

Alimentos de España

Agricultura y ganadería

Denominaciones de Origen y
de Calidad Diferenciada

Sabores de Andalucía

Rutas
con sabor

Agricultura, ganadería y pesca en Andalucía



Andalucía es la comunidad autónoma más poblada de España con algo más de 8 millones de habitantes, de los que prácticamente un 7% son extranjeros. Es también la segunda región en extensión del país con un total de 87.268 kilómetros cuadrados, y una de las más suroccidentales de Europa.

Por Andalucía discurren ríos de la vertiente atlántica y de la mediterránea. A la primera pertenecen los ríos Guadiana, Odiel-Tinto, Guadalquivir, Guadalete y Barbate; mientras que a la segunda corresponden el Guadiaro, Guadalhorce, Guadalmedina, Guadalfeo, Andarax (o río Almería) y Almanzora. Entre ellos, el Guadalquivir destaca por ser el río más largo de Andalucía y el quinto de la Península Ibérica (657 kilómetros).

Por su parte, en cuanto a los sistemas montañosos las mayores alturas de Andalucía se encuentran en Sierra Nevada, al sureste de la región, donde se sitúan las cotas más elevadas de la Península Ibérica: el pico Mulhacén (3.478 metros sobre el nivel del mar) y el Veleta (3.392 m).

El sector primario, a pesar de estar entre los que menos valor añadido aporta a la economía

regional, sigue teniendo una gran importancia, ya que ocupa a más del 9% de la población activa total.

La agricultura en Andalucía se ha basado tradicionalmente en el cultivo del trigo, el olivo y la vid. En las últimas décadas los cultivos tradicionales de la región andaluza han ido dejando paso a otras formas de producción y a otros cultivos como las frutas subtropicales, las hortalizas bajo plástico en explotaciones intensivas o la producción de flores y plantas.

Al mismo tiempo, cultivos que tenían mucha importancia a finales del siglo XX como la remolacha o el algodón han ido perdiendo peso dentro del sector agrícola, debido en este caso a los cambios en la política agraria de la Unión Europea.

La ganadería es una actividad con una larga tradición en Andalucía, aunque su aportación a la economía regional es limitada. La ganadería extensiva conserva cierta importancia, ya que el 35% de la producción final ganadera se obtiene de este sector que se basa en el aprovechamiento de los pastos naturales o cultivados de montaña para el pastoreo de las cabañas ganaderas. En este subsector ganadero se incluye gran parte del vacuno de carne, el

ovino y el caprino, y el porcino de montanera, que abastece a una pujante industria jamonera. Asimismo, la ganadería intensiva también tiene su implantación en los sectores avícola y porcino principalmente.

Junto a las producciones ganaderas cabe destacar la riqueza cinegética de Andalucía, que está dando paso a una potente industria relacionada con el sector servicios y el turismo.

Finalmente, el sector forestal tiene también una gran importancia en la economía andaluza debido tanto a su extensión y diversificación como a otros aspectos difícilmente cuantificables económicamente, como la fijación del suelo, la regulación hídrica, mantenimiento de flora y fauna. La actual superficie forestal de Andalucía es de unos 4 millones de hectáreas. Por su parte, la pesca es una actividad tradicional que también ha ido perdiendo peso, a pesar de que Andalucía sigue siendo la segunda flota pesquera en importancia de España. En los últimos años los pescadores andaluces han tenido problemas derivados de la escasez de recursos y de los cambios en los convenios de pesca con países limítrofes como Marruecos o Mauritania.

ESTRUCTURA DE LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS EN ANDALUCÍA

Cultivos	NÚMERO DE EXPLOTACIONES	SUPERFICIE (HA)
Total tierras labradas	250.313	3.214.053
Cultivos herbáceos	103.125	1.573.653
Frutales	53.614	234.987
Olivar	171.149	1.377.382
Víñedo	9.327	27.135
Otros tierras labradas	424	896

Fuente: INE.



PRODUCCIONES GANADERAS EN ANDALUCÍA

	MILES DE CABEZAS 2007
Vacuno	700
Ovino	3.275
Caprino	1.132
Cabras lecheras	637
Porcino	2.756
Producción leche de vaca	420.000.000 (litros)
Producción leche de cabra	225.000.000 (litros)

Fuente: MARM.



PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRARIAS EN ANDALUCÍA

Producto	PRODUCCIÓN 2007. (MILES DE TONELADAS)
Trigo	1.461
Cebada	325
Maíz	252
Arroz cáscara	208
Garbanzos	21
Guisantes secos	10
Girasol	308
Remolacha azucarera	1.401
Sandías	446
Melones	278
Fresa-fresón	253
Manzanas de mesa	8
Peras	14
Cerezas	6
Melocotón y nectarina	165
Ciruelas	42
Uvas de mesa	36
Naranjas	1.030
Mandarinas	251
Limones	139
Almendras	28
Patatas	485
Tomates	1.472
Lechugas	315
Pimientos	672
Alcachofas	37
Aceituna de mesa	7
Aceite de oliva	1.027
Vinos y mosto	1.225.000 hectolitros

Fuente: MARM

Industria alimentaria

El sector alimentario andaluz en relación al sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 19,8% del empleo (52.048 personas sobre un total de 262.231) y el 23,6% de las ventas netas de producto, con cerca de 11.607 millones de euros sobre un total superior a 49.222 millones de euros.

El consumo de materias primas en el sector asciende a 7.225 millones de euros y el número de empresas es de 5.826. La mayor facturación procede del subsector de grasas y aceites con cerca de 4.078 millones de euros, seguido de la industria cárnica con 1.153 millones de euros.

En número de personas ocupadas, el primer subsector es el de pan, pastelería y galletas con 13.452 personas, seguido a distancia de industrias cárnicas (8.508). En cuanto a empresas, 4.837 cuentan con menos de 10 empleados, 849 tienen de 10 a 49, otras 113 empresas de 50 a 199, y 27 superan los 200 empleados.

Andalucía participa, sobre el total nacional, con el 14,74% de las ventas de la industria alimentaria, el 16,34% en consumo de materias primas, el 13,62% en número de personas ocupadas y el 10,53% en inversión en activos materiales.



Consumo alimentario

El consumo per cápita anual en los hogares de Andalucía de los principales grupos de productos alimenticios es el siguiente: huevos, 132 unidades; carne, 42,1 kilos; productos de la pesca, 26,3 kilos; leche, 70,8 litros; pan, 45,7 kilos; legumbres, 3,1 kilos; aceite, 12,6 litros; vinos, 9,2 litros; frutas y hortalizas, 128 kilos; bebidas refrescantes, 53,1 litros, y cerveza, 22,6 litros. Dentro de estos grupos Andalucía supera el consumo medio nacional en bebidas refrescantes (10,8 litros), cerveza (6,8 litros) y pan (2,3 kilo); mientras que se encuentra en los parámetros medios en legumbres, y

por debajo de la media nacional en frutas y hortalizas (-20,3 kilos), leche (-11,7 litros), huevos (-11 unidades), carne (-8,5 kilos), productos de la pesca (-1,9 kilos), aceite (-1,2 litros) y vinos (-0,9 litros).

Entre los productos alimenticios en los que los hogares andaluces lideran el consumo nacional se encuentra la cerveza, con 22,6 litros por persona al año, cuando la media nacional está situada en 15,8 litros; en bebidas espirituosas, y en gaseosas y otras bebidas refrescantes, de las que un andaluz consume al año 53,1 litros, frente a una media nacional de 42,3 litros. Los andaluces son los segundos mayores consumidores de productos navideños, sólo superados por los asturianos; margarina, sólo por detrás de los catalanes; zumos y néctares, detrás de los canarios, con 13,1 litros frente a los 11 litros de media; patatas congeladas, por detrás de los habitantes de las islas Baleares, y en salsas, superados sólo por los canarios. Otros alimentos en los que ostentan consumos superiores a la media son: derivados lácteos, mantequilla, helados y tartas, yogur, mosto, patatas procesadas, tomates, ajos, tomate frito, ketchup y mayonesa, entre otros.

Por el contrario, Andalucía tiene los indi-

ces de consumo más bajos de España en miel, de la que se consumen 300 gramos por persona al año, cuando la media está situada en 510 gramos; carne de conejo, con tan sólo 560 gramos per cápita al año, cuando la media sobrepasa los 1,5 kilos, y en galletas, bollería y cereales, con un consumo de 10,1 kilos, esto es, cerca de 2 kilos por debajo de la media nacional. Los andaluces también registran niveles muy bajos de consumo de carne de ovino y caprino, solamente por delante de Canarias; al igual que ocurre en el caso de la leche líquida, alimento en el que Andalucía registra el menor consumo del país (70,8 litros) si se exceptúa a las islas Baleares (64,1 litros). Otros productos que están por debajo de los parámetros medios son: todo tipo de carnes, chocolate y los sucedáneos del cacao, aceite de girasol, leche desnatada y semidesnatada, pastas alimenticias, frutos secos, vinos espumosos, frutas en conserva, productos de la pesca, arroz, legumbres y huevos, entre otros alimentos.

El gasto anual per cápita en productos alimenticios destinados al consumo en el hogar en Andalucía asciende a 1.103,67 euros.



Comercio y turismo

A ndalucía avanza entre las regiones españolas con una importancia creciente del sector servicios; en este contexto, las actividades comerciales, turísticas y de restauración presentan distintas particularidades en esta comunidad autónoma tal y como se desarrolla a continuación. De forma concreta para el sector distributivo, en esta comunidad autónoma se contabilizan 183.558 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta de 19.858.898 m² (el comercio de alimentación representa el 34,4% de las licencias y un 19,7% de la superficie de venta):

■ El comercio tradicional de alimentación registra 55.325 establecimientos con 1.486.871 m² (la superficie media llega a los 26,9 m² y es ligeramente inferior a la media española, que alcanza los 28,6 m²).

■ La dotación más elevada de establecimientos y superficie de venta en comercio tradicional de alimentación se encuentra en Sevilla (11.765 establecimientos y 444.844 m²), mientras que los niveles más reducidos están en Huelva (4.218 establecimientos y 83.026 m²). Los establecimientos con mayor superficie de venta están en Sevilla (37,8 m² de media), mientras que los más reducidos se localizan en Córdoba (19,1 m² de media). Por último, hay que se-

ñalar que la dotación más completa en esta tipología de comercio se sitúa en Jaén (8,6 establecimientos cada 1.000 habitantes) y en Sevilla (240 m² cada 1.000 habitantes).

■ En Andalucía, la sala de venta minorista en régimen de librespervicio ocupa 2.147.340 m² y se reparte entre 4.258 establecimientos. Carrefour cuenta con un 20,3% de la superficie, Mercadona con un 17,6%, Coop.

Coviran con un 9,5%, Dinosol con un 6,5% y El Corte Inglés con un 6,3%.

■ Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 16% de la superficie (se contabilizan un total de 2.282); los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 23,3% de la superficie de venta en los 818 establecimientos instalados; hay 503 grandes supermercados (más de 1.000 m²) que alcanzan una



COMERCIO TRADICIONAL DE ALIMENTACIÓN EN ANDALUCÍA

	PARTICIPACIÓN ESTABLECIMIENTOS (porcentaje)	PARTICIPACIÓN SUPERFICIE DE VENTA (porcentaje)	SUPERFICIE MEDIA (metros cuadrados)	ESTABLECIMIENTOS CADA 1.000 HABITANTES	SUPERFICIE DE VENTA CADA 1.000 HABITANTES
Almería	8,8	7,8	23,7	7,6	179,1
Cádiz	15,9	13,6	23,1	7,3	167,8
Córdoba	11,3	8,0	19,1	7,9	151,0
Granada	8,9	8,7	26,3	5,6	146,4
Huelva	7,6	5,6	19,7	8,5	166,8
Jaén	10,3	9,1	23,9	8,6	204,1
Málaga	15,9	17,2	29,1	5,8	168,6
Sevilla	21,3	29,9	37,8	6,4	240,6
Total Andalucía	100,0	100,0	26,9	6,9	184,5

Fuente: Fundación La Caixa (2008), Anuario Económico de España 2008, Barcelona.



Córdoba

superficie del 33,5%; los 75 supermercados de la región suponen un 13,6% de la superficie en librerías; y, por último, los 580 establecimientos de descuento representan un 13,6% de la superficie de venta (un tercio de los descuentos cuentan con aparcamiento).

- Los mercadillos que se organizan en los pueblos de Andalucía ofrecen una variada muestra de productos. Fruta y verdura, antigüedades, ropa y zapatos e, incluso en algunas localidades, mercadillos con una mezcla de todos estos artículos. Estos mercados se configuran como una opción para conocer las costumbres y las gentes de cada lugar.

Por otra parte, en Andalucía se registran 99 centros comerciales que ocupan una superficie de 1.882.672 m²: 5 en Almería (149.304 m²), 21 en Cádiz (293.055 m²), 9 en Córdoba (122.319 m²), 6 en Granada (145.748 m²), 5 en Huelva (56.392 m²), 4 en Jaén (52.642 m²), 22 en Málaga (637.696 m²) y 27 en Sevilla (425.516 m²). Al mismo tiempo, esta región concentra cerca del 16% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto del país; esto es, hay registradas 4.109 licencias sobre un total nacional de 25.706. La actividad comercial de Andalucía se articula en torno a doce áreas comerciales:

- **Algeciras – La Línea de la Concepción.** Aglutina un total de 346.196 personas, puesto que la cabecera de área cuenta con 177.675 habitantes y, además, se estima que otros 168.521 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.
- **Almería.** El municipio cabecera de área se acerca a los 186.700 habitantes, aunque adicionalmente 457.181 consumidores acuden a las actividades comerciales de esta zona.
- **Cádiz – San Fernando.** Esta área comercial sirve de referencia a 534.765 habitantes –223.580 están en el municipio cabecera de área y 311.185 gravitan desde otros municipios cercanos–.

- **Córdoba.** Un total de 887.757 habitantes realiza sus principales compras en esta área comercial –un 36% procede del municipio de cabecera y un 64% gravita desde el resto del área–. Se configura como el cuarto principal foco de atracción comercial en la comunidad autónoma.

- **Granada.** Aglutina un total de 1.094.768 personas, puesto que la ciudad de Granada cuenta con 236.207 habitantes y, además, se estima que otros 858.561 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.

- **Huelva.** Esta área comercial sirve de referencia a 469.633 habitantes –146.173 están en el municipio cabecera de área y 323.460 gravitan desde otros municipios cercanos–.

- **Jaén.** Aglutina un total de 516.371 personas puesto que la ciudad de Jaén cuenta con más de 116.390 habitantes y, además, se estima que otros 399.978 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.

- **Jerez de la Frontera.** El municipio cabecera de área se acerca a los 202.700 habitantes, aunque adicionalmente 448.000 consumidores acuden a las actividades comerciales de esta zona.

ÁREAS COMERCIALES DE ANDALUCÍA

MUNICIPIO CABECERA DE ÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE ÁREA	GASTO POR HABITANTE (ALIMENTACIÓN MÁS NO ALIMEN.) (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL RESTO ÁREA Y TURISMO (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL TOTAL (millones de euros)
Algeciras - Línea de la Concepción, La (Cádiz)	177.675	3.453	614	115	729
Almería	186.651	3.442	642	212	854
Cádiz - San Fernando	223.580	3.453	772	179	951
Córdoba	323.600	3.250	1.052	649	1.701
Granada	236.207	3.782	893	555	1.448
Huelva	146.173	3.466	507	163	670
Jaén	116.393	3.691	430	210	640
Jerez de la Frontera (Cádiz)	202.687	3.453	700	218	918
Málaga	561.250	3.374	1.894	580	2.474
Ronda (Málaga)	36.122	3.717	134	75	209
Sevilla	699.145	3.696	2.584	1.054	3.638
Úbeda (Jaén)	34.347	3.393	117	83	200

Fuente: Fundación La Caixa (2008), Anuario Económico de España 2008, Barcelona.

SUBÁREAS COMERCIALES DE ANDALUCÍA

MUNICIPIO CABECERA DE SUBÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE SUBÁREA	GASTO POR HABITANTE (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)
Albos	11.166	3.395	38
Berja - Ejido (El)	92.613	3.531	327
Huércal-Overa	16.360	3.395	56
Olula del Río	6.446	3.193	21
Tíjola	3.949	3.193	13
Vera	12.256	3.395	42
Chiclana de la Frontera	74.261	3.567	265
Baena	21.138	3.261	69
Lucena	40.746	3.261	133
Montilla	23.650	3.261	77
Peñarroya-Pueblonuevo	11.918	3.196	38
Pozoblanco	17.307	3.196	55
Priego de Córdoba	22.999	3.261	75
Puente Genil	29.093	3.261	95
Baza	22.718	3.789	86
Guadix	20.307	3.789	77
Loja	21.341	3.789	81
Motril	58.501	3.885	227
Órgiva	5.508	3.781	21
Ayamonte	19.380	3.454	67
Bollullos Par del Condado - Palma del Condado (La)	23.929	3.495	84
Valverde del Camino	12.621	3.454	44
Andujar	38.769	3.717	144
Linares	61.262	3.776	231
Arcos de la Frontera	30.508	3.492	107
Antequera	44.547	3.392	151
Coín	20.870	3.392	71
Estepona	60.328	3.464	209
Fuengirola	65.421	3.464	227
Marbella	126.422	3.374	427
Vélez-Málaga	69.604	3.464	241
Ubrique (Cádiz)	17.162	3.405	58
Aracena (Huelva)	7.351	3.225	24
Écija	39.510	3.722	147
Fregenal de la Sierra (Badajoz)	5.270	2.930	15
Llerena (Badajoz)	5.995	2.930	18
Morón de la Frontera	28.165	3.722	105
Osuna	17.698	3.641	64
Utrera	49.135	3.722	183
Puerta de Segura (La)	2.625	3.421	9

Fuente: Fundación La Caixa (2008), Anuario Económico de España 2008, Barcelona.



- **Málaga.** Esta área comercial sirve de referencia a 1.608.789 habitantes –561.250 están en el municipio cabecera de área y 1.047.539 gravitan desde otros municipios cercanos–. Se configura como el segundo principal foco de atracción comercial en la comunidad autónoma.
- **Ronda (Málaga).** Un total de 118.385 habitantes realiza sus principales compras en

esta área comercial –un 31% procede del municipio de cabecera y un 69% gravita desde el resto del área–. Es el foco con menor atracción comercial dentro de la comunidad andaluza.

- **Sevilla.** Aglutina un total de 2.279.175 personas, puesto que la ciudad de Sevilla cuenta con 699.145 habitantes y, además, se estima que otros 1.580.030 consumi-

dores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras. Esta área comercial es el principal foco de atracción comercial de Andalucía.

- **Úbeda (Jaén).** Un total de 188.225 habitantes realiza sus principales compras en esta área comercial –tan sólo un 18% procede del municipio de cabecera, mientras que un 82% gravita desde el resto del área–.



En la vertiente del comercio al por mayor, destacan 141 autoservicios mayoristas instalados en Andalucía que alcanzan un total de 392.745 m²; entre las enseñas con más implantaciones hay que resaltar los 15 establecimientos que tiene Alimentación Peninsular (59.700 m²), los 3 establecimientos de Distribución Andaluza-Grupo Dian (46.500 m²), los 5 establecimientos de Makro Autoservicio Mayorista (33.787 m²), los 12 establecimientos de Coaliment Andalucía (22.578 m²) o los 14 establecimientos de Caro Ruiz (21.800 m²).

LA RED DE MERCAS EN ANDALUCÍA

En cuanto al comercio mayorista de alimentación fresca, cabe resaltar el protagonismo de las seis unidades alimentarias de la Red Mercasa que hay en Andalucía:

- **Mercalgeciras:** con una superficie total de 31.200 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 3.400 toneladas anuales con un valor de 17 millones de euros.
- **Mercacórdoba:** con una superficie total de 86.000 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 73.500 toneladas anuales con un valor de 77 millones de euros.

- **Mercagranada:** con una superficie total de 222.500 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 135.000 toneladas anuales con un valor de 152 millones de euros.
- **Mercajerez:** con una superficie total de 57.000 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 60.200 toneladas anuales con un valor de 57 millones de euros.
- **Mercamálaga:** con una superficie total de 255.000 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 250.000 toneladas anuales con un valor de 535 millones de euros.
- **Mercasevilla:** con una superficie total de 423.000 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 360.000 toneladas anuales con un valor de 475 millones de euros.

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Desde la perspectiva de la hostelería, Andalucía cuenta con 58.880 actividades de restauración y bares. Por tipo de establecimiento, las cifras del Directorio Central de Empresas (DIRCE) del Instituto Nacional de Estadística (INE), por ejemplo, la existencia de 8.290 restauran-

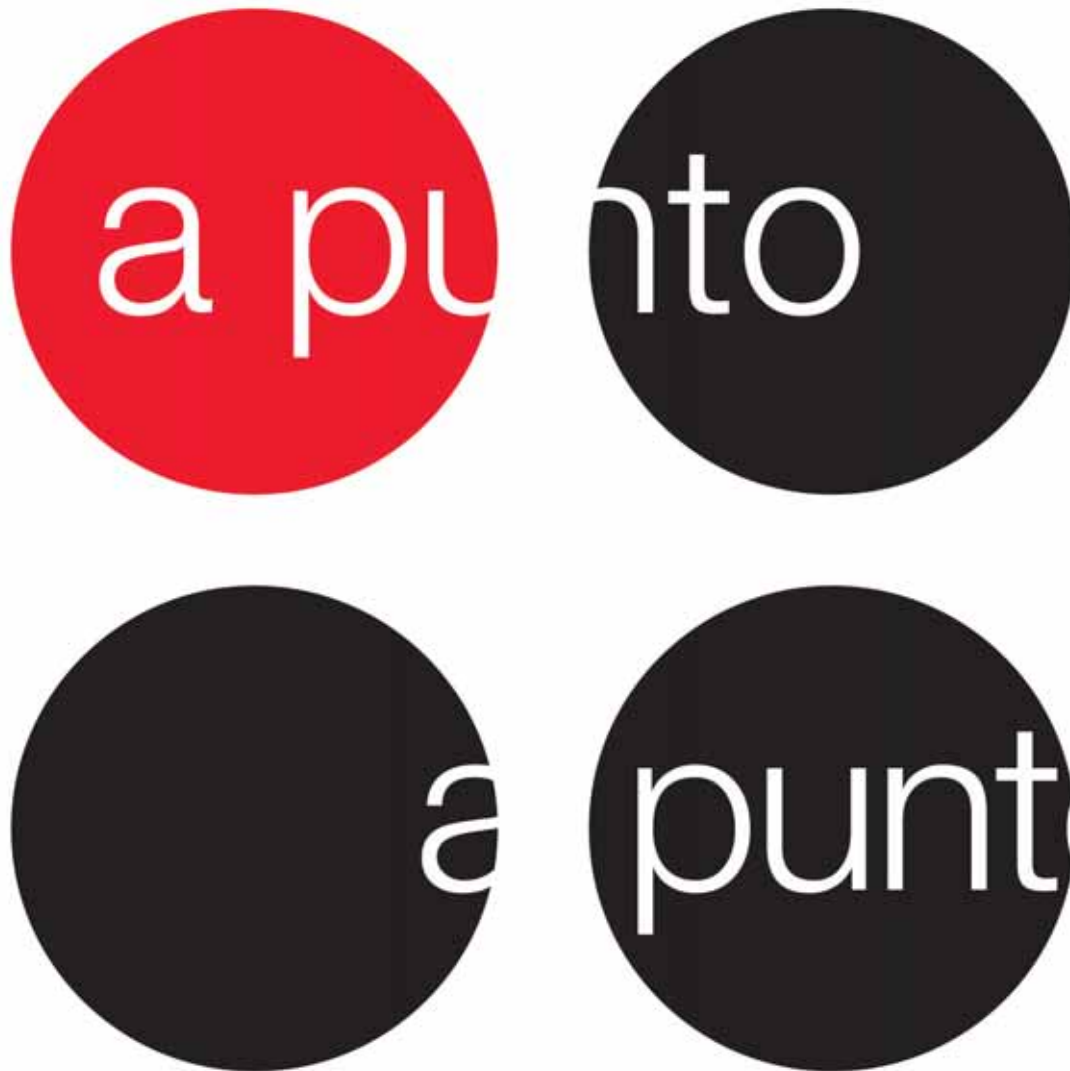
tes, 34.157 bares y 2.587 comedores colectivos en el conjunto de la comunidad autónoma. La amplitud y heterogeneidad de Andalucía confieren a esta comunidad autónoma notables atractivos turísticos. Así pues, la región andaluza es una de las comunidades con mayor potencial turístico en el conjunto nacional. Andalucía combina playas, montañas nevadas, rutas gastronómicas y un importante patrimonio cultural en cerca del 20% del territorio español.

Andalucía posee una diversidad notable: cerca de 900 kilómetros de línea de costa, algunos de los mejores destinos para la temporada de esquí, 22 parques naturales (entre otros, Parque de Doñana, Sierra de Grazalema o Los Alcornocales) y una inmensa diversidad de flora y fauna (buitres, águilas, delfines, ballenas, lince, flamencos...). La Mezquita de Córdoba; la Alhambra de Granada; Sevilla, con su Torre del Oro; Cádiz, con su Teatro Carranza y sus playas; Málaga, con la Costa del Sol; Tarifa como el punto más al Sur de Europa; las playas de la Costa de la Luz, o las montañas de Sierra Nevada son lugares emblemáticos en la geografía de esta comunidad autónoma.

La variedad y heterogeneidad cultural de Andalucía permiten que los viajeros organicen su visita a la comunidad autónoma apoyándose en distintas rutas. Entre otras, pueden citarse las Rutas de Andalucía Antigua, Andalucía Barroca, Andalucía Islámica, Gótico y Mudéjar de Andalucía, Andalucía Romántica, Castillos y

hostelequip

Málaga 2009
15-18
marzo



XIV salón profesional del equipamiento,
servicios, alimentación y bebidas
para hostelería y colectividades

Promueve:



Colaboran:



Miembros de / Member of:



Transportista oficial / Official carrier:



Certificación de calidad / Quality certification:



Palacio de Ferias
y Congresos
de Málaga
Trade Fairs and Congress Center of Málaga



Ayuntamiento
de Málaga

COMERCIO, TURISMO Y RESTAURACIÓN EN LOS MUNICIPIOS DE ANDALUCÍA CON MÁS DE 70.000 HABITANTES

	POBLACIÓN (2007)	COMERCIO MAYORISTA (ACTIVIDADES)	COMERCIO MINORISTA (ACTIVIDADES)	SUPERFICIE MINORISTA (M²)	RESTAURACIÓN Y BARES (ACTIVIDADES)	ÍNDICE COMERCIAL MAYORISTA *	ÍNDICE COMERCIAL MINORISTA *	ÍNDICE DE RESTAURACIÓN Y BARES *	ÍNDICE TURÍSTICO *
Algeciras	114.012	523	3.113	354.656	935	223	453	307	90
Almería	186.651	589	4.315	361.363	1.115	275	473	413	176
Cádiz	128.554	375	2.622	186.552	941	116	430	319	245
Córdoba	323.600	1.287	6.951	668.042	1.962	686	821	713	439
Chiclana de la Frontera	74.261	303	1.565	214.634	548	176	168	153	1.087
Dos Hermanas	117.564	422	2.294	347.163	602	281	273	184	45
Ejido (El)	78.105	555	1.977	272.908	574	328	217	206	192
Granada	236.207	778	6.728	636.540	2.565	374	849	861	841
Huelva	146.173	567	3.361	322.151	863	262	449	306	104
Jaén	116.393	596	2.980	300.281	740	309	329	265	78
Jerez de la Frontera	202.687	769	3.817	570.837	1.125	434	492	410	395
Málaga	561.250	2.645	10.722	1.248.695	3.121	1.741	1.654	1.286	677
Marbella	126.422	704	4.528	784.245	1.934	383	681	627	2.046
Puerto de Santa María (El)	85.117	303	2.262	296.949	690	146	258	191	171
Roquetas de Mar	71.279	202	1.539	218.244	710	64	155	189	915
San Fernando	95.026	136	1.919	193.875	426	75	251	122	40
Sevilla	699.145	3.048	14.718	1.653.323	4.561	1.766	2.089	1.854	2.327

* Participación sobre un total nacional de 100.000 unidades.

Fuente: Fundación La Caixa (2008), Anuario Económico de España 2008, Barcelona.

Monasterios de Andalucía, Obras Maestras de Andalucía en pintura y escultura, Arquitectura del Siglo XX de Andalucía, Andalucía Mágica, Andalucía Taurina, Artesanía de Andalucía, Jardines de Andalucía, Territorios Flamencos de Andalucía...

La información sobre pernoctaciones anuales indican, cuando se contabilizan las realizadas tanto en hoteles como fuera de los mismos, que Andalucía se acerca a los 200 millones y es la primera comunidad autónoma a nivel nacional en esta variable, aunque las pernoctaciones están repartidas de forma heterogénea entre las distintas provincias –en Almería un 9,2%, en Cádiz un 17,7%, en Córdoba un 3,5%, en Granada un 12,4%, en Huelva un 14,3%, en Jaén un 2,5%, en Málaga un 32,8% y en Sevilla un 7,6%–.

El clima y el paisaje de Andalucía son ideales para practicar deportes o hacer diferentes actividades al aire libre. Costa, mar, montañas, bosques, lagos, ríos, museos, monumentos, restaurantes, bares, comercios tradicionales, mercadillos o modernos centros comerciales ofrecen un amplio abanico de opciones a los turistas que visitan esta comunidad autónoma (un lugar con un estilo de vida diferente).

En Andalucía existe una producción selecta de embutidos y chacinas, con especialidades para cada zona. También destacan los dulces, tanto los realizados artesanalmente en conventos como los elaborados en algunas confiterías con la herencia repostera de los árabes. Esta comunidad autónoma también es tierra de buenos artesanos y se pueden encontrar variados trabajos en forja, madera, mimbre, abanicos, mantones, mantillas, cerámica, artículos de piel y cuero, guarnicionería, vidrio ... Los alojamientos son abundantes y variados en esta comunidad autónoma (coexisten hostales baratos con hoteles de cinco estrellas, destacando la notable implantación de miles de apartamentos vacacionales en la costa andaluza). Fuera de la costa, Andalucía presenta la opción de alojarse en los cortijos relacionados con el turismo rural y con emplazamientos en parajes pintorescos.

El INE indica que durante el año 2007 en Andalucía se contabilizaron 44.884.544 pernoctaciones en hoteles (24.651.565 de residentes en España y 20.232.979 de residentes en el extranjero), la estancia media no llega a los 3 días (2,77); además, se estima que funcionaron 2.400 hoteles en el año 2007 que ofertaban un total de

231.992 plazas, generando 36.658 puestos de empleo directos (la ocupación media durante la semana era del 51,2%, mientras que se elevaba al 58,9% durante el fin de semana).

Los visitantes extranjeros son numerosos en esta comunidad autónoma. De manera anecdótica puede destacarse que los turistas alemanes (1,2 millones en 2007) son más dinámicos que los británicos (3 millones en 2007) cuando visitan Andalucía, especialmente en todas aquellas actividades relacionadas con la naturaleza o las compras. Además, los británicos destinan casi un 36% de su gasto total en la comunidad a la gastronomía andaluza, frente al 33,7% de los germanos. Por otra parte, conviene no olvidar que en Andalucía residen aproximadamente medio millón de extranjeros: la mayoría son alemanes (38%) y británicos (36%) y, en ambos casos, destaca su elevado potencial de consumo.

A modo de conclusión, en el cuadro superior se han seleccionado los municipios de Andalucía que están por encima de los 70.000 habitantes y se han resumido los indicadores más relevantes conforme al tema desarrollado en este epígrafe.

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

Denominaciones de Origen

VINOS

CONDADO DE HUELVA
JEREZ-XERÈS-SHERRY
MANZANILLA SANLÚCAR
DE BARRAMEDA
MÁLAGA
SIERRAS DE MÁLAGA
MONTILLA-MORILES

VINAGRES

VINAGRE DEL CONDADO
DE HUELVA

Denominaciones de Origen Protegidas

ACEITES

ANTEQUERA *
BAENA *
CAMPIÑAS DE JAÉN
ESTEPA
JAÉN SIERRA SUR
LUCENA *
PONIENTE DE GRANADA *
PRIEGO DE CÓRDOBA *
MONTES DE GRANADA *
MONTORO-ADAMUZ *
SIERRA DE CÁDIZ *
SIERRA DE CAZORLA *
SIERRA MÁGINA *
SIERRA DE SEGURA *

VINAGRES

VINAGRE DE JEREZ
VINAGRE MONTILLA-
MORILES *

JAMONES

JAMÓN DE HUELVA **/⊕
LOS PEDROCHES

QUESOS

QUESOS SIERRA DE CÁDIZ Y
RONDA *



FRUTAS

CHIRIMOYA DE LA COSTA
TROPICAL DE GRANADA-
MÁLAGA

FRUTOS SECOS

PASAS DE MÁLAGA

MIEL

MIEL DE GRANADA *

ACEITUNAS DE MESA

ACEITUNA ALOREÑA DE
MÁLAGA *

Indicaciones Geográficas Protegidas

GALLETAS, BOLLERÍA Y DULCES

ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA *
MANTECADO DE ESTEPA *

HORTALIZAS

ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR *
TOMATE LA CAÑADA-NÍJAR

VINOS

LEBRIJA ***
GRANADA ***

Denominaciones Específicas

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

BRANDY DE JEREZ

JAMONES

JAMÓN DE TREVÉLEZ *

PRODUCTOS PESQUEROS

CABALLA DE ANDALUCÍA
MELVA DE ANDALUCÍA

Especialidades Tradicionales Garantizadas

TORTAS DE ACEITE

Vinos de la Tierra

BAILÉN
CÁDIZ
CONTRAVIESA-ALPUJARRA
CÓRDOBA
DE LAS SIERRAS DE LAS
ESTANCIAS Y LAS FILABRES*
DESIERTO DE ALMERÍA
LAUJAR-ALPUJARRA
LOS PALACIOS
NORTE DE ALMERÍA
NORTE DE GRANADA
NORTE DE SEVILLA
RIBERA DEL ANDARAX
SIERRA SUR DE JAÉN
TORREPEROGIL
VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA *

Agricultura Ecológica

ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE
ANDALUCÍA



* Denominación en tramitación

** Denominación compartida con otras CCAA

*** En tramitación como vcpnd

⊕ Inscrita en el Registro de la UE



Condado de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La zona de producción protegida abarca 18 municipios de la provincia de Huelva, con una superficie inscrita de unas 4.500 hectáreas de viñedo. La cepa predominante es la blanca Zalema, mientras que con una presencia menor están las uvas Palomino, Listán y Garrido Fino. Destaca la elaboración de vinos generosos como el Condado Pálido, de crianza biológica, de color oro pálido, pajizo, de aroma punzante, almendrado, seco y de baja acidez. El Condado Viejo es de altísima graduación alcohólica debido al proceso de crianza oxidativa, resaltando su color ambarino y su intenso aroma. Los blancos jóvenes de la variedad Zalema son secos, frescos, afrutados y de equilibrada acidez fija. Están inscritos 2.574 viticultores y 36 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 11 millones de litros de vino, que en un 95% se consumen en el mercado nacional.



Jerez-Xerès-Sherry

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Se extiende sobre 10.050 hectáreas en Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Puerto de Santa María y otros 5 municipios de la provincia de Cádiz; además de Lebrija, en Sevilla. La uva predominante es la blanca Palomino Fino, complementada con la Palomino de Jerez, Pedro Ximénez y Moscatel. Los tipos de vinos son: Fino, seco, con crianza "en flor". Manzanilla, seco y ligero. Amontillado, suave y ligero. Oloroso, con mucho cuerpo. Palo Cortado, seco, equilibrado y muy persistente. Pale Cream, suave, pálido y dulce. Cream, dulce, con mucho cuerpo. Pedro Ximénez, suave y dulce en boca, vigoroso y pleno. Están inscritos 2.589 viticultores y 94 bodegas que elaboran una media anual de más de 55,2 millones de litros de vino, de los que se exportan el 75%.



Málaga Sierras de Málaga

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Abarca una superficie de 1.225 hectáreas de viñedo en 64 municipios de Málaga y 2 de Córdoba. Para la Denominación Málaga las variedades predominantes son las blancas Pero Ximen, Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco, Doradilla, Lairen y Romé, también en su variedad tinta. Para la Denominación Sierras de Málaga, las variedades predominantes son Pero Ximen, Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco, Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc, Lairen y Doradilla. En variedades tintas destacan la Romé, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Shyrah, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Franc y Pinot Noir. Se elaboran vinos blancos, rosados y tintos con graduaciones entre 10 y 15°. En el Consejo Regulador figuran inscritos 445 viticultores y 28 bodegas que elaboran una media anual de casi 2,7 millones de litros de vino, de los que el 40% se destina a la exportación.



Montilla-Moriles

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La zona de producción abarca 7.500 hectáreas de viñedo al sur de Córdoba, aunque la zona de crianza está restringida a 17 municipios. La variedad predominante es la blanca Pedro Ximénez, aunque también se cultivan otras cepas complementarias como la Layren, Baladí-Verdejo y Moscatel. Los vinos jóvenes son afrutados, secos o ligeramente abocados, agradables y suaves. El Fino es de aroma punzante, seco y levemente amargo al paladar. El Amontillado es de aroma avellanado y resulta agradablemente complejo, sutil, suave. El Oloroso es un vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, energético, seco y no muy abo-



cado, de color caoba oscura. El Pedro Ximénez es un vino dulce natural, de color rubí oscuro, punzante fragancia y gran frutuosidad. 3.558 viticultores y 91 empresas bodegueras elaboran y comercializan una media anual de 22,2 millones de litros de vino, de los que se exportan el 13%.

Condado de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de producción de vinagre protegida se extiende sobre una superficie de 5.500 hectáreas de viñedo repartidas en 18 municipios de la provincia de Huelva, coincidentes con la denominación de origen de los vinos Condado de Huelva. El vinagre se obtiene a partir de vinos procedentes de la denominación de origen que son sometidos a un proceso de acetificación, clarificación y filtración y que posteriormente se someten a envejecimiento y son enriquecidos con vino generoso que aumenta el residual de alcohol y que al reaccionar con el ácido acético mejora el aroma del vinagre. Se producen Vinagres Condado de Huelva, que son los del año, y Vinagres Viejos Condado de Huelva, que son de tres tipos: Solera, envejecido mediante el sistema de criaderas y soleras durante un tiempo superior a seis meses e inferior a un año; Reserva, con el mismo tipo de envejecimiento pero con un tiempo superior a un año, y Añada, envejecido mediante el sistema de añadas durante más de tres años. En el registro del Consejo Regulador figuran 8 empresas bodegueras, que producen más de 8 millones de litros de vinagre comercializados con la DO.



Antequera

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La superficie de olivar protegida abarca una extensión de 8.400 hectáreas de olivares localizados en 18 municipios de la comarca norte de Málaga y el municipio cordobés de Palencia, el único situado al sur del río Genil. La DOP ampara diversas variedades de aceitunas que se cultivan tradicionalmente en la comarca, aunque predomina en un 90% la autóctona Hojiblanca, que presenta unos aceites equilibrados, ni excesivamente amargos ni tampoco demasiado dulces. Existen otras variedades minoritarias como la Picual, la Arbequina, la Lechín y algunas originarias de estas tierras donde el olivar es prácticamente monocultivo, como Gordalilla de Archidona o Romerilla. En el Consejo Regulador figuran inscritas 3 almazaras, 1 empresa envasadora y 11.000 oleicultores que vienen a producir según campañas una media de 360.000 kilos de aceite de oliva virgen comercializados con Denominación de Origen Protegida.



Baena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción abarca una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre 7 municipios localizados al sur de la provincia de Córdoba, con Baena como principal centro oleícola. Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picuda y, en menor medida, con Picual, Hojiblanca, Lechín, Chorrúa y Pajarero, que les imprimen un peculiar aroma y sabor frutado intenso, ligero, almendrado amargo, y un color de amarillo verdoso a verdoso dorado. Los aceites resultan de gran finura y personalidad y con alto contenido en ácido linoleico. Se encuentran inscritos 6.500 oleicultores, 19 almazaras y 18 empresas envasadoras que producen una media anual de 30 a 45 millones de kilos de aceite, según campañas. La comercialización media anual de aceite de oliva virgen extra es de 9 millones de kilos, de los que se exportan el 30%.



Campiñas de Jaén

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción abarca más de 370.000 hectáreas de olivar, siendo la DOP más extensa de las reconocidas en toda la Unión Europea. Se extiende desde el Valle del río Guadalquivir a parte de Sierra Morena e incluye las comarcas de La Loma, Las Villas, la Campiña y la zona de influencia de la capital jienense, incluidos 51 municipios de la provincia, destacando Villanueva del Arzobispo, Villacarrillo, Úbeda y Martos como principales núcleos de producción. Los aceites de oliva vírgenes extra se elaboran con las variedades de aceituna Picual –la principal– y Arbequina. Los aceites destacan por su gran estabilidad y aromas afrutados intensos, ligeramente amargos y picantes. El color varía desde el amarillo dorado hasta el verde intenso, dependiendo de la época y zona de recolección. El Consejo Regulador lo forman 59 empresas, entre cooperativas, almazaras, envasadores y comercializadores, participando en ella 30.000 agricultores, con 1,8 millones de kilos de aceite calificado en 2007, y con un potencial máximo de producción de 100 millones de kilos.



Estepa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción se extiende a 40.000 hectáreas por 12 municipios de la comarca natural de Estepa en la provincia de Sevilla y el margen izquierdo del término municipal de Puente Genil (Miragenil), en la provincia de Córdoba. La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción. Los aceites vírgenes extra se elaboran básicamente con las variedades Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual y Lechín, predominando la primera. Los aceites presentan aromas y sabor de fruta fresca y/o madura, que resultan ligeramente amargos y picantes y levemente dulces. El Consejo Regulador tiene registrados 4.500 oleicultores, 19 almazaras (17 cooperativas y 2 sociedades limitadas) y una gran empresa envasadora-comercializadora, que agrupa a 16 cooperativas. Más de 5,5 millones de olivos producen cerca de 25 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, de los que 2,5 millones de kilos se comercializan anualmente con DOP.



Jaén Sierra Sur

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida está constituida por los terrenos ubicados en 7 términos municipales situados en el extremo suroccidental de la provincia de Jaén, en plena sierra subbética. Para la elaboración de los aceites de la Denominación de Origen Protegida se emplean exclusivamente las variedades de aceitunas Picual, Picudo, Carrasqueño de Alcaudete, Hojiblanca y Lechín, dando lugar a aceites de gran estabilidad, muy afrutados y ligeramente amargos. De color predominantemente verde, aunque puede variar desde el verde intenso al amarillo dorado, según la época de recolección y ubicación del olivar. Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.



Poniente de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Abarca 23.300 hectáreas de 16 municipios de la comarca del Poniente de Granada, cuyos municipios principales son Algarinejo y Alhama de Granada. Los aceites son multivarietales, procedentes de la combinación de al menos tres de las siguientes variedades: Hojiblanca, Picual, Picudo, Lucio o Illoreño, Nevadillo de Alhama de Granada y Loaime. Son aceites de baja acidez, altos contenidos en compuestos polifenoles, moderados contenidos en ácido



oleico (77-80%) y linoleico (hasta 12%). El color varía en la gama del amarillo-verdoso al amarillo-dorado. El Consejo Regulador tiene registrados 5.000 oleicultores, 14 almazaras y 13 plantas envasadoras-comercializadoras. El volumen total de producción de aceite de las almazaras inscritas asciende a 6,5 millones de kilos, de los cuales 600.000 kilos se comercializan envasados con Denominación de Origen Protegida.

Priego de Córdoba

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona protegida se extiende sobre una superficie de más de 29.600 hectáreas de olivar, distribuidas entre cuatro municipios localizados en la comarca natural de Priego de Córdoba, al sudeste de la provincia de Córdoba. Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picuda y, en menor proporción, con Hojiblanca y Picual. Se establecen tres tipos de aceites vírgenes extra: Tipo A (Picudo) de color amarillo, frutado, aromático, agradable y dulce; Tipo B (Hojiblanco), de color amarillo dorado, frutado, fresco, agradable y dulce, y Tipo C (1º), amarillo verdoso, frutado, aromático y ligeramente amargo. 16 almazaras y 15 empresas envasadoras producen una media de 15 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra según campañas. La comercialización media anual supera los 1,5 millones de kilos, de los que el 65% se destina a la exportación.



Consejo Regulador
Denominación de Origen
Montes de Granada

Montes de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Denominación de Origen Protegida protege una superficie de 29.300 hectáreas de olivar, distribuidas entre casi 30 municipios de la provincia de Granada. Los aceites de oliva virgen extra amparados por la Denominación de Origen Protegida se elaboran a partir de las variedades principales Picual, Lucio y Loaime, aunque también se utilizan complementarias como la Hojiblanca, Gordal de Granada, Negrillo de Iznalloz y Escarabajuelo. Los aceites producidos son de tipo frutado intenso y suave, con una acidez máxima de 1 grado. En el Consejo Regulador figuran inscritos 5.000 productores, 11 almazaras y 11 industrias envasadoras que producen una media anual de 5 millones de kilos de aceite de oliva virgen, según campañas. La comercialización con Denominación de Origen Protegida supera los 1,5 millones de kilos anuales, aunque se espera incrementar esta cifra en los próximos años.



Montoro-Adamuz

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La superficie amparada por la Denominación cubre 54.340 hectáreas de olivar, repartidas entre 9 términos municipales situados en pleno corazón de Sierra Morena, en la provincia de Córdoba. Las variedades principales autorizadas son Picual (Nevadillo blanco) y Nevadillo negro, que producen aceites muy específicos, y en menor proporción se presentan otras como Picudo, Lechín y Carrasqueño. Los aceites de oliva virgen extra de la comarca amparada tienen un alto contenido en polifenoles y agentes antioxidantes naturales, además de una alta resistencia a la termo oxidación. Presentan un color claro, en tonos que pueden oscilar a verdosos amarillentos según el grado de maduración de la aceituna al recolectarse, con una gran complejidad aromática, gran cuerpo y un característico picor y amargor con intensidad media. Están registradas en el Consejo Regulador 14 almazaras, 8 marcas y 6 empresas envasadoras que producen 100 millones de kilos de aceituna y 19 millones de kilos de aceite virgen extra al año.



Sierra de Cádiz

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La superficie protegida por esta Denominación de Origen Protegida es de 20.854 hectáreas de olivares que se localizan en 8 municipios de la provincia de Cádiz y 4 municipios de la provincia de Sevilla. Los aceites vírgenes extra se elaboran a partir de la variedad principal de esta zona de producción que es la Lechín, a la que se añaden otras variedades como la Arbequina, Alameño de Montilla, Hojiblanca, Manzanilla, Picual y Verdial, lo que da como resultado unos aceites de oliva virgen extra con una acidez máxima de 0,8 grados, color variable entre el amarillo dorado y el verde intenso, de gran estabilidad y de un amargor levísimo en boca. Están registradas en el Consejo Regulador 8 almazaras y 8 empresas envasadoras que producen 5 millones de kilos de aceite virgen extra al año, según campañas, lo que supone el 85% de toda la provincia de Cádiz.



Sierra de Cazorla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción de los aceites amparados por la DOP Sierra de Cazorla abarca los términos municipales de Cazorla, Chilluévar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé, con un total de superficie de olivar de 37.500 hectáreas, enclavados en el entorno del Parque Nacional de la Sierra de Cazorla, en la provincia de Jaén. Son necesariamente de la variedades Picual o Royal. Son aceites de oliva virgen extra de un verdor amarillento; de un intenso frutado de aroma fresco a hierba verde (césped, heno), agradable olor a “allosa”, sabor a fruto fresco (manzana, almendra e higuera), ligero en su amargor y suave en su picor. Los aceites obtenidos de la variedad Royal son de altísimo valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco y dulce aroma. Están inscritas 14 entidades, que producen unos 30 millones de kilos de aceite de oliva virgen. La comercialización con DOP es aproximadamente de 5 millones de kilos anuales y se venden en envases de pet, vidrio o metálicos.



Sierra Mágina

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La superficie de producción abarca una extensión de 72.000 hectáreas de olivar localizadas en la comarca de Sierra Mágina, que comprende 15 municipios radicados en la parte central de la zona sur de la provincia de Jaén. Los aceites vírgenes extra se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picual, que representa el 99% del olivar plantado. El aceite resultante de esta variedad es de color variable entre el amarillo dorado y el verde intenso, muy frutado, de gran estabilidad y ligero amargor y picor en boca. En el Consejo Regulador figuran inscritas 33 almazaras y 26 empresas envasadoras, las cuales producen una media anual de 40 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, según campañas. La comercialización media anual de aceite de oliva virgen extra protegido por la Denominación de Origen Protegida es de 1,8 millones de kilos.



Sierra de Segura

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Denominación de Origen Protegida Sierra de Segura ampara una superficie de 42.000 hectáreas de olivar distribuidas entre 14 municipios localizados en la zona nororiental de la provincia de Jaén. La variedad de aceituna predominante para la obtención de aceites vírgenes es la Picual, que ocupa el 95% del cultivo, aunque también se utilizan otras variedades como Royal, Verdala y Manzanillo de Jaén. Los aceites resultan de color amarillo-verdoso, frutados, aromáticos, ligeramente amargos y de gran estabilidad. En el Consejo Regulador se encuentran inscritos casi 8.000 oleicultores, 20 almazaras y 19 empresas envasadoras, que producen 18 millones de kilos de aceite virgen y comercializan una media anual de un millón de kilos de aceite virgen extra amparados con Denominación de Origen Protegida.



Jamón de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de elaboración de paletas y jamones curados está constituida por 31 términos municipales de la Sierra de Huelva, con Aracena, Cortegana, Cumbres Mayores y Jabugo como núcleos principales. La zona de producción de porcino comprende las dehesas arboladas de encinas, alcornoques y quejigos de Huelva, Córdoba, Sevilla, Cádiz, Málaga, Cáceres y Badajoz. Los cerdos son de raza Ibérica. El secado y sudado de los jamones ha de durar un mínimo de 6 meses en secaderos naturales, y la maduración se prolonga hasta 12 meses para jamones y 6 para paletas. Según la alimentación del cerdo, los jamones se clasifican en Ibérico de Bello-ta, Ibérico de Recebo o Ibérico de Pienso. Están registradas más de 500 explotaciones de cerdos de cebo, más de 3.600 cerdas reproductoras, 15 mataderos y 35 empresas elaboradoras. La comercialización actual es de unos 75.000 jamones y paletas con DOP.



Los Pedroches

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción para la cría y engorde de los cerdos protegidos por la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches comprende las dehesas arboladas de 32 municipios de la comarca de Los Pedroches, al norte de la provincia de Córdoba. Los jamones y paletas proceden únicamente de cerdos de raza Ibérica pura, o cruzados con Duroc, Duroc-Jersey y Largue-Black, pero siempre con al menos un 75% de sangre ibérica. Los productos se distinguen según se haya realizado la alimentación del cerdo en montanera o recebo. Los jamones y paletas de cerdos criados en montanera llevan un precinto de color negro y la inscripción "Bello-ta de Los Pedroches"; los engordados mediante recebo tienen un precinto rojo y la etiqueta "Los Pedroches". En el Consejo Regulador están inscritas 151 explotaciones ganaderas que suman unos 7.400 cerdos y 520 reproductoras. Hay 15 industrias adscritas a la Denominación de Origen Protegida que comercializan una media de 17.000 jamones y paletas con DOP.

Quesos Sierras de Cádiz y Ronda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El ámbito de producción y elaboración se localiza en 27 municipios de la provincia de Málaga y 13 de la provincia de Cádiz. El queso se elabora con leche de cabra procedente de la raza Payoya, especie caprina considerada de protección especial y que solamente se da en la región andaluza de la Sierra de Grazalema, donde pasta en pequeños rebaños aprovechando de forma ecológica los pastos naturales de la sierra. El queso se elabora de forma tradicional e incorpora el calcio de manera natural, resultando un producto con unas características propias por el tipo de alimentación de esta raza caprina. En el Consejo Regulador están registrados 60.000 ejemplares y 700 explotaciones ganaderas que producen una media anual de 24 millones de litros de leche. 8 industrias queseras elaboran y comercializan queso con Denominación de Origen Protegida.



Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida está constituida por 10 municipios de la provincia de Granada y 5 de la provincia de Málaga. El clima suave y

templado y las condiciones especiales del cultivo dotan a este producto de una singularidad extraordinaria. Es muy apreciado por ser un cultivo extratemprano. Las variedades autorizadas son la Fino de Jete y Campas, comercializándose en las categorías Extra y Primera; el porcentaje de peso de la semilla respecto al total no deberá superar el 10%. La superficie inscrita es de 600 hectáreas, en las que se producen una media anual de 8 millones de kilos. En el Consejo Regulador figuran 5 empresas que comercializan algo más de 1 millón de kilos de chirimoyas con Denominación de Origen Protegida, de los que tan sólo un 10% se destina a la exportación.



Pasas de Málaga

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La superficie protegida se encuentra próxima a las 1.800 hectáreas de viñedo, repartidas entre 32 municipios de la comarca de La Axarquía y 3 de la comarca de Manilva, todos ellos en la provincia de Málaga. Las pasas de Málaga son un producto de carácter y elaboración tradicional. Prácticamente el 100% de la producción corresponde a uva Moscatel, que es la variedad que mejor se adapta al proceso de pasificación. Por cada 3 kilos de uvas se obtiene uno de pasas. El producto final se clasifica, en función del número de granos por cada 100 gramos, en las categorías Extra, con 65 granos, y Primera, con 90 granos. En el Consejo Regulador figuran inscritos 1.393 agricultores y 10 empresas envasadoras. La producción media anual es de 1,8 millones de kilos, de los que 550.000 kilos se comercializan con Denominación de Origen Protegida Pasas de Málaga.



Miel de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción comprende todos los municipios de la provincia de Granada, aunque la mayoría de los apicultores se concentra en Lanjarón, Ugíjar, Orgiva, Otívar, Motril, Dúrcal, Padul, Huéscar y Granada. La normativa regula y protege tres variedades de miel: monofloral (de castaño, romero, tomillo, aguacate, naranjo, azahar y cantueso), de la sierra y multifloral. Los envases deberán ser de vidrio transparente e incoloro y con cierre hermético para no alterar las cualidades del producto. En el envase figura como novedad la inclusión de información sobre los parámetros de calidad enzimática, es decir, la capacidad terapéutica de la miel. En el Consejo Regulador figuran inscritos 79 apicultores y casi 12.300 colmenas que producen y comercializan más de 156.000 kilos de miel al año, de los que 55.600 kilos se venden con DOP.



Alfajor de Medina Sidonia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de elaboración y envasado de los alfajores amparados por este distintivo está constituida por el término municipal de Medina Sidonia en la provincia de Cádiz. Se elabora exclusivamente utilizando miel pura de abeja, avellanas, almendras, pan rallado, harina, azúcar y especias (matalahúva, cilantro, ajonjolí, clavo y canela). El alfajor posee un color tostado al corte, con un aroma ligeramente especiado y un sabor que recuerda a frutos secos y miel, resultando todo ello equilibrado al paladar. Tiene forma de canutillo y se presenta protegido con un envoltorio de papel parafinado en cajas de cartón o madera de varias unidades o piezas individuales, con un peso mínimo por unidad de 30 g, con un tamaño mínimo de 7 cm de longitud y un diámetro mínimo de 1,5 cm. En el registro del Consejo Regulador figuran inscritas 3 industrias elaboradoras que comercializan 16.000 kilos de alfajores con IGP.



Espárrago de Huétor Tájar

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción y elaboración se ubica en la zona occidental de la Vega de Granada y cuyos términos municipales son: Huétor Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona y Villanueva de Mesía. Los espárragos proceden de las variedades de Huétor Tájar tetraploides, muy similares a los espárragos trigueros silvestres. El porte del turión es delgado, el color verde-morado, el sabor es amarguidulce y presenta un intenso aroma. Se comercializan tanto en fresco como en conserva. El Consejo Regulador tiene registradas 105 hectáreas de plantaciones de cultivo, y una empresa de Huétor Tájar comercializadora del producto en fresco y en conserva. El volumen de producto elaborado al amparo de la IGP ascendió en el último año a 250.000 kilos.



Tomate de La Cañada-Níjar

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

El tomate "La Cañada-Níjar" es cultivado en los términos municipales de Almería, Níjar, Viator, Pechina, Huercal y los parques naturales de Cabo de Gata y Sierra Nevada, en la provincia de Almería. El tomate "La Cañada-Níjar" cuenta con excelentes propiedades naturales, como el alto contenido en azúcares y ácidos orgánicos, resultado de su cultivo en suelos salinos y de las excelentes condiciones climáticas a las que se expone durante su cultivo. La influencia de este ecosistema se refleja además en las características organolépticas y en el alto contenido en licopeno, responsable del color rojo intenso que alcanzan los tomates. El tomate cultivado en la comarca almeriense es el primero en conseguir el distintivo Indicación Geográfica Protegida en España. Produce alrededor de 70.000 toneladas de tomate en sus cuatro variedades: redondo liso, asurcado, oblongo o alargado y cereza, y cuenta con un total de 6 empresas comercializadoras.



Brandy de Jerez

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

La Denominación Específica Brandy de Jerez ampara la elaboración de brandy obtenido de aguardiente de vino y producido en la zona de elaboración y envejecimiento constituida por el triángulo de los términos municipales de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en la provincia de Cádiz. El envejecimiento se realiza en botas de roble con una capacidad de 500 litros que previamente han contenido vino de Jerez. Los tipos de Brandy de Jerez son: Solera, sometido a un proceso de envejecimiento superior a 6 meses; Solera Reserva, con un envejecimiento superior a un año, y Solera Gran Reserva, con un envejecimiento superior a 3 años. La graduación alcohólica en todos los casos oscila entre 36° y 45°. Las 33 empresas inscritas comercializan una media anual de 44 millones de litros de brandy, de los que el 40% se destina a la exportación.



Jamón de Trevélez

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

El ámbito de producción de los cerdos protegidos por la Denominación Específica Jamón de Trevélez abarca el área geográfica de toda Andalucía. Las actividades de elaboración y maduración de jamones y paletas se limitan a nueve municipios de la comarca de la Alpujarra Alta, en la provincia de Granada. Los jamones se obtienen únicamente de cerdos de las razas



Landrace, Large-White y Duroc-Jersey o sus cruces. El jamón se elabora con pernil de cerdo blanco de macho castrado y hembra de la máxima calidad, sal (sin conservantes ni aditivos) y curado de forma natural y bajo métodos tradicionales. El proceso de secado y curado se prolonga por un período que va desde los 14 meses, período a partir del cual el jamón desarrolla todos los aromas y el sabor, hasta los 24 meses de curación. En el Consejo Regulador están registradas 9 empresas elaboradoras y comercializadoras que producen una media anual de 200.000 jamones con DE Jamón de Trevélez.



Melva de Andalucía Caballa de Andalucía

DENOMINACIONES ESPECÍFICAS

La protección se refiere a las conservas de las especies *Scomber japonicus* para la caballa, y *Auxis rochei* y *A. thazard* para la melva. Las materias primas empleadas han tenido que ser capturadas en los caladeros del Mediterráneo y de las costas orientales del Atlántico, al sur del paralelo 44. Una de las características más importantes es el pelado del pescado, que se realiza de forma manual siguiendo los usos tradicionales de la zona. Está totalmente prohibido el empleo de productos químicos y el líquido de cobertura sólo puede ser aceite de oliva o girasol. En el Consejo Regulador figuran inscritas 7 empresas de las provincias de Cádiz, Huelva, Málaga y Almería, que comercializan 2 millones de kilos de caballa y 750.000 kilos de melva de media anual.



Agricultura ecológica en Andalucía

En Andalucía aparecen inscritas algo menos de 582.750 hectáreas en agricultura ecológica, lo que supone un incremento interanual del 8,5%. La superficie calificada llega hasta las algo menos de 312.390 hectáreas, mientras que otras 168.285 hectáreas están en conversión y las restantes 102.100 hectáreas en su primer año de prácticas. Huelva es la provincia con mayores extensiones de agricultura ecológica, con 123.125 hectáreas, seguida por Cádiz (100.900 ha) y Sevilla y Córdoba, con algo más de 85.000 hectáreas en cada caso. Los pastos, praderas y forrajes ecológicos ocupan una superficie de 298.300 hectáreas, seguidos por los bosques y recolección silvestre (146.200 ha), los cereales y legumbres secas (46.670 ha) y los olivares (42.340 ha). En esta comunidad autóno-



ma se encuentran en actividad 7.175 productores ecológicos, 402 elaboradores y 8 importadores.

El número de las explotaciones ganaderas ecológicas de Andalucía llega hasta las 1.732, de las que 808 se dedican al vacuno de carne, 457 al ovino de carne, 73 a la apicultura, 64 al caprino de carne y 35 al porcino. Hay 349 agroindustrias ecológicas vinculadas a las producciones vegetales y 61 a las producciones animales. Entre las primeras destacan 100 almazaras o envasadoras de aceite y 78 dedicadas a la manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos. Entre las segundas, el grupo más importante es el formado por 17 mataderos y salas de despiece, 11 dedicadas a la producción y envasado de miel y 10 a las carnes frescas.



ESTE VIRGEN EXTRA
ES DELICIOSO



ÉSTE,
MAGNÍFICO



PERO ÉSTE
ESTÁ DE LUJO



LA CALIDAD ANDALUZA
ESTÁ DE LUJO

Elige CALIDAD CERTIFICADA,
el sello que distingue nuestros
alimentos de mayor calidad.



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA



Sabores de Andalucía

Los contrastes de Andalucía impresionan. Se pueden observar en sus paisajes, cultivos, edificios, costumbres, etc., y, aunque afortunadamente cada vez menos, durante mucho tiempo se produjeron también en la alimentación, como consecuencia de la existencia de unas clases sociales muy diferenciadas. Pero estas circunstancias no han ido en detrimento de su patrimonio gastronómico por el contrario lo han enriquecido, porque a la disponibilidad de excelentes materias primas se unía la necesidad de hacer, con productos muy humildes, unas buenas preparaciones culinarias.



LA VERACRUZ. Estepa. SEVILLA [1950] Cartulina offset barnizada. 17'5 x 24



Nunca se le ha dado a Andalucía la importancia que merece en el mundo de la cocina y, sin embargo, tenemos que agradecerle que de sus tierras y de sus mares se obtengan auténticas maravillas, internacionalmente reconocidas, como por ejemplo el jamón de cerdo ibérico de bellota, el vino de Jerez, el atún de almadraba o el aceite de oliva, que aunque se produce en casi toda España, en esta comunidad autónoma se concentra más del 80% de la producción nacional, lo que equivale a una tercera parte de lo producido en el mundo. Son cuatro productos excepcionales, que por sí solos consagran a una región, pero son muchísimos más los que nos ofrece, los que aparecen en sus muy variados platos.

Es cierto que hay otras cocinas españolas con más prestigio culinario, pero no lo es menos que Andalucía está despegando, porque los andaluces, que siempre estuvieron aferrados a sus costumbres, buscan cada vez más la buena mesa, sin menoscabar las cocinas tradicionales en sus diferentes versiones: rural, burguesa e incluso “del hambre”, que se está consagrande por muchos motivos. Como ejemplos se pueden citar a los gazpachos, a la cocina de carnes bajas, como el rabo de toro, los callos o los riñones, y a las ollas y pucheros, que sorprenden por la sencillez de su elaboración y por la complejidad de sus sabores. Hay otros dos aspectos importantes de la cocina andaluza que son: los productos de temporada, en diferentes elaboraciones, y la importancia que tienen las “tapas”, que son un antecedente claro de lo que primero se llamaron menús “largos y estrechos” y hoy menús “degustación”.

Andalucía tiene, además, la ventaja de ser muy variada en climas y suelos, lo que hace posible la existencia de muy diversas producciones. Algunas son autóctonas y otras han llegado de fuera, pero antes de difundirse por Europa se aclimataron en Andalucía que fue la puerta de entrada natural de los productos que vinieron de Asia y de África primero y después de América, desde donde llegaron los tomates, patatas, pimientos, maíz, etc., en la mayor contribución a la historia de la alimentación que se ha hecho en el mundo.

EL ACEITE DE OLIVA

En alguna ocasión he dicho, y lo mantengo, que Andalucía es una joya de la gastronomía español-



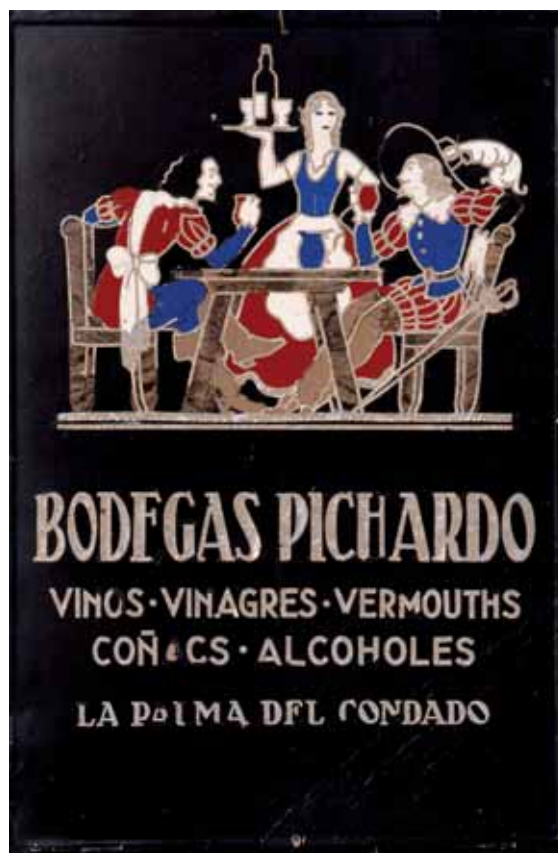
EVARISTO DEL CASTILLO. Camas. SEVILLA. R. Mir. 1926. Cartulina offset. 28 x 49

la, que tiene un excelente futuro, porque en ninguna otra región, salvo Extremadura, se producen tantas y tan buenas materias primas, que aunque no siempre han sido bien valoradas por los andaluces y a veces ni siquiera han recibido un esmerado tratamiento, cuando se las está descubriendo y cuidando su elaboración culinaria, nos damos cuenta del magnífico tesoro de esta región.

Las virtudes gastronómicas, alimentarias, nutricionales y dietéticas del aceite de oliva se olvidaron durante mucho tiempo debido en gran parte a equivocados prejuicios médicos, y desde Andalucía se ha iniciado un proceso de revalorización que se ha extendido por otras muchas regiones españolas.

Picual, hojiblanca, picudo, manzanilla, verdial y otras doscientas variedades más se producen en esta región, en la que el aceite de oliva tiene un papel primordial en la cocina, muchas veces en la más humilde, porque humilde es, aunque delicioso y dietéticamente muy saludable, el pan con aceite o los gazpachos.

Es elemento esencial en las menestras de horta-



BODEGAS PICHARDO. La Palma del Condado.
HUELVA. [1940] Papel troquelado marquetado en
cartón. 31,8 x 46,8



MÉRITO. Jerez. CÁDIZ. J. Cros Estrems. 1964.
Papel litografiado. 35 x 73

lizas, que mejoran notablemente en sabor, aroma y presentación cuando un chorro de este dorado líquido las alegra, de la misma forma en que proporciona sapidez a un pescado cocido, da personalidad a las pipirranas y piriñacas y es imprescindible en cualquier fritura, porque además de ser el aceite que da más sabor, es el que más cunde, por su propiedad de dilatarse en la sartén, al mismo tiempo que resiste una mayor temperatura sin descomponerse, lo que permite formar una delgada capa externa impermeable en el producto, que impide que se embeba el interior, al mismo tiempo que se consigue un uniforme calentamiento de patatas, croquetas, empanadillas, pescado, etc.

Su utilización se extiende a los guisos y sus ventajas se aprecian especialmente cuando a unos pocos garbanzos los separamos y, tras machacarlos ligeramente, les añadimos un chorro de aceite de oliva. Es imprescindible también en las muchas elaboraciones reposteras que en Andalucía se hacen, desde los bizcochos a las frutas de sartén.

En estos momentos estamos asistiendo a una modificación profunda en la utilización del aceite de oliva. Se han revalorizado los vírgenes con respecto a los refinados, la apreciación de los aromas y sabores está haciendo posible que cada aceite tenga su sitio, porque unos son suaves y otros intensos, porque las características se muestran de forma diversa, porque a veces preferimos un punto de picante y otras de amargor y porque cada plato armoniza mejor con una variedad o con unas variedades ensambladas. Estamos asistiendo a una transformación, similar a la que no hace demasiado tiempo se produjo en el mundo del vino, que está haciendo que se valoren, cada vez más, las diversas variedades, la elaboración y las muy variadas regiones productoras.

Es también muy importante el cambio que se ha producido en la presentación, hemos pasado de las botellas de plástico, las mismas que se empleaban para envasar lejía, a los envases, etiquetas y embalajes de diseño y todo ello ha propiciado que los aceites se distingan por su calidad, lo que hace que en vez de haber un precio prácticamente único, hoy se pague hasta diez veces más por los de verdadera calidad, por los que aportan propiedades gustativas suficientes.

EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

No es exclusivo de Andalucía, pero es la única comunidad que tiene dos denominaciones de origen.



LÓPEZ HERMANOS S.A. MÁLAGA. [1950] Papel barnizado litografiado sobre cartón, en relieve. 25'3 x 35'5



MATA. MÁLAGA. M. (Nadal). 1957. Cartulina offset. 23'7 x 33'7

Una clásica, la de la Sierra de Huelva, en donde está enclavada Jabugo, la localidad que más fama mundial tiene en la producción de jamón de calidad suprema, y otra más reciente, la del Valle de Los Pedroches, que está sorprendiendo por su nivel. El jamón ibérico de bellota es un producto excepcional e irreplicable porque para producirlo en otros lugares es necesario la existencia de una raza excepcional, que no se adapta fácilmente a medios distintos al habitual, un árbol de ámbito limitado: la encina, y un ecosistema especial, que es la dehesa.

Para que el jamón siga teniendo el prestigio que ahora tiene, es necesario que se tomen las medidas oportunas para diferenciar perfectamente a los que reúnen las condiciones ideales (raza ibérica pura y cebo exclusivo en montanera) de las imitaciones obtenidas por cruce, o por alimentación en recebo o con pienso, que se comercializan con nombres engañosos como, por ejemplo, "pata negra".

Además del jamón, la chacinería andaluza ofrece un magnífico catálogo de piezas nobles como la paleta o el lomo y de otras modestas, a veces mucho, como las morcillas o el embutido de lengua. En el medio hay verdaderas maravillas, co-

mo distintos tipos de chorizo, los morcones, etc. Merecen unas palabras las piezas del cerdo ibérico preparadas a la plancha. Las diferentes presas: el secreto, la pluma, el lagarto, el solomillo, etc., son una auténtica maravilla, que a juicio de los más expertos catadores son comparables con la carne de Kobe, pero como en el caso del jamón es muy importante que sea de animales puros, del tronco ibérico, que se hayan cebado en montanera.

EL ATÚN DE ALMADRABA

Históricamente ha sido muy apreciado, pero hubo un momento en el que se preferían otras especies de túnidos, como el atún claro o bonito del norte. No hace muchos años los japoneses descubrieron la calidad del que se pesca en las proximidades del Estrecho y lo han revalorizado, de tal forma que es necesario tomar medidas urgentes para que la sobrepesca no acabe con una de las más importantes maravillas que nos ofrece el mar. De un atún, de su "ronqueo", que es como se conoce el despiece de este pez, se obtienen muchas piezas y muy diversas en sabor



LUCENA HERMANOS. Cazalla. SEVILLA. M. Barreira. [1930] Cartulina litografiada granulada y barnizada. 48'5 x 63'3



LA FLAMENCA. Constantina. SEVILLA. [1930]. Cartulina litografiada. 27 x 40

y textura. Cada una tiene una aplicación ideal y el mejor momento para apreciarlas es en “temporada”, desde la mitad de la primavera hasta mediado el verano y a ser posible en las costas gaditanas. De esta forma podrá captar la dife-

rencia que hay entre el lomo, el mormo, el contramormo, el tarantelo, la barriga, el morrillo, las huevas de leche o de grano y la mojama. Cada una de ellas tiene un tratamiento culinario o de salazón específico, que hace que sean auténticas joyas.

OTROS PRODUCTOS EXCEPCIONALES

Los señalados hasta ahora son únicos en el mundo, o al menos de producción muy restringida, pero la diversidad de suelos y de climas de Andalucía hace posible la existencia de muchos más tesoros. Conocidísimo es el vino de Jerez en sus distintas versiones (fino, manzanilla, oloroso, amontillado, etc.), pero además hay otros clásicos como los de Málaga, el Condado de Huelva o los Montilla-Moriles y otros nuevos y muy dignos de considerar, como los de Málaga que se hacen con uvas cultivadas en sus sierras o los de la Contraviesa granadina.

En hortalizas hay muchas clásicas, como las habas tiernas, las alcachofas, los espárragos trigueros, que ahora se cultivan con éxito en Huétor Tájar, las patatas extratempranas de Motril y muchas más. La franja costera de Almería es la zona del mundo en donde más concentrada está la producción de hortalizas, que en los meses más duros del invierno abastece a una buena parte de Europa. Es cierto que la producción es intensiva y que la calidad de sus productos no alcanza la calidad que tienen en toda España en los meses de verano, pero hay que tener en cuenta que estos productos se obtienen cuando no es posible disponer de ellos en casi ningún otro sitio y que proporcionan las vitaminas y minerales especialmente necesarios en invierno, cuando aumentan las patologías respiratorias. Además, es evidente que la calidad mejora día a día y que las características sensoriales de los tomates “cherry”, por ejemplo, son francamente buenas o que hay una variedad, la “raf” (resistente al fusarium), de una calidad excelente, que aunque se produce fuera de la estación tradicional se cultiva al aire libre, en tierras salinizadas, en las que difícilmente puede desarrollarse otra hortaliza. Su sabor, aroma y textura son perfectamente comparables con los mejores tomates, de cualquier estación climatológica y de cualquier lugar del mundo.

Algo similar pasa con las frutas. Además de los



SAN FERNANDO. Cazalla. SEVILLA. J. Barreira. [1930] Papel litografiado barnizado. 47 x 67'5



JUANITA REINA. Cazalla. SEVILLA. D. Nadal. [1950] Cartulina offset. 18'2 x 24'7

tradicionales melocotones, higos, melones, ciruelas, albaricoques, etc., merecen destacarse los fresones de Huelva, que se producen prácticamente durante todo el año y se exportan en grandes cantidades. Especial importancia tienen las frutas subtropicales de la Costa del Sol, en donde la calidad de las chirimoyas, merced a una variedad local, la fina de Jete, supera en calidad a las procedentes de las regiones del altiplano americano, seguramente porque como se dice en su área de origen “no toleran la nieve pero les gusta verla” y la proximidad de Sierra Nevada a la Costa del Sol hace que se dé esta circunstancia. Se producen, además, excelentes aguacates, muy buenos mangos, guayabas, carambolas, papayas, kivanos, lichis, maracuyás y una variadísima muestra de casi todas las frutas subtropicales.

LA OFERTA GANADERA

El vacuno retinto es una de las mejores razas productoras de carnes rojas y especialmente los chuletones concentran el sabor de una forma impresionante, al mismo tiempo que mantienen una textura tierna y muy bien engrasada. Entre los corderos están los que seguramente son los mejores de España, los segureños, que se crían en el norte de las provincias de Granada, Jaén y Almería, lindando con Albacete y Murcia, la producción es pequeña y por eso no se los conoce mucho, pero sus condiciones gustativas son excepcionales, lo que hace que tengan un precio más alto, pero que compensa por el placer que proporciona esta carne. Las cabras granadinas y en general todas las serranas proporcionan unas excelentes crías con las que se elaboran especialidades locales sabrosísimas, entre las que destaca el “choto al ajillo”. La abundancia de especies venatorias es la base de una cocina cada vez más sofisticada, que tiende a eliminar los sabores excesivamente fuertes, “montunos”, mediante la oportuna maduración.

Otro capítulo importante es el de los quesos. Se hacen muchos y muy variados como el alpurrrreño, el de La Calahorra, el de Sierra Morena, el de los Pedroches, el de Zuheros, etc., pero hay uno especial, que se superpone en su producción con las áreas tradicionales de los quesos de la sierra de Málaga, de Ronda, de Grazalema y de Cádiz. Es el queso de cabra de raza payoya,



hasta ahora poco conocido, pero de la misma forma que en los años setenta se empezó a apreciar la torta del Casar, hasta entonces ignorada, salvo en su ámbito local, va a suceder con este queso, que ya se está asomando al mundo de la quesería especializada.

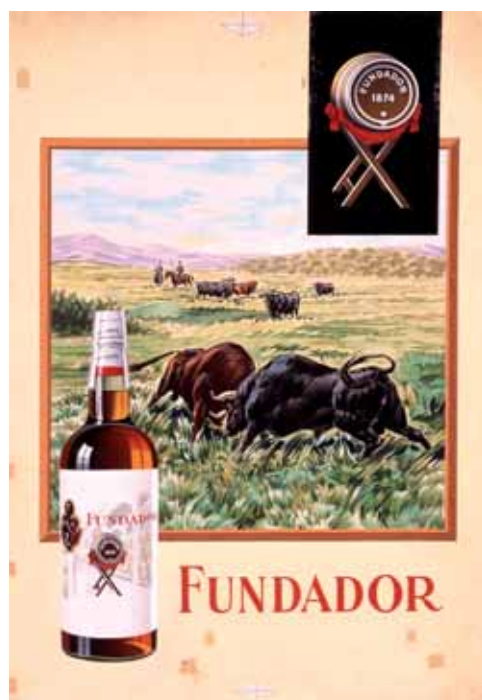
LOS PLATOS TÍPICAMENTE ANDALUCES

Con tal disponibilidad de materias primas se puede hacer infinidad de preparaciones culinarias, en las que con mucha frecuencia está presente la creatividad y lo curioso es que la aplican para elaborar, con ingredientes humildes, platos muy sencillos o muy complejos, como es el amplio abanico de los gazpachos, que se han convertido en un distintivo internacional de la cocina española partiendo solamente de pan, aceite, vinagre y sal, que poco a poco han encontrado acompañamientos señalados, como el tomate y el pimiento que se empezaron a utilizar hace poco más de un siglo, el pepino e incluso la cebolla muy picada, con lo que el gazpacho andaluz clásico se asentó en su fórmula y empezaron a aparecer variantes, algunas próximas como el salmorejo, el pimplorrete o la porra antequerana y otras más distantes por ingredientes o presenta-

ción, como el ajoblanco. A todos ellos se le fueron añadiendo ingredientes diversos y surgieron el remojón, la ensalada morisca o los sofisticados gazpachos con percebes, huevas de salmón, bogavante o caviar.

En las sopas la creatividad es también un ingrediente principal. Por eso las hay tan originales como el “caldillo de perro”, que tanto recordó Alberti y que se hace con pescada y naranjas amargas, la sopa sevillana, que lleva mahonesa, la porrilla caliente, el puré de Pozoblanco, la sopa amarilla, que debe su color a la presencia de yemas de huevos camperos, la de calabaza, típica de Málaga, la de mariscos de Almería, la de párroco de Córdoba, la de pescado de Almuñécar, con mero y azafrán, etc.

La olla siempre estuvo presente en los fogones andaluces. En las cocinas de fuego permanente y en su rescoldo se hacía el plato principal de cada casa, que tenía particularidades que hacían que cada uno fuera diferente. Su razón de ser está en el aprovechamiento de los recursos disponibles por cada uno y en cada momento. De esta forma surgen elaboraciones excepcionales, que en ocasiones han alcanzado prestigio aunque nunca se ha llegado a uniformidad de criterios en su composición. Ejemplos son el puchero sevillano, en el que la “pringá” es imprescindible y la hierbabuena



FUNDADOR. Jerez. CÁDIZ. Mamelón. [1950]
Cartulina con acuarela. 24'6 x 35'5



LARIOS. MÁLAGA. 1942. Papel litografiado sobre cartón.
24 x 32



LANJARON. Lanjarón. GRANADA. (Cappiello). [1920]
Cartulina litografiada barnizada (con 2 flejes). 45'5 x 64



HORTÍCOLA LINARENSE, LA. Linares - Amurrio - Andujar.
JAEN. ALAVA. 1958. Papel offset. 25 x 33'4

le da personalidad; la “berza gaditana”, a pesar de su nombre es un cocido tradicional en el que coinciden garbanzos y alubias; el puchero de hinojos, que es típico de Granada, especialmente del Valle de Lecrín, en donde todavía se puede encontrar en algunos restaurantes, que nos devuelven la ilusión para seguir buscando sabores especiales, como el matiz anisado de este plato; la olla gitana, que se hace sobre todo en Almería, y en ella se deja notar la presencia de la pera, que da un toque especial al plato. En la misma zona son muy recomendables los guisos de gurullos, que tienen su origen en la sustitución de pasta o legumbres por un ingrediente que se hacía en casa, con bolitas de harina apelmazadas por la acción del agua y posteriormente desecadas. Fue comida de recurso y hoy son un auténtico lujo si se guisan con perdiz y la sirven en Vera. En Córdoba se hace un perol muy típico, que se come en grupo, como comida de relación. Es muy heterodoxo en su composición e incluso en su textura, que viene dada por el arroz y éste puede cocinarse de tal forma que se aproxime a un caldero caldoso o a una paella. Los potajes, hacen referencia al pote en el que se cocinan y, además, dan idea de unión de productos de diversas procedencias y sin demasiado orden, pero de esta forma se han conseguido auténticas joyas culinarias, entre las que merecen destacarse el de vigilia y el carmelitano.

LOS PLATOS DE HORTALIZAS

Las hortalizas, en principio, son vegetales cultivados en huerta, pero en Andalucía tienen especial importancia las que nacen espontáneamente en los campos. Entre todas éstas merecen matrícula de honor los espárragos trigueros y los cardillos o tagarninas. Son hortalizas estacionales, de temporada corta y un auténtico lujo que por la mecanización de cultivos, abandono de tierras y menor disponibilidad de mano de obra se están perdiendo. Todavía se encuentran, lo que por lo menos nos permite recordar sabores que nos demuestran el inmenso valor de lo natural y auténtico.

La alboronía es un plato legendario que debe su nombre a Burán, la esposa de un califa cordobés que se desvivía por este manjar. Se hace con berenjenas y en su versión cristiana fue alabado por Baltasar de Alcázar, tanto que si se acompañaban con queso hacían la competencia nada menos que a Inés. Si se preparan estofadas, con vino, o guisadas con tocino se obtienen excelentes preparaciones y si se cortan en finas rodajas y, tras enharinarlas, se fríen en aceite muy caliente, para que adquieran el ideal punto crujiente, son una maravilla.

Las habas se cultivaron siempre como legumbre, para que después de secadas se utilizasen en ollas y pucheros y de esta forma se consumieron hasta no hace demasiados años,



LOLÍN. SEVILLA. [1950]. Cartulina guasch. 19 x 11

pero la mejora en el nivel de vida ha propiciado que, en la actualidad, su utilización fundamental sea en fresco y en muy variadas presentaciones, entre las que merecen especial mención las habitas con jamón, con o sin la compañía de un huevo frito; las habas a la rondeña, con huevos duros, y las denominadas habas con casaca, que se preparan con la vaina y en un sofrito, guisado posteriormente, en compañía de unas avellanas, se obtiene otro de los platos que por sí solos caracterizan a una cocina.

Las calabazas a la rondeña, los cardos con nueces, la coliflor en variados guisos, pero excepcionalmente buena cuando, simplemente cocida, la sirven todavía tibia, acompañada de mahonesa, las espinacas salteadas con taquitos de jamón, los pasteles de verduras, los distintos guisos de patatas, la ensalada campera, con patatas cocidas y pimientos, las cebollas rellenas de carne picada, los pimientos fritos, asados o rellenos en muy variadas versiones, zanahorias guisadas, coles y unas excelentes alcachofas, fritas, a la parrilla o en guiso con almejas, son sólo algunas de las especialidades huertanas que, unidas a las infinitas ensaladas, hacen interminable la lista de recetas.

LAS DIVERSAS MANERAS DE COCINAR LOS MARISCOS Y EL PESCADO

El marisco que se captura en las costas andaluzas asombra por su calidad. Los langostinos de Sanlúcar, las gambas blancas o rojas de Huelva, Motril o Almería y las cigalas son auténticas delicias a la plancha, o cocidas, cuidando que la in-

fluencia del calor sea moderada para que conserven todo su sabor: Entre los más modestos, coquinas, corrucos, cañaillas y conchas finas nos ofrecen entre sus valvas todo el sabor del mar.

El amplio litoral andaluz hace posible muy variadas facetas del tratamiento culinario y en consecuencia de la posibilidad de degustar el lujo que nos ofrecen los mares. En plural, porque aunque tienen características comunes, hay mucha diferencia en los pescados y mariscos procedentes del Atlántico y los capturados en el Mediterráneo. Con cualquiera de ellos y con la mezcla de unos cuantos se hacen excelentes frituras variadas, que tienen sus matices en cuanto a la elección de materias primas, porque además de la malagueña, en la que el protagonismo es para los boquerones, la gaditana exige que esté presente el bienmesabe, excelente adobo de cazón, que da la personalidad al plato, y en la sevillana tienen sitio obligado la pescada y las gambas.

En cuanto a los pescados fritos no hay nada comparable a los boquerones "negros" malagueños de buen tamaño y carne sabrosísima, que superan ampliamente a los casi inmaduros "victorianos", fritos en manojitos, que se capturan en toda la costa malagueña en las proximidades del 8 de septiembre, que es cuando se celebra la fiesta de la Virgen de la Victoria. Otras especialidades fritas, difíciles de encontrar en otro sitio, son las ortiguillas y las tortillitas de camarones, típicas de Cádiz.

Hay infinidad de platos complejos y entre ellos tienen especial categoría la urta a la roteña, los guisos de atún, la corvina encebollada, la lisa de estero en amarillo, la merluza a la chiclanera, el mero con guisantes, el choco con habas, las cazuelas de pescado con fideos, el pez espada a la cordobesa, el rape a la marinera, la raya en pimentón, las sardinas en cazuela, las sobrehusas y las zarzuelas de pescado y mariscos.

A la plancha o en variantes de asado, en parrilla o al horno, son una maravilla el atún mechado, o la barriga de atún con un toque de buen vinagre de Jerez, sargos, pargos y besugos, la corvina con unas gotas de limón, las doradas, lubinas y lisas, a la sal o directamente sobre la plancha, que es como mejor está la caballa que, en estación, es uno de los más sabrosos pescados que se pueden degustar, los lenguados, el pez espada, las



EUREKA S.A. CÁDIZ. 1928. Cartulina litografiada 27'5 x 40'5

moragas de sardinas o los espetos de boquerones colocados oportunamente para que la brisa del mar acerque el calor y se hagan poco a poco, almacenando su jugo.

LAS CARNES Y DESPOJOS

Hay excelentes carnes y entre ellas destacan las de ibérico de bellota, las de cordero segureño, los cabritos (chotos) y las carnes rojas de vacuno retinto, pero lo que han sabido potenciar los andaluces es el aprovechamiento de las carnes bajas y de los despojos. Con los callos, solos o en esa genial combinación que recibe el nombre de “menudos”, al estilo payo o al gitano, hacen maravillas; con el rabo de toro a la cordobesa consiguen uno de los platos más sabrosos; los riñones al Jerez son excepcionales; los sesos huecos o en la tortilla Sacromonte llenan de sabor, y con san-

gre y asadurillas de cordero nos ofrecen un plato excepcional. Las manos de cerdo, los rabos de cordera, asados, tras el desrabote, las criadillas rebozadas, las mollejas de cordero a la plancha, el hígado de ternera encebollado son más muestras de las maravillas que se puede lograr con piezas cárnicas valoradas, casi siempre, por debajo de lo que merecen.

Hay otras preparaciones, muchas veces locales, que son poco conocidas y que sin embargo tienen un valor intrínseco enorme. Son platos de elaboración comarcal, que a veces tienen fechas especiales de elaboración, casi siempre ligadas a actividades agrícolas como son los platos de siega, de vendimia o de recogida de aceitunas, los de caza, o los de matanza, entre los que destacan las elaboraciones alpujarreñas o serranas, de Huelva, Cádiz, Málaga, Sierra Morena o Sevilla.

LOS POSTRES

Casi todos tienen la impronta árabe y en casi todos están presentes almendra, huevo y harina. Alfajores, almendrados, roscos de vino, mantecados, magdalenas, bizcochos, buñuelos, polvorones, pestiños, torrijas, se unen a especialidades tan prestigiadas como el mazapán de Cádiz, las yemas de San Leandro, la torta imperial de Motril y la mohína de Almuñécar, los piononos de Santa Fe, los hojaldres de Granada, que se hacen con mazapán, turrón, yema de huevo y cabello de ángel, la carne de membrillo de Puente Genil y, aunque se salen un poco de la repostería los churros, porras y jeringos que, espolvoreados con azúcar, son una especialidad que se está copiando y causando furor en Japón.

Los aguardientes se bebieron para empezar el día y “matar el gusanillo”. Afortunadamente la costumbre ha remitido y hoy se han convertido en excelentes digestivos, que gozan de gran prestigio. Destacan el de Cazalla y el de Ojén, que junto con muy diversas preparaciones anisadas y con los excelentes brandies de Jerez y de Málaga son acompañantes indicados en las agradables y frecuentes sobremesas, que en Andalucía tienen un sabor especial.

ISMAEL DÍAZ YUBERO

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com



Rutas con sabor



Écija. Sevilla



Almodóvar del Río. Córdoba



Huelva



Sevilla



Carmona. Sevilla



Almonte. Huelva



Isla Cristina. Huelva



Jerez de la Frontera. Cádiz



Playa de La Barrosa. Chiclana de la Frontera. Cádiz



Málaga





Plaza del Potro. Córdoba



Úbeda. Jaén



Villanueva del Arzobispo. Jaén



Almería



Cabo de Gata. Almería



Alhambra de Granada



Antequera. Málaga

-Ruta 1
De entremares y reposo de Platero
-Ruta 2
De la Mezquita a Sevilla por rutas bandoleras
-Ruta 3
De Sierra, desierto y mar
-Ruta 4
De litoral hacia la Castilla nueva



Sevilla

ANDALUCÍA, MÁS ALLÁ DE LOS FRITOS Y LAS SOPAS FRÍAS

El carácter inmemorial de encuentro de culturas gastronómicas (griega, púnica, romana, visigoda, musulmana, judía y americana), junto a la enorme extensión del territorio que comprende la comunidad autónoma de Andalucía, con sus ocho provincias y su enorme variedad geográfica y climática, que incluye litorales mediterráneo y atlántico, alta montaña, sierras diversas, valles y vegas, humedales, secarrales y hasta desierto puro y duro, se refleja en una muy amplia paleta gastronómica que, aunque con gran cantidad de nexos y elementos comunes, posee especificidades en cada uno de sus rincones. Tradicionalmente, se ha identificado la región sobre la base de los fritos y las sopas frías, pero tal fama oculta con frecuencia una cocina popular y campechana, pero sólida en sus fundamentos y extraordinariamente rica en matices.

Trascendiendo el gazpacho y todos sus muchos adláteres de sopas frías, y las frituras de pescado, tan memorables y tan distintas en los estilos de

Cádiz y Málaga, Andalucía cuenta con un amplio repertorio de platos de excelente factura. En sopas son de obligada mención los gaditanos caldillo de perro, de pescado; el ajo caliente, y las sopas de gato, horneadas y casi en torta; el caldo pimentón almeriense; o la sopa de boquerones que bordean en Málaga. De la olla cabe destacar el potaje de garbanzos a la andaluza, los potajes de trigo y de lentejas granadinos, y la alboronía cordobesa. Platos de huevos señeros, además de fritos al gusto de la pintura velazqueña, son la tortilla del Sacromonte, los huevos a la flamenca de Sevilla o la tortilla de patata rallada gaditana. Las ensaladas son innúmeras, y en verduras brillan los alcauciles rellenos de Cádiz; las espinacas a la cordobesa, las berenjenas con queso (que enloquecieron a don Baltasar de Alcázar), los trigueros o amarguillos en tortillas tan andaluzas, el ajo de la mano, cordobés y de Jaén o los pimientos a la malagueña. La lista de platos de pescado es inagotable y en ella están la urta a la roteña, el pez espada en amarillo, la pescada blanca al ajillo, el besugo a la piriñaca, la morada de sardinas de Motril y de Málaga, los onubenses choccos con habas, el rape

marinero que hacen en Málaga o la raya al pimentón. En el capítulo de carnes, valgan las referencias del rabo de toro a la cordobesa, el aji-pollo con patatas, el pato a la sevillana con aceitunas, las perdices a lo torero o las calderetas de cordero que preparan en las serranías de Jaén y Córdoba. Y, como colofón, ¿qué decir de la dulcería de tan hondo sabor árabe, judío, morisco y mozárabe en forma de alajú, piñonate, bollo maimón, utreros mostachones o gajarros cordobeses?

RUTA DE SIERRA, DESIERTO Y MAR

La ruta empieza en **Granada**, más brillante que la flor y más sabrosa que el fruto que tiene por nombre (al decir de Alejandro Dumas, tan poco dado al halago en su periplo por tierra hispana), se eleva sobre sus ríos, Darro y Genil, para proyectarse en la Alhambra y el Generalife, o los barrios del Sacromonte y el Albaicín, en una aristocracia paisajística sin parangón posible. De Granada se ha dicho todo y, por quedarnos con algo, valga la exclamación del emperador Carlos V al

avistarla: “¡Desdichado el que tal perdió!”. De Granada conviene no perderse nada y entre el nada platos como el remojón de naranja y bacalao; unos espárragos fritos de Huétor Tájar; la tortilla del Sacromonte, con sesos de cordero que son gloria para la memoria del paladar; la sopa granadina, las habitas fritas con jamón de Trevélez; el cordero con granada, de reminiscencias moriscas; la gallina granadina, con boniatos, espinacas y plátano, y un postre universal que son los piononos de Santa Fe. En Granada hay varios restaurantes notables, pero si se pretende dar con uno que reúna todo lo mejor y más típico de la cocina tradicional, la opción es sin duda **Las Tinajas**, donde, además de una sugerente carta, se brindan dos menús degustación, “Granadino” y “Gastronómico”, de muy altos y apasionantes vuelos.

Desde Granada, bajando hacia la costa y torciendo a la izquierda, tras dejar atrás el alto del Suspiro del Moro, se entra en las Alpujarras, donde pueden hacerse altos en **Órgiva**, con hermosa iglesia de torres gemelas, **Capileira** (que cuenta con un local, **Finca los Llanos**, muy a considerar), **Pampaneira** (aquí atención al

restaurante **Alfonso**) y **Trevélez**, el pueblo más alto de España (1.476 m de altitud) y uno de los más afamados por su oferta chacinera, en la que brilla con luz propia el excelente jamón que su nombre lleva. La gastronomía alpujarreña es recia y noble a partes iguales y entre su oferta destacan platos como sopas de pimientos y tomates; puchero de pencas, con habichuelas secas, garbanzos, carne de cerdo, rabo salado, patatas y pencas de alcachofa; potaje de puñáico, con habas secas, trigo, lentejas, hinojo, pimiento y tomates secos, oreja y rabo de cerdo; cazuela serrana o de papas, de arroz, patatas, tocino y raspa de bacalao; gachas y migas alpujarreñas de maíz; sobrehusa, que es cocido de hinojos, panceta, longaniza, pimientos secos, ajos, vino blanco y pimienta; potaje dulce de castañas, a base de azúcar, canela y matalahúga; roscos de calabaza; sopas de leche o sopillos de murtas, que son dulce de huevos, azúcar, almendras y raspadura de limón.

Desde los altos serranos la ruta sigue y baja hasta el desierto almeriense, con parada en **Tabernas**, donde aún se alzan los platós que fueron escenario de *La muerte tenía un precio* o *El*

bueno, el feo y el malo. Aquí hay que dar cuenta de unas tarbinas, reliquia casi neolítica a base de aceite, agua, harina y pan frito; de los gurullos con conejo, o, en su tiempo, del potente trigo, que es puchero a base de garbanzos, trigo, tocino, morcilla e hinojo.

Desde los secarrales taberneros al mar que reposa al pie de **Mojácar**, pueblo montado sobre la Sierra Cabrera, blanquísimo de calles, y eterno en susurros y esencias moras. A la mesa, la alternativa de mar puede centrarse en ventresca de atún rojo a la parrilla, cabeza de gallopedro frita o cualquiera de sus guisos marineros. Si la opción es de interior, hay que ir a **Casa Adelina**, donde brindan rotundidades del tipo grullos, ajocolorao, migas y caracoles.

RUTA DE LITORAL HACIA LA CASTILLA NUEVA

La aventura comienza en **Málaga**, con un paseo por su calle Larios y visita al castillo de Gibralfaro y a su hermosa catedral, uno de los máximos exponentes del arte sacro renacentista andaluz. En el aperitivo, imprescindible empezar con unas panojas, bo-



Rabo de toro



Salmorejo



La Taberna. Palma del Río. Córdoba

querones enharinados y unidos por la cola, como en abanico, y fritos mediante fórmula bien guardada. Después, a la mesa, interesantes sugerencias, como ajoblanco con uvas, berza malagueña, sardinas en espeto, sopa de rape, jibia con papas o guiso de calabaza. Al postre, cualquier cosa con un vino de Málaga o el más vanguardista y dulce de Almáchar. De la capital malagueña a **Antequera**, inmersa en un paraje único en el que lucen La Vega, el pantano del Chorro o el Parque Natural del Torcal, en imponente paisaje kárstico, y unida dentro de un hermoso núcleo urbano barroco. Aquí hay que empezar con un tapeo a conciencia en los bares y tabernas situados en torno a la calle Infante Don Fernando, para seguir camino hasta alguno de los cortijos y caseríos de las afueras, donde poder degustar tipismos como la porra antequerana (variante del salmo-

rejo), los flamenquines o el bienmesabe antequerano. Al postre y para el zurrón peregrino, el pan dulce de origen árabe que llaman mollete.

Carretera y manta hasta **Loja**, en la provincia de Granada y en el valle del Genil, conocida como "flor entre espinas" y lugar, en belleza, único. Aquí el aperitivo, por extraño que parezca, debe ser tarrina de excelente caviar, que se produce en la piscifactoría de Riofrío. En el yantar sereno, un buen plato de trucha y al postre el tipismo de sus roscos de Loja.

De Loja a **Jaén** capital, donde vivió aquel Lope de Sosa que dio pie a la cena jocosa de Baltasar de Alcázar y que hoy muestra con orgullo su imponente Alcazaba, el arco de San Lorenzo, monumento nacional, y un monasterio, el de Santa Clara, donde se custodia el originalísimo *Cristo del bambú*. En Jaén hay mucho y potente donde escoger a la hora de la pitanza: pipirrana, que es ensalada de hortalizas crudas y majado de pan y ajos; ajilimójili, un medio puré de patata, vinagre y pimiento rojo; alboronía, suerte de pisto antiguo; picadillo de jamón y carne, y bacalao con patatas o en andrajos. Para el final, hornazos de Vilches o mantecados de Villacarrillo.

La ruta continúa hacia **Baeza**, Patrimonio de la Humanidad, lugar hermoso y uno de los destinos docentes de Antonio Machado. Tras la visita al conjunto monumental y al aulita donde enseñó don Antonio, hay que lanzarse al tapeo inmisericorde por sus muchos bares y botillerías, para finalmente recalar en el restaurante **Juanito**, templo sumo del culto al aceite de oliva bueno, donde se come un paté de perdiz que quita el sentido, un pichón al estilo de la dueña y un bacalao con tomate de raza, u optar por cualquier otro lugar donde degustar el bacalao estilo Baeza, faisán con setas y sus típicos hojaldres.

El camino concluye en **Bailén**, lugar idóneo para henchirse de patriotismo recordando el 200 aniversario de la

primera gran derrota de las tropas napoleónicas. Tampoco es mal sitio para degustar una gastronomía de frontera que funde lo andaluz con lo manchego en preparaciones como los guñapos, que son como galianos o gazpachos manchegos, pero a base de pescado y almejas; ajoblanco; calandrajitos, papas a lo pobre; revuelto de setas; platos de ciervo o jabalí, o perdiz en escabeche, todo ello regado con el vino local, único que se produce en Jaén y que se elabora con una original uva autóctona, la molinera. A los postres y para el camino, papajotes.

DE LA MEZQUITA A SEVILLA POR RUTAS BANDOLERAS

El camino comienza en **Córdoba**, la que fuera emporio y meca de Occidente y hoy es ciudad de luz, laberinto de patios enjabelgados con flores, una inigualable Mezquita, Catedral, Sinagoga, Alcázar de los Reyes Cristianos, antiguo Hospital de la Caridad y un horizonte desde el que se divisa, lejana y sola, Medina Azahara. En Cór-



Casa Robles. Sevilla

doba se puede comer en cualquier parte y para empezar un buen platillo de jamón del Valle de Los Pedroches, salchichón de Pozoblanco y morcillas de Fuenteovejuna; unas recias migas serranas, o unos refrescantes gazpachos blancos y rojos o el típico salmorejo. En la zona central del condumio son recomendables el asadillo de pimientos con perdiz; el perol cordobés de arroz caldoso con carne o la olla cordobesa con su col y sus garbanzos de Cañete; las habichuelas con perdiz escabechada; el cochifrito de cabrito, y un postre sumo que es el pastel cordobés, a base de hojaldre y cabello de ángel, como no podía ser menos en la arcangélica ciudad. Todo ello, ni que decir tiene, regado en la disyuntiva de moriles o manzanilla, que en la práctica suele ser elección bien sencilla. Restaurante emblemático por antonomasia (aunque otros, como *Pic-Nic* o *Choco* piten más en las guías gastronómicas) es **El Caballo Rojo**, donde es casi obligado hincarle el diente a la ensalada sefardí, a los alcáuciles con habitas, al rabo de toro a la cordobesa, a la pierna de cordero a la miel, de sentida esencia sefardí, a la merluza con boronía o al confit al Pedro Ximénez.

Saliendo de Córdoba y dejando el Guadalquivir a la izquierda, y tras alto en Medina Azahara, se llega a **Almodóvar del Río**, con imponente castillo moro, que antes fuera fortaleza ibera y después castro romano, y una oferta gastronómica de primera, que incluye mazamorra (salmorejo blanco de almendras), alcachofas al moriles, lomo de venado a la parrilla y, a su tiempo, gachas dulces de Todos los Santos. Cocina tradicional cordobesa a base de requetebién puede degustarse en el restaurante **La Taberna**, donde destaca el lomo de bacalao confitado en oliva extra y en lecho de pisto, perdiz patirroja encebollada al punto de escabeche y budín de cuajada con miel de flor de romero. Dejando atrás, con harto dolor sin du-



Pastelería Robles. Sevilla

da, Almodóvar del Río, y bordeando el Guadalquivir hasta que éste encuentra al Genil, se llega a **Palma del Río** que cuenta con platos típicos como el gazpacho de habas secas, la ensalada de naranja con bacalao, el revuelto de espárragos trigueros, el lomo relleno y unos dulcísimos merengues.

Siguiente alto en **Écija**, ya en la provincia de Sevilla, hacia donde iban con sus novias los asaltantes de la diligencia de Carmona, en los versos de Villalón. Llamada "la llana" y "ciudad de las torres", Écija acoge al visitante con el sempiterno salmorejo; una original sopa de gato, aunque sin rastro de felino y sólo compuesta de tomates, pimientos, ajos, migas de pan y agua, con guarnición de almejas y espárragos, y unos deliciosos espárragos trigueros a la cazuela. Al postre y al macuto, yemas ecijanas que hacen con mimo las monjas.

De Écija a **Carmona**, en lo alto de la sierra de Los Alcores y sobre la campiña suave, con necrópolis romana, puertas de Córdoba y Sevilla y varios palacios renacentistas y barrocos. A

la mesa, espárragos con huevo escalado, panaché de verduras naturales, perdiz de la vega escabechada y bollos de aceite que confeccionan las monjas del convento de Santa Clara. Última parada en **Sevilla**, ciudad de juventud eterna y donde es harto difícil ser pesimista, con larguísimo paseo por los alrededores e interiores de su Catedral y Giralda, por la magia tintineante del barrio de Santa Cruz, que fuera judería, por el sosiego del Parque de María Luisa o por el bullicio de la calle de Sierpes, por el gracejo antiguo de Triana..., y por el mundo entero en sus calles. A la hora del refrigerio, hay que empezar con tapas y tapas, para seguir con tapas, aderezado todo con vino fino o manzanilla fetén. Interesantes platos son el cocido de calabaza y habichuelas verdes, el potaje de chicharos (guisantes), el menudo gitano (callos), el bacalao en amarillo... Los postres pueden resumir lo mucho y bueno de la provincia si se escoge entre cortadillos con cabello de ángel, polvorones de Estepa, roscos de vino y canela o yemas de San Leandro. Si se bus-



El Caballo Rojo. Córdoba

ca restaurante con apellido, sin duda y por seguridad, **Casa Robles**, donde merecen la pena su guiso de arroz caldoso a la marinera, los lomos de dorada en suprema con almejas y gambas, y el flick de chocolate relleno de plátano y coco.

RUTA DE ENTREMARES Y REPOSO DE PLATERO

El camino se abre en la muy gaditana **Chiclana**, tierra de vinos finos y moscateles, donde hay que empezar disfrutando del muy desconocido langostino de Chiclana, de calibre algo menor que el tradicional, pero de carne prieta y finísima; de sus interesantes chacinas; de los pescados criados en los esteros de las marismas; del plato estrella local, que es la berza chiclanera, y de las tortas de almendra que se elaboran en el Convento de las Madres Agustinas Recoletas. Primera parada en **Cádiz**, ciudad quizá la más antigua habitada de Occidente, península amurallada frente al mar, tacita de plata y pañuelo con el

que tantas veces dijo España adiós a los navegantes, tiene catedral señora y múltiples paseos a dar. Y en el paseo, pescaíto frito con una gracia especialísima y platos de mucho rango, tal que tortillita de camarones, cazón en adobo, caballa con fideos, chocos con patatas, lisas en amarillo, caldillo de perro, que es sopa marinera con naranja amarga, o urta a la roteña. También dulcería señera en forma de gachas dulces o tortas a la gaditana. De Cádiz a **Jerez de la Frontera**, enclave, entre la sierra y el mar, que sueña, huele y sabe a vino fino y de soleira, que sueña a flamenco jondo y que cuenta con casco urbano que es Conjunto Histórico-Artístico, donde hay que visitar sus muchas y portentosas bodegas, pasear y darse un festín con platos como cola de toro a la jerezana, acedías fritas, solomillo al oloroso y un postre de pestiños. Antes de partir, conviene hacer provisión de dulce en **El Portal**, donde hacen pozitos de crema, milicianos, empanadillas, yemitas y brígidas.

Dejando atrás la provincia de Cádiz para entrar en la de Huelva se llega a

Almonte, en la región de las Arenas Gordas, reservorio de vinos buenos, entrada al Parque Nacional de Doñana y protectora de la aldea de El Rocío y su blanca paloma, donde sin más remilgos hay que dirigirse al **Mesón El Tamborilero**, que rinde culto a la cocina local con portentosos platos de cuchara y preparaciones como ensalada de arroz y manzana con langostinos, caballa rellena de jamón y gambas, berenjenas rellenas de carne, o tarta de zumo de calabaza.

De Almonte a **Huelva** capital, con su ciclópea estatua de Colón y una paleta culinario-gastronómica que incluye su inigualable gamba blanca, cocida o la plancha y siempre acompañada de los cálidos vinos del Condado; un también difícilmente igualable jamón de la sierra onubense, aguja palá (pez espada) en vinagrillo, choco con patatas, calamar asado en salsa de aceitunas negras, pargo encebollado o corvina a la plancha. Al postre, piñonates o rosas fritas con arrope.

Termina el periplo en **Moguer**, patria de Juan Ramón Jiménez, de Platero y de Aguedilla, la pobre loca de la calle del Sol que le mandaba al poeta moras y claveles. Para empezar aquí, un aperitivo local que puede ser vermú elaborado según tradición del siglo XVIII, con dieciséis distintas hierbas, o vinos de naranja y fresa, para entrar después en materia de potaje de castañas o raya al pimentón. Después del yantar, aprovisionamiento de dulcería (milhojas y quesadilla moguerena) en **Confitería Victoria**, y de vinos antedichos en **Bodega Sáenz**. Antes de abandonar definitivamente Moguer hay que pasar por el huerto de la Piña o Fuentepiña, en las afueras del pueblo, donde reposan los restos del borriquillo trotón, tan blanco y suave que se diría de algodón..., el viajero se irá y se quedarán los pájaros cantando.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

Gazpacho, como sopa bíblica y bebida isotónica

De entre todos los rasgos de identidad que caracterizan a la cocina andaluza, el gazpacho es sin duda uno de los más sobresalientes. Sin embargo, el tipismo de esta singular sopa fría tiene orígenes remotos y lejanos a la tierra de María santísima. No son pocos los historiadores que sostienen que la esponja que el centurión acercó a los labios de Jesús crucificado estaba empapada del primitivo “gazpacho” que los soldados romanos llevaban dentro de la cantimplora de campaña que colgaba de su cinto. Porque el gazpacho, en su esencia, es una perfecta bebida isotónica y altamente nutritiva, ideal para regiones calurosas y secas, confeccionada a base de ingredientes que, a la vez que alimentaban, modulaban la sensación de calor y sed. El agua hidrata; la sal fija el agua en el organismo; el vinagre crea en el cerebro una viva sensación de frescor; el ajo actúa como vasodilatador y en consecuencia amplía la superficie orgánica de refrigeración; el pan, el aceite y alguna verdura ocasional aportan hidratos de carbono, vitaminas, sales minerales, fibra vegetal y ácidos grasos poliinsaturados.

Una evidencia que, ya pensando en los andaluces, resumía el doctor Marañón en el libro *El alma de España*, publicado en 1951: “Las gentes doctas de hace unos decenios maravillábanse de que con un plato tan liviano pudieran los segadores afanarse durante tantas horas de trabajo al sol canicular. Ignoraban que el instinto popular se había adelantado en muchísimas centurias a los profesores de dietética y que esa emulsión de aceite en agua fría, con el aditamento de vinagre y sal, pimentón, tomate molido, pan y otros ingredientes, contiene todo lo preciso para sostener a los trabajadores entregados a las más duras labores”. Aquí, además de lo muy atinado de la observación, don Gregorio nos introduce en uno de los asuntos más debatidos

en torno al plato de referencia, cuál es su composición por ingredientes.

Entre las muchas recetas de gazpacho que reclaman para sí autenticidad y genuina ortodoxia, en todas se da la coincidencia del pan, el agua, el aceite, la sal y el ajo, pero a partir de ahí empiezan las divergencias, aunque la mayoría de éstas son bastante insustanciales, porque tanto da un majado de cominos o su ausencia, excepto en la cuestión crucial del tomate. En un tiempo como el que corre, en el que los establecimientos de restauración han convertido el gazpacho en lo más próximo a una sopa de tomate en aguachirle, determinar

el pedigrí gazpachero de la solanácea no es cosa en absoluto baladí. Y aquí la cosa abandona la aparente evidencia y el general consenso, porque en la mayoría de las recetas, que llegan hasta bastante más de la mitad del pasado siglo, el tomate sencillamente no existe, lo que evidenciaría su papel de *parvenue* o casi recién llegado. En este punto, baste recordar lo que, referido a las décadas de los cincuenta y sesenta, nos dice José Pla en su libro *Lo que hemos comido*, cuando, intentando dilucidar la composición del gazpacho canónico, recurre a la sapiencia suma de Francisco Moreno Herrera, conde de los Andes, y sin duda el más reputado gastrónomo de su tiempo, bajo el seudónimo y firma de Savarin. La receta en cuestión dice: “En una fuente de ensalada, mézclase agua, sal y vinagre. En otra fuente, mézclase limón, aceite, pequeñas cebollas cortadas, cuadri-

tos de cohombro y migas de pan, abundantes, que sobrenaden la mezcla. La primera combinación se funde con la segunda, y el gazpacho –que se sirve frío– está hecho”. De manera que, al menos por esas fechas, del tomate ni caspa, que es voz del bajo latín y derivado mozárabe que significa residuo o fragmento y término del que parece deriva la voz gazpacho.

