la freisa de **Huelva**.

Las Rutas de Vino y **Brandy de Jerez** fueron certificadas en 2007 con la **Marca de Calidad “Rutas del Vino de España”**. Trazan un recorrido por las bodegas, enotecas, hoteles y restaurantes, museos y empresas de ocio de nueve poblaciones: las monumentales **Sanlúcar de Barrameda** y **Jerez de la Frontera**, además de **Lebrija**, **Trebujena**, **Chipiona**, **Rota**, **El Puerto de Santa María**, **Puerto Real** y **Chiclana de la Frontera**.

La **Ruta del Vino Montilla-Moriles** transcurre por las poblaciones de **Aguilar de la Frontera**, **Córdoba**, **Fernán Núñez**, **La Rambla**, **Lucena**, **Montemayor**, **Montilla**, **Moriles** y **Puente Genil**; y tiene entre otros

/Las barricas/

atractivos lagares en la **Sierra de Montilla** rodeados de viñedos, donde degustar sus caldos a pie de tinaja.

Finalmente el **Patronato de Turismo de la Costa del Sol** ha diseñado las rutas vinícolas de **Málaga** que discurren por la **Axarquía**, **Montes de Málaga**, la **Comarca Norte**, la **Serranía de Ronda** y la **Costa Occidental**. Permiten conocer desde el Yacimiento romano de **Torrox** o la **Laguna de Fuente de Piedra** hasta la **Bodega Málaga Virgen**, una de las pocas en las que se practica la Vendimia nocturna.

Fiestas del vino

No hay fiesta ni acto social en **Andalucía** en el que no se disfrute de un buen vino. El calendario festivo andaluz está repleto de eventos vinculados al vino, concentrándose en septiembre, durante la época de la vendimia.

Museos del vino

En el **Marco de Jerez** se da cita el **Museo del Vino “Misterio de Jerez”**, con interesantes fondos documentales y fotográficos que complementa con impactantes efectos audiovisuales. A él se unen el **Museo Barbadillo** de la **Manzanilla de Sanlúcar**, el singular **Museo de Etiquetas de Vino** de **Bodegas Garvey de Jerez**, la **Pinacoteca** de la jerezana **Bodegas Tradición** (con la colección **Joaquín Rivero** de pintura española) y los museos de las bodegas **Sandeman**, **Harveys** o **Real Tesoro** y **Valdespino**, en **Jerez de la Frontera** (Cádiz).

El **Museo del Vino de Málaga** muestra más de 400 piezas antiguas distribuidas en un orden temático: etiquetas de botella, carteles, cabeceros de barrilería... En la provincia malagueña sobresalen también el **Museo del Vino de Ronda**, el **Museo del Vino de Ojén**, el **Ecomuseo Lagar de Torrijos**, y los museos de las bodegas **Dimobe (Moclinejo)** y Antigua Casa de Guardia (**Olías**). Los vinos cordobeses se hallan bien representados en el **Obrador** y **Museo del Mosto de Moriles** y en el museo de las **Bodegas Toro Albalá** en **Aguilar de la Frontera**.

Para más información

www.andalucia.org/es/gastronomia



ValXerit, lo importante que es vivir el momento

En este mundo frenético en el que vivimos queremos ayudar a nuestros clientes a parar para disfrutar de un sorbo premium de ginebra con alcohol ecológico.

ValXerit es una bebida con cuerpo que deja un sabor refrescante y suave en el paladar. Además tiene unos aromas que combinan muy bien no sólo con tónica, sino también con cola y cualquier otro tipo de refresco.

Es una ginebra fácil de beber ya que el alcohol ecológico es destilado 5 veces incrementando su pureza y además, al no tener un sabor demasiado fuerte se evita la sensación de quemazón en el cuello.

El hecho de que no haya productos químicos en el proceso hace que el cuerpo tolere mejor el alcohol y mitigue el efecto "resaca" del día después de una gran celebración.

El alcohol que se usa en nuestra ginebra es generado a partir de la fermentación del trigo y posteriormente es destilado 5 veces. El trigo que usamos es cultivado sin pesticidas y fermentado sin ningún añadido químico.

La fórmula de la ginebra es la misma pero en una de nuestras destilaciones añadimos un botánico que da un color rosa único a la bebida; la flor de hibisco.

También nos comprometemos con el cambio



de actitud que este mundo necesita para ser más sostenible.

Es por eso que nos preocupamos de que nuestra empresa crezca de una forma orgánica teniendo en cuenta los objetivos de sostenibilidad de la ONU, con los que sentimos la necesidad de participar.

Esta ginebra premium es el equilibrio entre lo exótico y lo mediterráneo. Hemos querido darle un toque exótico añadiéndole botánicos asiáticos sin perder de vista nuestras raíces mediterráneas, estas son representadas en la cereza y el romero que le dan un aroma muy especial a la bebida.

ValXerit
PREMIUM GIN



Para más información

Tels: 647 946 230
central@valxerit.es
www.valxerit.es



Bodegas Marqués de Villalúa, la tradición de una tierra de vinos

Bodegas Marqués de Villalúa nace en el año 2000, junto con el nuevo milenio. Siguiendo la tradición de una tierra de vinos, nuestros hombres y mujeres son gente de vinos que un día pusieron sus ilusiones en un proyecto que es hoy una realidad. Somos personas que vivimos, pensamos y amamos el vino, y que trabajamos para obtener el mejor producto, el más cercano al consumidor, cuidando hasta el más mínimo detalle con el fin de satisfacer los paladares más exigentes.

Situadas junto a la Nacional A-472 entre los pueblos de Villalba del Alcor y Manzanilla,

cuentan con una superficie de 110.000 m². De ellos, 20.000 m² forman parte de las instalaciones de las bodegas y el resto correspondiente a los viñedos. Estas son instalaciones que cuentan con la más moderna tecnología.

La base de la calidad de los vinos **Marqués de Villalúa** está en la vendimia, proceso que exige el máximo esmero y dedicación, ya que es el momento en que tiene lugar la primera selección de la uva. Es esencial determinar el momento óptimo para la recolección de cada variedad. Asimismo, el traslado de la

uva a la bodega debe realizarse con el máximo cuidado para que el fruto no sufra excesivas presiones.

La selección de la uva se realiza de forma manual: racimo a racimo, uva a uva. Éste es el hecho fundamental que nos diferencia del resto de bodegas de la zona. La buena selección y recolección de nuestra uva son clave en la elaboración de nuestros vinos blancos jóvenes afrutados **Marqués de Villalúa**.



BODEGAS
MARQUÉS DE VILLALÚA
HUELVA - ESPAÑA



Para más información

Carretera A-472 Km 25.2
21860 VILLALBA DEL ALCOR - Huelva
Tel: 959 420 905
info@marquesdevillalua.com
www.marquesdevillalua.com



Bodegas Robles, vinos que pertenecen a su tierra

La familia **Robles** se ha dedicado en Montilla a la elaboración de vinos desde 1927. Cultivamos las uvas ecológicas con la mayor intensidad de sabores y aromas, vigilamos su proceso natural y trasladamos toda esa riqueza del fruto en el vino.

En nuestro viñedo -manejado con cubierta vegetal- y en bodega -donde los vinos fermentan con levaduras autóctonas-, nada es accidental: es el resultado de años de investigación y trabajo reconocidos con el *Premio Alimentos de España* y *Premios Andalucía de Agricultura*.

Voluntad culinaria

Nuestros vinos encarnan a la perfección el concepto de vinos gastronómicos: vinos singulares por su presencia de aromas primarios incluso en los vinos más longevos y capacidad

de transmitir una experiencia única de madurez y frescura que caminan de la mano de los mejores restaurantes de nuestro país.

La colaboración es nuestra seña de identidad

Junto al chef con dos estrellas Michelin **Paco Morales** hemos elaborado el vermut VRMT «*Receta Andalusí*» y cuidado la evolución del primer espumoso elaborado 100% con uva Pedro Ximénez.

Junto a diversos centros de investigación hemos desarrollado vinagres y alimentos ecológicos que reflejan fielmente el vino de los que proceden: gelatinas, mermeladas y reducciones.

En nuestro viñedo vinculamos el vino con la mirada de las artes en los encuentros «*Arte*

Reunido» que invitan al visitante a descubrir el vino desde el conocimiento técnico en diálogo con la poesía, música, teatro... La colaboración es nuestra forma más poderosa de generar valor

Todo nuestro esfuerzo ha sido en vino

En *Bacchus*, en *Mundus Vini*, en los *Sakura Japan Wine Awards*, en *AWC Vienna*, en los prestigiosos premios *Vinalies Internationales de Paris* con la primera vez que se obtiene por dos años consecutivos la puntuación máxima de 100 puntos... Los concursos más influyentes internacionalmente avalan cada año el trabajo y dedicación que hay detrás de cada uno de nuestros vinos y vinagres.

Bodegas Robles ha sido elegida en el TOP15 de *Bodegas de la Década* (2011 a 2020)

por la *Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV)*, una de las clasificaciones más independientes en España, ya que los vinos son propuestos exclusivamente por los propios periodistas y críticos, sin postulación ni participación alguna de las bodegas o estamentos del vino.



Para más información

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km 47,5.

14550 MONTILLA - Córdoba

Tel: 957 650 063

info@bodegasrobles.com

www.bodegasrobles.com



Delea A Marca, una garantía de la más alta calidad para los apasionados del buen vino

Leopoldo Delea y Simone a Marca son los fundadores de la bodega que lleva su nombre. **Delea aMarca**, una joven empresa familiar nacida en el año 2006 desde la filosofía de ofrecer al mercado internacional un producto de alta calidad, vinos tintos, rosados y blancos que hagan las delicias de los más exigentes paladares.

Situada en el municipio de Villablanca, al sur oeste de la provincia de Huelva, **Delea a Marca** está haciendo de su nombre un referente en el sector vitivinícola, especialmente con sus variedades de cepas más prestigiosas, cuidadas con esmero desde el inicio,

con un seguimiento integral desde la cepa hasta el producto final.

En 2015, **Delea aMarca** es la única en Andalucía que obtiene la certificación de producción integrada tanto en viñedo como en bodega.

Leopoldo y Simone han conseguido el perfecto equilibrio entre tradición y tecnología en su finca, creando una empresa que está en constante evolución y crecimiento.

Vendimiando cuidadosamente la uva durante las frescas noches de Villablanca y procesándola de inmediato en sus bodegas con

la más avanzada tecnología, están consiguiendo el reconocimiento del sector y los consumidores, vendiendo íntegramente su producción anual.

La apuesta de futuro de **Delea aMarca** está en el cultivo de distintas variedades de uva y en la creación de nuevos vinos de calidad, siempre desde el exhaustivo control de la materia prima que ya es característico de la casa y que seguirá siendo su enseña como valor añadido de todos los productos que cobran vida en sus bodegas.

DELEA A MARCA



Para más información

Pol. Ind. "La Gravera" C/ Valleponce, 92
21440 LEPE - Huelva
Tel: 683 121 635
info@deleaamarca.com
www.deleaamarca.com



La Panesa



El Tresillo



Gobernador



Marqués de Rodil



Villa Panés



El Tresillo 1874



Privilegio

Bodegas Emilio Hidalgo, historia viva en la elaboración de vinos de Jerez

Hidalgo es una bodega familiar con una larga trayectoria en los vinos Jerezanos fundada a mediados del siglo XIX partiendo de "Viejas Soleras" de vino y viñas de su propiedad.

A principios del siglo XX en la figura de **Emilio Hidalgo Hidalgo** se produce el gran impulso y auge del negocio desarrollando una incipiente actividad exportadora y de crecimiento comercializador consolidando un negocio que pasa ya por la quinta generación.

Distintas generaciones de la misma familia han ido dejando su legado en una bodega cuya filosofía ha sido siempre elaborar vinos "puros" que transmitan personalidad y singularidad en sus distintas tipologías, vinos que no respondan al criterio de modas o merca-

dos sino a nuestra realidad y tipicidad bodeguera.

En **Hidalgo** somos conscientes de que todo comienza en la viña, seleccionamos ese primer fruto de nuestra variedad "Palomino" sobre la que un posterior trabajo en bodega convertirá un vino base en un rico abanico enológico; a lo que la naturaleza nos otorga le vamos dando su estilo, categoría y personalidad. El paso de los años y la experiencia de distintas generaciones terminarán definiendo tipologías y estilos para ser siempre algo más en los vinos de Jerez. Amontillados, Olorosos, Palo Cortado, largas Crianzas "Bajo Velo"...

Nuestra identidad son nuestros vinos y el hacer bodeguero transmitido de generación en

generación. No acudimos a técnicas ultramodernas pues creemos en la naturaleza del vino. Nuestras producciones son reducidas acorde con nuestra filosofía tratando siempre de ofrecer la realidad de nuestros vinos sin acudir a estabilizaciones artificiosas.

La bodega construida a principios del siglo XIX, responde al canon arquitectónico bodeguero jerezano idóneo para desarrollar el microclima óptimo de frescor, humedad y ventilación en cada una de las distintas naves que la conforman; techos altos, amplios ventanales, anchos muros de piedra, patios interiores, pasillos, albero, etc. Un patrimonio enológico-cultural para el desarrollo de unos vinos con alma.

Hidalgo[®]
JEREZ



Para más información

Calle Clavel, 29
11402 JEREZ DE LA FRONTERA - Cádiz
Tel: 956 341 078
hidalgo@hidalgo.com
www.hidalgo.com



Ginebra 14 Fourteen Botanic, momentos inolvidables

Es una ginebra muy aromática y está elaborada en el sur con 14 botánicos, de los cuáles 9 botánicos frescos andaluces de la Vega del Guadalquivir, macerados 24 horas y destilados durante 7 horas.

Beberla es una experiencia única y sabrosa que podrás degustar en cada celebración y fiesta, por el éxito del sabor te garantiza una fiesta para los sentidos.

La ginebra **London Dry 14 Fourteen**

Botanic se destila de la manera más exigente para crear una ginebra única y diferente en aromas.

Nuestra fórmula se ha desarrollado en un laboratorio experimental en Sevilla, a partir de botánicos frescos, introduciendo una ginebra nueva y diferente.

Solo un sorbo es suficiente para dejar la boca llena de aromas duraderos. Se puede tomar sola o en combinados como el gin tonic.

Nuestra fórmula es macerar los 14 botánicos juntos durante horas, procediendo a la destilación con los botánicos en conjunto en alambique de cobre y a temperatura controlada.

La única manera de descubrir **14 Fourteen Botanic** es probándola.



Para más información
Antonio Muruve Calle,
41980 LA ALGABA - Sevilla
Tel: 607 456 353
amurca14@gmail.com
www.ginebra14botanik.com



Anís Raza, destilando desde 1876

Anís Raza comienza a fabricarse y hacerse hueco en 1976 entre las mejores y más reconocidas marcas de Rute, lo cual lleva a subir progresivamente en el mercado, por lo que tras empezar a fabricarse en una antigua casa del pueblo, tienen que adquirir terrenos anejos para poder hacer frente a la demanda.

Aun así, Raza continúa expandiéndose por el territorio español y sigue quedándose pequeña la destilería, por lo que en 1980, se trasladada, ya bajo la gerencia de **Diego Molina Pérez**, a la actual sede situada en Ronda de Priego para poder hacer frente al crecimiento

de las ventas, y a las futuras expectativas de negocio, ya que, durante los años 80, se registran los mejores números conseguidos por Raza hasta la fecha.

Hoy bajo La razón social hijo de **Diego Molina y Reyes SL** (cuarta generación de fabricantes), **Anís Raza** sigue manteniendo el mismo esmero y calidad en la fabricación de todos sus productos como cuidando la selección de sus materias primas y controlando con la máxima precisión los procesos artesanales desde sin destilación.

En la actualidad y ya en activo, la quinta gene-

ración se prepara para seguir con las riendas del negocio. Al igual que **Diego Molina**, comenzó con su padre en 1966, ahora es **José Manuel Molina** el que desde el año 2017, ha comenzado su formación con la idea de renovarse y adaptarse a los nuevos y futuros tiempos.

Nuestros anises destilados y bidestillados a través de los años, son fruto de los que pusieron parte de sus vidas en lograr una calidad única, para hacer de su paladar un exquisito e inmejorable deleite.

Destilerías



Para más información

Ronda de Priego, 7
14960 RUTE – Córdoba
Tel: 957 538 650
administracion@anisraza.com
www.anisraza.com



Sabores de Andalucía

Jamón

El **Jamón de Andalucía**, ibérico o serrano, es el producto estrella de la gastronomía española. El **jamón andaluz** enamora y fascina a quien lo prueba, es el más internacional, el gran deseado, el que acompaña o el que destaca en una buena mesa, su presencia alegra siempre hasta los paladares más exclusivos y exigentes.

La calidad de los jamones andaluces está certificada y acreditada por organismos reguladores de las tres prestigiosas **Denominaciones de Origen** existentes en **Andalucía** y los rigurosos controles establecidos por otras certificaciones internacionales, que destacan, al **jamón**, como alimento saludable y lo recomiendan por sus indiscutibles propiedades y atributos.

Un apasionante mundo que comienza en el diverso campo andaluz, en las dehesas, y que está sometido a exhaustivos controles de todos los procesos, desde la selección de raza, pureza, alimentación, hábitat y crianza del cerdo hasta la elaboración y conservación del producto, respetando la tradición, reflejada en su trazabilidad y etiquetado que informa y garantiza la calidad del **jamón** de nuestra tierra.

Una experiencia gastronómica inolvidable, conocer cada paso del proceso, los diferentes tipos de jamón y el significado de sus precintos, descubrir los secretos del corte y, por último, la cata, delicioso placer sensorial, color, textura, aroma, suavidad y sabor único.

Saborea las **Rutas del Jamón**, serrano o ibérico, de **Andalucía**.

Quesos

Los quesos andaluces son pequeños tesoros etnográficos para degustar, en cada bocado, un trocito de la variada gastronomía de **Andalucía**, con aroma y sabor a campo, hierba, tomillo, romero, caramelo blando (toffe), nata o frutos secos, picantes y dulces, algunos cremosos, otros grasos, en aceite de oliva... Son el complemento perfecto del jamón y el buen vino andaluz.

La singularidad y excelencia de los desconocidos quesos de **Andalucía** es consecuencia directa del tipo de leche de gran calidad empleada -la mayoría de las razas autóctonas de cabras y ovejas-, de la sabiduría popular de cada zona, transmitida de generación en generación, y de la elaboración artesanal, todo ello bajo estrictos controles sanitarios. La tra-



Orgullosos de lo nuestro

Alimentos con garantía de origen, calidad y tradición reconocidos por la Unión Europea

Busca en su etiqueta el sello de calidad DOP, IGP o ETG



Denominación de Origen Protegida



Indicación Geográfica Protegida



Especialidad Tradicional Garantizada



dición, imaginación con toques creativos y la innovación se unen para engrandecen el rico Patrimonio Quesero Andaluz.

Las razas autóctonas de Andalucía, seis caprinas: Malagueña, Blanca Andaluza, Florida, Murciano-Granadina, Negra Serrana y Payota, y dos ovinas: Segureña y Merina. Están muy adaptadas al territorio, su leche, dan quesos de excelente calidad y con una fuerte personalidad.i

Andalucía es la principal región productora de leche de cabra de España y la provincia de **Málaga** a la cabeza, los ganaderos están repartidos por nuestras sierras y montes, donde se ubican la mayoría de las 80 queserías artesanales existentes. También son numerosas las actividades organizadas en todo el territorio para mostrar este interesante mundo: visitas a queserías, talleres de elaboración ar-

tesanal de quesos, catas, degustaciones y numerosos eventos, entre ellos destacan: Mercado Artesano del Queso de **Arcena (Huelva)**, Mercado del Queso Artesano de **Teba (Málaga)**, Fiesta del Queso de **Zuheros (Córdoba)**, Feria del Queso de **Baena (Córdoba)**, Feria del Queso Artesanal de **Andalucía en Villaluenga del Rosario (Cádiz)**, Feria del Queso de **Almería**, Muestra de Quesos Tradicionales de **Alcalá La Real (Jaén)**...

¡Una sorprendente experiencia gastronómica!

Para más información
www.andalucia.org/es/gastronomia

Europa los distingue ¿y tú?



GOBIERNO DE ESPAÑA



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

alimentación.es



El C.R.I.G.P “Garbanzo de Escacena”, es el órgano de gestión que certifica la calidad y el origen del producto.

Los fines del **Consejo Regulador** son la representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados y promoción, tanto de los productos amparados como de la IGP “**Garbanzo de Escacena**”.

El producto que ampara esta Indicación Geográfica Protegida bajo el nombre de “**Garbanzo de Escacena**” es el fruto de la especie vegetal *Cicer arietinum* L., del ecotipo local del Campo de Tejada y de las variedades registradas o que se registren del tipo comercial Lechoso.

Sólo serán protegidos los garbanzos que pertenezcan a la categoría «*Extra*» de acuerdo con la legislación nacional de aplicación, que se comercializarán envasados como legumbre seca.

Los controles del **Consejo Regulador** abarcan desde el ciclo de producción y elaboración, las parcelas de cultivo, la selección y, por último, el empaquetado.

La Marca

En las etiquetas comerciales propias de cada firma comercializadora figurará, obligatoriamente, la mención **Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena»**, e irá acompañada del logotipo propio de la I.G.P., el cual se expone a continuación:

Los envases llevarán unos precintos de garantía que irán numerados y serán expedidos por el **Consejo Regulador**.

Características físicas y morfológicas:

a) el color del garbanzo será blanco amarillento muy claro; **b)** la forma del grano será alargada y achatada por los lados, presentando irregularidades en su superficie con profundos surcos y abultamientos; **c)** se podrá admitir hasta un 2 % de garbanzos que no se correspondan con las características a) y b) anteriores, siempre que no perjudiquen el aspecto general; **d)** el calibre mínimo será de 8 mm, admitiéndose hasta un 4 % de garbanzos con calibre inferior; **e)** el peso de 1 000 garbanzos deberá ser, co-

mo mínimo, de 490 gramos.

Características organolépticas:

a) albumen mantecoso y poco granuloso; **b)** piel blanda y fina, adherida al grano; **c)** gran finura al paladar; **d)** el sabor será siempre agradable, con ausencia de sabores extraños.

El Cultivo

La zona de producción de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida “**Garbanzo de Escacena**” se encuentra en la antigua comarca histórica conocida como «*El Campo de Tejada*». Es una campiña comprendida en la Depresión del Guadalquivir, siendo sus límites naturales Sierra Morena, por el Norte, y la CN-431 Sevilla-Huelva, por el Sur.

Dentro de esta zona el “**Garbanzo de Escacena**” sólo se cultivará en parcelas que tengan suelo de tipo Vertisol topoforno, también conocido como «*tierras negras*» o «*barros*» en la provincia de Huelva, y como «*tierras de bujeo*» en la provincia de Sevilla.



Son suelos muy profundos, de alto contenido arcilloso (montmorillonitas principalmente) y que debido a la poca ondulación del terreno, tienen problemas de drenaje, presentando una gran capacidad de retención de humedad y una alta riqueza en bases.

Se cultivará en alternancia. Se permitirá el riego cuando sea necesario para asegurar la nascencia y el Consejo Regulador reconozca una situación de déficit hídrico.

Las labores de suelo serán las que conduzcan a tener el suelo limpio de hierbas, muy llano y con estructura adecuada para permitir una buena germinación, admitiéndose la siembra directa.

Se aplicarán abonados de fondo a base de fósforo y potasio cuando no se alcancen los contenidos mínimos exigibles. Los abonos orgánicos se aplicarán con antelación mínima de un año antes de la siembra.

Siembra

El período de siembra estará comprendido aproximadamente entre el 1 de enero y el 30 de abril de cada año.

Se podrán utilizar los productos fitosanitarios que estén autorizados en el cultivo del garbanzo.

Se recolectará cuando la planta alcance la madurez fisiológica y la humedad del grano esté por debajo del 13%.

Cosecha

Cuando la cosecha recogida presente un contenido en impurezas superior al 6% o una humedad por encima del 14%, se efectuará una prelimpieza inmediatamente después de la recolección y antes de su almacenamiento. Cuando sea necesario disminuir la humedad se recurrirá exclusivamente a métodos naturales (exposición al sol hasta que ésta descienda a menos del 14%).

Almacenamiento

En esta etapa de almacenamiento se realizará un tratamiento antigorgojo en los 10 primeros días desde la fecha de recolección, salvo que dentro de este período se transporte a una industria envasadora.

Se garantizará la separación de los garbanzos de otros productos almacenados, se evitará la mezcla de garbanzos de diferentes partidas y se mantendrán debidamente alejados de materiales susceptibles de generar contaminación.

Vínculo con La Tierra.

El vínculo entre el garbanzo y la zona geográfica se basa en la reputación, derivada de la gran calidad del ecotipo local y de la larga tradición del cultivo en ella, de modo que los agricultores de la zona son perfectos conocedores de las mejores técnicas y de la selección de las tierras más adecuadas.

Fuera de la zona considerada no se consigue la calidad de este garbanzo, porque ésta depende del tipo de suelo, de la situación geográfica, del clima y del ecotipo local de esta legumbre. La conjunción de unos suelos arcillosos con alto contenido en potasa, el clima de las campiñas de la Depresión del Guadalquivir, suavizado en las tardes y noches de primavera-verano por la brisa marina y, cómo no, la calidad intrínseca del ecotipo local del garbanzo lechoso dan como resultado un producto con las características físico-químicas indicadas al comienzo de este Pliego de Condiciones, y unas características organolépticas excepcionales debido a que su albumen es muy mantecoso, muy fino y, después de la cocción, no presenta grumos de almidón.

La alta mantecosidad del albumen es debida al microclima de la zona de producción, concretamente a las brisas marinas tan frecuentes por las tardes y noches en la zona en los meses de maduración de la planta y del grano (mayo, junio y julio), brisas que provocan un aumento del 10-15% de la humedad ambiental, lo que trae como consecuencia una maduración más lenta de las plantas que transmiten esas propiedades al albumen del grano (mantecoso y uniforme, sin gránulos).

Por lo que se refiere a la finura del grano, es debida al alto contenido en potasio de los suelos en los que se siembra el garbanzo.



Para más información

Carretera de la Estación, s/n.
21870 ESCACENA DEL CAMPO - Huelva
Tels: 959 423 211 / 959 423 222
info@igpgarbanzodeescacena.com
www.igpgarbanzodeescacena.com



Centro Sur, historia de una pasión

Centro Sur S. Coop. Andaluza es la pequeña historia de la pasión de un grupo de personas de un pueblo, Huétor Tájar. Es pasado, presente y futuro en la producción y exportación mundial de espárragos verdes y espárragos trigueros de Huetor Tájar.

Ubicada al oeste de la fértil y milenaria vega de Granada, nos encontramos con la zona de Huétor Tájar, pionera en el cultivo del espárrago triguero y verde. Donde convergen los factores agroclimáticos idóneos para la producción del espárrago.

Desde su constitución en 1977, nuestra empresa ha conseguido crecer incesantemente como consecuencia de una apuesta permanente por la calidad y el servicio a los que acompañan el buen saber hacer de más de

40 años de experiencia y profesionalidad en el sector, gozando de un reconocido prestigio en el ámbito nacional e internacional.

Nuestra principal característica es la adaptación a nuevas necesidades del mercado, dando una respuesta a nuestros clientes en tiempo real, con la más avanzada tecnología, todo ello sin olvidar el cuidado y el respeto por el medio ambiente, la seguridad alimentaria y el componente social que caracteriza a nuestra empresa.

En **Centro Sur** trabajamos día a día para llevar a la mesa de los consumidores los mejores productos. Desde siempre oímos las necesidades de nuestros clientes mejorando y ofreciendo a nuestros clientes la excelencia empresarial.

Nuestra posición de liderazgo en el mercado del espárrago se basa en varios puntos claves para nuestra empresa: Aseguramos la máxima calidad trabajando bajo las principales certificaciones internacionales. Focalizamos y dirigimos las relaciones a largo plazo con nuestros clientes gracias a nuestra capacidad de comercializar espárragos durante 12 meses al año. Controlamos toda la cadena de suministro, añadiendo valor al producto a cada paso del proceso. Conocemos los ciclos de maduración y frescura de nuestros productos. El espárrago de Huétor Tájar es originario de las esparragueras silvestres, que desde hace siglos crecían en las montañas y en el sotobosque de los ríos, destacando por ser la variedad autóctona seleccionada por los agricultores de esta localidad desde

1930.

En el 2000 fue reconocido por la unión europea por su calidad diferenciada a través del distintivo comunitario I.G.P (Indicación Geográfica Protegida, Reglamento CE 525/2000, de 14 de marzo).



Para más información

Carretera de la Estación, s/n
18360 HUÉTOR - TÁJAR - Granada
Tel: 958 33 20 20
info@centro-sur.es
www.centro-sur.es



Bodegas Valhalla, el sabor del hidromiel

El **Hidromiel** es una bebida de largo recorrido histórico cuya elaboración se fundamenta en la fermentación de una mezcla de: agua, miel y levadura, que es la que hace fermentar el producto, logrando alcanzar cierta graduación alcohólica cercana a los 11°.

El proceso de fermentación consta de varios pasos: en primer lugar se realiza la elaboración del mosto, en este caso de miel y agua, y luego se añaden las levaduras. Esta mezcla

se mantiene en reposo a temperatura y humedad estables mientras se produce la fermentación durante varias semanas.

Su elaboración no es compleja, y al igual que el vino, su dificultad estriba en el control de todos los agentes que intervienen en el proceso, como son el origen y calidad de la miel usada, las características del agua, el tipo de levadura, la selección de la temperatura y humedad adecuadas, el tiempo de fermenta-

ción, etc.

Es aquí donde **Bodegas Valhalla** se diferencia del resto de fabricantes de este producto. La calidad de la miel producida en España, la levadura de fabricación propia y el carácter del agua de Sevilla empleadas en su elaboración, junto a una receta completamente tradicional nos permiten ofrecer un **Hidromiel** lleno de matices y fiel al sabor de sus orígenes.



Para más información

Maestre Angulo, 6
41008 SEVILLA
Tel: 636 698 311
info@valhalla.es
www.valhalla.es



El Rincón de Huelva, calidad, precio, artesanía y la comodidad de recibirlo en su casa

El **Rincón de Huelva** ha nacido con el fin de poder hacer llegar a cualquier lugar los mejores productos de alimentación de esta tierra que son tan apreciados. En **El Rincón de Huelva** hemos seleccionado cuidadosamente los productos de la mayor calidad sin olvidar que buscamos poder ofrecer un precio competente y competitivo a nuestros clientes: además de su excelente calidad, los productos de **El Rincón de Huelva** tienen la garantía de haber pasado la selección artesanal que hacemos de cada uno de ellos.

En nuestra tienda encontrarás Mariscos y pescados, Jamones y Paletas Ibéricos de Bellota

y Embutidos ibéricos.

Nuestros mariscos y pescados han sido capturados artesanalmente en la Costa de Huelva. Siguiendo la tradición recibida de generación en generación, las piezas que te ofrecemos son cuidadosamente tratadas desde su captura en aguas del litoral del Golfo de Cádiz hasta la lonja, para pasar después a los envases isotérmicos donde los recibirás en casa apenas unas horas después de haber sido capturados.

El jamón de Huelva, procedente de cerdos de raza ibérica, es criado libremente en la dehesa de Huelva, alimentándose de las bellotas

de sus encinas. El posterior proceso de curación y secado, concede a nuestros jamones una textura, olor y sabores particulares, siendo piezas exquisitas que, una vez probadas, dejan huella en el paladar y en la memoria. Nunca otro jamón te volverá a saber igual de bien si probaste uno de Huelva.

El proceso de elaboración de nuestros embutidos sigue la tradición de los pueblos de la Sierra de Huelva, lo que les da un sabor y aroma característico gracias también a las específicas condiciones microclimáticas de la zona.

Si lo desea se lo entregamos en 24h



Para más información

Calle Angosta, 45
21410 ISLA CRISTINA - Huelva
Tels: 959 041 426 / 667 493 093 / 656 345 506
info@elrincondelhuelva.com
www.elrincondelhuelva.com



El Tío de las Papas, dedicada a la elaboración y distribución de snacks

El **Tío de las Papas** es una empresa familiar dedicada a la fritura de patatas y otros aperitivos, que comenzó en el año 1995, nos encontramos en el municipio de Sierra de Yeguas, Málaga, y contamos con un equipo de gran experiencia en el sector de las patatas y masa frita.

Disponemos de instalaciones innovadoras, buscando siempre la mejora en el proceso productivo, y que a su vez nos permita obtener un producto seguro y con el sabor tradicional de los productos elaborados al perol. Hemos apostado por la dinamización y op-

timización del proceso de frito incorporando quemadores de Biomasa. Con ello evita la emisión de gases de CO2 a la atmósfera y aprovecha los recursos naturales de nuestra tierra.

Somos la empresa pionera en la incorporación de este tipo de quemadores en la industria de la patata chip.

Las patatas fritas **El Tío las Papas** se preparan cortándose en finas rodajas y se fríen en aceite de girasol alto oleico. Con este corte preciso y milimétrico conseguimos obtener una textura idónea en crujido y sabor exqui-

sito al paladar.

Buscamos la satisfacción de nuestros clientes elaborando productos seguros y de calidad, para ello, les comunicamos de la forma más clara la información nutricional, y con nuestro envase transparente pueden evidenciar la frescura del producto.

Nuestros productos llegan a miles de clientes gracias a nuestro servicio de distribución. Con nuestra flota de vehículos, más un grupo de distribuidores, nuestras patatas y aperitivos, llegan a su destino en óptimas condiciones y con un servicio de entrega puntual.



Para más información

Polig. Ind. Sierra de Yeguas C/ Sabadell ,8
29328 - SIERRA DE YEGUAS - Málaga
Tel: 952 746 571
info@eltiodelaspapas.com
www.eltiodelaspapas.com



Aceitunas Campotero, tradición e innovación

Nuestra empresa **Aceitunas Campotero** situada en Cijuela, Granada es una empresa joven, dinámica y comprometida con la innovación.

Estamos especializados en la fabricación y envasado de aceitunas rellenas, patés y aceites.

Comenzamos la aventura fabricando las aceitunas y encurtidos clásicos, manzanilla sabor a anchoa, pepinillos, alcaparras etc. Estando siempre sujetos a los más exhaustivos controles de calidad y selección de la materia prima, conservando siempre nuestros orígenes artesanales. Ante la necesidad de diversifica-

ción que exige el mercado actual, en el año 2012 empieza la trayectoria de **Aceitunas Campotero**, con un proceso de investigación de los productos existentes en el mercado de aceitunas y encurtidos.

Nuestro objetivo es satisfacer las necesidades y requisitos específicos de cada cliente a los precios más competitivos directamente desde fábrica.

Debido a nuestras inquietudes y viendo que a pesar de haber una gran calidad en el mercado nacional de la aceituna nos dimos cuenta que había un hueco en el mundo de la aceitu-

na y el encurtido gourmet es entonces cuando comienza la andadura de "Campotero Gourmet" en colaboración con nuestra química y nutricionistas, experimentando con los rellenos naturales en aceitunas gordal y hojiblanca, Piri piri, ajo, jalapeño, almendra, etc..., habiendo conseguido un producto bien acabado con textura y sabor impecables. Nuestro siguiente reto fue el de las aceitunas dulces, caramelizadas rellenas con frutas, higo, dátil, fresa, papaya, kiwi, etc... son algunos de nuestros retos conseguidos y un gran éxito, actualmente, en el mercado gourmet internacional en el cual que exportamos a 14 países.



Para más información

Sierra Nevada 46 18399 CIJUELA - Granada
Ctra Antigua Bailen-Motril Km 378
23140 NOALEJO - Jaén
Tels: 958 515 161 / 678 54 0914 / 953306441
info@aceitunascampotero.es
www.aceitunascampotero.es



Patatas Fritas Santo Reino, orgullosos de nuestros orígenes

Del pequeño negocio del matrimonio **Gutiérrez** a una planta dotada con las últimas tecnologías para hacer llegar nuestras patatas fritas, las de toda la vida, a cualquier rincón de España, gracias a nuestra tienda online y red de distribuidores. Nuestras patatas...y otras 100 referencias de snacks y frutos secos.

Actualmente nuestra capacidad productiva puede superar fácilmente las 500 toneladas anuales. Por ello hemos comenzado la expansión al mercado internacional basándose en un criterio simple: ¿Qué marca de patatas fritas de otro país puede decir que elabora sus productos con la grasa más saludable que existe en el mundo, el aceite de oliva?

Pocas. Ese es el secreto de **Santo Reino**. ¿Qué queda, pues de aquella empresita que con mucha ilusión montó Francisco Gutiérrez en 1965?. Su legado encarnado en el empuje de sus hijos y un equipo de trabajadores altamente preparado y comprometido, que han hecho de esta marca su marca, la marca de Jaén.



Para más información

Parque Empresarial Nuevo Jaén,
Calle Beatriz Núñez, 41,
23009 JAÉN - Jaén
Tel: 953 239 468
santoreino@santoreino.es
www.santoreino.es



Unión Salazonera Isleña (USISA), la elaboración artesanal nos distingue

Unión Salazonera Isleña, S.A. (USISA) es una empresa industrial andaluza dedicada a la elaboración de conservas de pescado y salazones. Procesa anualmente 12.000 toneladas (Tm) de pescado capturado en el litoral onubense por la flota artesanal de la zona. Si bien, se mantiene contacto con todas las demás lonjas de pescado, cubriendo así los excedentes. Este hecho, junto al cuidado proceso de manipulación de materias primas que se lleva a cabo, consigue que **USISA** pueda ofrecer en sus productos la máxima garantía de frescura, sabor y valores nutricionales íntegros. Y es que esta compañía se preocupa por el pleno control de la trazabilidad y por la elaboración completamente natural de sus conservas con una total ausencia de productos químicos.

En **USISA** la producción continúa siendo ar-

tesanal, siendo fieles a una tradición centenaria. El trabajo es desempeñado, casi en su totalidad, por mujeres. Día a día pelan el pescado y extraen con mimo los filetes de forma manual para, posteriormente, ir introduciéndolos en las latas. Por este motivo, las trabajadoras se convierten en las principales protagonistas de nuestra actividad, siendo el verdadero capital humano de la compañía. Mención aparte merecen las materias primas de calidad que son empleadas. Su valor más destacable es que se trata de un producto de campaña. El pescado nos aporta así sus mayores valores nutricionales y tan sólo se le añade aceite de oliva (o girasol) y sal marina. En ningún momento del proceso de elaboración tienen cabida los conservantes ni los aditivos.

Por todo ello **USISA** se ha hecho merecedo-

ra de los más importantes distintivos de calidad. Hoy en día nuestros productos están amparados bajo el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Caballa y Melva de Andalucía. Esto significa que están sometidos a las directrices de un estricto Reglamento europeo y a rigurosos controles que regulan no sólo la materia prima empleada y autorizada, sino también todo el proceso de elaboración así como el producto terminado. merecedores de usar también la marca Calidad Certificada; otorgada por la Junta de Andalucía así como también el absoluto compromiso con el medio ambiente de esta compañía, habiéndose hecho merecedora en el año 2015 del certificado Qsostenible.

El crecimiento de **USISA**, reflejado en sus nuevas instalaciones y en la incorporación a nuevos proyectos, ha supuesto un notable

desarrollo de su potencial en diversas áreas.

Asimismo, se cuenta con tecnología punta en las fases de lavado, esterilizado, cierre y estuchado. Por otro lado, destacar la presentación de nuevas referencias en el mercado con nuevos envases, que satisfacen la demanda de clientes y consumidores.



Para más información

Pol.Ind. La Dehesa, s/n
21430 ISLA-CRISTINA - Huelva.
Tel: 959 343 500
clientes@usisa.com
www.usisa.com



Juan Macías, más de 20 años escogiendo jamones en las Bodegas de Jabugo

Somos una empresa especializada en lonchear jamones a cuchillo, dando un corte tradicional en lonchas finas y homogéneas preservando así todo su sabor y aroma

En la familia **Macías** contamos con más de 20 años de experiencia en la elección de un jamón de calidad, el que servimos a nuestros hijos. Buscamos cualidades como el aroma, la textura, el color, el tiempo de curación en las bodegas y por supuesto nos cercioramos de la alimentación natural de los cerdos en dehesa.

Valiéndonos solo de nuestros cuchillos, de la destreza de nuestro equipo y del cariño que le ponemos a nuestro trabajo conseguimos la loncha perfecta del mejor jamón del mundo. De manera artesanal, damos un toque personal a cada sobre de jamón que sale de nuestras instalaciones haciéndolo único e irrepetible

Comparte buenos momentos con tu familia alrededor de un plato de nuestro jamón. Sorprende a tus invitados en casa, que degusten el sabor del buen jamón recién cor-

tado. Sirvete un homenaje desayunando con nuestros loncheados, disfruta desde el primer momento del día, porque la vida está hecha de esos pequeños instantes.

Desde nuestra empresa nos complace poder ofrecerles sobres con la cantidad justa para poder disfrutar de nuestro producto fresco y en unas condiciones óptimas listo para ser degustado.

JUAN MACÍAS  

Para más información

Calle Arrieros, 17 Polígono Industrial "El Portón"
21230 CORTEGANA - Huelva
Tel: 722 213 384
info@loncheadosjuanmacias.com
www.loncheadosjuanmacias.com



Harinas El Vaporcito, tradición, calidad y servicio

La fábrica de harinas **Virgen de los Milagros**, fundada en 1936 por Esteban Fernández Rosado, es un auténtico tesoro de la industria harinera del pasado siglo.

Situada en el número 8 de la calle Postigo, en El Puerto de Santa María, fue completamente renovada con la más moderna tecnología neumática de la época en 1949, tras sufrir un incendio.

Sus harinas son fruto de la tradición de las antiguas molineras. En la fábrica se producen distintos tipos de harinas panaderas y especiales de excelencia, entre las que destacan la harina para churros bautizada con el nombre **Don Churrutto**; la harina para elaborar el pan de telera, el pan artesano de

la Sierra de Cádiz llamada **Oro de Cádiz**, **Harina Integral 100%** o harina **00 para Pizzas**.

El producto estrella es la harina especial para freír pescado **El Vaporcito**, que se vende en pequeños envases de 600 grs. para uso doméstico, pero también en tallas de 5 y 25 Kg. para Hostelería o uso industrial. Esta harina ha sido considerada por la **OCU** como la mejor harina de freír de España y se expende en numerosos puntos del país y del extranjero. "El secreto del pescadito frito, está en la harina".

La empresa se sostiene en dos principios básicos: calidad y servicio. Le invitamos a que descubra nuestros productos a través de la

web: www.harinaselvaporcito.com

Enviamos nuestros saludos a los amigos de los buenos productos elaborados con harinas de calidad.

Tanto la fábrica de harinas **El Vaporcito** como sus productos y la afamada harina de freír El Vaporcito, han sido distinguidos y premiados recientemente:

Premio de la Asociación de Empresarios de El Puerto de Santa María a la **Mejor Empresa** del año 2012.

Diploma otorgado en el año 2013 por **Patrimonio Histórico Local**: "por el mantenimiento de una industria tradicional y la difusión del nombre de El Puerto a través de la

harina El Vaporcito".

Lo cual dio el espaldarazo definitivo a la calidad harinera y a una filosofía de producción tradicional.



Para más información

Calle Postigo, 8
11500 EL PUERTO DE SANTA MARÍA - Cádiz
Tel: 956 850 314
info@harinaselvaporcito.com
www.harinaselvaporcito.com



Embutidos y Jamones Peña Cruz, tradición y sabor... de toda la vida

Nuestra empresa se dedica a la fabricación y elaboración de embutidos y jamones caseros, de una manera natural y artesanal.

Con el paso de los años y generación tras generación, **Embutidos y Jamones Peña Cruz** ha sabido aunar nuevas tecnologías y saber tradicional –la experiencia–, logrando de este modo mantenerse en este exigente mercado, y salvaguardando siempre el mismo aroma y sabor en todos nuestros productos.

Nuestra calidad se basa en que la mayoría de nuestros productos no utilizan conservantes ni colorantes artificiales, unido a un proceso de

elaboración y curación natural. Además de su privilegiada ubicación que le ofrece un micro-clima de curación excepcional.

Después de años de experiencia, hemos cuidado siempre la presentación, envasado y calidad de nuestros productos pensando siempre en ofrecer a los paladares más exigentes el mejor producto del mercado. Con el paso de los años nuestra empresa ha sabido aunar las nuevas tecnologías y el saber tradicional, logrando mantenerse y crecer en este exigente mercado.

Esto, desde luego, sería imposible de conse-

guir sin dicho proceso totalmente natural, y una materia prima especialmente seleccionada y elaborada por manos expertas.

Escogemos todos los productos necesarios para la elaboración de nuestros embutidos y jamones, de la mayor calidad, solo así se logran productos premium.

Receta natural y artesanal, junto a una cuidada selección de las mejores carnes y una perfecta combinación de especias, todo ello elaborado por manos expertas, que garantizan productos caseros, con una aroma y sabor único.



Para más información

Calle Huerta, 9
04890 SERÓN - Almería
Tel: 950 426 409
info@embutidospcruz.com
www.embutidospcruz.com

Oro Líquido

La Junta sitúa el
aceite de oliva
virgen extra en "la
pool position" de
exportaciones con
1.203 millones en
ventas



Los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo

El **Aceite de Oliva** es imprescindible en la gastronomía andaluza. Crudo es la esencia de la aceituna, su "*oro líquido*". Placer cotidiano es degustar el **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de Andalucía** cuando se derrama sobre ensaladas, verduras, patés, el pan o tostadas. Es insustituible para elaborar el gazpacho andaluz, el salmorejo cordobés o la porra antequerana, salsas, mahonesas y alioli y, es insuperable acompañando al tomate, jamón, queso y vino andaluz.

El **Aceite de Oliva** es el gran secreto del pescaíto frito, de las tortillitas de camarones, frituras de verduras, adobos, tempuras y de los asados. También de los succulentos rehogados, guisos y pucheros que han de realizarse "*a su amor*", sin prisas, a fuego lento y baja temperatura, para mantener inalterables todas sus saludables propiedades.

Andalucía es la región que más aceite de oliva produce del mundo, con la provincia de **Jaén** a la cabeza, es reconocida internacionalmente como "**la Capital Mundial del Aceite de Oliva**", donde también se celebra la Feria más importante del sector "*Expoliva*". La Comarca de **La Loma (Úbeda, Baeza...)** es un "*Mar de Olivos*" y **Martos** el municipio líder en producción.

Son numerosas las actividades que se organizan en **Andalucía** que muestran este apasionante universo, visitas al olivar, jornada de recolección de aceituna, los procesos de extracción, almacenamiento y envasado en las **Almazaras**, las catas de aceite, los desayunos molineros, jornadas gastronómicas. Aprenderás a descubrir los sabores, frutados, dulces, amargos y picantes, apreciar sus matices, olor, color y propiedades que diferen-

cian unas variedades de otras, las técnicas de utilización más apropiadas y cómo sacarles el mayor partido a cada una de ellas.

Los mejores **Aceites de Oliva Virgen Extra** del mundo los encontrarás en **Andalucía**.

Acércate al fascinante proceso de obtención y degusta los sabores y matices de sus excelentes variedades. ¡Todo un Arte!

Para más información

www.andalucia.org/es/gastronomia



Aceite Mudéjar, olivos milenarios de variedades exquisitas

Nuestra empresa se dedica a la fabricación y envasado de Aceite de Oliva Virgen y está situada en Monda, uno de los municipios de la Sierra de las Nieves.

Un entorno declarado por la UNESCO Reserva de la Biosfera debido a las especiales características de su flora y fauna.

Nos encontramos en un paisaje montañoso profuso en elevaciones de desigual altitud, una tierra plural y de cambiante composición mineral y una climatología suavizada por la proximidad de la Costa del Sol.

El **Aove** es conocido también como "oro líquido". Nuestro aceite virgen extra se obtiene a partir de una mezcla de diferentes variedades

de aceituna: picudilla, campiñera, lechín, verdial y manzanilla aloreña. Todas provenientes de pequeñas explotaciones familiares de la zona.

Los olivos se cultivan de forma respetuosa con el medio ambiente, lo que junto con la crianza sobre suelos diferentes aporta un sabor muy característico.

En la Sierra de las Nieves perduran olivos milenarios de variedades exquisitas injertadas por nuestros antepasados sobre el acebuche, el olivo madre silvestre.

En nuestro molino se apuesta por la realización de un aceite con características y connotaciones verdaderamente especiales, el aceite

de **Acebuche**. Esa pequeña aceituna, virgen de injertos y antepasada de todas las variedades existentes.

La extracción de este aceite es muy laborioso, lo que lo convierte en una delicatessen para los amantes del aceite.

Nuestro aceite se obtiene de pequeñas explotaciones compuestas por plantaciones entre viejos olivos milenarios y laderas de la sierra.

En este paraíso de diversidad, cada año se seleccionan pequeñas partidas de aceitunas de olivos con determinada antigüedad y que se encuentran en un terreno de reconocida virtud. De esta selección, se extrae nuestro aceite **Mudéjar Selección**.



Para más información

Ctra de Coín s/n – Paraje la Teja
29110 MONDA - Málaga
Tel: 952 457 453
mudejar@alcazarin.com
www.mudejar.online



Denominación de Origen Poniente de Granada, una personalidad sin igual

El **Poniente de Granada** es una unidad territorial descrita por primera vez hace más de 400 años, según referencias de **F. Henríquez de Jorquera**, que fue la última frontera del reino de Granada. La imagen de los numerosos castillos y atalayas que todavía hoy jalonan las sierras de toda la comarca identifican los zumos de aceituna amparados por la denominación de origen **Poniente de Granada**.

Bajo el nombre “**Poniente de Granada**” referido a aceite de oliva virgen extra, se refleja el esfuerzo y la ilusión del sector olivarero y almazarero de una comarca que se ha unido para promocionar la calidad de sus aceites bajo el distintivo de una **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)**. Ello ha sido posible gracias a la influencia del medio natural que nos ofrece la zona, con excelen-

tes condiciones mediterráneas para el cultivo del olivar, a la enorme riqueza en variedades de olivo existentes en la comarca, que proporcionan excelentes aceites multivarietales con una personalidad sin igual, y a una historia y tradición del cultivo y de la elaboración de los aceites, que se remontan a la época Medieval (s. V-VII d.c.).

El aceite del **Poniente de Granada** es un producto natural obtenido del fruto de varias de las variedades: Hojiblanca, Picual, Picudo, Lucio ó illoreño, Nevadillo de Alhama de Granada, Loaime o Chorreo de Montefrío. Se consideran variedades principales en la zona: Hojiblanca (40% del olivar), Picual (30%), Picudo (15%) y Lucio (10%). El resto de las variedades se consideran autóctonas, y representan menos del 5% de total de la superficie de olivar, aunque si bien aportan una

gran personalidad a los aceites.

El aceite amparado, obligatoriamente de la categoría virgen extra, presentando aromas y sabor de fruta fresca, hierba recién cortada, tomate verde y aliozas ó bien a fruta madura, dependiendo de la época de recolección y de la variedad de aceituna predominante. Suele ser ligeramente amargo y picante, presentando toques dulces.

Solamente reciben la contraetiqueta que identifica el virgen extra protegido por la **Denominación de Origen Poniente de Granada**, aquellos aceites procedentes de aceituna recolectada directamente del árbol, procesada a baja temperatura en las 24 horas siguientes a su recolección y que han superado diferentes controles de calidad supervisados por el **Consejo Regulador**, entre los cuales cabe destacar el análisis organo-

léptico realizado por 8 expertos catadores que garantizan la puesta en el mercado de solo aquellos vírgenes extra que tengan el nivel suficiente para poder contar con esta certificación de calidad.



Para más información

Cantaor Manuel Ávila, s/n (Centro Etnológico de Montefrío)

18270 MONTEFRÍO - Granada

Tel: 958 336 879

info@doponientedegranada.com

www.doponientedegranada.com/



La D.O. Estepa en defensa de un olivar sostenible

La DOP Estepa, concienciada con la sostenibilidad, espera duplicar el uso de cubiertas vegetales de sus explotaciones en los próximos 5 años

Los técnicos y agricultores de la **DOP Estepa**, en colaboración con el Instituto de **Agricultura Sostenible y la Universidad** de Córdoba, están apostando por la implantación y desarrollo de una serie de técnicas agronómicas, que garanticen el control de la erosión y eviten la pérdida de materia fértil en las explotaciones olivares.

Siendo éstos dos de los problemas más graves a los que se enfrenta la agricultura mediterránea en la actualidad, el **Consejo Regulador de la DOP Estepa** ha decidido continuar y

promover acciones encaminadas a mejorar las prácticas, en pos de la rentabilidad y la sostenibilidad de las explotaciones olivareras de su territorio.

A día de hoy, más del 40% de estas explotaciones, cuentan ya con cubiertas vegetales como medida práctica para el control de la erosión. La denominación espera que, de aquí a cinco años, esa cifra se duplique y al menos el 80% del olivar perteneciente a la **DOP Estepa**, practique una agricultura más conservativa, responsable y respetuosa.

El proceso hacia un olivar sostenible se encuentra hoy en sus primeras fases. El objetivo que la **DOP Estepa** tiene entre manos es demostrar, a través de diferentes ensayos, la efectividad del uso de cubiertas vegetales en el control de la erosión. Por ello, se está aplicando en aquellas parcelas de olivar que tie-

nen suelos muy degradados y con presencia de animales como, por ejemplo, conejos.

El proyecto incluye, además, la incorporación de un sistema de monitorización del riesgo de erosión (a escala de explotación y para todo el territorio de la **DOP Estepa**), así como ensayos para el control y la mejora de grandes cárcavas.

Mediante la aplicación estas técnicas, y junto a los registros de producción, se estudiarán los comportamientos que se desarrollen en las explotaciones olivareras durante los próximos años, con el objeto de garantizar la bondad de las prácticas descritas.

Cada día los consumidores están más concienciados con el medioambiente y exigen que los productos sigan unos procesos de elaboración sostenibles y manteniendo la máxima

calidad. Con estos estudios, la **DOP Estepa** pretende sentar las bases hacia una nueva agricultura que asegure tanto a productores, como a consumidores, un futuro más próspero.

En este sentido, la denominación facilitará a sus asociados todos los estudios teóricos y resultados prácticos que se vayan obteniendo durante el proceso, para continuar con su labor formativa y volcada en la producción del mejor aceite de oliva virgen extra.



www.doestepa.es





Grupo Jaencoop, tradición de elaborar un zumo de aceituna totalmente natural

El **Grupo Jaencoop** nace en 1986 de la pasión de agricultores y el compromiso de almazaras, en su mayoría con una trayectoria de más de 50 años, con el desarrollo del sector olivarero de la provincia.

Deciden unirse para crear un grupo especializado en producir y comercializar aceite de oliva de gran calidad, respetando siempre los orígenes y las razones de su existencia: la tradición de elaborar un zumo de aceituna totalmente natural.

Desde entonces, nos hemos desmarcado en el sector para convertirnos en el primer **Grupo Cooperativo** productor de la provincia de Jaén, referente a nivel mundial por di-

mensión, calidad de los productos y servicio a los Clientes.

En la actualidad agrupamos a más de 26.000 agricultores, que explotan más de nueve millones de olivos, fundamentalmente de la variedad picual, y una creciente producción de la variedad arbequina.

Asumimos una ética de valoración y de protección del Medio Ambiente a todos los niveles organizativos. Invertimos para mantener y mejorar la garantía de que nuestras actividades, productos y servicios provocan el menor impacto ambiental posible y aseguramos el uso optimizado de los recursos y a su vez, lo potenciamos entre las almazaras del grupo.

Bajo la norma ISO 14001.

Nuestro aceite destaca por su color verde intenso. En nariz, frutado verde hoja, con matices de fruto de higuera, plátano y tomate. En boca presenta una sensación compleja pero fresca con intensidad media de picante y amargo, que lo hacen un aceite muy equilibrado.

Debemos subrayar de nuestros aceites su fluidez, dulzor y sabor fresco en boca. El picor y amargor es casi imperceptible. En nariz percibimos un frutado verde intenso con notas de almendra, plátano y manzana.

JAENCOOP
grupo



Para más información

Avda. de Valencia, s/n
23330 VVA. DEL ARZOBISPO - Jaén
Tel: 953 451 030
info@jaencoop.com
www.jaencoop.com



Aceite Gil Luna, zumo de aceituna recién exprimida

El aceite de Oliva Virgen Extra cada vez gana más adeptos debido a sus múltiples beneficios para la salud. Es imprescindible en nuestra Dieta Mediterránea. En nuestra calidad de vida.

Desde 1954 **Aceites Gil Luna** ha producido para sus clientes un aceite de máxima calidad y cuidado proceso de elaboración en sus variedades Virgen Extra y Virgen Extra Ecológico, procedentes de Olivos Centenarios en el entorno inmejorable del Parque Natural Sierra de las Nieves, declarado desde 1995 Reserva Mundial de la

Biosfera y tiene el sello de garantía del buen hacer de los Maestros Aceiteros de siempre.

Aceite Gil Luna es auténtico aceite de oliva virgen extra directamente del productor al consumidor. Plantamos y cuidamos los olivos, recogemos la aceituna, elaboramos el aceite, y cuando usted hace su pedido se lo enviamos para que disfrute del auténtico sabor del aceite de oliva virgen extra.

Amamos el aceite, un tesoro sencillo y maravilloso que esconde múltiples gamas y variedades que acercamos a todas las cocinas y hogares.

Ofrecemos un Aceite de Oliva Virgen Extra, de magnífico aroma, sabor suave, dejando al final un leve toque amargoso que nos recuerda fielmente, al zumo de aceituna recién exprimida.

En pleno proceso de expansión **Aceites Gil Luna** desea dar a conocer su variedad de aceites de máxima calidad con el sello "Sabor a Málaga" para atender las necesidades de nuestros clientes más exigentes. Nuestros productos conservan toda su intensidad en el paladar, pero libres de gluten.



Para más información

Del Rio, 6
29420 EL BURGO - Málaga
Tel: 952 160 179 / 696 515 591
administracion@aceitesgil-luna.com
www.gil-luna.com



Aceite Castillo de Tabernas, nuestro olivar, el desierto y la calidad diferenciada

El aceite AOVE **Castillo de Tabernas** se elabora en un magnífico pulmón verde en el centro de la provincia de Almería, junto al Desierto de Tabernas, el lugar con más horas de sol al año de toda Europa, donde mi-ma a más de 100.000 olivos. En este espacio natural, y uniendo tradición e innovación, se elaboran seis variedades de aceites de oliva

virgen extra: 'Picual del Desierto', 'Arbequina del Desierto', así como los coupage personalizados 'Green Olive del Desierto', 'Green Olive del Desierto Sin Filtrar', 'Coupage del Desierto' y 'Esencia del Desierto'. Un zumo de oliva con solo 0,1 grados de acidez natural, suave y frutado y con una gran cantidad de antioxidantes y componentes natura-

les beneficiosos para la salud. **Castillo de Tabernas** se encuentra en las mejores tiendas gourmet y en su web donde se puede comprar este aceite de oliva virgen extra único. International Extra Virgin Olive.

CASTILLO DE TABERNAS
01
EL OLIVAR DEL DESIERTO



Para más información

Carretera N-340, s/n
04200 TABERNAS, Almería
Tel: 950 52 50 48 / 950 272 888
info@aceitecastillodetabernas.es
www.aceitecastillodetabernas.es

Repostería artesanal



Dulces andaluces que más se comparten y fotografían en todo el mundo según Turismo Andalucía

Medias Lunas

Se trata de «uno de los pasteles más típicos y uno de los preferidos por los propios almerienses». Con claras de huevo batidas y azúcar en polvo se hace el merengue, que es la base de este dulce andaluz. Después se monta sobre un bizcocho y el resultado es la afamada **Media Luna de Almería**.

Piononos

La tradición dice que el **Pionono** debe su nombre al Papa Pío IX («Pío nono», en italiano). Este dulce de **Granada** se compone de dos partes: una base de bizcocho enrollada por un lado y una cobertura de crema tostada. Se suelen servir de tamaño mediano, listos para comer en un solo bocado.

Pan y Gañotes

El pan de **Cádiz** es una masa de mazapán

relleno de fruta confitada. También llamado turrón de **Cádiz**, es una de los postres más conocidos de la capital de la Bahía. Se suele vender sobre todo en Navidad, aunque cada vez es más habitual verlo el resto de año en los escaparates de las confiterías de la ciudad.

Las pezuñas

Las más conocidas son las de **Almonte (Huelva)**. Se trata de un dulce con forma de pezuña de caballo que se elabora con bizcocho, almíbar de calar, yema pastelera, crema pastelera y coco rallado.

Rosco de Jesús y el hornazo

De **Jaén** el Rosco de Jesús y el hornazo. Este último es una torta de aceite de oliva coronada con un huevo de duro, aún con cáscara, en el centro.

El mostachón de Utrera

En **Utrera (Sevilla)** nace el famosísimo mostachón, un dulce de origen árabe que es uno de los más conocidos de **Andalucía**. «

El pastel de Córdoba

Se trata de una torta de hojaldre que se suele rellenar con cabello de ángel o cidra.

Roscos fritos de naranja y torta loca

De la Semana Santa de **Málaga** destacan los roscos fritos con naranja, «*postre estrella*» de la capital de la **Costa del Sol**. La torta loca, "dos discos de hojaldre con crema pastelera y glaseado de naranja por encima, a veces coronado con media guinda".

Para más información

www.andalucia.org/es/gastronomia



Confitería Once de Septiembre, nuestros productos de calidad nos identifican

Confitería-Pastelería Once de Septiembre es tu Pastelería en Almería.

Desde su Fundación el 11 de Septiembre de 1891 se dedica a la elaboración artesanal de productos de Pastelería, Confitería y Bollería de alta calidad.

En **Confitería-Pastelería Once de Septiembre** somos artesanos reconocidos en Almería y alrededores, que sin dejar de lado las técnicas más vanguardistas y las innovaciones actuales en el ámbito de la repostería, poseemos el conocimiento de la

tradición en la elaboración de tartas, dulces, pasteles, tartas tradicionales y tartas para bodas, pasteles, y confitería y bollería variada.

Somos especialistas en preparar las tartas para celebraciones de bodas, bautizos, comuniones cumpleaños etc. Ofrecemos una atención personalizada para cada petición, asegurándonos que el resultado final del producto sea siempre el que más satisfaga a nuestro cliente.

Nuestras especialidades pasteleras y nuestros dulces de temporada, elaborados con mate-

rias primas de primer orden, seleccionadas siguiendo un riguroso proceso, asegurándonos que lleve a **Confitería-Pastelería Once de Septiembre** a una imagen relacionada con la más alta calidad pastelera.

Venga a visitarnos y no se arrepentirá, pues saldrá con la satisfacción de haber saboreado los mejores pasteles y la mejor bollería, y a un precio totalmente asequible.



Para más información

Castelar, 3 Local 1 - Concepción Arenal, 14
Quinta Avenida, 100
04001 ALMERÍA - Almería
Tel: 950 262 091 / 950113393 / 950147241
pasteleriaonceseptiembre@gmail.com



Entrevista

D. José Luís Rodríguez

Propietario de la "Panadería La Molinilla"

Expónganos una breve historia La Molinilla

Panadería la Molinilla nace hace dos años después de un largo camino de aprendizaje e investigación.

Todo comenzó junto a mi padre José Luís Rodríguez Romero, propietario de Confitería Rufino también situada en Aracena. Apareció mi inquietud en hacer pan y mi padre me guió a empezar un "Polish" (una masa madre con un pequeño porcentaje de levadura). Hicimos pan, y desde ese punto, empecé a perfeccionarlo, al punto que creé mi masa madre de cultivo cosa que me llevó un mes, después que la tenía creada vino el verdadero reto, sacar una pequeña producción de pan sin levadura química y de larga fermentación.

La verdad es que me costó muchísimo. y al

mismo tiempo que aprendía iba vendiéndolo y así fui ganando clientes. Me buscaron restaurantes y bares y llegó el punto en que tuve que abrir mi propio obrador y mi tienda "Panadería La Molinilla" ubicada en el centro de Aracena.

¿Qué significa para La Molinilla el Premio Excelente por la calidad concedido por la Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias?

El premio de la SAEIA, fue impresionante, creo que es el mayor reconocimiento que puede tener un panadero. Este sector juega un papel muy importante en la alimentación y me quedé asombrado cuando vi el gran trabajo que realiza la Asociación.

¿De qué productos podemos disfrutar?

Elaboramos bastantes tipos de panes como el

Trigo, Trigo integral 100%, Espelta, Centeno, Maíz, Sarraceno, Espelta pequeña. También con distintos maridajes como Nueces y pasas, Cúrcuma y cebolla, Semillas. Todos los sábados intentamos sacar algo distinto y novedoso.

¿Cuál es el abanico de variedades que propone a los consumidores diarios?

También estamos elaborando Picos de larga fermentación, Trigo con tomate, con cebolla y cúrcuma, con limón y albahaca y con tinta calamar... trigo y trigo integral. Es algo único, no conozco a nadie que elabore Picos de larga fermentación. Magdalena con aceite de oliva, Tortas de aceite, Bizcocho de maíz, Bizcochos de sarraceno. Todo nuestros panes y picos se les da larga fermentación y con temperaturas mayores de 10 grados

Panadería La Molinilla

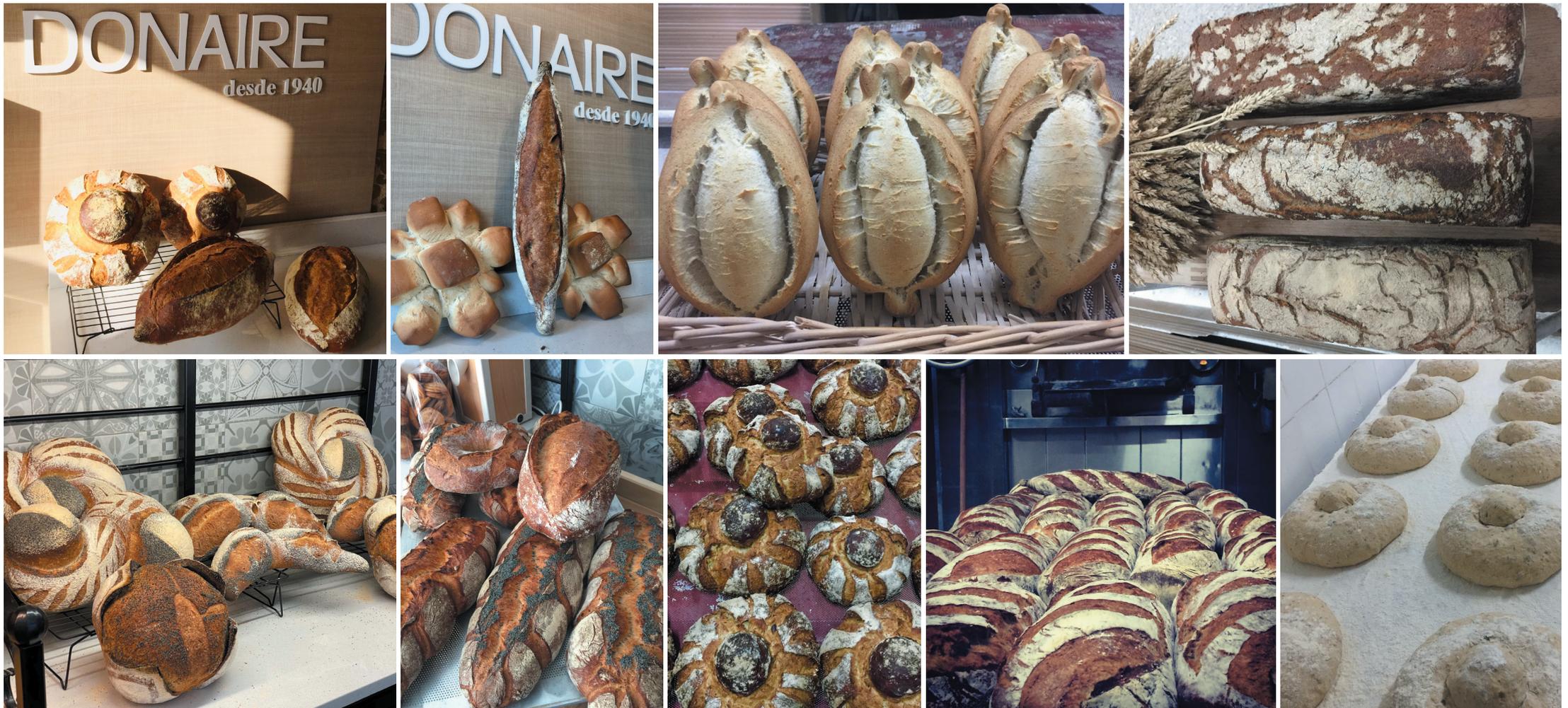
Para más información

Constitución, 5
21200 Aracena - Huelva

Tel: 622 413 665

panaderialamolnilla@gmail.com

[@Panaderia-La-Molinilla](https://www.facebook.com/Panaderia-La-Molinilla)



Tahona Donaire, manteniendo la tradición en la elaboración de pan y bollería

Tahona Donaire abrió sus puertas hace 80 años y desde entonces se ha mantenido la tradición en la elaboración de pan y bollería. Desde el principio se ha apostado por la calidad. Actualmente, bajo la dirección de **Manuel Donaire Marín** se vela por el uso de una buena materia prima y un largo proceso de fermentación concluya en sabor, durabilidad y respeto por ofrecer un buen producto final a sus clientes. La amplia aceptación de sus productos en la provincia ha hecho po-

sible con el tiempo posicionarse en el sector. Hay que destacar el uso de horno de leña "*Llopis*", con más de 50 años de antigüedad en el que se hornea el "*Pan Artesano de Candeal*".

El año 2014 supuso un nuevo giro en la actividad de la **Tahona**, incorporando una nueva línea de pan y con la creación de una cepa de masa madre natural, ingrediente básico para la elaboración de todos sus tipos de pan, del más vetusto al más vanguardista. Se comen-

zó a trabajar con harinas molidas a la piedra, tales como: espelta, kamut, tritordeum, centeno y trigo integral.

Manuel Donaire pertenece a la Asociación de Panaderos Artesanos (PANESPAN), es comendador del pan en la "*Orden de la Cuchara de Palo*".

En **Tahona Donaire** se demuestra cada día la pasión por su trabajo, tratando de reflejarlo en cada detalle y cada producto que sale de su obrador de pan.

tahona



DONAIRE
desde 1940



Para más información

Del Campo, 62
23200 LA CAROLINA - Jaén
Tels: 953 660 736 / 619 378 269
mdmarin1970@gmail.com
[@Tahona Donaire](https://www.facebook.com/TahonaDonaire)



Dulces El Torno, desde 1989 ofrece el mayor surtido de dulces de conventos en Sevilla

El Torno es una pequeña y tradicional tienda que pertenece a la Catedral de Sevilla, fundada en 1989 para ayudar a los Conventos de nuestra ciudad mediante la distribución de sus exquisitos dulces.

Nos encontramos en la emblemática Plaza del Cabildo (antiguo colegio de San Miguel) a la que se accede a través del Pasaje de los Seises situado en la misma Avenida de la Constitución, número 24 (justo frente a la Portada principal o de la Asunción de la Catedral).

Todos nuestros dulces y mermeladas están

elaborados por las monjas de clausura de Sevilla fruto de una tradición centenaria y con todo el saber, la dedicación y el cariño que las distingue.

Hace siglos en el interior de los Conventos se crearon muchos de los dulces que hoy forman parte de nuestras costumbres y tradiciones... aromas, sabores que traen a la memoria sensaciones, historias, recuerdos...

En la repostería conventual sevillana desde muy antiguo se combina el uso de ingredientes sencillos como harina, huevo, azúcar, aceite de oliva, ajonjolí, canela, naranja o li-

món con otros tan ricos y apreciados como almendras, cabello de ángel, miel o chocolate. Todos ingredientes naturales y de calidad que dan lugar a unos dulces tradicionales que mantienen la esencia, el aroma y el sabor de siempre.

Utilizando recetas centenarias, algunas aún secretas y con todo el esmero, el amor y esa primorosa maestría que sólo las monjas de clausura nos pueden ofrecer se elaboran de forma artesanal estos dulces que nos saben a gloria.



Para más información

Avenida de la Constitución, 24
41001 SEVILLA - Sevilla
Tels: 954 219 190 / 669 649 502
dulceseltorno@gmail.com
www.dulceseltorno.com



Turrolate Galenda, turrolate selecto de Priego de Córdoba

En **Turrolate Galenda** trabajamos con productos naturales, sin colorantes ni conservantes, libres de grasas animales u otras grasas vegetales, que no sean la grasa propia de la almendra y el cacao, por ello se considera un producto de gran valor nutritivo.

El **Turrolate** es un dulce típico de la Subbética cordobesa, en especial de Priego de Córdoba. Su origen se encuentra en la fér-

til imaginación de la industria artesanal confitera de Priego, posiblemente se empezó a elaborar a finales del siglo XVII.

Su nombre es una combinación de turrón y chocolate. Está fabricado a base de cacao y almendras o cacahuete, azúcar y canela. Tiene forma de barra cilíndrica y se fabrica en diversos tamaños y calidades.

Hacemos el Turrolate de la misma forma que

se ha hecho en Priego de Córdoba desde hace siglos. Utilizamos ingredientes seleccionados previamente para garantizar la máxima calidad.

Si bien se puede tomar solo, quizás su acompañamiento ideal es junto a una barra de pan con aceite de la tierra.

Nuestra máxima prioridad es la total satisfacción de nuestros clientes



Para más información

Carretera Priego - Fuente Alhama s/n
14800 PRIEGO DE CÓRDOBA - Córdoba
Tels: 957 540 088 / 606 399 926
turrolategalenda@gmail.com
www.turrolategalenda.es



Río Grande Pastelería, productos artesanales de panadería y pastelería

Somos la tercera generación de una familia dedicada a la fabricación de productos de panadería y pastelería en Córdoba.

Hoy en día somos un equipo de 14 personas que trabajamos duro para poder ofrecer a nuestros clientes los mejores productos recién salidos del Horno.

En nuestro obrador elaboramos una amplia variedad de productos de panadería, pastelería, bollería, hojaldre, tartas y como no, nuestras famosas empanadas.

Cuidamos al detalle la selección de las materias primas que utilizamos en la elaboración

de nuestros productos para ofrecer a nuestros clientes productos frescos y de máxima calidad.

Para aquellos clientes que lo necesiten elaboramos tartas sin lactosa para que puedan celebrar sus eventos sin preocupaciones.

Nuestro producto estrella son nuestras Empanadas que están ganando una fama en toda Córdoba por su calidad y buen sabor. Elaboradas a diario y bajo encargo, el cliente sabe que se lleva un producto de máxima calidad que será la estrella en todo tipo de celebraciones.

Durante todo el año junto con nuestras Empanadas encontraréis otras especialidades como la sabrosa e impactante tarta de Río Grande con diversos rellenos desde lo tradicionales de crema hasta los novedosos rellenos de chocolate Kinder o Ferrero.

Nuestras especialidades en Dulces de temporada son tan ricas y solicitadas que algunas de ellas las fabricamos a lo largo de todo el año.

Tradición, profesionalidad y la mejor materia-prima son nuestras señas de identidad.

RIO GRANDE
PANADERÍA · PASTELERÍA



Para más información

Pelagio, 19
14010 CÓRDOBA - Córdoba
Tel: 957 750 490
info@riograndepasteleria.es
www.riograndepasteleria.es



Pastelería Excelsior, embajadores del dulce típico de Linares

Excelsior es una pastelería familiar que, tras llevar 20 años al servicio de las personas, siempre sigue innovando.

Elaboramos artesanalmente el 90% de nuestros productos. En 2018 lanzamos el proyecto "Chachepó®", el dulce más típico de la repostería de Linares (Jaén) cuenta con un siglo de historia, consiste en un bizcocho con forma cilíndrica y textura esponjosa, impregnado en un ligero aroma de licor. El bizcocho no lleva leche y se elabora, de forma 100% manual, a base huevo.

Posteriormente, se hornea y la masa ha de esperar 24 horas antes de finalizar con la impresión en frío del aroma de licor. Nuestra delicia está entonces lista para ser paladeada.

Su origen está relacionado con la palabra "chachi" que se emplea en esta zona de Andalucía para hacer referencia a algo positivo.

Una campaña comercial con el fin de dar a conocer el Chachepó® por toda España el dulce linarense ha cosechado grandes éxitos: Ganador "Mejor Dulce de España 2019"

(Cadena SER), "Premio Mejor Promoción 2019" (Diputación de Jaén), participación en FITUR 2020...

Nuestras deliciosas empanadas sorprenden a todo aquel que las prueba. El hojaldre horneado se torna fino y crujiente envolviendo un relleno consistente. Elige entre Jamón York y Queso, Pollo o Atún. ¡Repetirás seguro!

Descubre nuestras tartas de Bizcocho Imperial, hojaldre y 3 chocolates. Nosotros lo ponemos todo: la tarta, las velas y la tarjeta de felicitación.

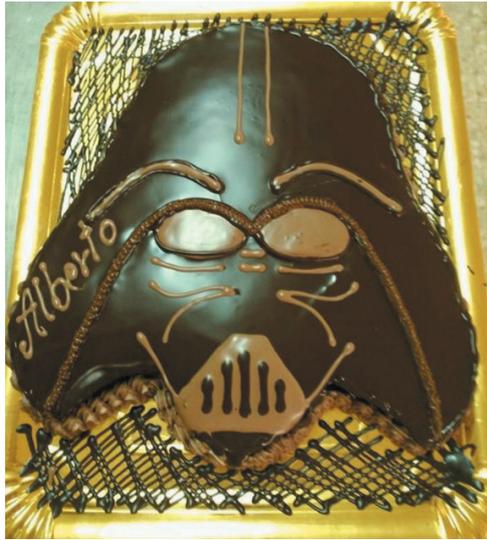


Excelsior
LINARES



Para más información

Avenida de Andalucía, 2
23700 LINARES - Jaén
Tels: 695 452 926 / 695 452 926
info@pasteleriaexcelsior.es
www.pasteleriaexcelsior.es



Pastelería La Madrina, productos realizados con mimo y empeño

Nuestro equipo se compone por un obrador, en el cual elaboramos todo tipo de pastelería artesanal, convencional y creativa, en la que intentamos conseguir el gusto y disfrute de nuestros clientes.

También tenemos dos despachos, en el que

treamos directamente con nuestros clientes. Somos una empresa joven, aunque no por ello inexpertos, en el sector y con varios primeros premios, entre ellos: 1º Premio Local, 1º Premio Regional y 1º Premio Nacional.

Lo que intentamos en "Pastelería La Madrina"

es llegar al paladar de todas las personas y cumplir sueños que algunas veces nos parecen imposibles.



Para más información

La Rosa, 3 - Avda. Guadalquivir, 21 - Torre, 56
11002 CÁDIZ
Tel: 856 074 407
dechiclana4@gmail.com
www.pastelerialamadrina.com



Obrador de Pastelería La Piedra, artesanía y calidad

Obrador de Pastelería La Piedra se fundó en el año 2007. Tradición, artesanía, saber hacer y calidad son algunas de las características que unida a la autenticidad de sus productos y la pasión por sus recetas de siempre, sitúan a esta marca, desde entonces, como uno de los grandes referentes andaluces en el sector pastelero y confitero.

La calidad, la elaboración artesanal y un trato cercano a sus clientes son las señas de iden-

tividad que han marcado siempre el camino de **Pastelería La Piedra** a lo largo de su historia. Este saber hacer ofrece, en consecuencia, una extensa variedad de productos elaborados con ingredientes frescos y cien por cien naturales.

En su compromiso por endulzar el paladar de todos sus clientes, la carta de repostería de **Pastelería La Piedra** incluye una gran variedad de productos, especialmente en tartas.

Hacen infinidad de tartas para todo tipo de celebraciones, desde cumpleaños hasta bodas. Cuentan con los bizcochos caseros, la pastelería árabe, mucha diversidad de dulces y riquísimas pastas.

Caben resaltar las tejas artesanas de diferentes sabores: de almendra, chocolate, piñones, coco, pipas, saladas y de cacahuets y una gran variedad de empanadas.

La Piedra



Para más información

Av. del Cisne, Local 2,
11500 EL PUERTO DE SANTA MARÍA - Cádiz
Tel: 956 853 827
Panaderia-Pasteleria-La-Piedra



Confitería Ochoa, más de un siglo endulzando Sevilla

Nuestra historia comienza a finales del s.XIX, cuando abrimos las puertas en la calle Sierpes bajo el nombre de **Granja Victoria**. Tuvieron que pasar unas décadas para que adquiriera de nombre el apellido de su fundador, **D. Rafael Ochoa Vila**, que hoy es el apellido de la tradición confitera en Sevilla.

Entre sus paredes y con los productos artesanales como testigos, **Ochoa** ha acompañado el devenir de los sevillanos, como punto de encuentro y tertulia de generación en generación.

Y es que **Ochoa** ha ido de la mano de la historia de Sevilla para formar parte de ella. Pronto se convirtió en el emblema de las pastelerías sevillanas, tanto dentro, como fuera de la ciudad, estatus que hoy conserva en la memoria colectiva de los ciudadanos.

En nuestra centenaria confitería contamos con obrador propio. Ofrecemos menús diarios donde destaca nuestra cocina tradicional andaluza. Cuidamos cada detalle para que puedas disfrutar tranquilamente de tu desayuno, almuerzo o merienda. ¡Y qué decir de

nuestros helados! Trabajamos hasta 28 sabores diferentes. Así como nuestras tartas, personalizadas al 100% a tu gusto.

Todo ello podrás disfrutarlo en nuestro local o llevártelo a casa con nuestro servicio de entrega a domicilio.

Además, contamos con un espléndido salón donde podrás celebrar eventos de todo tipo (comuniones, cumpleaños, bautizos, eventos de empresa...).



Para más información

Calle Sierpes, 45
41004 SEVILLA
Tels: 954 225 528 / 954 228 223
Pedidos por WhatsApp: 647 588 672
info@confiteriaochoa.com
www.confiteriaochoa.com



Pastelerías Roldán, porque hoy puede ser un poco más dulce

Entrar a **Roldán** es un placer para los sentidos. El olor de los dulces y del pan recién hecho, junto a la explosión de sabor de sus chocolates, son toda una experiencia.

En **Pastelerías Roldán** trabajamos desde hace más de 30 años para hacerte la vida más dulce, saludable y feliz con nuestros productos artesanos de pastelería, panadería, heladería y cafetería.

Usamos las mejores materias primas evitando las grasas hidrogenadas, en un proceso de elaboración artesanal para asegurar una calidad y sabor inigualable en cada uno de nuestros productos.

Y como queremos ayudarte a que todos los días sean especiales, innovamos siempre nuevas ideas originales y creativas que siguen sorprendiendo a ti y a los tuyos.

Trabajamos día a día con las mejores materias primas en un proceso de elaboración artesanal que cumple con los más novedosos controles de calidad y un riguroso seguimiento de producción.

Sólo así se elaboran cada una de nuestras especialidades, con un control en seguridad alimentaria y todo el cariño y experiencia de nuestro equipo. Una calidad que se nota cada vez que saboreas uno de nuestros pro-

ductos.

Entre nuestras especialidades destacamos:

Tarta Sacher

Deliciosa tarta de origen austriaco que combina tres texturas diferentes de chocolates de origen, destinada especialmente a los amantes del chocolate

Pastelón cordobés

Dos son los elementos más distintivos de entre los ingredientes del famoso pastel cordobés, el hojaldre y la cidra. El dulce más tradicional de la cocina cordobesa.



Para más información

Avda. Almogavares Edif. Santa Rosa
14006 CORDOBA
Tel: 957 202 620
informacion@pasteleriasroldan.com
www.pasteleriasroldan.com



Confitería San Rafael, garantía de calidad

Confitería San Rafael es una empresa familiar que desde hace 60 años se dedica en Dos Hermanas a la fabricación de dulces, tartas y helados artesanos. En todo este tiempo ha ido adaptándose a los gustos de sus clientes, ellos son los que la alientan a seguir trabajando con la misma dedicación y entusiasmo sin olvidar nunca que el principio que rige su esfuerzo es la garantía de calidad y el esmero que pone en servirlos.

Para ello no ha dejado de crecer a medida que lo ha hecho la localidad de Dos Hermanas, ha ampliado sus instalaciones, ha formado a su personal y ha implantado estrictos controles de calidad; todo ello para seguir siendo la depositaria de la confianza de sus clientes. En nuestro obrador elaboramos los pasteles de forma artesanal con materias primas de primera calidad, conservando los métodos tradicionales pero, al mismo tiempo, nos he-

mos adaptado a los protocolos sanitarios de control de calidad.

Nuestros helados se elaboran diariamente con leche fresca y esencias naturales, por lo que constituyen un excelente alimento para combatir el calor.

Si tienes alguna intolerancia alimentaria no dudes en consultarnos, puede que podamos elaborarte una tarta a tu medida.



Para más información

Calle Antonia Díaz
41700 DOS HERMANAS - Sevilla
Tel: 954 720 918
info@confiteriasanrafael.com
www.confiteriasanrafael.com



Confitería Rufino, la confitería de Aracena desde 1875

La cuarta generación de nuestra familia mantiene viva la tradición artesana de nuestra dulce labor.

La mayoría de recetas que se siguen utilizando actualmente son fruto de la fusión de los años y la experiencia de las generaciones posteriores, que dejaron un sello particular a los productos de **Confitería Rufino** de Aracena vigente en nuestro día a día.

Actualmente **Confitería Rufino** cuenta también con dos delegaciones, una en la vecina Valverde del Camino, donde se abrió un obrador y despacho en 2006 y otra en Sevilla.

En todas pueden encontrar una amplia variedad de especialidades elaboradas a diario, para que la frescura del producto siga vigente y haga del placer de tomar un pastel un privilegio al alcance de todos.

En la **Confitería Rufino** creemos que todo es cuestión de ser fieles a nuestra idea original y, por supuesto, de ofrecer a nuestros clientes la garantía de un proceso diario de elaboración de nuestras especialidades con la misma receta de siempre. Así conseguimos el sabor único e inconfundible de la **Confitería Rufino** conocido en todo el mundo.

Los tres obradores en los que trabajan nuestros maestros pasteleros (en Aracena, Valverde del Camino y Sevilla) elaboran cada día todos los pasteles que se exponen en nuestras Confiterías con ingredientes totalmente naturales y seleccionados previamente.

La frescura de nuestros productos es una de las claves de su éxito. Nunca utilizamos con-

servantes artificiales, por eso nuestro proceso de elaboración es diario y en función de la demanda existente, lo que garantiza el bocado propio de un pastel recién hecho.

Todos los productos de **Confitería Rufino** tienen un sabor único fruto de un esmerado proceso de elaboración, aunque cinco de nuestros pasteles tienen el privilegio de ser nuestras especialidades:

Yemas (yema de huevo, azúcar y caramelo), **Especiales** (almendra y yema de huevo), **Bizcotelas** (bizcocho bajo en azúcar y la fina capa de yema de huevo están cubiertos de una capa de glasa imperial) y **Tocinillo de Cielo** (yema de huevo y azúcar para dar lugar a una cremosa propuesta).



Para más información

Constitución, 3 21200 ARACENA - Huelva
Génova, 2, 41010 SEVILLA
Nueva, 6, 21600 VALVERDE DEL CAMINO - Hu.
Tel: 959 128 121 / 954 014 346 / 959 55 24 68
info@confiteriarufino.com
www.confiteriarufino.com



Confitería Ávila, más de 38 años dando sabor a la tradición

Horacio Ávila llegó a Málaga desde Santiago de Compostela y su esposa **Josefina Almeda** desde Puente Genil, hace más de 38 años. El día 8 de abril de 1983 inauguró en la Avenida de Velázquez, su primera pastelería-confitería-obrador, posteriormente en el año 2008, se trasladó a la calle Carril de la Chupa número 8, la que a día de hoy sigue siendo su sede principal. Donde se puede disfrutar en su cafetería y terraza, de algunas de sus especialidades, como la lengua de obispo, la milhojas de crema vienesa, la peculiar tarta de corazón y tarta Santiago,

su gran variedad de exquisitos pasteles y demás tartas. En el año 2017 se decidió a incluir helados artesanales, elaborados por su hijo **Jorge Horacio Ávila**, para así poder ampliar la oferta al público.

Además, cuenta con otro local, justo en el centro de la ciudad, en la calle Sánchez Pastor nº 4. Allí trabaja su hija **Rocío Ávila**, que continuando con la saga familiar ofrece a los malagueños, turistas y todas las personas que se acerquen, esos pasteles artesanales de toda la vida, (seña identificativa de **Confitería Ávila, S.L.**) que hacen al público

rememorar los sabores más tradicionales.

En esta tienda del centro, **Rocío**, nos indica que lo que más vende son "*mini pastellitos y tartas*", aunque al mismo tiempo añade que, cuando la ocasión lo requiere, como en Semana Santa, no faltan las torrijas y los huevos de Pascua, así como los mantecados, roscos, hojaldrinas, mazapanes y pasteles de gloria en Navidad. "*La pastelería es toda artesanal*", Y para ello cuentan con 6 pasteleros, aunque en total suman un total de 16 trabajadores entre los dos establecimientos.



Para más información

Carril de la Chupa, 8
29004 MÁLAGA -

Tel: 952 23 68 58

avilamalaga@hotmail.com



Berry taller de dulces, filosofía artesanal con productos naturales y frescos

Cati García y **Curro Castro** son el matrimonio detrás de **Berry**. Ambos se conocieron trabajando en el restaurante de **Martín Berasategui** y se formaron en la reconocida Escuela de Pastelería Espai Sucre mientras compaginaban las clases con sus trabajos en la pastelería de **Betina Montagne** y en **ABaC**, el restaurante de **Jordi Cruz**, respectivamente. Tras cosechar años de experiencia se lanzaron a abrir su propio local en Jaén, tierra natal de **Curro**, donde han desarrollado una forma de trabajar la pastelería alejada de la pastelería industrializada.

Utilizar productos frescos y naturales con denominación de origen de la zona es uno de los grandes secretos de **Berry**. El aceite de oli-

va virgen extra, los huevos, determinadas frutas o la leche, que reciben recién ordeñada de una vaquería cercana, están adquiridos a empresas locales. El sabor intenso de sus pasteles y tartas viene de la ralladura de cítricos, purés de frutas, frutos secos o especias como el clavo, canela o cardamomo. Además, trabajan el bizcocho de cada tarta de forma independiente para hacerlos únicos y jugosos sin tener que recurrir a baños de almíbar. Algunos de sus postres más característicos son el pastel de zanahoria, el pastelito de Lemon Pie, la tarta de queso fresco con dulce de leche, la tartaleta con especias o clásicos como las torrijas o los buñuelos.

Los pasteleros de **Berry** adoran los retos e in-

novar en sus postres y por eso los servicios de bodas son para ellos los más especiales. Tras conversaciones previas con los novios sobre cantidad de comensales y estilo del enlace preparan una degustación para definir los sabores que posteriormente tomarán forma en las creaciones más originales y personalizadas. Ellos mismos se trasladan al lugar de la ceremonia para asegurarse de que todo resulte perfecto.

Eso sí, si no puedes esperar para disfrutar de sus dulces puedes acercarte a su pastelería obrador y degustar su carta.

En **Berry** podrás disfrutar de las más dulces y sabrosas propuestas de pastelería siempre realizadas con productos naturales.

BERY
Taller de
Dulces



Para más información

Paseo de España, 14
23009 JAÉN
Tel: 953 369 679
info@berrytaller.com
www.berrytaller.com



Confitería Barranco, nuestra deliciosa receta de magdalenas

Confitería Barranco abrió sus puertas en el año 1936 al comienzo de la guerra civil y se encuentra situada en Jaén desde hace 85 años en la misma calle céntrica donde empezaron, en la Calle San Clemente, más conocida por los veteranos de la tierra como la calle de Simago.

Francisca Jurado comenzó a elaborar dulces con las recetas que fue conociendo durante toda su vida, ya que sus padres, trabajaban con hornos de leña, y en ellos los vecinos elaboraban sus dulces caseros. De este modo, la familia fue transformando su oficio de panaderos en confiteros, puesto

que iban siendo conocedores de las mejores recetas que, las mujeres que acudían a sus hornos, elaboraban en ellos, una de las cuales ha perdurado en el tiempo hasta el día de hoy y no es otra que la de nuestras deliciosas **MAGDALENAS**, el producto estrella de este negocio familiar, cuya receta se ha mantenido intacta desde entonces.

Manuel Barranco Jurado continuó con el negocio tras fallecer su madre **Francisca**, dedicando su vida tanto a la tienda como a los obradores donde se elaboraban los productos que en ella se vendían. La familia **Barranco** es símbolo y referente de bue-

nos pasteleros en la ciudad de Jaén y a día de hoy, la tercera y cuarta generación continúan en activo y batallando para no perder un ápice de esa riqueza gastronómica típica de la ciudad. El mayor distintivo de calidad de **Confitería Barranco**, lo encontramos en la mencionada receta de magdalenas, elaboradas sin leche y sólo y exclusivamente con el mejor aceite de oliva virgen extra, ya que, al estar situada en la capital mundial del aceite de oliva, esto les facilita encontrar el mejor producto y para ellos, es fundamental ofrecer siempre a sus fieles clientes lo mejor de lo mejor.



Para más información

Calle San Clemente, 13
23001 JAÉN
Tel: 953 241 334
confiteriabarranco@gmail.com



Confitería Ortiz, mimando los paladares más exquisitos desde 1917

La historia de la **Confitería Ortiz** comienza a forjarse en los primeros años del siglo XX.

Durante la década de los años 20 del siglo pasado comienzan a realizarse algunas de las especialidades que hoy día siguen siendo las más reconocidas de la confitería, como son las *Lenguas*, las *Sultanas*, las *Glorias*, las *Tortas de polvorón* o los *Cortadillos*. También corresponde a esta época una de las principales creaciones de estos maestros pasteleros, los *Besitos de almendra*, producto de enorme tradición entre los Cazalleros/as. Se incorporan en esta época a trabajar en el negocio otros profesionales, como **Antonio Corral** o **Antonio Diaz**

La confitería fue adquiriendo cada vez mayor fama dado el buen hacer de los maestros confiteros. Tartas, mazapanes, alfajores, helados y caramelos eran la delicia de los cazalleros y frecuentes eran los encargos de la época de personalidades de toda España, entre las que destacaban ministros y médicos notables.

Es a comienzos de los 50 cuando otra de las creaciones más aclamadas de la confitería ve la luz, las célebres y exquisitas *Carmelas*. Para los eventos de la época se pusieron de moda las *Medias Noches*, suave y riquísimo bollito que se rellenaba de todos tipo de manjares.

En los años 60 se hacen muy populares los negritos, siendo un dulce protagonista en los habituales paseos que los niños y niñas de la época daban por el centro de la localidad. En la década de los 70 la confitería continúa aumentando su popularidad introduciendo nuevas especialidades como los *San Marcos*, los palos de nata o los petisús. En esta década las *Carmelas* adquieren la fama que aún hoy conservan.

Actualmente está al frente de la confitería la quinta generación, liderada por **Ángel Ortiz** que manteniendo la mayor parte de las recetas transmitidas de padres a hijos, conservan viva la tradición de la **Confitería Ortiz**.



Para más información

La Plazuela, 10
41370 CAZALLA DE LA SIERRA - Sevilla
Tels: 954 884 220 / 689 69 61 11
contacto@confiteriaortiz.com
www.confiteriaortiz.com



Besito de almendra, la tradición es la base sobre la que se construye este producto

Ángel Ortiz es miembro de la quinta generación de confiteros de la familia **Ortiz**, que continúa elaborando lo deliciosos **Besitos de Almendra**. Cada **Besito de Almendra** se forma mediante la unión o beso (de ahí su nombre) de dos partes de masa que quedan unidas con una suave crema de batata. Estos se envuelven manualmente en el mis-

mo papel de celofán de colores que se hacía en sus orígenes.

Todo ello hace que este dulce, que se fabrica a partir de octubre y cuyo consumo se incrementa en Navidad, esté profundamente enraizado en las tradiciones cazalleras y de localidades cercanas. Pero el **Besito de Almendra** de Cazalla de la Sierra quiere co-

nocer mundo y conquistar nuevos paladares. Ante esta inquietud de nuestro producto estrella, **Confitería Ortiz** ha empezado a venderlo a través de su tienda online. www.besitosdealmendra.com



Para más información

La Plazuela, 10
41370 CAZALLA DE LA SIERRA - Sevilla
Tels: 954 884 220 / 689 69 61 11
contacto@confiteriaortiz.com
www.confiteriaortiz.com



Horno Santa María, calidad y recetas de la pastelería tradicional

La pastelería **Horno Santa María** nace en Sanlúcar en el año 2005, aunque la trayectoria profesional de su pastelero y gerente viene desde el año 1982 donde comenzó como aprendiz en la reputada pastelería de *La Ibense Bornay*.

Nuestra labor se basa simplemente en seguir elaborando pasteles y tartas procurando seguir las recetas y la calidad de la pastelería tradicional, sin utilizar productos ni aditivos con los que hoy trabaja la pastelería indus-

trial. Solo servimos nuestros productos en la propia tienda anexa a nuestro obrador, aunque somos proveedores de la repostería de varios restaurantes de la zona elaborando una carta única y exclusiva para cada restaurante. Dicha carta la vamos modificando en función y criterio del cliente por lo que la relación con éste es muy personal.

En nuestra tienda disponemos de una amplia gama de pasteles y tartas que vamos modificando según temporadas incorporando, a la

vez, productos de nueva tendencia y pastelería más vanguardista.

Todo nuestro trabajo e instalaciones están supervisados y garantizados por un laboratorio agroalimentario con el fin de cumplir todas las normativas de seguridad alimentaria.

El secreto de nuestro trabajo reside en las manos y el corazón de quienes lo elaboran: **Inmaculada, Abigail, Virginia, Celia** y un servidor.



Para más información

Barrameda, 30
11540 SANLÚCAR DE BARRAMEDA - Cádiz
Tel: 856 135 170
hornosantamaria@hotmail.com



Confitería Yemas El Ecijano, sabor inconfundible y aroma a tradición

La empresa astigitana **Yemas El Ecijano**, ha ido creciendo a lo largo de este último medio siglo desde sus inicios, gracias a su producto homónimo.

El origen de la empresa se remonta a los años cincuenta, cuando su fundador, **Manuel del Mármol Gil** y su hijo, **Manuel del Mármol Rodríguez**, adquirió una pequeña confitería donde se elaboraban las yemas. Al principio éstas llevaban el nombre de "*Flan Chino El Ecijano*", pero el nombre se cambió dada la posible confusión de los consumidores con la marca "*Flan Chino Mandarín*".

Desde los primeros años fueron numero-

sas las promociones en las que **Yemas El Ecijano** estaba presente, sobre todo en las actuaciones de grandes toreros en la plaza de toros local.

En 1961 la empresa participó en la Feria de Muestras Iberoamericana en Sevilla y posteriormente en la Feria de Campo en Madrid. Recientemente ha sido expuesta en otras muestras locales.

La fórmula de la yema fue mejorada progresivamente por la familia **del Mármol**: "*para mejorarla mi familia ha tenido que dedicar mucho tiempo y esfuerzo para conseguir que la yema tenga una duración de hasta un mes*

y *medio*", afirma el máximo representante de esta industria pastelera, que subraya que "*este producto, no tiene competencia*".

La antigua confitería en la que se elaboraban las yemas, las realizaban exclusivamente por encargo. Hoy día se envasan y distribuyen por todo el territorio nacional.

La fórmula actual de la yema es un secreto de familia, de ahí que el personal que trabaja en la fábrica ecijana sean también familiares.

Su sabor inconfundible y su aroma a tradición hacen de **Yemas El Ecijano** un producto único.

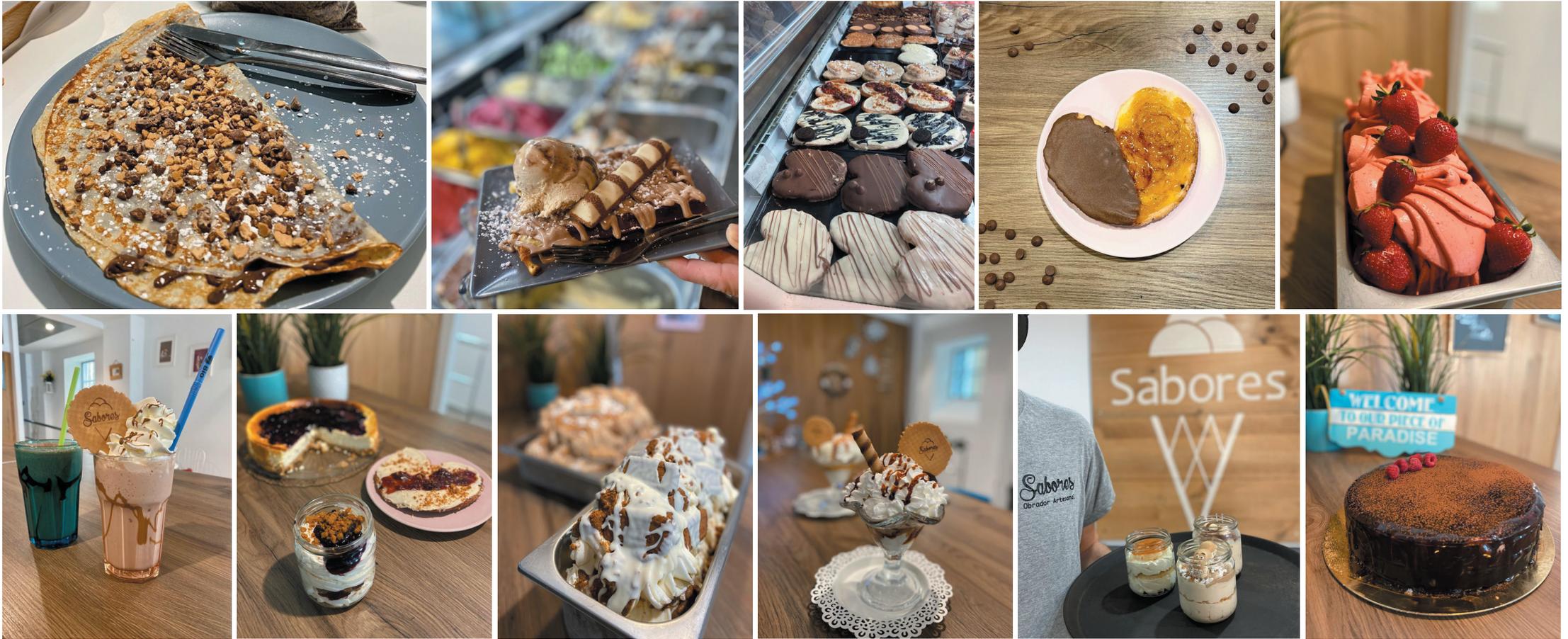


Para más información
CONFITERIA YEMAS EL ECIJANO

Calle Cintería, 2 A
41400 ÉCIJA - Sevilla

Tel: 954 830 076

info@yemaselecijano.es



Sabores Obrador Artesanal, el dulce recuerdo te hará volver

Cafetería, pastelería y heladería, podrás encontrar una gran variedad de productos, para todas las edades y gustos. Situada en la céntrica y peatonal calle Real de San Fernando (Cádiz) te ofrece unas cómodas instalaciones con dos salones interiores y una amplia terraza.

De entre nuestros productos queremos remarcar que todos son elaborados diariamente en nuestro obrador con productos de mercado y marcas de primera calidad.

Ofrecemos helados, batidos, palmeras, tarritos de tarta, pastelitos, croissant, brownie, crepes, gofres y tartas personalizadas y para los más tradicionales ofrecemos una amplia gama de pastelitos.

Todo puede acompañarse de bebidas frías y calientes, café, chocolate, infusiones...

A continuación destacamos aquellos que, por su originalidad y calidad, son los más demandados por nuestra clientela.

Vamos a empezar por nuestros helados, carta de presentación de la casa, que elaboramos todos los días del año en distintos y variados sabores. A la par, podrás consumirlos en forma de batido en cualquiera de los sabores presentes en la vitrina de exposición, con tu sirope favorito, con o sin nata y en dos formatos a elegir, normal o XL o si lo prefieres puedes optar por la copa de helado, con "toppins", sirope y nata a tu gusto.

Una de las incorporaciones más recientes a

nuestra oferta, y con gran aceptación, son los "super tarritos", tarta introducida en un tarro de cristal que puedes consumir en nuestras instalaciones o llevarte a casa. Otra especialidad son las palmeras, de elaboración propia y diaria y con una extensísima carta de sabores.

Cuando llega el buen tiempo ofrecemos palmera helada, un sándwich de palmera relleno del sabor. Una delicia de combinación!!!

Para terminar, nuestras tartas personalizadas. La estrella para nuestros clientes es la de queso con arándanos. Sin duda la mejor tarta de queso que puedas saborear. Pero te podemos elaborar tartas con el sabor que elijas.

Todo lo anterior no sería posible sin el equipo humano que nos acompaña, espectacularmente, en esta apasionante andadura.



Para más información

Calle Real, 78
11100 SAN FERNANDO - Cádiz
Tel: 722 833 404
www.sabores-obrador-artesanal.negocio.site



Cafetería Hnos. Soler, cafetería y pastelería desde hace más de 40 años

Somos una empresa familiar dedicada a la hostelería con casi 60 años de antigüedad. Desde 1963, siendo ya la 3 generación la encargada de la dirección.

Actualmente la empresa cuenta con cuatro segmentos principales de negocio.

1. Pastelería. Contamos con obrador propio y somos artesanos en todos nuestros productos. Pastelería creativa, tradicional, bolle-

ría, tartas, hojaldres etc.

2. Cafetería. Ofreciendo distintos servicios dependiendo de la hora del día. Desde desayunos, aperitivo, sobremesa, merienda y copas. Destacando nuestro servicio de gintonería, coctelería y barista.

3. Café de especialidad. Hemos implementado el café de especialidad, ofreciendo la posibilidad de realización de catas y venta de

café para casa, bien en grano o recién molido al instante, ajustando la molienda al tipo de cafetera del cliente.

4. disFruta, fruta tallada. Filial del grupo. Dedicada a la fruta en su versión más artística, mediante el tallado tailandés y mukimono de todo tipo de frutas y verduras.



Para más información

Fernández de Santiago, 46
14730 POSADAS - Córdoba
Tel: 957 631 873
hsolerposadas@gmail.com



Aromas de Medina, la filosofía de conservar la tradición

Nacida en una familia de pasteleros, su fundadora se inicia en el mundo de la repostería en 1958, donde hereda el oficio y las recetas ancestrales.

Años más tarde **María del Carmen Macías**, junto a su marido **Santiago Barrios**, deciden crear **Aromas de Medina** para dar a conocer al mundo entero la exquisita repostería de Medina Sidonia.

La filosofía de **Aromas de Medina** ha sido siempre la de conservar la tradición, tradición en los procesos de elaboración, manteniendo los mismos que nuestros antepasados. Con los mismos ingredientes naturales, utilizados durante siglos. Seleccionando cuida-

dosamente cada uno de ellos para conseguir productos tradicionales en aroma, sabor y textura, basados en recetas heredadas de generación en generación.

Aromas de Medina viene elaborando desde 1958 las especialidades de Medina Sidonia de manera tradicional, siendo fiel a las recetas heredadas de generación en generación. Entre ellas a destacar: Alfajor de Medina, Amarguillo, Pan de Cádiz, Pan de Dátil con Nueces, Pan de Higos con Almendras, Torta Parda, Yema Nevada

Es difícil hablar sobre la historia del **Alfajor de Medina** ya que se trata de uno de los dulces más antiguos del viejo continente. Pero el

Alfajor de Medina no es sólo un manjar exquisito, sino además un producto natural con una gran cantidad de nutrientes, consumido en la Edad Media como complemento alimenticio.

Por todo ello, el **Alfajor de Medina Sidonia**, recibió el reconocimiento en 2007 por parte de la Unión Europea del sello Indicación Geográfica Protegida (IGP) y a Asociación Andaluza para el Estudio de Intolerancias Alimentarias (SAEIA) otorgó en 2013, el reconocimiento de producto excelente a la empresa **Aromas de Medina** por su **Alfajor de Medina**.

Gracias a los obradores de Medina se ha conseguido mantener este dulce, pasando de

padres a hijos a título de mayorazgo, con la misma receta inalterada desde hace siglos. Actualmente el secreto de estos típicos dulces está custodiado celosamente por las familias que lo producen



Para más información

Ctra. Medina-Paterna, Km 1,5
11710 MEDINA SIDONIA - Cádiz
Tel: 956 410 337
dulces@aromasdemedina.com
www.aromasdemedina.com



Dulces Utensilios, la tienda online de Ferretería JAMA

Abrimos nuestras puertas en 1986 en Almería con muchos nervios pero también con mucha ilusión, ofreciendo siempre las mejores marcas y buscando novedades que os hicieran las recetas mucho más sencillas, pero sobre todo pensando siempre en la calidad.

Hoy iniciamos esta aventura con toda la ilusión del mundo, en estos años hemos aprendido un poquito más de cocina y repostería

gracias a todos vosotros y queremos seguir aprendiendo, seguir buscando nuevos productos, nuevas marcas, recetas, trucos y sobre todo seguir conociendo nuevos amigos.

Hacednos una visita cuando vengáis a la ciudad, estaremos encantados de saludaros o bien en nuestra web:

www.dulcesutensilios.com

Bienvenidos!!



Dulces Utensilios  

Para más información

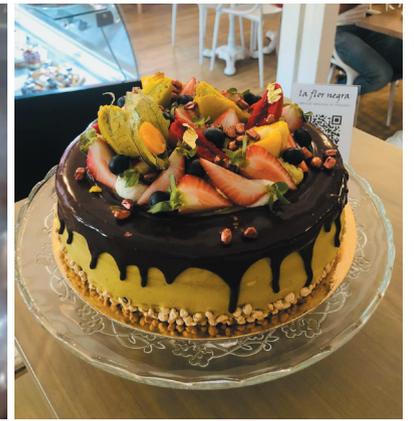
José Artés de Arcos, 20

04004 ALMERÍA

Tel: 950 082 421

jama@ferreteriajama.com

www.dulcesutensilios.com



La Flor Negra Málaga, delicatessen en pleno centro de Málaga

La Flor Negra Málaga se encuentra en Calle Santa Lucía, en pleno corazón de Málaga. Un espacio acogedor con una decoración elegante y original que invita a la total evasión del estrés cotidiano y la completa inmersión en la repostería francesa y la cocina casera de estilo italiana.

Uno de nuestros objetivos es dar un impulso a nuestro proyecto, apostando por la autenticidad y cuidado absoluto de nuestros platos. Nuestras especialidades se encuentran en la pastelería francesa y en la cocina casera de estilo italiana.

Tenemos una selección de los mejores productos del mercado y dulces recién hechos todos los días. Además, puedes ver como el-

boramos repostería en nuestra cocina abierta al público. La calidad es siempre nuestra prioridad.

En **La Flor Negra Málaga** encontrarás delicatessen, confitería, bollería, dulces, croissant, tartas, focaccia, y mucho más. Para disfrutar del mejor brunch que jamás hayas probado dispones de un sinfín de opciones con las que escoger entre una amplia variedad de ingredientes: queso, mermelada, jamón, aguacate, huevos, yogurt... Acompaña tu elección con cualquiera de nuestros zumos y batidos de frutas frescas. Si te gusta el café, tenemos el café ecológico 100% arábica de origen Colombia, suave y muy aromático. Rico en matices, es perfecto para los amantes del

café. De comercio justo, procede de pequeñas agrupaciones campesinas de las sierras colombianas.

Ahora podrás disfrutar de nuestras deliciosas creaciones desde la comodidad de tu casa porque ¡estrenamos servicio a domicilio! Y si tienes un evento, puedes encargar tu pedido con antelación. Encarga tu dulce o tarta preferido con nosotros y haz de tu celebración un recuerdo inolvidable

Nuestro objetivo principal es la satisfacción del cliente, por ello, cuidamos hasta el último detalle para que tu pedido tenga un acabado perfecto. Hacemos cualquier tipo de dulce o tarta por encargo para 6, 8, 12 o más personas.



la flor negra
DIRECCIÓN ARTESANAL DE PASTELERÍA



Para más información

Santa Lucía, 10
29008 MÁLAGA
Tel: 677 745 373
laflornegrailpanino@gmail.com
www.laflornegra.es



La Orquídea Repostería, referente en la elaboración de productos de pastelería

Nuestra industria es una pequeña empresa de carácter familiar con una producción limitada, trabajando exclusivamente previo encargo de cliente a consumidor. La comercialización de nuestros productos se realiza en las dependencias de nuestra empresa y en heladerías y cafeterías de nuestros clientes.

Nuestra actividad es la fabricación de productos de bollería, pastelería, repostería y

productos especiales como son los productos sin gluten. En toda nuestra gama de productos empleamos las mejores materias primas que hay en el mercado, lo mejor de cada proveedor.

Los años de experiencia que llevamos nos han consolidado en el mundo de la pastelería y nos ha permitido ser un referente en la elaboración y comercialización de productos de pastelería, siendo ya la tercera generación

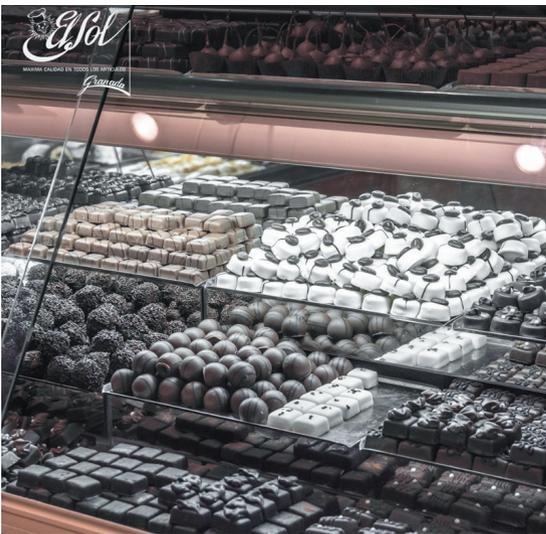
de pasteleros.

También nos dedicamos a colaborar con muchas empresas de tipo artesanal e industrial en el desarrollo de formulaciones y en la solución de problemas con algunos de sus productos como, por ejemplo, hacer las pruebas pertinentes a varios productos antes de salir al mercado.



Para más información

Bolsa, 141
11540 - SANLÚCAR DE BARRAMEDA - Cádiz
Tel: 956 368 417



Pastelería Confitería El Sol, productos con ingredientes de primera calidad.

Si un establecimiento pastelero conocido en Granada ese es, sin lugar a dudas, **Pastelería Confitería El Sol**. La empresa nace en el año 1917, fundada por **José Castillo García** y **Matilde Sáez Moleón**. En sus comienzos **El Sol** fue únicamente una panadería, pasando a ser también pastelería al hacerse de la empresa **Adolfo Castillo**. Desde sus orígenes, tuvo su primera tienda para la venta al público en los bajos del Hotel Victoria, en la céntrica Puerta Real de Granada, donde toda-

vía hoy continúa cada día abriendo sus puertas para ofrecer a granadinos y visitantes sus deliciosos productos.

Sin embargo, hay algo que permanece inalterable en la pastelería a pesar del tiempo transcurrido. La calidad de un trabajo artesanal bien hecho: la textura de la crema y el inconfundible sabor del chocolate de sus pasteles, la suavidad del bizcocho de sus tartas o el aroma de sus tradicionales dulces de navidad perduran como antaño. Y es que es pre-

cisamente eso, el respeto por la tradición, es lo que ha distinguido a esta confitería granadina a lo largo de dos generaciones que han permanecido trabajando en el mismo obrador en el que ya lo hicieron sus fundadores. Todas las recetas han pasado por 3 generaciones y se siguen fabricando igual que el primer día.

Entendemos que un buen producto tiene que ir siempre acompañado de un inmejorable servicio, es por ello que en **Pastelerías el Sol** estamos comprometidos con nuestros clientes.



Para más información

Avda. de la Constitución, 2
18001 GRANADA
Tel: 858 959 675
info@pasteleriaelsol.es
www.pasteleriaelsol.es



Confitería Ntra. Sra. de La Paz, artesanos desde 1918

Nuestra historia se remonta al año 1918 cuando nuestro abuelo, **D. Francisco Macías** fundó un pequeño horno de leña donde elaboraba los productos de panadería y los dulces tradicionales.

Su gran afán y dedicación en elaborar el mejor producto hicieron que en pocos años el pequeño negocio floreciera llegando a vender hasta 7 carros de pan por toda la pedanía. A su vez, la calidad de sus alfajores, elaborados siguiendo estrictamente la receta andalusí, de sus amarguillos y tortas pardas hicieron que la panadería de **"Paquito Macías"** fuera

ampliamente reconocida y recomendada por la alta calidad de sus productos.

El negocio fue prosperando de manos de su hijo **Salvador Macías** y el mercado, a su vez, fue evolucionando haciendo que la panadería tuviera cada vez menos peso dentro del negocio y la pastelería/bollería se convirtiera en el pilar central gracias a la gran calidad de los productos que fueron ganando mercado fuera de la localidad.

En el año 2.000 entró la tercera generación de la familia **Macías** en el negocio familiar de la mano de **María Jesús Macías** que siguiendo

las recetas heredadas de su familia siguió con la elaboración artesanal de los dulces tradicionales de la localidad y la pastelería dándole, además, un nuevo impulso e imagen más acorde a los tiempos actuales.

Desde aquellos años hasta la actualidad seguimos con la misma ilusión y dedicación, seguimos con las recetas heredadas de generación en generación y perseguimos un único objetivo: Ofrecer siempre a nuestros clientes los mejores productos artesanales.



Para más información

Calle San Juan, 14
11170 MEDINA SIDONIA - Cádiz
Tels: 956 410 161 / 956 411 527
info@confiterialapaz.com
www.confiterialapaz.com



Panadería La Pulga, profesionalidad y la mejor materia prima

Panadería La Pulga, somos una panadería que nos adaptamos a todos los bolsillos y paladares, ofreciendo desde panadería tradicional, precocidos y variedad de dulces caseros. También, con los nuevos tiempos, estamos introduciendo productos sin gluten, sin lactosa y sin proteínas de la leche tales como: pepito de 50grs sin gluten, harina de arroz, harina de maíz, harina de quinoa y pan rallado.

De nuestro pan tradicional tenemos productos tales como el Pan serrano de San Bartolomé, los típicos Carrillos para hacer el Pan de tostón, y nuestro producto estrella tal como la Hogaza portuguesa, sus Barras, sus Nietas su Papo seco etc.

Y entre nuestros dulces son todos caseros tales como la Canastitas portuguesas, las Perrunillas, los Pestiños, las Empanadillas de cabello de ángel, los Hornazos, las

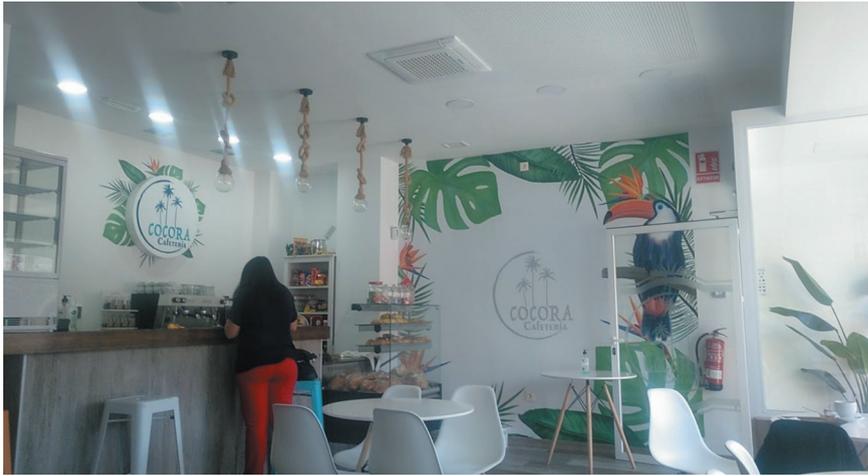
Empanadas de verduras y atún, los Bizcochos jugosos de frambuesas, Palmeras de hojaldre y chocolate, Brazos gitanos, Milhojas de crema y de merengue de nuestro pueblo de Aracena etc.

Tenemos mucha variedad y eso es lo que nos hace diferentes a las demás y dependiendo de qué época del año estemos del año estemos ofrecemos los dulces típicos que correspondan.

Para más información

Av de la Ría
21001 HUELVA
Tel: 959 257 558





Cafetería - Panadería Cocora, el sabor que te transporta

Cocora es una pequeña empresa familiar centrada en la fabricación de todo tipo de panadería y repostería latina. Todos nuestros procesos de elaboración se realizan de forma artesanal en nuestro obrador dentro del propio local, lo que nos permite brindar a nuestros clientes una alta calidad en el producto: *del horno a la mesa*.

Cocora, es un proyecto familiar que comenzó hace más de 20 años, en lo más profundo del eje cafetero colombiano.

Desde 2015 estamos trabajando en prestar el mejor servicio y calidad a nuestros clientes. En

2019, finalmente, se consolida toda nuestra trayectoria en **Cocora**, como tributo a nuestras raíces, a nuestra esencia, a Colombia.

Además estamos especializados en tartas personalizadas para cualquier evento (bodas, comuniones, bautizos, cumpleaños, etc.) Nuestra variedad de productos es ideal para amantes del queso y celíacos, ya que, muchos de ellos se fabrican sin harina de trigo.

Otro de nuestros productos más demandado es el batido natural por la amplia variedad de frutas tropicales y exóticas, elaborado en el mismo momento con pulpa natural: podrás

encontrar batidos de mango, mora, maracuyá, papaya, guanábana, tomate de árbol, lulo, ...

Si quieres sorprender a esa persona especial en su cumpleaños o en cualquier celebración, elaboramos sorpresas de cumpleaños, bandejas dulces y tartas personalizadas.

Ven a **Cocora** y deléitate con nuestro chicharrón de guayaba, buñuelos, empanadas, arepas de queso, acompáñalos con batidos naturales. Todo ello hecho artesanalmente con las mejores materias primas



Para más información

Calle Palencia, 17
18008 GRANADA
Tel: 640 603 416

cocora.gr@gmail.com

www.cocoragranada.negocio.site



El Obrador Jerez, para cumplir con las expectativas de los paladares más exigentes

En **Panadería y Pastelería El Obrador Jerez** apostamos por la calidad, elaborando a diario y de manera artesanal nuestra amplia gama de panes, pasteles, dulces y especialidades... Ideales para acompañar cualquier momento del día.

Contamos con un amplio surtido en panadería: barras jerezanas, barras de leche, barras de espiga, teleras, molletes, bollos... Siendo los más famosos nuestros panes especiales de orégano, chorizo y ajo.

Todas nuestras elaboraciones de panadería son con masa madre de larga fermentación. Nuestros clientes valoran su textura y

su sabor, de hecho vienen desde la otra punta de la ciudad en búsqueda de nuestro pan. Nuestro lema: "Si comes pan que sea pan".

También somos especialistas en tartas para celebraciones. No hay sabor que se nos resista. Además de los sabores más tradicionales, recibimos encargos de todo tipo. Para nuestra pastelería artesanal trabajamos con ingredientes de muy alta calidad, para cumplir con las expectativas de los paladares más exigentes.

Nuestros productos no llevan ni aditivos ni conservantes, y elaboramos a diario todas nuestras creaciones. Nuestros clientes valo-

ran y mucho el sabor y la frescura de nuestros dulces.

En fechas especiales trabajamos dulces típicos de nuestro Jerez siguiendo las recetas tradicionales de toda la vida, como son nuestras famosas torrijas en Semana Santa y nuestros riquísimos pestiños en Navidad.

Actualmente **Panadería y Pastelería El Obrador Jerez** contamos con dos despachos en Jerez, situados en C/ Ferrocarril y Avda. Puertas del Sur, desde donde atendemos con entusiasmo a todos nuestros clientes.



Para más información

Ferrocarril, Local 2
11401 JEREZ DE LA FRONTERA - Cádiz
Tel: 956 341 127
info@elobradorjerez.com



Pastelería Carolina Jiménez, apostamos por una pastelería honesta

Situada en Granada, la **Pastelería Carolina Jiménez** es un referente entre los negocios que se dedican a endulzar la vida de los granadinos, una pastelería sana, que apuesta por las nuevas tendencias en sabores y texturas.

Los productos que crean en su obrador, representan todo su saber hacer. La calidad y la elaboración artesanal son sus señas de identidad y que les ha marcado siempre el camino a lo largo de su trayectoria. Productos elaborados solo con las mejores materias primas y basadas en recetas tradicionales.

Este saber hacer les ofrece, en consecuencia, una extensa variedad de productos elaborados con ingredientes frescos y cien por

cien naturales (ni conservantes ni colorantes). Crean nuevas recetas originales con sabor auténtico y elaboran postres únicos en su obrador.

Su apuesta, innegociable, por la calidad unida a la autenticidad de sus productos y la pasión por la elaboración artesanal les convierte en uno de los grandes referentes granadinos del sector pastelero y confitero.

La carta de **Pastelería Carolina Jiménez** incluye todo tipo de postres y un amplio surtido de dulces y salados para los eventos más importantes. A destacar sus Tartas, siempre irresistibles, los postres en Vasitos que resultan siempre más fáciles de degustar y listos

para servir, *Éclairs* (bollo fino hecho con pasta *choux*, a la que se da forma alargada y se hornea hasta que queda crujiente y hueco y que se rellena), una repostería francesa de lujo, con sabores delicados y de textura cremosa, y los salados como los Mini croissant y Medias noches.

Disponen de un servicio que incluye el reparto a domicilio, elaboraciones para todo tipo de celebraciones y el mejor postre para restaurantes, hoteles, catering...

Sin duda nos encontramos ante un nuevo espacio dulce en Granada.

Carolina Jiménez

OBRADOR | PASTELERÍA



Para más información

Fontiveros, 29

18008 GRANADA

Tels: 858 902 107 / 653 34 48 86

hola@carolinajimenez.es

www.carolinajimenez.es



Josmay, confitería y pastelería artesanal

Somos una empresa familiar de confiteros en el municipio de Grado, elaborando de forma tradicional el producto artesano de nuestras recetas.

El objetivo es dar a conocer la gastronomía asturiana con productos elaborados de forma totalmente artesanal, respetando las tradiciones familiares. Por ello todos nuestros productos proceden de las mejores mate-

rias primas, donde se cuida con mimo todo el proceso hasta la obtención del producto que llega a sus casas.

Entre nuestras especialidades podréis degustar nuestros Suspiros, Carajitos, Mantecados, Pastas, Pastel pequeño o francés, Empanadas y todo el pastel en general.

En la época de "Todos Los Santos" los tradicionales Huesos de santo. Solo durante

las fechas de Navidad gran parte de nuestros esfuerzos se centran en la elaboración de nuestros Turrónes Artesanos. Mazapanes y polvorones.

Sabores y texturas que persiguen que cada cliente disfrute de nuestras elaboraciones.



Para más información

Calle la Magdalena, 16
33820 GRADO - Asturias

Tel: 985 754 791

[f @josmay](#)

Restaurantes sibaritas



Andalucía, la cocina de la simplicidad

Las obras de **Estrabón**, autor de la Antigua Grecia, demuestran que esta región ya era atractiva 2.300 años atrás. Esto explica la prosperidad de las colonias y el rico conocimiento cultural de esta región.

La cocina andaluza de hoy día puede dividirse en dos partes: la que se basa en los productos del mar y la que se basa en los productos de la montaña, llamados serranos. Las verduras y el estofado de legumbres, los platos de caza, junto con las diferentes maneras de preparar el pescado, son la esencia de su gastronomía. Cada provincia tiene sus propios platos tradicionales y postres.

La gastronomía andaluza es heredera directa de la cocina de Al-Andalus. Su refinamiento, desconocido en el continente europeo, transformó muchas costumbres. Fueron los andaluces los que crearon la sala de comer o

comedor y el actual orden de servicio de los platos, entre otras aportaciones.

La cocina árabe ha dejado una clara influencia en la repostería y pastelería de **Andalucía**. Actualmente, gran parte de los dulces se elaboran en conventos y por religiosos, a veces con nombres tan originales como cabello de ángel, suspiros de monja, tocino del cielo, huesos de santo, borrachos o mariquitas. Cuando se va a comer tapas por las ciudades y pueblos de Andalucía, parece, a primera vista, que los andaluces no presten mucha atención a lo que comen. Parece que elijan la comida al azar, completamente absortos en la conversación. Pero de hecho, los andaluces son muy meticulosos y exigentes con la comida. Buscan el equilibrio en la comida y adaptan su cocina al clima de la región con elegancia e inteligencia. Por encima de todo,

los andaluces son muy orgullosos y protegen con firmeza sus tradiciones y su identidad.

Las tapas en Andalucía

Históricamente la tapa empezó a consumirse tal como lo conocemos actualmente en el siglo XIX. Existen varias versiones del porque se colocaba una rodaja de embutido o queso encima de la copa de vino; unos dicen que era para evitar los insectos en la copa, otros cuentan que era para despertad la sed.

Esta tapa llegó a evolucionar hasta convertirse en una tapa de aceitunas, cacahuetes y embutidos, que corría a cuenta de la casa para agasajar a los clientes.

Con el tiempo esta costumbre se extendió a otras regiones españolas y tuvieron tanta fama que llegaron a ser cada vez más elaboradas e incluso ya eran cobradas.



Cada provincia andaluza tiene su propia carta de tapas rabo de toro, flamenquines y salmorejo en **Córdoba**; "pescaíto frito" o calamares en las zonas de costa, como **Málaga**, **Almería** y **Cádiz**; adobo de cazón y pijotas en **Sevilla** y **Granada**, por mencionar algunas. Y luego están las universales: las de tortilla de patatas, jamón, queso, etc.

En **Almería** destaca las migas con tropezones, pescaíto frito, callos o almejas. Y, por supuesto, el inevitable cherican o pan tostado con alioli cortado al biés aderezado con atún, jamón York o morcilla, las gambas rebozadas y las huevas a la plancha, boquerones, fritadas de lomo y patatas a lo pobre.

Jaén las patatas a lo pobre, las habas fritas y por supuesto la pipirrana, bocado del pan, aceite y bacalao muy típico de las gentes aceituneras, los rabanillos, la masa de morcilla o de chorizo, las alcaparras y los alcapa-

rrones, las múltiples variedades de aceitunas en aliño, los caracoles en caldo y, cómo no, las típicas "rosetas" de maíz.

En **Cádiz**, destaca "pescaíto" frito, así como el excelente marisco de **Sanlúcar de Barrameda**. Además posee vinos de calidad como los finos, las manzanillas y todos los englobados dentro del conjunto de vinos de **Jerez**.

El pasado árabe supone una influencia realmente importante en la comida típica de **Córdoba** como se puede comprobar en platos como el cordero a la miel, en los que se mezclan sabores dulces y amargos. Además destacan los platos de caza entre los que sobresalen la olla cordobesa, la chafaina cordobesa o los pichones con aceitunas, sin olvidar otros tan típicos como el salmorejo, el ajo blanco o el gazpacho.

En **Málaga** las gambas a la plancha y el

«pescaíto» frito. Pero además se pueden degustar algunos de los platos más sabrosos de caza. Pero si existe un plato típico por excelencia en esta provincia, es el original ajo blanco, una sopa fría elaborada con ajo, almendras y por supuesto con el mejor aceite de oliva.

En Huelva las gambas, las cigalas, los langostinos y las 'cañailas', un tipo de caracol marino. Si bien, existe gran variedad de productos ibéricos de excelente calidad entre los que destaca el popular jamón de Jabugo.

En el caso de la cocina de Granada, los platos más conocidos son las habas a la granadina, la tortilla sacromonte y las truchas de Laújar, en las que el jamón de Trevélez juega un papel fundamental.

En Sevilla, está muy extendida está la costumbre del «tapeo», si bien, la cocina sevilla-

na es más que sus populares tapas, ya que en ella pueden degustarse platos tan contundentes como el rabo de toro guisado, los huevos a la flamenca o el lomo en manteca. Las pavías de bacalao, las aceitunas, tortillitas de camarones, las cabrillas con tomate, los caracoles, las espinacas con garbanzos, la pringá, los montaditos de: jamón, caña de lomo, morcón, morcilla, «pescaíto» frito como acedías, boquerones, pijotas, sardinas, la tortilla de papas, los pimientos fritos, el menudo con garbanzos, el montado de lomo, el pinchito moruno, el caldo de puchero, los aliños, las huevas, las gambas a la plancha y, por excelencia, el pescaíto frito que engloba una gran variedad de pescados rebozados en harina y luego fritos en aceite de oliva.

Rafael Rguez. Arranz
www.lacocinaandaluza.es



Stanley & de Marco

Stanley & de Marco nació en 2003 de una ilusión, la de ofrecer un lugar acogedor donde disfrutar de la cocina tradicional italiana con toques innovadores, realizada al momento con productos de primera calidad.



Aguadulce  

Para más información

Puerto Deportivo de Aguadulce
04720 AGUADULCE - Almería
Tel: 950 531 635
info@stanleydemarcoalmeria.com
www.stanleydemarcoalmeria.com



Agua Amarga  

Para más información

Calle Ferrocarril Minero, 22
04149 AGUA AMARGA, Almería
Tel: 950 138 085
info@stanleydemarcoalmeria.com
www.stanleydemarcoalmeria.com



Restaurante Oleaje, lo mejor y más fresco de los productos almerienses

El **Restaurante Oleaje**, de cocina mediterránea, que ofrece lo mejor y más fresco de los productos almerienses. A la vanguardia, ejecuta una sabrosa cocina marinera, en la que el producto fresco de temporada es el protagonista, así como sus arroces y exquisitas carnes elaboradas a la brasa. Local de decoración elegante y cuidado diseño moderno, que invita a la relajación y deleite de sus platos.



Para más información

Calle Ferrocarril Minero, 31
04149 AGUA AMARGA, Almería
Tel: 950 538 153
info@stanleydemarcoalmeria.com
www.restauranteoleaje.com



Orgullosos de lo nuestro

Alimentos con garantía de origen, calidad y tradición reconocidos por la Unión Europea

Busca en su etiqueta el sello de calidad DOP, IGP o ETG



Denominación de Origen Protegida



Indicación Geográfica Protegida



Especialidad Tradicional Garantizada



Europa los distingue ¿y tú?



GOBIERNO DE ESPAÑA



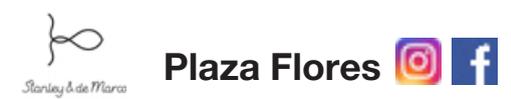
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

alimentacion.es



Nuestro objetivo es ofrecer una grata experiencia gastronómica, cuidando al detalle la decoración y el esmerado servicio, acompañado de la música en directo del piano, seña de identidad de nuestros restaurantes.

Para más información
 Calle Benizalón – Local 2
 04007 – ALMERÍA
 Tel: 950 238 141
info@stanleydemarcoalmeria.com
www.stanleydemarcoalmeria.com



Stanley & de Marco cuenta con cuatro establecimientos ubicados en la actualidad, **Cortijo Grande** y **Plaza Flores** en Almería capital y **Agua Amarga** y **Aguadulce** en la provincia. Con la ilusión de seguir creciendo, ya somos franquicia, pudiendo así, esta empresa familiar, estar presente en las distintas provincias de la geografía.

Para más información
 Plaza Flores, 1
 04001 ALMERÍA
 Tel: 950 378 166
info@stanleydemarcoalmeria.com
www.stanleydemarcoalmeria.com



Restaurante Building, recordar sabores de toda la vida

Llevamos más de cuatro décadas dando de comer a los almerienses y turistas frente a la playa del Zapillo, en la capital almeriense. La cocina tradicional y de temporada de la provincia, con pescados y hortalizas de la tierra, son los protagonistas de nuestra carta, que ha variado poco en el tiempo, introduciendo siempre platos tradicionales, de los que se cocinaban en los fogones de nuestras madres y abuelas. Tenemos una clientela asidua donde le damos un trato muy familiar

El restaurante fue la ilusión de una familia. Lo inauguraron mis padres, **Diego y María**, mi padre fallecido y mi madre jubilada, seguimos al pie del cañón sus hijos, **María del Mar** y **Diego**, presidente de los hosteleros

de Almería, que falleció repentinamente este Febrero del 2021. Nuestro personal lleva con nosotros más de dos décadas, encabezado por **Paco Aguilar**, jefe de sala y alma del lugar, que lleva con nosotros cuarenta años.

Como en tantos restaurantes familiares, **María Molina**, cocinera autodidacta, había aprendido lo que sus abuelas le habían enseñado, trigo de la tierra, pimentón, que es un caldo marinero a base de patatas. Los típicos gurullos almerienses, potajes, ajillos y pescados de la bahía de Almería. Cocina diaria de mercado, siempre con hortalizas de la huerta almeriense, un ejemplo es nuestra paella de verduras, elaborada con motivo de la capitalidad gastronómica del 2019, y que tiene el sello de "plato

saludable" certificado por **Nutrisanum**.

La fidelidad de la clientela viene también por la cocina, que con nuestros 41 años, seguimos apostando por la comida tradicional y de temporada, cocinada a fuego lento, donde parece que nuestros clientes vienen recordar sabores de toda la vida.

Nuestro enclave frente a la bahía de Almería, con sus temperaturas suaves, hace a nuestra terraza un sitio idóneo donde celebrar comidas familiares, una reunión de amigos o disfrutar en solitario de una buena cerveza con un pescado frito, siempre en aceite de oliva.



Para más información

Paseo Marítimo, 176
04007 ALMERÍA
Tel: 950 261 204



Catamarán Almería, disfruta de una comida sorprendente con unas vistas únicas

Catamarán se inauguró en noviembre de 1994. Tenía un salón interior con capacidad para 50 personas y la terraza al aire libre con un aforo de 120 personas.

Se reformó en diciembre de 2009, dándole un cambio por completo y abriendo todo el local mediante cristalerías para que desde cualquier punto se viese el mar, el aforo se amplió a 65 personas en la parte interior y 150 en la terraza, acristalada y climatizada.

Actualmente Catamarán Almería es un lugar amplio, adaptado a los nuevos tiempos, con

una cocina innovadora y con un salón que se adapta a cada uno de los eventos que se pueden realizar en nuestro restaurante.

Son muchos los platos que os recomendamos cuando nos visitáis, pero esto son algunos de nuestros favoritos: Brick de gallo Pedro con ajo blanco, Atún rojo a la plancha con mahonesa de wasabi, Bacalao confitado con brandada, Pulpo a la gallega con parmentier y pimentón ahumado, Ceviche de atún rojo con mango, aguacate y granada, Carpaccio de presa ibérica con parmesano.

Realizamos eventos personalizados en nuestras instalaciones realizando increíbles transformaciones de nuestro local para cada ocasión. Somos especialistas en eventos de todo tipo.

Más de 25 años siendo un local en el más alto nivel para una ciudad tan mágica como es Almería.

 *Catamarán*



Para más información

Playa de las Almadravillas, s/n
04007 ALMERÍA

Tels: 950 265 506 / 608 305 767

reservas@catamaranalmeria.es

www.catamaranalmeria.es



Club de Mar Almería, sabores tradicionales con las últimas tendencias culinarias

Restaurante **Club de Mar Almería** es un edificio emblemático de la ciudad almeriense, por su ubicación en el puerto deportivo de Almería y la belleza de sus instalaciones. Gozaréis de una celebración por todo lo alto, con unas espléndidas vistas del mediterráneo.

Este edificio exclusivo pone a vuestra disposición sus estupendos salones para la celebración, donde podréis acoger a un máximo de 400 invitados. Dispone de 4 salones de gran encanto y elegancia. El principal es el más amplio de todos junto con la maravillosa terraza acristalada, que os ofrece un espacio luminoso y mágico, con unas vistas inmejorables.

Los otros dos son espacios más íntimos con capacidad para 30 y 20 invitados respectivamente.

En el restaurante **Club de Mar Almería** escucharán vuestras propuestas para crear una boda totalmente a medida. Un equipo de profesionales se encargará de organizar todos los detalles, ofreciéndooos la mejor calidad en sus servicios. Disfrutaréis de todas sus cómodas instalaciones, que harán que os sintáis como en casa.

El restaurante **Club de Mar Almería** practica una cocina creativa y de mercado con marcado acento mediterráneo y marinero donde

se dan cita los sabores más tradicionales con las últimas tendencias culinarias siempre apoyadas en los productos originales de Almería, un lugar al que se van a comer especialidades como la zarzuela encontramos la milhojas de queso de cabra con espejo de cebolla confitada y piñones, el bacalao koskera con salsa de cebolla, almejas y gambas, el confit de pato a la reducción de vinagre balsámico de Módena en lecho de manzana, la zarzuela de pescado y marisco, las quisquillas a la sal de la costa, el rape en salsa de setas y gambas, las chernas a la parrilla o el soufflé de la casa.



Para más información

Playa de las Almadravillas, s/n
04007 ALMERÍA
Tel: 608 446 946
info@rcmalmeria.com
www.rcmalmeria.com



Restaurante Arrocería La Lonja Almería, pescados frescos y arroces

El **Restaurante Arrocería La Lonja Almería** es una empresa fundada por una familia emprendedora hacia 1960, en El Alquíán, donde nació el primer restaurante especializado en comidas caseras y pescado fresco. Desde este primer momento el esfuerzo y el cariño, han sido los valores sobre los que hemos configurado el grupo de trabajo. Con el paso del tiempo ha ido mejorando y ampliando muchísimo su carta, se especializa en arroces variados tí-

picos de la provincia de Almería.

Contamos con una amplia trayectoria, gran variedad de platos ofreciendo las especialidades de nuestro restaurante, para poder ofrecer a nuestros clientes productos frescos y de calidad.

Actualmente **Restaurante Arrocería La Lonja Almería**, regenta con gran dedicación y pasión, este rincón con tanto encanto, ofre-

ciendo sus especialidades bajo una experiencia muy amplia tanto en ofrecer un producto fresco con calidad, como el saber cocinarlo bien, además de ser bien presentado.

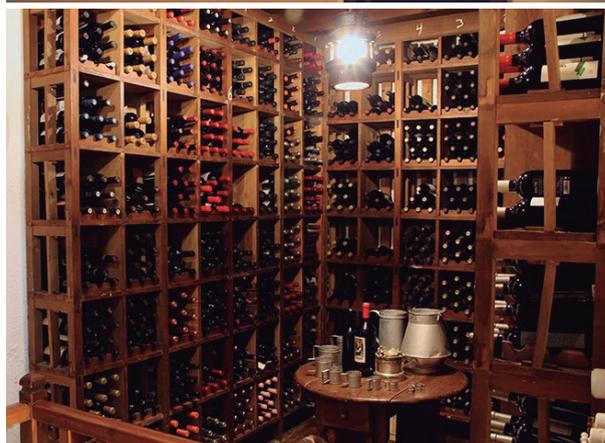
El **Restaurante La Lonja** se abre a mediados de 2015 en el puerto pesquero de Almería, en la parte superior del Edificio de La Lonja de Almería.


La Lonja
restaurant arroceria



Para más información

Puerto Pesquero, Ctra. de Málaga, s/n
04002 ALMERÍA
Tel: 950 556 992 / 950 277 569 / 620 297 356
barmarodri@gmail.com
www.restaurantelonjaalmeria.es



Restaurante El Churrasco, productos de temporada, siempre frescos y de primera calidad

Empezó este restaurante, que este año 2020 **cumple 50 años**, con la especialidad de la carne a la brasa, de la que se pueden destacar, la del valle de los Pedroches, hecha con carbón de encina, especialidad que se conserva aun y que se hace a la vista de los clientes. Poco a poco, fueron incorporándose a la carta todo tipo de platos, tanto verduras como pescados y mariscos.

La carta siempre se ha distinguido por sus productos de temporada, siempre frescos y de primera calidad, tanto en carnes de vacuno, cerdo ibérico y caza de las que presumimos por indicación de nuestros clientes, como de los pescados y mariscos, traídos de los centros de distribución de toda España dia-

riamente, y las verduras siempre de nuestra tierra, frescas y escogidas por un exigente equipo de cocina.

La "Barra" donde palpita enrojecida la parrilla de las carnes al fuego lento del carbón de encina, es el lugar de recepción antes de pasar al restaurante y un lugar para tomar unas tapitas y unos vinos finos de Montilla Moriles.

El "Comedor" principal es la esencia del **El Churrasco**, donde los cinco sentidos se activan ante la abrumadora belleza de las obras de arte, conjugadas con la informalidad de sus mesas, ideales para tomar unas tapitas a la vez que se disfruta de aceites de grandes pintores. Además de la barra, disponemos de 2 patios, uno típico cordobés en planta baja y otro

en la primera planta con un limonero lunero, de un comedor principal también en primera planta y de 10 salones privados todos ellos decorados de distintos estilos.

En 1998 nuestro establecimiento fue galardonado con el **Premio Alimentos de España** en la modalidad de '**Mejor establecimiento de restauración ubicado en territorio nacional**', que potencie la utilización, presentación, selección, conservación y servicio de los vinos, que con la presencia de una cualificada carta y bodega contribuya a fomentar el mejor y más amplio conocimiento de los vinos españoles con denominación de origen.



Para más información

Romero, 16
14003 CÓRDOBA - Córdoba
Tels: 957 290 819 / 660 609 333 / 660 609 280
elchurrasco@elchurrasco.com
www.elchurrasco.com



Restaurante Casa Pepe de la Judería, para sumergirse en la riqueza culinaria cordobesa

El **Restaurante Casa Pepe de la Judería** fue originalmente fundado en 1920 con el nombre de *"Taberna del Triunfo"* por **Manuel Criado**.

Le sucedió en 1930 **José Jiménez Aroca**, conocido como *'Pepe el de la Judería'*, sobrenombre que ha acabado por bautizar al establecimiento en la actualidad. **Pepe el de la Judería** fue quien empezó a dotar a la taberna de la gran fama que atesora en la actualidad: era un gran conocedor de

las artes de la cocina española, fruto de su experiencia como habilidoso mozo en el antiguo restaurante del viejo Bruzo.

Desde los años 20 del siglo pasado, el restaurante **Casa Pepe de la Judería** mantiene intacta la distribución y decoración de una auténtica taberna tradicional de Córdoba, y aún conserva la misma barra de mármol y la piquera, una pequeña ventana acristalada desde la que se servía directamente al público que aguardaba en la

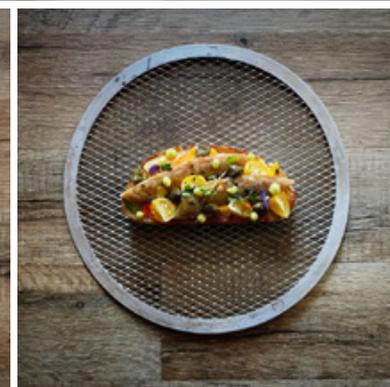
pequeña pieza del portal.

El restaurante **Casa Pepe de la Judería** inicia una nueva etapa hace ya 25 años, cuando los empresarios **Miguel Cabezas Morón** y **Lola Carmona** reabren sus puertas, consiguiendo adaptar la propuesta de **Casa Pepe** a los nuevos y exigentes tiempos, sin olvidarse de su encanto tradicional por el camino, y recogiendo en sus paredes una de las colecciones más completas de la obra pictórica de artistas cordobeses.



Para más información

Romero, 1
14003 CÓRDOBA - Córdoba
Tel: 957 200 744
www.restaurantecasapepedelajuderia.com



El Envero, tu restaurante para sentir tradición y vanguardia

Desde el año 2011, **El Envero** destaca la pasión por la gastronomía y el vino. Con una cocina innovadora y de mercado, es más que un restaurante... un lugar de encuentro en Córdoba donde podrás degustar exquisitas tapas en el gastrobar o una carta cambiante en el salón, siempre con un perfecto respeto

por los productos de proximidad y de temporada maridados en una extensa y seleccionada carta de vinos.

Producto del excepcional servicio en sala y la selecta y esmerada cocina ha sido distinguido con Bib Gourmand de la Guía Michelin.

El restaurante cuenta con comedor, sala privada, gastrobar y una amplia y agradable terraza con fácil aparcamiento.

El Envero se ha convertido en uno de los restaurantes imprescindibles para visitar en Córdoba.

El Envero
restaurante | gastrobar



Para más información

Calle Teruel, 21
14011 CÓRDOBA
Tel: 957 20 31 74
reservas@elenvero.com
www.elenvero.com



Restaurante Brote, elaboración propia y productos de calidad

Restaurante Brote, es actualmente un restaurante de moda en la provincia de Córdoba gracias a su apuesta por los productos frescos de gran calidad y una elaboración suprema, desde los entrantes hasta los postres, todo ello acompañado de un buen servicio.

Sin lugar a duda, su plato estrella es el cochinito asado, al estilo segoviano, crujiente, jugoso y de un sabor exquisito, si se añade a ello las tablas de quesos, cazuelita de queso fundido, pate de perdiz, croquetas de elaboración propia que encontraréis en su carta complacerá al paladar más exigente.

En restaurante brote no sólo es carne. Para empezar a lo grande hay que disfrutar del sa-

bor del marisco gallego fresco y sin gota de arena como las fresquísimas almejas, navajas, berberechos, mejillones y deleitarse con las espectaculares ostras francesas de Gillardeau. también disponen de platos marineros sorprendentes, entre ellos los boquernones a la plancha, la exquisita cazuela de rape, anchoas, entre otros.

Y por fin, llega la hora de atender bien su carta de postres, deliciosos y caseros encontraréis las cremas, los bizcochos, el hojaldre, almendras, chocolate, etc.

No se han olvidado de algo tan importante, como necesario, para acompañar un buen plato, y son una gran selección de los mejores

vinos, escogidos con mucha delicadeza, vinos que desde el primero al último no te dejarán indiferente, algunos de su carta son: Finca Resalso, Pago Carraovejas, Alión, Pesquera, Matarromera, Melior y Emilio Moro (Ribera de Duero), Habla del Silencio (Extremadura), Ramón Bilbao, Azpilicueta (Rioja).

No podemos dejar atrás otro motivo por el cual este joven restaurante cordobés siempre está completo, es su terraza con vistas a la sierra y la facilidad de aparcamiento.



Para más información

Ctra. Santa María de Trassierra, 47
14011 CÓRDOBA
Tel: 957 008 233
reservas@brote.es
www.brote.es



Óleo Restaurante, un rincón para la cocina japo-malagueña

Ubicado en el Centro de Arte Contemporáneo (CAC) de Málaga, **Óleo Restaurante** nace para ofrecer a sus clientes una cocina actual a través de una apuesta en la que se une la tradición malagueña con un toque de autor a manos de **Sergio del Río** junto al exquisito Sushi que prepara **Rui Junior**.

Un concepto de cocina fusión donde los propietarios y chefs **Sergio del Río** y **Rui Junior** han querido unir la tradición malagueña con toques de autor del primero al exquisito sushi del segundo y el conjunto ha sido todo un éxito que lleva alegrando los paladares tanto del público malaguita como de los miles de visitantes que recibe la ciudad cada año desde 2012.

Una selección de la carta de **Rui Junior** y **Sergio del Río**: una variedad de piezas de sushi como el Ebi tempura roll, el Uramaki de foie o el Uramaki flameado de salmón y lima y platos fríos como el Tartar de atún picante, el Steak tartar o los Tiraditos de pez limón o el Tiradito trufado de atún y ventresca, Ceviche de jurel malagueño sobre lima, Vinagreta de jengibre, ajo y soja, Patatas bravas con espuma picante, que han conseguido darle la vuelta a un plato de toda la vida con ingredientes como Ito Togarashi o la Mayonesa de Kimchi.

Para los amantes de lo tradicional disponen de su rico Cochinillo confitado y dorado al horno con puré de manzana a la vainilla, Carrillera ibérica guisada con hierba limón y falso risotto

al pimientos, Presa ibérica Joselito con puré de AOVE y chutney de cebolla roja o el Taco de Atún marcado.

Si lo que se desea es "tapear" os ofrecen Hummus a la andaluza con comino y AOVE, Mini burger de buey Óleo, Mini serranito o el Cebiche de jurel Malagueño sobre lima entre otros.

También ofrecen postres como su Lemon pie o el 'Babybel' y una selección de vinos, incluyendo espumosos.



Para más información

Edificio CAC, Calle Alemania, s/n
29001 MÁLAGA
Tel: 952 219 062
info@oleorestaurante.es
www.oleorestaurante.es



La Taberna de Monroy, el delicioso sabor de la cocina cordobesa

La **Taberna de Monroy** se encuentra en pleno centro histórico de Málaga a escasos metros de la catedral, concretamente en la monumental calle Moreno Monroy. Un rincón singular que enamora tanto a visitantes como residentes deseosos de disfrutar del encanto de esta magnífica ciudad.

La **Taberna de Monroy** ofrece a los comensales un ambiente cálido y acogedor con una decoración en la que la madera y los materiales naturales tienen gran protagonismo. Dispone de un acogedor salón con mesas al-

tas y una elegante decoración que invita a saborear todo lo que su carta ofrece. Un espacio diseñado para cualquier ocasión: aperitivo, afterwork, reuniones con amigos, familia, comidas de empresa, cenas románticas y mucho más.

La **Taberna de Monroy** elabora una exquisita cocina cordobesa que marida con todas las joyas de la corona del marco de Montilla - Moriles. Bodega singular de vinos generosos que hacen de la **Taberna de Monroy** visita obligatoria en Andalucía. Especialidad en sal-

morejo cordobés, mazamorra de almendras, alcachofas, carne con tomate y rabo de toro cordobés, una fabulosa experiencia para los cinco sentidos.

Prueba el delicioso sabor de la cocina andaluza, fusión de recetas tradicionales y toques modernos con los mejores productos del mercado.

Disfruta de una exquisita cocina en un ambiente inolvidable y con un servicio atento, rápido y profesional. **¡Desearás volver!**



Para más información

Calle Moreno Monroy, 3
29015 MÁLAGA

Tels: 666 146 211 / 951 445 081

reservas@latabernademonroy.com
www.latabernademonroy.com



Buenavista Gastrobar Málaga, tu lugar de encuentro en Málaga

Buenavista Gastrobar & Tapas abre sus puertas a principios de febrero de 2018, de la mano de dos talentosos chefs: **Juan Molina Marín** y **Marco Silva Lindblom**.

Juan Molina se formó en la escuela de Bellamar y **Marco Silva** se graduó en la Escuela Culinaria sueca de Umeå. Los dos talentosos chefs se unieron para crear una propuesta de gastronomía diferente en la ciudad de Málaga, centrada en los productos de calidad y la intensidad de los sabores.

Buenavista Gastrobar & Tapas su cocina

es un concepto fusión. Cocina creativa con una selección de platos con efecto WOW.

Presentación de platos única con todo el sabor de la cocina mediterránea, española y sana. El interior del restaurante da una sensación de ambiente cálido y moderno.

Disponen de una carta donde aparecen sus famosos arroces que seguro os harán disfrutar del paladar. En el capítulo de los pescados se encuentran el Bacalao confitado con crema de coliflor y la Lubina con verduras de temporada. En el apartado de las carnes podréis

elegir entre unas amplias sugerencias desde Cochinillo asado con manzana, Magret de pato o Lingote de costilla de ternera con terrina entre otros.

En el **Buenavista Gastrobar & Tapas** todo gira alrededor de pasar un buen rato disfrutando de una comida de mercado sofisticada y de calidad. Y hacerlo rodeado de tu gente.

RecordR que te ofreceN menús para grupos, eventos y celebraciones. No dudes en hablar con ellos para planear tu comida perfecta en Málaga.



Para más información

Calle Gaona, 8
29012 MÁLAGA
Tel: 951 387 464

info@buenavistagastrobar.es
www.buenavistagastrobar.es



Restaurante Gastrobar Andino, un viaje de los sabores originales de Latinoamérica

Bienvenidos al **Restaurante Gastrobar Andino**, conoceréis la maravillosa gastronomía de América Latina interpretado de manera contemporánea y con muchas opciones veganas. Situado en el corazón del centro histórico de Málaga, en una calle peatonal entre la Iglesia San Juan y la Plaza Camas atrás del Mercado Central Atarazanas.

Si buscan probar especialidades latinoamericanas en un ambiente auténtico en Málaga, vengan a visitar nuestro restaurante familiar, nuestro jefe de cocina **Álvaro**, proveniente de Chile, ha cocinado deliciosos platos de América del Sur y del Norte con una gran ex-

periencia en cocinas de hoteles y restaurantes por toda Estados Unidos antes de venir a Málaga y abrir **Andino Restaurante** en 2016 junto con **Matías** en sala, compatriota chileno y profesional de sala y barra en restaurantes y hoteles en Chile y España durante muchos años.

Con la pasión por dar a conocer la cocina maravillosa de nuestros países surgió nuestro concepto, un recorrido gastronómico a lo largo de los Andes por toda Latinoamérica, recetas originales y los sabores más auténticos de Chile, Perú hasta México interpretado de forma contemporánea. Nuestra cocina ensambla

ingredientes latinos con ingredientes frescos y locales, platos originales y sabrosos como ceviches peruanos, quesadillas y nachos texmex, empanadas chilenas, tacos mexicanos, arepas venezolanas, lomo saltado peruano, pique macho boliviano, carnes, pescado y mariscos a la brasa, y muchas opciones vegetarianas y veganas sabrosas.

Prueben también nuestros vinos selectos de Chile y cócteles deliciosos.

Vivan con nosotros la experiencia y la magia de Latinoamérica a través de sus sabores, sus especias milenarias y su música!



Para más información

Calle Calderón de la Barca 3
29005 MALAGA

Tels: 951 172 385 / 673 867 214

andino.gastrobar@gmail.com

www.andinorestaurante.wordpress.com



El Asturiano, cocina tradicional asturiana en Málaga

El Asturiano nace de una ilusión en el año 2019. Fermín, el gerente y cocinero, que trabajó siempre en otro sector para una multinacional tenía el sueño de crear un rincón o lugar que nos trasladase a la Asturias de hace 50 años. Sabores intensos, platos generosos, un lugar donde los sabores nos llenan la mente de recuerdos de antaño, de nuestra niñez.

Este sueño se convirtió en realidad, **El Asturiano**, donde se pueden degustar platos como la famosa Fabada o el monumental Cachopo, paladear un Pastel de erizo de mar, de Centollo o Cabracho etc. Os invitamos a visitar este restaurante sin grandes pretensiones pero con todo el cariño por lo auténtico.



Para más información

Plaza de Bailén, 2
29009 MÁLAGA
Tel: 951 395 863 / 693 749 444



El Rinconcillo, desde 1670, un clásico del tapeo sevillano

El Rinconcillo, con cuatro siglos de historia, es el bar más antiguo de Sevilla, conservando el encanto de la Sevilla tradicional sin dejar de mirar al futuro.

La familia **De Rueda** ha conservado generación tras generación la esencia de **El Rinconcillo**, que se ha convertido en la esquina con más renombre de Sevilla y por la que parece que no han pasado los siglos.

El Rinconcillo atesora su ornamentación

ancestral, que se conserva después de más de 300 años y que maravilla a visitantes de todo el mundo.

En el centro de Sevilla se ubica un lugar con siglos de historia: **El Rinconcillo**, el bar más antiguo de la ciudad. Desde 1670 y hasta el día de hoy, miles de personas se han dejado cautivar por este singular rincón que aún conserva el sabor de la Sevilla de antaño.

Disfrutar de sus populares y deliciosas tapas

en este ambiente único es como realizar un viaje en el tiempo que maravilla a visitantes de todo el mundo.

Las populares tapas y deliciosos platos de la carta salvaguardan las esencias de la cocina tradicional andaluza-mozárabe que cautivan paladares de todo el mundo.

Ofrecemos diferentes menús para elegir, para todos los gustos y bolsillos y que podrás degustar en nuestros acogedores salones.

EL RINCONCILLO



Para más información

Calle Gerona, 40
41003 SEVILLA - Sevilla

Tel: 954 223 183

info@elrinconcillo.es

www.elrinconcillo.es



Miss Hem, restaurante de cocina ecológica en el centro de Sevilla

Situado en plena Plaza de San Francisco trae un concepto innovador de cocina ecológica, un concepto diferente basado en la sostenibilidad y la autenticidad de su puesta en escena y su cocina, basada en un concepto de proximidad.

Miss Hem pretende convertirse en un referente gastronómico para los amantes de la sostenibilidad y la ecología, trabaja con productores ecológicos evitando intermediarios, y la mayoría de su carta está elaborada con productos certificados. El espacio lleva esa filosofía no solo a su cocina, también al edificio, puesto que en un futuro quieren instalar placas solares para ser energéticamente autosuficientes.

Su cocina es muy dinámica, puesto que al

trabajar con productos ecológicos la estacionalidad de los alimentos es la que manda. Al frente de los fogones está **Ángel Carrillo**, quien elabora una carta tradicional y muy andaluza, con productos cercanos y de calidad.

Apuestan por producto de mercado, como pescados de roca y mariscos, además de guisos tradicionales. Cada día elaboran una receta de cuchareo, ya sean unas Fabes con almejas, Fabes con bacalao o un Potaje de garbanzos, sin dejar atrás recetas más frescas como el Ajoblanco.

Entre sus platos tienen los entrantes Ostras al natural o acevichadas, Chicharrón de Cádiz o Tomate rosa con bonito escabechado y verduritas baby.

También Tartar de gamba blanca de Huelva,

Gazpachuelo de espárragos cojonudos y tartufata. También tienen Tosta de atún mediterránea, Navajas con habitas y hierbabuena o Croquetas ibéricas con parmentier de huevos fritos. Recetas de temporada como Ensalada de tomate rosa, Lomo de sardina marinado con guacamole, Cilantro y rúcula picante o Vieiras asadas con habitas baby, Crema de aceituna y hierbabuena.

En la carta de pescado el Lomo de bacalao con alboronía o Solomillo de atún rojo, Shitake y Crema de calabaza y ahumado.

Los que prefieran carne podrán decantarse por Presa ibérica con papas y mojo cándido o un Lomo bajo de Retinto y pimiento del piquillo. También hay Arroces: negro de calamar de pota y gamba roja o meloso integral con ver-

duras de temporada y crema cítrica de espirulina.

En cuanto a los postres ofrecen Tocino de cielo con crumble de tierra y Helado de naranja y azahar, además de Tarta de queso.

Cuenta con una amplia terraza en la misma plaza San Francisco.

Para más información

Plaza San Francisco, 9

41015 SEVILLA

Tel: 954 115 110

www.misshem.com



Abades Triana, ver y sentir la experiencia de Sevilla

La inmejorable vista del perfil monumental del casco histórico de Sevilla, con la Giralda, la Torre del Oro o la Catedral en la orilla trianera del Guadalquivir, es la propuesta más conocida del restaurante Abades Triana. La más conocida pero no la única. El excelente servicio y la más cuidada oferta gastronómica, son otros aspectos por los que es famoso el restaurante de Grupo Abades en la capital andaluza

Abades Triana, las mejores vistas del casco histórico de Sevilla

Abades Triana es el restaurante de referencia en la capital hispalense. Ubicado en la calle Betis del universal barrio sevillano, desde sus inmensos ventanales se puede contemplar el casco histórico y monumental de Sevilla. Este edificio de cristal concebido para ver y ser visto; parece flotar sobre las aguas del río

Guadalquivir. El restaurante que ha albergado multitud de eventos nacionales e internacionales, es cita obligada en el circuito gastronómico andaluz.

Abades Triana hace “grandes” los pequeños eventos

En Abades Triana todos los eventos por muy pequeño que sea su formato, se convierten en grandes experiencias, un amplio equipo de profesionales muy experimentados, que en todo momento asesoran y traducen a la práctica, la idea que el cliente tiene preconcebida. La personalización del evento y convertirlo en único, es una de las máximas que Abades Triana cumple a rajatabla. Son cada vez más los clientes que han “descubierto” esta faceta del restaurante y se interesan por las propuestas de “pequeño formato” en un espacio tan

espectacular como Abades Triana.

¡Acércate a la vanguardia de la gastronomía andaluza!

Para la oferta gastronómica, Abades Triana confecciona sus platos con una selección de ingredientes y productos cercanos, los llamados “productos de kilómetro cero”. Es la mejor manera de garantizar la calidad y frescura de los alimentos. La variada propuesta tiene el común denominador de “la cocina mediterránea actualizada”. El departamento de calidad vela por la seguridad y el cumplimiento de los estándares más exigentes. Gastronomía que, por otro lado, se adapta a todo tipo de dietas.

Abades Triana ofrece una propuesta culinaria que aplica para su elaboración, las técnicas de vanguardia más innovadoras del momento. En ellas se puede encontrar desde la decons-

trucción hasta la cocción al vacío, pasando por la cocción a baja temperatura, la esferificación, el nitrógeno líquido, la terrificación, la impresión en 3D o la pistola de ahumado. Todo un mundo de avances aplicado a la rica cultura gastronómica andaluza.



Para más información

Calle Betis, 69
41010 SEVILLA
Tel: 954 28 64 59
www.abadestriana.com

Ensalada de pasta con pollo y albahaca



Ingredientes

2 Pechugas de pollo
 400 g de Lazos de pasta
 Una ramita de albahaca
 El zumo de un limón
 3 Cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
 1 Cucharada soperas de vinagre de módena
 Sal y Pimienta
 8 Tomates cherry

Elaboración

Pon agua con sal a cocer y cuando hierva, echa los lazos de pasta. Déjalos el tiempo indicado en el paquete para que queden al dente (cuando estén listos, escúrrelos y deja que se enfríen). Mientras tanto, corta las pechugas en tiras. Lava y corta en tiras finas la mitad de la albahaca y reserva el resto de las hojas enteras.

Pon una plancha a calentar y úntala, con ayuda de un pincel, con una cucharada de aceite. Cocina las tiras de pollo a la plancha, hasta que estén doradas; rocíalas con el limón y salpimientalas.

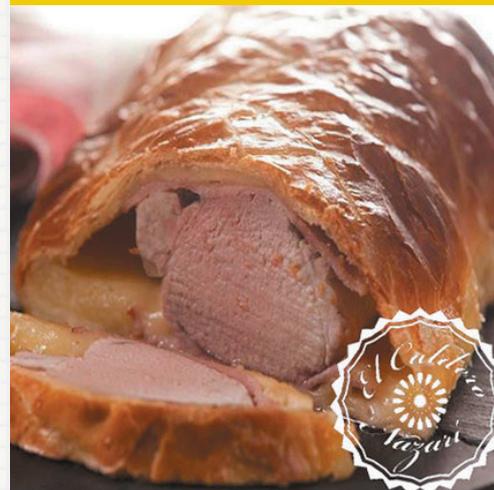
En un cuenco prepara la vinagreta, batiendo el aceite y el vinagre, con un pellizco de sal, y las tiras de albahaca cortadas. Lava, seca y corta los tomates en mitades o cuartos.

En el tarro, coloca la salsa al fondo; sobre ella, pon la pasta, y sobre la pasta, las tiras de pollo (córtalas en trocitos antes de meterlas). Por último, introduce los tomates.

Cortesía de:
Propollo
www.propollo.es

Solomillo mignon con queso y bacon

Receta elaborada por:
El Caldero Nazari



Ingredientes

Hojaldre
 8 Lonchas de bacón o panceta
 1 Solomillo de cerdo
 8 Lonchas de queso semicurado de "Pago Los Viales"
 Sal
 Pimienta negra recién molida

Elaboración

Precalentamos el horno a 210°.

Desenrollamos la hoja de hojaldre, y sobre la misma vamos colocando 4 lonchas de bacón una al lado de otra. .

Ponga en el centro el solomillo y salpimiente.

Cubra el solomillo con las otras 4 lonchas de bacón y enróllelo (el solomillo). Y sobre este las 8 Enrollar la masa de hojaldre sobre el solomillo, ciérrelo bien por todos lados, y pínchelo un poco para que salga el vapor cuando se cocine en el horno.

Meter en el horno 45 minutos.

Cortesía de:
Pimentón de La Vera
www.pimentonvera-origen.com

Escalopa de foie gras de pato a la plancha con sobaos, coco y confitura de violetas



Ingredientes

6 Escalopas Frescas de Foie gras de pato
6 Sobaos
1 bote de confitura de violetas
Escamas de sal Maldon
Cebollino

Crema de coco

150 cc de leche de coco
150 g de nata líquida
30 g de azúcar

Elaboración

Salpimentar las Escalopas Frescas de Foie Gras Extra de Pato y seguidamente, dorarlas en una sartén muy caliente. A continuación, depositarlas sobre un papel absorbente con el fin de eliminar el exceso de grasa sobrante.

Previamente, habremos preparado la crema de coco mezclando la leche de coco con el azúcar y la nata, batiéndolo todo hasta conseguir una textura esponjosa.

Presentación

Disponer en el plato, en primer lugar, el sobao y la confitura de violetas. En segundo lugar, colocar la escalopa de Foie gras de pato encima, de forma contrastada. En un extremo de la escalopa, añadir la crema de coco con una cuchara sopera, para proporcionarle un aspecto redondeado. Si se desea, se puede decorar con unas escamas de sal Maldon y una hierba aromática como el cebollino.

Bollos de manteca con turrolate Galenda



Ingredientes

50 gr de Aceite
50 gr de Manteca
100 gr de Agua
300 gr de Harina de fuerza
1 Cucharadita de azúcar
1 Cucharadita de sal
25 gr de Levadura prensada fresca

Para el relleno:

Turrolate de almendra Galenda

Elaboración

En un bol agregar la manteca derretida, después agregar el agua y el aceite. Mezclar y añadir la levadura desmenuzada, la harina, el azúcar y la sal.

Volcar en la encimera y amasar hasta que la masa quede lisa. Formar una bola, poner en un recipiente, cubrir con film y dejar levar 1 hora.

Para hacer los bollos aplastar la masa con la mano hasta que quede fina, colocar en el centro un trocito de turrolate desmenuzado y cerrar los bollos presionando los bordes con un tenedor. Rebozar en azúcar la parte exterior de los bollos y los colocamos en una bandeja de horno forrada con papel vegetal. Dejar reposar en un lugar templado hasta que doble el volumen y llevar al horno precalentado a 200° unos 18-20 min.

Dorada a la huertana



Ingredientes

3 Doradas
Ajos
Tomates cherry
Patatas
Cebolla
Vino blanco
Aceite virgen extra, sal y pimienta

Elaboración

Comenzamos la receta cortando la cebolla y los tomates cherry. Pelamos además unos dientes de ajo. Reservamos todo. Cortamos la patata, con un corte en rebanada. Precalentamos el horno a 220°C con calor, arriba y abajo.

En un recipiente de horno, echamos aceite de oliva virgen extra y colocamos una cama generosa de patatas sobre el aceite de oliva. Añadimos después la cebolla cortada anteriormente y los tomates cherry, así como los dientes de ajo. Colocamos tras ello las doradas encima de los ingredientes y salpimentamos todo. Por encima, agregamos un chorrito de aceite de oliva virgen extra y un chorro generoso de vino blanco, para potenciar el sabor de la dorada. En el horno, previamente calentado, metemos el recipiente durante 25 minutos. ¡Listo para servir!

Empanadillas de bonito



Ingredientes

12 Empanadillas
1 Taza y media de salsa bechamel
1 Lata de bonito
1/2 Cucharada de perejil picado
2 Huevos duros
Aceite

Elaboración

Picar finamente el bonito y los huevos duros. Mezclar en un bol todos los ingredientes. Colocar una porción del preparado en el centro de cada pasta. Cerrar, presionando bien, rizando el borde. Freir en aceite previamente caliente, hasta que estén doradas. Servir inmediatamente.

rs

/rincón del sibarita/



www.rsrincondelsibarita.com



Centro Sur, S.C.A.

EL ESPECIALISTA

QUE DEJA HUELLA



Los Monteros®

Ctra. de la Estación, s/n. - 18360 Huétor Tájar (Granada) España
Tel.: +34 958 33 20 20 - Fax: +34 958 33 25 22
e-mail: info@centro-sur.es - www.centro-sur.es


CUBICAL
LONDON DRY GIN
con la hospitalidad

Sigamos unidos.
El futuro tendrá color.



Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 40°

www.gincubical.com

