

Esencia

i. f. Aquello que constituye la naturaleza de las cosas, lo permanente e invariable de ellas.



Editado por LANDALUZ, Asociación Empresarial Clúster Agroalimentario de Andalucía

Consejo editorial LANDALUZ, Asociación Empresarial Clúster Agroalimentario de Andalucía

Secretaría General

D. Miguel Ángel Jiménez Segador
D. Luis Gómez de las Cortinas Hortigón
D. Francisco José Manrique de Lara Quirós
Dña. Isabel Peralta Fuentes
D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero
Dña. María Rodas Encinas
Dña. Paula Aido Moreno
Dña. Alicia Granados López
D. Francisco Limón Cabrera
Dña. Rocío Olavarria Freire

Complejo Agroalimentario

Hacienda de Quinto C/Viena, s/n. 41089 Montequinto - Dos Hermanas (Sevilla)
Tlf: +34 954 23 48 49
info@landaluz.es
www.landaluz.es
www.andaluciacocina.com

Diseño, maquetación:

Gourmedia
+34 954 234 193
info@gourmedia.es
www.gourmedia.es

Fotografías:

Manolo Manosalbas

Impresión:

Gráficas La Paz

Depósito Legal: SE 889 -2024

La edición de este libro ha sido posible gracias a la colaboración de la Fundación Caja Rural del Sur, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y Gourmedia. Queremos dar las gracias a todos los cocineros que con su trabajo y esfuerzo diario han hecho de la gastronomía andaluza lo que es hoy en día, así como a los productores que siguen empeñados en demostrar la grandeza de la despensa andaluza.

Edita



Con la colaboración de



De mil maneras

En el vibrante tapiz cultural de Andalucía, la cocina emerge como un monumento vivo de tradición, historia y pasión. Es un universo donde los ingredientes se convierten en narradores de historias ancestrales, donde cada plato es un tributo a la tierra fértil, al mar generoso y a la diversidad de influencias que han convergido en esta región del sur de España.

En esta ocasión, nos adentramos en las páginas de Andalucía Cocina, un compendio que nos invita a explorar la esencia misma de nuestra gastronomía, un legado que traspasa las fronteras del tiempo y del espacio. Desde LANDALUZ Clúster Agroalimentario de Andalucía, es un honor organizar este viaje culinario que celebra la riqueza de nuestros productos y la maestría de nuestros cocineros.

Andalucía, tierra de contrastes y de abundancia, nos brinda una despensa rebotante de colores, aromas y sabores. Desde las aceitunas que doran nuestros campos hasta el aroma embriagador del jamón, cada ingrediente es un tesoro que refleja la diversidad de nuestro territorio y la herencia de nuestras raíces.

En este libro, cada receta es un paseo por las sierras, las costas y las calles de Andalucía. Es un homenaje a la maestría de la producción agroalimentaria andaluza y a nuestra excelente agroindustria, cuyo trabajo es la columna vertebral de nuestra identidad culinaria.

La cocina andaluza es mucho más que una simple combinación de ingredientes; es un símbolo de hospitalidad, de alegría compartida alrededor de una mesa. Es el sabor del gazpacho en los días calurosos de verano o el crujido de las migas en las frías mañanas de invierno.

Andalucía Cocina no es solo un libro de recetas, es un testimonio de nuestra historia, de nuestras alegrías y nuestras penas, de nuestra capacidad para reinventarnos sin perder nuestra esencia. Es un canto de amor a nuestra tierra, a sus productos y a la pasión que ponemos en cada plato que se lleva ante el comensal.

En LANDALUZ, nos enorgullece ser parte de este viaje gastronómico que nos une en torno a la mesa, que nos invita a compartir risas, anécdotas y sueños mientras saboreamos la excelencia de nuestros alimentos. Porque en cada bocado, encontramos el alma de Andalucía, un pedacito de cielo en la tierra que nos recuerda que la verdadera felicidad se encuentra en las cosas simples, en los sabores auténticos y en el calor de los seres queridos.

Que este libro sea más que una guía culinaria, que sea un puente que nos acerque aún más como comunidad, que nos inspire a seguir explorando, creando y celebrando nuestra herencia alimentaria y gastronómica. Porque en Andalucía, cada plato es una historia que contar, un futuro que construir juntos y una ESENCIA que preservar.

Álvaro Guillén
Presidente de LANDALUZ



La Esencia del Sur

Abrir un nuevo número de 'Andalucía Cocina' es una satisfacción como consejera de Agricultura de la Junta de Andalucía y a la vez un orgullo. Una satisfacción porque me permite aplaudir la continuidad de esta publicación y su buen hacer, y un orgullo porque me da pie a poner en valor la calidad de los productos andaluces y el esfuerzo y trabajo de los hombres y mujeres de la mar y del campo que hay detrás de ellos.

Andalucía ofrece a los chefs y a las familias lo mejor de sus huertos, de sus rebaños, de su pesca; productos que conforman una materia prima de excepción para llevar a la mesa alimentos de reconocida calidad y valores saludables, estrechamente vinculados a nuestra Dieta Mediterránea.

Nuestros chefs y todos los lectores de esta publicación han de saber también que los productores andaluces están a la vanguardia y llevan la innovación en su ADN; son pioneros y muestra de ello son las nuevas variedades que proponen a los mercados, ofreciendo posibilidades infinitas de sabor, asentadas en la base de la calidad y la seguridad alimentarias y con el plus de sostenibilidad que actualmente reclaman los mercados.

Y para destacar las cualidades de todas estas magníficas producciones, el Gobierno andaluz impulsa el sello de calidad 'Gusto del Sur', que cuenta ya con más de medio centenar de empresas andaluzas y un total de 150 productos agroalimentarios adheridos.

También debo recordar que Andalucía es líder en denominaciones de calidad contando, a día de hoy, con 68 menciones incluyendo DO, IGP y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG). Todo ello llena una cesta de oportunidades para la cocina con sello andaluz que esta publicación nos muestra.

Por último, quiero dar la enhorabuena a la dirección y a los profesionales de esta publicación, que seleccionan de lo bueno, lo mejor, para ilustrar sus páginas con succulentas recetas que nos permitirán descubrir la nueva cocina de una Andalucía en ebullición.

Carmen Crespo

Consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía



Andalucía Cocina Esencia...

¿A quién le extraña? Sí, me refiero a eso de que en Andalucía se cocina con esencia, ¿a quién puede resultarle sorprendente? En cualquier caso podría ser si en esta “isla” de virtudes naturales, de expresión cultural milenaria y fuente de tanta adoración por distintas civilizaciones durante miles de años, eso de aplicar la esencia en nuestra gastronomía, no se diera. Eso sí que resultaría extraño.

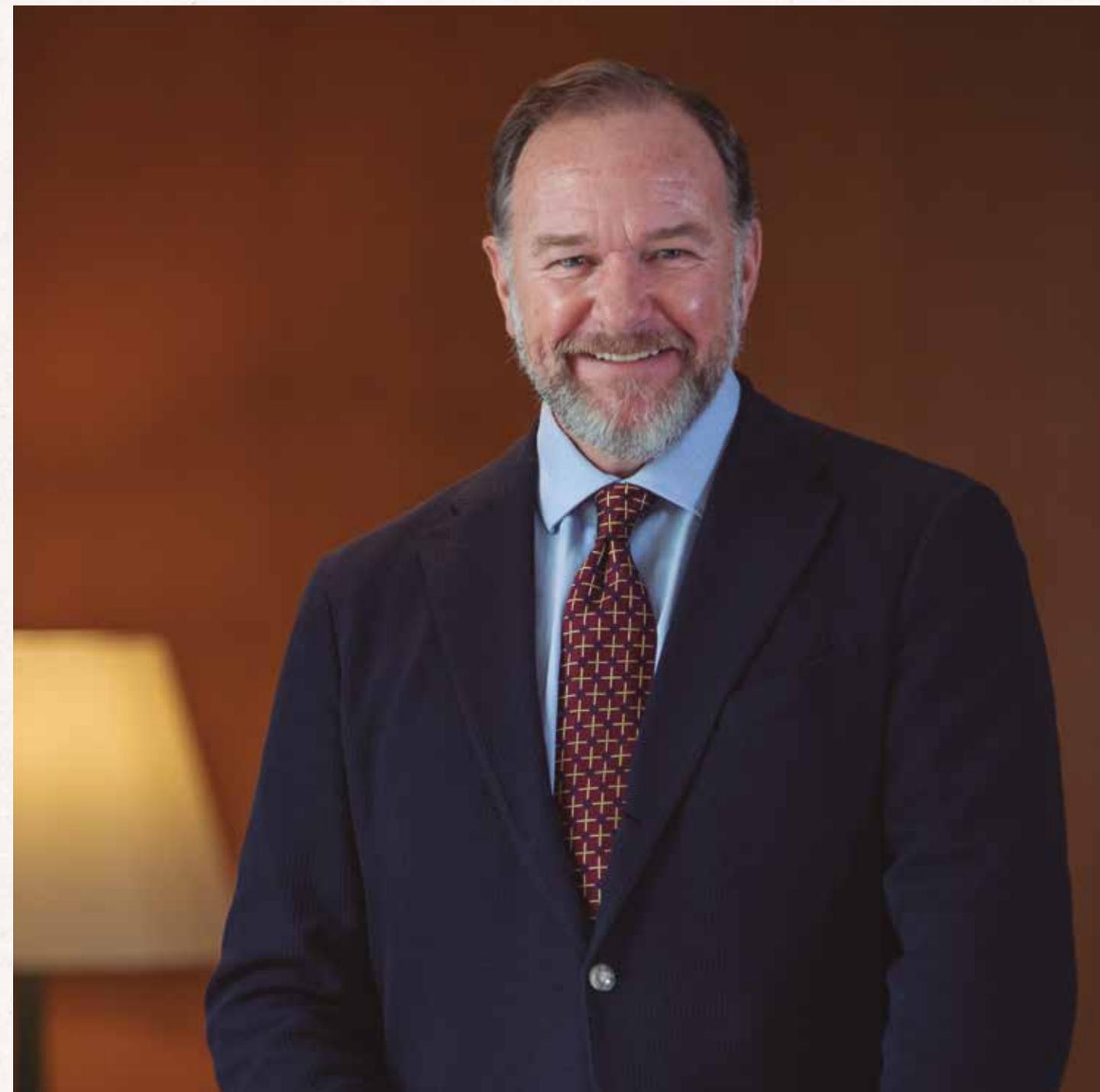
Sentencia la RAE que la esencia es aquello que constituye la naturaleza de las cosas, lo permanente o invariable de ella. Parece hecha esta acepción a la medida de toda Andalucía, ¿cómo entonces no iba a ser identidad de nuestra expresión gastronómica? No obstante, no debemos caer en la petulancia de pensar que somos seres habitantes del Olimpo en la tierra y que por ello ya nos merecemos todo tipo de idolatrías o contar con suficiente capacidad para ilustrar al resto de los mortales, evitémoslo por favor. Andalucía es algo así como la parábola de los talentos. Nos brinda y nos facilita unas posibilidades, por tanto es nuestra responsabilidad ser capaces de conjugar todas esas prebendas, ligarlas, estudiarlas y poner a disposición nuestra mejor voluntad para devolver con creces el enorme legado entregado.

Pocas cosas casualidades hay en la vida, más bien suelen ser pura causalidad, como es el caso que nos ocupa. LANDALUZ bien lo sabe y conoce, precisamente por ese conocimiento y dedicación se esfuerzan en ensalzar las grandes aptitudes de nuestros cocineros, pero más aun las determinantes actitudes de nuestros agricultores, ganaderos y pescadores, así como nuestra industria alimentaria, muestra patente del compromiso en la difusión de nuestra riqueza natural, su aprovechamiento y, harto importante, argumento primordial para seguir apostando por el mantenimiento del mundo rural basándonos en asegurar la viabilidad de nuestras empresas, autónomos y cooperativas.

Y es aquí donde entramos de lleno desde la Fundación de la Caja Rural del Sur, un año más, sumando otra edición e impulsando todos aquellos valores que nos hacen ser diferentes, sin que ello nos haga sentir superiores a nadie, pero que evidentemente sí nos permite afrontar la vida desde una perspectiva que sólo se puede contemplar con la luz de esta tierra, con nuestra forma de entender la vida y la forma de disfrutarla cada día con nuestra cocina, un ejemplo más. Esto sí que es esencial, tanto como esencia pura es todo lo que significa Andalucía.

José Luis García-Palacios

Presidente de la Fundación Caja Rural del Sur



La Esencia Digital: Un viaje a través de la cocina andaluza

En un mundo donde la presencia online se ha vuelto tan vital como los ingredientes en nuestras recetas más preciadas, es crucial comprender cómo podemos mantener la esencia de nuestra marca mientras nos mantenemos a la última en las corrientes digitales.

En Gourmedia tenemos el privilegio de trabajar con numerosos clientes del mundo de la hostelería y alimentación, y sabemos que la esencia de una marca no se pierde en el mundo digital, sino que se amplifica.

La esencia de una marca, especialmente en la cocina andaluza, radica en sus raíces, en la pasión que se vierte en cada plato, en la autenticidad de sus ingredientes y en la historia que se comparte a través de cada bocado. Al llevar esta esencia al mundo digital, no buscamos diluir su fuerza, sino amplificar su impacto.

La innovación desempeña un papel crucial en este proceso. Si bien es importante mantenerse fiel a los principios y valores que definen la esencia de la marca, también es fundamental estar abiertos a la exploración y al cambio. En el mundo digital, la innovación es la clave para mantenerse relevante y competitivo, para encontrar nuevas formas de conectar con la audiencia y para aprovechar las oportunidades emergentes.

Sin embargo, la innovación no debe comprometer la esencia de la marca. Es posible innovar sin perder el origen, siempre y cuando se mantenga el enfoque en los valores fundamentales y se busque la evolución de una manera coherente y auténtica.

En el caso de Andalucía Cocina, esta presencia no solo se trata de visibilidad y reputación, sino también de mantener viva la llama de la tradición y la cultura gastronómica de la región. Es una forma de compartir nuestras raíces con el mundo, de invitar a todos a sentarse a nuestra mesa y disfrutar de la riqueza de nuestros productos y recetas.

Nuevamente, hemos tenido el privilegio de ser testigos de la maravillosa fusión entre la esencia de Andalucía Cocina y el mundo digital. A través del diseño y maquetación de este libro, grabación y edición de las video recetas, entre otras acciones de las que formamos parte como partners digitales. A medida que continuamos este viaje, nos comprometemos a seguir explorando nuevas formas de llevar la autenticidad y la pasión de la cocina andaluza a todos los rincones del mundo, sin perder nunca de vista lo que nos define: nuestra esencia.

Con gratitud y entusiasmo.

Román Alberca
CEO Gourmedia.es



MENÚ ANDALUCÍA COCINA

- | | | | | | | | |
|----|--|-----|---|-----|---|-----|--|
| 15 | Restaurante: Albalá
Chef: Israel Ramos
Plato: Láminas de atún | 63 | Restaurante: Celia Jiménez
Chef: Celia Jiménez
Plato: Saam de papada confitada | 111 | Restaurante: La Taberna del Río
Chefs: Santiago Chamorro y Guzmán Vega
Plato: Menestra de berenjena asada, pluma ibérica de bellota a la brasa y gazpachuelo de verduras ahumadas | 159 | Restaurante: Regadera
Chef: Adrián Caballero
Plato: Ensalada de tomate "AMELA®", labneh, albahaca y caballa |
| 23 | Restaurante: Arrieros
Chef: Luismi López
Plato: Sopa de olores y palera Félix de Múrtiga | 71 | Restaurante: Código de Barra
Chef: Leon Griffioen
Plato: Albedo | 119 | Restaurante: La Alvaroteca
Chef: Álvaro Ávila
Plato: Espinacas con garbanzos Campo Rico, yema y consomé Dashi | 167 | Restaurante: Salmedina
Chef: Jaime Guardiola
Plato: Gildas Salmedina |
| 31 | Restaurante: Back
Chef: David Olivas
Plato: Tartar vegetal de pimientos del piquillo con cebolla ALSUR su jugo y su helado | 79 | Restaurante: El Campero
Chef: Julio José Vázquez
Plato: Ajoblanco de piñones con atún ahumado HERPAC | 127 | Restaurante: Mesón Sabor Andaluz
Chef: Pedro Aguilera
Plato: Ensalada de garbanzos Don Pedro, vinagreta emulsionada y choco | 175 | Restaurante: Sr. Cangrejo
Chef: Jesús León
Plato: Parpatana de atún, vinagreta Carolina Reaper y aceite de hierbabuena |
| 39 | Restaurante: Balbuena y Huertas
Chef: José Luis Pastrana
Plato: Gelée de gazpacho, yema de huevo y cucharas de pan Obando | 87 | Restaurante: El Muro
Chef: Francisco Doncel
Plato: Roulette de solomillo ibérico El Descansillo, setas y castañas | 135 | Restaurante: Mi Niña Lola Terrace
Chef: Pablo Rutllant
Plato: Picasso's Beach | 183 | Restaurante: Tiemar
Chef: Isidro López
Plato: Nata doble, ají amarillo pepino encurtido en lima y miel picante |
| 47 | Restaurante: Los Baltazares
Chef: Andrés Martín
Plato: Crunch de bocarte | 95 | Restaurante: Hoyo 16
Chef: Jorge Manfredi
Plato: Crema de AOVE Hacienda Guzmán, cítricos, miel y yogurt | 143 | Restaurante: Palodú
Chef: Cristina Cánovas y Diego Aguilar
Plato: Caballa curada en sal cítrica / jugo de hojas de acelga | 191 | Restaurante: Mar de Verum
Chef: Jorge Berzosa
Plato: El cáliz de atún rojo |
| 55 | Restaurante: Cañabota
Chef: Marcos Nieto
Plato: Caldo de cebolla, guisantes y merluza | 103 | Restaurante: Juan Hormigo
Chef: Juan Hormigo
Plato: Ensalada de tomate rosado con mayonesa cítrica de orégano, dátiles en tempura y filetes de caballa TEJERO | 151 | Restaurante: Pedro Nolasco
Chef: Alejandro Bazán
Plato: Puerros a la brasa, majado de verduras asadas y caldo de jamón al Jerez | | |



El Chef

ISRAEL RAMOS

Nacido en Jerez de la Frontera y formado en la Escuela de Hostelería de Cádiz, atesora una larga trayectoria en el sector gastronómico. Ha pasado por las cocinas de El Cenador de Salvador Gallego, La Alquería o Tragabuches, entre otros.

Israel Ramos recupera sabores tradicionales de la infancia muy apegados a su tierra, versionándolos de forma elegante y ligera. Mediante su toque personal incita a la curiosidad y la sorpresa del comensal.

En 2010 emprende su primer restaurante: 'Albalá', con una propuesta desenfadada e informal. No será hasta 2015 cuando ponga en marcha 'Mantúa', restaurante que abrió sus puertas en 2017, cuyos pilares son la calidad y un servicio exquisito.

Un restaurante que es el fiel reflejo de la personalidad de su chef, y que llegaría a conseguir su primera estrella Michelin en 2019, sólo dos años después de su apertura.

El Restaurante

ALBALÁ



Albalá es el primer proyecto de restauración del jerezano Israel Ramos, una apuesta por el equilibrio entre la tradición local y la vanguardia internacional. Desde que abriera sus puertas en 2010, el restaurante ha experimentado una gran evolución siempre ofreciendo una cocina moderna. El local, situado en sus inicios en la Plaza Monti, hacía gala de un concepto de 'gastrobar' que nada tiene que ver con el concepto de restaurante actual.

Hoy, Albalá se ubica junto a la Real Escuela Ecuestre de Jerez y se ha consolidado como uno de los referentes gastronómicos de la provincia. Es el lugar al que acudir para compartir y disfrutar de un ambiente distendido, relajado y familiar. Su objetivo, desde su apertura, no ha sido otro que acercar la alta gastronomía a un público más amplio, a través de una propuesta singular acompañada de un servicio exquisito de alta calidad.

En estos catorce años, Albalá ha contribuido en la evolución del paladar y el conocimiento gastronómico de Jerez a través de su apuesta por la cocina moderna. Una cocina con acento a través de la visión personal que Israel Ramos imprime al recetario andaluz.



La Receta

Láminas de atún

Ingredientes

Para la salsa ponzu cítrica

- 150 mls. de vinagre blanco
- 250 mls. de zumo de lima
- 60 mls. de salsa de soja
- 60 grs. de jengibre
- 3 uds. de citronela

Para las láminas de atún

- 250 grs. de barra de tarantelo de atún

Para la emulsión de ají amarillo

- 1 ud. de huevo
- 150 mls. de aceite de girasol
- 30 grs. de ají amarillo
- 5 grs. de sal

Para el pepino encurtido

- 1 ud. de pepino
- 125 mls. de agua

- 175 mls. de vinagre blanco
- 25 grs. de azúcar
- 17 grs. de sal
- 10 uds. de pimienta negra
- ½ ud. de hoja de laurel

Otros

- 1 c/c de quinoa suflada
- 1 c/c de aros de cebollera
- 1 c/c de brotes

Elaboración

Para la salsa ponzu cítrica

En un cazo poner todos los ingredientes y hervir. Reducir un tercio y dejar infusionar treinta minutos para colar y reservar en un biberón.

Para las láminas de atún

Se corta la barra de tarantelo en láminas con un grosor de 3 mm. y se reserva para marinarlo.

Para la emulsión de ají amarillo

Montar con el huevo y el aceite una mayonesa. Se le añade el ají amarillo, se pone a punto de sal y reservar en una manga.

Para el pepino encurtido

Cortar el pepino en láminas de 8 cm de largo por 1,5 cm de ancho. Debe de tener uno de los lados con piel verde. Por otra parte, se ponen en un cazo todos los demás ingredientes y se lleva a ebullición para, posteriormente, dejar enfriar. Envasar en una bolsa de vacío las láminas de pepino con el encurtido y reservar.



Emplatado

Poner sobre un plato con algo de fondo las láminas cubriendo todo el plato y cubrir las láminas de atún con la salsa cítrica. Se hacen unos rollitos con las láminas de pepino y se colocan sobre el atún. Sobre las láminas poner la quinoa suflada y poner unos puntos de emulsión de ají amarillo. Se termina colocando los aros de cebolleta y unos brotes decorativos.



FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY

BODEGAS FUNDADOR

Fundador Supremo 15



El producto

Es un Brandy de Jerez Solera Gran Reserva obtenido a partir de vinos cuidadosamente seleccionados para su destilación. Envejecido en Sherry Casks que han contenido Amontillado de 15 años. Una expresión sencillamente inigualable. A la vista tiene un color ámbar dorado, muy brillante y luminoso. En nariz encontramos sutiles aromas a frutos secos con cáscara, con notas de almendras y avellanas. Es intenso y de pujanza atenuada. Y al paladar tiene sensaciones cálidas, pleno, muy equilibrado y suavemente seco. Los matices de frutos secos se entremezclan con las notas de madera envinada.

Charlamos con

Los protagonistas

ISMAEL RAMOS

Chef de Albalá



-20-

Israel Ramos, propietario del aclamado restaurante Albalá, con más de una pizca de orgullo en su voz, explica cómo Albalá se ha convertido en un referente culinario al fusionar la cocina andaluza y sus productos característicos con influencias globales, desde Asia hasta Sudamérica.

“La esencia de Albalá siempre ha sido fusionar la cocina andaluza con otras

cocinas del mundo, como la asiática y la sudamericana, para crear una propuesta joven y fresca”, afirma Ramos. Esta fusión no solo busca deleitar el paladar, sino también transmitir la cultura local de una manera innovadora y cautivadora.

Con una trayectoria culinaria que se remonta a sus días de formación en la Escuela de Hostelería de

Cádiz, Ramos ha viajado por España y Francia perfeccionando su arte. Sin embargo, su amor por su tierra natal lo llevó de vuelta a Jerez, donde encontró su verdadera pasión en la cocina andaluza.

“Intentamos crear platos con una identidad arraigada en lo tradicional, pero con un toque distintivo que refleje nuestra fusión de sabores”, explica Ramos. En Albalá, cada plato es una oda a la rica herencia culinaria de Andalucía, sin perder de vista la innovación y la creatividad en cada bocado.



LIVINIA STUYCK

Head of consumer de Grupo Emperador

Livinia Stuyck, Head of consumer de Grupo Emperador, comparte la esencia de esta emblemática empresa que ha dejado una marca indeleble en la historia del brandy. Desde su sede en Jerez de la Frontera, Bodegas Fundador ha sido pionera en la categoría del brandy, conquistando paladares en todo el mundo.

“No nos llamamos Fundador por casualidad. Somos los verdaderos pioneros en el mundo del brandy”. Este año, la empresa celebra su 150 aniversario, un hito que refleja su legado de excelencia y tradición.

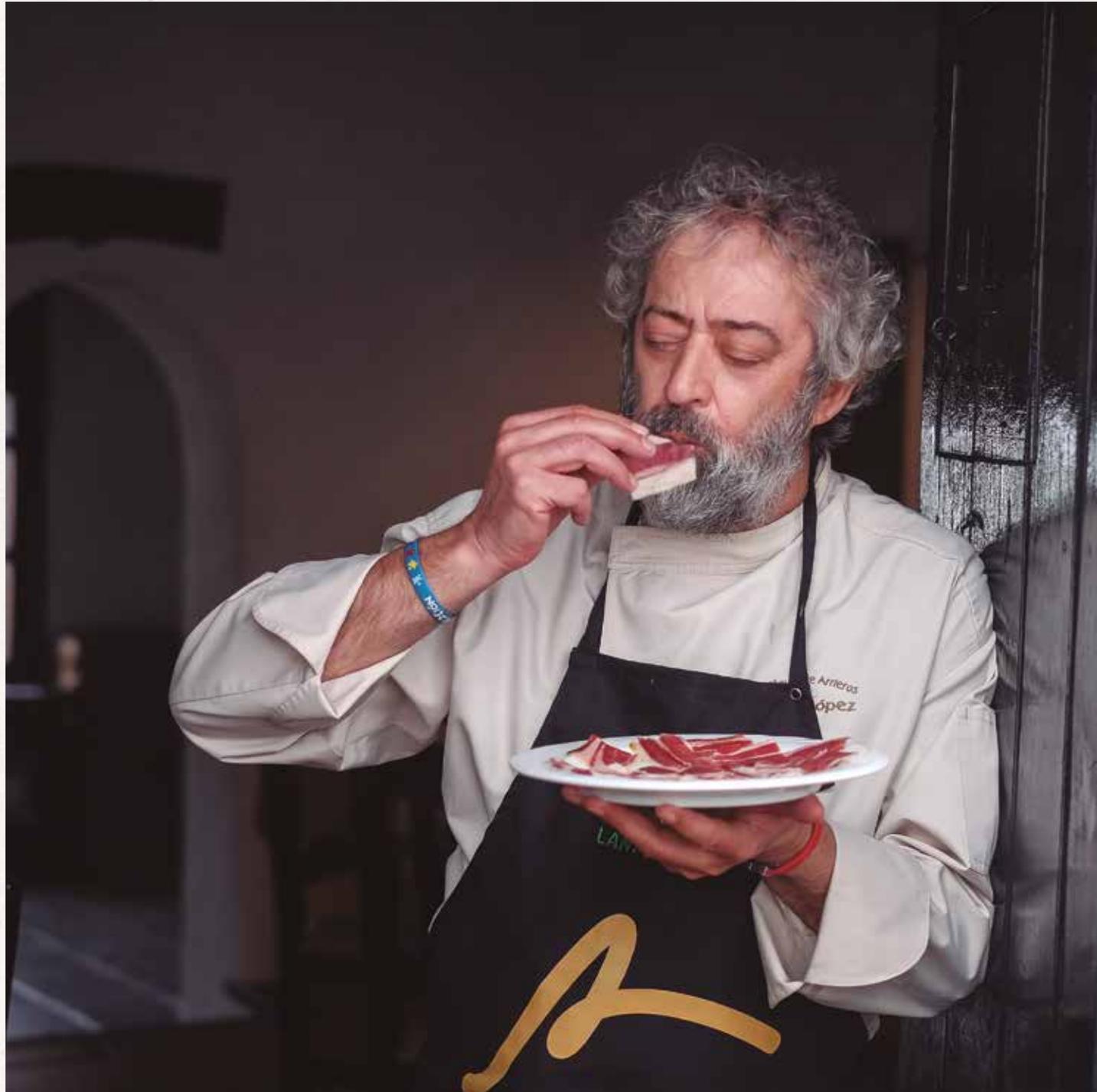
El origen de Fundador se remonta a un descubrimiento fortuito en las bodegas de Jerez. “Un maestro bodeguero abrió unas botas olvidadas y encontró un líquido excepcional, similar al coñac”, relata Stuyck. Así nació Fundador, un nombre que se ha convertido en sinónimo de calidad y distinción en la industria del brandy.



La bodega de Fundador, la más antigua del Marco de Jerez, ha sido testigo de los cambios y avances a lo largo de los años, siempre manteniendo su compromiso con la calidad y la innovación. “Nuestro proceso verticalizado nos permite controlar cada etapa, desde el viñedo hasta la botella, garantizando la excelencia en cada producto”, explica Stuyck.

Bodegas Fundador está inscrita en el Consejo Regulador del Marco de Jerez y es una de las tres denominaciones registradas en la Comunidad Económica Europea, destacando su prestigio y autenticidad en el mundo del brandy. Con su legado de 150 años, Bodegas Fundador continúa siendo un referente de calidad y excelencia en la industria del brandy a nivel mundial.





El Chef

LUISMI LÓPEZ

Convertido en referente de la gastronomía andaluza, Luismi López ha sabido dar cartas de nobleza a la cocina del terruño y, a la vez, modernizarla, dotándola de matices y delicadeza. Maestro en el arte de preparar las carnes ibéricas con los sabores de antaño, Luismi es a la vez socio de los principales productores locales, un ejemplo para la nueva generación de chefs de la zona y uno de los mejores embajadores de la provincia.

La prensa especializada y las guías gastronómicas reconocen su ya larga evolución: desde la prestigiosa guía Michelin, que distingue a Arrieros desde 2007 como la parada gourmet imprescindible en la zona, hasta la guía Repsol, que ha incluido a Arrieros en 2018, calificándolo de “importante sorpresa”.

El Restaurante

ARRIEROS



Hace ya más de 20 años, Luismi López y Adela Ortiz se lanzan a la aventura de la restauración, haciéndose cargo de la taberna del pueblo, que habían regentado los padres de Luismi, oriundos de Linares de la Sierra.

Poco a poco, al constatar que la oferta gastronómica en el pueblo brilla por su ausencia, van incorporando una serie de tapas a su carta, hasta el momento en que deciden establecer un restaurante “de verdad”, en el que una cocina de calidad haga honor a la riqueza y variedad de los productos locales. Es así como Arrieros ve la luz en 1997, alcanzando rápidamente un merecido prestigio, que ha sabido mantener a lo largo de los años.



La Receta

Sopa de olores y paleta Félix de Múrtiga

Ingredientes

- 50 grs. de paleta Félix de Múrtiga
- 1 ud. de lechuga
- 1 manojo de cilantro
- 1 manojo de perejil
- 1 manojo de hierbabuena
- 1 ud. de cebolla
- 3 uds. de dientes de ajo
- 1 ud. de puerro
- 1 ud. de patata
- 1,5 l. de caldo de verduras o de pollo

Elaboración

Se empieza haciendo un sofrito con el ajo, la cebolla y el puerro. Cuando todo esto esté bien pochado se añade la lechuga, el cilantro, el perejil y la hierbabuena. Por último, se añade la patata y el caldo, y se deja cocer. Ahora se trituran todos los ingredientes juntos.





Emplatado

Se pone la sopa en un plato hondo y acompañamos con 50 grs. de paleta de bellota DO Jabugo de Félix de Múrtiga.



FÉLIX
Múrtiga

FÉLIX DE MÚRTIGA

Paleta bellota 100% raza ibérica D.O. Jabugo



El producto

Se trata de un artículo del cerdo ibérico que cuenta con una textura específica de la parte delantera del animal. Al igual que el jamón se cuida y mimas desde el origen.

Las particularidades de la paleta son su jugosidad y aroma que en combinación con la elaboración artesanal y el

mimo recibido la hacen única. Un producto que se caracteriza por su bajo contenido en sal.

En boca destaca la untuosidad que funde aportando un sabor intenso con detalles de campo y dehesa. La alimentación del animal y la curación natural específica de Jabugo contribuyen a conseguir estas características únicas.

Charlamos con

Los protagonistas

LUISMI LÓPEZ

Chef de Arrieros



Luismi López, chef del restaurante Arrieros, comparte su viaje en la hostelería desde 1994, comenzando en la tasca de sus padres en el bar La Fuente, hasta adquirir y transformar el actual Arrieros junto a su socia, Adela. “No soy cocinero por voca-

ción”, admite López, describiendo su entrada en el mundo culinario como una circunstancia del destino.

En el corazón de su cocina se encuentra la pasión por lo auténtico y lo cercano, reflejada en la dedicación a la

casquería y la reinterpretación de platos tradicionales como la sopa dolores y las migas. “Utilizamos un producto de muchísima calidad y que además es de cercanía”, enfatiza López, quien destaca la importancia de conocer y trabajar directamente con los proveedores. Esta cercanía con los proveedores y la pasión por lo auténtico se reflejan en cada plato que sale de su cocina.

Enfocándose en que los comensales se sientan como en casa, el restaurante Arrieros, Luismi y Adela, Adela y Luismi, ofrecen una experiencia culinaria “donde la calidad, la tradición y el cariño por la cocina se fusionan para crear platos caseros actualizados que cuentan historias de sabor y autenticidad”.



MOISÉS LORIENTE

Consejero Incarlopsa



La familia Loriente tiene una profunda raíz que tiene su origen en Tarancón, Cuenca, donde comenzó como una actividad cárnica modesta. “Mis abuelos tuvieron 5 hijos, 4 hombres y una mujer, con una diferencia de 19 años entre el mayor y el menor, que es el actual presidente”, explica Moisés Loriente, consejero de la empresa y tercera generación de la familia.

Destaca el crecimiento impresionante de Incarlopsa desde su inicio en 1978, “en la actualidad sacrificamos más de 11.000 a 12.000 animales diarios y contamos con una plantilla de más de 4.000 trabajadores”.

Loriente subraya el valor de la colaboración y el compromiso de la empresa con sus empleados y colaboradores, destacando la importancia de mantener los valores familiares mientras la empresa crece y se expande internacionalmente. “El éxito ha sido nuestra gente, nuestra familia, que son nuestros trabajadores también”, afirma

Loriente. “Tenemos en algunos casos tres generaciones de familiares trabajando para nosotros, y si no fuera por ellos, sería muy difícil crecer”.

Finalmente, Loriente expresa el deseo de la empresa de seguir generando

riqueza y de mantener la importancia de lo rural en un mundo que parece abandonarlo cada día más. “Queremos ensanchar eso y eso es gracias a nuestros colaboradores”, concluye.





El Chef

DAVID OLIVAS

David Olivas, nacido en Úbeda (Jaén), donde comenzó su formación y su vida laboral, ha desarrollado su carrera profesional en Marbella.

Perfeccionista, exigente, creativo y con las raíces andaluzas como constante fuente de inspiración, pasó su trayectoria profesional como jefe de cocina de estrellados restaurantes.

En 2016 abre Back, junto al reconocido jefe de sala y sumiller Fabián Villar, restaurante que consigue desde el principio la atención de público, prensa y críticos y donde empieza a recibir reconocimientos y galardones.

En noviembre de 2023 Back consigue su primera estrella Michelin.

-31-

El Restaurante

BACK



Back, restaurante distinguido con una estrella Michelin, en el que la técnica y la precisión de la alta cocina se funde con la diversión y la sorpresa en el plato. Bodega alternativa, servicio de sala, carro de licores y selección de quesos en carro para disfrutar de una visión contemporánea de la cocina andaluza tradicional, pero siempre con una ventana abierta al mundo.



La Receta

Tartar vegetal de pimientos del piquillo con cebolla ALSUR su jugo y su helado

Ingredientes

Para el tartar

- 1 tarro de pimientos del piquillo con cebolla ALSUR
- Sal al gusto

Para el jugo de pimientos del piquillo con cebolla

- 1 tarro de pimientos del piquillo con cebolla
- 50 mls. de aceite de oliva suave
- Sal al gusto.

Para el helado de pimientos del piquillo con cebolla

- 1 tarro de pimientos del piquillo con cebolla.
- 100 mls. de aceite de oliva
- 50 mls. de zumo de lima
- Sal
- Pimienta negra

Elaboración

Para el tartar

Coger un tarro de pimientos del piquillo ALSUR, abrir y añadir en un cazo para llevar al fuego, colocar en el fuego y dejar cocinar unos cinco minutos para que sus jugos se caramelicen junto a la carne, sacar del fuego y con la ayuda de un cuchillo picar un poco. Reservar en nevera.

Para el jugo de pimientos del piquillo con cebolla

Coger el tarro de pimientos del piquillo con cebolla y triturar con la ayuda de una túrmix de mano. A continuación, pasar por un chino fino y emulsionar con aceite de oliva y terminar con un poco de sal.

Para el helado de pimientos del piquillo con cebolla

Colocar todos los ingredientes en un vaso para triturar, una vez triturado pasar por chino fino y colocar en un vaso de Pacojet. Una vez congelado triturar dos veces y reservar en el congelador.



Emplatado

En un plato hondo colocar un molde redondo, con la ayuda de una cuchara introducir el tartar vegetal de pimiento. Alrededor, añadir varias cucharadas de jugo de pimiento y unas gotas de aceite verde de perifollo, retirar el molde y terminar encima con el helado y una ramita de perifollo.



GRUPO ALSUR

Ensalada de pimiento del piquillo asado con cebolla



El producto

Tradicional ensalada con un exquisito sabor y suave textura, que se puede disfrutar directamente y en cualquier momento, o como base para completar, platos exquisitos de la más alta calidad.

Charlamos con

Los protagonistas

DAVID OLIVAS

Chef de Back

David Olivas, chef y dueño del restaurante Back en Marbella, comparte su trayectoria y la esencia de su cocina que combina lo rural y lo mediterráneo, siempre con un enfoque en los productos locales de Andalucía pero con una perspectiva global.

“Técnicamente y gustativamente, Back Restaurante es un lugar donde se aplican muchos conocimientos de alta cocina”, explica Olivas. Su objetivo es ofrecer una experiencia culinaria que celebre la riqueza de la región andaluza, utilizando ingredientes frescos y de calidad para reflejar la autenticidad de la cocina local.

“Al final, lo que cocinamos es Andalucía”, concluye Olivas, resaltando la conexión profunda entre su cocina y la identidad culinaria de la región. Con su enfoque innovador y su pasión por los sabores locales, Back Restaurante se ha convertido en un destino gastronómico destacado en Marbella.



-36- “Back restaurante hace una cocina rural, hace una cocina mediterránea, siempre con producto de Andalucía, pero siempre mirando un poco fuera de las fronteras de Andalucía”, destaca Olivas, enfatizando su compromiso con la diversidad culinaria y la innovación.

Con una experiencia de 25 años viviendo en Málaga, David Olivas y su socio Fabián Villar fundaron Back Restaurante hace 8 años. Su enfoque gastronómico se basa en la aplicación de conocimientos de alta cocina, combinados con el uso de productos locales y de cercanía para preservar la esencia de Málaga y de Andalucía.



MANUEL FIESTAS

Director comercial del Grupo Alsur



Manuel Fiestas, director comercial del Grupo Alsur, nos sumerge en la esencia de esta empresa que fusiona su rica historia con una visión de transformación y expansión a nivel internacional.

“El Grupo Alsur es un proyecto muy bonito que combina la esencia histórica de una compañía con el deseo de transformarse en la empresa que somos actualmente”, comparte Fiestas, resaltando la evolución de esta firma que tuvo sus raíces en Antequera, Málaga.

Con fábricas en España, específicamente en Antequera, y dos plantas en Perú, el Grupo Alsur se destaca por su producción principal de alcachofas, habitas y pimientos del piquillo, siendo especialistas en estas tres familias de productos.

“Actualmente, estamos inmersos en un proyecto de expansión tanto de la marca Alsur en España como en los principales mercados europeos”, revela Fiestas. Con un enfoque dedicado a la exportación, la empresa también ha establecido oficinas en Estados Unidos, reconociendo este mercado como uno de sus principales objetivos de crecimiento.

“Dedicamos mucho tiempo y esfuerzo a ser cada vez mejores”, enfatiza Fiestas, destacando el compromiso del Grupo Alsur con la calidad, la innovación y la excelencia en cada paso que dan hacia el futuro.





El Chef

JOSÉ LUIS PASTRANA

Chef sevillano con larga experiencia tras los fogones. En sus últimos trabajos como chef corporativo en Hoteles 5*, catering de lujo, y restaurantes de estrellas Michelin, ha tenido el control de los distintos puntos de restauración poniendo en práctica todas sus habilidades.

Especializado en cocina vanguardista y organización íntegra de todo tipo de eventos de alta restauración, se define por tener mucha energía, entusiasmo, una fuerte ética de trabajo y un amor por el trabajo en equipo. Su cocina es cercana, kilómetro cero, productos andaluces y de calidad, su filosofía, cuidar y mimar el producto.

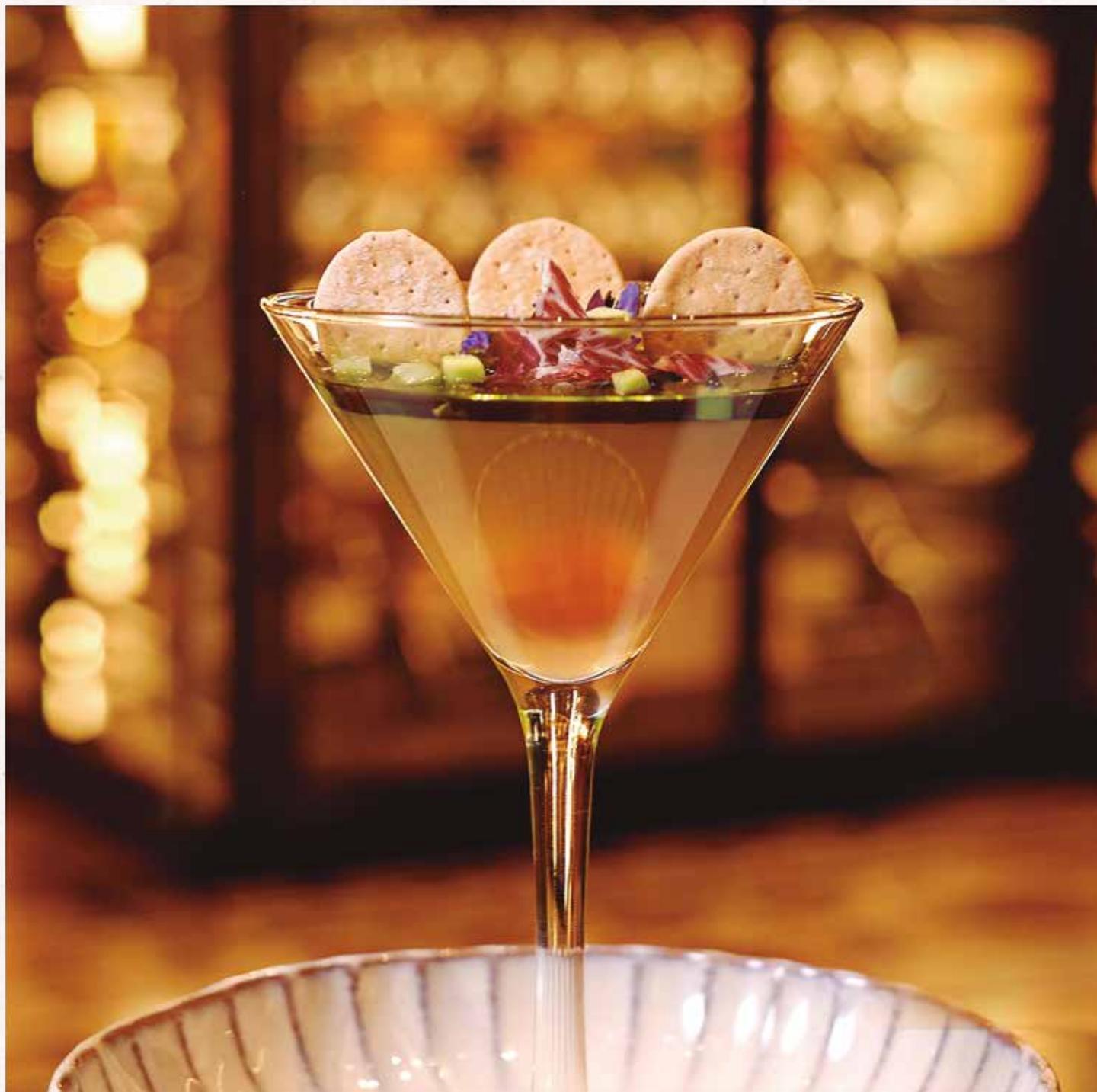
El Restaurante

BALBUENA Y HUERTAS



Se encuentra en la planta baja del edificio, que actualmente alberga el prestigioso Cavalta Boutique Hotel 5*GL. El regionalismo gastronómico se interpreta como la idea de utilizar ingredientes locales y técnicas de cocina tradicionales para crear platos contemporáneos que reflejan la cultura y la historia de nuestra región. En su caso, implica acentuar el protagonismo de productos andaluces de proximidad y primer nivel.

Una danza de belleza arquitectónica y selecta gastronomía a través de la cual los comensales pueden disfrutar de una experiencia en la que a cada plato le acompañan la música, el arte y la esencia de las raíces andaluzas. La propuesta de cada temporada incluye bocados delicatessen, platos especiales en homenaje a los agricultores, entre los que siempre se encuentran tanto mariscos y pescados frescos, como arroces y las mejores carnes.



La Receta

Gelée de gazpacho, yema de huevo y cucharas de pan Obando

Ingredientes

- 1 kg. de tomates maduros
- 2 uds. de ajo
- 250 grs. de pepino
- 150 mls. de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 50 mls. de vinagre de manzana
- C/s de sal
- 3 uds. de cucharas de pan Obando
- 1 ud. de yema de huevo "S"
- Jamón ibérico
- 5 grs. de gelificante vegetal

Elaboración

Con la ayuda de un rallador, utilizando la zona más gruesa, restregar el tomate, los ajos y el pepino. En un bol se deposita la mezcla anterior y se le añade el AOVE, el vinagre y la sal. Posteriormente, se deja veinticuatro horas macerando para que impregnen los sabores.

Una vez preparada la mezcla, se filtra con la ayuda de una estameña y se saca solo el agua. Se dispone en un cazo y se lleva a 65º, finalmente se le añade el gelificante vegetal. Finalmente, se deja enfriar para que tome la consistencia deseada.



Emplatado

En una copa de cóctel se coloca la yema de huevo y se añade la mezcla vegetal. Decorar con unas gotas de AOVE, las cucharas de pan, jamón y brotes.



PANADERÍA ARTESANA OBANDO

Cucharas de pan

El producto

Esta nueva regañá se presenta con una forma ovalada y está elaborada siguiendo una nueva receta, a base de harina de trigo, harina de centeno, masa madre de cultivo propio, Aceite de Oliva Virgen Extra, agua, sal y levadura. El proceso de elaboración es laborioso, con diferentes periodos de reposo, con fermentaciones lentas que crean matices de sabor. El horneado también se realiza a baja temperatura, mediante un proceso de cocción lento, y el resultado es una pieza crujiente, pero no dura, con un sutil hojaldrado en su interior, gracias a la untuosidad que le aporta el Aceite de Oliva Virgen Extra, ingrediente clave en la fórmula, y que, junto a la harina de centeno, logran ambos un sabor más intenso, lo que posibilita su consumo también como snack. Esta calidad superior proviene de la selección de ingredientes, entre los que destaca el AOVE premium, además de harinas de trigo seleccionadas de la provincia de Cádiz y sal marina artesanal gaditana. En la línea del resto de productos elaborados por Panadería Obando, las cucharas de pan no contienen ningún aditivo ni conservante artificial, siendo por tanto un bocado natural.



Charlamos con

los protagonistas

JOSÉ LUIS PASTRANA

Chef de Balbuena y Huertas



José Luis Pastra, chef de Balbuena y Huertas, comparte su inspiradora historia y la esencia de su restaurante hablando de que su “vocación hacia la cocina fue algo por casualidad, no proviene de herencias familiares”, comenta José Luis, mientras reme-

mora sus raíces. “Sin embargo, siempre guardamos en nuestra memoria los sabores de nuestras abuelas y madres, y queremos trasladar esos recuerdos a través de nuestros platos”, añade el chef.

Con una chispa de inspiración, José Luis decidió seguir su pasión por la cocina y desde entonces no ha mirado atrás. “Estoy muy contento de estar aquí en este proyecto desde el principio”, expresa con satisfacción. “Hemos creado un concepto innovador, donde vendemos la esencia de Triana, Sevilla, y todos los productos de la zona”, destaca con orgullo.

En Balbuena y Huertas, el enfoque está en resaltar los sabores auténticos de la región, ofreciendo una experiencia culinaria única. “Contamos con cuatro espacios de degustación, donde exclusivamente trabajamos con productos locales, transmitiendo así la esencia de Triana a través de cada bocado”, concluye José Luis, evidenciando su compromiso con la tradición y la innovación en la cocina andaluza.



JAIME OBANDO

Gerente Panadería Artesana Obando

Jaime Obando, gerente de Panadería Obando, empresa fundada por su padre en 1965, habla con una mirada nostálgica hacia los modestos comienzos de la panadería recordando los inicios de su padre. “Recuerdo cómo mi padre, con apenas 20 años

y recién licenciado, comenzó esta aventura con una pequeña panadería que apenas producía unos 50 kilos de harina al día, utilizando una maquinaria rudimentaria impulsada por nuestra mula Catalina”.

Con el orgullo de quien ha visto crecer una empresa familiar, Jaime señala que “ahora, a punto de celebrar nuestros 60 años, nos encontramos en una fase de expansión emocionante. Bajo mi dirección y la de mi hermano Víctor, hemos diversificado nuestra oferta con la introducción de productos innovadores”. Con una sonrisa, revela que “estamos entusiasmados con nuestra nueva línea de productos, la campaña ‘Maridaje Crujiente’, donde fusionamos la tradición con la innovación. Las cucharitas de pan con sabor a sésamo son sólo el principio”.

Estas palabras reflejan el compromiso de la familia Obando con la calidad y la evolución constante de sus productos, manteniendo vivo el legado familiar que ha impulsado el éxito de Panadería Obando a lo largo de los años.





El Chef

ANDRÉS MARTÍN

Andrés se formó en el grado superior en la Escuela de Hostelería de IES Heliópolis en Sevilla y posteriormente realizó curso de especialización en limpieza y conocimiento de pescados y mariscos, y despiece de carnes, además de otros cursos en repostería y panadería.

Su carrera laboral se inició en Manolo León restaurantes y catering durante 4 años, continuando en Baltazares desde 2020.

El Restaurante

BALTAZARES



Los Baltazares es un espacio gastronómico exclusivo, ubicado a las puertas de Dos Hermanas, Sevilla. Con más de 35 años de trayectoria, en Baltazares viven una constante evolución hasta lo que son hoy en día; un concepto revolucionario que aúna gastronomía, coctelería, salones privados, música y espectáculo.

El secreto de Baltazares no es otro que ofrecer siempre una materia prima de la más alta calidad, las últimas técnicas en cocina y coctelería acompañado de un servicio profesional, cercano y preocupado por el bienestar de todo aquel que cruza el umbral de su puerta.



La Receta

Crunch de bocarte

Ingredientes

- 500 grs. de arroz para sushi
- 600 mls. de agua
- 100 mls. de vinagre de arroz
- 60 grs. de azúcar
- c/s de sal
- 10 boquerones
- Salsa dulce de pimientos y jalapeños La Vieja Fábrica
- 1 chalota
- 10 uds. de alcaparras
- c/s de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 lima

Elaboración

Para el arroz sushi

Lavar el arroz tres veces para quitar el almidón. Se cuece el arroz especial para sushi durante 17 minutos. Se escurre y mezcla con 100 ml de vinagre de arroz, azúcar y un poco de sal y se estira en una bandeja para enfriarlo. Una vez frío, se porciona por 30 gramos y se fríe en aceite de oliva hasta que quede crujiente.



Para el boquerón marinado

Se limpian los boquerones de cabeza, espinas y tripas y se marinan durante cuatro horas en vinagre de arroz, azúcar y un poco de sal.



Emplatado

Se coloca el arroz frito de base y sobre este se monta una quenelle de mermelada de pimiento y jalapeño. Posteriormente, se dispone la salsa dulce de pimientos y jalapeños y el boquerón marinado. Se corona con una picada de chalota y alcaparras aliñadas en lima y AOVE.

LA VIEJA FÁBRICA
Cocina Selecta
Desde 1939

LA VIEJA FÁBRICA Salsa dulce de pimiento y jalapeño



El producto

La Salsa La Vieja Fábrica “Combina con Todo”, Salsa dulce de Pimiento y Jalapeño, es perfecta para acompañar unas sabrosas brochetas de gambas o pollo a la parrilla. Marida de maravilla con gambas o pulpo a la parrilla, también con carnes blancas o rojas. Esta salsa tiene un ligero toque picante y un sabor increíble, lista para añadirla como aderezo o mejorar una vinagreta, usarla como condimento, para complementar otra salsa, disfrutarla como guarnición o para dipear.

Charlamos con

los protagonistas

JUAN CARLOS FERNÁNDEZ

Copropietario de Baltazares

Juan Carlos Fernández, copropietario del emblemático Restaurante Los Baltazares, nos adentra en la esencia de su hogar gastronómico, un lugar donde los sueños se han convertido en realidad a lo largo de los años.

Desde sus humildes inicios, con una sencilla terraza de verano y un TPV improvisado, hasta alcanzar el reco-

nocimiento y el cariño de un millón de amigos, Los Baltazares ha sido un viaje de superación constante.

“Siempre tenemos la propuesta de superarnos un 10% cada año”, comparte Juan Carlos. Esta mentalidad de mejora continua ha llevado al restaurante a crecer y evolucionar, enfrentando desafíos y compartiendo emo-

ciones con cada comensal que cruza sus puertas.

“Hemos vivido mil historias y hemos querido ser parte de la vida de cada uno a través de la gastronomía”, reflexiona Juan Carlos. Para él y su hermano Javier, Los Baltazares no es solo un lugar donde se come, es un hogar donde se comparte, se disfruta y se crea un vínculo único con cada visitante.

“Los Baltazares para nosotros no es solo un sitio donde has comido, es un sitio donde has vivido”, afirma con convicción. Más que un restaurante, es un espacio donde se comparten momentos especiales y se construyen amistades que perduran en el tiempo. En Los Baltazares, cada visita es una oportunidad para enriquecer nuestras vidas y formar parte de una historia que trasciende más allá de las mesas y los platos.



BEATRIZ CAMACHO

Directora de la división de mermeladas en el Grupo Ángel Camacho



Beatriz Camacho es directora de la División de mermeladas del Grupo Ángel Camacho, empresa familiar de amplia trayectoria y gran arraigo en el panorama gastronómico mediterráneo.

“Cuando la fundó mi bisabuelo, Ángel Camacho, comenzamos princi-

palmente con la comercialización de aceite de oliva y cereales”, comparte Beatriz, remontándose a los inicios de la compañía. Sin embargo, la visión de diversificación ha sido una constante en la evolución de la empresa.

“Nos hemos orientado hacia la diversificación para ser una empre-

sa de alimentación integral”, explica Beatriz. Esta estrategia ha llevado a Ángel Camacho a expandir su catálogo, ofreciendo una amplia gama de productos que van desde aceitunas y encurtidos bajo la marca Fragata hasta mermeladas de La Vieja Fábrica y otros productos mediterráneos.

Aunque la vocación principal es la marca propia, Ángel Camacho también fabrica productos para la gran distribución a nivel mundial. Entre su amplio surtido, destaca La Vieja Fábrica como la marca más apreciada y reconocida por consumidores y clientes.



El Chef

MARCOS NIETO

Marcos Damián Nieto Monteiro, nace el 16 de enero de 1980 en Buenos Aires (Argentina). Cursó sus estudios en el Instituto Argentino de Gastronomía. En 2002 llega a España, dando comienzo a su carrera profesional en el restaurante Miramar (Llança-Girona), junto a Paco Pérez. Tres años después, se traslada a Barcelona, y comienza a trabajar en el restaurante Roca Moo, gestionado por los hermanos Roca y junto al jefe de cocina Felip Llufrí. Aquí se quedará durante 7 años, forjando gran parte de sus conocimientos, disciplina férrea en el trabajo y estilo de cocina.

Es el año 2012 cuando llega a Sevilla y su camino se cruza con el de Juanlu Fernández y Rafa García. Pasan un corto periodo de tiempo en Restaurante

Binomio, antes de que este cierre sus puertas. Tras el cierre, gestionan durante tres años un pequeño bar de tapas y vinos en el centro de la ciudad, alcanzando un gran éxito.

En octubre de 2016, arranca el proyecto Cañabota, con gran aceptación por parte del público y de la crítica y consiguiendo una estrella Michelin a los cinco años de su apertura. Aquí su cocina, junto a Rafa García, se asienta y adquiere una personalidad propia. Como buen argentino, se siente cómodo en las brasas, pero cambia la carne por los mejores pescados y mariscos.



El Restaurante

CAÑABOTA



En octubre de 2016, Cañabota abrió sus puertas en el centro de Sevilla, una ciudad con una tradición gastronómica sólida y diversa como pocas, en la que esta nueva propuesta fue capaz de convertirse en el eslabón que hoy nos parece imprescindible entre el restaurante y la barra de tapeo.

El resultado fue algo inédito y cercano al mismo tiempo, un formato novedoso que rápidamente encontró su sitio en el mundo de la gastronomía. Cañabota es barra y es restaurante, es pescadería y es toda la falta de rigidez que tantas veces uno añora al sentarse a la mesa de las grandes casas.

Es un bar venido a más, un restaurante que se despoja de corsés; una casa para disfrutar de la cocina sevillana y marinera, un lugar para dejarse llevar por la cocina y el ambiente.

Detrás de la marca está la solvencia de Eduardo Guardiola y sus hermanos Jaime y Perico, conocidos en la ciudad por su restaurante Tribeca, y Juanlu Fernández, director y jefe de sala de Cañabota. Las otras dos patas son sus jefes de cocina, Marcos Nieto y Rafa García.



La Receta

Caldo de cebolla, guisantes y merluza

Ingredientes

- Guisantes lágrima del Maresme
- Brotes de guisantes
- Aceite de oliva virgen extra Flor de Olivo

Para el caldo de cebolla

- 6 kgs. de cebolla
- 10 ls. de agua

Para las merluza

- 1 ud. de merluza (2 kgs. aproximadamente)
- 1 l. de agua
- 40 grs. de sal

Para la yema y vainilla

- 300 grs. de yema pasteurizada
- 1 ud. de vainilla

Elaboración

Para el caldo de cebolla

Se corta la cebolla y se tuesta en el horno sin llegar a quemar. Después se pone la cebolla y el agua en una olla, y se cuece durante, mínimo seis horas, para que el caldo coja sabor. Luego se reduce a tres cuartas partes y se rectifica de sal y se reserva.

Para la merluza

Con el agua y la sal, se hace una salmuera y se reserva. Se limpia la merluza y la cabeza, espinas, y recortes, guardamos para otra elaboración como caldos, terrinas, rellenos, etc. Se encuadran los lomos de la merluza, se sumergen en la salmuera durante 20 minutos. Se saca de la salmuera y se pone en agua, se seca bien, se raciona a 40 grs. y se reserva.

Para la yema y vainilla

Se saca el caviar a la vaina de vainilla, o se mezcla con la yema. Se introduce todo en un biberón junto con la vaina de la vainilla y se reserva.

Se regenera la merluza con aceite Flor de Olivo en la salamandra. Se calienta el caldo de cebolla en un cazo, y se pasan los guisantes, con la ayuda de un colador, por la brasa.



Se emplata en un plato hondo, en el fondo el caldo de cebolla seguido por los guisantes. Posteriormente, se coloca la merluza, un poco de yema encima del pescado y los brotes de guisantes. Se termina con un chorrito de aceite Flor de Olivo.



FLOR DE OLIVO

Flor de Olivo Gourmet

El producto

Flor de Olivo es una marca de aceite virgen extra muy de nuestra tierra, pues nació en pleno corazón de Jaén y mantiene su identidad de siempre, tradicional y tratada con mucho cariño y respeto por el producto.

Flor de Olivo Gourmet es un producto de muy alta calidad y con unas características muy particulares que lo hacen único. Hablamos de un aceite intenso, generoso en aromas, con un toque picante y amargo, que se traducen en unos sabores y olores espectaculares.

Por su perfil se podría decir que es un producto mucho más dirigido a ocasiones especiales, para tomar en crudo y para paladares que buscan algo más. Pero lo cierto es que ya sea en una tostada, o en el plato más elaborado, hará que sea especial.



Charlamos con

los protagonistas

MARCOS NIETO

Jefe de cocina Cañabota



-60-

Marcos Nieto, jefe de cocina del reconocido Cañabota, comparte la esencia culinaria que define a este emblemático establecimiento. “Nos basamos en la tradición vinculada con la historia de los pescadores, basándonos en el pescado y el marisco”, revela con pasión.

La cocina del Cañabota se distingue por su enfoque en el pescado y el marisco, así como por su técnica característica en la brasa. “Una cocina

abierta en la que el cliente puede ver con honestidad y transparencia cómo trabajamos”, enfatiza Nieto.

La dedicación al producto fresco y de temporada es una prioridad para el equipo del restaurante. “Tratamos de manipular lo menos posible el producto y aprovecharlo al máximo”, explica Nieto. Además, la estrella Michelin ha marcado un punto de inflexión en su trayectoria. “Nos ha mostrado que nuestro trabajo está

premiado en cierta forma, pero seguimos enfocados en el trabajo duro y en hacer que la gente entienda el sacrificio que hay detrás de cada plato”, añade.

En el Cañabota, el objetivo es claro: ofrecer una experiencia culinaria auténtica y memorable, donde cada plato cuenta una historia de tradición y pasión por el mar. Como dice Marcos Nieto, “Queremos que la gente entienda lo que nosotros queremos brindar y el sacrificio que hacemos por este trabajo”.

Esta cita de Marcos Nieto refleja el compromiso del equipo Cañabota con la excelencia y la autenticidad en cada plato que sirven. Con una cocina arraigada en la tradición y el respeto por los ingredientes, este establecimiento sigue siendo un referente gastronómico en el corazón de Sevilla.



LOLA JIMÉNEZ

Responsable comercial de SOVENA



Lola Jiménez, responsable comercial de SOVENA, revela los orígenes y la esencia del aceite virgen extra Flor de Olivo, un tesoro que emerge en el corazón de la provincia de Jaén, en la almazara de Monteolivo. “Este aceite tenía sus raíces en la tradición local, siendo apreciado por las familias y

residentes del pueblo que acudían a nuestra almazara en busca de calidad y confianza”, explica Jiménez con orgullo.

Hoy en día, esta emblemática marca forma parte del grupo SOVENA, una empresa familiar con más de un

siglo de historia y presencia en más de 70 países. “Contamos con nuestra propia almazara, olivares y fábrica, además de poseer marcas reconocidas y galardonadas a nivel mundial, lo que nos posiciona como uno de los principales proveedores a nivel global”, destaca Jiménez.

-61-

A pesar de su alcance global, SOVENA mantiene un enfoque estratégico local, como demuestra el caso de Flor de Olivo. “La finca de la almazara de Monteolivo, que perteneció a la orden religiosa de los Jaulres dedicada a la formación de campesinos con escasos recursos, es el hogar de nuestro aceite”, revela Jiménez. “Aquí, seleccionamos cuidadosamente las aceitunas picuales de árboles centenarios y de recolección temprana para obtener un aceite de carácter especial y reconocido internacionalmente”, concluye.





La Chef

CELIA JIMÉNEZ

Celia Jiménez, una chef con estrella. La primera mujer andaluza en conseguir una estrella Michelin, gracias a su trabajo como jefa de Cocina del Restaurante El Lago (Marbella). Apasionada de la gastronomía, consigue imprimir en sus platos, técnicas innovadoras que permiten mantener la esencia de los productos locales, sin perder un ápice del carácter de la cocina moderna.

Entre su formación destaca la realización del Curso de Experto en Hostelería: Especialidad de Cocina, del Consorcio de Hostelería de Málaga desarrollado en La Cónsula. Posteriormente, formó parte del equipo de Bodegas Campos Córdoba, como Responsable del Departamento I+D y directora del departamento de Cocina de la Escuela de Hostelería de Córdoba. En 2015 abre las puertas de Celia Jiménez Restaurante.

El Restaurante

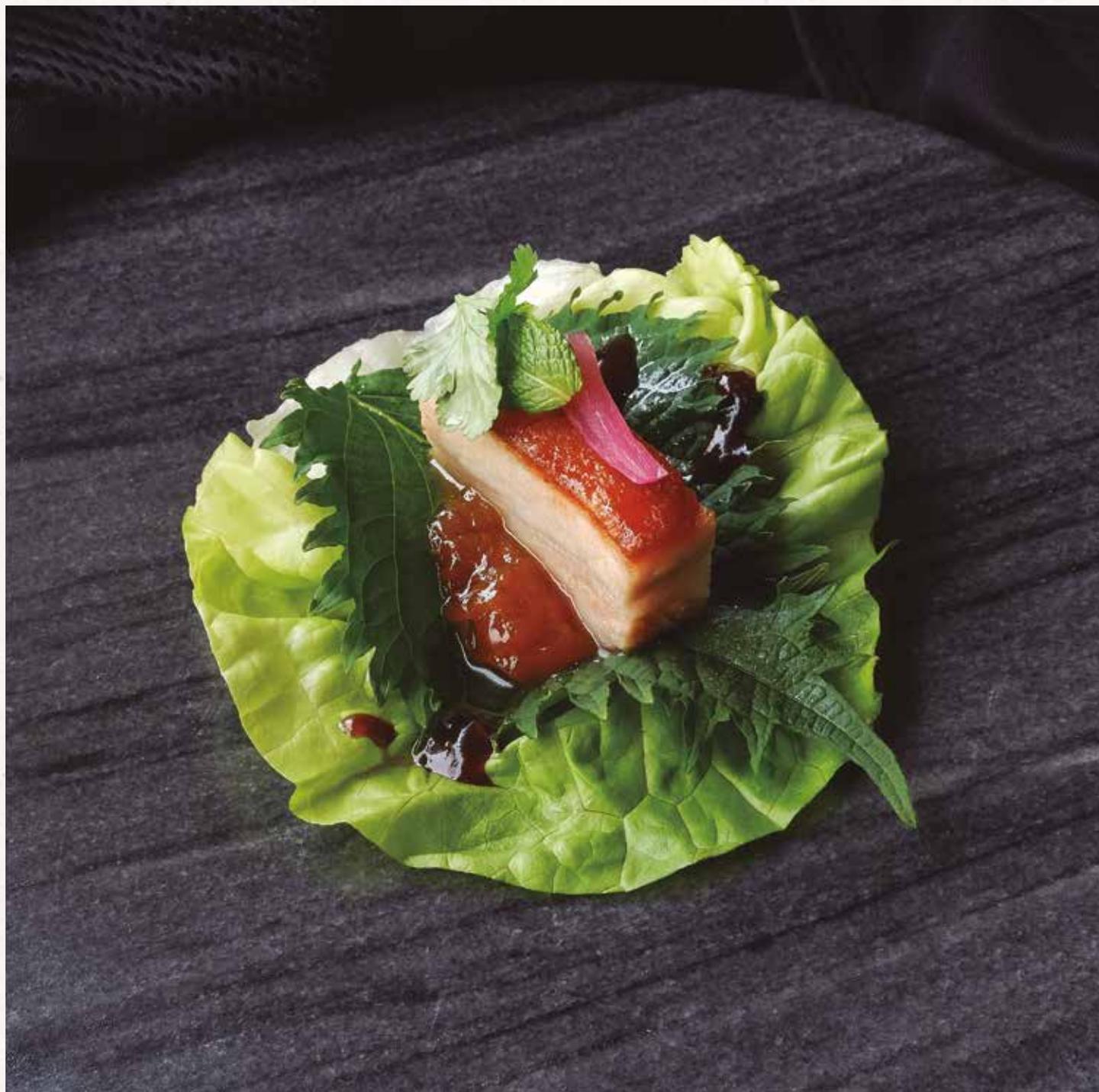
CELIA JIMÉNEZ

CELIAJIMÉNEZ

El restaurante se dispone en un espacio diáfano, personalizado con una decoración basada en líneas sencillas y un ambiente acogedor. Su servicio cuenta con una oferta gastronómica sofisticada y un enfoque permanente en la cocina tradicional andaluza.

Ofrece diferentes platos de aire contemporáneo, que se mantienen en continua evolución, y varios menús degustación, que permiten a los clientes, realizar un recorrido más amplio a través de las distintas recetas disponibles.

Su variedad de entrantes, pescados, carnes y postres abarca todos los gustos, proponiendo una experiencia gastronómica de máxima calidad al público más exigente. Su carta de vinos está compuesta por una selección exclusiva de vinos de las Denominaciones de Origen más representativas de España y especialmente de Andalucía.



La Receta

Saam de papada confitada

Ingredientes

Para la papada confitada

- 1 ud. de papada de cerdo
- 500 grs. de sal gruesa
- 50 grs. de azúcar
- Aromáticos

Para la fruta agridulce

- 100 grs. de piña
- 80 grs. de cebolla roja
- 65 grs. de mango
- 65 grs. de manzana verde
- 60 mls. de vinagre de Sidra
- 60 grs. de azúcar moreno
- 1 ud. de estrella de anís
- 3 uds. de granos de cardamomo
- 5 grs. de jengibre fresco

Para la crema de ciruelas

- 90 grs. de azúcar moreno
- 90 grs. de salsa de soja baja en sal
- 100 mls. de agua mineral
- 6 uds. de ciruelas pasas
- 15 grs. de salsa de alubias negras
- 40 mls. de aceite de semillas
- 45 mls. de vino fino
- Mezcla de especies molidas: Anís estrellado, canela, jengibre en polvo, clavo y pimienta de Sichuan (5 grs.)

Otros

- Hoja de lechuga
- Hoja de shiso verde
- Chutney de Mango y cebolla de La Vieja Fábrica
- Hierbas frescas: Cebollino, hierbabuena, cilantro.

Elaboración

Para la papada confitada

Mezclar la sal y el azúcar junto con los aromáticos, cubrir la papada y dejar una hora, sacar y limpiar, envasar al vacío y cocinar a 65°C durante 16 horas. Enfriar y reservar.



Para la fruta agridulce

Cortar en brunoise la cebolla y las frutas, mezclar todos los ingredientes en un cazo y poner a fuego bajo a estofar, una vez haya caramelizado retirar el anís, el jengibre y el cardamomo y reservar.

Para la crema de ciruelas

Triturar todos los ingredientes y reservar en frío.

Emplatado

A la hora de servir, cortar en rectángulos la papada y marcar en la plancha hasta que quede crujiente, colocar las hojas de lechuga y sisho, encima la fruta agridulce y el chutney, pintar la papada con la crema de ciruelas y dar un golpe de salamandra. Terminar con las hierbas frescas.

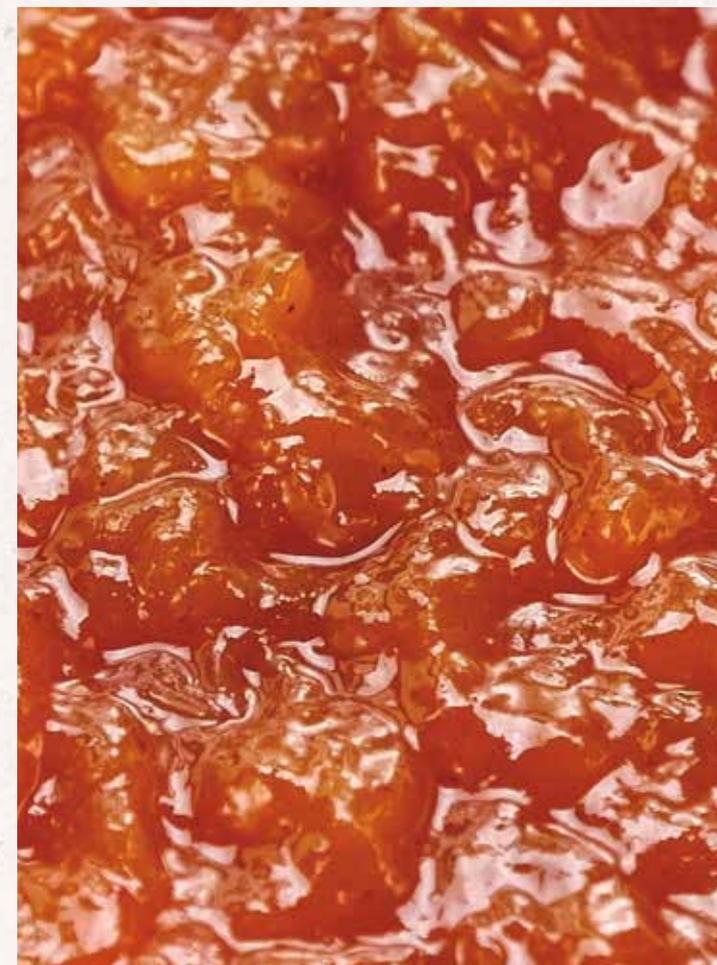


LA VIEJA FÁBRICA

Salsa La Vieja Fábrica Chutney de mango y cebolla

El producto

Con un toque de pimentón, clavo, canela y jengibre, le da a tus recetas diarias ese toque especial dulce, especiado y afrutado, y es perfecto para acompañar un solomillo de cerdo o cualquier deliciosa carne blanca. El chutney es una salsa que combina frutas o verduras marinadas con un toque de vinagre, especias y azúcar. Este condimento dulce e intenso se puede añadir a múltiples platos para obtener un plus de sabor. Esta salsa originaria de la India, a día de hoy se ha popularizado en todo el mundo y tiene un uso muy versátil.



Charlamos con

los protagonistas

CELIA JIMÉNEZ

Chef de Celia Jiménez

Celia Jiménez, cocinera y propietaria del restaurante que lleva su nombre, comparte su apasionante trayectoria culinaria, desde sus primeros pasos en la cocina hasta la realización de su sueño de tener un restaurante propio. “Mi encuentro con este mundo

se produce de una manera un poco casual”, relata Jiménez, describiendo cómo empezó a trabajar en establecimientos de Córdoba durante sus años de instituto y universidad, principalmente en eventos como bodas y comuniones.

Desde temprana edad, la cocina fue su pasión. “Yo todavía conservo un cuaderno de recetas”, menciona Jiménez, recordando cómo solía ayudar a sus abuelas en la cocina y copiar sus recetas. Su formación formal en la escuela de hostelería de Málaga fue un paso natural, y su determinación la llevó a perseguir su sueño.

Después de años de experiencia en diferentes restaurantes, Jiménez finalmente encontró la oportunidad de realizar su visión culinaria al montar su propio restaurante. “Siempre he tenido libertad para hacer mi cocina”, destaca, resaltando su enfoque creativo y su continua búsqueda de aprendizaje en cada lugar donde ha trabajado. Con su restaurante, busca ofrecer una experiencia culinaria única, inspirada en sus raíces y su pasión por la cocina.



ROCÍO GARCÍA

Directora Marcas La Vieja Fábrica y Susarón



Rocío García, directora de La Vieja Fábrica de Ángel Camacho Alimentación, nos abre las puertas de una tradición que se remonta a 1834, casi dos siglos de compromiso con la autenticidad. “En La Vieja Fábrica, nos mantenemos fieles a la receta original y a un proceso de elaboración artesanal que ha perdurado a lo largo de generaciones”, explica García con orgullo.

La esencia de La Vieja Fábrica reside en la atención meticulosa a las materias primas y al proceso de producción. “Cuidamos cada detalle para preservar el color, olor y textura de las frutas seleccionadas, lo que confiere a nuestras mermeladas ese sabor auténticamente casero”, enfatiza García. Esta consistencia se ha transmitido de generación en generación, convirtiéndose en la esencia misma de la marca.

Aunque La Vieja Fábrica venera su receta tradicional, García destaca la capacidad de innovar y adaptarse a las demandas cambiantes de los consumidores. “Nuestra gama se expande con productos como la línea de cocina selecta, cero azúcar refinado, fusión y las recientes salsas que hoy nos ocupan”, revela García. Este enfoque en la innovación refleja el compromiso de La Vieja Fábrica con ofrecer experiencias extraordinarias en los momentos cotidianos.

“Queremos convertir esos momentos diarios en algo extraordinario, aportando algo que mejore la vida de las personas”, señala García. Con la visión de transformar la elección de un producto en una experiencia sensorial, La Vieja Fábrica busca mimar cada paso del proceso, desde la selección de la fruta hasta la producción en la fábrica ubicada en Morón de la Frontera, un pintoresco pueblo de Sevilla.

La directora enfatiza las líneas rojas inquebrantables de la marca: la calidad de los productos y la autenticidad de la receta, destacando la ubicación de la fábrica en Sevilla como un testimonio de su compromiso con la tradición. Con La Vieja Fábrica, la elección en la estantería no solo significa comprar un producto, sino comenzar una experiencia culinaria que deleitará todos los sentidos.



El Chef

LEON GRIFFIOEN

Inquieto, curioso y apasionado son algunas características de este cocinero «errante», estudioso de la tradición e innovación gastronómica, interpreta la cocina gaditana de una manera única. Sus ganas de conocer y su amor por la cocina lo llevaron a trabajar en diferentes restaurantes con Estrella Michelin por gran parte de Europa para finalmente, y acompañado de Paqui Márquez, dejar Inglaterra para recalar en Cádiz.

Tras recorrer distintas cocinas de la provincia deciden abrir su primer proyecto personal, La Cigüeña. Posteriormente vería la luz su gran proyecto Código de Barra, con el que conseguiría su primera estrella Michelin en 2022. Un proyecto que convive con su hermano pequeño, Contraseña, establecimiento que se ubica en la anterior ubicación de Código.

El Restaurante

CÓDIGO DE BARRA



Un código es un conjunto de normas, un sistema de signos que permiten descifrar mensajes antiguos. Esa es la filosofía de Código de Barra, investigar, descubrir, analizar y comprender cómo el paso de cada una de las culturas a través del tiempo ha dejado un gran legado gastronómico.

Para crear el nuevo Código, se usan los sentidos y los recuerdos donde un plato tradicional se transforma, toma otra forma, otra textura, pero mantiene su esencia, mantiene la capacidad de transportar con un solo bocado al recuerdo de otro lugar, de otra persona, de otro momento...

Código de Barra descubre el vínculo entre origen, tradición e innovación, construyendo un largo camino, donde la tradición se hace tangible, las ganas de sorprender se transforman en creatividad y cada creación descubre parte de nuestra alma.





La Receta

Albedo

Ingredientes

- 1 kg. de naranjas
- Azúcar (misma cantidad que de zumo de naranja)
- Sal
- Salicornia
- 1 ud. de ventresca de atún Conservera de Tarifa
- Aceite de Oliva Virgen Extra (50 ml aprox x 1 kg. de naranjas).
- Vinagre

Elaboración

Primero se pela la naranja y se separa la parte blanca de la cáscara de la parte de color. Con la naranja se hace un zumo y se añade la misma cantidad de azúcar que de zumo. La parte blanca de la naranja se coloca en una olla con agua y se lleva a ebullición. Una vez hierva se cambia el agua y se repite el proceso unas cuatro veces. Esto se hace para eliminar el amargor que contiene esta parte. No se llega a eliminar del todo, pero sí queda un amargor agradable.

Después la parte blanca, junto con el almíbar TPT se deja marinando 24 horas. Pasado este tiempo se separa el albedo del almíbar y se tritura. Poco a poco se va emulsionando con el jarabe y con un poco de Aceite de Oliva Virgen Extra (50 mls. aproximadamente por 1 kg. de naranjas). Una vez emulsionado se deja enfriar y se corrige de sal, y de acidez.

La salicornia se blanquea durante cinco minutos para reforzar su sabor salino, se aliña con vinagre y aceite de oliva.

-73-





Emplatado

Se coloca el albedo en la base del plato, sobre el que se dispone la ventresca de atún para coronar con la salicornia aliñada.



CONSERVERA DE TARIFA Ventresca de atún

El producto

Al potencial culinario del atún se añade su importante valor nutricional. Su consumo racional beneficia la salud cardiovascular, ya que contiene ácidos grasos poliinsaturados Omega 3. Es una excelente fuente de proteínas (29 gramos de proteína por cada 100 gramos de pescado fresco).

La ventresca es una parte muy codiciada por su sabor y textura. El aceite utilizado como líquido de cobertura aporta el ácido oleico, ofreciendo un alimento extraordinariamente beneficioso para la salud.

Pieza triangular, se encuentra en la parte inferior del pez, muy próxima a la cabeza y al vientre, del que recibe su nombre ventresca, aunque en algunas zonas se lo conoce como como ventrecha, ventrisca, ventresca, barriga, ijar o ijada. Por su ubicación, contiene gran cantidad de grasa saludable, lo que le aporta un sabor más intenso pero fino y delicado al mismo tiempo que el resto de piezas del pescado. Eso junto a su textura melosa, su fino laminado y la falta de espinas, le confieren unas cualidades exquisitas y la convierten en uno de los cortes más cotizados y preferidos por los chefs de todo el mundo.



Charlamos con

los protagonistas



LEON GRIFFIOEN

Chef de Código de Barra

-76- Enclavado en el corazón de Cádiz, el restaurante Código de Barra emerge como un bastión culinario que rinde homenaje a la rica herencia gastronómica de la región. Desde su apertura se ha dedicado a cocinar con los cuatro pilares fundamentales de la gastronomía andaluza: cultura, historia, tradición y creatividad. “Para nosotros, esto es Cádiz”, afirma Leon Griffioen, chef del restaurante, reflejando su profundo compromiso con la identidad culinaria de la región.



Con cada plato que sale de su cocina, Leon busca trasladar toda esta cultura a la mesa, “invitando a los comensales a sumergirse en una experiencia gastronómica única que celebra la diversidad y la autenticidad de la cocina gaditana”. Desde los sabores tradicionales de los productos locales hasta las innovadoras interpretaciones de platos clásicos, cada elemento del menú está diseñado para capturar la esencia misma de Cádiz.

Con una ubicación privilegiada en la encantadora “Tacita de Plata”, este restaurante “no solo ofrece una deliciosa comida, sino también una ventana a la rica historia y cultura de la región”. En resumen, un espacio para los amantes de la buena mesa y los

exploradores culinarios de la historia de Cádiz visto con los ojos de un gaditano que nació en Holanda.

ISABEL MALIA Y M^a LUISA RODRÍGUEZ

Estibadoras de Conservera de Tarifa



Dos trabajadoras de Conservera de Tarifa, Isabel Malia y María Luisa Rodríguez, comparten su experiencia laboral y los secretos detrás de su meticuloso trabajo en la industria pesquera.

Ambas trabajadoras describen en detalle su tarea diaria trabajando con el atún, donde su día a día, su jornada laboral “consiste en pelar muy bien, quitarle la piel, quitarle su espina, su fangazo que lleva, y ponerlo bien

puestecito en un platito”, explica Isabel, a lo que Mari añade que “después, cogemos la lata, estirándolo bien, puestecito bien limpio, y ya de ahí la recogen para pesarla y llevarla a la parte del aceite”.

Las estibadoras destacan la importancia de la experiencia en su trabajo, “tras tantos años, sabemos cómo coger, limpiar y nos queda perfecto”, afirma Mari. “Lo hacemos con los ojos cerrados, sin trampa ni cartón, para

eso somos las número uno” señala Isabel tras reconocer la importancia de un puesto tan especializado con el paso de los años.

Y es que, puestos tradiciones del sector agroalimentario, necesitan el esfuerzo y la destreza suficiente para desempeñar esta labor, resaltando el papel fundamental que desempeñan estas trabajadoras en la industria alimentaria de la región.





El Chef

JULIO JOSÉ VÁZQUEZ

Estudió en la Escuela de Hostelería de San Roque en el año 1997 y terminó sus estudios en 2003. Se formó y trabajó en diferentes hoteles y restaurantes de la provincia de Málaga. En 2003 se incorporó al equipo de trabajo del restaurante El Campero, que es donde evoluciona, trabaja y desarrolla un proyecto

importante de la mano de Pepe Melero, dueño y jefe del restaurante. A día de hoy, después de 20 años disfrutando de la cocina, como jefe de cocina sigue tratando el producto que llevan por bandera, el atún rojo salvaje de almadraba.

El Restaurante

EL CAMPERO



El Campero es un restaurante de producto donde trabajan el producto del entorno. Son referentes en el trato al atún rojo salvaje de almadraba siempre respetando el producto, y se basan en una cocina tradicional marinera rescatando guisos autóctonos de la zona. Siendo referentes como templo del producto y apasionados del buen hacer y respeto por la materia prima.



La Receta

Ajoblanco de piñones con atún ahumado HERPAC

Ingredientes

- 50 grs. de atún ahumado Herpac
- 25 grs. de almendras fritas
- 2 uds. de higos frescos
- Alga Ramallo o Codium

Para el ajoblanco

- 20 grs. de almendras crudas
- 30 grs. de piñones de la breña
- 25 grs. de pan cateto del día anterior
- 30 mls. de Aceite de Oliva Virgen Extra
- ½ diente de ajo
- 225 mls. de leche
- Sal y vinagre al gusto

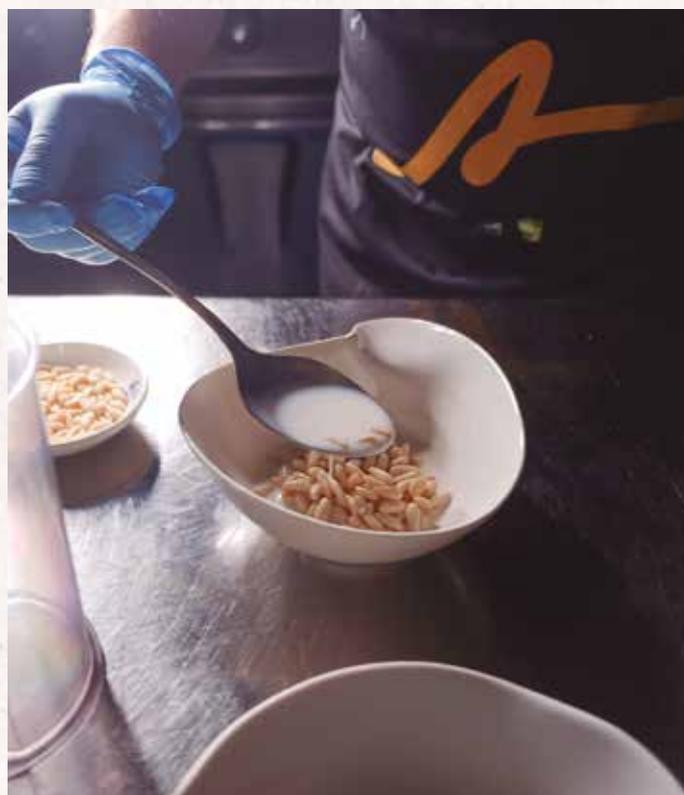
Elaboración

Introducir todos los ingredientes del ajoblanco menos el aceite en la Thermomix®. Se turbinan y se introduce el aceite de oliva poco a poco para que emulsione la crema. Rectificar de sal y reservar en frío. Posteriormente, se corta el taco de atún ahumado en láminas finas y daditos y se introduce en Aceite de Oliva Virgen Extra. Por otra parte, se corta el higo fresco en cuartos y se machacan las almendras fritas. Preparar con las láminas de atún ahumado en aceite una rosa.

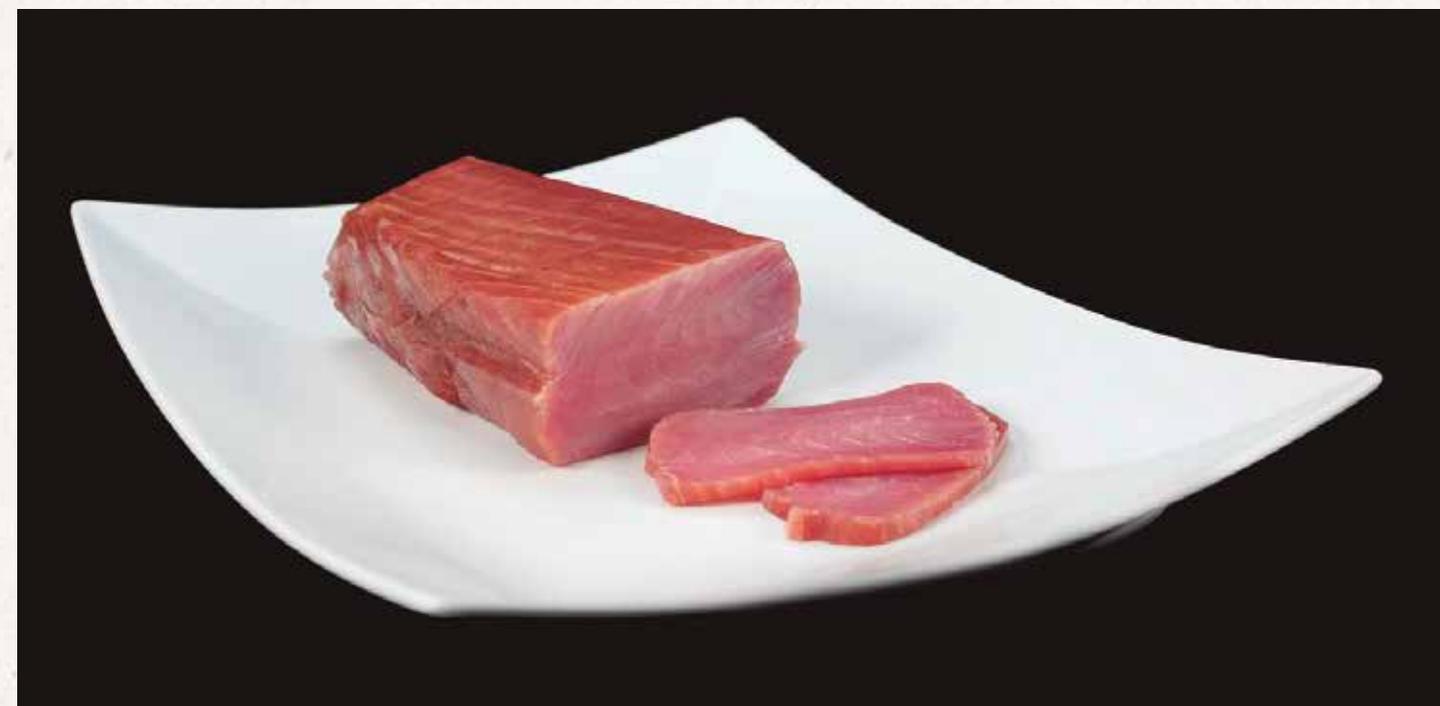


Emplatado

Disponer al ajoblanco de piñones en el centro del plato, colocar encima la rosa que se ha preparado con el atún ahumado. Alrededor de la rosa disponer los daditos de atún ahumado y los higos en cuartos. Por último colocar el ramallo o codium y un chorreón de Aceite de Oliva Virgen Extra.



HERPAC Atún ahumado



El producto

El atún ahumado HERPAC es un producto 100% artesanal. Se trata de un producto jugoso y suave al paladar, gracias a un prolongado proceso de ahumado en frío que está en torno a las 24 horas. Producto de agradecido maridaje y que ofrece múltiples posibilidades en las cocinas más gourmets del momento.

Charlamos con

Los protagonistas

JULIO JOSÉ VÁZQUEZ

Chef de El Campero

Julio Vázquez, el destacado chef al mando de los fogones en el afamado restaurante El Campero en Barbate, comparte una conexión profunda con la gastronomía local y expresa su gratitud por formar parte de este establecimiento emblemático. Para Vázquez, Barbate “es mucho más que un lugar; es luz, es sal, es atún”. Una afirmación que refleja su arraigo en

la región, cuyo vínculo se remonta a su infancia y ha sido fundamental en su desarrollo profesional.

Con más de veinte años de experiencia en El Campero, Julio Vázquez elogia el incansable esfuerzo de los propietarios, Pepe y Pepi, quienes han dedicado más de cuatro décadas a esta empresa familiar. Su compro-

miso con los productos locales y la excelencia culinaria se traduce en cada plato que sale de la cocina del restaurante.

Desde su temprana infancia, Vázquez ha estado inmerso en el mundo del atún, recordando con nostalgia “los días en el colegio cerca de la fábrica de Rey de Oros”. Esta conexión con el producto y su respeto por la tradición se manifiestan en su cocina, “donde el atún local ocupa un lugar central y es tratado con el máximo respeto y cuidado”.

Con un equipo comprometido tanto en sala como en cocina, Vázquez encuentra una realización plena en El Campero, donde su pasión y dedicación encuentran un lugar para brillar. Su contribución a la escena gastronómica local ha sido fundamental para mantener viva la rica tradición culinaria de Barbate, consolidando así el legado de este icónico restaurante en la región.



JOSÉ MARÍA VÁZQUEZ

Director de Marketing y Comercio Internacional de HERPAC



José María Vázquez comparte la historia y los valores que han impulsado esta marca icónica. “Herpac nace en 1986, fundado por los hermanos Pacheco”, revela Vázquez, quien se integró a la empresa en 1993, proveniente del campo de la informática, su transición al mundo de los atunes marcó un cambio radical pero apasionante en su carrera.

En sus inicios, Herpac era un equipo reducido de siete personas, donde “todos colaboraban y perseguían la excelencia en cada etapa del proceso. A lo largo del tiempo, la empresa ha crecido hasta contar con 87 empleados, sin embargo, su compromiso con la calidad sigue siendo inquebrantable”, asegura Vázquez.

La esencia de Herpac se centra en la búsqueda constante de la calidad, tanto en la selección de la materia prima como en la elaboración del producto final. Desde sus comienzos, han mantenido un enfoque artesanal, utilizando ingredientes naturales y técnicas tradicionales.

Herpac ha ampliado su catálogo con productos como conservas de atún rojo, siempre manteniendo el mismo nivel de dedicación y respeto por la tradición. Sobre el futuro de la empresa, Vázquez considera que “no solo representa un legado familiar, sino también un espacio donde las generaciones venideras aprendan y continúen el legado de la pasión por la gastronomía tradicional”.





EL Muro con El Descansillo | *Roulette de solomillo ibérico El Descansillo, setas y castañas*

El Chef

FRANCISCO DONCEL

Francisco Doncel vuelve a cocinar en Vejer, en su barrio y a 50 metros de su casa para hacer la cocina que siempre le ha gustado, la de toda la vida. Conceptos actuales con base tradicional que viajan por el recetario andaluz respetando siempre el producto gaditano.

Después de haber trabajado con Martín Berasategui, en Casa Gerardo, en Alemania y en restaurantes referentes de la zona se lanza a emprender su primer proyecto en solitario. Guisos de la abuela, arroces, el trato de las verduras, sugerencias diarias según mercado y la serenidad de una experiencia que invita a disfrutar de su casa de comidas.

El Restaurante

EL MURO



El Muro se construye en 2022 con los cimientos del sueño de Francisco Doncel de darle vida a su proyecto personal cerca de casa. En un rincón emblemático, rodeado de murallas, balcones, palmeras, la estatua de la Cobijada, con vistas al blanco tradicional vejeriego en pleno y al Océano Atlántico y África. Un lugar declarado Conjunto Artístico Histórico en 1976 en el que se ubica el restaurante con ocho mesas y pocas más en la terraza. Una propuesta que da la oportunidad de ofrecer un servicio más personal y cercano para conseguir una experiencia gastronómica plena.

Una decoración con elementos reutilizados y otros hechos a mano con un ambiente casual y elegante dan cobijo a sus comensales. Fachada a mortero terminada en el característico blanco vejeriego.



La Receta

Roulette de solomillo ibérico El Descansillo, setas y castañas

Ingredientes

(Para 4 personas)

- 2 uds. de solomillos ibéricos El Descansillo
- 250 grs. de setas variadas de temporadas
- 2 uds. de setas boletus
- 100 grs. de cebolla blanca
- 2 uds. de ajo
- 1 ud. de zanahoria
- 200 mls. de vino tinto
- 300 grs. de castañas
- AOVE
- Sal

Elaboración

Limpiar los solomillos, poner los restos de estos en un violín sobre papel junto con la cebolla entera pelada y troceada en mirepoix y la zanahoria pelada y cortada en trozos grandes. Asar en horno a 180º hasta que estén bien tostados. Poner en un cazo y añadir el vino tinto, reducir e incorporar 3 litros de agua, llevar a ebullición hasta que quede poco, colar y reservar hasta el momento del emplatao. Rectificar con algún espesante si se desea.

Los solomillos limpios, cortar las puntas y dejar el centro, filmar estos y meter en congelador por dos horas. Cortar en corta fiambre en discos finos y disponerlos sobre papel de horno y formando una lámina fina de 10cm por 15cm.

Realizar un corte transversal un poco profundo en cada castaña y asarlas en una lata agujereada sobre el fuego junto con un puñado de sal gorda, remover de vez en cuando hasta que estén bien tostadas, pelarlas y reservar dos de ellas para el emplatao final, triturar el resto en robot de cocina, añadir unas gotas de agua si fuera preciso y formar una pasta densa, salpimentar y guardar un poco de esta en una manga pastelera para el emplatao y reservar el resto.



EL DESCANSILLO Solomillo de cerdo ibérico



Emplatado

Cortar los boletus finamente y formar un círculo con las láminas en un plato. Sobre estos disponer tres medallones que habremos regenerado en horno. Colocar tres puntos de crema de castaña en el plato uno a cada lado de cada medallón. Sobre estos un trozo de castaña asada. Terminar salseando con el jugo reducido. Decorar con pétalos de flores silvestres de temporada.

El producto

El solomillo de cerdo ibérico es un corte de carne que se encuentra en la parte inferior de la columna vertebral del cerdo ibérico, entre las costillas y la columna vertebral. Tiene un bajo contenido en grasas y proteínas de la más alta calidad. Es una carne tierna y jugosa, con un sabor intenso y una textura suave. El solomillo de cerdo ibérico es muy valorado por su calidad y sabor, y se utiliza en una gran variedad de platos, desde asados hasta guisos y estofados.

Sofreír la cebolla y el ajo picado en sartén antiadherente, añadir las puntas de solomillo picadas finamente y dorar. Añadir la pasta de castañas y mezclar hasta obtener una farsa homogénea, reservar en manga pastelera.

Rellenar el carpaccio de solomillo con el relleno y hacer un rulo estilo sushi. Reservar en frío 1 hora. Cortar en medallones.



Charlamos con

Los protagonistas

FRANCISCO DONCEL

Chef de El Muro

“Hace ya varios años, en el 2006, tuve la oportunidad de iniciar mi carrera culinaria en Conil”, relata Francisco Doncel, chef de El Muro. “Sentí que era el momento adecuado, que mi pueblo era mi cuna y me sentía muy a gusto allí”. Estas palabras reflejan su conexión emocional con su lugar de

origen, un sentimiento que se refuerza con el apoyo de la comunidad local: “Cada vez me siento más acogido por parte de los vecinos”, enfatiza.

Francisco destaca la importancia de las experiencias vividas y la influencia de la cocina tradicional en su estilo

culinario recalcando que “todas las vivencias desde que uno es pequeño, todo lo que uno va asimilando, al final es inevitable rodearte de la gastronomía del pueblo”.

En cuanto a su enfoque culinario, Francisco se distancia de las tendencias pasajeras y prefiere valorar el producto local y artesanal: “No me gusta encasillarme en ninguna tendencia”, afirma. “Me gusta conocer el producto, analizarlo y poner en valor siempre a los artesanos locales”, señala el cocinero gaditano.

El chef resalta la diversidad gastronómica de la región, desde la influencia del mar hasta la riqueza de la huerta, y se compromete a transmitir ese cariño a través de su cocina: “Es inevitable sentir ese cariño y transmitirlo con nuestra cocina y nuestro buen hacer”, concluye Francisco, evidenciando su pasión por su tierra y su arte culinario.



MANUEL BARRERA

Responsable comercial HORECA en El Descansillo



“Nuestro origen es el de una empresa familiar fundada por mi padre, con 34 personas trabajando con nosotros”, explica Manolo Barrera, responsable comercial HORECA. “Nos dedicamos a la ganadería de cerdo ibérico, desde la cría hasta la producción de carne”. Destaca el ciclo completo que

llevan a cabo, incluyendo la producción de pienso y el cuidado de los animales en sus amplias instalaciones.

El alcance internacional de la empresa es motivo de satisfacción para Barrera: “Es un orgullo que Andalucía esté representada en Tailandia y en las

Islas Baleares a través de El Descansillo”. Además, señala la importancia de mantener la empresa en el ámbito familiar, aunque ahora cuenten con más de treinta empleados, destacando la dinámica y el compromiso de todos.

“Todos trabajamos con un sentido común de que todo funcione correctamente y que nuestro producto llegue a todos lados”, afirma Barrera, destacando la satisfacción que siente por la familia que conforma El Descansillo, desde los miembros de su familia hasta cada uno de sus empleados.





Hoyo 16 con HG | Crema de aove Hacienda Guzmán, cítricos, miel y yogurt

El Chef

JORGE MANFREDI

Jorge Manfredi, como se le conoce en el sector gastronómico, se formó en la Escuela de Hostelería de Málaga, La Cónsula, de la cual han salido numerosos chefs de prestigio. Jorge ha trabajado en restaurantes de alto nivel como La Alquería de la Hacienda Benazuza, dirigida por Ferrán Adriá y poseedor de 2* Michelin. En Málaga, ha liderado cocinas importantes como la del restaurante Montana, Asako o Tapadaki, entre otros, pero fue en

Sevilla donde apostó por su proyecto más personal y por lo que más se le ha reconocido: Dmercao. Tras esta experiencia, pasó a formar parte de otra empresa local convirtiéndose en chef ejecutivo del Grupo La Raza, donde en su restaurante más gastronómico, Ispal, consiguió 1 sol de la guía Repsol. Hoy Jorge, se encuentra entre los fogones de Hoyo 16 y dispuesto a liderar una cocina tradicional renovada.

El Restaurante

HOYO 16



El restaurante del Real Club Pineda, Hoyo 16, se presenta como una apuesta de restauración basada en una cocina de estilo clásico renovado para el disfrute del socio. Ubicado frente a uno de los puntos más atractivos del Club e integrado perfectamente en el entorno natural que lo rodea, este nuevo espacio, permite al comensal deleitarse con espectaculares vistas al campo de golf. La decoración del nuevo restaurante Hoyo 16, se caracteriza por un ambiente acogedor y apacible persiguiendo una línea estética en la que predominan los tonos verdes, grisáceos y ocres que juegan con un mobiliario basado en tapizados, tejidos de lino y grandes espejos.

Recuperando una cocina tradicional renovada, el restaurante Hoyo 16 abrió sus puertas con tres menús degustación basados en una completa experiencia gastronómica, desde entrantes hasta el cierre más dulce, acompañados de un maridaje perfecto, además de una amplia carta de platos. Puntualmente y acorde a la época del año, también ofrece platos especiales, elaborados con productos de temporada y cargados de sabores diferentes.



La Receta

Crema de AOVE Hacienda Guzmán, cítricos, miel y yogurt



Ingredientes

- 15 grs. de naranjas
- 10 grs. de AOVE Hacienda Guzmán V Centenario

Para la crema de mantequilla

- 88 grs. de azúcar
- 25 mls. de agua
- 60 grs. de yemas pasteurizadas
- 30 mls. de claras de huevo
- 125 grs. de mantequilla de AOVE
- 1 gr. de goma Xantana
- 2 grs. de maltosec

Para la mantequilla de AOVE

- 100 grs. de manteca de cacao
- 225 mls. de AOVE Hacienda Guzmán V Centenario
- 5 grs. de lecitina de soja

Para el gel de leche de romero

- 300 mls. de leche de hostelería
- 6 grs. de romero
- 35 grs. de azúcar
- 3 grs. de agar-agar

Para el gel de pasión

- 250 grs. de puré de maracuyá
- 25 grs. de azúcar
- 2 grs. de agar-agar

Para el Honeycomb

- 35 grs. de miel de flores
- 70 grs. de glucosa líquida
- 200 grs. de azúcar
- 25 mls. de agua
- 10 grs. de bicarbonato

Para el helado de yogurt y lima

- 375 grs. de yogurt griego
- 50 mls. de zumo de lima
- 150 grs. de azúcar
- 250 mls. de nata para montar
- 2,5 uds. de hojas de gelatina

Elaboración

Crema de mantequilla

Hacer con el agua y el azúcar un jarame a 121°. Montar las yemas con las claras e ir añadiendo el jarabe en hilo. Se monta hasta que la masa esté fría. Posteriormente, se añade la mantequilla de AOVE, la xantana y la maltodextrina. Se pasa a la manga pastelera y se reserva.



Emplatado

Se pelan las naranjas y se sacan los gajos, cuadrar y reservar. En un plato, extender tres líneas de crema y sobre ellas disponer puntos de gel de maracuyá y gel de romero. Poner unos trocitos de Honeycomb, tres gajos de naranja y la quenelle de helado. Terminar con un cordón de AOVE Hacienda Guzmán V Centenario.



HACIENDA GUZMÁN AOVE V Centenario



El producto

Hacienda Guzmán V Centenario es un aceite de oliva coupage. Está elaborado a partir de diferentes variedades de aceitunas para conseguir un virgen extra de sabor muy sereno. La personalidad de este aceite se la da el equilibrio entre sus matices frutados y de amargor, haciéndolo perfecto para conjugar con cualquier plato.

Este aceite premium pertenece a una edición limitada y exclusiva que se lanza con el inicio de la nueva cosecha, y el objetivo de celebrar los 500 años de tradición aceitera de Hacienda Guzmán. Estamos ante un aceite que recoge la esencia de la marca: tradición y carácter artesanal en una botella de diseño exclusivo elaborada para la ocasión.

Como en todos los aceites de oliva de Hacienda Guzmán, las aceitunas escogidas para la elaboración de este preciado producto se recogen manualmente, garantizando de esta forma que el fruto no sufre, y obteniéndose por tanto, un aceite de oliva gourmet de inmejorable calidad.

El resultado es un Aceite de Oliva Virgen Extra ecológico que en boca resulta muy armónico por el juego que realizan los aromas frutales y herbáceos. Es un Aceite de Oliva Virgen Extra perfecto para disfrutar en crudo, apreciándose sus matices especialmente en ensaladas, tostadas o para terminar pescados o cremas.

Mantequilla de AOVE

Se derrite la manteca de cacao y se incorpora a un baño María invertido y añadir el aceite y la lecitina. Turbinar y emulsionar.

Gel de leche de romero

Se mezclan todos los ingredientes y se lleva a ebullición. Se cuela y extiende en la placa para enfriar. Se turbinan la gelatina hasta que tenga textura de salsa.

Gel de pasión

Se mezcla todo y se lleva a ebullición. Una vez gelificado, se turbinan.

HoneyComb

Se ponen todos los ingredientes, menos el bicarbonato, en el fuego. Cuando coja color a caramelo, se añade el bicarbonato. Batir y extender en papel sulfurizado. Se deja enfriar en ambiente seco.

Helado de yogurt y lima

Se hidrata la gelatina en agua fría. Se pone al fuego el zumo de la lima con el azúcar cuando hierva, y se añade la gelatina hidratada. Diluir y añadir al resto de ingredientes. Homogeneizar y pasar a vasos de Pacojet. Congelar a -21º y turbinar al pase.

Charlamos con

Los protagonistas

JORGE MANFREDI

Chef de Hoyo 16

Jorge Manfredi, el talentoso chef detrás del restaurante Hoyo 16, en el Real Club Pineda, comparte su fascinante trayectoria culinaria. “Por circunstancias de la vida, me hice militar, pero siempre me gustaba la cocina”, revela Manfredi, quien luego decidió seguir su pasión y estudiar en

la Escuela de La Cónsula en Málaga, donde adquirió una invaluable experiencia.

La mayor parte de su carrera se ha desarrollado en Málaga y Sevilla, donde fundó su restaurante, Dmercao, en 2013. Tras seis años con el Grupo La

Raza, recibió la llamada para liderar el proyecto en Pineda, donde se centran en una cocina clásica con toques modernos, siempre basada en el repertorio tradicional.

Manfredi destaca el uso de productos andaluces y la riqueza de la huerta local. “Siempre que podemos, utilizamos nuestros productos andaluces, utilizamos productos de nuestra huerta que tenemos aquí, y es que los productos andaluces y la huerta andaluza son de 10. O sea, es que tenemos de todo: tenemos ganadería, tenemos huerta, tenemos pesca. ¡Lo tenemos todo!”, enfatiza. Esta fusión de tradición y modernidad, junto con la riqueza de los productos locales, define la esencia de la cocina en el Real Club Pineda bajo la dirección experta de Manfredi.



ÁLVARO GUILLÉN

CEO de Hacienda Guzmán



Álvaro Guillén, CEO de Hacienda Guzmán, se transporta a través de los siglos para adentrarse en la rica historia de esta emblemática propiedad, cuyo legado se remonta a más de cinco siglos. “La historia de Hacienda Guzmán es verdaderamente fascinante”, comenta Guillén con entusiasmo. “Se trata de un concepto único en la cuenca del Guadalquivir, donde estas antiguas fábricas de aceite no sólo eran

lugares de producción, sino también centros de gran importancia cultural y económica que dejaron una huella imborrable en la región”.

Guillén enfatiza la singularidad de Hacienda Guzmán, resaltando que es la más grande de su tipo, “con tres molinos de viga, una característica arquitectónica que ha resistido la prueba del tiempo y que sirve como

testigo de su herencia histórica”. Además, destaca su papel crucial en la ruta comercial de las Indias, “siendo una de las primeras haciendas en participar en este importante intercambio comercial que marcó la historia de la región y contribuyó al desarrollo económico de Andalucía”.

Pero la relevancia de Hacienda Guzmán va más allá de su pasado histórico. La propiedad también alberga un tesoro único en el mundo: el único museo de Olivos vivos, con una impresionante colección de más de 150 variedades. “Hemos trabajado incansablemente para preservar las tradiciones y variedades típicas de la zona”, señala el CEO de Hacienda Guzmán con orgullo. “Este año, en conmemoración de nuestro 500 aniversario, hemos lanzado una edición especial que celebra nuestra rica historia y patrimonio, invitando a todos a ser parte de nuestra historia y a disfrutar de la belleza y la singularidad de nuestra hacienda”.





El Chef

JUAN HORMIGO

Nacido circunstancialmente en Getxo (Vizcaya), pero afincado en Isla Cristina (Huelva) desde los cinco años.

Formado en la Escuela Superior de Hostelería de Islantilla (Huelva), Juan Hormigo pasa por los fogones del Hotel Alfonso XIII de Sevilla donde continúa en formación durante cuatro años.

Tras esa experiencia llega al Restaurante San Marco en Sevilla, donde, casualidades de la vida, se marchan jefe y segundo de cocina en cuestión de seis meses, siendo nombrado Jefe de Cocina a muy temprana edad.

Tras varios años, recalca durante unos meses en el restaurante de El Corte Inglés. En 2003 llega a Aracena, concretamente a Finca Valbono, complejo recién adquirido por una nueva propiedad para afrontar un proyecto hotelero-gastronómico de gran envergadura.

En ese periodo de casi cuatro años los propietarios del Aracena Park contactan con el chef y lo fichan para inaugurar y poner en marcha el hotel de cuatro estrellas.

Vuelve a Isla Cristina por circunstancias personales, trabajando en varios hoteles de la zona, y poniendo en marcha, al unísono, otro en Plasencia.

Tras estas experiencias decide montar en Isla Cristina su propio gastrobar, el cual tuvo que cerrar, tras 7 años de funcionamiento, por la pandemia.

Vuelve a la Sierra de Aracena y se establece en Jabugo, donde relanza su carrera y tras dos años en esta localidad de la sierra se embarca en un proyecto de más calado en Aracena, donde actualmente regenta junto a su mujer el restaurante que lleva su nombre.

-103-

El Restaurante

JUAN HORMIGO



Está situado en el número 29 de la emblemática calle Barberos de la localidad de Aracena. Tiene una decoración modernista con guiños a la Sierra de Aracena y sus dehesas, y como no podía ser de otra forma, a Isla Cristina y su mar.

Su cocina es una cocina de corte tradicional, basada en fondos y productos de proximidad, cerdo ibérico y derivados, setas y verduras de huerta, y conectando con sus orígenes isleños con pescados y mariscos de la lonja de Isla Cristina.

Su cocina se basa en el amplio recetario popular andaluz, si bien, Juan Hormigo, procura siempre añadir leves detalles de autor, diferenciadores y singulares, para aportar a sus platos ese complemento estético y rubricar así sus presentaciones con su personal sello culinario.



La Receta

Ensalada de tomate rosado con mayonesa cítrica de orégano, dátiles en tempura y filetes de caballa TEJERO

Ingredientes

- 1 lata de filetes de caballa de TEJERO de USISA
- 1 ud. de tomate rosado grande
- 6 uds. de dátiles deshuesados
- Harina especial de tempura

Para la mayonesa cítrica

- Zumo de limón
- Orégano fresco
- Mayonesa
- Cúrcuma

Para decorar el plato

- Flores
- Germinados de maíz

Elaboración

Se escalda el tomate en agua hirviendo durante cuatro o cinco segundos y se enfrían en abundante agua con hielo, este proceso ayudará a retirarles fácilmente la piel.

Se trocean los tomates retirándoles la pulpa y las semillas. Picar la parte carnosa del tomate en dados pequeños y reservar.

Partiendo de una mayonesa ya elaborada, se le añade zumo de limón, orégano fresco deshojado y una pizca de cúrcuma.

Preparar una masa de tempura con la que rebozar los dátiles deshuesados y se frien en aceite de oliva dejándolos bien crujientes.

Emplatado

Mezclar los dados de tomate con un poco de mayonesa cítrica y se coloca en el centro del plato con ayuda de un molde.

Disponer alrededor unos puntos de mayonesa cítrica con ayuda de un biberón e intercalar entre ellos los dátiles en tempura.

Finalmente, se coloca sobre el tomate el filete de caballa y se decora con las flores y los germinados.



TEJERO

TEJERO Caballa en conserva USISA

El producto

La caballa es el producto santo y seña de su fábrica de conservas, un emblema de USISA y de Isla Cristina. La calidad de su caballa procede de un método de elaboración totalmente cuidado, natural, artesanal y bajo los valores tradicionales de su fábrica. Todo ello unido a las características del pescado azul de la costa onubense, clave para otorgar un sabor único cargado de valores nutricionales y con cualidades organolépticas insuperables.

La calidad de la materia prima de sus filetes de caballa de Andalucía ha hecho posible que sus clientes sean fieles consumidores de nuestras marcas. Para lograrlo, ha sido imprescindible capturarlos en su momento óptimo de pesca, cuando mejor conservan todas sus propiedades.

Todas las variedades de la caballa en aceite de oliva, de girasol y al natural tienen un valor añadido gracias a que es un producto de campaña, cuidado por manos profesionales. Además, para aportar su plus de naturalidad, solo utilizan aceite y toques de sal marina para su conservación.



Charlamos con

Los protagonistas

JUAN HORMIGO

Chef de Juan Hormigo



Juan Hormigo, jefe de cocina en el restaurante homónimo, comparte su historia marcada por la fusión entre sus raíces vasco-andaluzas y su pasión por la gastronomía. “Nací circunstancialmente en el País Vasco, pero con cinco años me vine a Isla Cristina, donde estudié cocina en la escuela de hostelería de Islantilla”, revela

Hormigo, destacando su arraigo en esta localidad costera, donde se forjó como cocinero.

Tras formarse, Hormigo amplió su experiencia en Sevilla, donde absorbió conocimientos sobre atención al cliente y la satisfacción gastronómica en el afamado Hotel Alfonso XIII.

“La base de mi trabajo es el cerdo ibérico y derivados, pero hago muchísima fusión entre la sierra y el mar”, explica, subrayando la influencia de sus dos entornos de crianza.

En su carta, Hormigo presenta platos que reflejan esta fusión, como el elaborado con cabrilla de Isla Cristina, que despierta la curiosidad de los comensales. “Llevo muy claro siempre que es de Isla Cristina”, enfatiza Hormigo, orgulloso de llevar consigo las tradiciones culinarias de su tierra natal en cada creación gastronómica. Su enfoque en la excelencia culinaria y su pasión por fusionar lo mejor de la sierra y el mar son los pilares de su propuesta gastronómica, que busca cautivar a los paladares más exigentes con sabores auténticos y memorables.

SERGIO BAEZA-HERRAZTI

Responsable de Marketing de USISA



Sergio Baeza-Herrazti, responsable de Marketing de USISA, comparte la apasionante historia de la empresa arraigada en Isla Cristina, un pueblo marinero cuyas materias primas son el corazón de su producción. “Desde nuestro inicio en 1972, cuando mi abuelo unió a 26 pequeños empresarios del mundo del tarazón en un mercado competitivo, nuestra historia se ha basado en la unión y la calidad”, revela Baeza, destacando el espíritu visionario de su abuelo.

La iniciativa de unir a estos empresarios, cada uno aportando sus bienes, llevó a la creación de Unión Salazonera Isleña en 1973, marcando el comienzo de una tradición artesanal que distingue a la empresa. “Queremos aportar un producto de muchísima calidad utilizando ingredientes de primera y un trabajo hecho a mano con mucho cuidado y experiencia”, enfatiza Baeza, resaltando la dedicación y el esmero que caracterizan su proceso de elaboración.

La empresa, cuya esencia está profundamente arraigada en Andalucía, encuentra en esta región su mejor despensa, proporcionando las materias primas necesarias para sus productos. “Unión Salazonera Isleña no se entendería sin Andalucía, es nuestra fuente de inspiración y la

base de nuestra excelencia”, concluye Baeza, destacando el vínculo indisoluble entre la empresa y la tierra que la nutre.



Cos Chefs

SANTIAGO CHAMORRO Y GUZMÁN VEGA

Santiago Chamorro evoluciona en sus estudios y terminó cursando el Grado en Nutrición Humana y Dietética, que complementa su formación previa como Cocinero y Técnico Superior en Nutrición y Dietética.

Adquiere experiencia como jefe de cocina en el Restaurante El Envero y en el Grupo La Montillana (La Taberna del Río). También ha trabajado como monitor de cocina y ha realizado prácticas en reconocidos establecimientos gastronómicos, como I+D Bodegas Campos y el Restaurante “De la Calle”.

En resumen, su trayectoria se ha enfocado en la nutrición y la gastronomía, combinando sus conocimientos teóricos con una sólida experiencia práctica.

Guzmán Vega es un apasionado de la buena cocina, desde su más tierna infancia respiró el ambiente de la hostelería, guiado por la destreza culinaria de sus padres.

Tras graduarse como Técnico de Cocina en el IES Gran Capitán de Córdoba amplió su formación en la Escuela de Hostelería de Bodegas Campos. En el ámbito laboral, su trayectoria incluyó experiencias destacadas, como las prácticas en el Hotel Gran Capitán en Córdoba, seguidas por un hito en su carrera: prácticas en el renombrado El Celler de Can Roca.

Tras una breve pausa en el entorno familiar decidió explorar nuevas oportunidades en la capital en Taberna Huerta de Rey y en La Taberna del Río, del Grupo La Montillana, marcando una etapa fructífera en todos los aspectos: profesional, gastronómico y en el crecimiento del negocio. Tras pasar por los fogones de Restaurante El Envero, regresa a la Taberna del Río junto a Santi.

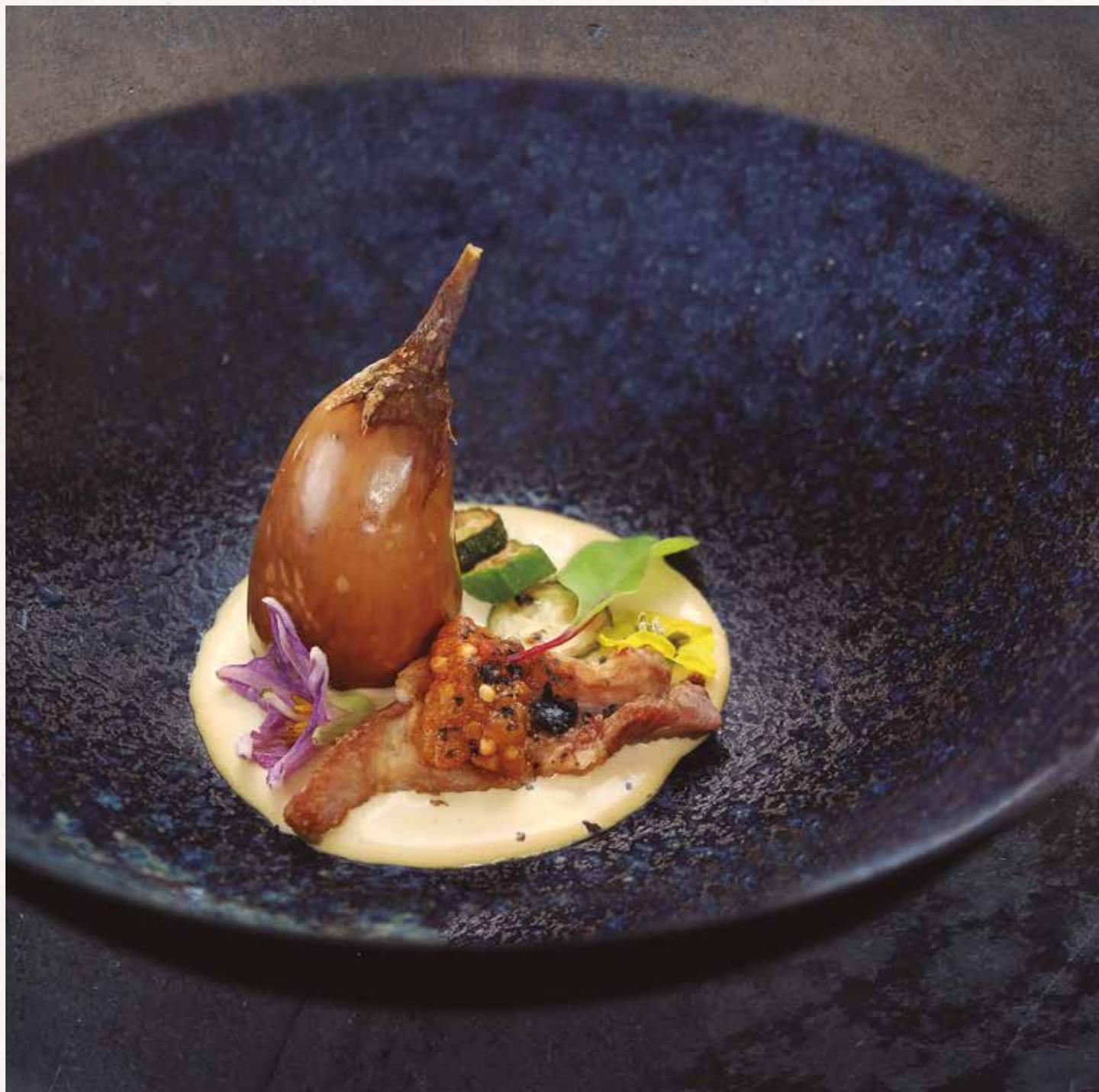
-111-

El Restaurante

LA TABERNA DEL RÍO



La Taberna del Río se ha convertido en uno de los restaurantes de referencia en los que disfrutar del aire libre de su terraza, ubicada en la ribera de Córdoba a la orilla del río Guadalquivir. Una localización privilegiada para disfrutar de la gastronomía cordobesa con el toque de vanguardia que les caracteriza. La cocina que ofrecen es un reflejo de lo que son: perfeccionistas, pasionales e inquietos. Por eso, su propuesta gastronómica está en constante evolución y los procesos creativos se dilatan hasta encontrar el equilibrio perfecto entre elaboración, sabor y presentación de cada plato. Lo que sale de su cocina está muy pensado y trabajado antes de llegar a la mesa, definiéndose como una cocina viajera, global y sin fronteras.



La Receta

Menestra de berenjena asada, pluma ibérica de bellota a la brasa y gazpachuelo de verduras ahumadas

Ingredientes

Para el zaalouk de berenjena

- 4 uds. de berenjenas grandes de piel negra
- 400. grs. de tomate en rama
- 5 grs. de cilantro fresco
- 1 gr. de sal
- 0,2 grs. de comino
- 0,2 grs. de pimentón de la Vera
- 3 uds. de dientes de ajo
- 200 mls. de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 100 grs. de limón marroquí

Para la mini berenjena asada

- 4 uds. de mini berejena
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Para el fondo de verduras ahumadas

- 1 ud. de puerro
- 1 ud. de rama de apio
- 2 uds. de tomate en rama
- 4 uds. de cebolletas frescas

- 2 uds. de zanahorias
- 2 uds. de hinojos frescos
- 150 grs. de Vino de Tinaja
- Sal
- Pimienta Negra

Para el gazpachuelo de verduras ahumadas -113-

- 350 grs. de mayonesa Musa
- 120 grs. de fondo de verduras ahumadas
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 10 mls. de Aceite de Oliva Virgen Extra

Otros

- 3 uds. de mini calabacín
- 3 uds. de okras pequeñas
- Flor de Berenjena
- Flor de Pimiento

Elaboración

Para el Zaalouk o pisto de berenjena

Se asan las berenjenas a fuego vivo o en carbón directo, hasta que estén bien cocidas. Mientras tanto, en una sartén grande, se añade el Aceite de Oliva Virgen Extra y los dientes de ajo picados. Se cocinan a fuego medio hasta que el ajo esté dorado. Se añade el tomate rama picado a la sartén y cocina hasta que esté suave. Cuando las berenjenas estén listas, se pelan y se añaden a la sartén. Cocinar a fuego lento durante unos diez minutos.

Se añade el cilantro fresco, la sal, el comino y el pimentón de la Vera. Cocinar durante unos minutos más y finalmente, añadir el limón marroquí al gusto.



Para la mini berenjena asada

Precalentar el horno a 200°C y cortar el rabo a las berenjenas, salpimentar y colocarlas en una bandeja de horno. Se rocían las berenjenas con Aceite de Oliva Virgen Extra y se asan en el horno durante unos veinte o veinticinco minutos o hasta que estén tiernas.

Para el caldo de verduras ahumadas

Se tuestan todas las verduras a la brasa y se dejan que se ahumen durante diez minutos. En una olla grande, se añaden todas las verduras picadas y el vino de tinaja. Cocinar a fuego lento durante unos treinta minutos. Se añade sal y pimienta negra al gusto y se deja reposar durante diez horas antes de colarlo.

Para el gazpachuelo de verduras ahumadas

En un bol grande, mezclar la mahonesa Musa con el fondo de verduras ahumadas. Añadir sal, pimienta negra recién molida y Aceite de Oliva Virgen Extra al gusto. Se mezcla bien hasta obtener una consistencia suave.

Emplatado

Se coloca una capa de zaalouk en el fondo del plato y las mini berenjenas asadas encima. Se vierte el gazpachuelo de verduras ahumadas alrededor, y se finaliza con la decoración del plato con mini calabacín, okras pequeñas, flor de berenjena y flor de pimiento.



MUSA Mayonesa



El producto

La mayonesa Musa es la de siempre, la de toda la vida, lista para que se disfrute en los platos. Con un color y textura auténtico y únicos. La receta clásica y actual, sin azúcares y sin gluten, que dejará boquiabierto en cada bocado. Especial para acompañar frituras, carnes, pescados y hacer una ensaladilla inolvidable.

Charlamos con

Los protagonistas

SANTIAGO CHAMORRO Y GUZMÁN VEGA

Chefs de La Taberna del Río



-116-

Santiago Chamorro, uno de los chefs de la Taberna del Río reconoce que “desde pequeño he sentido una pasión innata por la cocina”. Así, relata cómo su experiencia familiar influyó en su carrera culinaria ya que “era el encargado de preparar la comida en casa, incluso durante las vacaciones de verano”.

A Santi lo complementa en los fogones, Guzmán Vega, quien reconoce también que el origen de su cocina se encuentra “en la infancia, gracias al negocio familiar de hostelería que tenían sus padres”. Con esos mimbres,

inició su formación en el Instituto Gran Capitán de Córdoba, lo que le llevó a unirse al equipo de La Taberna en 2014.

Ambos chefs coinciden en la importancia de fusionar la tradición con la innovación en su propuesta culinaria. Chamorro pone en valor que “en La Taberna del Río, hemos desarrollado una cocina tradicional cordobesa con toques innovadores”, a lo que Vega agrega que “siempre buscamos utilizar productos locales, especialmente de Andalucía y España, pero también

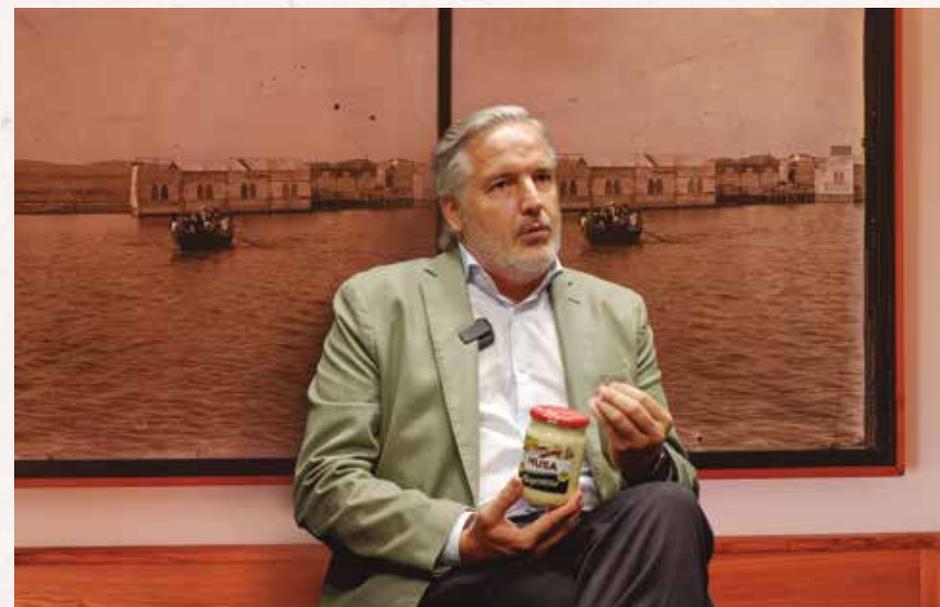
nos gusta incorporar influencias internacionales para ofrecer una experiencia gastronómica única”.

Esta combinación de tradición e innovación ha llevado a La Taberna del Río a destacarse tanto a nivel local como nacional, siendo reconocida por la Guía Repsol y la Guía Michelin. Chamorro concluye que “nuestro objetivo es sorprender a nuestros comensales, ofreciendo una carta atractiva y diferenciada que destaque en el panorama gastronómico actual”.



PEDRO RICO

Director comercial de Ybarra



La historia de Musa, la emblemática marca de mayonesa, se remonta a casi 80 años atrás en la ciudad de Córdoba, donde emergió como pionera en el mercado español al introducir lo que en ese entonces se conocía como “el ketchup”. Desde sus inicios, Musa ha cultivado una imagen icónica que ha dejado una huella perdurable en la memoria de los consumidores. Según Pedro Rico, director comercial de la empresa, “Musa es más que una

mayonesa, es una tradición, un sabor que evoca recuerdos y una calidad que perdura”.

Lo distintivo de Musa radica en su condición de única mayonesa sin azúcar en el mercado, lo que la convierte en una opción saludable y apetitosa para los consumidores. Su fidelidad a la receta original y su imagen característica, con la tapa roja y la imagen del bogavante, han sido elementos clave

de su identidad que han perdurado a lo largo del tiempo, ganándose el aprecio y la confianza de los clientes.

Además de su arraigo en Córdoba, Musa ha expandido su presencia gracias a su sabor inconfundible y sus cualidades únicas, como su color intenso y su textura cremosa. Estos atributos la convierten en la elección preferida para una amplia variedad de platos andaluces, desde mariscos hasta ensaladillas.

Rico destacó como uno de los principales valores de esta mayonesa que “la sólida aceptación de Musa entre los consumidores andaluces resalta su relevancia en la gastronomía regional y su papel como un elemento imprescindible en la mesa de los hogares de toda la región, donde sigue siendo sinónimo de calidad y tradición culinaria”.





El Chef

ÁLVARO ÁVILA

Álvaro Ávila se define a sí mismo como inquieto, inconformista y apasionado de su trabajo. Siempre fiel a sus raíces malagueña y jienense, se sintió atraído por la cocina desde pequeño y por eso ya trasteaba en los pucheros de su abuela cuando tenía ocho años. Estudió en la Escuela de Hostelería Jacaranda, comenzó su trayectoria profesional en hoteles

como Meliá Costa del Sol y Anantara Villa Padierna. Posteriormente, trabajó en diversos restaurantes de Madrid: Real Café Bernabéu y Jardín de la Leyenda, e incluso hizo unas prácticas en Arzak, hasta volver a su Málaga natal, donde formó parte de los equipos de cocina de Adolfo y Mar de Alborán. En 2013 inició su proyecto personal: LAALVAROTECA.

El Restaurante

LA ALVAROTECA

LAALVAROTECA

LAALVAROTECA se renueva totalmente y se convierte en un restaurante refinado en el que se cuidan los detalles para potenciar el confort y la experiencia del comensal. El restaurante ofrece dos espacios con decoración y ambiente diferente, una sala más informal destinada al cliente que desea comer a la carta, y otra más elegante, con luz tenue y mesas con mantelería y servilletas de lino para disfrutar de un menú degustación.

Tras una década de trabajo al frente de su restaurante, la capacidad culinaria del chef Álvaro Ávila ha evolucionado hasta conseguir ser un referente de cocina creativa, en el que destacan los sabores del producto de calidad procedente del mar y de la caza, las reducciones y las recetas tradicionales con un toque personal.



La Receta

Espinacas con garbanzos Campo Rico, yema y consomé Dashi

Ingredientes

- 600 grs. de garbanzos con espinacas Campo Rico
- 4 uds. de huevos de codorniz
- 100 grs. de zanahoria encurtida Campo Rico aliñás
- Salicornia
- Microbrotes

Para Consomé de Ostras/ Dashi

- 10 ostras
- 1 ud. de hueso de jamón de bellota
- 3 uds. de cebollas
- 3 uds. de zanahorias
- 3 uds. de puerros
- 1 ud. de ajo
- Sal
- 100 grs. de katsuobushi
- AOVE

Elaboración

Elaboración del Consome/Dashi de Ostras

Se cortan a juliana la cebolla, el puerro y las zanahorias y se añaden a un Gastronorm junto a un ajo a la mitad, el hueso de jamón y Aceite de Oliva Virgen Extra. Se introduce en el horno a 200° durante 20 min. hasta tostar todo. -121-

En una olla se añade la verdura tostada, el hueso de jamón y agua hasta cubrir. Se lleva a ebullición y se añaden la carne de diez ostras y el katsuobushi. Se pone a fuego lento durante 4 horas y se corrige el punto de sal.

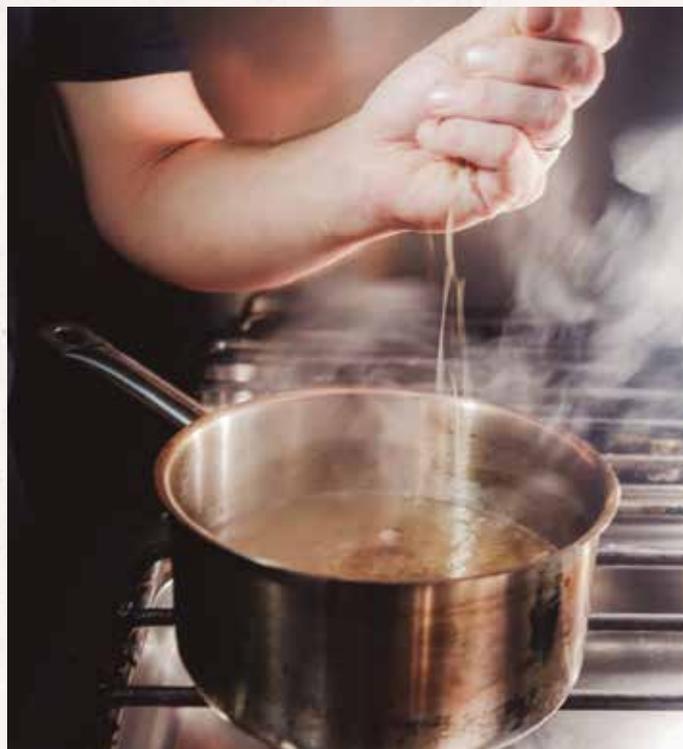
Para terminar, se pasa por un colador de tela.



Emplatado

Damos forma circular a las espinacas con garbanzos de Campo Rico y se deja un hueco en medio para colocar la yema de codorniz, decorar con zanahorias aliñás previamente trituradas en Thermomix® y mediante una manga poner puntos alrededor de las espinacas. Se decora con microbrotes y Salicornia.

Se termina el plato añadiendo el consomé dashi.



CAMPO RICO

Espinacas con garbanzos y zanahorias aliñadas



El producto

Las espinacas con garbanzos son un plato muy sabroso, dentro de la cocina tradicional de la cuenca Mediterránea, con espinacas frescas y tiernas y garbanzos enteros. Ajo, aceite y vinagre le dan alegría y comino, pimentón y laurel le dan armonía. Es un producto natural y sano que no contiene alérgenos. Celiacos y veganos lo pueden disfrutar y se adapta perfectamente a cualquier dieta Solo hay que abrir y calentar y listo para saborear.

Las zanahorias aliñadas son un producto típico de la gastronomía andaluza, tiene un sabor delicioso y una textura crujiente que lo hace ideal para consumir como aperitivo o como acompañamiento de otros platos.

Además de su sabor, las zanahorias aliñadas tienen muchos beneficios para su salud, siendo una fuente de vitaminas, antioxidantes y fibra.

Es el complemento perfecto para mejorar tu salud, son muy saciantes y tienen muy pocas calorías.

Charlamos con

Los protagonistas

ÁLVARO ÁVILA

Chef de LAALVAROTECA



Álvaro Ávila, chef de La Alvaroteca en Málaga, lleva consigo un legado culinario que fusiona sus raíces malagueñas con las influencias jiennenses de su familia. “Soy malagueño, pero todos mis raíces son jiennenses”, señala Ávila, revelando cómo su conexión

con la caza, una actividad compartida con su padre en los bosques de Jaén desde su infancia, ha dejado una marca profunda en su cocina.

La Alvaroteca, que comenzó hace una década como un modesto bar de

pinchos, ha evolucionado hacia un destino gastronómico que celebra la diversidad de sabores y productos de Andalucía. “Nos basamos en productos malagueños, jiennenses, del mar, de la huerta y mucha caza”, destaca Ávila. Su enfoque culinario busca rescatar la esencia de los ingredientes locales, desde los exquisitos mariscos del Mediterráneo hasta los aromáticos aceites de oliva de Jaén.

El menú degustación de La Alvaroteca es un viaje sensorial que recorre la geografía culinaria de la región, desde las costas malagueñas hasta las montañas de Jaén, con paradas en pueblos pintorescos como Río Frío. “Trabajamos el camino desde Málaga hacia mis raíces en Jaén, pasando por lugares emblemáticos”, explica Ávila, subrayando la importancia de honrar la tradición culinaria andaluza mientras se abraza la innovación y la creatividad en cada plato servido.



JUAN CARLOS ACUÑA

Director Comercial de Campo Rico

Juan Carlos Acuña, socio de Campo Rico y director comercial de la empresa, le da valor a la historia detrás de este emprendimiento que fusiona la tradición andaluza con la innovación. “Campo Rico da la casualidad que se unen tres personas

con mucha motivación de hacer cosas nuevas”, explica Acuña, señalando la colaboración entre los socios, destacados agricultores de Sevilla, y su propio bagaje en la distribución de productos artesanales en restaurantes de Cádiz, Sevilla y Málaga.



El proyecto comenzó con la introducción de una nueva variedad de setas en el mercado, cultivadas por los socios en Sevilla. Pronto, se sumaron pimientos asados, buscando ofrecer productos sencillos y tradicionales que satisficieran a amas de casa y chefs por igual. “Los restaurantes lo acogieron con mucha alegría porque les quitaba mucho tiempo de trabajo”, menciona Acuña.

El éxito de Campo Rico trasciende las fronteras andaluzas, llegando a regiones como Cataluña, Madrid e incluso países como Portugal y Francia, donde el sabor andaluz es recibido con entusiasmo. “Hoy en día, ser andaluz levanta una sonrisa en el cliente”, destaca Acuña, resaltando el aprecio por la calidad y el legado culinario andaluz en todo el mundo.



El Chef

PEDRO AGUILERA

Mesón Sabor Andaluz se inaugura en el 1996, cuando Pedro Aguilera tenía 7 años, y fue desde ahí cuando se despertó en él el interés por la gastronomía. En 2006, tiene que buscarse una salida profesional y busca escuelas de hostelería, y estudió un grado medio en el Hurtado de Mendoza, en Granada. En 2008, tiene la suerte de formarse durante dos años más en La Consula, en Churriana, Málaga, y a partir de aquí empieza a buscar restaurantes gastronómicos. Inicia sus prácticas en Tragabuches y al final se queda casi un año trabajando allí. Posteriormente,

pasa a Mugaritz y hace una temporada entera en prácticas. Cuando termina esta etapa, trabaja en varios restaurantes, hasta que surge la oportunidad de trabajar con Ricard Camarena, al que se liga durante cinco años, cuatro de ellos siendo su jefe de cocina, hasta que en diciembre de 2017 dejó la empresa para abrir Almanaque en 2019, un proyecto con un socio en Cádiz.

En la pandemia, sin embargo, vuelve al pueblo y sin pretensiones ningunas llega a lo que vive hoy día.

El Restaurante

MESÓN SABOR ANDALUZ



El Mesón siempre ha sido un restaurante familiar, donde tanto los padres de Pedro (José y Antonia), como sus hermanos (Blas y Noelia) han estado ligados a él durante toda su vida de una forma o de otra. Mesón Sabor Andaluz ha sido su forma de vivir, de crecer, de entender la vida a través del trabajo y del sacrificio y así lo seguirá siendo. Además, disfrutaban del trato cercano, el hacer sentir al cliente como parte de su casa, de entender este mundo como algo más que dar de comer. A día de hoy, los miembros de la familia que están al 100% implicados con el proyecto son sus padres y Pedro, y su hermano Blas, que es quien lleva todo el tema de redes sociales y es de las personas a la que más consejos le piden a la hora de crear un plato. Por su parte, su hermana Noelia siempre está para cuando hace falta una mano, donde sea, cuando una pieza cae en el Mesón ella es la que lo suple, tanto en cocina como en sala. Respecto a la manera de organizarse, su madre siempre se encarga de las recetas que tienen su sello, como el rabo de toro, el flan o las carnes a la brasa, y por otro lado Pedro se encarga de los platos que van haciendo nuevos. Cuando ya tienen un rodaje, todo lo hacen entre los dos. Sus menús siempre van cambiando, son de una temporalidad radical, ya que dependen estrictamente de su huerta.



La Receta

Ensalada de garbanzos Don Pedro, vinagreta emulsionada y choco

Ingredientes

Para 10 Personas

Para los garbanzos

- 500 grs. de garbanzo IGP Escacena de Legumbres Don Pedro
- 10 grs. de comino molido
- 10 grs. de pimienta negra en grano
- 2 uds. de laurel
- 50 grs. de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 25 grs. de sal fina
- Agua mineral

Para la vinagreta

- 90 grs. de perejil en hojas
- 12 grs. de sal
- 8 grs. de hierbabuena hojas
- 3 grs. de comino molido
- 1 diente de ajo
- 25 grs. de mostaza de Dijon
- 75 grs. de zanahoria rallada

- 2 grs. de pimienta negra
- 75 grs. de vinagre de Jerez
- 200 grs. de aceite de oliva
- 200 grs. de agua mineral
- 5 grs. de emulsionante en pasta
- 15 grs. de gelcrem (sosa)
- 2 grs. de gelespesa (sosa)

Para el choco

- 1 uds. de choco entero sucio de unos 500 grs.
- C/S aceite de oliva
- C/S sal fina

Ingredientes para el emplatado

- 30 grs. de garbanzos cocinados
- 20 grs. de vinagreta emulsionada
- 15 grs. de láminas de choco
- Rabanillo cortado en láminas finas
- Hojas pequeñas de hierbabuena
- Vinagreta (aceite de oliva, vinagre de Jerez, comino y sal)

Elaboración

Para los garbanzos

Se ponen en remojo los garbanzos al menos doce horas antes. Al día siguiente, se vierten en una olla a presión todos los ingredientes y se cubren con agua mineral. Se ponen a cocinar con la tapa puesta. Una vez que la válvula de la olla a presión empiece a sonar, se ponen a fuego mínimo y se dejan cocinando durante treinta y cinco minutos. Una vez pasado ese tiempo, se dejan enfriar los garbanzos en su propio caldo de cocción y se reserva.



Para la vinagreta

Se meten todos los ingredientes excepto los emulsionantes en una thermomix y triturar a máxima potencia durante dos o tres minutos. Se cuele el líquido por chino fino y por estameña para añadir los tres espesantes, tritular y dejar reposar durante cinco minutos ya que el gelcrem es un espesante que necesita hidratar. Se vuelve a emulsionar y se cuele por un chino fino, para reservar en un biberón en frío.

Para el choco

Se limpia el choco y se deja solo el cuerpo, totalmente limpio y para dar unos cortes finos en dos direcciones diferentes. Se calienta una sartén muy caliente y se dora con un poco de aceite la parte de los cortes el choco. Se deja enfriar y se corta en láminas finas. Reservar.



Emplatado

En un bol se disponen los garbanzos y se aliñan con la vinagreta de comino, una vez bien aliñados se escurren bien y lo colocan en el centro de un plato llano. Posteriormente, se napan con la vinagreta y se disponen encima las láminas de choco, rabanito y hojas de hierbabuena.



LEGUMBRES DON PEDRO

Garbanzo lechoso Don Pedro IGP Escacena



El producto

Se trata de un garbanzo de calibre mínimo 8 mm, muy apreciado por sus cualidades organolépticas, de sabor agradable, textura mantecosa y poco granulosa, y una gran finura al paladar. La zona de cultivo de este producto se encuentra en la antigua comarca histórica conocida como «El Campo de Tejada», situada entre las provincias de Huelva y Sevilla. Legumbres Don Pedro ofrece el «Garbanzo de Escacena» en un innovador envase en doypack cuyo formato de 700 grs. es ideal para preparar ocho raciones.

Charlamos con

Los protagonistas

PEDRO AGUILERA

Chef de Mesón Sabor Andaluz



-132-

Pedro Aguilera, el cocinero del Mesón Sabor Andaluz, comparte la apasionante historia detrás de este mesón, arraigado en la tradición y los sabores auténticos de Andalucía. “Contar mi historia es contar la historia del mesón”, afirma Aguilera,

cuyos padres abrieron el establecimiento cuando él tenía solo seis años, durante las Navidades de 1995.

La filosofía del mesón siempre ha sido honrar a Andalucía, centrando su atención en los productores locales



y en la esencia misma de la región. “Hacer sentir a la gente que lo que está comiendo es de calidad”, explica Aguilera, destacando la importancia de los sabores auténticos que caracterizan a la cocina andaluza. Para él, “estos sabores van más allá de simples recetas”, se trata de capturar los registros de sabores que han definido su infancia en Andalucía, como el amargor de las aceitunas frescas con sal y aceite, una experiencia que puede no comprenderse completamente fuera de la región.

Con una pasión por preservar y transmitir estos sabores tradicionales, Aguilera y su equipo trabajan incansablemente para asegurarse de que cada plato en el Mesón tenga coherencia y refleje la auténtica cocina andaluza. Su objetivo es “que cada menú cuente una historia que celebre la rica herencia culinaria de la región”.



PEDRO BENÍTEZ

Gerente de Legumbres Pedro



Pedro Benítez, gerente de Legumbres Pedro, comparte la inspiradora historia de la empresa, que se remonta a más de 60 años atrás, destacando la dedicación y el esfuerzo que han sido fundamentales en su trayectoria.

“Nuestro padre, Pedro Benítez Barroso, empezó a comercializar garbanzos a granel en sacos enormes en plazas de abastos y colectividades”, revela Benítez, quien continúa el legado familiar.

Desde sus humildes inicios, la marca ha evolucionado hasta convertirse en un referente nacional, especialmente conocida por su producto estrella, los garbanzos, tanto secos como cocidos, bajo la marca Don Pedro. Recientemente, la empresa ha inaugurado nuevas instalaciones, donde se están desarrollando platos preparados y legumbres cocidas, mostrando un compromiso constante con la innovación sin perder de vista sus raíces.

-133-

“Andalucía es nuestra zona de influencia básica, tanto para ventas como para nuestra despensa”, destaca Benítez, subrayando la importancia de trabajar de la mano de los agricultores locales. Este enfoque cercano y colaborativo es fundamental para mantener la calidad del producto, algo en lo que Legumbres Pedro se enorgullece y que les permite ofrecer lo mejor a sus clientes.



El Chef

PABLO RUTLLANT

Comienza su andadura en el mundo de la hostelería formándose en la Escuela de la Cónsula, en Málaga. Posteriormente, ha aprendido y se ha empapado de la filosofía de las cocinas por las que ha pasado como las de Martín Berasategui o Dani García, aunque su experiencia de aprendizaje más amplia ha sido en las cocinas de SOLLO, codo con codo con Diego

Gallegos, donde ha desarrollado la mayor parte de su trayectoria.

Finalmente, abre su proyecto más personal de la mano de su madre, Lola Caña, para crear en un espacio idílico como es La Coracha su proyecto más personal, Mi niña Lola.

El Restaurante

MI NIÑA LOLA TERRACE

**MINIÑA
LOLA**
Terrace

-135-

Restaurante de alta cocina joven a pocos minutos del centro de Málaga, con una de las mejores vistas de la ciudad. Su gastrosofía es la de la libertad, de la buena técnica de cocina capaz de unir rasgos culinarios foráneos con continuos guiños a productos y recetas malagueños. La oferta gastronómica de MNL es internacional, porque es una cocina de naciones, de nociones culinarias de aquí y allá unidas por el nexo de una ciudad hecha de extranjería: Málaga.

El establecimiento se ubica en La Coracha, en pleno centro neurálgico de Málaga, a media altura de la falda sur del monte de Gibralfaro donde se alza su fortificada Alcazaba.



La Receta

Picasso's Beach

Ingredientes

- 1/2 kg. de sardinas medianas
- 1 ud. de hoja de laurel
- 1 cucharada pequeña de orégano
- 4 dientes de ajo
- 1 ud. de zanahoria
- 1 ud. de cebolla
- 1 cucharada pequeña de colorante alimentario
- 1 cucharada pequeña de pimentón ahumado
- 1 vaso de Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- Harina de trigo
- 1/2 vaso de vinagre de vino
- 1 uds. de limón
- 1/2 vaso de agua
- Cebollita encurtida
- Cebollino
- Aceite girasol

Elaboración

Cortar la tripa de las sardinas con unas tijeras y retirar las tripas insertando un dedo en el vientre, después se despeja la espina desde la cola hasta la base de la cabeza y se corta con la tijera. Se reservan las sardinas enjuagadas en hielo y las espinas igual. Se calienta el aceite de oliva y se pasan las sardinas por harina una vez secas en papel absorbente. Freír rápidamente en aceite caliente y se reservar.

En ese mismo aceite se añaden las verduras y rehogan hasta que las verduras empiecen a ablandarse. Se añaden las especias y se remueve rápido sin que se quemem. Añadir el vino y el vinagre, dejar cocinar un par de minutos y añadir el agua y el limón. Se dejan cocinar entre diez y veinte minutos hasta conseguir la reducción que más guste. Se añaden las sardinas y se tapan una vez quitado del fuego.

Por otro lado, triturar el cebollino y aceite girasol hasta conseguir un aceite verde, se cuele y reserva. Se cortan las cebollitas encurtidas al medio y se le retira el primer pétalo, para dejarlo reservado.

Una vez enfriado el líquido se colará para reservar en frío el escabeche y, por otro lado, se trituran las verduras hasta conseguir un puré escabechado, que se introduce en una manga y se reserva. Para la espina crujiente, se freirá en aceite muy fuerte hasta dorarse bien.



Emplatado

Se dispone en el fondo del plato una sardina escabechada y napada con el mismo escabeche. Posteriormente, tres puntos de manera armoniosa del puré de zanahoria escabechada, encima de él, un pétalo de cebollita encurtida y dentro de esta unas gotas del aceite de cebollino. Finalmente, se colocará la espina crujiente encima del escabeche.

El plato se termina en mesa con una jarra de escabeche muy frío.



LA ESPAÑOLA AOVE Gourmet

El producto

El Aceite de Oliva Virgen Extra Gourmet de La Española es fruto de la selección de las mejores aceitunas de la variedad manzanilla. La Española Gourmet Manzanilla se produce con una variedad de aceituna sevillana que ofrece intensidad, un cuerpo y un aroma único, que recuerda a frutas frescas silvestres.

El aceite de manzanilla es una excelente variedad que aporta al aceite de oliva gourmet de producción limitada unas bondades y características organolépticas inigualables, convirtiéndolo en un producto ideal para todo tipo de platos. Para una mejor conservación del Aceite de Oliva Virgen Extra de La Española Gourmet, este se envasa en una elegante botella de cristal opaca en un formato de 500 ml. La Española Gourmet es una edición limitada de 15.000 unidades.



Charlamos con

los protagonistas

PABLO RUTLLANT

Chef de Mi Niña Lola

Con determinación desde joven, Pablo Rutllant, chef del restaurante Mi Niña Lola, en Málaga, comparte su inspiradora historia. “Cuando cumplí los 17 años, decidí estudiar cocina”, revela con sinceridad. Su trayectoria comenzó en la prestigiosa escuela Cónsula, donde enfrentó los desafíos propios de la juventud.

-140- Su pasión por la gastronomía lo llevó a trabajar en lugares emblemáticos como SOLLO, donde se formó como cocinero. “Los siete años que estuve en Sollo, con Diego Gallegos, fueron fundamentales en mi formación”, reconoce Pablo. Esta experiencia lo catapultó a viajar y cocinar en diversos rincones del mundo.

Para Pablo, la cocina andaluza es la esencia de su restaurante. “Andalucía es la base de cualquier restaurante”, afirma con convicción. Reconoce la importancia de los productos locales, como los pescados de Huelva y Málaga, en la calidad gastronómica que ofrece.



Con una trayectoria marcada por la pasión y el esfuerzo, Pablo ha creado un concepto único en Mi Niña Lola. Su historia es un ejemplo de perseverancia y amor por la cocina, dejando un legado en la escena gastronómica de Málaga y más allá. Como él mismo dice: “Andalucía es la base de nuestro éxito”.

Esta cita de Pablo refleja su profundo respeto por la tradición culinaria andaluza y su determinación para ofrecer una experiencia gastronómica de excelencia en Mi Niña Lola.



CARLOS YAGÜE

Responsable de Comunicación de ACESUR



Carlos Yagüe, responsable de comunicación de ACESUR, revela los detalles de la reciente modernización que ha experimentado la marca. “Este es un año especial La Española porque hemos acometido una modernización en el diseño tanto de nuestros envases como de nuestras etiquetas”, cuenta Yagüe. La renovación del diseño busca destacar los

productos en el lineal y mejorar la información que ofrecen. “Hemos cambiado algún naming vertical del logo por un horizontal que facilita la lectura y hemos querido destacar los valores de la marca”, explica Yagüe. Entre estos valores, destaca la versatilidad, la calidad y el sabor que generan confianza en el consumidor.

La tradición también es un pilar fundamental para La Española. “Somos el grupo aceitero más antiguo del mundo, la marca de aceite más antigua desde 1840”, enfatiza Yagüe. Esto refleja el compromiso de la marca con el consumidor a lo largo del tiempo, compartiendo momentos importantes de la vida con sus productos.

-141- Andalucía desempeña un papel crucial en la producción de La Española, siendo la base para obtener la materia prima. “Andalucía es el principal productor de aceite de oliva no solo en España sino en el mundo”, destaca Yagüe. Además, la marca ha sabido proyectar la cultura española a nivel internacional, estando presente en más de 120 mercados en todo el mundo.

En resumen, La Española combina tradición y modernidad para ofrecer productos de calidad que transmiten la esencia de la cultura española, desde Andalucía hacia el mundo.





Los Chefs

CRISTINA CÁNOVAS Y DIEGO AGUILAR

Cristina y Diego, tanto monta. Desde La Cónsula hasta lugares tan dispares como Tickets, Mugaritz o El Lago, lugar que les vio unirse, y momento desde el que su destino ha ido de la mano hasta proyectar Palodú.

No ha sido un camino fácil, y quizá sea ese el motor del cambio del que nace el nuevo proyecto, más personal y directo, donde los dos cocineros miran de

tú a tú a la alta gastronomía, y dejan la cocina de barrio para hacer cocina de mercado, de producto de temporada, de recetario tradicional reinterpretado, de pasiones y proyecciones.

En definitiva, Palodú es (ahora sí), todo lo que Cristina y Diego pensaron, trabajaron y soñaron hacer.

El Restaurante
PALODÚ

Palodú

Se quedó pequeño el barrio, y atrás quedó el gastrobar, del que se llevaron mucha gastro y todo el bagaje. Ahora, eligen la propuesta, y apuestan por ellos, por su cocina y su idea. Palodú se ha hecho mayor, y se desviste de etiquetas y convencionalismos. Cocina de mercado, viva y cambiante en dos opciones de menú, con sus respectivos maridajes. Sin más, pero nada menos. Por fin, son ellos.



La Receta

Caballa curada en sal cítrica / jugo de hojas de acelga

Ingredientes

- 1 ud. de caballa
- 200 grs. de sal fina
- 1 ud. de caviar cítrico CITRVS
- 500 grs. de hojas de acelgas
- 1 cabeza de ajo
- AOVE

Elaboración

Para la caballa curada

Se limpia la caballa, se desespina y reserva para curarla. En un bol se mezclan 200 grs. de de sal y CITRVS.

Se pone una base de sal, se coloca el lomo de caballa y se cubre. Guardar en nevera durante 10 minutos para que se cure.

Para la salsa

En un cazo se pone AOVE, se tuestan los ajos laminados y se rehogan con las hojas. Se trituran y emulsiona el jugo de hojas.



Emplatado

Para el montaje se hacen unos cortes a la caballa y la sopletean, salsear por encima y añadimos caviar CITRVS.



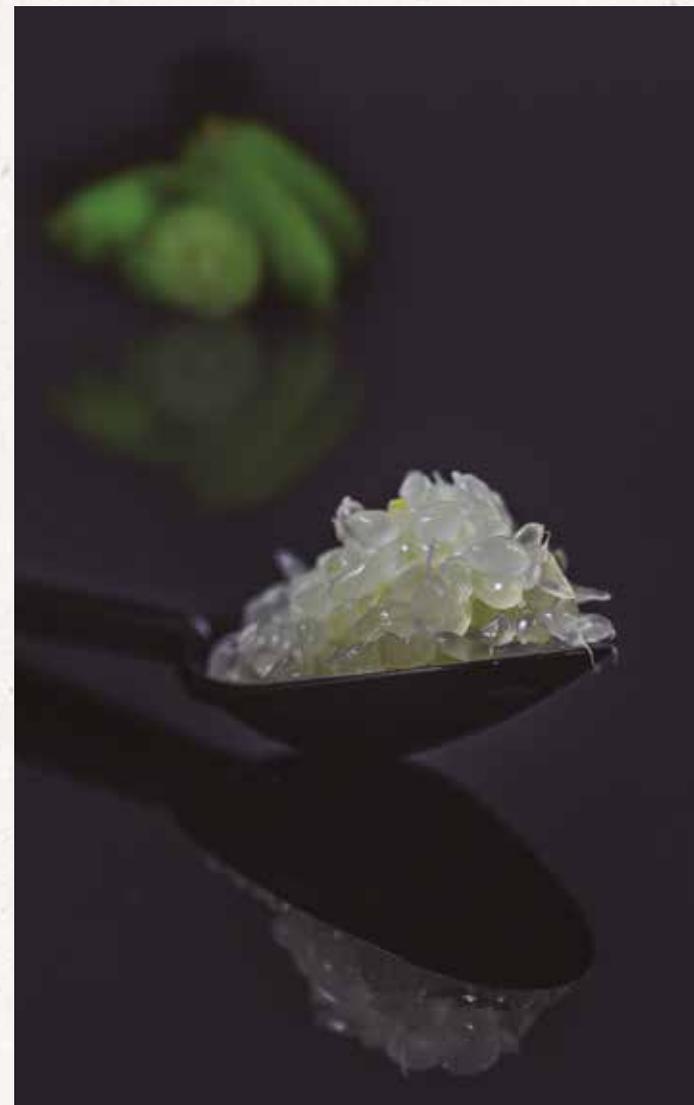
CITRVS Caviar cítrico

El producto

El caviar cítrico, también conocido como Finger Lime es originario de Australia. Actualmente se produce en la finca familiar de Pizarra (Málaga) siendo además un cultivo ecológico.

Su característica principal es que es un fruto con forma de dedo donde en su interior está formado de pequeñas perlititas que al masticarlo provoca una explosión en boca con sabor cítrico. Al estar formado por estas perlititas permite que al utilizarlo como aderezo en cualquier plato/cóctel intensifique el sabor del propio plato por la mezcla que se produce al masticar.

Además, visualmente estas bolitas perladas hacen que el plato cambie radicalmente su imagen dando sensación de un plato gourmet y sofisticado. Se incorpora una innovación adicional con este producto al disponer, CITRVS, de tarritos de 25 grs. y 50 grs. donde sacan directamente las perlititas para que sean utilizadas por el cliente final facilitando su uso y aportando mayor durabilidad ya que su caducidad es de un año. Sus tarritos no tienen ningún tipo de conservante ni aditivos añadidos. El caviar cítrico es ideal para cualquier marisco, pescados, tartares, postres, comida mexicana, cócteles, gin tonic, etc



Charlamos con

los protagonistas



CRISTINA CÁNOVAS Y DIEGO AGUILAR

Chefs del restaurante Palodú



-148-

Diego Aguilar y Cristina Cánovas, chefs del restaurante Palodú, comparten la historia detrás de su exitoso negocio gastronómico en Málaga, que celebra su décimo aniversario este año. “Nace de la ilusión y las ganas de plasmar lo que sabíamos a todo el mundo, especialmente en Málaga”, explica Cristina.

Ambos provienen de entornos culinarios y familiares que los inspira-

ron a emprender en el mundo de la restauración. “Siempre me metía en la cocina con mi madre, a ella es que le gusta mucho cocinar”, recuerda Diego sobre sus inicios en la gastronomía. La combinación de su pasión por la cocina y la experiencia familiar en el sector les impulsó a dar el paso. “Queríamos montar algo propio, evolucionar y tirar para adelante”, añade Cristina.

La colaboración entre ambos propietarios es fundamental para el éxito del restaurante. “Dos cabezas piensan más que una”, señala Diego, destacando la importancia de trabajar en equipo para desarrollar nuevas ideas y platos. Palodú es el resultado de la dedicación, el trabajo en equipo y la pasión compartida por la gastronomía de estos dos malagueños.



JOSÉ IGNACIO JIMÉNEZ

Director comercial de CITRVS



-149-

José Ignacio Jiménez, director comercial de CITRVS, comparte la historia y el enfoque innovador de la compañía, que tiene más de 30 años de experiencia en el mercado. Fundada como una empresa familiar con una visión audaz, la empresa se destacó desde el principio por su compromiso con la introducción de nuevos productos. “Mi padre siempre ha querido introducir nuevas variedades”, explica Jiménez. CITRVS

ha sido pionera en la introducción de productos como el caviar cítrico, junto con otros menos comunes pero igualmente reconocidos como la pitaya y el maracuyá. La atención al detalle y la calidad son fundamentales para la empresa, especialmente en la producción y conservación del caviar cítrico, que se realiza sin conservantes y se envasa en tarros para garantizar su frescura y durabilidad.

Cuenta que se conserva en su propio jugo y dura más el producto, destacando la dedicación de la empresa para ofrecer a los chefs una opción de alta calidad y disponibilidad durante todo el año.



El Chef

ALEJANDRO BAZÁN

Alejandro Bazán soñó con ser escultor y hacia ahí iban sus intenciones cuando estudiaba en la Escuela de Artes de Jerez, pero decidió dirigir su talento hacia otra forma de expresión mientras trabajaba en el restaurante familiar.

Cursó estudios superiores de Dirección de Cocina en IES Pintor Juan Lara y tras un par de años trabajando en diferentes establecimientos de la ciudad le ofrecieron hacer un stage en las cocinas del museo Guggenheim de Bilbao permitiéndole compaginarlo con pequeños stages en Bodegón Alejandro, Nerua y Mugaritz.

Es aquí donde la carrera de Alejandro empieza a despegar y en dos años ya estaba a dirigiendo las cocinas del restaurante Guggenheim, permitiéndole trabajar con chefs reconocidos de la talla de Josean Alija, del restaurante Nerua, y Bixente Arrieta, de Ixo Grupo.

Hacia 2021 vuelve a su tierra natal para hacerse cargo de las cocinas de las bodegas González Byass y la apertura de un nuevo restaurante dentro de la misma, el restaurante Pedro Nolasco donde se hace una cocina de temporada, con producto de cercanía y pinceladas de cocina vanguardista, pero con una base tradicional jerezana.

-151-

El Restaurante

PEDRO NOLASCO

PEDRO
NOLASCO
RESTAURANTE

Situado en el interior de las Bodegas Tío Pepe, el restaurante Pedro Nolasco se funde con el entorno arquitectónico y da protagonismo a la majestuosidad de la Catedral de Jerez.

En Pedro Nolasco se hace una cocina de la tierra y dándole importancia a la estacionalidad, viéndose reflejado en su menú degustación que Alejandro Bazán cambia a lo largo del año, poniendo en valor nuestras mejores viandas, el espíritu de una cultura y el legado de un vino, unidos por la historia de la familia González Byass creando así maridaje perfecto.

Con un gran servicio y puesta en escena por parte del equipo de sala, disfrutar de su menú degustación junto a los grandes vinos de González Byass, da la sensación de que el tiempo se para, y por unos momentos se puede llegar a transportar a esa “belle époque jerezana” de finales de siglo.



La Receta

Puerros a la brasa, majado de verduras asadas y caldo de jamón al Jerez

Ingredientes

- Alfonso Oloroso González Byass
- Cebollino picado
- Jamón cortado a cuchillo

Para el caldo de jamón

- 1000 grs. de huesos de jamón ibérico
- 1000 mls. de agua
- 50 grs. de cebolla roja

Para los puerros confitados

- 7 grs. de aceite de freír
- Avellanas
- Sal fina c/s
- 10 grs. de jugo de jamón al Jerez
- La punta de una cayena

Para el majado de verduras asadas

- 200 grs. de cebolla asada
- 15 grs. de ajo asado

- 100 grs. de tomate asado
- 200 grs. de berenjena asada
- 50 grs. de avellana
- 40 grs. de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Para el caldo de jamón

Poner los huesos en una olla, cubrir de agua y blanquear. Mientras tostar las cebollas rojas sin usar aceite ni nada, cortadas a la mitad, en una plancha por la cara lisa. Una vez blanqueado los huesos, desechar el agua. Poner en una olla alta todos los ingredientes, y cocer a fuego suave 4 horas a partir del primer hervor. Pasado el tiempo colar y reservar.

Para los puerros confitados

Quitar la primera capa y la raíz a los puerros y meterlos en una bolsa de vacío junto con el aceite de freír las avellanas, el jugo de jamón al Jerez, la punta de una cayena y una pizca de sal. Cocinar en horno vapor 100°C 15 minutos y reservar.



Para el majado de verduras asadas

Freír las avellanas en aceite de girasol y reservar el aceite por un lado y las avellanas por otro. Juntar todos los ingredientes en thermomix® menos el aceite y triturar a máxima potencia durante cinco minutos, emulsionar con un poco de aceite para freír las avellanas. Pasado el tiempo, sacar y colar con chino fino en un recipiente. Rectificar la sal y reservar.

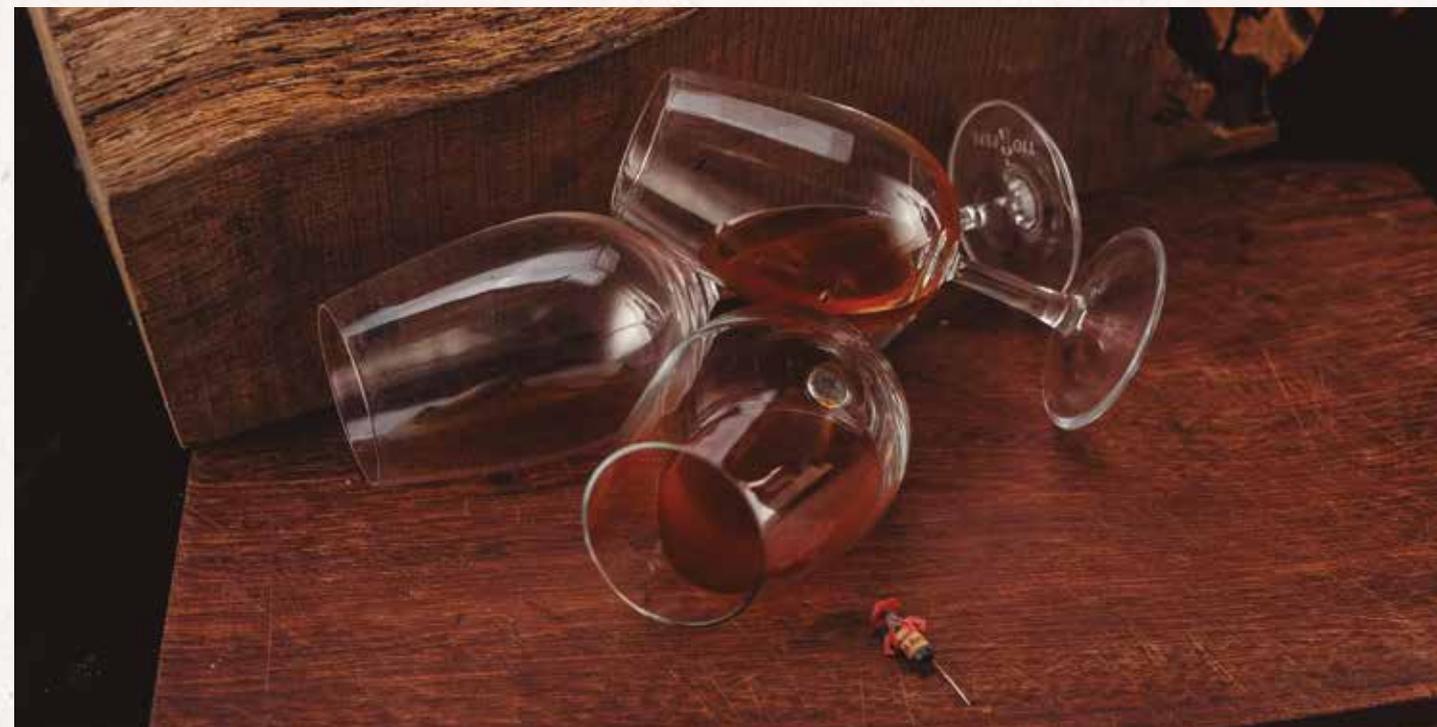
Emplatado

Marcar los puerros en la brasa pintados con el jugo de su cocción. Tener el jugo de jamón caliente y aromatizar con “Alfonso Oloroso González Byass”. Pintar una lágrima con el majado de verduras asadas, colocar el puerro cortado de manera ordenada y salsear entre ellos con el jugo de jamón al Jerez. Esparcir las avellanas tostadas y el cebollino encima de los puerros y colocar unas láminas de jamón ibérico dándole volumen



GONZÁLEZ BYASS

Alfonso



El producto

Alfonso es un oloroso seco con un mínimo de 8 años en bota de roble americano siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera. Resaltan notas de frutos secos característicos de la uva Palomino y un toque de vainilla propios de su envejecimiento en roble americano. En nariz muestra intensos aromas cálidos y redondos, con aromas pronunciados a frutos secos de cáscara como la nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan la madera noble y hojarasca seca. En boca es sabroso y estructurado. Tienen larga permanencia en boca y complejos aromas retronasales.

Charlamos con

Los protagonistas

ALEJANDRO BAZÁN

Chef de Pedro Nolasco



-156- Alejandro Bazán, chef del restaurante Pedro Nolasco, recuerda su fascinante viaje culinario desde la Escuela de Arte hasta su exitosa carrera en la gastronomía. “Mientras estudiaba, trabajaba en el restaurante familiar”, revela Bazán, cuya inspiración y consejo provenían de sus abuelos, con bastante experiencia en el norte de España.

Bazán recuerda su paso por Bilbao, donde se sumergió en la cocina del norte durante casi una década, absorbiendo técnicas y sabores que ahora aplica en su cocina. Sin embargo, destaca la importancia de utilizar productos locales y vinos de la bodega en su oferta culinaria en el restaurante ubicado en González Byass, que incluye eventos, congresos y un restaurante que satisface tanto al cliente a pie como al huésped del hotel.

Con un enfoque en la cocina de temporada y el cuidado del producto, el restaurante Pedro Nolasco ofrece una



experiencia culinaria que fusiona lo tradicional con lo contemporáneo. “Aquí en González Byass, todos los vinos que usamos son de nuestra propia bodega”, enfatiza Bazán, destacando la importancia del aroma en la experiencia gastronómica.

Con cada vez más aceptación por parte de los comensales, Bazán considera su trayectoria en el restaurante un verdadero éxito, donde su pasión por la cocina y el compromiso con la calidad se reflejan en cada plato.

JOSÉ ARGUDO

Group Marketing Manager de González Byass



José Argudo, Global Marketing Manager de González Byass, comparte la fascinante historia de la compañía, que tiene sus raíces en la pasión y visión de un joven emprendedor, Manuel María González,

quien fundó la empresa en 1835 a la temprana edad de 23 años.

La Real Bodega de la Concha es testigo de casi dos siglos de dedicación y excelencia en la producción

de vinos de Jerez, un producto que desde su origen fue concebido con espíritu aventurero y de exportación. “Tío Pepe, nuestro buque insignia, se puede encontrar hoy en más de 115 países”, destaca Argudo, resaltando el alcance global de la marca.

-157- Con una combinación de tradición, innovación y sostenibilidad, González Byass continúa trabajando para ofrecer experiencias excepcionales a sus consumidores, compartiendo la riqueza de la cultura vinícola española con el mundo.

Con casi dos siglos de historia, la excelencia sigue siendo el estándar de la compañía, comprometida en proporcionar momentos inolvidables a quienes disfrutan de sus vinos.





El Chef

ADRIÁN CABALLERO

Nacido en Córdoba, Adrián Caballero estudia en la Escuela Superior de Hostelería y Gastronomía de Toledo y se forma en algunos de los mejores restaurantes de España. Ha tenido el privilegio de aprender de algunos de los mejores cocineros del país, a lo que hay que sumar lo aprendido en algunos de sus viajes alrededor del mundo, y su afán por seguir aprendiendo.

Como jefe de cocina continúa dirigiendo negocios de grupos hosteleros, cocinas de hoteles prestigiosos, hasta llegar a Regadera, su primer proyecto personal.

El Restaurante

REGADERA

Regadera!

Regadera es un restaurante en Córdoba, en la ribera, en pleno casco histórico al lado de la Mezquita. Su cocina libre de etiquetas y contemporánea, es un trabajo de pura artesanía. Cada elemento que componen sus platos elaborados cada día con las manos, el corazón y el mejor producto posible. Desde que abrimos en 2011, no concebimos la cocina de otro modo.



La Receta

Ensalada de tomate “AMELA®”, labneh, albahaca y caballa

Ingredientes

- 2 uds. de caballa grande

Para el helado de labneh

- 500 grs. leche de oveja
- 100 grs. nata oveja
- 50 grs. procrema
- 1400 grs. labneh
- 3 grs. sal

Para el gazpacho de tomate AMELA®

- 15 grs. de ajo morado sin germen
- 100 grs. de pimiento verde italiano
- 150 grs. de pepino pelado y sin semillas
- 200 grs. de cebolleta limpia
- 2 kgs. de tomate AMELA® muy maduro
- 300 mls. de A.O.V.E.
- 100 grs. de miel de azahar
- c.s. sal fina

Elaboración

Para el helado de labneh

Se hierva la nata con la leche y el procrema y se deja reposar. Cuando esté templado, se añade el labneh y la sal, se bate hasta dejar fino y se deja reposar en cámara doce horas. Remover de nuevo y congelar en recipientes de Pacojet.

-161-

Para el gazpacho de tomate de AMELA®

Se trituran todos los ingredientes salvo el aceite en Thermomix® a máxima potencia durante diez minutos. Dejar reposar en cámara seis horas y filtrar por estameña. Se añade el aceite montando en hilo y se guarda en cámara.

Para las caballas

Se seleccionan las caballas de gran tamaño y repletas de grasa, se sacan los lomos y desespinan. Se cubren los lomos con sal gruesa y se curan durante trece minutos tras los cuales, se enjuagan y secan con papel perfectamente. Se retira la piel dura y transparente de la parte superior de los lomos y se cortan en rectángulos de 2x4 cm. Reservar cubiertas en A.O.V.E.



Emplatado

Se corta un tomate AMELA® en gajos quitándole el pedúnculo y se aliña con Aceite de Oliva Virgen Extra y sal. Colocar en el centro de un plato hondo y rodear con 4 piezas de caballa recién sopleteadas. Sobre el tomate, se deposita una quenelle de helado de labneh y sobre las caballas unas flores de ajo y de oxalis blanco. Terminar vertiendo el gazpacho con una jarrita.



COOPERATIVA LA PALMA Tomate AMELA®



El producto

Una auténtica explosión de sabor, fuerza y vitalidad. Asombra su dulzura, con un alto nivel de grados brix, en perfecto equilibrio con una ligera acidez que deja en boca una agradable y original sensación a fruta fresca recién cortada. Un tomate sublime e intenso, que fusiona dulzura y extraordinarias cualidades organolépticas y supone un descubrimiento emocionante para gourmets de gustos exigentes.

Cooperativa La Palma ha desarrollado este nuevo concepto de tomate, a partir de la fusión de las culturas española y japonesa, con el reto de obtener un producto de características únicas. Este tomate premium ha llegado al mercado europeo avalado por su éxito en Japón, donde es líder en el sector gourmet.

Absolutamente tradicional y realizada por agricultores de Cooperativa La Palma especialistas. Con el conocimiento y Know How empleados para el desarrollo de este tomate que reposa en la cultura milenaria japonesa, se ha implementado alta tecnología y aprovechado unos recursos naturales tan extraordinarios como la luz privilegiada de la Costa Tropical de Granada y el agua pura de Sierra Nevada.

Esta excelencia consigue la calidad premium AMELA®, cuyas cualidades organolépticas potencian propiedades saludables y muy beneficiosas gracias a un alto contenido en vitaminas y minerales, así como licopeno y otros componentes con efecto protector y potenciadores de las defensas del organismo.

Charlamos con

los protagonistas

ADRIÁN CABALLERO

Chef de Regadera



-164-

Adrián Caballero, chef del restaurante Regadera en Córdoba cuenta que la historia de Regadera se remonta al año 2011, cuando Adrián, tras formarse en cocina y trabajar en diversos restaurantes y hoteles, sintió que su verdadero talento estaba en la gestión. Fue su esposa quien lo impulsó a emprender su propio negocio. “¿Por

qué no montas tu propio restaurante en lugar de trabajar para otros?”, le sugirió. Así nació la idea de Regadera, un nombre que evoca frescura y calidad, inspirado en su experiencia como jardinero y en la pasión por los ingredientes frescos. “Me dejó guiar por el producto de temporada y por ingredientes que me sorprenden”,

añadió. En esta ocasión, destacó el tomate AMELA®, del que se enamoró por su origen japonés y su exquisito sabor. Con pasión y dedicación, Adrián continúa sorprendiendo a sus comensales con platos únicos y frescos en Regadera.



ELISABETH PÉREZ

Departamento técnico de la cooperativa Granada La Palma

Elizabeth Pérez, del departamento técnico de la cooperativa Granada Las Palmas, comparte la historia de esta empresa familiar que ha dejado una huella significativa en la industria agrícola. Con aproximadamente 700 socios y una extensión de alrededor de 900 hectáreas, la cooperativa ha logrado un éxito notable en el cultivo de tomates cherry y mini vegetales. “Cincuenta años de trabajo en el campo, fusionando tradición e innovación, junto con la profesionalidad, el esfuerzo y el propósito de mejora de nuestros agricultores, han transformado la agricultura y revolucionado la alimentación”, destaca Pérez. La cooperativa se ha destacado como el mayor productor de tomates cherry y mini vegetales en España, y un referente en Europa en este campo. Además, han implementado sistemas de digitalización para una gestión eficiente del agua y han desarrollado un proyecto pionero en energía verde, basado en el aprovechamiento solar, promoviendo así



una energía renovable y eficiente. El reconocimiento al sabor superior y a la innovación del tomate AMELA® en 2021 y 2022, respectivamente, es un

testimonio del compromiso de Granada La Palma con la excelencia y la vanguardia en su sector.

-165-



El Chef

JAIME GUARDIOLA

Jaime desarrolló su etapa de formación en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, para después comenzar sus prácticas en distintas cocinas de restaurantes de 5* o 5* GL como el Hotel Arts, en su restaurante Newport (2*), en Barcelona.

En 2002 vuelve a Sevilla para abrir con sus hermanos Perico y Eduardo el restaurante Tribeca, uno de los grandes referentes de las últimas dos décadas en la gastronomía de la ciudad. Tres años más tarde, se desplaza a Londres para trabajar en Restaurante Fino, donde perfecciona técnica y mejora sus cono-

cimientos del inglés, algo que será fundamental en su desarrollo profesional.

Tras participar en distintos eventos como Madrid Fusión, Andalucía Sabor o Eutopía, abren las puertas de Tribeca Playa, en Chiclana de la Frontera, en 2008. Será en este restaurante donde conoce a sus socios norteamericanos con los que decide desembarcar en la gran manzana para abrir Iron burger.

Finalmente, y tras el COVID regresa a tiempo completo a Sevilla para abrir en 2021 una cervecería muy singular, Salmedina.

-167-

El Restaurante

SALMEDINA



El concepto de Salmedina es informal, pero cuida con esmero su producto e intenta ofrecer cosas que no suelen encontrar en otros sitios. Jaime Guardiola es el responsable de su cocina y desprende pasión gastronómica por los cuatro costados. Salmedina cambia la carta de sugerencias cada mañana y cada noche, lo que garantiza siempre frescura. Además, ofrece la posibilidad de pedir productos al corte, lo que permite probar pequeñas cantidades.

Es difícil quedarse con una sola cosa de sus propuestas, pero además de los cortes especiales de pescados menos conocidos, llaman la atención sus erizos de mar gratinados, rellenos con verduras caramelizadas, asado de huevos de choco y langostino, caviar de erizo y salsa holandesa.



La Receta

Gildas Salmedina

Ingredientes

- 2 uds. aceitunas Manzanilla de Sevilla
- 200 grs. de azúcar
- 200 grs. de sal
- 1 bonito
- 2 uds. de piparra encurtida
- 100 mls. de Aceite de Oliva Virgen Extra

Elaboración

Se sacan los lomos y se limpian bien de sangre y espinas. Se mezclan 50% sal y 50% azúcar y se dejan los lomos de bonito veinticuatro horas de maduración. Por último, se limpia bien de sal y azúcar y se cortan los lomos en dados de 2x2. Se dejan reposar los lomos en Aceite de Oliva Virgen Extra.

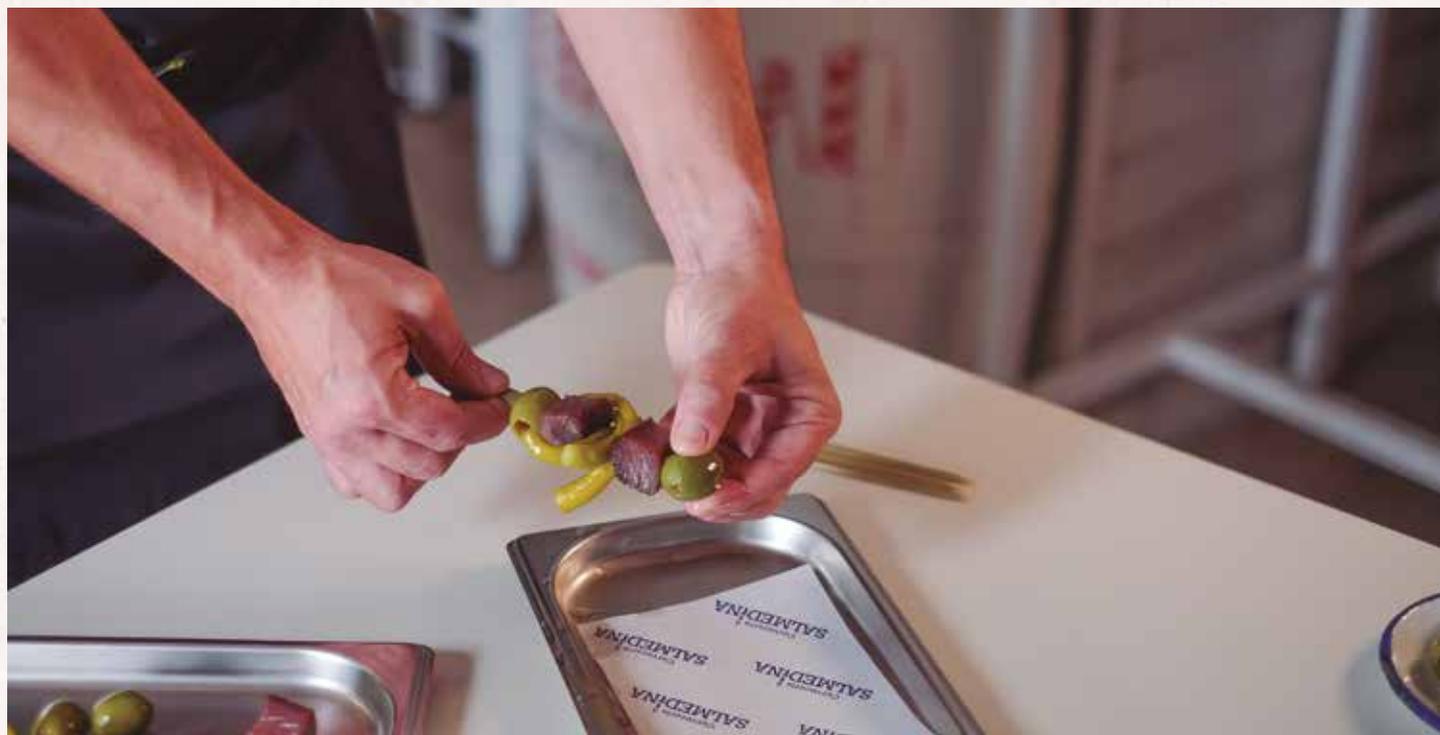


Emplatado

Usando una brocheta, se insertan los elementos en el siguiente orden: Aceituna Manzanilla de Sevilla, bonito curado, piparras encurtidas, bonito curado y aceituna Manzanilla de Sevilla. Se termina con un poco de Aceite de Oliva Virgen Extra variedad Arbequina.



-170-



APAS Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla

El producto

La Manzanilla Sevillana, una vez cocida y fermentada, adquiere un color amarillo pajizo. Su suave y delicado sabor es apreciado por todos. Una vez en la boca, no es tan blanda como otras aceitunas como la carrasqueña, y su textura es tersa, firme. Su notable proporción de carne frente a hueso hace que cuando la muerdes no encuentres el hueso muy próximo, y que además éste se separe con facilidad. Su contenido en fibra es lo suficientemente discreto como para apenas ser percibido, a diferencia de la hojiblanca. Su contenido en aceite es moderado, sin que llegue a tomar protagonismo como ocurre con la verdial. Su balance final entre aceites, fibras y proporción de hueso, hace que sea una aceituna preferida por muchos para consumir en la mesa. La Olea europaea pomiformis, o lo que es lo mismo, la aceituna Manzanilla de Sevilla o Sevillana, es quizá la variedad de aceituna que, cultivada en la cuenca del Guadalquivir, se ha desarrollado dando las mejores características estéticas, de sabor y textura. Las propiedades organolépticas de estas variedades son amplias y favorables, existiendo numerosos estudios que corroboran la espléndida adaptación de esta variedades para su destino a mesa.



-171-

Charlamos con

los protagonistas

JAIIME GUARDIOLA

Chef de Salmedina

-172- Jaime Guardiola, ha tenido una evolución constante en el mundo de la gastronomía, con un viaje que incluye el salto del charco, desde Estados Unidos hasta su regreso a España, donde se ha sumergido en el emocionante proyecto de la Cervecería Salmedina. Miembro del Grupo Tribeca, Guardiola ha forjado una trayectoria culinaria marcada por la pasión y el compromiso con la calidad.

Tras ocho años de éxito en el sector de las hamburgueserías en Estados Unidos, la pandemia del COVID-19 provocó una pausa reflexiva en su vida profesional. Decidió regresar a España, uniendo fuerzas con sus hermanos para expandir el negocio familiar. “La idea de crear una cervecería con un enfoque de barrio y un fuerte vínculo con los productos locales” surgió como una aspiración largamente acariciada por Guardiola.

La conexión de Guardiola con la región de Cádiz es profunda, especialmente



con Chipiona, donde la familia tiene raíces arraigadas. Junto con su hermano Eduardo Guardiola, han cultivado una relación directa con el mar y sus frutos, participando activamente en actividades pesqueras y de recolección de mariscos.

En el Grupo Tribeca, han mantenido una estrecha relación con los productos del mar desde sus inicios en el año 2000, lo que les ha permitido crecer y expandirse con éxito en el sector gastronómico. En Salmedina, el concepto

del “kilómetro cero” es fundamental, “priorizando los ingredientes locales y frescos”, una filosofía que resuena con la visión de Guardiola.

Su amplia experiencia internacional, que incluye períodos viviendo en Londres y Estados Unidos, le ha brindado una perspectiva única sobre la gastronomía mundial. Sin embargo, para Guardiola, la riqueza y calidad de los productos andaluces los sitúa en un lugar privilegiado en la escena culinaria global.



JUAN LUIS OROPESA

Presidente de la Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades de Manzanilla y Gordal



Juan Luis Oropesa, presidente de la Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades de Manzanilla y Gordal, comparte la historia y el propósito detrás de esta iniciativa que busca preservar la

calidad y la tradición de estas variedades de aceitunas emblemáticas de la zona.

“La historia de este proyecto es la historia de una ilusión, la ilusión de

-173- devolverle a las aceitunas de calidad, como las Manzanilla y Gordal de Sevilla, el respeto por su tradición y prestigio en el comercio mundial de las aceitunas de mesa”, afirma Oropesa. Destaca la importancia de preservar el lugar que estas aceitunas han tenido en el comercio global desde tiempos remotos, remontándose incluso a exportaciones en 1510.

Oropesa enfatiza las características únicas del cultivo del olivo en la región mediterránea, específicamente en Sevilla, que confieren a las aceitunas Manzanilla y Gordal “una finura y una textura crujiente pero suave, permitiendo una amplia gama de sabores. Estas cualidades han consolidado su prestigio y reputación en el mundo de las aceitunas de mesa” describe Oropesa.





El Chef

JESÚS LEÓN

Estudió en Fundación Cruzcampo y realizó stage en Cenador de Amós, Aponiente y Diverxo. Trabajó en Sevilla, en Perro viejo, Seis y La cochera del abuelo. Fuera de Sevilla pasó por Cenador de Amós como segundo jefe de cocina (3 Estrellas Michelin y 3 Soles

Repsol, Villaverde de Pontones), Trivio como jefe de cocina (1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol, Cuenca) y realizó la apertura de Código de Barra (1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol, Cádiz), para volver a Sevilla para dirigir, junto a Fátima Villanueva, Sr. Cangrejo.

El Restaurante

SR. CANGREJO



El restaurante cuenta con capacidad para 30 personas, entre barra, mesas altas para dos personas y mesas bajas. En su interiorismo, destacan su cocina abierta y su cava a la vista, los acabados en metal con diferentes texturas y los colores grises. Un interior muy suave y acogedor que se acompaña de un ambiente sonoro, del movimiento en la sala, en la barrita brava, en la cocina y que cuenta con unas mejoras notables este año en su cristalería y su vajilla artesanal pero sofisticada. Una sutil mezcla de informalidad formal llena de detalles.

Fátima Villanueva y Jesús León trabajan juntos desde hace 8 años y generan una sincronización perfecta entre la cocina y la sala. Así surgió Señor Cangrejo: juventud, osadía, cercanía, frescura y mucho movimiento, con un objetivo claro la buena gastronomía.

La bodega acompaña en constante movimiento a la oferta gastronómica, siempre con nuevos vinos seleccionados con mucho mimo y buen gusto por Fátima y que cuenta con una carta esta temporada que ha crecido y alcanza hasta las 150 referencias entre tintos, blancos, espumosos, rosados, dulces y generosos, de diversas denominaciones nacionales e internacionales y destacan vinos con mucha personalidad.



La Receta

Parpatana de atún, vinagreta Carolina Reaper y aceite de hierbabuena

Ingredientes

- 1 pieza de parpatana
- c/s sal fina
- c/s mezcla de pimienta

Para la vinagreta Carolina Reaper Dr. Salsas

- 50 grs. de salsa Carolina Reaper de Dr. Salsas
- 100 grs. de azúcar moreno
- 200 mls. de vinagre de arroz
- 30 hojas hierbabuena
- 100 mls. de aceite suave
- 20 mls. de zumo limón

Para el aceite de hierbabuena

- 70 grs. de hierbabuena
- 250 mls. de aceite suave

Para el aceite de hierbabuena

- 70 grs. de hierbabuena
- 250 mls. de aceite suave

Elaboración

Para la parpatana a la brasa

Se salpimenta la parpatana y se posa sobre las brasas. Voltear cuando sea necesario controlando que no se queme.

Para la vinagreta

Mezclar el vinagre con el azúcar y calentar para disolver por completo. En un recipiente se juntan todos los ingredientes y se trituran hasta tener una emulsión homogénea. Después, reservar.

Para el aceite de hierbabuena

Se escalda la hierbabuena, y se refresca en agua y hielo. Se tritura con el aceite y se cuela por superbag. Usar un aceite lo más neutro posible para que predomine el aroma de la hierbabuena. Se reserva.

Se introduce la parpatana marcada en el horno a 180 °C durante 10-15 minutos dependiendo del tamaño y grosor de la pieza.

Emplatado

Una vez alcance la temperatura se saca y se coloca en el centro del plato.

Utilizando un biberón se napa con la vinagreta y el aceite. Decorar con unos brotes y flores que además añaden matices.



DR. SALSAS Salsa de Carolina Reaper

El producto

Salsa de picante extremo (nivel de picante de 136.000 SHU en la escala Scoville). Elaborada con uno de los chiles más picantes del mundo. 100% Natural, Vegana, Sin Gluten y Sin Conservantes.



Charlamos con

los protagonistas

JESÚS LEÓN

Chef de Sr. Cangrejo

Jesús, cocinero del reconocido restaurante Sr. Cangrejo, comparte su inspiradora historia en la gastronomía. “Llegué a la hostelería un poco de rebote. Estaba estudiando biología y curiosamente me echó la disección

de un pollo”, hablando con su madre se dió cuenta de que lo que realmente siempre le había gustado era la cocina, revela Jesús sobre su comienzo en el mundo culinario.

Tras una conversación con su madre, decidió darle una oportunidad a su pasión por la cocina. “Estudí en la Fundación Cruzcampo y me mandaron de prácticas al Cenador de Amós, donde me enamoré de la profesión”, añade.

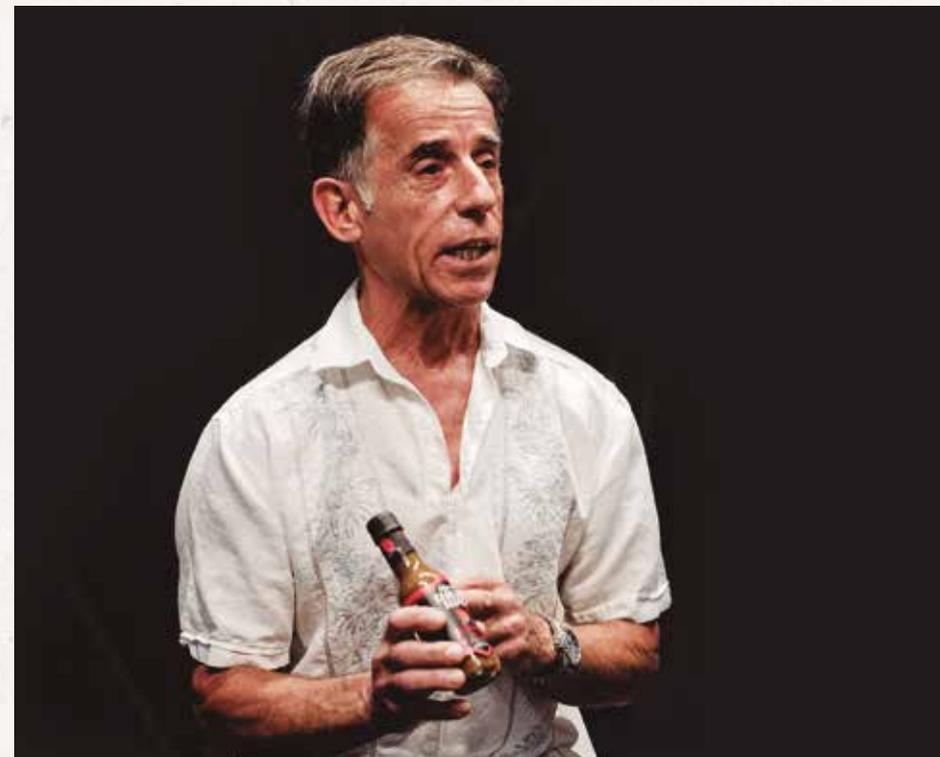
Respeto por el producto y atención al detalle son valores que Jesús lleva consigo desde sus inicios. “Siempre trabajo más con pescado que con carne y busco homenajear lugares que he visitado”, explica. Sr. Cangrejo nació de una oportunidad inesperada y del deseo de Jesús y Fátima de crear un lugar acogedor y único.

“Estamos eternamente agradecidos a Juanma (Ovejas Negras) y Gonzalo (Tradevo) por darnos la oportunidad de ponernos al frente de este proyecto”, concluye Jesús, reflejando su gratitud por la oportunidad que les fue dada en Sr. Cangrejo.



CARLOS CARVAJAL

Fundador de Dr. Salsa



Carlos Vélez, fundador de Doctor Salsas, comparte su fascinante viaje desde una pequeña cocina hasta convertirse en el líder de una próspera fábrica de salsas en Granada. “Empecé en un sitio de menos de 40 metros con una cocina de 6 metros y unas

plantas en mi patio en 2013”, revela Vélez sobre sus modestos comienzos.

Hoy en día, Doctor Salsas es conocida por sus salsas elaboradas con ingredientes naturales provenientes de fincas locales. “Toda la materia prima

viene de las fincas, todo natural, apoyamos la agricultura de Andalucía”, destaca Vélez.

El compromiso con los agricultores locales es una prioridad para Vélez, quien trabaja directamente con ellos y les garantiza un precio justo por sus productos. “Es importante usar aceite, cilantro, cebolla, tomate, todo de Andalucía, apoyar la economía es importante para mí”, enfatiza.

A pesar de los desafíos iniciales y el escepticismo de algunos, Vélez perseveró y construyó un negocio próspero. “En el principio, mis familiares y mi madre pensaban que estaba loco por querer empezar una empresa de picantes”, recuerda. Sin embargo, hoy en día, el picante es una tendencia en auge y Doctor Salsas continúa creciendo con nuevos productos y desafíos.





El Chef

ISIDRO LÓPEZ

Con 23 años tuvo la oportunidad de montar su primer restaurante, un proyecto, idea e ilusión que tenía desde muy pequeño. Desde los tres años comenzó su idilio con la cocina y ya sabía que de mayor quería ser cocinero. Su madre le tenía que esconder los cuchillos porque siempre le decía que quería hacer experimentos en la cocina. En 2017, después de hacer el superior de arquitectura efímera decide estudiar cocina y después de todo ese tiempo, montó Tiemar. Un local muy pequeño en el barrio del Almendral, de apenas 40 metros cuadrados.

Llega a un barrio de Jerez alejado del centro, sin tapas, sin ensaladilla y con un concepto diferente como es Tiemar. En la sala su pareja Laura y en la cocina su madre Lourdes, fueron las que le ayudaron al comienzo de esta aventura. Tras comenzar con las obras justo con la llegada del COVID el futuro se hacía complejo, pero con esfuerzo todo fue adelante, nadie dijo que sería fácil y el 17 de mayo de 2021 Tiemar abre sus puertas en su actual ubicación.

-183-

El Restaurante

TIEMAR



En Tiemar buscan que el cliente se sienta como en una calle de Thailandia, donde todo es muy callejero pero con la elegancia de un restaurante. Para ello, utilizan productos del entorno y llevarlos viajando a América, Asia, India, etc. para que todo sea una fusión de sabor pero siempre respetando el sabor de la materia prima.



La Receta

Nata doble, ají amarillo, pepino encurtido en lima y miel picante Doray

Ingredientes

- 3 uds. de pimiento Ají amarillo
- Sal al gusto
- 200 mls. de aceite suave
- Pimienta negra al gusto
- 1 ud. de cebolla
- 2 uds. de dientes de ajo
- 500 mls. de nata doble
- 150 grs. de azúcar blanca
- 1 ud. de pepino fresco
- 2 uds. de lima

Elaboración

Quemar el ají directo al fuego, reposar para que sude y quitarle la piel. Una vez pelado, pochar en una olla con la cebolla y el ajo. Dejar enfriar y emulsionar con el aceite junto a la sal y pimienta. En un sifón meter la nata y el azúcar y meterle una carga. Por último, cortar el pepino a rodajas y macerar en el zumo de lima durante 2 horas.

-185-





Emplatado

En el fondo del plato colocar la salsa de ají, luego se coloca la nata montada en el centro del plato. Se disponen las rodajas de pepino encima de la nata al gusto. Para finalizar, terminar echando la miel picante Hot Honey por encima.



DORAY Hot Honey



El producto

Hot Honey está elaborada solo con cuatro ingredientes: miel, chile habanero, vinagre y sal. No tiene ningún aditivo ni conservante, ya que la propia miel es el mejor conservante natural que existe. Sobre el chile, se trata de una de las variedades más picantes del mundo, ateniéndonos a la Escala Scoville, la medida que indica el grado de picante de los pimientos del género *Capsicum*. Precisamente ese alcaloide natural, la capsaicina, es el que estimula las membranas mucosas, y según esta Escala, el habanero tiene entre 100.000 y 350.000 unidades de picor Scoville, cuando otras variedades comunes como por ejemplo el jalapeño tienen entre 2.500 y 9.000 unidades.

Charlamos con

los protagonistas

ISIDRO LÓPEZ

Chef y propietario del Restaurante Tiemar



Isidro López, el propietario y chef del Restaurante Tiemar en Jerez de la Frontera, nos adentra en los misterios y delicias de su cocina. “Aquí en Tiemar, nuestra misión es fusionar la riqueza culinaria de Andalucía con influencias globales”, declara con pasión López. “Nuestra cocina es una

fusión de sabores, donde los productos locales se entrelazan con ingredientes exóticos de la India, México, Asia y Perú, para crear experiencias gastronómicas memorables”, agrega.

Con una cocina abierta que invita a los comensales a presenciar el arte

culinario en acción, López describe el objetivo de transportar a sus clientes a lugares lejanos a través del paladar. “Queremos que al sentarse en nuestra mesa, sientan la vibrante atmósfera de una calle en Tailandia o el bullicio de un mercado en México”, explica con entusiasmo.

Sin embargo, López destaca que, a pesar de las influencias globales, se mantienen fieles a la esencia andaluza. “Nuestro ingrediente principal son los productos de nuestra tierra, que nos brindan una variedad y calidad inigualables”, afirma. Desde los sabores del mar hasta los productos de montaña, en Tiemar se busca resaltar la diversidad de Andalucía, creando platos que fusionan lo local con lo internacional para ofrecer una explosión de sabores única en cada bocado.



ANTONIO RAMÍREZ

Director general de Doray

Antonio Ramírez, el director general de Miel Doray, desgrana los detalles y el trasfondo de los humildes inicios que dieron vida a esta icónica marca. “Para entender verdaderamente el origen de nuestra historia, es fundamental remontarnos a los comienzos de la empresa”, comienza Ramírez con una mezcla de nostalgia y entusiasmo. “Todo se gestó a través del

arraigado amor por la tierra y el trabajo duro de un hijo y un hermano, quienes se adentraron en el mundo de la agricultura, un ámbito que demanda sacrificio y dedicación, especialmente en el apasionante y complejo campo de la apicultura”, relata.

Ramírez detalla cómo esta pasión por el mundo de las abejas llevó gra-

dualmente a la familia a incursionar en el proceso de envasado de la miel, una actividad que pronto se convertiría en la piedra angular de Miel Doray. “Fue un camino marcado por el esfuerzo y la perseverancia, donde cada paso nos acercaba más a nuestro sueño de crear una marca reconocida por la calidad y autenticidad de nuestros productos”, subraya.

El director general explica con fervor que desde sus inicios, el propósito primordial de Miel Doray ha sido el de promover y enaltecer el campo andaluz. “Nos sentimos privilegiados por el entorno natural que nos rodea, y es nuestro deber aprovecharlo para impulsar la producción y comercialización de la miel andaluza, tanto a nivel nacional como en los exigentes mercados internacionales”, enfatiza Ramírez con un brillo de determinación en sus ojos.





El Chef

JORGE BERZOSA

Ingeniero industrial de formación y especialista en energías renovables, Jorge Berzosa ha recorrido todo el mundo, gracias a su trabajo como consultor y a su gran afición por conocer diferentes culturas gastronómicas. Le une a su padre la pasión por la cocina y por el buen comer, que le ha llevado a convertirse en un experto gastronómico, con un alto conocimiento en la materia prima. Sus viajes le han permitido descubrir diferentes sabores y no dejar de aprender para continuar redescubriendo productos e innovar en las cartas de sus restaurantes.

Cocinero autodidacta, coge ideas de los restaurantes que le gustan y las adapta para crear platos nuevos con los productos de sus proveedores. Jorge trabaja como Chef Ejecutivo, selecciona junto a su equipo el mejor producto para el diseño de cada uno de los platos que componen la carta de VERUM, así como las sugerencias del producto de temporada en sus jornadas gastronómicas. Paralelamente, compagina la gestión y dirección del negocio.

-191-

El Restaurante

MAR DE VERUM

Mar de Verum

Mar de VERUM, del latín “Verdad” o “Verdadero”, da nombre a este asador vasco-asturiano, haciendo referencia a la necesidad de recuperar los auténticos sabores y valores que, poco a poco, se han ido perdiendo en la actualidad. Verdad en su pasión por “la tierra y los ganaderos”, “los pescadores y las lonjas”, por “las huertas y las cosechas”.

Basándose en la gastronomía de la costa cantábrica, seleccionan el mejor producto disponible de esta tierra. Se puede disfrutar de productos de la huerta, fabada asturiana, cortes de atún rojo salvaje, un gran rodaballo a la parrilla, o el considerado como el mejor cachopo de buey. Los arroces son uno de los puntos fuertes de su carta, recibiendo el Premio Espiga De Oro. Además, dispone de su carta de tapas de picoteo más informal.

Su amplia terraza y sus salones climatizados hacen disfrutar del mejor servicio, acompañado de una de las mejores cartas de vinos blancos y tintos del panorama malagueño, a precios muy moderados.



La Receta

El cáliz de atún rojo

Ingredientes

- 55 grs. de Kimchi
- 40 grs. de Mirin
- 90 grs. de mostaza antigua
- 15 grs. de alcaparras
- 1 ud. de cebolla morada
- 45 grs. de soja
- 100 mls. de aceite de oliva o4
- 40 grs. de sake
- Jamón en tacos
- Atún rojo salvaje en tacos
- 1 ud. de yema curada
- 1 ud. de espinazo tuétano de atún

Elaboración

En primer lugar, limpiar el espinazo del atún, para cortarlo y del medio sacar el tuétano. Se pica el atún para hacer el tartar, con un poco de alcaparra, cebolla morada y tacos de jamón. Por otra parte, la yema se macera en la soja. El espinazo del atún se asa en el jósper y se saca el tuétano del jósper bien asado. Por último, se mezcla el atún con la gelatina del tuétano, un poco de aceite y sal, y se pone encima del hueco que queda en el espinazo del tuétano. Para finalizar, se corona con la yema curada.



FÉLIX DE MÚRTIGA

Jamón bellota 100% raza ibérica

Denominación de Origen Protegida JABUGO



El producto

La principal característica es su elaboración artesanal y tradicional, respetando el entorno natural de las dehesas repletas de bellotas de árboles centenarios. Sus cerdos ibéricos, de genética inigualable, se alimentan exclusivamente de bellotas de extraordinaria calidad, lo que confiere al Jamón Ibérico Félix de Murtiga Jabugo un sabor único en el mundo.

En cuanto a las características del producto, el jamón de bellota 100% raza ibérica DOP Jabugo se distingue por su color rubí y su grasa, característicos de la buena alimentación de sus cerdos. Sabor intenso y agradable, típico de este jamón. Su curación tradicional en las bodegas ubicadas en Jabugo hace de este jamón un producto auténtico.

Charlamos con

Los protagonistas

JORGE BERZOSA

Chef de Mar de Verum

Jorge Berzosa, chef del renombrado restaurante Mar de Verum, comparte los orígenes y la esencia que han marcado su trayectoria culinaria. “Desde pequeño, mis raíces en la cocina se remontan a las parrillas de los pueblos, donde junto a mi abuelo

asábamos una variedad de delicias, desde chuletillas de cordero hasta morcillas y chorizos”, relata Berzosa con emoción.

Con una infancia impregnada de aromas y sabores tradicionales, Ber-

zosa pronto se sumergió en el mundo de la restauración gracias a la influencia de su padre. “Siendo hijo de restaurador, crecí entre fogones, siempre tratando de aprender nuevas recetas y técnicas culinarias”, añade.

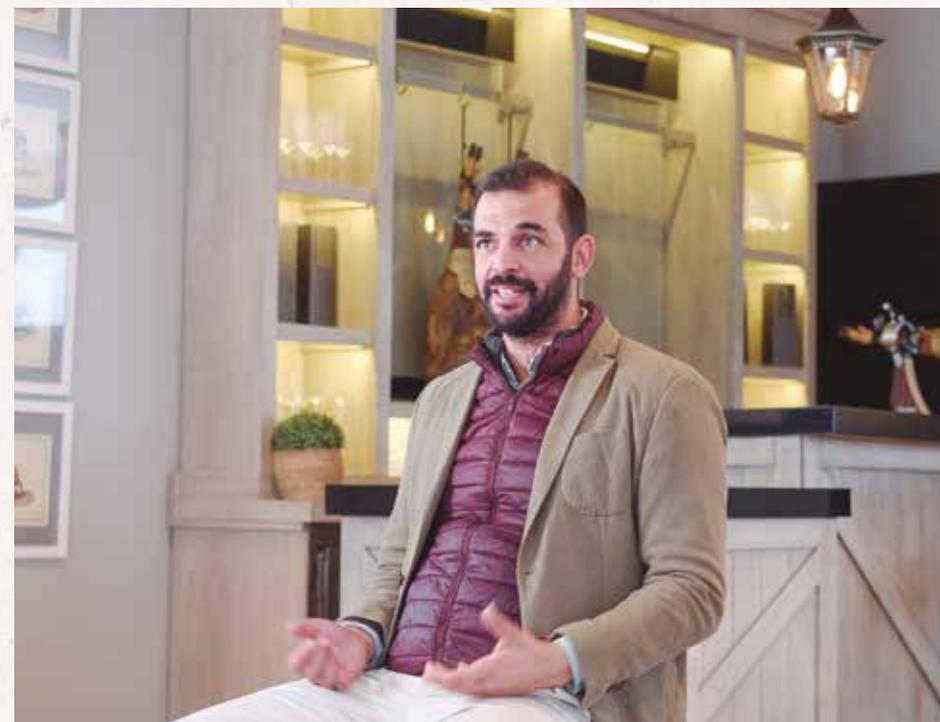
Berzosa destaca la importancia de sus veraneos en el norte, especialmente en la Cordillera Cantábrica, donde descubrió una amplia variedad de productos locales y técnicas de cocina. “Nuestra misión en Mar de Verum es llevar esa riqueza gastronómica del norte a nuestro restaurante, manteniendo la esencia de un producto bien ejecutado y poco manipulado”, explica con pasión.

Para Merzosa, la clave está en respetar la calidad y frescura de los ingredientes, transformándolos con habilidad en platos que reflejen la autenticidad y la tradición culinaria de su tierra natal.



MANUEL DÁVILA TOLEDANO

Gerente de la planta de Jabugo de Incarlopsa



Manuel Dávila Toledano, gerente de la planta de Jabugo de Incarlopsa, desvela los secretos y la esencia detrás del proceso de curación de los productos ibéricos. “El proceso de curación es una tradición arraigada y natural, que se adapta a las condiciones microclimáticas exterior-

es, mediante la apertura y cierre de ventanas, como se ha hecho a lo largo de generaciones”, explica Dávila con pasión.

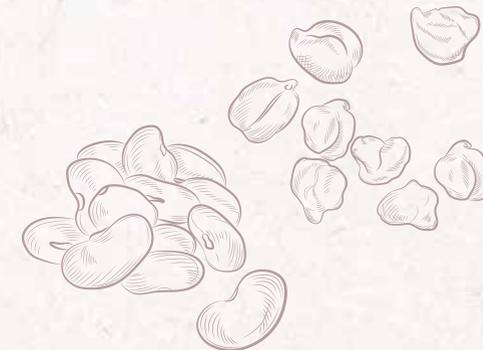
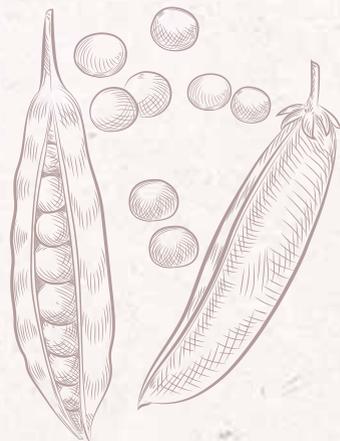
Según Dávila, existen cuatro variedades de productos ibéricos, determinadas por la raza y la alimenta-

ción del animal. “El Bellota 100% es nuestro producto principal, ya que se alimenta exclusivamente de bellotas, lo que le confiere un alto contenido de ácido oleico”, destaca el gerente.

Dentro de la gama de productos de Incarlopsa, se elaboran todas las variedades, desde el Bellota 50%, que combina la alimentación de bellotas con pienso, hasta el cebo campo y el cebo, que presentan diferencias en la alimentación y la crianza de los animales.

El proceso de curación, según Dávila, es lento y meticuloso, adaptándose al microclima y tocando las piezas para evaluar su grado de maduración. “Es un proceso que puede tardar hasta tres años, durante el cual se va monitoreando y evaluando constantemente para garantizar la calidad y el sabor del producto final”, concluye Dávila.

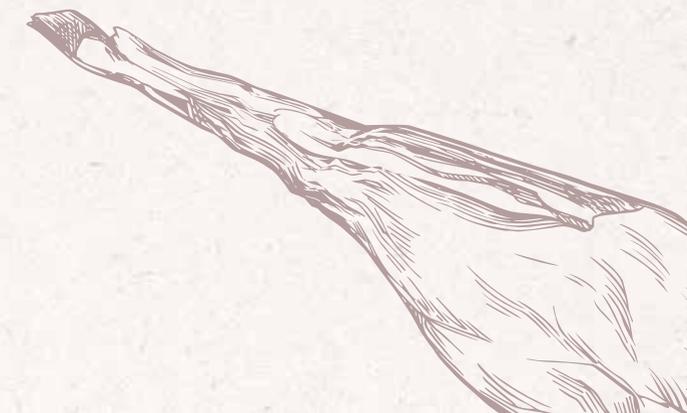
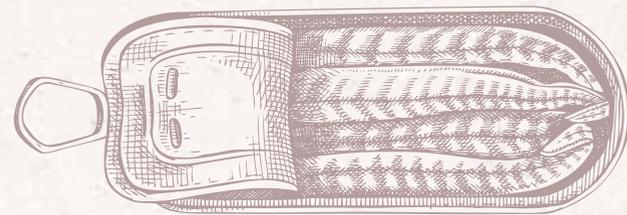
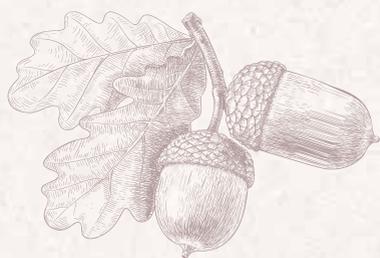




Gracias a todos los chefs y productores que creen en nuestra forma de entender la vida y con cuyo trabajo y constancia hacen de Andalucía un referente gastronómico. Hoy, nuestra cocina y nuestras despensas brillan más que nunca y todo gracias al tesón, innovación y apuesta por lo nuestro, y es que, gracias al trabajo de todos ellos, la gastronomía andaluza tiene ESENCIA.

Esencia

i. f. Aquello que constituye la naturaleza de las cosas, lo permanente e invariable de ellas.



NUESTROS ASOCIADOS



NUESTROS ASOCIADOS



Esencia

i. f. Aquello que constituye la naturaleza de las cosas, lo permanente e invariable de ellas.

