



EL PAPEL DE LA VOZ

EDICIÓN SABOR DEL SUR
NÚMERO 18 / DICIEMBRE 2024

 lavozdelsur.es

Juguemos a vivir mejor


Plan MOVEP:
Coches eléctricos
para Ayuntamientos
pequeños



Puntos
de recarga
de vehículos
eléctricos


Plan AIRE:
Urbanismo amable
y sostenible



Red
Senderos
de Cádiz

1. Plan MOVEP: coches eléctricos para ayuntamientos pequeños.
2. Puntos de recarga de vehículos eléctricos.
3. Plan AIRE: urbanismo amable y sostenible.
4. Red 'Senderos de Cádiz'.
5. Estrategia provincial frente al cambio climático.
6. Turismo sostenible y campañas de concienciación...

La Diputación de Cádiz apuesta por un desarrollo urbano sostenible



100 C
Estrategia
Provincial frente
al Cambio Climático

Turismo
y Campus
de Concienciación



Diputación
de Cádiz

www.dipucadiz.es

EL PAPEL DE LA VOZ

NÚMERO 18 | DICIEMBRE 2024

Presidente:

José Joaquín Carrera Moreno

Director General:

Paco Sánchez Múgica | @PacoMugica

Director de contenidos:

Francisco Romero | @franromerop

Subdirector y coordinador edición Sevilla:

Pablo Fdez. Quintanilla | @PJFernandez

Redacción:

Patricia Merello | @95_patri

Emilio Cabrera | @EmilioCabrera7

Kiko Abuín | @fabuin

Rubén Guerrero | @RubenGuerreroo

José Landi | @joselitolandia

Carlos Piedras

Francisco J. Jiménez | @preludio1014

Redactor jefe de Fotografía:

Juan Carlos Toro | @CarleteToro

Fotografías:

Manu García | @ManuGarciaFoto

Mauri Buhigas | @mauri_buhigas_

Jose María Reyna | @Reynafotografo

Dirección comercial:

Carlos Vega (Marketer Global Media)

Comerciales:

Miriam Gil

Ángel García-Mier

Diseño original:

Jorge Franco | @FPJorge

Impresión:

onlineprinters.com

Edita:

Comunicasur Media S.L.

Calle San Juan Grande, 11, 1a planta

11403 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Depósito Legal CA 433-2015

 lavozdelsur.es

El último mes del año es sinónimo de muchas cosas. De reuniones con familiares –allegados y más alejados, con esos amigos a los que no ves todo lo que te gustaría a lo largo del año, de luces, diversión o de regalos. Para qué negarlo, también de atracones. En este especial de Sabor del Sur Navidad de ‘El Papel de La Voz’, la revista impresa de lavozdelsur.es, damos pistas para no aburrirse en estas fiestas. De una completa guía de Zambombas tradicionales a Belenes vivientes. Hay quien preferirá llevar a los pequeños de la casa a ver a Papá o Mamá Noel, o disfrutar de un ‘mapping’, ver títeres o patinar en pistas de hielo. En definitiva, planes para todos los gustos y las edades. También es tiempo para retomar o iniciar lecturas abandonadas, o de pensar en regalos originales que disfrutar a lo largo del año –conciertos, visitas a spa salinos...-. Es tiempo de disfrutar.

CONTENIDOS DESTACADOS

- 6 ANDALUCÍA ES NAVIDAD
- 8 PLANES PARA NAVIDAD
- 12 LA ESPECTACULAR NAVIDAD DE ÁREA SUR
- 14 GUÍA DE ZAMBOMBAS TRADICIONALES DE JEREZ
- 16 LUIS DE PERIKÍN, EL REY MIDAS DE LA NAVIDAD
- 18 BELENES DE CARNE Y HUESO
- 22 LECTURAS PARA LA NAVIDAD
- 26 REGALOS DEL SUR PARA SORPRENDER ESTA NAVIDAD
- 32 EL MENÚ DE NAVIDAD DE MATRIA
- 36 LOS DULCES MORISCOS DE UNA NAVIDAD CRISTIANA
- 40 RESEÑAS GASTRONÓMICAS



QUEREMOS
DESEARTE
UN AÑO
CARGADO DE
ILUSIONES



CHAPÍN PLAZA

By  **INICIATIVAS**
INMOBILIARIAS

www.chapinplaza.com ·  **673 504 392**

 **ALEGRA**
HOMES

ANDALUCÍA ES NAVIDAD

Villancicos aflamencados en torno a la Zambomba, belenismo BIC, dulces típicos, una iluminación singular y la magia de los Reyes, ejes de la época más mágica del año en la comunidad andaluza

POR PACO SÁNCHEZ MÚGICA
FOTOGRAFÍAS DE ESTEBAN Y MANU GARCÍA

Desde el siglo XIX, como sucedió con otros géneros musicales basados en el cancionero popular, Andalucía le transfirió a los villancicos su propia sangre mestiza, su propio ADN flamenco.

Villancicos por verdiales en la Sierra de Málaga, hogueras y desfiles de Campanilleros en Almonaster la Real (Huelva) y Pozoblanco (Córdoba), coplas de Nochebuena por bulerías de Jerez, villancicos por tangos en Sevilla y Granada, las cuadrillas almerienses de los auroros y los aguilanderos...

Desde El Gloria en los espectáculos flamencos de los tablaos en los años 20 del siglo pasado hasta el progresivo boom de la Zambomba, un auténtico reclamo turístico a nivel nacional, la música y las llamadas letrillas del Niño Dios que resuenan en los espacios públicos y privados son una parte esencial para entender e impregnarse de la Navidad andaluza.

Y si lo musical aporta un sello esencial para entender estas fechas señaladas en Andalucía, no lo son menos otras tradiciones navideñas con carácter muy particular como el belenismo andaluz (declarado Bien de Interés Cultural desde hace escasas fechas), los dulces típicos de estas fiestas (muchos de ellos derivados del pasado andalusí de esta tierra, como pestiños y alfajores), y el alumbrado navideño. En Puente Genil, el segundo pueblo de España en contar con luz eléctrica, nació Iluminaciones Ximénez, la empresa de decoración lumínica que alumbró la Navidad en las calles de medio mundo.

En Rute, Córdoba, está el Belén de Chocolate más grande del mundo, mientras que en Higuera de la Sierra (Huelva) se celebra desde 1918 la cabalgata de Reyes más antigua de Andalucía y la segunda más longeva España. En este pueblo onubense hay un Museo de la Cabalgata de Reyes Magos, mientras que en Jerez está abierto todo el año el Museo del Belén, un espacio en un casco de bodega rehabilitado donde puede verse la maestría y el alto grado de detallismo del belenismo andaluz.



De Beas (Huelva) a Sanlúcar la Mayor (Sevilla), pasando por Arcos (en la Sierra de Cádiz) y San Roque (en el Campo de Gibraltar), los nacimientos no son solo cosa de miniaturas y dioramas, pues también está muy extendida la tradición de los Belenes Vivientes. Escenas cuidadas al detalle donde a menudo se vuelca todo un pueblo y que atraen cada año a miles y miles de visitantes antes de Nochebuena. A medianoche del 24 al 25 de diciembre, la Misa del Gallo sigue siendo una tradición muy arraigada en muchos puntos de la comunidad, recordando el sentido más religioso y espiritual de este momento del año. “Andalucía, pagana y religiosa, acostumbrada a las aras de dioses sucesivos, tiene unas cuantas cosas claras: una de ellas es que, cuando nace un niño, nace el mundo, y si ese niño es Dios, todos nacemos. Mezclados, payos y gitanos, ricos y pobres, porque ante el enigma de un Dios en un establo los más opuestos extremos se funden y unifican”, escribía Antonio Gala sobre el sentido de la Navidad andaluza.



1. La Zambomba, elemento central de la Navidad en Jerez.
2. Belén de chocolate en Rute.
3. Cabalgata de Reyes en Cádiz.
4. Uvas de la suerte y campanadas.
5. Belén viviente en Sanlúcar la Mayor.

Ya pasado el fin de año, la Nochevieja andaluza que suele derivar en reencuentros familiares, mariscadas y buenas viandas en las mesas, doce uvas, coñillos y fiesta en la calle ya entrado el Año Nuevo, encara la recta final de este tiempo tan especial. El Año Nuevo, como en Almuñécar (Granada), puede servir para un purificador baño de agua helada en las costas andaluzas, ya sea en la que baña el Mediterráneo o en la que rompe el Atlántico. Desde ese instante, dan comienzo unos días más volcados en los preparativos de la tarde del 5 de enero, más centrados en los pequeños, donde no hay pueblo o barriada rural en Andalucía que se quede sin su cabalgata de Reyes Magos.

Carrozas, vecinos encarnando a sus Majestades de Oriente, lluvia de caramelos... y de un tiempo a esta parte, incluso otro tipo de lanzamiento de

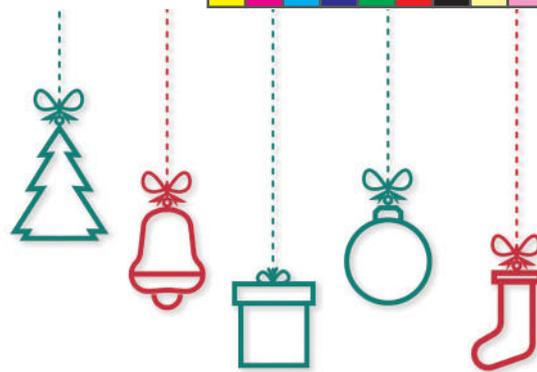
regalos que se elevan a la mojama de Barbate o a los loncheados de jamón ibérico. La cabalgata viviente de la localidad sevillana de Guillena, el auto sacramental de los Reyes Magos en la malagueña Benarrabá y el arrastre de latas, una tradición que Algeciras celebra desde 1900 para llamar la atención de los Magos de Oriente en la mañana del 5 de enero, son algunos de los eventos más singulares estos días en la región.

Ya en la noche de vísperas del Día de Reyes, 6 de enero, hay que ir pronto a la cama y, previamente, preparar convenientemente el avituallamiento para cuando hagan entrada por sorpresa en los hogares andaluces duran te la madrugada Melchor, Gaspar y Baltasar: una copita de vino de Jerez y algún mantecado de Estepa. Hasta para eso Andalucía prepara, entiende y siente su Navidad de manera única en el mundo.

EL PAPEL DE LA VOZ

PARA PLANES NAVIDAD

Los niños y las niñas son las estrellas de la Navidad. Mucho tiempo libre, mucho periodo vacacional y muchos planes, nuevos o de siempre, por explorar en familia. Mercadillos, alumbrados, cabalgatas, experiencias inusuales, rutas de dioramas, atracciones y mucho más a caballo entre Cádiz y Sevilla.





CABALGATAS, ZAMBOMBAS Y PAPÁ Y MAMÁ NOEL DESDE EL RÍO IRO

Papá y Mamá Noel llegan al río Iro (14 de diciembre, desde las 16 horas) y la inauguración de la Casa de Papá Noel en la plaza de las Bodegas (20 de diciembre, a las 18 horas) se funden con eventos de corte más autóctonos (*Fritá* de tortas navideñas en la peña flamenca chiclana, sábado 21 de diciembre, a las 18.30 horas). Chiclana celebra este año una Navidad 'Con alma', volcándose con que no haya ningún niño sin juguete y con un gran ambiente en el centro del casco urbano, repleto de zambombas y cabalgatas como la de la Estrella de Oriente (viernes 27 de diciembre, desde las 18 horas), uno de los momentos más destacados de la Navidad chiclana.

SETALANDIA, PARQUE DE ATRACCIONES EN LA ENCARNACIÓN

Puestos de chocolate caliente, regalos, tren de la Navidad, una mini noria... Setalandia, en la plaza de La Encarnación, es una gran propuesta de ocio familiar en el centro de Sevilla. Estará abierto hasta el 4 de enero.

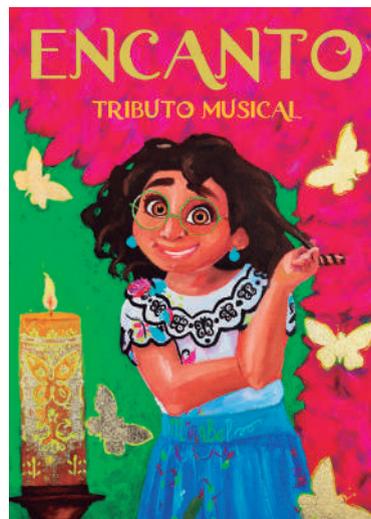
TEATRO DEL TÍTERE. AUTOS DE NAVIDAD

Para terminar el año, el Teatro del Títere de La Tía Norica, toda una institución en Cádiz, celebra sus Autos de Navidad, a cargo de la compañía titular de este espacio cultural gaditano. Las funciones darán comienzo a las 18 horas de los días 19, 20, 21, 26, 27 y 28 de diciembre, y 2 y 3 de enero. Con estos Autos la compañía muestra unos textos anónimos que tienen sus raíces en el teatro español del Siglo de Oro. Edad recomendada: a partir de 5 años. Precios: desde 6 euros.



SAN ROQUE, CIUDAD DE LA NAVIDAD

Certámenes de villancicos, belenes vivientes, Zambomba popular, visitas de Papá Noel, fiestas infantiles, fiestas pre-uvas, recepciones de sus majestades los Reyes Magos y cabalgatas... San Roque se convierte un año más en referente de la Navidad en el Campo de Gibraltar. Hay dos eventos con especial interés para los más pequeños en el templete de la Alameda Alfonso XI, a partir de las 18.00 horas, el 26 de diciembre, se pondrá en escena el musical *Saltarín*, el Elfo, y al día siguiente será el turno de otro musical, 'Las aventuras de Navidad'.



TRIBUTO A 'ENCANTO'

El aclamado musical tributo de la película *Encanto* llega por primera vez a la provincia de Cádiz tras una gira con más de 500.000 espectadores y llenos absolutos en los principales espacios escénicos de España. Con voces en riguroso directo, en esta nueva secuela *Mirabel* y parte de su familia tendrán que enfrentarse al malvado *Vold*, empeñado en destruir *Encanto* y los poderes mágicos de la familia *Madrigal*. El 22 de diciembre, en el Real Teatro de Las Cortes, en San Fernando. Desde 8 euros.

HELARTE, UN CENTENAR DE INCREÍBLES PIEZAS DE HIELO

El Estadio de la Cartuja de Sevilla aloja hasta el 12 de enero la muestra *Helarte*, un centenar de figuras de hielo basadas en elementos navideños, esculturas enormes o recreaciones de lugares tan icónicos como la *Giralda* hechas con hielo tallado. Todos ellos elaborados por grandes artistas internacionales y reunidos en una carpa de 1.300 metros cuadrados que se mantiene a una temperatura de 8 grados bajo cero.



CABALGATAS DE REYES

Aparte de las cabalgatas de los carteros, heraldos, visires y carteras reales, o del mismísimo Papá Noel, una tradición ya instaurada, la gran tarde-noche de la ilusión es la del 5 de enero. Es el día en que todos los municipios ponen en las calles sus cabalgatas de Reyes. Con más recursos o con más cortejo, de Conil y Tarifa hasta Zahara, de Coripe hasta El Cuervo, no hay ciudad o pueblo que no tenga representantes de los Reyes Magos para repartir ilusión por las calles. Atención a desfiles como los de la ELA de Estella, en Jerez, donde en los últimos años sus Majestades han regalado desde sus carrozas paquetes de loncheados de jamón ibérico.

UNA NAVIDAD DE CINE EN CÁDIZ

Cádiz capital promete este año una Navidad de cine. La programación es espectacular y los más pequeños alucinarán con dos espectáculos de luz y sonido en las plazas de San Juan de Dios y de la Catedral, así como en dos parques de Navidad, uno en San Antonio y otro en Plaza España. Otra de las novedades de este año es la incorporación del programa Una Navidad de cine, que consta de siete musicales infantiles que se irán representando en calles y plazas. Estos estarán protagonizados por personajes infantiles como Vaiana, Frozen, Tadeo Jones o Papá Noel.

BELÉN ARTESANAL EN ARCOS

El Club del Ganchillo organiza, en el Palacio del Mayorazgo, un Belén único, hecho a mano, con cariño y dedicación —como todos los belenes—, pero con la singularidad de estar hecho de crochet. Puede visitarse del 6 de diciembre al 6 de enero, aprovechando cualquier escapada a Arcos, uno de los pueblos de Andalucía donde la Navidad se vive de una forma tan especial como singular.



JEREZ ES NAVIDAD... Y TAMBIÉN JUVELANDIA

Aparte de las Zambombas, omnipresentes desde mucho antes de que se acerquen las fechas señaladas, la Navidad de Jerez es muchas cosas más, también en clave familias con niños. Desde la posibilidad de entregar las cartas a los Reyes Magos a Asad, emisario que queda apostado durante varios días junto a los camellos del Centro de Conservación de la Biodiversidad Zoobotánico de Jerez, hasta la espectacular Cabalgata del 5 de enero. También celebra la ciudad en estas fechas Juvelandia, la feria de ocio infantil y juvenil de la Diputación de Cádiz que acoge Ifeca hasta el 4 de enero de 2025.



'MAPPING' SOBRE EL GUADALQUIVIR

Navigalia vuelve con fuerza a la ribera del río en Sevilla tras el exitazo del pasado año, donde atrajo a 25.000 personas. Bajo el título Al rescate de la Navidad, la experiencia mejorará con pantallas de agua más grandes; jets de fuentes cibernéticas de gran altura; refuerzo lumínico, efectos láser y lanzallamas mejor ubicados. Del 20 de diciembre al 4 de enero (excepto los días 24 y 31), habrá seis pases diarios entre el Puente de Triana y el Monumento a la Tolerancia. El precio, simbólico, es de un euro.



TEATRO DEL TÍTERE. AUTOS DE NAVIDAD

Para terminar el año, el Teatro del Títere de La Tía Norica de Cádiz celebra sus autos de Navidad, a cargo de la compañía titular de este espacio cultural gaditano. Las funciones darán comienzo a las 18 horas de los días 19, 20, 21, 26, 27 y 28 de diciembre, y 2 y 3 de enero. Con estos Autos la compañía muestra unos textos anónimos que tienen sus raíces en el teatro español del Siglo de Oro. Edad recomendada: a partir de 5 años. Precios: desde 6 euros.

JUVELANDIA

FERIA DE OCIO INFANTIL Y JUVENIL 2024

COMPRA TU
ENTRADA



DEL 26
DICIEMBRE
AL 4 ENERO

CERRADO 31 DE DICIEMBRE
Y 1 DE ENERO

LA ENTRADA ES VÁLIDA
PARA UNA SOLA VISITA
AL DÍA POR PERSONA

ABIERTO AL PÚBLICO

26 DIC - 4 ENE DE 12:00 A 20:00 H

NIÑ@S > 2 AÑOS	8.50 €	NIÑ@S CON CARNÉ DE LA BANDA (Por cada adulto que pague la entrada)	7.00 €
NIÑ@S FAM. NUMEROSA (Imprescindible presentar carné)	5.00 €	PERSONAS CON DISCAPACIDAD (Imprescindible presentar carné oficial discapacidad)	5.00 €*
ADULTOS > 18 AÑOS	6.00 €	JUBILADOS	5.00 €

* Discapacidad del 33% o superior.

VISITAS ESCOLARES

16, 17 y 18 DIC
DE 9:30 A 16:30H

PADRES/MADRES
DE ALUMNOS 5.00 €

ALUMN@S 6.50 €
*Profesor gratis por
cada 15 alumnos

ORGANIZA:
IFECA

Diputación
de Cádiz

LA ESPECTACULAR NAVIDAD DE ÁREA SUR

"PIENSA BIEN, REGALA MEJOR"



Decoración navideña en el interior de Área Sur.

REDACCIÓN
FOTOGRAFÍA MANU GARCÍA

El centro comercial Área Sur ha dado inicio a la temporada navideña con su tradicional encendido de luces, un evento que ha reunido a familias y amigos en un ambiente festivo y lleno de alegría. Este año, el encendido se llevó a cabo el pasado 23 de noviembre, marcando el comienzo de las celebraciones que llenarán el centro comercial de magia y color durante las próximas semanas.

El evento contó con la presencia de numerosos asistentes que disfrutaron de actividades para todas las edades. El encendido de las luces no solo simboliza el inicio de las festividades, sino que también representa el compromiso de Área Sur por ofrecer experiencias únicas a sus visitantes. Con una decoración deslumbrante y un variado programa de actividades, el centro comercial se convierte en un punto de encuentro ideal para disfrutar de la temporada.

Los responsables de Área Sur invitan a todos a visitar el centro comercial durante estas

fechas, donde se llevarán a cabo diversas actividades y sorpresas que harán de esta Navidad un momento inolvidable para todos. La magia de la Navidad ya está presente en Área Sur, y todos están invitados a ser parte de esta celebración.

Entre los atractivos de este año, el Paje Real llega a Área Sur a recoger las cartas con los deseos de los más peques (del 26 al 30 de diciembre, de 12 a 14 horas, y de 17 a 20 horas; el 31 de diciembre, de 12 a 14 horas; y del 2 al 4 de enero, de 12 a 14 horas, y de 17 a 20 horas).

Pero también habrá Taller de Galletas de Navidad (en los fines de semana de diciembre, de 17 a 20 horas, y los días 3 y 4 de enero, en el mismo horario), y las visitas de Papá Noel, al que los peques podrán conocer junto a su Duende. Los días y horarios de esta última actividad son: 13 diciembre (de 17 a 20 horas); 14-15 diciembre (de 12 a 14 horas y de 17 a 20 horas); 20 diciembre (de 17 a 20 horas); 21-22 diciembre (de 12 a 14 horas y de 17 a 20 horas); 23 diciembre (de 12 a 14 horas y de 17 a 20 horas); y 24 diciembre (de 12 a 14 horas).



CONIL

CIUDAD GASTRONÓMICA
ESPAÑOLA 2 0 2 4





GUÍA DE ZAMBOMBAS TRADICIONALES DE JEREZ

POR KIKO ABUÍN Y DAVID MONTES
FOTOGRAFÍAS DE JUAN CARLOS TORO

La Zambomba de Jerez es una singular fiesta navideña que tiene su origen en esta ciudad, según las últimas investigaciones, a principios del siglo XVII. De carácter popular, esta forma de celebrar la Nochebuena se ha mantenido en lo esencial a lo largo del tiempo hasta alcanzar un fuerte impulso desde la década de los 80 del siglo pasado.

Ha crecido tanto en interés y popularidad, que ha superado las fronteras locales para constituirse en un cita destacada en el calendario navideño a escala nacional. Fue declarada como Bien de Interés Cultural (BIC) en el año 2015 y desde 2021 también es Fiesta de Interés Turístico de Andalucía.

Uno de los atractivos de la Zambomba jerezana es la participación. Todo el que se arrima a la candela, que suele calentar al coro que la rodea, puede disfrutarla sin que sea necesario tener especiales dotes artísticas. Las letras que se cantan son otra de sus riquezas. Canciones populares, coplas y romances que hunden sus raíces en leyendas ancestrales, todo condimentado con la típica repostería de estas fechas y regado con los jereces olorosos y dulces.

La Zambomba identifica a la Navidad en Jerez, tanto que hasta el 24 de diciembre proliferan en cualquier punto de la ciudad alcanzando su mayor esplendor y ambiente en el centro de la ciudad y en su casco histórico. En ese entorno de especial belleza y riqueza monumental, esta celebración adquiere una dimensión espectacular.

SÁBADO 30 DE NOVIEMBRE DE 2024

- 14h. Hermandad del Transporte (Calle Merced).
- 14h. Hermandad de las Tres Caídas (Plaza de San Lucas).
- 14h. Hermandad de la Clemencia (Casa de Hdad. en San Benito).
- 14h. Hermandad de la Mortaja (Casa de Hdad. en calle Paul).
- 14h. Hermandad de la Entrega (Plaza de la Artesanía – Guadalcaçín).
- 14h. Hermandad de la Esperanza (Casa de Hdad. en calle Empedrada).
- 14h. Hermandad del Cristo del Amor (Casa de Hdad. en calle Salas).
- 14h. Hermandad de las Angustias (Plaza de las Angustias).
- 14h. Peña Rociera Los Justitos (Calle San Onofre).
- 14h. Hermandad del Cristo de la Sed (Plaza del Banco).

DOMINGO 1 DE DICIEMBRE DE 2024

- 14h. Hermandad de la Misión (Parroquia del Corpus Christi).

JUEVES 5 DE DICIEMBRE DE 2024

- 14h. Hermandad de la Borriquito (Escuela de San José).
- 16h. Hermandades del Consuelo y Resucitado (Plaza del Arroyo).
- 18:30h. Asociación Cultural Flamenca Fernando Terremoto (Calle Terremoto de Jerez).
- 22h. Peña Flamenca La Zúa (Camino de Albadalejo).

VIERNES 6 DE DICIEMBRE DE 2024

- 14h. AA.VV. San Miguel (Cruz Vieja).
- 14h. A.C.F. Luis de la Pica (Calle Carpinteros).
- 14h. Hermandad del Rocío (Bodega La Plazuela).
- 14h. Hermandad de Jesús Nazareno (Alameda de Cristina).
- 14h. Hermandad del Cristo de la Viga (Reducto Catedral).
- 14h. Hermandad de la Borriquito (Escuela de San José).
- 14h. Hermandad de la Vera-Cruz (Plaza de la Asunción).
- 14h. Hermandad de la Amargura (Calle Sagrada Flagelación).
- 14h. Hermandad de las Tres Caídas (Plaza de San Lucas).
- 14h. Hermandades del Consuelo y Resucitado (Plaza del Arroyo).
- 14h. Hermandad del Santo Crucifijo (Plaza de San Miguel).
- 14h. Hermandad de la Oración en el Huerto (Alameda de Cristina).
- 14h. Hermandad del Perdón (Ermita de Guía).
- 14h. Hermandad del Cristo de la Expiración (Alameda del Banco).
- 14h. Hermandad de la Soledad (Calle Por-Vera – Iglesia de la Victoria).

SÁBADO 7 DE DICIEMBRE DE 2024

- 13:30h. Peña Flamenca La Bulería (Calle Empedrada).
- 13:30h. Peña Rociera Los Pelititos (Colegio Beaterio – Calle Visitación).
- 13:30h. Hermandad de la Soledad (Calle Por-Vera – Iglesia de la Victoria).
- 14h. AA.VV. San Miguel (Cruz Vieja).
- 14h. Hermandad de la Borriquito (Escuela de San José).
- 14h. Hermandad del Prendimiento (Plaza del Cubo).
- 14h. Hermandad de las Tres Caídas (Plaza de San Lucas).
- 14h. Hermandad del Cristo de la Viga (Reducto Catedral).
- 14h. Hermandad del Cristo del Amor (Casa de hermandad en calle Salas).
- 14h. Hermandad del Cristo de la Expiración (Alameda del Banco).
- 14h. Hermandades de las Cinco Llagas y Pasión (Plaza de las Angustias).
- 14h. Hermandad de la Candelaria (Parroquia de Santa Ana).
- 14h. Peña Rociera El Cancelín (Calle San Onofre).
- 14h. Hermandad de la Paz de Fátima (Plaza de la Asunción).
- 14h. Hermandad de Bondad y Misericordia (Plaza Estévez).
- 16h. Hermandades del Consuelo y Resucitado (Plaza del Arroyo).
- 18h. Tertulia Flamenca Pepe Alconchel (Calle Plátano).
- 18h. Peña Flamenca Amigos de Estella (Calle del Barco - Estella)
- 21h. Peña Flamenca El Pescaero (Avenida de Arcos).

DOMINGO 8 DE DICIEMBRE DE 2024

- 14h. Asociación Cultural Flamenca Luis de la Pica (Calle Carpinteros).
- 14h. Hermandad de Jesús Nazareno (Alameda de Cristina).
- 14h. Hermandad de las Tres Caídas (Plaza de San Lucas).
- 14h. Hermandad del Cristo de la Viga (Reducto Catedral).
- 14h. Hermandades del Consuelo y Resucitado (Plaza del Arroyo).
- 14h. Hermandad de la Candelaria (Parroquia de Santa Ana).
- 14h. Hermandad de la Oración en el Huerto (Alameda de Cristina).
- 14h. Hermandad de la Sagrada Cena (Plaza de la Asunción).

VIERNES 13 DE DICIEMBRE DE 2024

- 22:30h. Peña La Lola (Calle Porvenir).

SÁBADO 14 DE DICIEMBRE DE 2024

- 14h. A.C.F. Luis de la Pica (Calle Carpinteros).
- 14h. Hermandad de la Coronación (Bodegas Fernández Gao en calle Arcos).
- 14h. Hermandad de los Judíos de San Mateo (Iglesia de San Mateo).
- 14h. Hermandad de la Borriquito (Escuela de San José).
- 14h. Hermandad de Jesús Nazareno (Alameda de Cristina).
- 14h. Peña El Perro de Paterna (Guadalcaçín).
- 14h. Hermandad del Cristo de la Viga (Reducto Catedral).
- 14h. Hermandad del Cristo del Amor (Casa de hermandad en calle Salas).
- 14h. Hermandad del Santo Crucifijo (Plaza de San Miguel).
- 14h. Hermandad de la Candelaria (Parroquia de Santa Ana).
- 14h. Hermandad del Cristo de la Sed (Plaza del Banco).
- 14h. Hermandad de la Soledad (Plaza del Banco).
- 14h. Hermandad de la Entrega (Plaza del Arenal).
- 14h. Hermandad de Santa Marta (Plaza de la Asunción).
- 18h. Peña La Barca de la Florida (Carretera de Cortes, 4).
- 20h. C.C.F. Don Antonio Chacón (Calle Salas).
- 21h. Hermandad del Carmen (Plaza de la Asunción).

VIERNES 20 DE DICIEMBRE DE 2024

- 20h. Asociación de Belenistas (Calle Chancillería).

SÁBADO 21 DE DICIEMBRE DE 2024

- 14h. P.F. Buena Gente (Calle Basurto).
- 14h. P.F. Los Cernícalos (Bodega Cayetano del Pino – Plaza del Carbón).
- 14h. Hermandad de la Borriquito (Escuela de San José).
- 14h. A.C.F. Luis de la Pica (Calle Carpinteros).
- 14h. Hermandad de Bondad y Misericordia (Plaza de la Asunción).
- 14h. Hermandad de la Exaltación (Parroquia de las Viñas).
- 14h. Hermandad de las Angustias (Plaza de las Angustias).
- 14h. Hermandad de la Paz de Fátima (Plaza de la Asunción).
- 14h. Peña Rociera La Roá (Colegio del Beaterio – Calle Visitación).
- 18h. Peña Tío José de Paula (Calle Merced).

LUIS DE PERIKÍN

DE 'BOSS' DE LA CALLE NUEVA
A REY MIDAS DE LA NAVIDAD



POR DAVID MONTES
FOTOGRAFÍA ESTEBAN

En un mundo donde la viralización y la popularidad efímera catapultan al menos pintado al estrellato a golpe de clic, el fenómeno musical generado por Luis de Perikín con Así Canta Jerez en Navidad no es fruto de la casualidad, sino más bien de la constancia, el tesón y las ganas de un artista que vino al mundo en el barrio de Santiago, para aportar una forma personal y singular de ver el flamenco.

Ahora se suben al carro de la fama y el éxito quienes antaño estaban a verlas venir en casa esperando tiempos mejores, pero aún hay quienes recuerdan a aquellos niños que jugaban a cantar, bailar y tocar las palmas como diversión en el corazón de Santiago y que hoy en día hacen giras en diciembre por toda España sin una fecha libre.

Y de entre esos 'Niños de la calle Nueva', Luis de Perikín mostraba ya su alma de líder innato, revolucionando el panorama jondo del momento. Y él era el jefe. El Boss. A pesar de ser uno de los más pequeños, decía a cada uno qué es lo que había que hacer.

De aquellos niños, podríamos decir parafraseando el re-

franero popular, que parte de ese germen pervive hoy en día en estos artistas, una "gran familia" que, bajo la denominación Así Canta Jerez en Navidad, hace del espectáculo navideño una forma de vida, sin olvidarse de su génesis flamenca.

DE UNOS INICIOS TURBULENTOS A LA CREACIÓN DISCOGRÁFICA

La Zambomba de la Navidad de la Peña Flamenca Buena Gente en el Teatro Villamarta de Jerez en el año 2012 se puede considerar como la génesis de lo que hoy en día es Así Canta Jerez en Navidad. Aquel espectáculo que no estuvo exento de polémica, pero el empeño de Luis de Perikín y la apuesta decidida por este tipo de producciones musicales, con el paso del tiempo fueron abriéndose hueco entre el público más joven.

Él mismo se encargó de señalar lo que hacían como algo distinto a una Zambomba tradicional y, cinco años después, con la publicación del primer trabajo discográfico —de título homónimo—, empieza a coger forma Así Canta Jerez en Navidad bajo su dirección. De hecho, comienzan a aparecer villancicos de autor o popurrís que hoy en día son referencias navideñas en muchas *playlist*.

Dos años más tarde llegaría al mercado #25 y en su



Luis de Perikín, con su equipo, en uno de sus ensayos.



tracklist toma protagonismo la creación propia. El trabajo de investigación llevado a cabo ese año para adaptar diferentes romances con siglos de historia a las estructuras flamencas, complementan un proyecto donde ‘La Samaritana’ o ‘La visitación a Santa Isabel’ siguen de forma clara el sendero marcado en su día por Antonio Gallardo Molina, como un referente a seguir.

Con composiciones más cercanas a la natividad de Jesús y a pasajes bíblicos, que de la picaresca de la que se suele nutrir el cancionero popular, la publicación en 2019 de Fiesta de la Nochebuena marca un antes y un después en Así Canta Jerez en Navidad. Esa composición híbrida entre los estribillos de Agua Fresca que grabara Luis de Córdoba en los años 80 del siglo pasado, el romance de ‘La huida a Egipto’ y el villancico ‘De pestiños y alfajores’ del maestro Gallardo, conforman el hit que los lleva a las mieles del éxito que disfrutan hoy en día. De hecho, con más de 4 millones de reproducciones en las plataformas digitales en ese año consiguen ser disco de oro.

EL SALTO DE LOS DISCOS DE ESTUDIO A LOS VIDEOCLIPS Y LAS ACCIONES SOLIDARIAS

Consciente de que el mercado musical fluctúa de forma muy distinta a como lo hacía antaño, Luis de Perikín siempre ha estado pendiente de todo cuanto le rodea. Motivo de ello es que, desde el año 2018, ofrece una serie de aperitivos navideños en formato de videoclips, cuyas visualizaciones se cuentan por miles desde el mismo momento de su publicación.

El éxito alcanzado por Así Canta Jerez en Navidad no sería el mismo sin la viralización en plataformas digitales de villancicos como ‘Mi dios gitano’, ‘Y suena’, ‘Vamos, nos vamos’, ‘Tiene María’, el mencionado ‘Fiesta de la Nochebuena’, ‘Dicen que nació’, ‘Jaleo’, o los más actuales como ‘Vienes a dar’, ‘La hojita verde’ o ‘En un canasto’, que encabezan el disco ‘La Estrella’, publicado recientemente.

Este hecho, junto con la vídeo difusión de alguno de sus conciertos, han sido el mejor reclamo a nivel de marketing

para despertar el interés del público y por tanto atraer a promotores de todo el país. Tras la pandemia generada con el Covid19, este éxito los lleva a recorrer gran parte de la geografía nacional e incluso tener que dedicar buena parte de su tiempo a atender a los fans de las ciudades que visitan.

“NUESTRO ÚNICO SECRETO, SER UNA GRAN FAMILIA”

El propio Luis de Perikín ha manifestado en varias ocasiones a lavozdelsur.es que “el único secreto que tiene Así Canta Jerez en Navidad es que somos una gran familia”. Por eso, le importa mucho más lo que piensen en casa que lo que venga de fuera, porque “esto es un sueño que estamos viviendo despiertos”.

Cada noche afrontan con ilusión un nuevo reto, por ser el buque insignia de una Navidad que “vivimos a nuestra forma”, pero sin perder la conciencia de una tierra que es santo y seña de un acervo cultural que los ha llevado a donde están ahora mismo. “No es fácil manejar a un grupo de más de 30 personas”, indicaba hace un año en el reportaje que realizábamos a un grupo que varía cada año, con incorporaciones nuevas a las que “hay que ir enseñando para que esto no se pierda”.

Este año de 2024, serán casi 40 conciertos los que ofrezcan en una gira que dio comienzo a mediados de noviembre en Rota, Chipiona, Marbella, Estepa, Sanlúcar, Punta Umbria, Lebrija y Córdoba antes de llegar a Jerez — durante el Puente de la Inmaculada— y seguir por Algeciras, Ronda, Bilbao, Úbeda, Alicante, Barcelona, Torremolinos, Salamanca, Madrid, Huelva, Mérida, Almería, Granada, Lucena, Écija, Trebujena, Cádiz, Sevilla y Badajoz.



BELENES DE CARNE Y HUESO

POR KIKO ABUÍN Y DAVID MONTES
FOTOGRAFÍA

En la provincia de Cádiz, la arraigada tradición de los belenes vivos cobra vida este año en una docena de municipios que se preparan para recrear el nacimiento de Jesús. Estos eventos, que transformarán estas localidades en auténticos escenarios de la Judea de hace más de 2.000 años, se presentan como un espectáculo para toda la familia.

En diciembre, los habitantes de cada municipio —también hay muchos ejemplos de esta tradición en otras provincias andaluzas como la de Sevilla— se unirán para dar vida a su propio belén vivo. La iniciativa implica a los vecinos, quienes se convierten en los protagonistas de estas recreaciones, transformando sus localidades en auténticos pueblos bíblicos para conmemorar el nacimiento del Niño Jesús.

Hay que ir con tiempo si se van a visitar, pues son eventos que atraen a numeroso público que se suma a estas convocatorias, alterando por completo plazas, calles y diversos espacios de estas poblaciones.

A continuación, te mostramos la lista de belenes vivos que hay por delante esta Navidad en la provincia de Cádiz:

14 DE DICIEMBRE

Belén Vivo de Arcos. Es probablemente el más representativo, un clásico que mueve a miles de personas entre participantes, vecinos y visitantes en la bella puerta de los Pueblos Blancos de la Sierra de Cádiz.

1 DE DICIEMBRE

Belén Vivo de Vejer.

6 DE DICIEMBRE

Belenes Vivos de Bornos. y 21 de diciembre Coto de Bornos

13 Y 14 DE DICIEMBRE

Belén Vivo de Rota.

14 DE DICIEMBRE

Belén Vivo de Espera.
Belén Vivo de Chipiona.
Belén Vivo de Benamahoma.
Belén Vivo de Ubrique.

14 Y 15 DE DICIEMBRE

Belenes Vivos de San Roque. (San Roque, casco urbano);
Puente Mayorga (30 de noviembre y 1 de diciembre);
Estación de San Roque (21 y 22 de diciembre);
y **Taraguilla** (7 y 8 de diciembre).

14 DE DICIEMBRE

Belén Vivo de Medina.
Belén Vivo de Algar.

20 Y 21 DE DICIEMBRE

Belén Vivo de Alcalá del Valle.

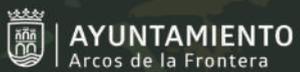


Fotografía: Miguel González Blázquez - Belén Artístico: José Ángel García



2024 NAVIDAD

ARCOS



Asociación de Belenistas
"La Adoración"



INDUSTRIA QUESERA QUE REAVIVA EL CAPRINO DE SEVILLA Y CÁDIZ



Eurial tiene capacidad para producir 25.000 unidades de queso precortado al día, que acaban en supermercados Mercadona de todo el país

En el polígono Las Marismas de Lebrija, en la provincia de Sevilla, hay una planta quesera bautizada como Esmeralda, en la que trabajan unas 30 personas. En estas instalaciones se fabrica el queso de cabra fresco de Eurial, una cooperativa láctea de origen francés afincada en el municipio lebrijano.

Eurial cree en la calidad de lo natural, tanto es así, que esta sociedad cuenta con una base social de más de 500 ganaderos de caprino de leche, repartidos por las sierras de Cádiz y Sevilla.

Su apuesta por mantener la relación directa con el ganadero le permite garantizar la calidad y la seguridad de todo el proceso productivo. De hecho, los ganaderos vinculados a Eurial están continuamente asesorados por el equipo técnico de la compañía.

Estas instalaciones tienen capacidad para elaborar hasta 25.000 unidades de queso precortado al

día, un proceso minucioso, en el que conviven la tradición quesera con la innovación.

Esta apuesta por la profesionalización permite a la compañía controlar el proceso desde la fase de ordeño hasta la salida del producto, ya transformado, de sus instalaciones. Así, la leche que recogen a primera hora del día llega a media mañana a sus instalaciones de Lebrija, donde la reciben y estabilizan mediante su pasteurización, antes de iniciar la transformación.

En la primera fase, la leche se mezcla con fermentos lácticos y coagulante para que coja consistencia. Después, la leche pasa por unas mantas durante algunas horas para separar la materia noble del suero (que destinan a la elaboración de otros productos como la alimentación infantil). Una vez separada, la masa se refrigera y se vuelca en la máquina de moldeado. Con la forma cilíndrica y los medallones ya



cortados, el proceso vuelve a recuperar su esencia artesana, y son los operarios los encargados de envasar uno a uno los quesos.

El queso fresco de cabra precortado presenta una variedad del tradicional queso de cabra en formato cilíndrico, que viene precortado para facilitar su consumo y presentación, ideal para los platos y comidas de Navidad, y se puede encontrar en los lineales de los supermercados Mercadona.

Este queso elaborado con leche pasteurizada de cabra 100% se caracteriza por su sabor fresco y suave con textura cremosa y se le pueden dar múltiples usos para recetas, tanto frías (ensaladas, tostas...), como calientes (pizzas, pastas...).

Además, la compañía cuenta con otra fábrica en Lebrija donde, desde hace 30 años, elabora quesos bajo otras marcas comerciales que comercializa en el mercado español y portugués. En total, Eurial emplea a 150 personas, lo que la convierte en la segunda empresa que mayor empleo crea en el municipio sevillano.

ORÍGENES DE LA EMPRESA

Eurial es una cooperativa láctea francesa que se afincó a principios de los años 90 en Lebrija con la visión de crear una alianza prolífica con ganaderos de las provincias de Sevilla y Cádiz para modernizar el sector productor y comercial del caprino de leche.

El proyecto dio un giro hace una década a raíz del acuerdo alcanzado con la cooperativa multisectorial andaluza Dcoop. La sociedad cuenta con una base social de más de 500 ganaderos de caprino de leche, repartidos por todo el territorio andaluz.

La alianza entre Eurial y Dcoop busca impulsar el sector del caprino de leche, históricamente deprimido, a través de la transformación de la materia prima y su posterior comercialización.

La cabaña supera las 100.000 cabezas de caprino, de las principales razas andaluzas, como la Florida, que pastorea y se adapta muy bien al ecosistema de la Sierra Sur de Sevilla. La apuesta por esta raza se debe a su elevada capacidad productiva, con una media de 4 litros al día.

Su premisa de mantener la relación directa con el ganadero le permite garantizar la calidad y la seguridad de todo el proceso productivo. De hecho, los ganaderos vinculados a Eurial están continuamente asesorados por el equipo técnico de la compañía.



LECTURAS PARA LA NAVIDAD

FILOSOFÍA,
LETRAS FLAMENCAS,
POESÍA Y NOVELA

—
POR JUAN CARLOS GONZÁLEZ

CUENTOS
DE
NAVIDAD
CLÁSICOS

Ilustrado por Estefanía Zorita

EL PAPEL DE LA VOZ

EL NARRADOR HERIDO

E.T.A. Hoffmann

Editorial Akal

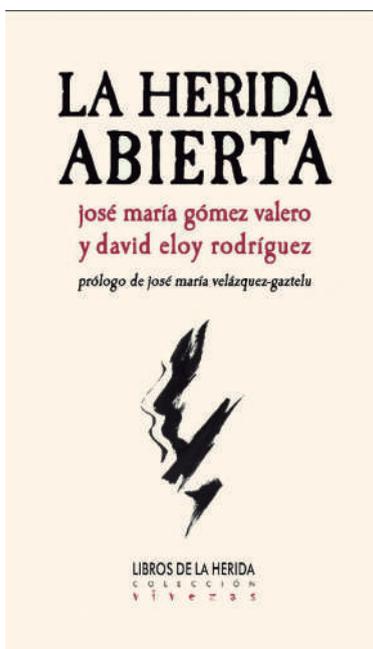
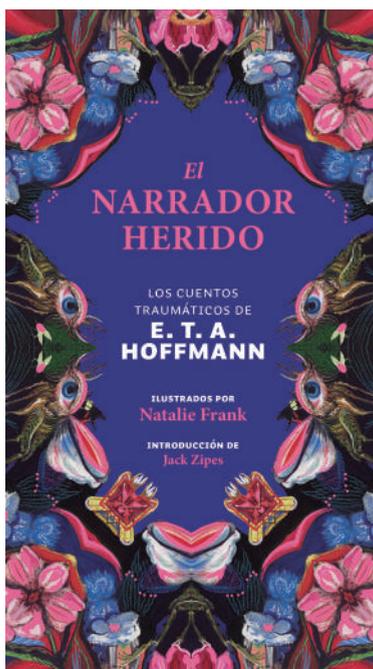
Para los amantes de la literatura clásica que deambula entre la realidad, los sueños y la fantasía, Akal ha editado una selección de cinco relatos de E.T.A. Hoffmann (1776-1822). El especialista en literatura fantástica Jack Zipes, que realiza una introducción para explicar el origen traumático de los textos, ha reunido: “El caldero dorado: un cuento de hadas de los nuevos tiempos” (1814); “El hombre de la arena” (1816); “El cascanueces y el rey de los ratones” (1816); “El niño misterioso” (1816) y “Las minas de Falun” (1819). Este volumen ha sido ilustrado, con pasteles de tiza y gouache, por la artista Natalie Frank (1980). La traducción ha corrido a cargo de Pedro Piedras Monroy, Doctor en Geografía e Historia por la Universidad de Santiago de Compostela. Las ilustraciones envuelven los cuentos y potencian la fantasía y el misterio.

SIN RELATO

Lola López Mondéjar

Editorial Anagrama

La obra ganadora del Premio Anagrama de Ensayo habla de la atrofia de la capacidad narrativa y de la crisis de la subjetividad. La autora es psicoanalista y escritora. Vivimos en un mundo acelerado y fragmentario. Lola López ha comprobado cómo cada vez hay más jóvenes que son incapaces de articular un hilo narrativo sobre lo que les sucede, sobre sus vidas. Aunque no es un fenómeno nuevo, las actuales tecnologías de la comunicación están agravando el problema. Somos seres huecos, sin nada dentro. No hay una experiencia interior unificada,



coherente y densa. Los sujetos se desplazan por la superficie, incapaces de encontrar sentido a lo que viven. El capitalismo de la atención aniquila nuestra capacidad de sentir, imaginar y pensar. Apenas hay autoconciencia. Y quizás seamos menos humanos. La estructura del libro, en capítulos cortos, y la escritura clara convierten este ensayo en un texto de fácil lectura. Invita a pensar hacia dónde va nuestro modo de vida.

LA HERIDA ABIERTA

José María Gómez Valero y

David Eloy Rodríguez

Editorial Libros de la herida

Ya sabemos que leer letras flamencas no es lo mismo que escucharlas cantadas, algo que ocurre con cualquier tipo de música. La poesía suena mejor recitada. Por eso resulta difícil suplir la belleza de la oralidad, esa calidez del habla humana. Sin embargo, es necesario que las letras, ya sean flamencas o de música pop, se vuelquen al papel. La relectura pausada y pensada permite hallar la profundidad de lo que se transmite. También sabemos que es difícil introducir nuevas letras en el canto. Escribir flamenco, para que se cante, como lo hacen José María y David, refleja un amor incondicional por la poesía. Y todo ello con gran espíritu innovador. El lector encontrará aquí un hilo que une los temas tradicionales del canto y la poesía con las inquietudes y valores de la sociedad de hoy. Una parte del libro se titula “Cantan ellas”. Un ejemplo: “A ti yo te amo lo mismo/ que quiero a mi *libertá*. / Ni pido cuentas a nadie / ni me dejo controlar”. El libro está editado en la colección Vivezas, con ilustraciones de Patricio Hidalgo.

BIOGRAFÍA DE X

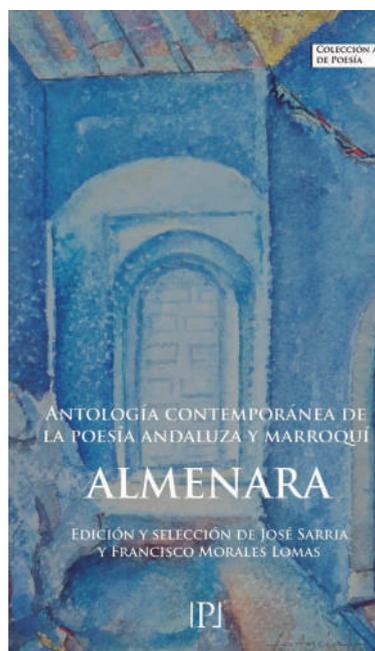
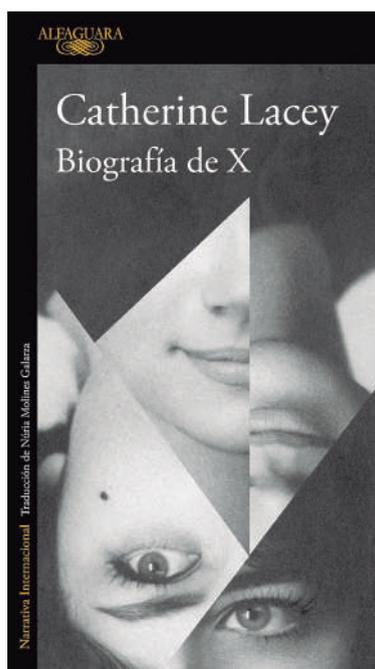
Catherine Lacey
 Editorial Alfaguara

Escribir la vida de otra persona tiene que ser una labor desesperante. Me imagino que al escritor le asalten dudas, “seguro que falta algo; quizás he interpretado mal algún dato...” Pues ahora imaginen que tienen que escribir la vida de alguien al que amaron. Si formó parte de tu vida, va a ser complicado ser objetivo. En esta novela asistimos a una reconstrucción de la vida de una artista, una persona que ha vivido manejando la imagen que proyectaba, una mujer difícil de atrapar. Cuando muere X, su mujer se pone a contar quién fue esa creadora. Aunque ha sido su amante, C. M ignora casi todo de X. Es un misterio. El laberinto humano en el que se adentra, a través de cartas diarios, entrevistas y otros documentos, se muestra terrible y complejo. Como era de esperar, encontrará secretos impensables. Y de fondo, la historia del Territorio Sur, una teocracia fascista, una parte de Estados Unidos que se independizó tras la Segunda Guerra Mundial.

EL FANTASMA DE LA DEÍXIS

Francisco J. Fernández
 Ediciones Algorfa

La escritura filosófica se presenta en géneros muy diversos. Hay tratados extensos, aforismos, reseñas, conferencias, artículos... Francisco J. Fernández es un filósofo que cuida el estilo. Sea en textos largos o en artículos de prensa, el lector agradece el uso irónico e inteligente de la palabra. Aunque el autor hable de textos menores para referirse a esta colección de piezas breves, el pensamiento que uno encuentra en el libro de menor no



tiene nada, todo lo contrario. Ya nos hable de ajedrez, de Leibniz, de los déicticos de los filósofos o de literatura, la profundidad y la sutileza aparecen siempre. “Comprobará el amable lector que se deambula entre la erudición y el sarcasmo, con lo que quizás no se encuentre otro resultado que una fina melancolía”, confiesa el filósofo. Una conferencia o una reseña, es verdad, también nos trasladan a otro tiempo filosófico, el del autor. Por eso aparecen sus maestros, sus lecturas y sus problemas conceptuales. Son escritos menores, sí, pero bien pueden ser recetados para iniciarse en la filosofía de verdad y en la escritura del pensamiento.

ALMENARA. ANTOLOGÍA DE POESÍA ANDALUZA Y MARROQUÍ

Selección de José Sarriá y Francisco Morales
 Valparaíso Ediciones

Este volumen es el fruto de un proyecto poético de acercamiento entre las culturas de las dos orillas del Mediterráneo. Reúne las voces de 32 escritores contemporáneos, 16 hombres y 16 mujeres. El libro ha nacido tras el congreso Almenara: el lugar de la luz, un encuentro de escritores andaluces y marroquíes celebrado en Córdoba, organizado por la Asociación Colegial de Escritores y la Asociación de Amistad Andaluza Marroquí. En la obran han trabajado 10 traductores. “Almenara nos ofrece una experiencia poética única, una ventana al alma de poetas que comparten sus raíces y emociones desde ambos lados del Mediterráneo. Es una antología que resplandece con luz propia”, dice José Sarriá.

PROYECTO PATRICIA@

PATRIMONIO INTELIGENTE DE LA PROVINCIA DE SEVILLA



Convocatoria ICT/1527/2021 – Transformación digital y modernización de EELL que forman parte de la red DTI

Portal Web de promoción y difusión del patrimonio turístico e histórico de la provincia <https://patricia.dipusevilla.es>

Geoposicionamiento de los distintos yacimientos y monumentos

Rutas 3D/4D por la provincia

Digitalización y reconstrucción 3D/4D de enclaves de interés en municipios y comarcas de la red DTI



REGALOS **DEL SUR** PARA SORPRENDER ESTA **NAVIDAD**

—
POR PATRICIA MERELLO





CONCERT MUSIC FESTIVAL

UNA NOCHE INOLVIDABLE

Concert Music Festival (CMF), en la isla de Sancti Petri (Chiclana), se ha convertido en uno de los grandes referentes del verano en España. Edición tras edición, sus organizadores logran superar el cartel y el éxito de público. El CMF volverá a reunir a los mejores artistas del panorama nacional e internacional durante los próximos meses de julio y agosto. Muchos ya habrán escrito en su carta de Reyes unas entradas para esta cita, que ha anunciado sus primeras confirmaciones para 2025. Al escenario subirán la superestrella internacional Lionel Richie, Residente, Europe, Mikel Izal o Los Secretos.

concertmusicfestival.com

TUGASA

NOCHE ROMÁNTICA EN CASTELLAR O EN UN CONVENTO DEL SIGLO XVII

Duerme en un castillo medieval tras una cena romántica, pasa la noche en un convento del siglo XVII o disfruta de las vistas bajo los pinsapos y una fortaleza en Zahara de la Sierra. Sumérgete con Tugasa, la red de hoteles

de la Diputación de Cádiz, en el corazón de los Pueblos Blancos gaditanos. Con ofertas y descuentos, hay una amplia oferta a través de la red de hoteles. Un planazo y una escapada ideal para regalar esta Navidad.

tugasa.com



UNA CENA EN LA BARRA

OMAKASE DE UN BUZO

El cocinero José Manuel Ávila y el sumiller David Algarro capitanean el restaurante Daiba, en Sanlúcar, con un concepto poco extendido en la provincia de Cádiz, donde los comensales deben confiar en las propuestas del chef. Además de alegrar estómagos, revela los secretos de la elaboración de los niguiris o el atún. Explica el origen del producto y las técnicas empleadas mientras muestra los platos que ha pensado. Sorprende regalando esta velada sin carta donde los comensales solo tienen que dejarse llevar.

UNA BOTELLA DE VINO

ANCESTRAL HECHO SIN ADITIVOS

Bodegas Campestral, en Arcos, es una de las más jóvenes y ya se ha alcanzado premios nacionales e internacionales por su forma de elaborar vinos. La firma, creada por Andrés Troya y trabajada junto a su hermano Sergio, propone esta bebida sin añadir productos externos y con una metodología ancestral, cuidando al máximo la selección de la uva. En su propuesta hay un vino elaborado solo con Petit verdot cultivada en el pago Macharnudo de Jerez, un vino tinto de crianza que sí introducen en botas de roble francés, acacia francesa y roble húngaro; u otro que se elabora con palo-mino bajo velo de flor durante 14 meses.



BOLSOS, CAMISETAS Y OTROS REGALOS SOLIDARIOS

La tienda La Repera es la iniciativa de Afanas Jerez, la asociación para la atención de personas con discapacidad intelectual que cumple 60 años de lucha por la plena inclusión. Desde mayo, el Centro de día ocupacional (Copad) Flaviano Valencia alberga este espacio donde se pueden comprar productos exclusivos, artículos de decoración, bolsos o carpetas con diseños originales. Todos están hechos por las cerca de 90 personas que participan en los talleres de este centro. La tienda esta situada en el número 4 de la calle Afanas, en la barriada La Marquesa, y abre cada viernes de 11.00 a 13.00 horas.

RELAX EN UN SPA SALINO

La Salina Santa Teresa en Chiclana ofrece una propuesta diferente que combina sostenibilidad con gastronomía y relajación. Este terreno abandonado durante tres décadas fue recuperado por dos jóvenes hermanas chiclaneras, Isabel y Ángeles Chozas, de 31 y 29 años. Juntas transformaron la salina para brindar una experiencia única, un spa salino, probar la talasoterapia con baños de fango, o darse masajes relajantes entre espátulas y chorlitejo. El agua de mar y la sal usadas en los tratamientos que ofrece tienen propiedades calmantes para reducir la tensión muscular. El circuito



consta de dos piscinas hipersalinas, una de magnesio y otra de fango. Se pueden adquirir bonos regalos de distintos precios, para disfrutar del spa y combinarlo con masajes y cenas en su restaurante, El Estero.

ACCESORIOS DE PUERICULTURA DIVERTIDOS Y SIN GÉNERO

Paula Jaén es la jerezana, madre, emprendedora y diseñadora que está detrás de The Kids Club, un proyecto online de estampación de accesorios de puericultura y prensas, que arrancó a la vez que criaba a su bebé. Sus divertidas colecciones llevan los dibujos que diseña desde su ordenador en accesorios de puericultura, mantas, bolsos, muselinas o neceseres. Objetos habituales en el día a día de unos padres que se suman a algunos conjuntos iguales para bebés y madres. “Quiero hacer cosas bonitas, no ñoñas ni típicas, sin género, divertidas, bonitas, de calidad y que sean útiles”, comenta Paula.

UNA PRENDA EXCLUSIVA Y SOSTENIBLE

Ropa de tercera mano. Es la propuesta de la diseñadora gaditana Sandra García desde el taller de King Vintage, negocio que arrancó su socio Guillermo Becerra hace siete años en el número 25 de la calle Rosario de Cádiz. Ella apuesta por el ‘reworked’, creando diseños nuevos a partir de ropa de segunda mano. Así, da una tercera vida a la ropa ya reciclada. El valor añadido de estas prendas recae en que la nueva camisa o falda está reconvertida con sus propias manos. Además, es sostenible porque evita que la ropa acabe en contenedores.

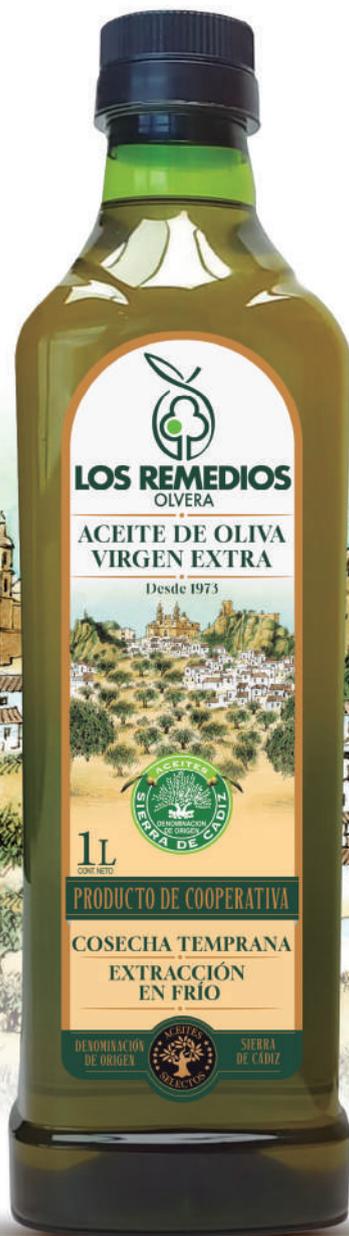


Aceite con raíces

Recolección temprana, máximo sabor

NTRA.  SRA. DE
LOS REMEDIOS
Olvera


LOS REMEDIOS
OLVERA



LOS REMEDIOS

www.remediospicasat.com 

CLASES DE FLAMENCO CON UNA EMPRENDEDORA

La bailaora, de 31 años, Diana Andrades García da rienda suelta a sus dos pasiones, la educación y el flamenco, en la calle Diego Niño de El Puerto. El flamenco se le metió en el cuerpo desde que era una niña y, desde entonces, su vida se ha desarrollado encima de tablaos. Ha realizado una gira por Estados Unidos con la compañía del coreógrafo gaditano Eduardo Guerrero. El fruto de su esfuerzo es esta escuela por la que apostó gracias a contar con un grupo de alumnas que ya habían empezado con ella en otros sitios. En la escuela bailan flamenco niñas desde los tres años y mujeres de todas las edades que aprenden distintos palos, siendo las bulerías las más demandadas.



UNA TARDE EN LA PISCINA DE BOLAS MÁS GRANDE DE ANDALUCÍA

Chiqui Park, parque infantil que se construyó desde cero en Cádiz, cumple 22 años de juegos y cumpleaños tras sobrevivir a la pandemia, al cambio de costumbres entre los pequeños y recuperarse del aparatoso incendio que sufrió hace nueve meses. Los más pequeños pueden disfrutar en una nave de 1.500 metros cuadrados y dos plantas, que ha llegado a ser una de las más grandes del país. Los niños y niñas que se lo pasan pipa en el tobogán amarillo, que es la estrella, en una gran colchoneta y en una piscina de bolas que se lleva el título a la más grande de Andalucía. En esta joya del ocio infantil, además de ir a cumpleaños, es posible pasar la tarde con tarifas por horas.

UN VINILO RELIQUIA

Palpar la esfera de policloruro de vinilo, introducirla en un tocadiscos y darle la vuelta a la carátula es un placer para muchos. Un vinilo sigue siendo el regalo perfecto para los amantes de este formato. La Feria del disco sur ofrece una gran variedad seleccionada minuciosamente por Leo, sevillano de 46 años, y Fran, portuense de 48. Son los creadores de este evento itinerante donde encontrar discos ya descatalogados, difíciles de hallar, o títulos más recientes que despierta la curiosidad a los nostálgicos. Estos amigos llevan más de 20 años cargando vinilos por el país y participando en ferias organizadas por terceros hasta que decidieron apostar por la propia suya. En este espacio, estos veteranos de los circuitos del coleccionismo musical se documentan y utilizan con ingenio todos sus recursos para hacerse con piezas valiosas.



PIENSA BIEN, REGALA MEJOR.

Escoge con el corazón
y regala sonrisas.



areasur

EL MENÚ DE NAVIDAD DE MATRIA, CINCO PLATOS PARA RECORDAR

El chef Mario Pizarro, propietario junto a David Ripalda de una de las aperturas del año en Andalucía, ofrece una propuesta para Nochebuena o Nochevieja que tira del recetario clásico de las abuelas con su vuelta de tuerca contemporánea



POR PACO SANCHEZ MÚGICA
FOTOGRAFÍA JUAN CARLOS TORO

En la esquina de las calles Medina y Évora, afluentes comerciales del centro de Jerez, David Ripalda y Mario Pizarro, jerezanos de 39 y 41 años, licenciado en Administración y Dirección en Empresas, y chef, respectivamente, tomaron a mediados de este año el relevo de la familia Sánchez Rojas al frente de un negocio de desayunos, tapas y montaditos, el icónico Bar Jerez.

Tras el compás inicial de los meses de verano para dar una “despedida digna” a un bar de los de toda la vida, los socios inauguraron en septiembre pasado Matria. Un bar restaurante que lleva con mucho orgullo por apellido ‘Cocina Materna’. Y han caído de pie.

Apenas dos meses después de la puesta de largo del proyecto de cocina de autor contemporánea que parte del recetario tradicional de las abuelas y madres de la Baja Andalucía, la Guía Repsol otorgaba recientemente a Matria uno de sus 333 Soletes en España. Una distinción que premia la calidad-precio, la innovación y a esos negocios con pellizco.

Muchos fieles ya se habían dado cuenta de la sorpresa en el paladar que despertaba esta nueva aventura gastronómica en el breve periodo desde la inauguración hasta el reconocimiento nacional, pero otros se han apresurado a

descubrir qué se cuece en ese córner tan transitado del centro de la ciudad. Sin mesas disponibles los fines de semana hasta final de año, Mario y David hacen un hueco a lavozdelsur.es para brindar a los lectores de nuestro periódico y de nuestra revista El Papel de La Voz una sugerente, rica y sencilla propuesta de menú de Nochebuena o Nochevieja.

“Al pan, pan, y al vino, Matria”, se lee en la camiseta de David, el cerebro del negocio, mientras Mario, el jefe supremo en la cocina, pica a mil por hora la piparra que coronará su reinterpretación de uno de los aliños imprescindibles en la zona: la zanahoria aliñá. Será el entrante que abra el fuego de una cena ligera y original para uno de los momentos más especiales del año.

De allí saltaremos a la tortillita de camarones versión con algas y mahonesa de mejillones en escabeche, para centrarnos en los platos principales: salmonete asado con pisto “de toda la vida”, pero “con toquecito de curry”, y unas costillas de cordero con patatas panaderas con salsa de vino tinto, “más tradicional de esta época no se puede”. Para endulzar la velada, torrijas de regaliz y bourbon, galletas y una salsa de granada y uvas encurtidas con vinagre de Jerez y miel.

El chef Mario Pizarro garantiza, ya planteado este succulento menú repleto de matices de la tierra y las costas gaditanas, que el proceso de elaboración da perfectamente para empezar en la mañana y llegar con todo a punto para la gran cena. “Además son procesos sencillos, rápidos de emplatarse también en reuniones más multitudinarias”, remacha.

RECETA DE ZANAHORIA ALIÑÁ CON SU CREMA

Zanahoria ‘aliñá’

300 gr. de zanahoria
10 gr. de comino molido
10 gr. de oregano
2 dientes de ajo
10 gr. de perejil picado
5 gr. de pimentón ahumado
20 gr. de aceite de oliva
10 gr. de vinagre de jerez
Laurel - 2 piparras

Crema de zanahoria

100 gr. Zanahoria
20 gr. Mantequilla
10 gr. de oregano 10 gr. Aceite oliva
1 diente de ajo - 5 gr. De jengibre
10 gr. de nata
5 gr. de pimienta negra
5 gr. de zumo de naranja

PREPARACIÓN

Para la zanahoria ‘aliñá’:

- Pelamos y cortamos las zanahorias en medallones de unos dos centímetros de grosor aproximadamente.
- Las ponemos en una olla y las cubrimos de agua, le añadimos unas hojas de laurel. • Llevamos a ebullición y hervimos a fuego medio hasta que se ablande un poco será entre 5 y 10 min.
- Sacamos del agua y añadimos el ajo y el perejil picado con el resto de las especias, el aceite y el vinagre.
- Dejamos enfriar fuera de cámara una hora aproximadamente, luego reservamos en frío.

Para la crema de zanahoria:

- Cocemos la zanahoria igual que en la elaboración anterior pero dejándola un poco mas blanda. Sacamos del agua y trituramos a máxima potencia con el resto de ingredientes.
- Dejamos enfriar.
- Colocamos en la base del plato dos cucharadas de la crema y encima colocamos las zanahoria aliña.
- Terminamos con las piparras picadas.



TORTILLITAS DE CAMARONES Y ALGAS

250 gr. Harina de garbanzos
 100 gr. de camarones crudos
 300gr. de agua fría
 40 gr. de algas hidratadas (las que encuentre en el super)
 5 gr. de espirulina en polvo
 5 gr. de cebolleta fresca picada
 5 gr. de perejil fresco picado
 Sal
 Mayonesa de mejillones en escabeche
 1 lata pequeña de mejillones en escabeche
 100 gr. de aceite oliva
 Zumo de un limón
 100 gr. de mayonesa suave

PREPARACIÓN

- Para la tortillita: mezclamos todos los ingredientes ayudandonos de una varilla.
- Reservamos en frío.
- Para la mayonesa de mejillones en escabeche: trituramos la lata de mejillones junto con el resto de ingredientes añadiendo al final la mayonesa.
- En una sartén grande o un perol freimos la tortillita en abundante aceite con la ayuda de un cazo pequeño. Lo dejamos dos o tres minutos moviendolo para que el aceite tambien cocine el interior. Sacamos a un papel absorbente y presentamos con la mayonesa por encima.



RECETA DE SALMONETE ASADO CON PISTO

1 salmonete de 200 grs. aproximadamente
 1 cebolla
 1 diente de ajo
 1 pimiento rojo
 1/2 berenjena pequeña
 4 tomates
 1 cucharada de curry

PREPARACIÓN

- Para el salmonete: limpiamos bien y desescamamos los salmonetes. Reservamos para el final ya que el tiempo de asado es de unos 8 minutos a 180/190° C.
- Para el pisto: picamos bien fino todas las verduras por separado y empezamos sofriendo el ajo, luego la cebolla, el pimiento, la berenjena y por ultimo el tomate. Dejamos cocinar a fuego medio removiendo unos 10/15 minutos.
- Por último, añadimos una cucharada de curry en polvo.
- Horneamos los salmonetes y lo prentamos entero sobre el pisto.



RECETA DE COSTILLITAS DE CORDERO CON PATATAS PANADERAS Y SALSA DE OLOROSO

500 gr. de costillas de cordero lechal o similar
 2 dientes de ajo
 100 gr. de oloroso seco
 0,5 kg. de patatas
 1 cebolla grande.

PREPARACIÓN

- Para las patatas panaderas: picamos en juliana la cebolla y sofremos en abundante aceite, pelamos y cortamos las papatas en laminas de un centímetro mas o menos, salamos y añadimos al aceite cuando la cebolla empieza a dorar.
- Para las costillitas: las cortamos una a una limpiandola de restos de huesos. Calentamos una sartén bien caliente con un poco de aceite. Salpimentamos y marcamos en la sartén y retiramos a una bandeja.
- En la misma sartén doramos los ajos y añadimos el oloroso. Dejamos reducir hasta que empiece a espesar. Volvemos a añadir las costillitas y retiramos del fuego para emplatar sobre las papatas panaderas y salseando con lo que queda en la sartén.



RECETA DE TORRIJA DE REGALIZ Y FRUTAS DE TEMPORADA

0,5 l leche
200 gr. de nata
10-15 gr. de regaliz tipo zara
Un trozo pequeño de canela en rama
Un poco de piel de limon
50 gr de azucar
10-15 gr. de whisky
Pan brioche
Gelatina en polvo o hojas de gelatina
5 o 6 uvas
Granada
50 gr. de vinagre
50 gr. de miel
Galleta maria

PREPARACIÓN

- Para el baño de la torrija: calentamos la leche y la nata con la canela y el regaliz sin parar de remover hasta disolver el regaliz por completo.
- Añadimos el azúcar, el whisky y dos cucharadas de gelatina en polvo o dos hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría. Removemos y añadimos el whisky. Tapamos y dejamos infusionar.
- Cortamos el pan brioche en cuadrados de unos 5 cm como mínimo y ponemos en un recipiente en donde añadiremos poco a poco el baño de la torrija para que empape bien el brioche. Dejamos enfriar en nevera media hora como mínimo.
- Para las frutas de temporadas encurtidas: cortamos las uvas en cuatro y quitamos la semilla. Abrimos las granadas y sacamos los granos.
- Mezclamos la miel y el vinagre. Introducimos las uvas cortadas y los granos de granada dentro.
- Ponemos en la base del plato galletas maria machacada. Marcamos la torrija en una sarten antiadherente con un poco de azúcar y colocamos encima de la galleta. Alrededor colocamos las uvas y la granada.

LOS DULCES MORISCOS DE UNA NAVIDAD CRISTIANA

Aunque se quieran ignorar como si no hubiesen existido los ocho siglos que los musulmanes permanecieron en nuestro suelo, la huella de esa espléndida cultura que fue Al-Andalus sigue impregnando el alma de nuestro pueblo

POR LEONOR DE BOCK CANO
FOTOGRAFÍA MANU GARCÍA

Aunque se quieran ignorar como si no hubiesen existido los ocho siglos que los musulmanes permanecieron en nuestro suelo, se quemaran sus libros, se prohibieran sus costumbres, ritos y tradiciones y se les expulsara de su tierra, la huella de esa espléndida cultura que floreció en Al-Andalus sigue impregnando el alma de nuestro pueblo.

Una cultura que pervive no sólo en las grandes obras de arte como la mezquita de Córdoba o la Alhambra de Granada, sino en manifestaciones tan sutiles como nuestras cadencias musicales, nuestra forma de bailar, nuestras palabras, nuestra manera de pronunciarlas, nuestros aromas de jazmín o canela o nuestros patios llenos de flores y fuentes. También en nuestra gastronomía.

Mucha gente desconoce, por ejemplo, que nuestros pestiños son un calco de los que se pueden encontrar en Marruecos, y se comprueba a poco que visitemos el país de la otra orilla del estrecho.

La primera referencia literaria a este dulce elaborado con masa de harina, frito en aceite de oliva y pasado por miel, a lo que se añade ajonjolí y a veces matalaúva, la encontramos en *La lozana andaluza* (1528) de Francisco Delicado, en la

que es mencionado como parte del repertorio culinario de la protagonista. El pestiño está emparentado con la shebbakiyya marroquí, lo que sugiere un posible origen común, probablemente andalusí. Suele prepararse en Navidad o durante la Semana Santa, y también se consume con frecuencia durante el mes de Ramadán por su valor energético, ideal para romper el ayuno. Ello nuevamente sugiere un origen común asociado a celebraciones religiosas, igual que otras frutas de sartén podrían tener su origen en la Pascua judía.

Un dulce navideño de claro sabor andalusí es el alfajor, tan típico de la cercana localidad de Medina Sidonia, donde se elabora desde hace al menos más de 500 años. La palabra al-hasu, de donde parece proceder, en árabe significa “releño”, y en efecto, lleva un relleno de almendras, avellanas y miel, tiene forma cilíndrica y va revestido de azúcar glasé y canela. Otra posible etimología es el término hispano-árabe fasur, que significa ‘néctar’. El gramático Nebrija lo nombra por primera vez en su *Diccionario latino-español* (1492) como ‘alfaxor’ o ‘alaxur’. La presencia de este dulce se hace patente en la zona del sur de España ya durante los siglos XII y XIII, y su popularidad en el siglo XVI se refleja en obras literarias como el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán, donde aparece como alajur y donde se describe como una masa de pan a la que se añade miel.

El alfajor iba ya en los almacenes de las primeras naves de los españoles que se dirigían a América. Al parecer fue

EL PAPEL DE LA VOZ



Dulces navideños 'made in' Al-Andalus.

Venezuela el primer país donde se paladeó en el Nuevo Mundo, y muy probablemente fueron colonizadores andaluces los que lo llevaron allá. Fue adoptado en Argentina, Uruguay, Paraguay y otros países de América Latina, pero ya con un relleno de dulce de leche y consumido en cualquier época del año.

En el Marruecos actual los ingredientes del alfajor (allí llamado sló) son los mismos, pero no siempre su forma es alargada –puede ser también cuadrada, por ejemplo–, y además lleva todo tipo de frutos secos, consumiéndose especialmente en la época del Ramadán, al igual que los pestiños, probablemente por la misma razón: su alto valor calórico.

En cuanto al turrón, el dulce navideño por excelencia, la mayoría de los que han estudiado el tema ubican el origen del mismo en la península arábiga, apoyándose en el tratado *De medicinis et cibis simplicibus* del siglo XI, escrito por un médico árabe, en el cual se habla del turun. Los árabes trajeron este postre a las costas del Mediterráneo, en particular a España y a Italia. La versión española del turrón nace en la provincia de Alicante alrededor del siglo XV pues en época de Carlos V ya era un dulce famoso, y es todavía en las provincias de Alicante, Valencia y Lérida donde se concentra su producción, aunque en menor medida en puntos de la provincia de Toledo y en Castuera (Badajoz) ha existido desde época árabe una tradición turroneira que ha llegado hasta la actualidad.

En Marruecos se sigue consumiendo, solamente en bodas y fiestas religiosas, una especie de rosco llamado mhancha formado por largos canutos revestidos de una especie de oblea y rellenos con los mismos ingredientes de nuestro turrón. La diferencia es que la masa del nuestro se cuece y en Marruecos se hornea.

Una de las primeras menciones escritas a este dulce se encuentra en 1570 en un paso del sevillano Lope de Rueda. En 1582, un documento del municipio de Alicante señala que de tiempo inmemorial, en cada año, dicha ciudad de Alicante acostumbra, para fiestas de Na-

vidad, pagar (..) sus salarios, parte en dineros y parte en un presente que se les da, de una arroba de turrones.

El anónimo “Manual de mujeres” del siglo XVI aporta la primera receta que se conserva del turrón, que se elabora como es sabido a base de miel y almendras añadiendo a veces a la masa clara de huevo para que emulsione y pudiendo incluir otros frutos secos como piñones o nueces –de ahí vendría la variedad conocida como nougat en algunas zonas del sur de Francia, principalmente Montélimar.

El origen del nougat se sitúa en la antigüedad, en Oriente, donde las mujeres lo confeccionaban con almendras, miel y especias. Lo encontramos también en Grecia y después en Marsella donde conoció un gran éxito hasta el siglo XVII.

Este dulce de nueces se llamaba nux gatum, y nugo en la lengua de Oc. De fabricación artesanal y familiar el nugo, que era negro y también llamado de Provenza, formaba parte con el blanco creado posteriormente, de los trece postres servidos en Navidad en esta región. Más adelante las nueces fueron sustituidas por almendras.

En cualquier caso, en nuestro país la costumbre de tomar turrón en Navidad se encontraba extendida por todas partes en el siglo XVI, al menos entre los sectores sociales más acomodados, ya que los ingredientes básicos eran y son costosos.

A partir del XVIII se incorpora el azúcar a su fabricación coincidiendo con la plantación masiva de caña de azúcar en América y la extensión de la libertad de comercio con el Nuevo Mundo a un mayor número de puertos españoles, entre ellos el de Alicante. Se introduce también el turrón de chocolate y ya a finales del siglo XIX se generalizan por toda España, gracias a la actividad de los comerciantes levantinos, las variedades de yema, yema tostada, blanco y duro de almendra.

Si hablamos ahora de la historia del mazapán, elaborado a base de almendra cruda pelada y azúcar-



car, la primera referencia escrita a este producto se remonta al año 1577. Aunque existen muchas leyendas acerca de su origen, incluida la posibilidad de que sea un alimento persa, lo más probable es que sea de origen árabe.

La etimología de la palabra es discutida: algunas fuentes señalan que procede del latín *martius panis* (pan de marzo). La RAE, por su parte, acude al árabe hispánico *pičmát*, el cual a su vez procede del griego *παζαμάδιον* (*pasamadión*), bizcochito de origen griego tardío, elaborado a base de pasta de almendra y miel, pues encontramos el término atestigüado en textos de Galeno.

Hay diferentes tipos de mazapanes en gran parte de Europa, pero se consideran los más famosos los españoles de Soto, en La Rioja, los de Toledo, y los alemanes de Lübeck y Königsberg. El mazapán pudo haber sido introducido en Europa bien desde el sur, con la invasión musulmana de la península ibérica en el siglo VIII, o bien desde el este en la Edad Media, a través de peregrinos y cruzados, lo que explicaría mejor su pervivencia en Alemania y otros países europeos.

Existen además otras variedades de dulces con el mazapán como base, como los huesos de santo, canutillos de mazapán rellenos de confitura de yema; el pan de Cádiz, una masa de mazapán rellena de confitura de yema de huevo y batata, así como los famosos amarguillos de Medina Sidonia, elaborados tradicionalmente en la repostería conventual, además de con almendra amarga (de ahí el nombre), con azúcar y huevo y con crema dulce de batata y harina. También se elaboran amarguillos en Grazalema, con un toque de canela, y en algunos pueblos de Palencia y Burgos.

Los panellets tradicionales de Cataluña constaban de un núcleo de mazapán bañado en huevo y espolvoreado con almendra picada o piñones, pero desde hace algún tiempo su masa empezó a elaborarse con boniatos o patata. En la Comunidad Valenciana, la noche de Reyes se celebra acompañada de la tradicional casca de reis, dulce elaborado con almendras trituradas, azúcar y huevos y relleno con boniato o yema.

Podemos encontrar una serie de puntos en común entre todos estos dulces —o la mayoría de ellos—, como son el uso de la miel y los frutos secos en su confección y su presencia en el mundo árabe

sobre todo en fiestas religiosas como el Ramadán, mientras que dentro del cristianismo su consumo se transfiere a la Navidad o la Semana Santa.

Cuestión aparte es el roscón de Reyes, que nada tiene que ver con la llegada de los Reyes Magos al portal de Belén, pero que a mediados del siglo XIX se introdujo como parte de la parafernalia de la fiesta del 6 de enero.

En realidad la costumbre parece remontarse a las celebraciones de las Saturnales romanas (así llamadas por estar dedicadas al dios Saturno), en las que el pueblo romano celebraba los días más largos que empezaban a venir tras el solsticio de invierno. Para estos festejos se elaboraban unas tortas redondas con higos, dátiles y miel, que se repartían por igual entre los plebeyos y esclavos. Ya en el siglo III, en el interior del dulce se introducía un haba seca, y el afortunado al que le tocaba era nombrado “rey de reyes” durante un corto periodo de tiempo.

Sabemos que en el Reino de Navarra todavía en 1361 se designaba “Rey de la Faba” al niño que encontraba el haba en el roscón, al igual que en la actualidad el que encuentra la “sorpresa” o figurita escondida en su interior es coronado como “rey de la fiesta” y, dado que al menos hace unos años debía pagar el postre, era nombrado por todos como el ‘tonto del haba’ (origen del famoso insulto “tontolaba”).

Por otro lado, Ben Quzman, poeta nacido en Córdoba hacia 1078 y muerto en la misma ciudad en 1160, conocido por sus peculiares zéjeles escritos en árabe coloquial andalusí, en su Cancionero o Diwan describe una tradición similar para celebrar el año nuevo con una torta que contenía una moneda, el “hallón” o “hallullo”, término que aún se usa en Granada.

Hay que tener en cuenta además que a los ingredientes del roscón de Reyes, que son harina, leche, levadura fresca, mantequilla, huevos, ralladura de naranja y limón y frutas escarchadas y almendras fileteadas como adorno, se añaden varias cucharaditas de agua de azahar, que es lo que le da el “toque mágico”. “Azahar” es una palabra árabe que significa “flor blanca”, y se refiere particularmente a las de los cítricos, como el naranjo, el limonero o el cidro.

Desde tiempo inmemorial el agua de azahar se ha usado en perfumería, para calmar los nervios y también en la cocina, sobre todo en repostería. El proceso de destilación fue inventado por los árabes hace muchos siglos y una tradición muy extendida entre los musulmanes y que todavía se mantiene en amplias zonas del Magreb, es lavarse las manos antes y después de comer con agua perfumada de pétalos de rosas o de flor de azahar.

La tradición del roscón en nuestro país adopta diversos nombres —por ejemplo en Valencia y Cataluña Tortell de Reis—. Por influencia posterior este bollo navideño se sirve igualmente en otros países hispanohablantes (principalmente en México, donde fue introducido por los españoles en el siglo XVI), así como en Francia y Portugal.





Fiestas que saben a hogar

Paladea el reencuentro, el abrazo, los momentos entrañables. Esta Navidad llena tu mesa de los productos selectos de la provincia de Sevilla

Sabores que nos unen





INNOVACIÓN Y EXCELENCIA, EL GRAN SECRETO DE LA CREMITA

LA CREMITA

POR PACO SÁNCHEZ MÚGICA
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO



DIRECCIÓN

Urb. C.R. La Soledad, 5. Chiclana.



HORARIOS

Martes a viernes de 7:30h. a 21:00h.
Sábados y domingos de 8:00h. a 21:00h.



CONTACTO

Teléfono 956 40 35 51

Daniel Ramos, el maestro panadero de Chiclana, el mejor de España en The Baker, un exigente concurso que pretende prestigiar al oficio, recuerda junto a su socia de vida y negocio, Ángeles Aído, la evolución de un obrador, La Cremita, que busca la excelencia a partir de la constante innovación. “Comer buen pan no significa gastar mucho dinero”, defienden ante un ramillete de productos artesanos basados en la calidad de la materia prima.

No es ya la esponjosidad y la textura de sus panes de cúrcuma, lino o chicharrones, su pan candeal, sus molletes, o su bollería artesana, es su “constante innovación”, como demostraron este 2024 en Madrid Fusión, una de las citas gastronómicas clave de cada año en España y a la que llevan asistiendo cinco años consecutivos.

Este horno, con obrador central en el polígono Pelagatos de Chiclana y varios puntos de venta repartidos por la propia Chiclana, San Fernando y El Club del Gourmet de El Corte Inglés de Cádiz y Jerez, parte de una idea basada en un clásico que muchos persiguen y no todos consiguen: buscar la excelencia a través de “no estarme nunca quieto, no conformarme”, reconoce Ramos, que sigue yendo cada fin de semana al obrador a controlar el PH de su masa madre.

“Nos gusta diferenciarnos y hacer cosas exclusivas para nuestros clientes, que no las encuentren en las grandes industrias. Al final no hacemos solo pan. Tanto Ángeles como yo nacimos en cocina, nos formamos en las cocinas, y eso nos ha llevado a ir más allá en nuestro obrador”, aseguran los responsables de La Cremita, que provee de manera fija a 120 diferentes negocios hosteleros, entre ellos varios restaurantes de alta cocina.



 [schmidt_jerez](https://www.instagram.com/schmidt_jerez)



Cocinas · Muebles de hogar y baño · Mesas y sillas

Telf. 856 813 724





EL BUFFET DONDE SE COCINA PUCHERITO DE LAS ABUELAS

COMO EN CASA

POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

Carretera de las Lagunas, Chiclana de la Frontera



HORARIOS

Lunes a jueves de 13.00h. a 16.00h.
Viernes a sábado de 8.00h. a 23:30h.
Domingos de 13.00h. a 17.00h



CONTACTO

Teléfono 603 26 61 99

S alpicón de marisco, ensaladilla de pulpo, costillas al horno, atún encebollado, menudo o puchero. Las bandejas del buffet ya rebosan de comida hecha con mucho “love”. Un adorno con esta palabra lidera la zona a la que pronto se acercarán los comensales para llenar sus platos.

En este establecimiento ubicado en el Camping de la Rana Verde, en Chiclana, se come “Como en casa”. Ya lo dijo una señora que un día degustó menudo. Fue ella la que propuso este nombre para un rincón hostelero donde se respira humildad, sencillez y ganas.

“Somos una gran familia”, dice Sonia López Gallardo, chiclanera de 43 años, junto a un recipiente lleno de albóndigas y otro de almejas a la marinera. Ella está al frente de este local en el que aterrizó en mayo de 2023.

Con esfuerzo, lo prepararon todo y abrieron sus puertas como arrocería, el buffet surgió después. La chiclanera se ha rodeado de un equipo que rema junto a ella en los buenos momentos y en los que no lo son tanto, ya que en este negocio se da empleo a personas que “lo necesitan”, en riesgo de exclusión o con dificultades. “Todas las que trabajamos aquí hacemos comida de toda la vida, comida casera”, explica. En su buffet se come “pucherito de nuestras abuelas” y guisos tradicionales.

Sonia compra los productos en la plaza de Abastos de su ciudad, desde el pescado y el marisco, que cuecen a diario, hasta las carnes y las verduras. En este buffet se puede comer pescaíto frito, carrillada o navajas, platos que conforman la gastronomía andaluza elaborada en las cocinas de los hogares.



Cantizano SALSAS CANTIZANO,
UN PRODUCTO
ARTESANO Y NATURAL

SALSAS CANTIZANO

POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

Calle Pablo Picasso, 7, Paterna de Rivera



CONTACTO

Teléfono 654 119 838

Cuatro hectáreas de cultivos, tratadas al barbecho, a orillas del río Guadalete son la fuente de donde nace un producto artesano que desde su llegada al mercado ha enriquecido todo tipo de propuestas gastronómicas.

Se trata de Salsas Cantizano, una marca que nació hace más de una década elaboradas en Paterna de Rivera, pero cuya materia prima se localiza en La Barca de La Florida.

Juan Antonio Cantizano, jerezano, e Isabel María Pérez, patenera tuvieron la idea de crear estas salsas artesanales: “Tenía un pequeño huerto que me servía de relax, para entretenerme y coger tomates. Con ellos fabricaba algunos tipos de salsas para mi casa y un día mi mujer me preguntó, oye, ¿si esto lo vendiéramos, cuánto valdría?”

En ese instante lo vio claro y se lanzaron a esta aventura que a día de hoy se ha internacionalizado. Todas las horta-

lizas con las que se preparan las salsas son recolectadas en el día, se trasladan a Paterna, donde se encuentra la fábrica en la que se trocean y se mezclan con el resto de ingredientes.

Entre sus salsas destacan la campera, “muy parecida al mojo picón”, y el pichichurri que es la versión gaditana del chimichurri argentino pero hecha con productos como el aceite de oliva de la Sierra, vinagre de Jerez y sal de la Bahía.

De espárragos, de calabaza, de berenjenas o de tagarminas, son otras de sus estrellas al ser la única conserva vegetal de Andalucía que tiene una medalla de oro. “Tenemos seis patés, el picapiquillo, que está funcionando a tope en Estados Unidos”.

El equipo de Salsas Cantizano envía pedidos de todo tipo a Holanda, Lituania, Estados Unidos o Singapur. Algunas recetas de salsas se enriquecen. Como ejemplo, a la de berenjena con queso fresco y miel, la de calabaza con cebolla frita y queso.



GRUPO XIMENEZ: TODO COMENZÓ CON UNA ESTRELLA



CONTACTO
www.ximenez.es

ILUMINACIONES XIMENEZ

POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA DE MANU DE GARCÍA

Hace casi 80 años, el fundador de Iluminaciones Ximénez creó la primera pieza de luz artística, una sencilla estrella. Desde entonces y tras tres generaciones, la empresa está en 50 países en todo el mundo y es líder en el sector a escala nacional

Este grupo, con sede en Puente Genil, lleva más de 75 años iluminando la Navidad, ferias y fiestas populares. Nacida en Puente Genil, es líder en el sector a escala nacional junto a una importante expansión internacional, llegando a 50 países de todo el mundo.

La historia de la compañía tiene su origen en una sencilla estrella de madera que el fundador fabricó en 1945. La decoró con varias bombillas e instaló en el escaparate de una pequeña tienda. Aquella idea de Francisco Ximénez tuvo tal éxito que le empezaron a llegar encargos, el primero de su propia localidad pontense.

A día de hoy, el Grupo Ximénez crea e instala proyectos de iluminación “únicos y exclusivos”. La segunda generación de la familia impulsó el desarrollo nacional de la compañía y la convirtió en líder de iluminación decorativa del país.

La tercera generación logró que la marca Ximenez diera el salto internacional, para estar presente en más de 50 países y ciudades de todo el mundo como Nueva York, Moscú, Madrid, Vigo, Barcelona, Qatar, Dubái, Bruselas, Londres, Ciudad de México, Denver, Milán, Oslo o Australia. En 2022, la compañía conseguía un proyecto para la Navidad de Nueva Zelanda. Ximenez Iluminación cuenta con 90.000 metros cuadrados de instalaciones equipadas con tecnología de última generación.



TABERNA DEL
ALABARDERO
SEVILLA

UNA CANTERA DE ESTRELLAS MICHELIN



DIRECCIÓN

Calle Zaragoza, 20. Sevilla



HORARIOS

Lunes a domingo abierto para almuerzos y cenas

LA TABERNA DEL ALABARDERO

POR PABLO FDEZ. QUINTANILLA
FOTOGRAFIA DE MAURI BUHIGAS

La Taberna del Alabardero es el restaurante más importante del grupo Lezama en Sevilla. Su músculo proviene de la gran capacidad demostrada para innovar y estar siempre muy cerca de las tendencias culinarias en boga. Y es así gracias a la Escuela de Hostelería de Sevilla, una de las más importantes del mundo y por donde han pasado chefs como Ángel León, Julio Fernández o Patricia Rojo.

En el Alabardero destacan propuestas como el cochinitillo a baja temperatura, el salmón marinado con tierra de ajo negro o el tartar de gamba blanca emulsionado en aceite de café. Además, impresiona el inmueble, adaptado en varias ocasiones desde el desembarco en Sevilla con motivo de la Expo 92. Ubicado en el

centro, muy cerca del Ayuntamiento, ofrece dese salones amplios, reservados, un patio de entrada que es una joya o zonas para esparcimiento y eventos.

La altísima formación del personal, la capacidad para adaptarse a los tiempos y la creencia en la cocina tradicional andaluza y española sitúan a la Taberna del Alabardero como una de las grandes referencias culinarias de Sevilla capital. Por si fuera poco, el restaurante llegó a tener estrella Michelin. Razones no le faltan para recuperarla.

Sevilla es la cuna de la tapa, y no podemos perderla por la aparición de franquicias globales, debemos saber conjugar innovación y tradición, con respeto mutuo. En Andalucía tenemos el mejor producto alimentario”, insisten desde La Taberna del Alabardero.



MIGUEL DOMECCO 'ESTRENA' TORRE DE CERES PALOMINO 2023

TORRE DE CERES PALOMINO

POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA DE XXXX



DIRECCIÓN

Carretera de La Ina. Km 14,5. Jerez.



CONTACTO

Teléfono 856 030 073.

La bodega Miguel Domecq lanza la nueva añada de su emblemático Torre de Ceres Palomino, un vino que representa la culminación de 16 años de experiencia y tradición desde la primera añada. Con este lanzamiento, la bodega sigue en la senda de alcanzar la máxima excelencia, una añada que es fiel reflejo de la historia y el futuro de los vinos de pasto de Jerez.

El nuevo Torre de Ceres Palomino 2023 está elaborado al 100% con uva Palomino Fino, provenientes de viñedo cuidadosamente cultivados sobre suelos de albariza en el Pago de Monte Corto, ubicado a una altitud de 80-100 metros y clasificado dentro del Jerez Superior.

La elaboración de esta añada refleja el respeto por las tradiciones: la uva es vendimiada por la noche en cajas de 25 kilos, asegurando la integridad y frescura del fruto.

Posteriormente, se selecciona en mesa antes de ser prensada, garantizando la pureza del mosto, que fermenta de manera espontánea en depósitos de acero inoxidable.

La crianza se hace en botas jerezanas de 600 litros y barricas de roble francés de 225 litros usadas, donde el vino permanece bajo velo de flor durante un periodo de 9 meses, con una producción limitada a 4.500 botellas.

El resultado es un vino de color amarillo pajizo con reflejos dorados, que en nariz presenta aromas punzantes y complejos, con notas de flor blanca, almendra, avellana tostada y un característico toque de levadura, bajamar y fósforo. En boca se despliega seco y fresco, con un balance armonioso entre acidez y amargor y ciertos matices especiados y salinos que refuerzan su personalidad única.

BELÉN VIVIENTE

MEDINA SIDONIA

CONJUNTO HISTÓRICO-ARTÍSTICO
BIEN DE INTERÉS CULTURAL

Foto cedida por Miguel Roa

DOMINGO 15 DICIEMBRE 2024
12:00 A 19:00 H



www.medinasidonia.com



DISFRUTA DE UNA NAVIDAD
CON ENCANTO, TRADICIÓN Y MAGIA



QUINCE ARROBAS, EL JAMÓN IBÉRICO COMO ESTRELLA

QUINCE ARROBAS

POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA DE CANDELA NÚÑEZ



DIRECCIÓN

Avd. Duque de Abrantes, Bloque 2, local derecha, Jerez de la Frontera.



HORARIOS

Lunes cerrado.
Martes, de 8:00h. a 16:30h.
Miércoles a viernes, de 8:00h. a 16:30h. y de 20:30h. a 0:00h.
Sábados y domingos, 9:00h. a 16:30h. y de 20:30h. a 0:00h.



CONTACTO

Teléfono 687 264 687

Hace unos 15 años, la empresa Montesierra tuvo la iniciativa de abrir una línea de restauración con dos establecimientos abiertos, en Jerez y Jabugo, en los que los productos ibéricos de esta firma son la esencia de la cocina que se trabaja en ellos. El restaurante tiene una decoración elegante, ambientada con grandes imágenes de espléndidas dehesas rebosantes de alcornoques en cuya base los cerdos ibéricos se alimentan de bellotas.

Nos situamos en un mesón en la urbanización Divina Pastora, frente a la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuéstre, con platos basados en el cerdo ibérico y de él, el jamón como protagonista. Un producto por el que Montesierra tiene ganada una excelente fama por su calidad junto a platos típicos de la tierra elaborados con los mejores ingredientes.

Quince Arrobos, además, tiene anexa una tienda gourmet donde se pueden adquirir los productos de esta marca, “ibéricos frescos y curados al mismo precio que en la fábrica”. Henri Álvarez, responsable del restaurante en Jerez, confirma que el “jamón es nuestro fuerte, desde los desayunos de mollete con jamón hasta el resto de la carta”.

Carpaccio de presa ibérica, presa, solomillo, lagarto, tartar de salchichón, ensaladilla de ibérico... son algunas de las curiosas propuestas en las que lo ibérico forma parte de las creatividades culinarias que se exponen en una extensa carta. Junto al restaurante y el espacio gourmet, Quince Arrobos suma un espacio para celebraciones habilitado para un máximo de 22 personas, “que lo estamos remodelando y ampliando”.



CHICHARRONES 'DE BRONCE' EN EL BARRIO DE SANTIAGO

EL CHICHARRÓN DE BRONCE
POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

C. Moraíto Chico, 13, 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz



HORARIOS

Martes a sábado de 8:30h. a 15:00h.
Domingos y lunes cerrado.



CONTACTO

Teléfono 684 714 439

Diego Monje abre en la calle Moraíto Chico de Jerez un establecimiento cuya especialidad es un chicharrón “tan gitano” como el bronce.

“Mi abuelo me enseñó honestidad y el trabajo honrado”. Bajo estas sabias premisas, Diego Monje ha abierto en su barrio de Santiago de Jerez un establecimiento al que ha puesto como nombre ‘El chicharrón de bronce’, donde este experimentado ‘chicharronero’ pone en su elaboración todo lo que ha aprendido de su gente y de sus mayores.

El lugar de establecimiento se encuentra donde durante muchos años hubo un asador de pollos que inundaba con su aroma todo su entrono: calles Asta, Parada, Moraíto Chico... Ahora ese olor es sustituido por el que se desprende de la elaboración de unos chicharrones made in Santiago.

Quesos de la provincia como el payoyo, el gazul de Alcalá; embutidos de la Igualaja (Málaga)... y así una sucesión de productos de calidad superior a precios asequibles, pero no tanto para el colesterol. Los chicharrones son el producto estrella, “el pequeño, el que se estila por esta zona, crujiente y con una carne espectacular”.

“Los hago a diario, nunca los dejo de un día para otro “porque pierden mucho. Si quieres dar un producto de calidad, no hagas más de los que vendes, solo los necesarios para dar más calidad”, explica Diego Monje que se enorgullece de hacer un chicharrón “que es un espectáculo”, usando especias de buena calidad” y matiza que al ser un producto artesanal “siempre es especial”.



DOÑA CALMA,
DONDE EL ATÚN
ES LA ESTRELLA

EL COIBRÍ

POR F.R.
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

C. Director Julián Cerdán, 8, 11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz



HORARIOS

De miércoles a sábado de 13:30 a 16:00 horas y de 20:30 a 23:30 horas, domingos de 13:30 a 16:00 horas. Lunes y martes cerrado.



CONTACTO

Teléfono 635 258 217

Miguel, Gildo y José Hidalgo son los hermanos que están al frente de Doña Calma, un gastrobar situado en los soportales del Edificio Los Infantes, frente a la playa de la Calzada de Sanlúcar de Barrameda.

Las estrellas de la casa son el atún rojo de almadraba y los langostinos, cocinados y presentados de mil maneras. Una de sus creaciones más demandadas es el jamón de atún —“cortado muy finito”—, o también los tacos con atún y piriñaca. Los langostinos están presentes en platos como el arroz negro meloso con choco y langostinos. Tampoco hay que obviar sus croquetas de carabineros, una receta tradicional de la familia que nunca se separa de ellos en cada

proyecto, y el tarantelo de atún rojo en salsa de ostras con verdura escabechada.

La carta tiene en un altar al atún, en distintas y variadas formas. Hasta en tacos. El que lleva el nombre del negocio se hace con atún rojo con piriñaca, guacamole y mahonesa de soja. La ropa vieja de corvina, el risotto verde con langostinos y setas o los canelones de carrillada ibérica al horno, tampoco pasan desapercibidos. La pasta fresca con langostinos, espinacas, tomate cherry y parmesano o el wok de udon japonés con tarantelo de atún rojo y verduras, son otras delicias de la carta.

Una familia, los Hidalgo, que hace las delicias de sus comensales también en otro de sus negocios, El Veranillo de Santa Ana, y también en La Lobera. Una familia, los Hidalgo, que hace las delicias de sus comensales también en sus otros negocios, en El Veranillo de Santa Ana, y en La Lobera.

Canasta: como el amor

tanto
SI HACE FRÍO

como
SI HACE CALOR

A CUALQUIER HORA Y EN CUALQUIER LUGAR, A LA LUZ DE LA LUNA O
BAJO LOS RAYOS DEL SOL, HAGA FRÍO O HAGA CALOR...
CANASTA SOLO O CON HIELO Y SI TE
APETECE ¡COMBÍNALO!



BODEGAS
WILLIAMS & HUMBERT



Beba con moderación, es su responsabilidad. 19,5°



LA EXCELENCIA
SENCILLA DEL
PESCADO 'MICHELIN'

CAÑABOTA

POR V.R.
FOTOGRAFÍAS DE MAURI BUHIGAS



DIRECCIÓN
Calle Orfila, 3.



HORARIOS
Martes a sábado, de 13:30h. a 17h. y de 19:30h. a 24h.



CONTACTO
Teléfono 954 870 298

El restaurante Cañabota debe su nombre a un tipo de cazón del que “no se tira nada”. El jezezano Juanlu Fernández, de Lu Cocina y Alma, es copropietario de este restaurante que también ha logrado llevarse su propia estrella Michelin en una plaza tan complicada como Sevilla.

Lo hacen por el buen gusto al tratar las delicias del mar, ya sean pescados o mariscos. “La estrella es el equipo”, dice Fernández. “El premio por un trabajo bien hecho. Trabajo para cumplir las expectativas de mis clientes, y esto nos ha colocado en lo más alto de nuestra profesión”.

El producto llega cada día de la pescadería Astaroth de Rota, aunque próximamente abrirán su pescadería al público. En la carta, todas las formas posibles de dis-

frutar del pescado en Andalucía: guisado, asado, frito, cocido, crudo o a la brasa. Además, la cocina es visible desde las mesas, por lo que la experiencia del mar se vive mucho más cerca, desde las entrañas del fogón.

Tradición y vanguardia, platos sencillos y muy elaborados... Una estrella Michelin de lo sencillo, donde además la carta cambia cada día, según qué ha destacado en la lonja horas antes. Un gusto para no perderse en Sevilla.

“Para nosotros, la estrella Michelin nunca ha sido un objetivo, ha sido el premio por un trabajo bien hecho”, dicen desde Cañabota, que remata: “Somos un restaurante de producto desnudo, no es lo típico que se premia. Tenemos mesas de cocina que se comparten, mesas altas y sin manteles”.

Tu Comercio
de siempre,
donde comienza la
Navidad



DIVERSIÓN, ACTUACIONES Y AMBIENTE NAVIDEÑO
PARA TODA LA FAMILIA

por **LAS CALLES DE NUESTROS BARRIOS**

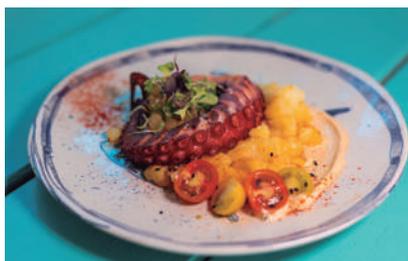
Más info: www.larinconada.es



ayuntamiento de
la Rinconada

#NavidadenLaRinconada2024_25

radio rinconada
104,7 fm
[41] 041



PLATOS DE KILÓMETRO CERO A PIE DE PLAYA

MOLAMOLA OCEANSIDE
POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANÚ GARCÍA



DIRECCIÓN

Paseo Marítimo, esquina calle Maestro Calafat, Rota



HORARIOS

De lunes a jueves de 12h. a 20h.
De viernes a domingo de 12h. a 24h.



CONTACTO

Teléfono 668 51 71 57

La de la Costilla de Rota tiene un nuevo beach club donde deleitarse con el ocaso con un buen plato de comida en la mesa. Molamola OceanSide, que homenajea al pez luna y a su ubicación junto al mar, acaba de estrenarse a unos minutos de su hermano, Marimanta, inaugurado en verano del año pasado.

Este proyecto con toques modernos que mima a la gastronomía local y casera es la última propuesta del empresario Miki Gutiérrez. El chiringuito, que apenas lleva un mes en funcionamiento, se suma a la lista de establecimientos que ya ha impulsado en la provincia gaditana.

En pleno paseo marítimo, en la esquina con la calle Maestro Calafate, el restaurante presenta una peculiaridad. Cuenta con una extensión en la arena, a pie de pla-

ya, donde disfrutar con la familia de “una cocina única e innovadora”.

“Ha tenido una acogida muy buena”, asegura el equipo, que se encarga de que los clientes estén lo más cómodo posible. Desde las mesas, visitantes y locales echan un vistazo a la carta, una apuesta variada por el pescado de la zona, pero también por el marisco, el atún rojo de almadraba o las carnes premium.

También se podrán degustar arroces de alta calidad y numerosos entrantes ideales para compartir entre los comensales. Las recetas se elaboran desde los fogones, a unos cinco metros de la plataforma, con productos de kilómetro cero. “Nuestro restaurante está destinado a que sea un lugar donde disfrutar del ambiente, la gastronomía y de la familia junto al mar”, comentan.



UNA
NAVIDAD
DE
CINE

CÁDIZ



Ayuntamiento de Cádiz

CONSULTA LA
PROGRAMACIÓN





SABORES DE BARBATE EN LOS ALCORES

LA MAURA NEOTABERNA

POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

C. Sevilla, 87, 41510 Mairena del Alcor, Sevilla



HORARIOS

Domingos a jueves de 13:30h. a 16:30h.
Viernes y sábados de 13:30h. a 16:30h. y de 20:30h. a 23:45h.



CONTACTO

Teléfono 604 442 825

En el corazón de Los Alcores, Jesús Sosa ha logrado que su neotaberna LaMaúra destaque por su cocina de alta calidad y por una propuesta donde cada ingrediente se trata con el máximo respeto.

Uno de los aspectos que más sorprenden a quienes visitan LaMaúra es la técnica de cocción con brasas de encina y olivo, algo prácticamente único en la zona. Este método resalta los sabores de las carnes y les otorga un toque ahumado que solo puede lograrse con este tipo de leña. El uso de estas brasas no solo potencia la carne de Wagyu, sino que también la mantiene jugosa y tierna, destacando su textura y profundidad de sabor.

Si las brasas definen el carácter de LaMaúra, el atún rojo de almadraba es sin duda el alma de la carta. Du-

rante sus frecuentes viajes a Barbate, Zahara de los Atunes o Tarifa, Jesús se enamoró de este pescado, una de las joyas del mar gaditano. Decidió traerlo a Mairena para ofrecerlo de una manera que no se encontraba en la zona. “Cada vez que iba a Cádiz lo pedía, y pensé: ‘Esto hay que traerlo a Mairena’”, recuerda. El resultado ha sido una carta que explora todas las posibilidades de este excepcional pescado.

Los platos de atún rojo en LaMaúra van más allá de lo convencional. Desde cortes sencillos hasta elaboraciones más sofisticadas, Jesús y Antonio se han propuesto mostrar la versatilidad de este producto en cada plato. “Queremos que la gente venga aquí no solo a comer atún, sino a vivir una experiencia gastronómica completa”, asegura Jesús.



PALIQUE, DE LA ENSALADILLA A LAS CARNES PREMIUM

PALIQUE
POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

Calle Chapinería 1, Jerez de la Frontera



HORA

Todos los días de 12h. a 2h.



CONTACTO

Teléfono 640 93 00 88

Cuéntale que te conocí comiendo”. Es la propuesta que hace un establecimiento ubicado en la plaza de la Asunción de Jerez. PaliQue está a punto de cumplir un año. El empresario Miki Gutiérrez tomó las riendas en 2023 de este lugar que, desde entonces, Nieves dirige para que sus clientes disfruten de “un buen tapeo, de una buena cervecita, un vinito o comer junto con los amigos”.

Este espacio moderno y colorido invita a dejarse llevar por sus encantos gastronómicos en un ambiente “alegre y relajado”. Puntillitas y costillas de atún conviven con unas coquinas elaboradas al estilo Thai, “con una salsa japonesa”, y otras raciones. Cocina fusión que tras una “acogida muy buena”, sigue incorporando novedades.

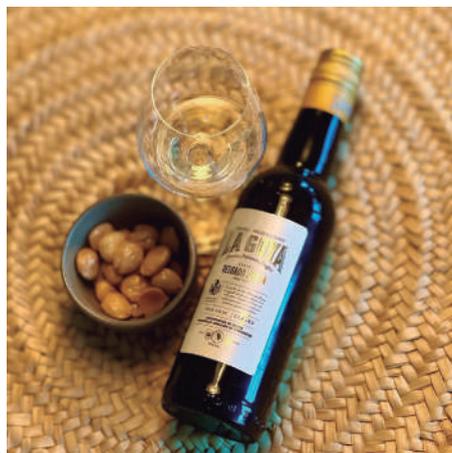
En los últimos tiempos, la oferta culinaria de PaliQue ha

dado un giro. “La gente está muy contenta”, añaden desde el negocio, que suma a su carta otras opciones, “para que nuestra clientela pueda disfrutar aún más de la gastronomía”.

De esta forma, se ha incorporado una nueva versión de los fideos tostados con langostinos, ahora con carrillada y mayonesa de trufa, de lo más vendido. Además, en los fogones se elaboran croquetas caseras de rabo de toro y de choco en su tinta.

Otra opción que se ha desmarcado como estrella es la ensaladilla de PaliQue, una de las favoritas. Y lo que más sorprende es que está hecha con mayonesa de kimchi. “Eso hace que sea muy diferente”, señalan.

PaliQue también ha apostado por la “alta cocina”, con carnes como el entrecot con 45 días de maduración, las hamburguesas premium de novillo o el atún rojo salvaje de almadraba con el sello de Petaca Chico.



DELGADO ZULETA, 280 AÑOS DE EJEMPLAR TRADICIÓN VINATERA

DELGADO ZULETA
POR KIKO ABUÍN



DIRECCIÓN

Avda. Rocío Jurado s/n. Sanlúcar de Barrameda



HORARIOS

Tienda: Laborales de 10:00h. a 15:00h.



CONTACTO

Tienda Online y Visitas: www.delgadozuleta.com

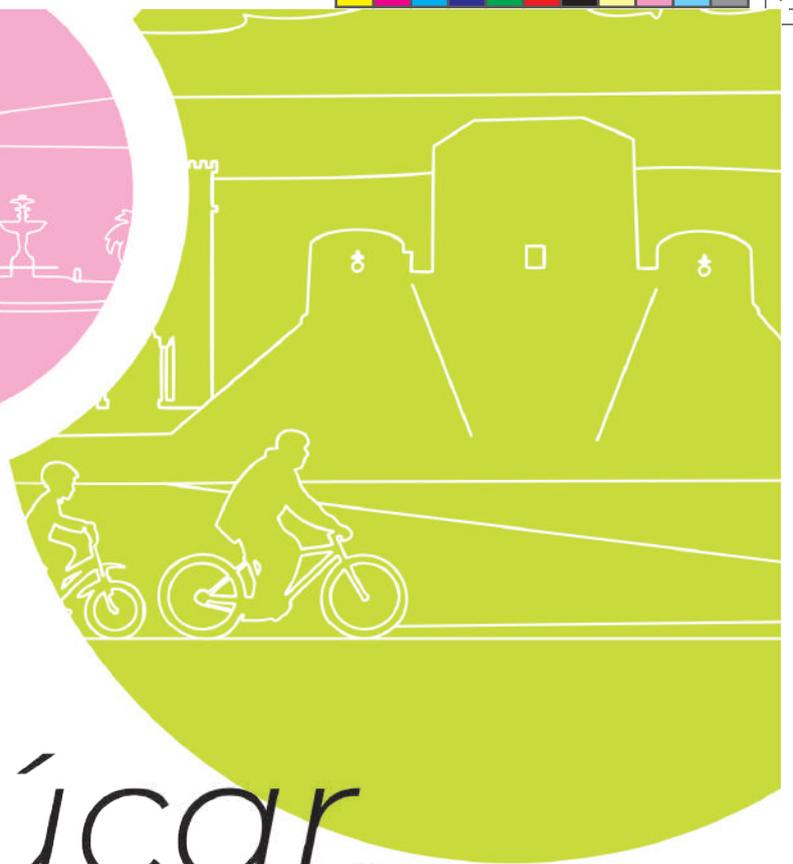
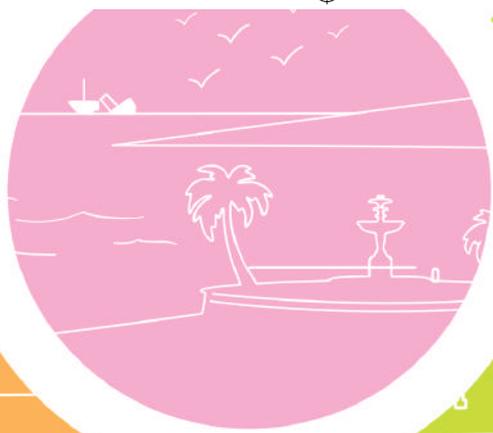
La reconocida bodega sanluqueña es la más antigua del Marco de Jerez. Según su archivo, sus orígenes se remontan al siglo XVIII, siendo el legajo más antiguo de 1719. Esta longevidad avala la tradición y excelencia de los productos que salen de estas bodegas.

Esos 280 años han motivado a Delgado Zuleta para llevar a cabo un homenaje a sus orígenes y a la familia fundadora, con el embotellado exclusivo de un tesoro, la manzanilla Carmen Viejo 58, que toma su nombre de la ubicación de su casa fundacional en el Barrio Bajo de Sanlúcar, lugar donde el creador de la bodega, Francisco Gil de Ledesma, ubicó su vivienda familiar, iniciando en los bajos de la misma la actividad vinatera en la primera mitad del siglo XVIII.

De la calidad de sus productos, el reconocimiento más sobresaliente lo ha obtenido en el International Wine Cha-

llenge, uno de los concursos internacionales de vinos más importantes. En esa cita, el amontillado Quo Vadis?, La Goya Magnum y Viejo Zuleta, consiguieron alzarse con las mejores puntuaciones y obtuvieron varias medallas.

Delgado Zuleta tiene el único Centro de Interpretación del Vino de todo el Marco de Jerez desde 2012. Sus vinos están íntimamente unidos a la tierra sanluqueña, que es la que le da carácter e identidad, singularmente con la prevalencia de la manzanilla: “Una manera de entender la vida. El vino de la alegría, de compartir, de disfrutar; el vino de la luz, del mar, de la brisa. Un vino único, que solo se da en este rincón del mundo”, señala la bodega en una exaltación dedicada a este producto que conjuga aspectos tan endógenos como Doñana, Bajo de Guía, vientos de poniente, uva palomino, tierras albarizas.



Sanlúcar, **ciudad amable**



www.sanlucardebarrameda.es
#Sanlúcar #CiudadAmable



**Ayuntamiento de
Sanlúcar de Barrameda**



CASA BIGOTE, DONDE SE VENERA AL GENUINO LANGOSTINO DE SANLÚCAR, "EL DE VERDAD"

CASA BIGOTE
POR KIKO ABUÍN

Casa Bigote es uno de los restaurantes a cuya marca no hace falta añadirle ningún epíteto más para saber dónde está, qué ofrece, su calidad y el sabor gastronómico más genuino de una tierra, la sanluqueña, que lo del buen comer son palabras mayores. Es historia del más rico saber culinario de esta tierra.

Casa Bigote está regentada por la tercera generación. Hoy ha alcanzado las mejores cotas de calidad en la cocina y en el servicio; es una absoluta referencia en ese paseo de Bajo de Guía. "Nuestros productos y formas de trabajar son las de siempre. Hemos mantenido la excelencia con la que hemos trabajado desde sus inicios". La cocina marinera de Casa Bigote es la esencia de este establecimiento, una especialidad que viene dada desde sus orígenes y que se respeta al ciento por cien. El local cuenta con dos ambientes; uno,

DIRECCIÓN

C/ Pórtico de Bajo de Guía 10, Sanlúcar de Barrameda

HORARIOS

De lunes a jueves, de 13h. a 16h.
Viernes y sábados de 13h. a 16h. y de 20:30h. a 23h.

RESERVAS

Teléfono 956 36 26 96 - www.restaurantecasabigote.com

el tradicional restaurante a mesa y mantel con almuerzos o cenas reposados; y el que ofrece la barra de la taberna. En ese espacio, el tapeo y la ración mandan en una atmósfera más desenfadada. La casa mantiene "el langostino como bandera. Es el rey de la casa", dice Fernando Hemo. "Cuando hablamos del langostino, lo hacemos con reverencia al genuino de Sanlúcar, el de verdad".

Casa Bigote se constituye en un icono de la gastronomía sanluqueña, que ya es mucho, con la mejor cocina marinera del mundo. Cuenta con una distinción de Michelin, el Bib Gourmand, que reconoce los mejores establecimientos de comida tradicional. Y luego está el exquisito trato, con la calidez de una familia: "Sirve de poco tener el mejor producto si no das al cliente ese puntito de cariño que todos agradecemos. Así las cosas se comen bien".



CÁDIZ BRILLA POR NAVIDAD



#UnaNavidadDeCine



SABORES NUEVOS
CON EL RONQUEO
VERTICAL DE ATÚN ORO



ATÚN ORO
POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

Atún Oro. C/ José Cádiz Salvatierra, local 8.



HORARIOS

Horario de 9h. a 14h.



CONTACTO

Teléfono 600 237 646
www.atunoro.com

Luis Vega es el director de Atún Oro, 40 años vinculado al mundo del pescado. Puso en marcha el ‘Ronqueo Show’, que en esencia es un espectáculo en el que el atún y su preparación son protagonistas. Esta iniciativa está ganando una gran aceptación, siendo demandados en eventos, fiestas privadas y comerciales.

Ellos mismos pescan el atún y lo ponen frente a un público que asiste atónito al arte del ronqueo en primera línea descubriendo esta cara poco conocida del trabajo con este preciado producto. Muestran las distintas partes del atún, desde las más preciadas a las más comunes, cuentan la historia de este pez, su crianza, las diferentes variedades y también el recorrido y quienes son Atún Oro.

Ahora han avanzado en la técnica con la puesta en marcha del ronqueo vertical mediante un mecanismo que permite llevarlo a cabo en cualquier sitio, desde el salón de una casa hasta en el

hall de un hotel o en un barco. De hecho han celebrado eventos en el catamarán turístico, el único que existe en la Bahía, en los que “superamos las expectativas de los clientes”.

¿Qué ventajas aporta esta nueva forma de despiece? Luis Vega explica que la gran ventaja es que, cuando se prepara el atún en crudo, “no tiene nada de sangre, es un ronqueo diferente que se puede hacer en cualquier sitio”.

Afirma que “la gente que come atún habitualmente se sorprende con el que ofrecemos ya que descubre sabores nuevos”. Matiza que ofrecen el atún en su pura esencia porque “utilizamos pocos ingredientes para que predomine el sabor propio del producto”.

“Cada vez hay más conocimiento sobre el atún”, destaca. Esto les obliga a crecer “no solo en el conocimiento sobre el producto en sí; también sobre su preparación”.

Tu mixer rico en matices



CON NUEVOS AROMAS 100% NATURALES


ROYAL
BLISS



LA NUEVA ETAPA DE EL RUBIO EN JEREZ



DIRECCIÓN

C. José Gómez Gallito, 11405 Jerez de la Frontera, Cádiz



HORARIOS

Todos los días de 11h. a 24h.

EL RUBIO

POR KIKO ABUÍN

En octubre pasado, tras más de 30 años detrás de la barra, Jesús Pérez Mateos ‘El Rubio’ decidió cerrar uno de los negocios más carismáticos de la ciudad que reunía a una de las clientelas más cosmopolitas de Jerez en su negocio en la barriada de La Constancia.

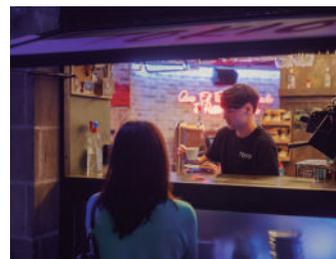
Una cervecería con enorme personalidad que sigue adelante, ahora bajo la gestión en manos del Grupo Tritón Hostelería, un cambio solo en la dirección.

En lo restante todo sigue igual: la misma cerveza a punto de congelación, los mismos precios y el mismo ambiente; solo se le dará un toque diferente a la decoración del negocio, siguiendo el estilo que siempre ha tenido en homenaje a la gran labor realizada por su anterior propietario.

La filosofía que se sigue en esta etapa es clara, seguir y dar continuidad a un establecimiento en el que “los jerezanos hemos pasado mucho tiempo. Es un lugar muy castizo en Jerez y que no debía desaparecer. Esa ha sido la idea desde el principio”.

El Grupo Tritón Hostelería tiene varios establecimientos en diferentes localidades, como en Rota con Marimanta Beach, MolaMola Oceanside y Henny Penny, tres restaurantes con propuestas diferentes entre la comida casera y la rápida, además de la discoteca ‘Honey don’t cry’.

En Jerez cuenta con Palique-Coloquio Bar, Tokio, Bicho Raro y la discoteca La Malquería, a los que ahora se suma El Rubio. También en Arcos gestiona el restaurante Playa-Dulce Arcos Experience.



TOKIO

UN BAR PARA ESTAR
"COMO EN CASA"
EN EL CENTRO DE JEREZ

TOKIO
POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA



DIRECCIÓN

Pl. del Arenal, 7, 11402 Jerez de la Frontera, Cádiz



HORARIOS

Todos los días de 16:00h. a 2:00h.

Situado en la plaza del Arenal, Tokio es un bar de copas y también cafetería que en dos años desde su apertura ha conseguido crear un ambiente variado y para todos los públicos. La excepción y lo que le hace ser singular es el estilo que se eligió para su decoración, grafitis japoneses y columnas de fábrica, un estilo que se podría situar en el underground nipón.

El Grupo Tritón Hostelería gestiona este establecimiento bajo la premisa de que el cliente se sienta cómodo "como en casa". Así, el servicio es otro factor fundamental y que juega un papel desatascado, es de los pocos bares de copas que tienen servicio en una terraza que pisa la plaza del Arenal donde la afluencia de gente, un entorno agradable y la facilidad para llegar, se constituyen en un atractivo destacado, una magnífica ubicación que es encuentro para todos.

No centra su target o público objetivo en un segmento de edad determinado, desde jóvenes hasta mediana edad. La tarde abre sus puertas para ofrecer café y a partir de la noche una gran variedad de copas, desde lo básico hasta marcas premium y también algún aperitivo para pasar el rato. Durante el verano la especialidad es la coctelería con una larga lista de propuestas.

Tokio se puso en marcha buscando ese ambiente diverso, "lo que más gusta es la ambientación interior con el grafitis japonés como elemento decorativo principal, un bar muy distinto que no tiene comparación", que incluso tiene huecos para el ocio como una diana.

En definitiva, Tokio es un lugar poco habitual en la ciudad en el que se cuida el servicio "para ser más cercano con el cliente y poder disfrutar en pleno centro de un café, una copa o un vino de Jerez junto a los amigos".



UN RESTAURANTE CON VISTAS DE POSTAL EN ARCOS

CASA BIGOTE
POR KIKO ABUÍN

El ocaso, unos smoothies y vistas inigualables. Desde septiembre de este año, ha recobrado vida un local que llevaba muchos años cerrado al público. Playadulce es la nueva apuesta del Grupo Tritón Hostelería, un lugar situado en Avenida Príncipe de España, en la urbanización El Santiscal, junto al Lago de Arcos, conocido como la playita. Precisamente es al enclave al que rinde homenaje este nombre que alude al punto de encuentro entre bañistas y deportistas en el Paraje Natural de la Cola del pantano.

Desde la terraza de este local es posible disfrutar del lago, que con el pueblo de Arcos al fondo, conforman una bonita postal que cada año atrae a muchos visitantes. Desde hace tres meses, estos pueden saciar su apetito en Playadulce. “Lo que más gusta es ver el atardecer rodeado de naturaleza”, comenta el equipo, que ha orientado las mesas y sillas para facilitar este deleite visual.



DIRECCIÓN

Av. Príncipe de España, 11638 El Santiscal, Cádiz



HORARIOS

De viernes a domingo de 11h. a 24h.



RESERVAS

Teléfono 611 413 763

No solo buscan agradar a la vista sino también al estómago. Este local ofrece diversas opciones para tomar el brunch o merendar. En su carta hay bowls de yogur con frutas y cereales, smoothies naturales, tartas, croissants, dulces o cócteles. Pero también, platos para el almuerzo o la cena, con propuestas veganas y vegetarianas como las hamburguesas. Así, proponen una mezcla con platos que ya han triunfado en otros de los restaurantes del grupo, con vistas, como siempre, a ir innovando con el tiempo.

No faltan las parrilladas ibéricas, las tapas de queso, tortillitas de camarones, papas aliñas o croquetas caseras. Además, incluyen ensaladas vegetarianas con aguacate, quinoa, tomate cherry o alga wakame; fideos tostados con langostinos y alioli; o huevos rotos trufados con jamón.

De momento, Playadulce abre todos los fines de semana para recibir a visitantes y vecinos. |



24

NAVIDAD

SAN FERNANDO



DEJATE DESLUMBRAR.



Ayuntamiento de San Fernando



COMIDA
100% AMERICANA
EN ROTA

HENNY PENNY

POR POR PATRICIA MERELLO



DIRECCIÓN

P.º Cruz del Rompidillo, 11520 Rota, Cádiz



HORARIOS

De martes a viernes de 16:30h. a 0:30h.
Sábados y domingos de 13:00h. a 0:30h.



CONTACTO

Teléfono 602 443 394

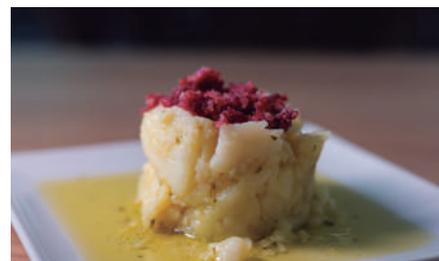
Darse un homenaje, para muchas personas, se traduce en dar un buen bocado a una hamburguesa o a una pizza. En Rota, hay un establecimiento ideal para calmar el hambre con “comida cien por cien americana”. Es la seña de identidad de Henny Penny, un lugar ya popular en este municipio que, desde hace tres meses se suma al grupo Tritón Hostelería. Ha cambiado de manos, pero la estética y la esencia sigue permaneciendo en este local ubicado en el paseo de la playa del Rompidillo.

Las especialidades son las hamburguesas y las pizzas, estas últimas, las estrellas de la casa. Sin embargo, en sus mesas también se degustan burritos o entrantes como nachos, alitas o muslos con una gran variedad de salsas para chuparse los dedos. “Tenemos una comida muy americana,

aunque no haya cambiado el estilo, vamos introduciendo poco a poco cosas nuevas”, explica el equipo.

“La pizza es lo que más sale”, comenta. Así como la hamburguesa Crispy Henny Penny, hecha con pollo crujiente, queso cheddar, salsa ranchera, aros de cebolla y bacon, que se ha convertido en “el best seller” de la carta.

“No somos el típico sitio de comida rápida, todo lo que hacemos es de calidad, es donde está la diferencia”, explica el equipo, que toma las riendas de este conocido de la hostelería roteña que ya se había ganado el cariño, sobre todo, de muchas familias americanas. No solo se acercan al local, con juegos como el billar, sino también hacen pedidos. “Mucha de la clientela es de la base naval. Nosotros estamos intentando abrirnos también a los roteños con los envíos a domicilio y, está gustando muchísimo”, comenta.



Val de Pepe

VAL DE PEPE,
ALTA COCINA
A PRECIO DE BAR

VAL DE PEPE

POR A.G.M.
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO



DIRECCIÓN

Calle Paraíso 3, Jerez de la Frontera



HORARIOS

Martes a sábado de 12:45h. a 16:00h.
y de 20:45h. a 00:00h.
Domingos de 12:45h. a 16:00h.



CONTACTO

Email jorovaldes@gmail.com

Tapas y raciones que emergen de una cocina exquisitamente pensada y trabajada. No en vano, es uno de los establecimientos más frecuentados de Jerez desde que abrió sus puertas hace más de doce años. Un local acogedor, con una agradable terraza, situado en una de las mejores zonas de la ciudad, en el que la decoración cambia constantemente, pues una de sus señas de identidad es la de ofrecer cada mes una exposición de obras de arte de diferentes pintores.

Si bien para los habituales, Val de Pepe es como una segunda casa, para los debutantes es un sorprendente regalo gastronómico. La variedad de su cocina ofrece una original mezcla de tapas en la que los platos más tradicionales de la cocina local conviven con otros en los que se dejan entrever influencias orientales o sudamericanas.

Son de obligada cata las papas aliñás, la cola de toro, el tartar de añejo, acompañados con una copa de vino de Jerez —si es de fino escarchado, como lo sirven habitualmente, mejor que mejor—. Y si queremos algo diferente, valgan su curry de calamares con arroz basmati, o su bao de gambón crujiente con salsa kimchi como ejemplos. Además de su carta habitual, Val de Pepe complementa su oferta con su sugerente “pizarra”, en la que aparecen cada día cuatro o cinco tapas nuevas, predominando las que tienen como base los productos de temporada.

Una idea clara de su dueño, José Valdespino, que es la base de su éxito: cocina de alta restauración llevada al concepto de bar de tapas, en el que la relación calidad-precio es determinante. Y es que Val de Pepe lleva a gala su condición de bar y sus precios de bar.



EL PLACER
DE COMER
EN UNA SALINA

SALINA SANTA TERESA - EL ESTERO
POR KIKO ABUÍN



DIRECCIÓN

Ctra. de la Barrosa, 11139 Chiclana de la Frontera, Cádiz



HORARIOS

De jueves a domingo de 11h. a 18h.



CONTACTO

Teléfono 747 498 672

Historia, pesca local, gastronomía, sostenibilidad y relax se fusionan en la Salina Santa Teresa. En La Barrosa se encuentra una propuesta diferente gracias a dos jóvenes hermanas chicaneras, Isabel y Ángeles Chozas. Fue su padre quien las animó a rescatar este terreno abandonado durante tres décadas y convertirlo en un ambicioso proyecto inaugurado en 2023.

En un entorno incomparable de 21 hectáreas, las hermanas han transformado la salina, que era “una escombrera”, en un lugar para disfrutar, relajarse y aprender. Los visitantes pueden bañarse en un spa salino, probar la talasoterapia con baños de fango, o darse masajes relajantes.

También permite bañarse en la playa de marisma y una cena en el espacio gastronómico El Estero, otro de los puntos

fuertes, del que se encarga Isabel, que estudió en el Basque Culinary Center, en San Sebastián.

En su carta destacan los arroces y los pescados de esteros, que arropan al plato estrella, la ensaladilla de gambas y bogavante. Una mezcla de cocina tradicional con toques vanguardistas a la que se suman opciones veganas.

Además, realizan excursiones escolares con rutas guiadas y un micro despesque para mostrar la manera tradicional de pesca y la crianza natural del pescado en los esteros. Y hacen talleres relacionados con el reciclaje y concienciación medioambiental.

Entre otras actividades, la salina también ofrece visitas guiadas para conoer el entorno y la fauna y flora local, despesques, y un centro de interpretación ubicado en la antigua casa salinera. Con esfuerzo, las hermanas han conseguido que donde antes había palos y ruedas de coches, ahora se observan espátulas, chorlitejos y charrancitos.



CARNES DE CALIDAD
DESDE EL ORIGEN
HASTA LA MESA

CÁRNICAS EL ALCÁZAR

POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO



DIRECCIÓN

Camino de la patria, s/n La Muela - Vejer de la frontera



HORARIOS

Lunes a viernes de 8:00h a 14:30h.
y de 16:00h a 19:00h
Sábados de 8:00h a 14:00h



CONTACTO

Teléfono 956 44 84 45 / 649 80 68 31

Alcázar, industrias cárnicas es una empresa de referencia en el sector. Opera en La Janda, desde donde comercializa carnes de vacuno, cerdo ibérico, caza, embutidos, jamones, quesos... Su notoriedad alcanza el ámbito internacional gracias a una red de distribución eficaz.

Cárnicas El Alcázar trabaja online a todo el mundo. Su tienda virtual es el escaparate de la marca: chuletones de buey gaditano, ternera retinta, carne de angus, cerdo ibérico, carne de caza, jamones y embutidos, quesos y conservas gourmet.

La tienda virtual tiene muy en cuenta el trato personalizado y asesoramiento sobre los mejores cortes de carne, un activo de calidad en el servicio que añade un sistema de seguimiento avanzado para saber dónde está el pedido.

“Somos ganaderos y carniceros, eso nos permite ver desde el origen hasta el resultado final”, comenta Tato Ortega, uno de los fundadores de la empresa. “No vendemos carne, hacemos el campo carne”, agrega, “damos la oportunidad de darle un mordisco al campo”.

La carne que vende en línea ha sido seleccionada para garantizar siempre un producto fresco. Su marca de jamones y embutidos ibéricos de bellota, loncheados o en piezas, ha sido rebautizada con el nombre ‘Alcázar, jamón jamón’, producidas en la provincia de Sevilla y secadas en Guijuelo.

La restauración es un cliente preferente, que se suma a unos dos mil más, cifra que va creciendo gracias a la logística con envíos en frío en tan solo 36 horas: “La fidelización de nuestros clientes demuestra que somos la tienda de carne mejor valorada”, comenta la firma.



ATÚN CON VISTAS AL MAR EN MARIMANTA BEACH

MARIMANTA BEACH

POR POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

Calle Cdad. de Utrera 3, Rota



HORARIOS

Miércoles y jueves de 12:00h. a 20h.
Viernes a domingo de 12:00h. a 24h.



CONTACTO

Teléfono 640 92 99 99

En primera línea de la playa de la Costilla de Rota existe un rincón con encanto desde julio de 2023 en el que perder la noción del tiempo mirando al horizonte. Marimanta Beach, cuyo nombre rinde homenaje a la manta raya, es uno de los proyectos gastronómicos del empresario Miki Gutiérrez. En julio de 2023 arrancó en el antiguo local de Ruta 66 con una nueva apariencia. “Lo abrimos con una decoración totalmente diferente y una terraza grande decorada con plantas”, comenta.

Marimanta nace en un sitio privilegiado, en la calle Ciudad de Utrera, con un balcón al mar en el que degustar las opciones culinarias de la zona. “Disfrutar de las pequeñas cosas como una conversación entre amigos, una puesta de sol o el placer de tapear junto al mar ha sido siempre el objetivo de este lugar”, detalla.

Este beach club, en apenas un año, ha cautivado paladares y miradas, siempre llevando por bandera el ofrecer experiencias. El entorno es propicio para descansar con un buen vino en la mano y una puesta de sol de fondo.

En cuanto a los fogones, la oferta abarca todos los gustos. Hay carnes premium, pescados frescos y productos de alta calidad como el atún rojo salvaje de almadraba de Petaca Chico, que se sirve en una variedad de platos, desde el tartar hasta las costillas o el tarantelo. Destacan el pescaito frito y la demandada ensaladilla Marimanta, con gambas de cristal y mayonesa de kimchi.

Desde hace unas semanas, han decidido actualizar la carta con la incorporación de platos característicos de la cocina tradicional de la zona como el arranque roteño o un bacalao sobre base de arroz verde con alioli de miel.



ALBA BALBAÍNA: IDENTIDAD, ORIGEN Y TERRUÑO



CONTACTO

<https://www.barbadillo.com/>

BARBADILLO

Luis Vega es el director de Atún Oro, 40 años vinculado al mundo del pescado. Puso en marcha el ‘Ronqueo Show’, que en esencia es un espectáculo en el que el atún y su preparación son protagonistas. Esta iniciativa está ganando una gran aceptación, siendo demandados en eventos, fiestas privadas y comerciales.

Alba Balbaína es un vino que se elabora con las uvas que las Bodegas Barbadillo de Sanlúcar de Barrameda seleccionan de una viña que tiene 28 hectáreas, situada en Balbaína Alta. La variedad de uva Palomino Fino se caracteriza por tener una piel fina y forma de racimos cónicos cilíndricos de tamaño medio.

La piel fina de esta uva hace que con la suave presión de unas uvas sobre otras nazca el mosto en flor que fermenta en depósitos de acero inoxidable y, posteriormente, permanece sobre sus propias lías durante cinco meses.

El resultado de este proceso es un vino blanco 100% Palomino Fino con un aroma muy delicado y elegante que recuerda a fruta de carne blanca con notas de brioche. En boca destaca el sabor suave y una acidez sávida.

Este vino blanco se centra en la recuperación de elaboraciones tradicionales, mirada a la viña y al terruño del que tanto se habla los últimos años en el Marco de Jerez. Una zona privilegiada en la que se concentra la esencia más pura del carácter de la Baja Andalucía: la luz clara, el mar que se huele y una tierra albariza de suelos blancos donde las viñas hunden sus raíces buscando la humedad del subsuelo.

Su color es amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado. Es el complemento ideal de pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, arroces y verduras. Se debe servir frío a una temperatura recomendada de entre 6°C y 8°C.



EL BAR QUE LLEVA
ABIERTO DESDE 1670
EN SEVILLA

EL RINCONCILLO

POR V.R.
FOTOGRAFÍA MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

C. Gerona, 40, Casco Antiguo, 41003 Sevilla



HORARIOS

Lunes cerrado. De martes a domingo de 13h. a 17:30h. y de 20h. a 0:30h.



CONTACTO

Teléfono 954 22 183

El Rinconcillo es un emblema de Sevilla, uno de los locales más reconocidos, por su ambiente actual... pero también por su historia. Hoy regentado por los hermanos Carlos y Javier de Rueda, su familia lleva 200 años a cargo del negocio. Ahí es nada. Pero es que en esta ubicación ha habido otras tabernas antes desde 1670. Son ya 353 años de vinos, de clientela. Y sigue en plena forma. Porque sigue siendo un lugar muy querido y frecuentado por los sevillanos para reunirse, beber cerveza y tapear.

Ubicado en calle Gerona, en pleno casco histórico, de su carta destacan las chacinas, las espinacas con garbanzos o las pavías de bacalao. “Es una taberna emblemática, que dure tantísimo tiempo es una cosa totalmente inusual. Ha ido transformándose pero la esencia

se conserva. Es algo más que un simple bar, es un emblema de Sevilla”, explican los propietarios. A Carlos le gustaría que El Rinconcillo fuera recordado “por ser un sitio agradable que mucha gente de Sevilla guarde en su memoria y conserve en su mapa”.

Los mejores recuerdos de Carlos son los que guarda de sus clientes, los ya abuelos que venían con sus hijos y luego con sus nietos, “gente que se ha casado y ha venido aquí a hacerse las fotos”. Y es que, los clientes no solo acuden a El Rinconcillo a comer, es también un lugar de charlas y tertulias, un referente para muchos sevillanos.

A Carlos le gustaría que El Rinconcillo fuera recordado “por ser un sitio agradable que mucha gente de Sevilla guarde en su memoria y conserve en su mapa”.

SURRENDER
TO LOLA FLORES

SURRENDER TO THE
**ANDALUSIAN
CRASH**

Andalucía



Co-financiado por
la Unión Europea



GOBIERNO DE
ANDALUCÍA

Fondos Europeos

Junta
de Andalucía

andalucia.org



SI NACE EN ANDALUCÍA, YA ES ÚNICO

El producto andaluz es único porque su **origen, calidad**
y **tradición** también lo son.


Junta de Andalucía