

VERANO CÁDIZ MAGAZINE

Gastronomía

Sanlúcar, Capital gastronómica 2022, la ciudad que da nombre a sus langostinos y su manzanilla



Pasión por el deporte

Una provincia donde deporte y turismo se dan la mano



Noches de ocio

El prestigio en auge de los festivales de verano: Concert Music, Tío Pepe Festival, Nosinmúsica, Bahía Sound...



Imprescindibles 10 playas | 10 senderos | 8 enclaves | más de 100 restaurantes

Pon Cádiz
en tu copa

www.migueldomecq.com



MIGUEL DOMEcq S.L.

— UNA TRADICIÓN FAMILIAR DE BODEGUEROS DESDE 1730 —

T.: 856 03 00 73 / Comercial@migueldomecq.com

SUMARIO

GASTRONOMÍA

- Pasión por la provincia*
La triple selección de Ángel León **6**
- Sanlúcar, capital gastronómica*
La ciudad que le da nombre a sus langostinos y su manzanilla **8-10**
- Atunes en el paraíso*
El atún rojo, un turista fiel de las costas gaditanas **12-15**
- Cádiz, a boca llena*
La gastronomía frente a un turismo exigente **18-19**
- Enoturismo*
Un maridaje perfecto entre vino, cultura y ocio **23**
- Gastronomía de altura*
El Puerto de Santa María pone en valor la cocina y vinoteca local junto a grandes chefs de la ciudad **26-27**

EN RUTA

- La cultura como atractivo*
Jerez y Cádiz, agendas singulares **32-35**
- Turismo de playa*
Dies paraíso naturales **36-37**
- Destinos de costa e interior*
8 lugares que debes conocer **42-43**
- La provincia, a pie*
Diez senderos refrescantes **46-47**

RECOMENDACIONES

- Conciertos de referencia*
Cádiz y música, el gran maridaje **48-49**
- Pasión por el deporte*
Turismo y deporte se dan la mano **50-51**
- Guía de imprescindibles*
Dónde comer en la provincia **62-67**



Producción Joaquín Ladrón de Guevara. **Edición** Abraham Ceballos y Elías Barea. **Redacción** Antonio Mondéjar, Angélica Jódar del Álamo, Juanma Pérez Rendón, B. García. **Colaboran** Eugenio Camacho, Paz Ivison, Antonio Hernández Roldán, Nico Salas, Beltrán Navarro Delage, Fátima Reyes, Younes Nachet. **Dirección postal** Parque Empresarial. Avenida de la Investigación. Parcela D-11. 11.407 Jerez de la Frontera. **Depósito legal** CA-288/22

Edita Grupo Publicaciones del Sur SA

PUBLICACIONES DEL SUR



Nace Verano en Cádiz Magazine

V de Vida, V de Vacaciones, V de Viajar, V de Viva el Verano, V de Volar (aunque sea con la imaginación), de diVertirse... Con esta nueva reVista queremos compartir con Vosotros los mejores lugares, restaurantes y experiencias de nuestra preciosa e interminable provincia de Cádiz.

Os lleVaremos de Viaje desde las mejores playas, hasta los secretos del interior mejor guardados.

Gastronomía, Vinos y Buen ViVir en uno de los paraíso más auténticos, donde lo mejor es su gente.

Planes que no te dejarán indiferente y te ayudarán a pasártelo ¡en grande!

Cádiz es una de las tierras para recorrer y perderse: "Cazar" atardeceres tornasolados y disfrutar de los amaneceres más originales. Y entre el uno y el otro descubrir esta maravilla, acompañado de la simpatía y del cariño tan especial del gaditano.

Son muchas las propuestas que nos ofrece, desde conciertos, fiestas, deporte en la naturaleza más sorprendente (ya sea con sus rutas en la montaña o practicándolo luchando con el viento en el mar) hasta las mejores y más divertidas propuestas gastronómicas (del chiringuito de playa más auténtico a los extraordinarios restaurantes estrella).

Esperamos que la disfrutéis tanto como nosotros hemos puesto ilusión seleccionando y escribiendo cada uno de los artículos, y te sirvan para conocerla más y quererla.

¡Vive Cádiz... Viva Cádiz con Verano en Cádiz Magazine! ■



ANGÉLICA JÓDAR DEL ÁLAMO
@COMERDELUJO

La oferta más completa para vivir el verano

Dicen que lo único que le falta a la provincia de Cádiz es una estación de esquí. En verano tampoco la echarán en falta

ATARDECER EN LA
PLAYA DE LA MURALLA,
PUERTO SHERRY, EN EL
PUERTO DE SANTA MARÍA
| JIMÉNEZ



UNA DE LAS PLAYAS DE CONIL DURANTE LA BAJAMAR
| JIMÉNEZ

♦ ANTONIO MONDÉJAR

La provincia de Cádiz, como destino turístico, se ha convertido desde hace ya tiempo en protagonista recurrente de las conversaciones de cuantos visitantes nacionales o extranjeros planean una escapada o unas vacaciones con las que recompensar su día a día de trabajo y preocupaciones. Y hemos pasado de que se hable a que se hable bien.

Como resultado de esta tendencia, decir que cada vez más el auge alcanzado la provincia como destino turístico excede a cualquier expectativa formulada décadas atrás, al punto que hoy, casi seis de cada 10 empleos en la provincia gaditana están relacionados con el turismo, sector que también contribuye en generar uno de cada

tres euros de los que aquí se producen.

El nuevo contexto mundial, marcado por la crisis económica y el conflicto bélico en Ucrania, ha propiciado nuevas formas de viajar y de entender el sector turístico tal y como éste se había concebido antes. Valores como la salud y la seguridad encabezan el ranking de requisitos contemplados por los viajeros a la hora de decidir el destino.

En este sentido, los innumerables entornos naturales y saludables que posee la provincia, sumados al alto índice de confianza que ofrece a sus visitantes la colocan en todo lo alto del ranking de sus preferencias. A partir de aquí, su oferta gastronomía, de ocio y cultura funcionan como complemento excepcional de sus innumerables

rables atractivos turísticos reconocidos por todos.

El incremento en la calidad del servicio ha ido en aumento, logrando que se queden en la provincia períodos más largos, al tiempo que han hablado más y mejor de ella. Porque algo que diferencia a la provincia gaditana es el alto grado de satisfacción con ella de quienes la visitan, hasta el punto de que muchas de estas personas repiten creando vínculos de fidelidad con esta tierra, más allá de un viaje aislado.

El desarrollo sostenible es otro de los pilares que han marcado la pauta del crecimiento hotelero y turístico de la provincia. Sin esta directriz, sin respetar su propia naturaleza, fauna y flora, Cádiz no sería el destino que conocemos hoy en día. Y si hubiera sido un lugar masivo en vez de sostenible, tampoco habría sido capaz de mantener estándares de calidad como los actuales.

Conscientes de todo ello, *Verano Cádiz Magazine* quiere ofrecerle en esta páginas un álbum de sugerencias contrastadas que recorren la oferta turística esencial y complementaria de una provincia que ya no va a remolque de otros destinos sino que ha creado una marca distintiva que crea tendencias. Un simple vistazo a la publicación evidencia que Cádiz cuenta con la oferta más completa para vivir el verano. ■



EL EMBALSE DE ZAHARA DE LA SIERRA, FAMOSO POR SU PLAYA DE INTERIOR
| JIMÉNEZ

Nuestro triestrellado chef Ángel León, con su restaurante Aponiente ***, nos desvela su pasión por la provincia a partir de una triple selección

3 productos que de la gastronomía gaditana

Los langostinos de Sanlúcar, el atún rojo de almadraba y el vino de Jerez

3 planes imprescindibles para conocer Cádiz

Un paseo en barco por la Bahía, hacer un despesque en un estero, un atardecer en la playa..., visitar una bodega, una ruta por la sierra...

3 cosas que te enamoran de esta provincia

Su mar, su luz y el arte de su gente

Ángel León | Chef del Mar

Aponiente***
El Puerto de Santa María
Alevante*
Hotel Gran Melia Sancti Petri
La Taberna del Chef del Mar
El Puerto de Santa María

ÁLVARO FERNÁNDEZ





¡VIVE!

el Comercio y la Hostelería

de San Fernando



¿Te vienes?

Ven a vivir el nuevo **COMERCIO**, disfruta de sus calles, plazas, de su gente, su nueva y renovada **Hostelería-HISAFE**.

Aquí lo Tienes todo!!

VISITA NUESTRAS TIENDAS Y RESTAURANTES EN WWW.ACOSAFE.ES

síguenos en:  

ORGANIZAN:



Ayuntamiento de
San Fernando

BaldStudio

La ciudad que le da nombre a sus langostinos y su manzanilla



La singularidad y el reconocimiento del que disfruta la gastronomía sanluqueña es un complemento perfecto para su completa oferta de ocio y festiva a lo largo del año

Situada junto a la desembocadura del río Guadalquivir, es una ciudad privilegiada con un rico patrimonio cultural y monumental al ubicarse en la ruta comercial hacia América. Fue testigo del tercer viaje de Cristóbal Colón y puerto de partida y llegada de la expedición de Magallanes y Elcano. Precisamente es ahora, en 2022, cuando culminarán los actos conmemorativos del V Centenario de la I Vuelta al Mundo (1519-1522).

Su entorno medioambiental tiene al Parque Nacional de Doñana como emblema, al que se puede acceder cruzando el río Guadalquivir, y al Parque Natural y Pinar de La Algaida - una especie de anillo natural que conforman uno de los pulmones verdes de Andalucía, declarado por la Unesco como Reserva de la Biosfera en 1980.

A estos atractivos se suma su rica gastronomía, con productos tan destacados y exclusivos como el Langostino y la Manzanilla, un matrimonio perfecto que se extiende más allá de nuestras fronteras y que supone una de las razones por las que miles de turistas acuden cada año a la localidad.

A finales del año pasado se anunció que Sanlúcar se convertía en la nueva Capital

Gastronómica Española 2022, distinción creada por la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET) y la Federación Española de Hostelería (FEHR). La gastronomía se convierte así en un complemento perfecto para su completa oferta de ocio y festiva, destacando la Feria de la Manzanilla, el embarque de las hermandades del Rocío o las célebres Carreras de Caballos en las playas del municipio, declaradas de Interés Turístico Internacional en 1997.

La trascendencia histórica de Sanlúcar, cruce de camino entre culturas y antiguo puerto del comercio americano, se percibe a cada paso que se da a través de su tejido urbano. Los palacios, casonas nobles, construcciones defensivas y jardines históricos se mezclan con añejas bodegas, desde donde se desprende el suave aroma de la Manzanilla.

El Parque Nacional de Doñana, además de propiciar un turismo natural a lo largo de

La extensa oferta gastronómica se basa en tres importantes pilares: los productos de su huerta, los de sus bodegas y las capturas del mar

prácticamente todo el año, es además, una de las claves para la riqueza de la gastronomía sanluqueña.

Fenicios, romanos y árabes aportaron ingredientes a la cocina autóctona. La reconquista cristiana incentivó la producción del vino, que tras siglos de sabio quehacer, se consumió en la admirable diversidad de vinos actuales entre los que destaca la singular Manzanilla.

Amplia oferta gastronómica

La extensa oferta gastronómica de Sanlúcar se basa en tres importantes pilares: los productos de su huerta, los de sus bodegas, y las capturas de nuestro mar.

El pescado y el marisco de Sanlúcar, y de entre ellos el langostino, posee una fama que ha trascendido nuestras fronteras.

En Sanlúcar tienen tanta fama los propios productos como los platos elaborados con éstos, conformando su base culinaria ricos guisos de auténtico sabor marinero como la raya a la naranja agria, el rape al pan frito, la sopa de galeras, etc.

Estos platos se riegan generalmente con el vino local, la Manzanilla, así como otros tipos de vino de mesa, que son de menor graduación y más pálido color pero de singular sabor. Sanlúcar de Barrameda se integra históricamente en las Denominaciones de Origen Jerez, Vino-gre, Brandy de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.

Desde hace poco, la ciudad cuenta con un nuevo recurso enoturístico: el Centro de Inter-



Las Carreras de Caballos y el Mercado de Abastos

■ Las Carreras de Caballos que cada verano se celebran en las playas de Sanlúcar a lo largo de la desembocadura del río Guadalquivir son las más antiguas del Turf nacional y se mantienen desde 1845. Los purasangre tienen la oportunidad de competir cada mes de agosto en un hipódromo natural

de más de 6 kilómetros de extensión con el Parque Nacional de Doñana y las puestas de sol como telón de fondo.

■ La excelente materia prima que los placeros sanluqueños exponen a diario en el Mercado de Abastos de la localidad lo han convertido en un lugar de

referencia para sanluqueños y visitantes que aprovechan el paso por la ciudad para abastecerse de los mejores manjares de la tierra y el mar. Tras su última reforma en 2018, se ha mantenido como eje de la actividad comercial y enogastronómica de la ciudad.



pretación de la Manzanilla (CIMA) donde se integran cerca de una veintena de bodegas de la ciudad y que, ubicado junto al mercado de abastos, ofrece al visitante la oportunidad de acercarse a conocer su proceso de elaboración y crianza de este singular vino.

El Langostino de Sanlúcar es uno de los reyes de la cocina gaditana, uno de los productos de la gastronomía local que ha saltado las fronteras para conquistar, no sólo los paladares de los miles de turistas que visitan anualmente el municipio, sino también los fogones de chefs de reconocido prestigio nacional e internacional, quienes lo han incorporado a su carta como producto estrella.

¿Qué tiene el langostino de Sanlúcar que lo hace tan preciado? La respuesta es fácil: su sabor, una propiedad que le confiere su hábitat: el estuario del Guadalquivir. Es un crustáceo que se consume principalmente fresco. Su carne es muy apreciada. Cocido, frito o formando parte de cualquier guiso de tradición marinera, es siempre una buena opción.

La Manzanilla es otro de los productos con

apellido de Sanlúcar de Barrameda. Las viñas, divididas en *pagos*, crecen centenarias sobre tierra albariza. Sanlúcar cuenta en la actualidad con más de una veintena de bodegas.

La cocina de Sanlúcar es una cocina vinculada a la tradición de ascendencia marinera, que encuentra en los hogares un papel protagonista. Capítulo aparte merece la especial forma de preparar el pescado en el municipio. La fritura de pescado, con el punto justo, alcanza un nivel casi sublime que permite apreciar las texturas de las diferentes especies, desde acedías, tapaculos, pijotas, puntillitas, chocos o salmonetes...

No hay comida que se precie que no acabe con un postre y Sanlúcar, dentro de sus múltiples encantos gastronómicos, nos ofrece en este campo una variedad marcada por el carácter artesanal y por la calidad de sus materias primas. Los muros de los conventos de las muchas órdenes religiosas atesoran gran parte de estas dulces recetas. El postre continúa con un helado artesanal, gozando la ciudad de empresas señeras con elaboraciones de alta calidad.

Catedrales de la restauración

La plaza del Cabildo y Bajo de Guía son dos de los enclaves más emblemáticos de la gastronomía sanluqueña. Del primero, situado en pleno centro, son memorables sus tapas: desde las típicas tortillas de camarones a las auténticas papas de Sanlúcar, aliñás, con su

poquito de cebolla y perejil, un buen aceite, vinagre de Jerez, unos lomos de melva y listo para disfrutar de un bocado, pasando por unas ortiguillas excelentemente fritas.

Con Doñana como escenario de fondo, a la que se asoman más de una decena de restaurantes, la zona de Bajo de Guía se ha convertido en la milla de oro de la gastronomía sanluqueña. Esta primera línea de un barrio marinero, donde antiguamente se celebraba la subasta del pescado al llegar los barcos, es ahora uno de los lugares más atractivos de Sanlúcar por la calidad del producto y la diversidad que ofrece al visitante.

En el Barrio Alto, el buen amante del comer y el beber, encontrará en las tabernas del Barrio Alto su lugar para el disfrute. Pequeños despachos de vinos en los que unos cuantos fogones han obrado magia para ofrecer, sobre todo en temporadados los productos más característicos de la gastronomía sanluqueña. Adentrándonos en el mes de noviembre, con los primeros mostos, encontramos en estos bares y tascas las papas nuevas cocidas, con un poco de sal, para acompañar a la primera jarra del que pasará después a convertirse en Manzanilla.

Si entramos en el capítulo de guisos, nos marchamos hasta Bonanza. Este barrio marinero donde se encuentran el muelle pesquero y la lonja, se ha configurado en los últimos años como otro lugar de obligada visita si nos queremos empapar de la esencia de la cocina sanluqueña. ■

Sanlúcar de Barrameda, capital de la gastronomía española

La localidad de Sanlúcar de Barrameda ha recibido este año el testigo de Murcia para ser la Capital Española de la Gastronomía 2022.

■ ANTONIO MONDÉJAR

La expectación creada en el stand de la CEG en la pasada edición de la Feria de Turismo Internacional (Fitur) en torno al relevo de Murcia como Capital Gastronómica Española estaba plenamente justificada, ya que por primera vez la distinción iba a recaer en una ciudad que no era capital de provincia: Sanlúcar de Barrameda.

El valor de esta distinción turística gastronómica de primer orden viene dada por el refrendo continuo y evidente que Sanlúcar de Barrameda como ciudad, en general, y su gastronomía, en particular, vienen recibiendo desde hace décadas por parte del sinfín de visitantes que eligen este rincón para sus vacaciones de verano y sus repetidas escapadas a lo largo del año. Algo así, si se permite el símil cinematográfico, como que antes de que fuera elegida su capitalidad por la *crítica*, ya había recibido el *premio del público*.

Por si fuera poco, volviendo a Fitur, el municipio recibió el Premio al Mejor Producto de Turismo Activo, organizado conjuntamente por la Revista Aire Libre y la propia Feria, que persigue potenciar el desarrollo y comercialización de la industria turística y proyectar aquellos productos turísticos de mayor calidad.

A partir de entonces, arrancaría una agenda repleta de acontecimientos gastronómicos singulares que a buen seguro van



a suponer “la rampa de lanzamiento de Sanlúcar de Barrameda y confirmarse como destino turístico y gastronómico de calidad”, en palabras de Mariano Palacín, Presidente de CEG.

A lo largo de estos meses, sus grandes tesoros gastronómicos como el langostino, la Manzanilla de Sanlúcar y sus típicas tapas han protagonizado múltiples eventos, pero son más los que quedan por celebrarse; aunque probablemente, como ha ocurrido siempre en esta catedral gaditana del buen comer, locales y visitantes recorrerán sus bares y restaurantes probando sus múltiples especialidades como forma de festejar su reconocimiento.

Para ello existen varios barrios de gran tradición histórica por su cultura gastronómica, como la zona Bajo de Guía, la Zona Centro o el barrio Alto, donde su variada oferta gastronómica marcada por los langostinos, las acedias y los guisos y sopas de sabor marinero son complementados por el ingrediente fundamental de la manzanilla.

La atractiva oferta turística de Doñana, su patrimonio histórico y sus fiestas tradicionales se han visto potenciadas con la declaración

Un reconocimiento que, coincidente con la conmemoración de los 500 años de partida de la expedición de Magallanes y Elcano en la singladura de la primera vuelta al mundo, se está haciendo extensivo al disfrute de la atractiva oferta turística de Doñana, de su patrimonio monumental y sus fiestas tradicionales, que se han visto potenciadas a partir de la declaración. ■



RUMBO a la excelencia



UNA PANORÁMICA DE BAJO DE GUÍA DESDE LA DESEMBOCADURA DEL RÍO | CRISTO GARCÍA



EL CHEF JAIME GUARDIOLA DURANTE UN SHOWCOOKING EN LA EMBARCACIÓN LA PEPA | CRISTO GARCÍA



La ciudad de Sanlúcar no solo está aprovechando la capitalidad gastronómica en favor de su promoción turística, sino para crecer como distintivo de calidad

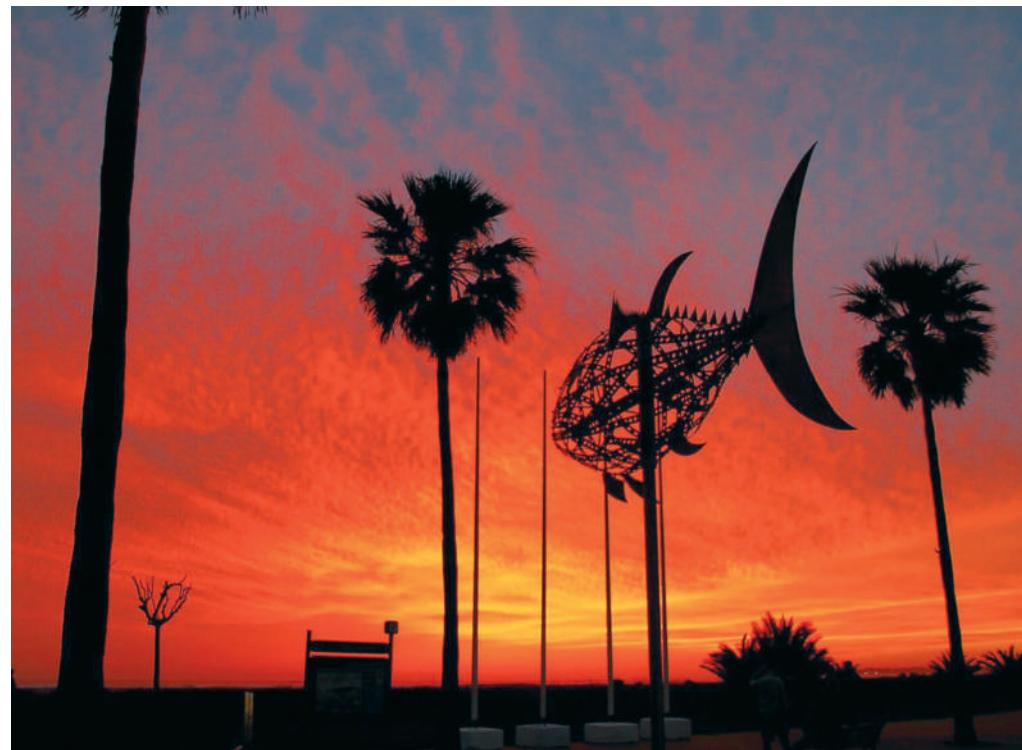
— B.GARCÍA

En Sanlúcar de Barrameda siempre se ha comido y bebido bien, de ahí que su declaración como Capital Española de la Gastronomía formaba parte de una lejana aspiración de grandes restauradores de la ciudad. Puede que haya llegado más tarde de lo previsto o merecido, pero ha servido para establecer un precedente del que puede presumir con honores, ya que es la primera vez que una ciudad que no es capital de provincia ostenta dicha distinción. Sanlúcar le ha abierto así la puerta a otras muchas ciudades españolas que comparten desde el pasado esa misma aspiración, pero para los anales de la historia su nombre quedará como el primero. El impacto y la repercusión hasta ahora están siendo impresionantes, y el dato ob-

jetivo lo reportan los 250 millones de impactos positivos de la ciudad, su gastronomía y sus productos (el langostino, la manzanilla y las patatas, fundamentalmente) a través de medios de comunicación y redes sociales a nivel nacional e internacional. Una circunstancia que ha ayudado al incremento de las ventas a través de internet de muchos de sus productos, en especial la manzanilla de Sanlúcar por parte de las pequeñas bodegas de la ciudad.

Desde el estreno de la capitalidad, Sanlúcar ha conseguido 250 millones de impactos positivos a través de los medios y redes sociales

Pero Sanlúcar no solo está aprovechando la capitalidad gastronómica en favor de su promoción turística, sino para crecer como distintivo de calidad, en busca de la excelencia. Como apuntaba recientemente su alcalde, Víctor Mora, “esto no acaba aquí”. El siguiente paso profundiza ya en poner en valor todo lo que los ha diferenciado como destino gastronómico, desde sus restaurantes hasta sus productos autóctonos, que lo son a su vez ejemplo de alimentación saludable, puesto que llegan directamente a los mercados de sus campos y del mar. Así se puso de manifiesto en unas jornadas gastronómicas organizadas por Publicaciones del Sur y celebradas a finales de junio a bordo de *La Pepa*, la embarcación de recreo galardonada en Fitur con el premio a la mejor experiencia turística de 2021, y que surca las aguas de la desembocadura del Guadalquivir ofreciendo a sus pasajeros la oportunidad de disfrutar con los atardeceres junto a Doñana, con cenas maridadas y hasta con conciertos. Una propuesta que diferencia y distingue a Sanlúcar rumbo a esa excelencia que tiene por objetivo. ■



Atunes en el paraíso

La ruta arranca en La Chanca de Conil para concluir en Vejer, no sin antes recorrer la costa barbateña desde el Cabo de Trafalgar hasta La Breña y Marismas de Barbate

♦ B.GARCÍA

El litoral de Cádiz goza de una relación íntima y única con todo lo que pasa de mar adentro. El milenario arte de la almadraba, usada para la pesca del atún rojo, ha determinado el devenir de muchos pueblos costeros gaditanos. Los atunes lo tienen claro. Se vienen al paraíso.

Te proponemos arrancar la ruta en el Centro de Interpretación del Mar, el Atún y las Almadrabas. Este pequeño museo gratuito está ubicado en La Chanca de **Conil**, edificio que durante cinco siglos fue el epicentro de la industria almadrabera. Durante la visita podrás profundizar en la historia y técnicas de pesca locales, las diversas especies que habitan en las costas gaditanas, así como las posibilidades gastronómicas y la industria alrededor de este manjar.

Para terminar la visita, nada mejor que un paseo por el centro de la localidad. Inspira profundamente y siente el olor a salitre en este pueblo eminentemente marinero con todo el embrujo de los pueblos blancos. Aquí parece que el tiempo se ha detenido y si incluso buscas más paz, la encontrarás en sus largas playas de arena dorada o en sus re-

cónditas calas vírgenes. Tú y el mar. Nada más.

El Estrecho de Gibraltar, llave de la puerta del Mediterráneo desde el Atlántico, siempre tuvo una importancia estratégica clave. Este dominio fue disputado desde tiempos inmemoriales por diversas naciones europeas y también por los vecinos africanos.

Para tener constancia de la tensión que se generaba en estas latitudes, te invitamos a caminar hasta al faro del **cabo Trafalgar**, donde tuvo lugar la batalla naval más importante del siglo XIX. Ahí se enfrentaron una coalición hispano-francesa contra la armada británica, donde más de 60 navíos intercambiaron cañonazos. Teniendo en cuenta que en Londres hay una céntrica plaza que lleva por nombre Trafalgar, ¡ya te puedes imaginar quién venció esa contienda!

Un poco más al sur adéntrate en el parque natural de La Breña y Marismas de Barbate. Desde el puerto de esa localidad empieza el recorrido por este espacio protegido de bosque de pino que se interrumpe abruptamente cuando encuentra un escarpado

acantilado. Se trata de una excursión suave de 7 kilómetros que te llevará hasta la torre del Tajo, que durante mucho tiempo fue el mejor lugar para alertar de ataques piratas.

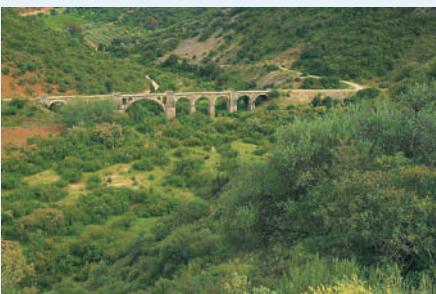
Llegó el momento de saborear el plato más exquisito de la zona: el atún rojo. **Barbate** tiene atunes hasta en su escudo municipal, de modo que aquí este es un asunto que se toma muy en serio. Da igual que sea ventresca, parpatana, lomo o tarantelo... cualquier parte es buena para llegar a otra dimensión.

Te proponemos disfrutar de los platos típicos, como el atún encebollado o el atún en adobo. En este lugar emblemático de La Janda este pescado es religión. Si ya has probado las versiones culinarias habituales del atún rojo, algunos restaurantes han creado recetas vanguardistas que sorprenden y al mismo tiempo preservan el delicioso sabor de la materia prima.

Ha sido un día intenso y, para terminar, te invitamos a enamorarte de **Vejer de la Frontera**. Este pueblo amurallado encaramado a un monte, está a solo 8 kilómetros de la costa pero esta distancia es más que suficiente para crear un ambiente totalmente distinto. Cuando el sol se ponga, con el frescor del relente, solo te queda celebrar con los tuyos que has llegado hasta aquí. Pon la guinda a un día perfecto, sentándote en cualquier terracita de la animada plaza de España para brindar con un buen vino local y comer unas tapas.

Alojamientos diferentes y respetuosos con el medio ambiente

Buscas el contacto con la naturaleza, pero te gustan las comodidades de los hoteles, aunque te has hartado de siempre lo mismo. No hay problemas. En este viaje te animamos a recorrer la provincia de Cádiz motivados por las ofertas de alojamientos diferentes, curiosos y respetuosos con el medio ambiente.



En bicicleta eléctrica por la Vía Verde

■ Empezamos tempranito, en el gastrobar del hotel Vía Verde de la Sierra, en Olvera. Tenemos delante un desayuno tradicional en la comarca: molletes con aceite de oliva virgen extra de la Sierra de Cádiz. Es momento de comenzar la aventura de hoy. No te olvides de echar en la mochila agua, frutos secos y una muda. Comenzaremos en el centro de interpretación de la Vía Verde de la Sierra. De principio a fin, son más de 36 kilómetros. En los municipios por donde pasa la Vía Verde (Olvera, Coripe, Puerto Serrano), hay varias empresas que ofertan servicios de alquiler de bicicletas. Durante el recorrido, disfrutaremos de paisajes agrícolas y bosques mediterráneos, atravesaremos túneles y viaductos... A la altura de la reserva natural del Peñón de Zaframagón, hay una antigua estación que hoy sirve como centro de interpretación y observatorio ornitológico. El principal atractivo, además de la vista en sí, son los buitres leonados. Esta colonia es de las mayores de Europa. Almorzaremos en alguno de los descansaderos. Llegaremos al final del trayecto al caer la tarde. Hemos reservado habitación en la antigua estación de tren de Puerto Serrano. Con la empresa que nos alquiló las bicis hemos gestionado un servicio de recogida. Vendrán a buscarnos antes del almuerzo y nos llevarán de nuevo a Olvera. Hemos quedado a esa hora porque queremos aprovechar para visitar Puerto Serrano. Municipio acogedor, aquí se siente la quietud propia de la sierra y se admira la sencilla fisonomía de los pueblos blancos. Veremos el molino de Siré, situado en un antiguo convento del siglo XVIII que más tarde se usó como molino de aceite. Aunque el origen como convento no está del todo claro, es uno de los edificios icónicos del municipio. Sobre todo la

torre, que junto a la de la iglesia de Santa María Magdalena, forman las cotas más altas del perfil de la localidad.



Durmiendo en un vagón

■ A la hora prevista, vienen a recogernos. Nuestro plan es almorzar en el restaurante del hotel Vía Verde de la Sierra. Luego, podemos pasarnos la tarde relajadamente en la piscina. Hoy pasaremos la noche en una de las casas vagones de la vieja estación de Olvera. Son recreaciones de los vehículos ferroviarios que debían haber pasado por este trazado que tan bien estamos conociendo. Con todas las comodidades de un apartamento y el encanto de los trenes del siglo XIX.

De paseo por Algar

■ A la hora del almuerzo, iremos al cercano pueblo de Algar. Su fundación (S. XVIII) tiene que ver, o eso cuenta la historia, con la promesa de un rico comerciante a la Virgen de Guadalupe, a quien se encomendó cuando una fuerte tormenta hacía peligrar el buque en el que navegaba de regreso a España. La iglesia del pueblo, en la zona más alta, está dedicada al culto de esta virgen. Te gustará pasear por el pueblo y descubrir sus rincones. La plaza de toros (S. XX) es especialmente llamativa, por estar realizada en piedra vista. No te vayas de Algar sin asomarte al mirador de El Tajo del Águila. Una bonita vista del embalse del Guadalcacín y de todo el entorno natural que lo rodea.

'Glamping' en una dehesa

■ Ponemos rumbo a Puerto Real. Ya nos esperan en Jabalina Country Tents. Se trata de un establecimiento turístico, tipo 'glamping' ubicado en la dehesa de Las Yeguas, en el entorno del parque natural Bahía de Cádiz. Rodeada de pinos de gran porte, que aportan sombra a nuestro refugio temporal y cobijo para pajarillos, se encuentra nuestra tienda safari. Todas disponen de cocina, baño privado, aire y wifi. Las hay de diferentes capacidades. Ideales para viajar con mascotas y con toda la familia. La dehesa de las Yeguas y las cercanas marismas

del Cetina conforman uno de los mejores entornos de la provincia para observar aves de gran interés ornitológico. En la misma finca podemos disfrutar de actividades en relación con la naturaleza. La de paseos a caballo es una de las más demandadas, reconocen desde la gerencia. También puedes interactuar con los animales de la finca, ya que funciona como una especie de santuario. Tienen burros, ponis, ovejas, perros, gatos...

Echar el día entre salinas y esteros, pasear por Cádiz o conocer las playas cercanas también son



buenas opciones.

Yurta con vistas al pantano

■ En el término municipal de Benalup-Casas Viejas, a la orilla del embalse del Celemín, nos espera nuestro próximo destino. Wakana es un complejo turístico, en medio del parque natural Los Alcornocales, en el que no sólo podrás pasar la noche en un tipi, una yurta o tiendas de campaña de lujo, sino que también podrás participar en un montón de actividades, como practicar kayak por el embalse y disfrutar del entorno natural que hay en el entorno de nuestro alojamiento.



Las casas flotantes de La Línea

■ Pondremos fin a nuestro viaje alojándonos en una casa flotante. En el puerto deportivo La Alcadesa hay varias casas barco de llamativos y divertidos colores, totalmente equipadas para ofrecernos todas las comodidades. Es el Boat Haus Village. Y así, desde nuestra terraza mecida por las olas, admirando la vista nocturna de la bahía de Algeciras iluminada por un sinfín de lucecitas centelleantes, y con el suave tintineo de las embarcaciones amarradas a las bitas, hacemos un brindis y la promesa de vernos pronto. ¡Chinchín!

El atún rojo, un turista fiel de las costas gaditanas

♦ ANTONIO MONDÉJAR

Una vez al año durante todos los meses de mayo, la provincia de Cádiz recibe en sus costas a un invitado muy especial: el atún rojo, que procedente del Atlántico, cruza por el Estrecho de Gibraltar rumbo al Mediterráneo.

En estas fechas, se ponen en marcha las llamadas *levantás*, nombre con el que se conoce la captura de los atunes rojos mediante el laberinto de redes que disponen las almadrabas en el mar, un arte de pesca milenario que regala al turista un espectáculo que bien merece ser contemplado.

De gran importancia histórica, como demuestra el hecho de que la silueta del atún forme parte de los escudos heráldicos de Zahara, Barbate y Conil, estas tres localidades gaditanas, junto a Tarifa, se preparan para homenajear a este pescado con fiestas que aún an ingredientes gastronómicos, históricos y culturales y que tratan de descubrir al viajero todo lo que rodea a

este codiciado producto del mar.

Todos un verano para degustarlo

Si bien es el mes de mayo, coincidiendo con las primeras *levantás* cuando Zahara de los Atunes (Barbate), Conil de la Frontera y Tarifa se preparan para la llegada del atún rojo con un programa que festeja una tradición con más de 3.000 años de historia, tras su captura por medio de las almadrabas llegan a los bares y restaurantes para ser degustados por locales y visitantes que se acercan cada verano a pasar sus vacaciones.

Conil, Zahara y Tarifa tienen tradición en celebrar fiestas de homenaje que aún an gastronomía, historia y cultura

Y es que si bien el mes de mayo es el inicio de la temporada del atún rojo, no finaliza hasta septiembre. Se capturan a través de la milenaria arte de pesca denominada almadraba, calándose del derecho (cuando los atunes pasan del Atlántico al Mediterráneo) y del revés (los atunes vuelven del Mediterráneo al Atlántico).

Una vez producida la *levantá*, el atún pasará inmediatamente a lo que se llama el ronqueo, el despiece artesanal del atún. Su nombre viene de que, al trocear el atún y pasar el cuchillo por el espinazo para cortarlo, nos hace parecer que el atún ronca por el sonido que produce.

A nuestro paso por **Conil** podemos disfrutar de su ya tradicional Ruta del Atún que suele celebrarse entre la última semana de mayo y la primera de junio. Durante este tiempo, casi medio centenar de establecimientos de la localidad deleitan a los visitantes con distintas creaciones culi-



En cada corte, un matiz diferente

■ Se trata de un pescado exclusivamente originario del Atlántico, cuyo tamaño total puede llegar hasta los 600 kilogramos y en cada uno de sus cortes, obtenidos mediante el despiece o ronqueo, encontrarás un matiz diferente con el que deleitarte.



narias elaboradas con atún rojo de almadraba. Además, la localidad propone disfrutar de sus extensas calas de arena blanca al pie de acantilados y conocer el resto de sus reclamos turísticos como la torre de Guzmán, fortificación militar del siglo XIV; la iglesia barroca de la Misericordia, del siglo XVIII; o la iglesia de Santa Catalina, reconstruida en el siglo XIX.

Otra opción es acercarse a Zahara en la que normalmente en torno a la segunda o tercera semana de mayo celebra su cada año más ambientada Ruta del Atún. Esta iniciativa, impulsada por la Asociación de Comerciantes de **Zahara de los Atunes** (Acoza), nació con el objetivo de promocionar la cocina de la localidad a través de este pescado al que debe su nombre. Y de nuevo aquí, alrededor de unos 40 establecimientos ofrecen degustaciones con el atún como ingrediente principal. Además, los visitantes tienen ocasión de descubrir *in situ* todos los secretos de esta pesca milenaria y de asistir al ronqueo del atún o, lo que es lo mismo, al despiece del pescado.

Y sugerimos completar la visita disfrutando de un tranquilo paseo por la playa; o de deportes acuáticos como vela, windsurf o submarinismo.

También recomendamos visitar la Cueva de las orcas o cueva de Atlanterra, que esconde pinturas rupestres identificadas con la primavera, época en la que llegan a la costa gaditana los atunes y las orcas y que muestra que ya en el Paleolítico se atendía a los ciclos de este alimento de mar.

Asimismo, **Tarifa** mediado el mes de junio su propia Ruta del Atún donde, de nuevo, se rinde tributo al llamado "pata negra del mar". Jornadas a las que se suman numerosos restaurantes de la localidad gaditana para ofrecer la mejor tapa de atún. Esta oferta gastronómica, unida a sus playas, su amplia oferta nocturna y la posibilidad de practicar deportes de viento como el kitesurf o el windsurf, hace de esta una gran alternativa vacacional.

A lo anterior se suman por toda la provincia competiciones gastronómicas, rutas y concursos de fotografía para festejar esta



tradición que surgía en época de los fenicios en la costa gaditana y que se ha mantenido de forma artesanal hasta nuestros días.

Las almadrabas gaditanas, que practi-

Tras el ronqueo, los chefs se ponen manos a la obra para ofrecer a los comensales platos de atún de sabores muy dispares

can una técnica avalada por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) por considerarla "la más sostenible", cuentan con autorización para pescar un número de toneladas de atún rojo.

Tras el ronqueo, los chefs de la localidad se ponen manos a la obra para ofrecer a los comensales platos de atún de sabores muy dispares que, desde V Magazine, invitamos a degustar durante la visita de este turista tan especial que llega del mar. ■

Una cocina importante que no se da importancia



TORTILLITAS DE
CAMARONES DE CASA
BALBINO

♦ ANTONIO HERNÁNDEZ-RODICIO

Desde que el primer fenicio engañó el primer atún en la almadraba de Sancti Petri o desde que el primer romano-gaditano empastó el primer garum –esa salsa sobre la que hay más recetas que acreditaciones científicas– en Baelo Claudia, esto de la gastronomía gaditana ha sido un no parar. Cada época ha ido dejando virtuosismos culinarios que, con el tiempo y las nuevas generaciones, se han sedimentado, mejorado e incorporado al recetario popular. ¿Qué más da el origen

exacto de la tortillita de camarones? Manuel Ruiz Torres apunta a su origen italiano y si él lo dice, por ahí irá la cosa.

¿Qué importa quién y cómo hizo el primer pan moreno en un horno de leña en La

Lo relevante es que esas recetas sigan vivas, interpretadas desde el clasicismo o la renovación, y continúen en las cartas

Janda, o quién guisó las primeras papas con chocos? ¿o quién fue la cocinera, porque tuvo que ser mujer, que metió en un cuenco de madera espárragos, pimientos rojos y verdes, cebolla, ajo, tomate, huevos, aceite de oliva y pan cateto forjando para la humanidad el gazpacho caliente de la Venta Patrite, en Alcalá de los Gazules? Si la NASA hubiera conocido ese gazpacho no se habría molestado en inventar pastillitas vitamínicas para sus astronautas. Importa el origen de las cosas, claro, porque la gastronomía es antropología y es territorio y despensa, y es necesidad, y técnica y tradi-



BAELO CLAUDIA,
DONDE COMENZÓ TODO
| JIMÉNEZ

ción oral e historia, y es clima y es imaginación. Pero es más relevante que esas recetas, sumadas a otras diez mil, sigan vivas, interpretadas desde el clasicismo o la renovación, y continúen en las cartas. La de Cádiz es una gastronomía importante pero que no se da importancia, como hacen los grandes de verdad. Es una forma de ser, con sus pros y sus contras. Aquí llevamos toda la vida así: haciendo cosas que merecen la pena pero sin contarlo adecuadamente. Otros inventan nubes de colores que ni se ven ni ayudan con la lluvia y las exportan por millones. Los gaditanos somos como Jourdain, el burgués gentilhombre de Moliere, que hablaba en prosa sin saberlo. Como se dice ahora, a la cocina de Cádiz en su conjunto le falta un storytelling. Un relato. Es fácil porque lo sustancial lo tenemos, incluido ese mix perfecto de cocineras de toda la vida que son peritos en guisos maestros, conviviendo con esa nómina de jóvenes cocineros que se atreve con todo. Benditos sean unos y otros. Venga ese relato, que las cosas hay que contarlas para que existan. Que Cádiz es mucho más que el pescaito frito. Vengan vinos de Jerez, esa gloria exclusiva que nos hace muy diferentes. Y vengan teleras de Medina mojadas en carne en salsa. Y vengan caballas a porfiía, que ya es verano. ■



SAN ROQUE
Donde Residen las *Emociones*

CÁDIZ a boca llena



JULIO VÁZQUEZ, CHEF DE EL CAMPERO, DURANTE UNA SHOWCOOKING EN BARBATE.

Siguiendo la estela de Málaga, la provincia de Cádiz ha convertido a la gastronomía en uno de sus puntos fuertes que ha llamado la atención de un turismo exigente

● EUGENIO CAMACHO

Pescaíto frito y playa. Hasta hace unos años, estos dos elementos constituyan el núcleo del atractivo turístico del litoral andaluz, desde Almería hasta Huelva. Sin dejar de tener su atractivo, el chiringuito, la toalla, la sombrilla y los baños de sol se me antojan por sí solos alicientes insuficientes para mantener ese liderazgo a estas alturas del nuevo milenio. Hace años, la provincia de Málaga tomó nota de ello y diversificó su oferta turística. Cruceros, museos, exposiciones y restaurantes fueron paulatinamente tomándole la delantera a otros alicientes como los espertos, los chanquetes, los boquerones, la playa y los parques acuáticos. En la Costa

del Sol comenzaron a repartir los huevos por otros canastos, como se dice vulgarmente y no les ha ido nada mal. De manera que sobre esto nuevos ejes pivotan su inquestionable papel como referente de un destino turístico que además ha conseguido vencer a la estacionalidad.

De las cuatro provincias andaluzas restantes bañadas por el mar Mediterráneo y/o el

La capitalidad de la Gastronomía Española en 2022 es una gran oportunidad para redescubrir Sanlúcar y sus rincones

Atlántico: Almería, Granada, Cádiz y Huelva, es la gaditana la que está sabiendo seguir mejor esa estela. Como en la Costa del Sol, uno de sus puntos fuertes es la gastronomía, y ello ha llamado la atención de un turismo gastronómico cada vez más numeroso, especializado, informado y exigente.

Esto, que principalmente es una buena noticia, tiene también su parte menos positiva, porque en la gran eclosión de establecimientos de hostelería experimentados sobre todo en la última década, suele haber de todo como en la viña del señor. Tener a un personal cualificado, debidamente remunerado y a la altura de la gran demanda existente sería un debate necesario de abordar, pero ahora no toca. Lo que queremos proponer es un recorrido interesante por Cádiz, desde la marisma de Trebujena hasta Sotogrande. Sin olvidar que nos encontramos ante una provincia singular con hasta cinco grandes áreas complementarias, pero antagónicas: Jerez, la

JAVIER MUÑOZ SOTO,
CHEF DE LA CARBONA



campiña y la Costa Noroeste; la Bahía de Cádiz; la Sierra, la Janda y el Campo de Gibraltar.

Jerez y su área de influencia marcan el ritmo por varios motivos. Por un lado, por ser con gran diferencia la población con mayor número de habitantes (213.000). Además, cuenta con hasta dos restaurantes con estrellas Michelín (Lú cocina y alma y Mantúa) y un ramillete de establecimientos con varios soles Repsol y recomendados por las guías más prestigiosas (La Carboná, Hermanos Carrasco, Avanico, A Mar, Albores, La Carboná, Albalá). Pero sobre todo, Jerez siguen viviendo de las rentas de ser uno de los destinos enológicos más importantes del mundo, lo que confiere siempre un interés que no caduca.

La rápida conexión por autovía con Sanlúcar es una gran noticia para jerezanos y sanluqueños, y otro motivo más para acabar con la estéril e intrascendente rivalidad puramente local. La capitalidad de la Gastronomía Española en 2022 es una gran oportunidad para redescubrir Sanlúcar y sus rincones privilegiados. Con El Espejo, La Taberna de Casa Bigote y Casa Bigote, ambos en la lista de los bib gourmand. Pero hay mucho más, desde el Barrio Alto a Bajo

Guía, pasando por la plaza del Cabildo, Bonanza, la Algaida y la marisma cuya linde comparte con Trebujena, otro vergel desconocido por muchos pero que no hay que perder de vista.

De la Bahía nos quedamos en El Puerto con Aponiente, que además de sus tres estrellas luce otra verde como novedad este año, y su hermano pequeño, La Taberna del Chef del Mar. En Chiclana, A Levante, con su estrella Michelín, y Cataria. En Chipiona, Casa Paco. En la ciudad de Cádiz, Sonámbulo, La Curiosidad de Mauro y Contraseña. De la comarca de La Janda, Vejer nos reclama con una variada oferta: El Alférez, Casa Francisco, El Jardín de Califia y Restaurante Trafalgar. Del parque de la Breña para allá, El Campero, Arohaz y Yoko, en Barbate. Y en su pedanía de Zahara de los Atunes, La Taberna del Campero y Trasteo. En el Campo de Gibraltar, la lista la integra Casa Mané con la bahía de Algeciras como

Ojo con descuidar el interior. Nos esperan propuestas sorprendentes: el Mesón Sabor Andaluz, en Alcalá del Valle, o El Duque, en Medina

testigo.

Pero ojo con descuidar el interior, donde nos esperan propuestas tan sorprendentes como el Mesón Sabor Andaluz, en Alcalá del Valle, o El Duque, en Medina Sidonia. Pero la clave del momento gastronómico de la provincia la encontramos también en sus excelentes materias primas. Porque hemos hablado antes de los jerezos, pero Cádiz también se están reivindicando como un territorio donde se elaboran grandes vinos tranquilos. Por no hablar de los quesos y los aceites de la Sierra; las verduras y las hortalizas de la Colonia en Sanlúcar, de Chipiona o de Rota; los tomates de Conil; la carne de raza retinta en La Janda o las vacas marismeñas de Trebujena; los aguacates del Campo de Gibraltar; los pescados y mariscos de Sanlúcar; las almadrabas de atún en Conil, Barbate, Zahara y Tarifa; el lomo en manteca y la chacina de Vejer; las riquezas micológicas y la caza en el Parque Natural de Los Alcornocales.

Una riquísima y variada despensa que recibe el debido tratamiento por parte de unos establecimientos hosteleros que siguen creciendo en cantidad, pero también en calidad, y que procuran el buen momento del que todos salimos ganando. ■

Las bodas de Cádiz

En Cádiz se da un enlace perfecto, pleno de amor total, sin condiciones ni intereses. Se trata del matrimonio organoléptico, del maridaje absoluto

PAZ IVISON

Los gastos, *foodys, frikies, cools, prunchers* (tendencia que mezcla la comida con el spa)... -lo digo en inglés porque así no tengo que usar tanto género femenino, masculino, neutro y tal- se vienen a casar a Cádiz desde hace algunos años. Es tendencia.

Cádiz es el *Shangrila* gastronómico para todo tipo de ceremonias nupciales. No es precisamente la capital de la espiritualidad oriental que describió de forma tan genial *James Hilton* en *Horizontes Perdidos*, ya que en lugar de situarse en el Tibet, entre cumbres del Himalaya, se codea con el Monte Atlas de Marruecos, coquetea en lengua llanita con el Peñón de Gibraltar, y es testigo de un casamiento único, el de las aguas del mar Mediterráneo con las del océano Atlántico. Por eso y por muchas más razones es la provincia mejor del mundo para casarse. Para casarse, sí. Para contraer matrimonio. Suena antiguo, ¿verdad?; pues no lo es. ¡¡Es lo más...!!

Las Bodas de Cádiz son tan célebres -salvando las distancias y con todos mis respetos- como las Bodas de Canaán. A Cádiz viene a casarse lo más *in, it y beautiful people* -resulta bastante menos caro que en cualquier importante metrópoli que se precie, léase Madrid, Bilbao, Barcelona, Sevilla...- pero la razón de mayor peso es, simplemente, que en Cádiz hace años que se celebran los mejores matrimonios del



mundo. Y además, para toda la vida, La pareja que se casa en Cádiz no se separa jamás. Se establece un sello absolutamente indisoluble y eterno. Una unión que va mucho más allá. Es un enlace perfecto, pleno de amor total, sin condiciones ni intereses. Se trata del matrimonio organoléptico, del maridaje absoluto. En Cádiz, el Shangrila de las bodas, se permite y se aplaude incluso ese matrimonio tan antiguo y arcaico, el matrimonio morganático que casa la nobleza con la plebe, y que tanta tinta hizo correr en las monarquías occidentales. Porque en Cádiz, el vino palo cortado del más rancio abolengo jerezano se casa con una campesina de la huerta de Conil llamada alcachofa, y el matrimonio funciona de escándalo, no hay quien los pueda separar.

Porque en Cádiz, hace años que una señorita bien de Sanlúcar de Barrameda llamada Manzanilla -rubia y delicada- se enamoró perdidamente de un gadita muy conocido y popular, un poco granuja, del barrio de la Viña. Le llaman Erizo, y esconde tras su antiestético aspecto un corazón de

Hay matrimonios gastronómicos en la provincia de Cádiz que funcionan de escándalo. No hay quien los pueda separar

oro. Son inmensamente felices. Tan felices -no podía ser menos- como las perdices rojas de los viñedos de la campiña gaditana que llevan años casadas con los tintos de Arcos, o los olorosos de Jerez.

Incluso en Cádiz se da una circunstancia muy especial y única. Hay bodas en las que uno de los contrayentes es claramente bígamo. El caso del atún rojo de aleta azul es un ejemplo. Se casó hace años con la tintilla de Rota, por ejemplo, pero al poco tiempo se lió con un amontillado de Jerez y a ninguna de sus líquidas y enológicas esposas les importa compartir tan monumental marido.

Por las aguas del Estrecho nada un galán, muy brillante y dorado, llamado el besugo de la pinta, y apodado "voraz" por sus cualidades amatorias, que coquetea abierta y descaradamente con el fino de Jerez y con la manzanilla al mismo tiempo, y va camino de convertirse en bígamo también. O trígamo porque le tira los tejos a una singular señorita de Chiclana, única en su género, elaborada con uva rey.

Y mientras tanto, la pescadilla más deliciosa de la bahía gaditana se dirige paso a paso al altar, mordiéndose la cola de su propio traje de novia para casarse con un rubio muy afrancesado llamado Chardonnay. Larga vida a los matrimonios organolépticos gaditanos. ■

Barbate

12 MESES DE COLOR



Ayuntamiento de
Barbate
www.BARBATE.es

@barbateturismo





Los ganaderos de la Janda que se dedican a la raza retinta compatibilizan la producción con la sostenibilidad y producen una carne de una calidad extraordinaria

Carne de retinta, un manjar codiciado en todo el mundo

♦ YOUNES NACHET (A PARTIR DE UN ARTÍCULO EN VIVA JEREZ DE JAVIER CALATAYUD)

Tierra eminentemente agrícola y pesquera, nuestros grandes logros culinarios provenían desde antaño de los principales medios de producción, es decir, la mar y los extensos cultivos de secano. La cabaña ganadera era muy limitada, al estar la tierra destinada en su mayor parte a toda esta explotación agrícola. Pero Andalucía también ha destacado por poseer grandes extensiones de dehesa, sobre las que se asentaba un ganado bovino que con el tiempo daría sus frutos. Este ganado después de muchas selecciones genéticas ha dado como resultado una raza que ha alcanzado grandes dosis de éxito en las mesas más cualificadas, la raza retinta. Profundamente enraizada en nuestra tierra tras milenios de convivencia íntima con las sierras y dehesas de la España mediterránea, las vacas de capa caoba y grandes cornamentas, son hoy en día un elemento más de nuestro paisaje; no hay más que darse una vueltecita por la famosa *ruta del toro* en la provincia, y disfrutar de su paisaje salpicado por estas vacas que pastan en sus montes siendo parte integral de su fisionomía. Las vacas retintas son esenciales

en las dehesas, controlando y modificando el crecimiento del matorral leñoso y el desarrollo de los pastos más altos y jugosos despreciados por las ovejas. Su carne es roja, tierna, jugosa y posee una exquisita saporidad que le ha hecho destacar sobre la de otras razas en concursos y valoraciones sensoriales realizadas mediante catas a ciegas. La alimentación natural que la dehesa ofrece en las distintas estaciones, así como el aporte durante el cebo de piensos naturales y las características genéticas de la propia retinta son la base de la excelente calidad de la carne de esta raza. En definitiva, este ganado como raza especializada en la explotación extensiva produce carnes a precios asequibles y de una excelente calidad. Carnes con un ligero grado de engrasamiento, compatible con buenos rendimientos a la canal y un exquisito sabor característico, que no solo es nuestra, sino también de todos esos paladares agradecidos capaces de apreciar lo bueno. La comarca de La Janda cuenta en la actualidad con 580 explotaciones de ganado bovino o vacuno, repartidas entre los municipios de Alcalá de los Gazules, Paterna, Benalup, Me-

dina Sidonia, Barbate y Vejer. La raza autóctona de la zona es la retinta, aunque también existen los cruces con charolés y Limousín. Hablamos de una ternera ecológica de muchísima calidad que acaba en los mercados internacionales del norte de Europa y en Oriente Medio, y cuyo mérito hay que atribuir igualmente a los ganaderos de la comarca que han apostado por la adaptación a la ganadería ecológica. “Exportamos a los mercados más exigentes del mundo al tiempo que cumplimos con la normativa más restrictiva del mundo”, indica Miguel Ángel Peña, director administrativo de la Agrupación de Defensa Sanitaria Ganadera.

Pero es que la raza retinta “te da una garantía de calidad, es autóctona y no la hay en otro sitio. Hay que ponerla en valor, al igual que se hace con el atún rojo de almadraba”. Una ganadería extensiva que compatibiliza la producción con la sostenibilidad del medio ambiente y el bienestar animal, a partir de un método ganadero tradicional ligado al paisaje y a las costumbres del territorio, en el que el ganado se mueve en libertad y mantiene los recursos naturales del entorno. ■

La provincia de Cádiz, maridaje perfecto entre vino, cultura y ocio

El enoturista tiene a su alcance una infinidad de formas de experimentar la cultura del vino de esta tierra, con mención especial a la Ruta del Vino y el Brandy

♦ ANTONIO MONDÉJAR

Salvando el turismo de sol y playa, el enoturismo, por potencial y punzana, está llamado a ser uno de los principales embajadores turísticos de la provincia. Y es que su pasado y presente así lo demuestran.

Si en los años sesenta, cuando el enoturismo en España se encontraba en pañales, ya las bodegas del Marco de Jerez se convirtieron en pioneras en su apuesta por el turismo enológico, actualmente la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez año tras año se erige en la más visitada de España con más de 600.000 visitas anuales.

Bodegas, restaurantes, hoteles y empresas de ocio de todas las localidades del Marco, desde hace más de una década, vienen ofreciendo al enoturista una infinidad de formas de experimentar la cultura del vino de esta tierra.

Visitar sus peculiares bodegas, conocer *in situ* la elaboración de sus vinos, asistir a catas divulgativas o disfrutar de sus maridajes con las especialidades gastronómicas de la provincia son la mejor forma de sumergirse en la cultura de una tierra cargada de costumbres ancestrales.

Chiclana, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Trebujena son las localidades integrantes de la Ruta del Vino y el Brandy, un espacio geográfico donde vinos, brandies y vinagres son el resultado de una larga historia y de un genuino proceso de elaboración.

Lugares todos ellos poseedores de un patrimonio vinícola que trasciende al pro-



La Ruta del Vino y el Brandy

■ El Marco de Jerez es el origen de una tradición enológica única, milenaria y el destino perfecto para vivir experiencias que se disfrutan con los cinco sentidos.

■ A través de la Ruta del Vino y el Brandy podrá visitar las famosas bodegas jerezanas, degustar los mejores vinos y brandies, acompañados de la gastronomía típica de nuestra tierra, visitar las viñas donde se produce la uva que dará origen a nuestros vinos, adquirir productos en origen, admirar las colecciones y museos que el pasado nos ha legado, alojarse en hoteles emblemáticos y disfrutar de los mejores restaurantes, así como experimentar sensaciones que le introducirán en nuestra cultura, fiestas y gentes.

■ Mas información:
www.rutadeljerezybrandy.es

pio producto para convertirse en una experiencia histórica, artística, etnológica, gastronómica... siempre impregnada del carácter festivo y hedonista de su gente en un perfecto maridaje entre vino y ocio.

Por si no fuera suficiente, el enoturista, además de poder disfrutar de las joyas enológicas del Marco de Jerez, conocidas y valoradas internacionalmente, puede igualmente probar los exquisitos vinos de la tierra, amparados bajo la indicación geográfica protegida de los Vinos de la Tierra de Cádiz.

Arcos de la Frontera, Chiclana de la Frontera, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera, Prado del Rey, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Olvera, Setenil, Villamartín, Bornos y San José del Valle son las localidades recogidas por la indicación geográfica, donde un sinfín de vinos provenientes de uvas blancas y tintas amplían sobremanera el catálogo ya amplio de los vinos de la provincia.

Los vinos del Marco de Jerez sumados a los de la Tierra de Cádiz vienen a completar un mapa vitivinícola único que sale al paso del enoturista más exigente ávido de experiencias en torno a la cultura y el ocio. ■



Actual momento de la gastronomía gaditana

La provincia de Cádiz tiene una gastronomía diversa, como ninguna otra, y de una calidad excepcional. A partir siempre de una materia prima extraordinaria

♦ BELTRÁN NAVARRO DELAGE
INSPECTOR GASTRONÓMICO

Creo que este año hay tres elementos a destacar. En primer lugar, la gran noticia del triunfo en Madrid Fusión de Pedro Aguilera como cocinero revelación. En segundo lugar, el nombramiento de Sanlúcar de Barrameda como Capital Española de la Gastronomía en la que encontramos pocas variaciones, aunque Sanlúcar no necesita muchas, y si hubiera tenido más compromisos de sus políticos habrían tenido mucha mayor repercusión. Y en tercer lugar, el nuevo paso

atrás de Vinoble. Un feria gastronómica es para vender y si queremos volver a darle categoría al vino de Jerez no se puede ser tan cutre. Cómo pueden no tener servicio de copas y, lo que es peor que te las cobren a tres euros y que al cambiar de vino tengas que ocuparte de lavarlas. Así no se vende un vino de esta categoría. Para que Vinoble sea un éxito hay que atraer compradores, y eso cuesta dinero. A veces, Vinoble parece la Calle Larga. Jerezanos en Jerez bebiendo copas. Esta feria, entiendo, es para los que viene a comprar y patrocinar nuestros vinos.

Aún, tras la pandemia, la gastronomía sigue reubicándose, considero que cada vez se come mejor en los restaurantes y cada vez peor en las casas. ¿Las causas? Las prisas, la conciliación y la nueva forma de vivir.

La provincia de Cádiz tiene una gastronomía diversa, como ninguna otra, y de una calidad excepcional. Cada vez se tratan mejor las carnes y los pescados y mariscos, como siempre, extraordinarios. Otro tanto podemos decir de los platos de cuchara.

En lo que considero que estamos atrasados es en los postres. Los restauradores de la zona no les dan la importancia debida. El postre es el recuerdo de la comida. Un fallo en la comida lo puede cubrir un buen postre y una buena comida la desluce un mal postre. Y, sobre todo, un tocino de cielo no es un flan. ¡Ah! Y no se puede abusar tanto de los helados.

Además la falta de profesionalidad en la sala, considero, que es la lacra más grande que tenemos y en sitios, como en Jerez, este problema se acentúa. Qué difícil es encontrar un buen camarero y que pena qué el gran "Alfonso" no creara una escuela de este menester.

La variedad de quesos y su calidad es maravillosa. Otro tanto podemos decir de los embutidos y, sobre todo, de las maravillosas conservas. En estos apartados sí que estamos bien.

En cuanto a los vinos de Jerez tenemos auténticas joyas a precios irrisorios. Los vinos tintos y blancos de la zona siguen mejorando. Pero aún hay mucho trabajo por delante. ■

"Un ríojita de Cádiz"

La frase es graciosa y se pronuncia más de lo habitual. Ya es hora de dar aún más valor a los vinos de nuestra tierra, empezando por cómo pedirlos

Un ríojita de Cádiz". Frase graciosa con la cual todos identificamos un vino tinto de la provincia de Cádiz.

No obstante creo que ya es hora de dar aún más valor a los vinos de nuestra tierra empezando por cómo pedirlos. Otra frase típica de bares es "es muy caro para ser de Cádiz...", por favor cuidemos lo nuestro. Que no tengan que venir de fuera para recordarnos que tenemos un clima, viñas, vinos y gentes únicas. Deberíamos de



visitar más bodegas y viñas de nuestra propia tierra para así ver cuánto trabajo y esfuerzo se necesitan para hacer un vino que llegue a la tienda especializada a un precio irrisorio.

Tenemos vinos de altísima calidad y no sólo en Generosos, también blancos, tintos, rosados, y espumosos. Tendencia o tradición de recuperar esa forma de elaborar al estilo

"Ancestral" que tanto envidian países del norte por clima y suelo que tenemos para esos vinos. Sin más que comunicar mi visión crítica del vino, demos más oportunidades a los vinos de la tierra, que hay verdaderas joyas y que podamos presumir de ellos con una buena copa en la mano. Ya para otro día tocará, "afrutadito no es dulcesito". ■



 **Una
Línea**
desabores

La Marca Gastronómica de
La Línea de la Concepción



Ayuntamiento
de La Línea

El Puerto, 'Gastronomía de Altura'

Un programa puesto en marcha por la Concejalía de Participación Ciudadana que pone en valor la cocina y vinoteca local con grandes chefs del panorama portuense

REDACCIÓN

El Puerto se mueve, ¡y cómo se mueve!. Y se come. ¡Y cómo se come! Por supuesto que nos referimos a la faceta más sabrosa del municipio, esa por la que perdemos la cabeza y que se ha convertido en un auténtico imán que consigue atraer, verano tras verano, a miles de visitantes con su gran oferta gastronómica de altura que, a la vista está, no para de crecer.

Un atractivo turístico que pone en evidencia la excelencia de la cocina y vinoteca local, que cuenta con chefs de primera línea, que no han dudado en participar en el programa puesto en marcha por el área de Participación Ciudadana del Ayuntamiento de El Puerto de Santa María que detenta Javier Bello y la gestión a cargo de Mariola Portilla copropietaria de la empresa Línea 2: *El Puerto, Gastronomía de Altura*. Unas jornadas, divididas en cinco sesiones y contempladas como cursos independientes, que pretenden acercar la cultura gastronómica local al ciudadano de la mano de algunos de los chefs más reconocidos del panorama portuense, concediéndole protagonismo a la materia prima y a su origen, utilizando productos de temporada, frescos y de proximidad, para poner en valor la diversidad y riqueza de los alimentos con sello local, tanto de su mar como de su tierra, con propuestas de maridaje con vinos, como no podía ser de otra forma, portuenses.

Con treinta asistentes cada una, las tres



sesiones -que hasta el momento se han celebrado en el Centro Cívico Augusto Tolón- han resultado ser un rotundo éxito según los chefs participantes.

Pablo Terrón y su 'comida viajera'

El portuense Pablo Terrón Guijarro, al frente del restaurante Puerto Escondido (Calle Puerto Escondido, 5), lleva apostando por su *comida viajera* desde 2016. Como si de magia se tratase, sus platos son capaces de hacerte viajar a cualquier parte del mundo sin necesidad de coger un avión. Tal vez, por ello, fue el primero en romper el hielo en las jornadas y demostrar que "con un solo producto de estero, la lubina, se puede viajar por todo el mundo" a través de la elaboración de cinco platos: las limas del mar, un cebiche mixto de lubina, pulpo, langostinos y mejillón con leche de tigre, un rollito saam con tartar de lubina y chutney de melocotón, dos tostadas (una de corvina ahumada

con salmorejo y polvo de tomate y una de sardina con base de puré de chirivía y salsa ponzu) y, para terminar, un tiradito de lubina y salsa kimchi. El maridaje se efectuó con vino y manzanilla, que, según destaca el chef, "va muy bien con los toques salinos y cítricos".

El afamado chef desplegó sus amplios conocimientos en la masterclass, despertando el interés y la intervención de los alumnos, quienes tuvieron la oportunidad de degustar los cinco platos elaborados e interesarse sobre numerosos aspectos relacionados con ellos en un interesante coloquio que contó con la asistencia de representantes de la empresa de Esteros del Guadalquivir.

Terrón ha agradecido la realización de iniciativas de este tipo, considerando que "todo lo que suponga dar a conocer la hostelería y productos locales siempre suma, aunque siempre hay margen de mejora".

Jesús Matilla, una cocina a base de algas



El chef de los restaurantes *Entreplatos y Entrebarres*, Jesús Matilla, concedió un protagonismo especial a las algas en la segunda sesión de *El Puerto, Gastronomía de Altura* que evidenció que este producto aún muy desconocido para muchos tiene amplias posibilidades y puede convertirse en un fantástico potenciador de sabor.

Matilla, que atesora casi 20 años de experiencia profesional, elaboró cinco platos con la colaboración de treinta asistentes, en una jornada interactiva y amena.

El chef estuvo acompañado por su proveedora Consuelo Guerra, responsable de la empresa Suralgas, quien impartió la parte técnica de recolección y tratamiento de dichas plantas con gran sabor marino dejando claro, el chef: "No nos vamos a la playa a coger algas, ellos las tratan".

Las creaciones (tarta de queso y algas, choco y algas, arroz con algas, gallo frito en algas y un nido de algas) se maridaron con vinos de Osborne, en concreto con *Coquino en rama*, con *Fino honda* y *Oloroso Bailén* por el gran sabor que aportan.

El cocinero consiguió impresionar a los alumnos que probaron las algas, a priori reticentes a su consumo. "Se quedó corta la ponencia", explicaba tras valorar la iniciativa: "Es importante que el público conozca la potencia que tenemos como destino turístico, nos aprecian más los de fuera".

En su caso, el chef trabaja con las macroalgas y en su estado más natural, el estado

fresco. Un producto que tal y como apuntó el chef ya se consumía entre los romanos y que se ha convertido en un producto más que consolidado en la alta cocina.

Borja Fernández: una combinación perfecta entre tradición e innovación

Platos llenos de "toda la vida" llevados a otro nivel. Así es la cocina del chef de *La Bodeguilla del Bar Jamón*, Borja Fernández, que participó en esta cita culinaria con la elaboración de tres platos con mucho sabor y recuerdos emotivos maridados con los

vinos de Forlong, una empresa con origen también portuense.

Para empezar, chocos sobre pan frito, secreto de bellota a la gallega (en honor a su abuelo) y una tarta de mantequilla al oloroso y tejas Cien Palacios (tributo a su postre preferido, la tarta imperial de Pepe Mesa, con productos muy portuenses) que cautivó a los alumnos, que tuvieron la oportunidad de plantear sus dudas y sugerencias, tras un ameno coloquio que siguió a la degustación.

Una gastronomía de altura que pone el acento en el arte culinario local.



Sol, playas, senderos, pinares, cultura, historia, gastronomía, música, ocio, deportes náuticos... Chiclana ofrece numerosas razones para disfrutar de las vacaciones



Chiclana, mil razones para volver

ol, playas, senderos, pinares, cultura, historia, gastronomía, música, ocio, deportes náuticos... Chiclana ofrece 1.000 razones para volver y que el visitante se sienta como en casa en un lugar de ensueño durante sus vacaciones. Y es que Chiclana se ha convertido en los últimos años en referencia en materia turística, alzándose en el primer destino turístico de España durante el pasado verano, según el Barómetro de Rentabilidad de los Destinos Turísticos Españoles elaborado por la patronal Exceltur. Además, ha llevado consigo que Chiclana haya sido distinguida con el premio 'Destino Turístico de Excelencia

2022', que otorga la Junta de Andalucía. La experiencia de alojarse en una de las más de 12.000 camas en hoteles de cuatro y cinco estrellas, junto a los cinco campos de golf y a una de las mejores playas de nuestro país, La Barrosa, hacen que las vacaciones en un destino como Chiclana se convierta en una experiencia que se repite año tras año. El Destino Chiclana ha centrado su apuesta por un modelo turístico sostenible y de calidad, gracias a un uso responsable y sostenible de las magníficas playas de La Barrosa y Sancti Petri, galardonadas año tras año con distinciones como la Bandera Azul, Q de Calidad Turística, ISO 14001, Ecoplayas y Playas Inclusivas y distinción especial por el servicio de salvamento y socorrismo.

Pero más allá del turismo de sol y playa, el Destino Chiclana ofrece una amplia oferta para el disfrute de visitantes. Así, en el centro de Chiclana el visitante puede disfrutar de su historia y su patrimonio cultural. Ejemplos

de ellos son el yacimiento fenicio del cerro del Castillo, la imponente Iglesia Mayor, junto con la Torre del Reloj, así como otros edificios históricos como la ermita de Santa Ana, la iglesia barroca de Jesús Nazareno o las distintas casas-palacio.

Asimismo, el centro de la ciudad cuenta con distintos museos donde conocer en profundidad la historia e indiosincrasia de la ciudad, como el Museo de Chiclana; el centro de interpretación del Vino y la Sal; el Museo Taurino Francisco Montes Paquiro o el nuevo espacio expositivo de la Colección Marín.

Y, por supuesto, el Destino Chiclana se caracteriza por una importante oferta medioambiental, desde las salinas y esteros del parque natural de la Bahía de Cádiz, pasando por su caminos y senderos y sus pinares. Además, gracias al buen clima durante todo el año, estos espacios y las magníficas instalaciones municipales llevan consigo que Chiclana se convierta en un referente para la práctica deportiva al aire libre.

Todo ello, sumado al Concert Music Festival Sancti Petri, que este verano alcanza su quinta edición con un electo de artistas nacionales e internacionales de primer nivel, entre ellos, Juan Luis Guerra, Marc Anthony, Il Divo, Maná, Sebastián Yatra, Maluma, Black Eyed Peas, Sting, Malú o Dani Martín. En definitiva, el Destino Chiclana ofrece mil razones para volver. ■



RAZONES PARA VOLVER



AYUNTAMIENTO DE
Chiclana

La Villa de Rota destaca, además de por el atractivo de sus 16 kilómetros de playas, por su conjunto monumental, su gastronomía su seguridad y su limpieza

El mejor verano de tu vida

● B. GARCÍA

La costa gaditana es en verano un lugar de continua peregrinación de aque-lllos que buscan playas de fina arena y aguas cristalinas. Rota, rodeada de 16 kilómetros de playas doradas tiene como aval las diez banderas azules que la sitúan como el municipio más galardonado de toda Andalucía.

Además de este plato principal, te animamos a probar el *arranque roteño*, todo regado con nuestro caldo más exquisito, la tintilla, fruto de nuestra uva autóctona dulce y muy apreciada, que marida perfectamente con aperitivos, quesos y casi con cualquier cosa. También con el postre, para el que nos gustaría invitarte a degustar el

a la sombra de nuestro trazado de callejuelas medievales donde, además, las *intervenciones artísticas* y la *senda de la poesía* van a acompañarte para pasar un buen rato.

Somos crisol de culturas como así lo demuestra nuestra Rota más monumental con vestigios como la Iglesia de la O, el Cas-



Destaca por el atractivo de su costa, por su conjunto monumental y por supuesto por la seguridad que se respira en sus calles y su limpieza, que también ha sido reconocida este año con la “escoba de platino”.

A las jornadas de sol y baños en playas perfectamente equipadas, donde además pensamos en todos y la accesibilidad es una de nuestras prioridades, pudiendo encontrar servicios y accesos adaptados para personas con movilidad reducida, les unimos la posibilidad de disfrutar de nuestra gastronomía.

En Rota los productos del mar y la huerta se unen en nuestro plato estrella *la urt a la roteña*, que le da el nombre a una de nuestras citas estivales por excelencia: *las fiestas de la urta* que tienen lugar en el mes de agosto.



mayetito dulce roteño elaborado a partir de calabaza, otra de nuestras enseñas.

Y es que la calabaza, está presente en nuestra literatura, nuestra gastronomía y nuestras calles, por las que puedes pasear

A las jornadas de sol y baños en sus playas se le une su gastronomía basada en los productos del mar y la huerta y su vino autóctono, la tintilla

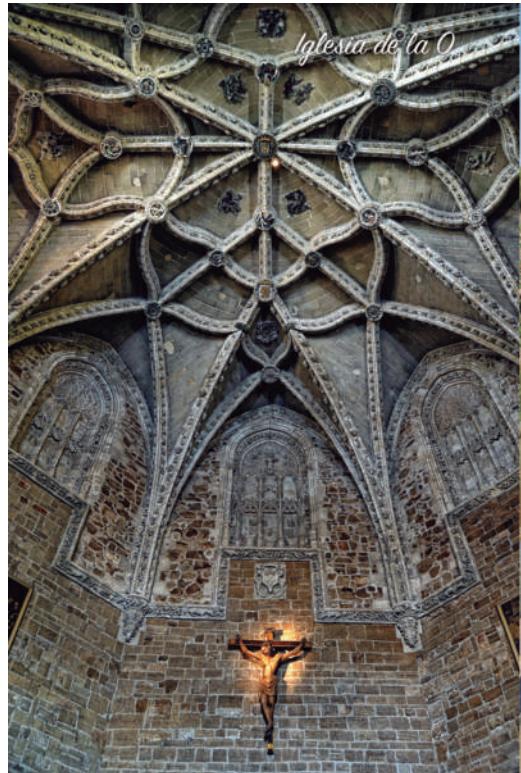
tillo de Luna, la Torre de la Merced o el recientemente recuperado Arco de la Villa.

Y si encuentras más placer en disfrutar del paisaje y el medioambiente, te recomendamos que a ese paseo urbano le añadas una excursión por nuestras pasarelas, zona de pinares, o el monumento natural de Los Corrales.

A toda esta oferta turística tradicional, gastronómica y cultural, Rota le suma opciones deportivas relacionadas con el mar, como Kite surf, paddle surf, buceo o vela, cuyas modalidades puedes practicar en nuestra escuela Municipal Theresa Zabell.

Y a la caída de la tarde, no te pierdas las puestas de sol y las noches interminables de música y encanto en cualquiera de nuestros chiringuitos.

Este verano te estamos esperando con los brazos abiertos, así que ven cuando quieras.



Rota



"Jerez tiene en verano una oferta cultural única y singular"

● ANTONIO MONDÉJAR

La alcaldesa de Jerez, Mamen Sánchez, abundando en esta entrevista en que "el verano ya no es sólo chiringuito y playa" y que "hay tiempo para conocer la cultura y la gastronomía de entornos más apacibles sin sufrir aglomeraciones" apuesta por la consolidada programación cultural de la ciudad durante los meses de julio y agosto, aprovechando que Jerez cuenta, además, con una oferta hotelera de primer nivel a unos precios más que competitivos en estas fechas.

Cada vez son más los visitantes que eligen Jerez en verano como base para conocer la provincia. ¿Por qué razones lo planean así?

—Ante todo darle las gracias por su interés por nuestra ciudad. Jerez ofrece una oferta de programación cultural única y singular durante los meses de julio y agosto que no tiene parangón. La oferta turística y cultural del Ayuntamiento para este verano de 2022 se presenta bajo el título genérico *Un mar de sensaciones* y cuenta con el flamenco como uno de sus puentes principales. De este modo quienes nos visiten podrán disfrutar de los consolidados por el público Viernes Flamenco en Los Claustros de Santo Domingo, donde participan artistas y se ofrecen espectáculos de las peñas flamencas de Jerez. El cáliz de esta oferta nuestro arte flamenco tiene un cita anual y esta es la 55 Fiesta de la Bulería de Jerez el próximo 15 de agosto, que estará dedicada al Barrio de Santiago.

Además hemos programado conciertos estivales con la programación de las Noches de Bohemia en Los Claustros durante todos los sábados del verano. Una oferta de autores y cantantes de máximo nivel. Y el 27

de julio acogeremos el MIMA 8º Festival de Músicas Improvisadas.

Es más, en los últimos tiempos el Ayuntamiento se esfuerza por convertir a la ciudad en destino turístico durante esta época del año. ¿Cuáles diría que son sus principales atractivos?

—Si me pregunta por los principales atractivos diría que tenemos todos, vayas donde vayas, mires donde mires, hay un algo que hace que te enamores de Jerez. Ofrecemos arte, patrimonio monumental como El Alcázar, las casas palacio, visitas a nuestra bodegas señeras y viñedos, a la Real Escuela, a La Yeguada del Hierro del Bocado, al Museo Arqueológico y de los Relojes. Pero también nuestra oferta es enoturística y gastronómica. Los restaurantes y tabancos se han ganado un espacio en el mundo de la hostelería nacional gracias incluso a la prensa internacional especializada en viajes.

¿En qué medida la programación cultural y de ocio hace posible su promoción turística

"La oferta cultural del Ayuntamiento cuenta con el flamenco como uno de sus puentes principales"

"Nuestro cometido como destino es ser competitivos en la oferta del turismo cultural y gastronómico; ofrecer un plus"



en estas fechas?

—En la medida de que el verano ya no es sólo chiringuito y playa. Hay tiempo para conocer la cultura y la gastronomía de entornos más apacibles sin sufrir aglomeraciones, por ejemplo. Este es nuestro cometido como destino, ser competitivos en la oferta del turismo cultural y gastronómico; ofrecer un plus. Jerez está pocos minutos de los destinos de playa y es un buen motivo para hacer una escapada durante la tarde-noche.

¿Por qué recomendaría Jerez al turista que haya elegido pasar unos días este verano en la provincia?

—Jerez y sus establecimientos hoteleros son muy competitivos ¿por qué? Se preguntará. Jerez es segunda línea de playa y por ello los precios de sus establecimientos sean hoteles o apartamentos son más asequibles. Jerez dispone de aeropuerto conexiones de buenas por carretera y tren a todo el país que garantizan un desplazamiento rápido. Sin olvidar las conexiones con todos los destinos de playa de la provincia.

Y pensando en los propios jerezanos, ¿cómo les animaría a disfrutar de su ciudad estos meses?

—Los jerezanos aman su cultura, y también visitan las playas más cercanas luego son conscientes que estas noches de verano pueden ser una buena oportunidad para disfrutar de nuestro arte flamenco, de nuestros bares y restaurantes. Personalmente le animaría a usted y a sus lectores a comprobar las excelencias de Jerez como destino turístico cultural porque estoy convencida de que volverán. ■

Un mar de sensaciones

En esta orilla del arte
hay cultura con sabor,
una rica gastronomía regada
con los mejores vinos del mundo
y la oferta más variada
y completa para que vivas
una experiencia inolvidable.



Ayuntamiento
de Jerez



JEREZ
Capital Europea de la Cultura
2021

Consulta aquí todas las actividades
culturales, deportivas y para el tiempo libre
dirigidas a todos los públicos.



CONCIERTOS DE VERANO 2022

Castillo de SANTA CATALINA

VERA
FAUNA
15 de julio

FRAC
22 de julio

DENISDENIS
29 de julio

ALBA CARMONA Y
JESÚS GUERRERO
5 de agosto

LA OTRA
12 de agosto

LA TRINI
19 de agosto

PROGRAMACIÓN SUJETA
A POSIBLES CAMBIOS

Más info 956 420 629 - 956 220 634

ENTRADA LIBRE HASTA COMPLIEN AFORO

cadiz.es
#teatrosdecadiz

Ayuntamiento de Cádiz
Delegación Municipal de Cultura y Fiestas

CDZ
Cádiz 2025

CÁDIZ
2025



Cádiz se llena de música

• B.GARCÍA

Si bien el gran evento musical del verano gaditano llegará los días 8 y 9 de julio con el doble concierto de Alejandro Sanz en el estadio Nuevo Mirandilla, que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Cádiz, el Castillo de Santa Catalina será otro de los escenarios importantes del verano gaditano, con un total de seis conciertos las noches de los viernes de julio y agosto.

El 15 de julio comienza este ciclo de la mano de Vera Fauna, una de las bandas más importantes de la escena independiente española. El 22 de julio el grupo de rap gaditano F.R.A.C. celebra sus 15 años con un concierto que repasará su amplia trayectoria. *Frac, 15 años atípicos* es el nombre de este espectáculo.

El 29 de julio llega a Santa Catalina DennisDenis con su Tour 2022 y ya el 5 de agosto Alba Carmona y Jesús Guerrero

presentan *Cantos y toques*, su primer disco. El viernes 12 de agosto la cantautora madrileña La Otra presenta *Incendio*, una obra que mezcla géneros como el pop, reggae, soul, funk o hip hop.

Finalmente, el 19 de agosto La Trini lleva a Santa Catalina *La cosa está que Trini*, un viaje musical y teatral a través de la propia experiencia de la artista.

El aforo del Castillo, ya sin Covid, es de 350 personas y la entrada será libre mediante una invitación que podrá recogerse en el propio recinto desde las 20.30 horas el mismo día del concierto.

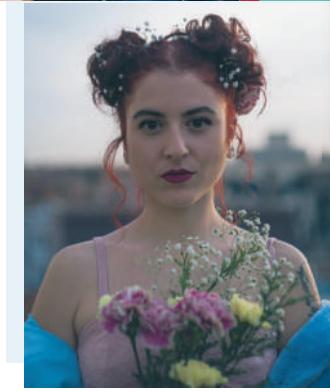
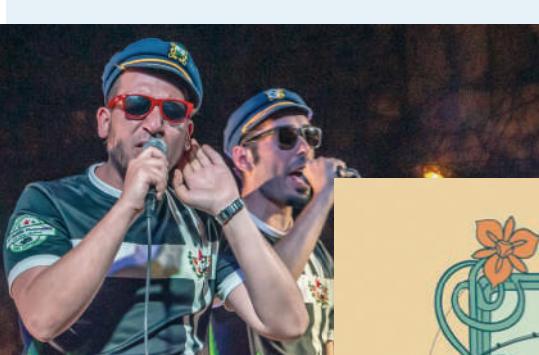
El Festival JazzCádiz celebra su 15 aniversario con más de veinte actividades programadas del 18 al 24 de julio en el Baluarte

Otro de los puntos sin duda más destacados de esta programación es el Festival JazzCádiz, que este 2022 celebra su 15 aniversario con más de 20 actividades programadas del 18 al 24 de julio en el Baluarte de la Candelaria.

Este ciclo ha ido creciendo a lo largo de los años hasta convertirse en un referente andaluz en este género musical, con presencias destacadas como las de Lucía Fumero y Lucía Martínez, Antonio Serrano o el portugués Salvador Sobral.

Además, Javier Galiana y Miguel Ángel Blázquez presentan un espectáculo especialmente creado para celebrar estos 15 años de trayectoria, *El Carnaval de los animales, Cádiz dentro de una orquesta*.

El ciclo Jazz en las Azoteas y el III Forum Jazz Cádiz completan la oferta para los amantes del jazz de la ciudad.



la FERIA DEL LIBRO ya forma parte del VERANO



Recordando a los maestros en el Baluarte de la Candelaria

Los distintos espacios del Baluarte de Candelaria serán rebautizados para la ocasión con nombres de escritores gaditanos. Así, el escenario principal llevará el nombre de Pilar Paz Pasamar; las salas A y B se han renombrado como Sala Antonio Hernández y Sala Carlos Álvarez, esta última en recuerdo del gran poeta jerezano recientemente fallecido; la sala infantil pasará a llamarse Ludoteca Fernandito Quiñones (El niño que lee), como era conocido en sus años infantiles el gran escritor; habrá también un espacio dedicado al arcense Julio Mariscal, cuyo centenario se cumple este año, y el escenario de las actuaciones musicales se llamará Hassan Assad en honor del dueño del bar Cambalache y veterano agitador cultural.

Tras el éxito de público alcanzado el año pasado, la celebración de la Feria del Libro de Cádiz se ha acabado consagrando como una actividad dentro de la programación cultural veraniega. Así, la 37^a edición de este evento cultural se celebrará del 8 al 17 de julio en el Baluarte de la Candelaria, que acoge una completa programación que explora diferentes géneros y estilos, del cómic a la novela negra. El poeta y escritor Manuel Vilas ofrecerá el pregón inaugural el día 8, dando paso a diez intensos días de literatura, exposiciones y conciertos.

Y es que además de los habituales coloquios, presentaciones y firmas de libros, contará este año con un variado programa de actividades que incluirá un mini-ciclo de proyecciones de documentales, una serie de rutas literarias gratuitas y conciertos cada noche, conectando y poniendo a dialogar la fiesta de la lectura con otras artes.

Así, a modo de aperitivo tendrá lugar los días inmediatamente previos a la Feria, el 5, 6 y 7 de julio, una serie

de filmes relacionados con la literatura y el mundo del libro que incluirá el documental *Tierras solares* de Laura Hojman, sobre la figura de Rubén Darío y su paso por Andalucía; *Aunque tú no lo sepas*, de Charlie Arnaiz y Alberto Ortega, sobre Luis García Montero; y *La vida perra de Pablo Macías y Soledad Villalba*, sobre la obra de Ángel Vázquez y su vida en Tánger. Algunas de estas proyecciones, patrocinadas por la plataforma No Ficción, vendrán acompañadas por coloquios con sus autores.

En cuanto a la música, la programación de conciertos arrancará el viernes 8 de julio, día de la inauguración de la Feria, con un recital de jazz a cargo del saxofonista Carlos Villoslada junto al pianista Michael Grossman. El sábado 9 será el turno del rock de la mano de Guillermo Alvah (voz, guitarra, armónica), Chano Moreno (contrabajo) y Rafa González (batería). El domingo 10, la noche de ritmos latinos vendrá servida por el Leo PowerLatinQuartet, formado por Leo Power (voz), Pablo Domínguez (guitarra), Javier Galiana (piano), Malick Mbengue (percusión). El lunes 11 de julio, el día especialmente dedicado a los lectores jóvenes, se celebrará una exhibición de K-Pop de la mano de los grupos Harmony y Abyx, así como una random. El martes 12 será un dj, Tali Carreto –de MonkeyWeek– quien amenice la velada, mientras que el miércoles 13 los amantes del swing tendrán una cita con Manouche à Trois, trío formado por Paul Laborda (guitarra), Rafa Torres (contrabajo) y Paula Padilla (voz).

Por su parte, el jueves 14 de julio, día dedicado a México y la FIL de Guadalajara, la música correrá a cargo del conjunto Mariachis Al Son del México. Sin salir de los aires atlánticos, el viernes 15 Mariol Rico (voz) & Nono García (guitarra) ofrecerán los mejores temas de la música brasileña, para concluir el sábado 16 con flamenco por todo lo alto, con un recital del cantaor Matías López, El Mati, ganador de la Lámpara Minera 2019, y Óscar Lago a la guitarra.

Por otro lado, la Feria del Libro de Cádiz 2022 contará con una serie de rutas literarias guiadas y gratuitas que se celebrarán de lunes a viernes desde las 10.00 horas.

10 paraísos muy naturales

Muchos de sus incondicionales, que son legión, proponen que las playas de Cádiz sean incluidas en la definición de 'paraíso'. Y, en verdad, si no es así, dígannos, cómo llamar a estos escenarios naturales casi intactos, rodeados de paisajes transparentes de belleza primigenia que recorren la costa gaditana. Nos referimos a un buen puñado de playas que casi podríamos calificar de salvajes por conservar muchos de los atributos propios de los paraísos naturales.



Playa de la Cortadura. Cádiz

Situada a la entrada sur de Cádiz, junto a la autovía, en una barra arenosa sobre la que discurre un cordón dunar, encontramos otra playa catalogada como 'virgen'.



Playa del Palmar. Vejer de la Frontera

Hermosa e inmensa playa de arena fina que linda con Barbate por un lado y Conil por el otro elegida por los surferos por sus olas rápidas y abiertas.



Playa de la Ballena. Rota

A pocos kilómetros de la ciudad y situada en un tranquilo complejo residencial, esta playa kilométrica ofrece un paisaje salvaje de arena fina y blanca.



Playa del Faro de Trafalgar. Barbate

Entre Los Caños de Meca y Zahora, se encuentra este amplio arenal de no fácil acceso coronado por el Faro de Trafalgar como mirador natural de una playa de arena finísima y aguas refrescantes.





Playa de Bolonia. Tarifa

Considerada una de las últimas playas verdaderamente vírgenes del sur de España, desde su duna gigante se puede disfrutar de unas vista espectaculares.



Playa de Roche. Conil de la Frontera

Pocos kilómetros de Conil, otro de esos paraísos de arena fina y suave oleaje que encontramos en tranquilos barrios residenciales de la costa sin un paseo marítimo que rompa su encanto.



Playa del Castillo. San Fernando

Continuación de la Playa de Camposoto, el estado natural de sus dunas y marismas hacen de esta playa un lugar de gran valor paisajístico en el vértice sur del Parque Natural de la Bahía.



Cala de los Alemanes. Barbate

Cerca de Zahara de los Atunes, entre los cabos de Gracia y de la Plata, se encuentra esta cala remanso de paz de fina arena y aguas cristalinas de apenas 1.500 metros de larga.



Playa de la Alcaidesa. La Línea

La playa, de arena oscura, se encuentra en un estado casi intacto y ofrece magníficas vistas del Peñón y Marruecos.



Playa de Valdevaqueros. Tarifa

Próxima a Tarifa, es una de las playas salvajes más espectaculares de toda la costa gaditana y, junto a la contigua playa de Los Lances, meca del kitesurf y el windsurf a nivel mundial.



Un verano diferente en Algeciras

Algeciras cuenta con una oferta diferente reconocida y demandada tanto por viajeros independientes como por turoperadores internacionales

• B. GARCÍA

Los flysch, esas curiosas edificaciones rocosas que jalónan la práctica totalidad del litoral natural algecireño, llaman cada vez más la atención de los que visitan la comarca del Campo de Gibraltar. Los aficionados al geoturismo recorren esos parajes naturales únicos para observar, desde tierra o a bordo de embarcaciones, las espectaculares crestas de arenisca que afloran con la marea baja. Tanto Estrecho Natura como Marina Blue ofrecen salidas en barco todo el año para avistar mamíferos marinos: delfines comunes, mularos o listados viven en el interior de la Bahía. Los que se embarcan en estas aventuras marineras también quieren conocer el litoral geológico desde el mar y reconocer la avifauna que cruza el Estrecho de Gibraltar o habita en las playas y acantilados de la región. Esas embarcaciones para grupos reducidos parten de la dársena deportiva y se adentran en zonas en las que también es posible avistar orcas y rorcuales, entre otros.

La experiencia de la naturaleza no es, ni mucho menos, el único atractivo del Estrecho para los visitantes ávidos de aventura.

Con el Reino Marruecos abierto de nuevo al turismo, Algeciras suma un nuevo recurso cultural para los visitantes: la posibilidad de cruzar el Estrecho de Gibraltar en ferry, en menos de una hora, por cuenta propia o en excursiones guiadas de uno o dos días, a las exóticas y fascinantes ciudades de la región Tánger-Tetuán-Alhucemas.

Los senderos naturales que se adentran en los bosques de Algeciras, con la Bahía y el Peñón como telón de fondo, recorren parajes húmedos de laurisilva cuya vegetación no tiene nada que ver con el resto del litoral andaluz. Los vientos de Levante y la orografía especial del terreno han dado lugar a un microclima con características únicas en esta latitud. Arroyos como el del cauce alto del Río de la Miel o la Garganta del Capitán, a un paso del centro de la ciudad, presentan un caudal voluminoso todo el año, convirtiendo cualquier ruta por las inmediaciones en una experiencia única y refrescante. Tumbas de la Edad de Bronce o molinos y puentes del siglo XVIII jalónan estos senderos señalizados y homologados. Junto a la huella histórica, abundan especies como el madroño, el ojaranzo, el avellanillo, el laurel, la hiedra y, sobre todo, el helecho. Estos espacios naturales se hallan, casi todos, comprendidos en el Parque Natural de Los Alcornocales o de El Estrecho, y en la Reserva Intercontinental de la Biosfera (UNESCO 2006).

Sin duda, durante los meses de verano, además de las amplias playas al norte y sur del casco urbano, o el ampliamente reconocido parque acuático Bahía Park, son los deportes náuticos y de viento los que llaman la atención del público más joven. Velair es una de las empresas que desarrolla su actividad

en la Playa de Getares con cursos y campamentos de windsurf, kitesurf, paddle surf y kayak. También alquila material para la práctica de esos deportes por cuenta propia y organiza salidas interpretadas por el litoral de Punta Carnero, desde donde se divisan con claridad los montes de África. Los aficionados a cualquiera de estas actividades de ecoturismo y deporte encuentran un complemento perfecto al ocio al aire libre en una gastronomía local que gana adeptos por días. El éxito de la cocina algecireña no solo triunfa en los alrededores sino que se consolida como propia y de calidad, con productos exclusivos de la zona. Tagarninas, erizo de mar, ortiguillas fritas y un sinfín de platos cuidadosamente elaborados de la cocina del mar y la montaña atraen cada año a los bares del centro de Algeciras a quienes buscan el sabor y la calidad de la dieta mediterránea. La Ruta de la Tapa y la Ruta del Atún del Estrecho no deja indiferente a ningún gourmet.

Para conocer el pasado de la ciudad, industria romana de salazón, capital de una cora o provincia islámica y sede de la Conferencia Internacional de Algeciras, nada mejor que una visita gratuita al Museo Municipal. En la Oficina de Turismo encontrará el viajero amplia información sobre qué hacer unos días en la ciudad. Allí podrá hacerse con el folleto de la Ruta de Paco de Lucía, que va desde la casa que lo vio nacer hasta el cementerio donde reposan sus restos, pasando por un fabuloso mercado de productos frescos bajo la cúpula de hormigón más grande del mundo: no dejará indiferente a ningón amante del flamenco, la guitarra o la buena música. ■



Algeciras

un verano con muchas estrellas

verano en Algeciras



Playa de Getares

4,3  Google

Velair

Deportes Náuticos

4,8  Google

Faro Punta Carnero

4,5  Google

Playa de El Rinconcillo

4,2  Google

Estrecho Natura

Avistamiento de Cetáceos

5,0  Google

Sendero Río de la Miel

4,6  Google

Sendero La Garganta del Capitán

4,6  Google

Marina Blue

Avistamiento de Cetáceos

5,0  Google

Ruta Paco de Lucía

4,3  Google

Algeciras está repleta de encantos y nuestros visitantes lo valoran. Nuestras playas y parques naturales, nuestro deporte y nuestra música, la mejor gastronomía, la hospitalidad de nuestra gente... Este verano ven y ponle tus estrellas a Algeciras.

Las actividades vinculadas al deporte, la naturaleza y la monumentalidad de la ciudad son la base de la oferta de Arcos de la Frontera para este verano 2022



Arcos, una joya para el turismo de aventura y cultural

■ ANTONIO MONDÉJAR

Concluido el gran acontecimiento musical *Arcos Fusión*, la ciudad anuncia una amplia programación en la que las actividades vinculadas al deporte, la naturaleza y la monumentalidad cobran un especial protagonismo a lo largo del verano.

El turismo activo, ámbito en el que la localidad destaca por sus muchos recursos naturales, y el cultural, promovido desde el Consistorio para dar a conocer su historia y el gran valor patrimonial que posee, se combinan con el fin de captar la atención de arcenses y visitantes durante los próximos meses de julio, agosto y septiembre.

Las variadas características geográficas de Arcos, con ríos, lagunas, campiñas, peñas, tajos y senderos, convierten su término municipal en una suerte de parque temático por lo que se refiere al turismo de aventura, con un sinfín de actividades deportivas y de ocio que pueden realizarse en plena naturaleza.

En este sentido, la delegación de Tu-

rismo ha programado para los próximos meses diferentes actividades con el Lago de Arcos y algunos de sus senderos como protagonistas.

De esta forma, durante los meses de julio y agosto todo aquel que sienta la pasión por el deporte al aire libre, las actividades acuáticas o el simple disfrute de dar paseos en entornos naturales tendrá la oportunidad de hacer una ruta turística paisajística de la localidad desde la lámina de agua del embalse hasta participar en un juego de orientación en kayak, pasando por practicar el paddle surf, realizar paseos en hidropedal o participar en una sesión de yoga al aire libre rodeado por el relajante paisaje del Lago de Arcos.

Las variadas características geográficas de Arcos convierten a Arcos en una suerte de parque temático para el turismo de aventura

Entrado septiembre, desde la delegación nos invitan a adentrarnos en la amplia red de senderos naturales arcenses para recorrer el frondoso sendero de la Junta de los Ríos o disfrutar de una interesante sesión de avistamiento de aves en el entorno natural protegido de la cola del embalse.

El complemento perfecto para este tipo de actividades lo tenemos en el disfrute monumental que supone recorrer las calles y plazas del conjunto histórico de la localidad.

Diferentes rutas culturales con visitas específicas se han programado para difundir la extensa riqueza arquitectónica y artística de un municipio cargado de historia.

Desde visitas al Castillo a rutas teatralizadas como la de *Historias y leyendas* y nocturnas como *El silencio de las luces de la noche*, harán las delicias de los interesados en la cultura, al tiempo que supondrán un buen pretexto para un refrescante paseo por el centro histórico a la caída del sol. ■

ARCOS DE LA FRONTERA

ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR LA DELEGACIÓN DE TURISMO

VERANO 2022

JUNIO

- 24, 25 Y 26 II ARCOS FUSIÓN
25 - 11.00H: RUTA CULTURAL "ARCOS PATRIMONIO Y CULTURA"
- 10.00H A 14.00H: ACTIVIDAD EN EL LAGO "WAKEBOARD"

JULIO

- 2 - 9.30H A 14.00H: VISITAS AL CASTILLO
- 20.00H: RUTA CULTURAL "HISTORIAS Y LEYENDAS TEATRALIZADAS"
3 - 10.00H Y 12.00H: ACTIVIDAD EN EL LAGO "CONOCIENDO ARCOS DESDE EL AGUA"
23 - 10.00H A 15.00H: ACTIVIDAD EN EL LAGO "PADDLE SURF"
24 - 10.00H Y 12.00H: ACTIVIDAD EN EL LAGO "JUEGO DE ORIENTACIÓN EN EL LAGO EN KAYAKS"



AGOSTO

- 13 - 10.00H A 18.00H: ACTIVIDAD EN EL LAGO "ARRASTRABLES"
14 - 10.00H: ACTIVIDAD EN EL LAGO "SUP YOGA LAGO DE ARCOS, PARAISO NATURAL"
- 21.00H: RUTA CULTURAL "EL SILENCIO DE LAS LUCES DE LA NOCHE"
15 - 10.00H A 14.00 H: ACTIVIDAD EN EL LAGO "PASEO EN HIDROPEDAL"

SEPTIEMBRE

- 10 - 10.00 H: RUTA SENDERISMO "JUNTA DE LOS RÍOS"
24 - 10.00 H: RUTA SENDERISMO "AVISTAMIENTO DE AVES, ESPACIO PROTEGIDO COLA DEL EMBALSE"

Para más información contacte con la Oficina Municipal de Turismo
C/ Cuesta de Belén número 5. Teléfono 956 70 22 64



8 lugares que debes conocer en la provincia

01 Vejer

Vejer es uno de los municipios más emblemáticos de la provincia. Situado en la comarca de La Janda, a su impresionante atractivo monumental y estético, que invita a pasear con un asombro permanente por las calles de su centro histórico, hay que sumar su apuesta por la cultura, la tradición y la gastronomía, sin olvidar sus playas y su entorno natural.



02 la Peña de Arcos

Considerada la puerta de entrada a la Ruta de los Pueblos Blancos, Arcos de la Frontera se alza sobre una singular formación geológica originada durante miles de años por el río Guadalete que se la conoce como la Peña. Desde el balcón ubicado sobre esta, en la Plaza del Cabildo, ofrece unas vistas panorámicas espectaculares de toda la campiña circundante. En el céntrico entorno de la plaza, Arcos despliega toda su riqueza monumental salpicada de bellos rincones urbanos.



03 Castellar de la Frontera

Erigida sobre un promontorio rocoso con su magnífico castillo que domina toda la Bahía y el Peñón de Gibraltar, Castellar es el pulmón verde de la comarca beneficiándose del Parque Natural de los Alcornocales. Dentro del castillo se halla uno de los pocos ejemplos que existen de núcleo habitado en el interior de una fortificación. Conserva un marcado carácter medieval, con su sinuoso trazado de calles limpias y encaladas.





DESTINO GASTRONÓMICO VEJER

www.turismovejer.es

Disfrútalo todo el año



FOTO POR JAVI MORENO



VEJER.es
AYUNTAMIENTO

04

Bodegas del Marco

Las bodegas del Marco de Jerez, meca del enoturismo a nivel nacional y europeo, son objeto de deseo de los cientos de miles de turistas que se acercan cada año a la provincia. De entre sus diferentes tipologías, las 'bodegas catedrales', características del llamado 'Triángulo del Vino de Jerez' -Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda- constituyen su exponente más singular. Con sus tejados a dos aguas y la cubierta muy alta soportada por esbeltas pilares y arquerías guardan los mayores tesoros enológicos de la provincia.



06

Faro de Chipiona

Con sus 72 metros de altura es el faro más alto de España y uno de los diez más elevados del mundo. Subir a su balcón requiere subir 322 escalones. Pero no sólo es grande, porque la escalera de caracol ya te indica que va a ser bonito y peculiar. Es aeromarítimo porque su haz de luz alcanza la misma distancia en horizontal como en vertical y sirve para orientar a los barcos y a los aviones, con un alcance de ochenta millas.



05

Baelo Claudia

El recinto arqueológico de Baelo Claudia, ubicado en la ensenada de Bolonia, dentro del término municipal de Tarifa, tiene su origen en un enclave fenicio del que tenemos noticias en época romana desde finales del siglo II a.C. Su posterior desarrollo está muy ligado a la industria del salazón y al comercio con el norte de África. Esta vieja ciudad romana acuñó moneda propia, elegía a sus gobernantes y es uno de los espacios históricos más visitados de Andalucía, rondando



07

Setenil de las Bodegas

De origen medieval, la singularidad y extrema belleza de su entramado urbano convierten a Setenil en uno de los principales destinos turísticos de la Sierra de Cádiz. Las casas, unas bajo la roca y otras sobre ésta o en su interior, imprimen diferentes niveles de altura a las calles, configurándose rincones tan especiales como las calles de la Cuevas de la Sombra y de las Cuevas del Sol.



08

Zahara de la Sierra

La sierra del Jaral acoge sobre sus faldas esta villa serrana enclavada en el interior del parque natural Sierra de Grazalema y declarada Conjunto Histórico. De su fundación en época musulmana se conserva su típico entramado urbano andalusí y el castillo (s. XIII). El embalse Zahara-El Gastor ofrece además de maravillosas panorámicas, múltiples opciones para la práctica de actividades deportivas. En el área recreativa Arroyomolinos el visitante podrá bañarse en su playa artificial en plena Sierra de Cádiz.



RECONECTA CONTIGO MISMO

Descubre el Hammam



Calle Eduardo Shelly 8 · Vejer de la Frontera

+34 621 19 30 30 · hammamvejer.com

10 SENDEROS REFRESCANTES

Entre los cientos de senderos con los que cuenta la provincia de Cádiz, proponemos aquí una selección de los más apropiados y fáciles de recorrer en verano debido a su entorno, ya que transcurren o bien cerca de mar o bien de algún río.

Prado de Castilnovo

3,5 kilómetros
1 hora

■ Es una de las zonas naturales más espectaculares de **Conil**, por su alta calidad paisajística, su extensión y por encontrarse en un enclave único: frente al mar y a los pies del pueblo. Tan sólo al cruzar el puente del río Salado, comienza el sendero que transcurre por medio del campo entre dunas, humedales, restos de las antiguas salinas, y la presencia de pozos y abrevaderos. El sendero llega hasta el río Conilte, en El Palmar.



Río de la Miel

2,4 kilómetros
50 minutos

■ Este sendero recorre la ribera del río Miel entre elementos naturales y culturales del término de **Algeciras**. Las ruinas de acequias y molinos, el empedrado del suelo, el puente de estilo medieval o la fuente de las Niñas, se dejan ver a duras penas entre la exuberante vegetación de esta selva tropical, último reducto de los bosques que hace millones de años poblaban el continente. La abundancia de agua hizo que en estas gargantas se instalaran molinos harineros que aprovechaban la energía limpia para hacer funcionar el ingenio hidráulico. El sendero finaliza en una bonita cascada.



Río Majaceite

4,4 kilómetros
2 horas

■ Es uno de los más frecuentados del Parque Natural de la Sierra de Grazalema por la facilidad y belleza de su recorrido. Podemos iniciarla desde **Benamahoma**, en la zona baja del pueblo, o bien desde **El Bosque**, donde hay que tomar un camino que comienza junto al hotel Las Truchas. Discurre en paralelo al río Majaceite por un bosque de galería con chopos, fresnos y olmos, donde se pueden ver y oír a gran cantidad de aves.



Litoral de Rota

4,1 kilómetros
1 hora y 30 minutos

■ Este sendero discurre por el litoral roteño, desde la urbanización de Virgen del Mar hasta la playa de Punta Candor. El recorrido se realiza sobre pasarelas de madera que atraviesan todo el Pinar de **Rota**. Éstas se conectan además, con accesos a la playa y miradores, desde donde se obtienen bonitas vistas. El inicio se encuentra en la calle Santiago Guillén Moreno junto al Paseo Marítimo de La Costilla, en el núcleo urbano de Rota.



Novo Sancti-Petri

9,4 kilómetros
3 horas

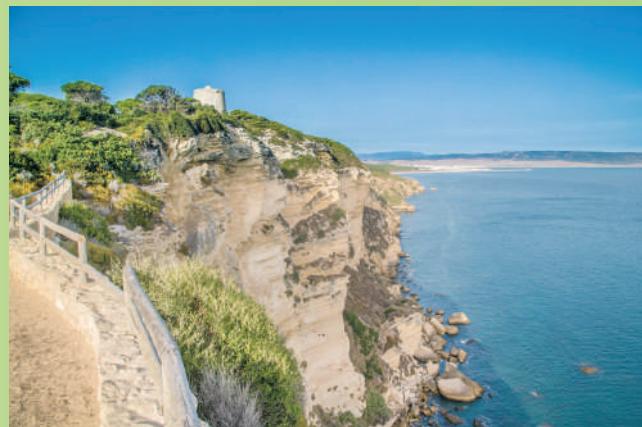
■ Este sendero parte de la Torre del Puerco, en la playa de La Barrosa de **Chiclana de la Frontera**, una antigua torre vigía del siglo XVI y vamos alternando nuestro recorrido por la playa y el paseo marítimo hasta que nos encontramos con otra antigua torre vigía sobre un acantilado, es Torre Bermeja. Aquí existen dos opciones, o bien seguir por la playa si está la marea baja, o atravesar los pinares de la Barrosa, donde se encuentran algunos miradores, desde los que se pueden observar el Castillo de Sancti Petri.



Sendero del Acantilado de la Breña

7 kilómetros
2 horas y 30 minutos

■ Una de las vistas más espectaculares del Parque Natural de la Breña y Marismas del **Barbate** se encuentra en este sendero, que une la playa de la Hierbabuena con la de Los Caños de Meca. Se eleva hasta algo más de cien metros sobre el nivel del mar, justo en las inmediaciones de la torre del Tajo, una almenara construida en el siglo XVI. Numerosas aves utilizan el acantilado para anidar, por lo que no es extraño encontrar gaviotas patiamarillas o argénteas, palomas o grajillas, y otras pequeñas aves. Acompañando al pinar se puede observar una de las mejores masas de enebros marítimos que quedan en el litoral gaditano.



Punta del Boquerón

2,7 kilómetros
50 minutos

■ A lo largo de este cómodo paseo que arranca al final de la carretera de la playa del Castillo de **San Fernando** descubriremos que andamos en paralelo a la costa por el extremo de una barra arenosa, la Punta del Boquerón. A un lado tendremos el caño de Sancti Petri, una de las áreas de marisma mejor conservadas del Parque. Al otro la playa y junto a ella una zona sumergida o no, en función de las mareas. En las marismas del cercano caño de Sancti Petri es fácil observar flamencos, garzas y una gran variedad de aves limícolas.



Río Guadalmesí

5,7 kilómetros
1 hora y 45 minutos

■ El recorrido se inicia ascendiendo hasta el puente del Palancar en **Tarifa** por una pista forestal desde la que se puede contemplar todo el valle hasta prácticamente la desembocadura. Se transita por bujeos y alisedas inicialmente, para ir adentrándose cada vez más en la espesura de los estrechos valles fluviales. Destaca el paisaje modelado por la acción del agua.



Dunas de San Antón

4,8 kilómetros
1 hora y 40 minutos

■ Este paseo junto al mar arranca en la playa de la Puntilla de **El Puerto** y concluye en la de La Calita, en las inmediaciones de Vista Hermosa. En la primera mitad, podemos admirar el Pinar de las Dunas de San Antón, un bosque de pino piñonero sobre dunas litorales, con un sotobosque de retama costera y lentisco. Posteriormente, podemos disfrutar del paisaje marino desde el puerto náutico de Puerto Sherry y el mirador natural del paseo de Santa Catalina.



Cerro del Águila

4 kilómetros
1 hora y 30 minutos

■ Partimos de la colonia de agrícola La Algaida, en **Sanlúcar**, hasta el pinar de Monte Algaida, bosque de repoblación en el que podemos encontrar chozos marismeños que constituyen un ejemplo típico de arquitectura popular. Rodeando el pinar,

nos encontramos en una zona de arena rodeada de marismas y una loma que, tradicionalmente, ha dado nombre a este sendero.



Cádiz suena bien. Y lo demuestran los numerosos festivales que se dan cita en esta tierra cada verano. Festivales que van asentándose en el calendario nacional con la presencia de artistas nacionales e internacionales de primer nivel

Cádiz y Música: ese gran maridaje

♦ NICO SALAS

Podríamos asegurar, sin temor a equivocarnos, que Cádiz, y su provincia, se convierten en primavera, y sobre todo en verano, en uno de los epicentros españoles de la realización de eventos musicales de diferente índole. Con máximo protagonismo para macro festivales y directos en salas y chiringuitos playeros.

Numerosos festivales están localizados en esta tierra, festivales que van asentándose en el calendario nacional cada año, gracias al trabajo de sus organizadores, que consiguen traer a artistas nacionales e internacionales de primer nivel. Pero también es

imprescindible la ayuda que muchos de ellos reciben de instituciones públicas como La Diputación de Cádiz, y Ayuntamientos de la provincia. También son de agradecer los patrocinios de entidades privadas que ven en estos festivales un medio de llegar a más público y darle visibilidad a sus marcas.

La prensa no puede quedarse atrás y por ello desde Publicaciones del Sur, con la inestimable ayuda de la Diputación de Cádiz, se creó en junio de 2021 Cádiz Suena Bien, la web especializada en música de Cádiz, y su entorno, donde se puede acceder a la información más detallada de los diferentes eventos, además de secciones de agenda,

entrevistas, previas y crónicas de lo que ocurre por estas latitudes.

La lista de eventos musicales es interminable, pero si es cierto que hay conciertos que merecen un comentario aparte, por su trascendencia.

Como los que realizará, a modo de despedida de los escenarios gaditanos, Joan Manuel Serrat, que después de vender por completo un primer concierto tuvo que convocar una segunda fecha por la gran demanda de entradas.

Estos conciertos se encuadran en el Tío Pepe Festival, Jerez de la Frontera, que además programa, entre otros, a artistas españoles



de la talla de Sergio Dalma, Sara Baras, José Mercé, La Oreja de Van Gogh o Placido Domingo, y que en su vertiente internacional programa a bandas del calado de Kool & The Gang, Simple Minds o Jorge Drexler. Otro gran Festival gaditano es el Concert Music Festival, que se celebra en el Poblado de Sancti Petri, Chiclana de la Frontera, y que este año programa a primeras figuras como Marc Anthony, Il Divo, Juan Luis Guerra, Ara Malikian, Pablo Alborán, Miguel Ríos & The Black Betty Trío, Niña Pastori, Antonio Orozco, Sting, Bryan Adams, Camilo o Andrés Calamaro, por citar solo a algunos de ellos.

En agenda

- Tío Pepe Festival (Jerez). Joan Manuel Serrat, Sara Baras, José Mercé, La Oreja de Van Gogh, Placido Domingo, Kool & The Gang, Simple Minds y Jorge Drexler, entre otros.
- Concert Music Festival (Chiclana). Marc Anthony, Il Divo, Juan Luis Guerra, Ara Malikian, Pablo Alborán, Niña Pastori, Sting, Bryan Adams, Camilo, Andrés Calamaro...
- Bahía Sound (San Fernando). Manuel Carrasco, Alan Parsons, C Tangana y Nathy Peluso.
- No Sin Música (Cádiz). León Benavente, Viva Suecia, Miss Caffeína, Lori Meyers, Antílopez, Anni B Sweet, Los Enemigos, 091...



Bahía Sound es otro gran evento musical, a celebrar en San Fernando, y con figuras en su cartel del calado de Manuel Carrasco, Alan Parsons, C Tangana y Nathy Peluso. El festival que mas apuesta por la música urbana y la electrónica es, sin duda, el Dsoko Fest, a celebrar en el Puerto de Santa María. Con artistas que mueven a millones de fans en redes sociales y conciertos.

Este festival se divide en tres secciones. Por un lado está el Dsokotronic, con especial atención a la electrónica. Por otro el Dsoko Live que abarca desde la música al humor, pasando hasta por el Carnaval. Y por supuesto sus ya legendarias Noches de Puro Latino, donde se disfruta a tope de la música urbana.

El No Sin Música, que se celebra en la capital gaditana, apuesta por la música indie española, entre otros estilos. Una buena prueba de ello es ver en su cartel a León Benavente, Viva Suecia, Mando Diao, Miss Caffeína o Lori Meyers, entre otros. Pero también se apuesta por músicos de la tierra como Juanito Makandé, Los Jaguares de la

El flamenco también tiene su cuota de protagonismo en los Jueves Flamencos de Cádiz o con la Fiesta de la Bulería de Jerez

Bahía o Jere Con Z. Otros destacados de este festival son sin duda Antílopez, Anni B Sweet, Los Enemigos o los eternos 091.

Otros grandes festivales gaditanos son el Cabo de Plata en Barbate, Brota Música en Rota o el Cabaret Festival que este año de 2022 tendrá presencia en Algeciras y El Puerto de Santa María.

También es de agradecer que se apueste por festivales de medio formato, donde se puede disfrutar de la música más tranquilamente, eventos como el Arcos Fusión, Arcos de la Frontera, Jazz Vejer, en Vejer de la Frontera, Royal Hideaway Sessions en Chiclana de la Frontera o Avanti Rock Fest en El Bosque. El flamenco tiene su cuota de protagonismo, con Los Jueves de Flamenco, que se celebra durante todo el verano en el Baluarte de la Candelaria (Cádiz), el 2º Festival Flamenco Trocadero Sotogrande y, por supuesto los Viernes Flamencos y la Fiesta de la Bulería, ambos en Jerez.

Otra gran apuesta la realizan las salas, es de destacar la labor que hacen los espacios de Cádiz y su provincia como Milwaukee, El Tinte Superbar, Plan B, El Pelícano, Country RD o La Guarida del Ángel y chiringuitos costeros como Cortijo El Cartero, Chambala, Gran Baba, La Kalima, El Faro, La Luna, Pez Limón, Asalvajado, Ohana y otros que nos alegran el verano y dan la oportunidad de conocer a músicos locales y forasteros. ■



La provincia donde turismo y deporte se dan la mano

La oferta deportiva en el verano gaditano es envidiable, tanto para la práctica del mismo como para disfrutar de grandes eventos deportivos de interés internacional

La provincia de Cádiz tiene un amplio abanico de ofertas deportivas para realizar y a las que asistir como espectador este verano. La mezcla de turismo y deporte en esta provincia se hace casi indisoluble mezclando deportes acuáticos a practicar en los muchos kilómetros de litoral de los que disfrutamos, hasta deportes de montaña a realizar en la sierra.

El tiempo estival y el calor invitan a que los propios residentes y los visitantes se tiren a las aguas del mar en busca de un buen remojón. Y es que, precisamente en las aguas disfrutamos de una gran cantidad de ofertas deportivas. Por ejemplo, en cuanto a actividades de vela, Tarifa es la reina. El viento, levante o poniente, y la propia localidad van de la mano en esa confluencia única del Océano Atlántico con el Mar Mediterráneo. No es extraño un horizonte de velas en las aguas tarifeñas que presentan una gran variedad de posibilidades para practicar deportes como el Kitesurf o el Windsurf con cursos dirigidos para todos los públicos, desde los más principiantes hasta los más expertos. Prácticamente en toda la costa gaditana existen puntos de alquiler de canoas o piraguas, uno de los grandes éxitos del verano. Con un coste realmente económico se pueden hacer diferentes paseos a remo por nuestras playas, ya sea más desde el punto de vista de hacer deporte como por puro ocio. Además, disponible para todas las edades.

Si en vez de surcar las superficies marinas, la persona quiere adentrarse en las profundidades, el buceo se convierte en otra de las actividades favoritas en verano. Localidades como Conil, Chiclana, Barbate o la propia Tarifa son de las favoritas de los buceadores por su riqueza biológica y arqueológica. Aunque la zona de la Bahía de Cádiz y la Costa Noroeste igualmente se presentan interesantes para esta práctica.

Por otro lado, en el verano gaditano destaca un evento ineludible a orillas de la desembocadura del Guadalquivir. Las carreras de caballo de Sanlúcar, que cumplen este año 177 ediciones, se marca en rojo en el calendario estival. Esta prueba hípica, de Interés Turístico Internacional, se divide en dos ciclos que serán los días 9, 10 y 11 de agosto y los días 23, 24 y 25 del mismo mes. Una oportunidad única de disfrutar de este hipódromo natural que nos regala Sanlúcar de Barrameda con el coto de Doñana de fondo en un atardecer mágico.

Y con los equinos como protagonistas tene-



mos también la final del mundial de Polo en Santa María Polo Club, en Sotogrande, a finales de agosto. Una competición internacional que tiene su culmen en este club centrando la atención de todo el mundo con un deporte que si bien en nuestro país no tiene tanto nombre, fuera de nuestras fronteras es un auténtico referente y así lo corroboran las gradas llenas año tras año.

Hablar de Cádiz es, también, hablar de la práctica del golf. La provincia se erige con uno de los grandes paraísos para los amantes de este deporte cada vez más practicado en todo el mundo. Y dentro del territorio provincial, el Campo de Gibraltar es el mascarón de proa de esta disciplina. Los clubes de Valderrama y Sotogrande, en la localidad de San Roque, son los grandes referentes en este sentido, no solo a nivel local, sino a nivel nacional e incluso mundial. Aunque, más allá de la zona sur de la provincia, Jerez o Costa Ballena disponen también de unas magníficas instalaciones para 'echar unos hoyos'. De hecho, en Jerez, por ejemplo, también existe la práctica del footgolf (fútbol + golf) en los campos del Sherry Golf Jerez. Un deporte divertido para pasar un buen rato

El turismo deportivo está cada vez más de moda y la provincia ha sabido rentabilizarlo tanto a través de los eventos como de la práctica

entre amigos y con los más pequeños. Asimismo, una provincia con tanta naturaleza permite grandes rutas en bicicleta. El ciclismo es otra de las actividades preferidas tanto por zonas de playa, por la sierra o recorriendo los cascos urbanos de nuestras ciudades y pueblos. Entre las rutas más destacadas se encuentran la de Los Toruños y La Algaida, en El Puerto de Santa María, la Ruta de los Acantilados, en el Parque Natural de la Breña (Barbate), la subida a El Picacho, en el Parque Natural de Los Alcornocales, o la Vía Verde de la Sierra, que recorre seis pueblos de la serranía como son Olvera, Pruna, Coripe, Puerto Serrano, Montellano y El Coronil.

Y los amantes del running también tienen una gran cantidad de citas a lo largo del verano en la provincia. En los meses de julio y agosto nos encontramos con la Carrera Nocturna de Olvera, la Carrera Popular Playas de Cádiz, la Carrera Nocturna Solidaria Corre por la Igualdad en Los Barrios, la Carrera del Barro en La Barca de la Florida, la Milla Nocturna de Rota, el Cross Lagos de Costa Ballena, el Trail Moon Barbate, o el famoso Running Night Los Toruños en El Puerto de Santa María.

En definitiva, la provincia de Cádiz es rica en oferta deportiva, siendo un punto más de atracción turística. El turismo deportivo está cada vez más de moda y Cádiz no se queda atrás. ■

Hamman Vejer, un mundo de bienestar, lujo y relax



Desconecta de la rutina en un remanso de paz que te transportará al pasado andalusí de Vejer de la Frontera y disfruta de los beneficios de sus aguas para tu piel

♦ D. H.

Reconecta contigo mismo, reduce el estrés y mímate. El Hammam de Vejer es un espacio íntimo y acogedor que te transportará al pasado andalusí de la localidad, a un mundo de bienestar, relax y lujo.

Las inmersiones en agua a distinta temperatura y el baño de vapor, no solo proporcionan relax y bienestar interior, también tienen numerosos beneficios físicos.

Desconecta de la rutina sumergiéndote en sus termas a distinta temperatura y disfruta el baño turco para desintoxicar la piel y relajarte. Por un lado podrás exfoliar tu

piel con savon noir, es decir, un jabón negro elaborado a base de aceite de oliva y, por otro lado, eliminar las células muertas de la piel con sales de baño; una combinación ideal para lucir una piel perfecta. Completa la experiencia saboreando un té marroquí a la hierbabuena en la zona relax.

El Hammam es un remanso de paz cuyo interiorismo es obra de la diseñadora Ellie Cormié. Un oasis de tranquilidad en pleno corazón de Vejer. ■

Dirección: Calle Eduardo Shelly 8
+34 621 19 30 30
hammam@vejer.com
www.hammamvejer.com





ALBORES y AMAR

dos paradas obligadas para propios y ajenos

ANGÉLICA JÓDAR DEL ÁLAMO
@COMERDELUJO

Fogones de Madrid y Barcelona vieron los inicios de un curioso e incipiente chef para el que la cocina lo es todo. Llegado a Jerez por un giro del destino, Julián Olivares ha logrado en los últimos años consagrarse como toda una referencia en la zona. Fue en su etapa en el Hotel Jerez en la que comenzó a traer productos frescos foráneos y a potenciar los de cercanía, fusionando ingredientes y técnicas de las que es perfecto conocedor y estudiado. Todo ese bagaje se ve reflejado en sus platos, auténticas y atractivas paletas de colores rebosantes de sabores y aromas. Albores

res y A Mar son los dos lugares donde los mismos pueden, y deben, disfrutarse.

Albores fue el primero de los establecimientos que Julián se aventuró a abrir allá por el año 2013, significando un gran éxito que sigue prolongándose con el paso del tiempo. Toda buena ruta que se precie recorriendo el Centro Histórico comienza o acaba aquí, tanto si eres jerezano como visitante y sea la hora que sea. Y es que Albores tiene esa vitola de restaurante casual con el que siempre acertar –ya sea compartiendo un momento informal con amigos y familia en su acogedor interior o en su amplia terraza– gracias a su infinitud de propuestas, incluyendo un enorme abanico de vinos. En Albores, materias primas escogidas con detalle y buen criterio, junto con elaboradas creaciones redondean una experiencia de diez.

Eso sí, como buen talentoso, Julián Olivares supo siempre que el siguiente paso tras lograr un sobresaliente era optar a la matrícula de honor y es por ello que inauguró A

Albores abre de lunes a domingo de 8:00h a 24:00h en la calle Consistorio. 956320266.

A Mar, en la calle Latorre, lo hace de martes a sábado de 12:00h a 17:00h y de 20:00h a 24:00h, y domingos en horario de almuerzo o cenas según temporada. 956322915



Mar en 2017, a escasos metros del primero. Aquí, además de los mejores pescados de la Bahía, se disfrutan especialmente piezas selectas de carnes maduradas a la brasa o una exquisita variedad arroces, con una apuesta clara y firme por lo autóctono con productos de proximidad y de mercado. Con todo ello se elaboran aquí creaciones ideales para compartir y que abarcan desde la cocina castiza hasta la más internacional, logrando una vez tras otra satisfacer a los paladares más exigentes. Además hay que recordar que su carta, aunque fija, incorpora novedades a lo largo del año en función de los productos de cada temporada. En resumidas cuentas, tanto los planes improvisados como los almuerzos y cenas más meditados tienen nombre en el centro de Jerez y esos son los de Albores y A Mar, respectivamente. Dos lugares en los que disfrutar compartiendo y, sobre todo, saboreando. ■

Roneo, coqueteando con la mejor gastronomía jerezana



Si te preguntan sobre algún restaurante nuevo de cocina tradicional gaditana y quieres quedar bien: el **Bar & Restaurante Roneo** es tu mejor recomendación

ANGÉLICA JÓDAR DEL ÁLAMO
@COMERDELUJO

Chely del Ojo, emprendedora y cocinera jerezana tiene más de dos décadas de experiencia entre fogones, pasó por las cocinas de Chinini Beach en Chipiona o el famoso Albores, en Jerez. Chely quiso ir un paso más allá y abrir su propio local en una de las calles más bonitas de Jerez, la calle Porvera, con una coqueta terraza que se está convirtiendo en visita obligada para los más foodies (o gastrónomos) más exi-

gentes.

En el restaurante Roneo se apuesta por darle otro sentido al noble arte de sentarse a la mesa. "Y es que la gente que ama comer, siempre es la mejor gente" y a esa gente hay que cuidarla y esmerarse, logrando que el cliente se vaya súper satisfecho.

Cocina de mercado y 'fueras de carta' muy sugerentes

Ella y su equipo le han dado una vuelta al recetario tradicional con foco en el producto y una cuidada presentación.

Apuesta por una cocina de mercado, por lo que no dejes de preguntar sus propuestas *fueras de carta* porque siempre sorprende con algún producto recién llegado del mar o del huerto. Eso sí, es famosa por su Arroz de chuleta de vaca retinta madurada, de casi un dedo de arroz y sabrosísimo.

De aperitivo, una ensaladilla de gambas o unas exóticas zamburiñas al curry rojo, y si eres más de pescado puedes dis-

Chely del Ojo y su equipo le han dado una vuelta al recetario tradicional con foco en el producto y una cuidada presentación

frutar de una Lubina al horno.

El Tiramisú al Pedro Ximénez y la Tarta de queso con helado de frutos rojos son buenas opciones como el mejor dulce final en Roneo.

Su seleccionada carta de vinos, que casi todos se pueden tomar por copas, complementa cada plato a la perfección. Su equipo te indicará el mejor vino para cada una de las opciones.

Y es que el Ronear es un término muy jerezano, dicen que significa "Dejarse ver o lucirse delante de una persona con afán de conquistarla o cautivarla", y Chely y su equipo lo consiguen en su restaurante, con su sabrosa propuesta de gastronomía gaditana y con su simpatía y profesionalidad en el servicio. ■

Un festival de sabores para disfrutarlo en compañía



En nada de tiempo, **El Árbol Tapas** se ha convertido en visita obligada de todos aquellos que deciden disfrutar de una jornada en Chiclana y su playa de La Barrosa

♦ ANTONIO MONDÉJAR

Ocas veces, un restaurante con tan poco tiempo abierto se convierte en un clásico. Y es que en apenas tres temporadas El Árbol Tapas ha conectado con un público de incondicionales que le han convertido en visita obligada de quienes llegan en cualquier época del año en Chiclana y deciden acercarse a La Barrosa.

Aunque a poco que indagamos, concluimos que su cocinero José Luis García tiene gran parte del éxito. Sus años y buen hacer renovador en el negocio familiar del restaurante El Duque de Medina Sidonia, un grande del sector hostelero en la provincia de toda la vida, le ha aportado la confianza para lanzarse a esta aventura en solitario junto a su esposa Mari Paz Flores.

La combinación de su propuesta gastro-

nómica y la gestión de un servicio esmerado y efectivo ha calado entre su amplia y variada clientela. El local, presidido por un pino plantado en su terraza acristalada, que rezuma un ambiente a la vez acogedor e informal con mesas bajas y altas, complementa la original e innovadora experiencia.

Su carta, dominada por platos para compartir en cualquier zona del local, determina el disfrute de ese festival de sabores al que hacemos referencia ideado para disfrutarlo con la mejor compañía. Y es que, por experiencia, una gran parte de las conversaciones de cuantos se reúnen alrededor de la mesa acaba girando en torno a las diferentes propuestas gastronómicas.

Su cocina, basada en la calidad del producto y en una visión evolucionada de los

platos de siempre, combina tierra y mar en formato tapa que invita a la degustación.

El Bocata El Árbol (un croissant con foie asado, huevo frito, jamón ibérico y mayo de trufa) o un Sashimi de atún con jugo de chuleta de vaca trufada y yema de huevo curada, incluidos en su nueva carta dan buena cuenta de ello.

Mención aparte merecen el Atún lacado con jugo de rabo de toro y patata limón o la Ensaladilla de ortiguilla, un delicatessen que se incorporó el año pasado.

En cuanto a las tapas de carne, también hay novedades: la Carrillada de vaca al vino tinto dulce, puré de patatas machacadas y mantequilla de trufa o el Muslo de pato confitado y crema de mango. En platos para compartir, entran a formar parte de la carta un Carpaccio de vaca retinta sobre parpadun, queso, crema membrillo y encurtidos, un surtido de quesos payoyos y una Paletilla de cordero asada con patatas rustidas y reducción de pistacho. Y como postre, háganme caso, prueben el Dulce de Medina, sin desechar la neva torrija caramelizada con fresas asadas y helado de coco. ■

Ruta del Atún Rojo de Tarifa 2022

Este año hemos disfrutado de una de las rutas máspreciadas en Cádiz: la **Ruta del Atún Rojo de Tarifa**, con la participación de 34 restaurantes que le han puesto toda la imaginación y el sabor

ANGÉLICA JÓDAR DEL ÁLAMO | @COMERDELUJO

La Ruta del Atún Rojo de Tarifa ha contado este año con la participación de 34 restaurantes, en los que se notó que no sólo cocinaban para ganar el premio a la mejor tapa, sino que lo hacían para mostrar al mundo con orgullo el gran tesoro gastronómico que tienen estos mares: el preciado atún rojo.

En Tarifa se encuentran dos de las almadrabas que calan en Cádiz, y es por el estrecho de Gibraltar donde pasan los atunes bien llenos de grasa para desovar en el mediterráneo. Pero también se capturan estos atunes durante todo el año con caña. Es más, a las técnicas de pesca más antiguas, también se pueden ver por aquí, las más modernas y sostenibles, provenientes de Japón como es la captura sin stress: a través de una descarga el animal se queda adormilado y no sufre, repercutiendo así en la calidad de su carne.

La Ruta, la asociación Gastronómica y el Universo Tarifa

Ha sido un éxito de afluencia, ya que la oferta bien merecía probarla. La organiza la Asociación Gastronómica de Tarifa, junto con la delegación de turismo, cuyo presidente, Juan Antonio Castro, comenta: "Ha servido para que mucha gente se haya acercado a conocer Tarifa con esta excusa y a la vez conocen los establecimientos que participan. Estamos muy contentos de esta edición, creemos que ha sido una de las mejores ediciones de los últimos años".

Un Jurado profesional (y muy divertido)

Para mí fue un placer ser jurado junto a los queridos *compadres* (Alberto López López y Alfonso Sánchez Fernández) y con el actor Raúl Peña. Todos coincidimos en lo buenisísimas que estaban las tapas de atún rojo y nos lo pasamos fenomenal recorriendo las calles de Tarifa y sus restaurantes. ■



SANTAI

los elegidos por el jurado oficial

- 1 **Santai** Brioche de atún JC Mackintosh
 - 2 **Secret Spot** Atún en 3 salsas
 - 3 **Raízes** Galete de atún crujiente en amarillo
- + Premio al sabor** Santai
+ Premio a la simpatía El Lola

los elegidos por el jurado popular

- 1 **La Araña** Taquitos de atún con fritura de tomates, huevo trufado y chips de yuca y boniato.
- 2 **La Furgo** Focatún
- 3 **Raízes** Galete de atún crujiente en



LOS INTEGRANTES DEL JURADO DE LA RUTA DEL ATÚN ROJO DE TARIFA
@COMERDELUJO





Mariscos y pescados que convierten su mesa en una experiencia



Maragón Productos del Mar le ofrece refrescar su paladar de una manera sabrosa, sana y altamente nutritiva con todas las garantías

El verano ya está aquí y ha entrado pisando fuerte. Las altas temperaturas nos invitan a degustar platos frescos y ligeros. Así, los mariscos y pescados se convierten, llegadas estas fechas, en la mejor opción para combatir la canícula de una forma sabrosa, sana y altamente nutritiva.

Conil es largamente conocida en el ámbito gastronómico, además de por su huerta, por sus tesoros marinos. Y es así que su larga tradición y experiencia en la elaboración y distribución de productos del mar definen mayormente la riqueza gastronómica de la localidad. Desde este rincón de la provincia de Cádiz, Maragón Productos del Mar, con

doce años de experiencia en la venta y distribución, acude a los mejores caladeros para surtir a hoteles, restaurantes y particulares su amplia gama de variedades de mariscos y pescados, con todas las garantías de calidad y frescura. Gambas, langostinos, cigalas, carabineros, bogavantes, patas y bocas de cangrejo, pero también calamares, chocos, pulpos, puntillitas, atún rojo, cazón y pez espada, conforman una suculenta carta a disposición de todos sus clientes.

Son muchos los particulares que en cualquier época acuden a su recién remodelado cocedero adjunto a su centro logístico del polígono La Zorrera -en las imágenes- o a sus tiendas en pleno centro de Conil y Vejer para proveerse del marisco más fres-

La firma ofrece venta directa de sus productos desde su cocedero en el polígono de La Zorrera y sus tiendas en pleno centro de Conil y Vejer

co. Es más, con una simple llamada de teléfono encargan su pedido y recién cocido lo recogen en el momento acordado en cualquier momento del año.

Su volumen de distribución les permite ofrecer una irresistible mariscada para dos recién cocida y de en torno a un kilo por 35 euros, compuesta por gambas, langostinos, cigalas, patas y bocas de cangrejo y una botella de vino de regalo.

Con la llegada del verano, nuestros momentos de ocio, descanso y encuentros sociales con amigos y familiares se multiplican. Qué mejor forma de saborearlos que con un surtido de marisco o alguna delicia de pescado alrededor de una mesa en una inmejorable compañía. ■

Los mejores nachos gourmets son andaluces

Super-Mex Foods es una empresa gaditana líder en elaborar y comercializar productos Tex-Mex y mexicanos para toda España y Europa.

♦ ANTONIO MONDÉJAR

Todo empezó hace un cuarto de siglo cuando dos familias estadounidenses comenzaron con un pequeño restaurante mexicano en Rota y tras su estancia durante 15 años en el Vivero de Empresas de esa misma localidad pasaron a elaborar sus propios productos desde una nave dotada con lo último en tecnología en El Puerto de Santa María, donde hace diez años inauguraron una nueva instalación con el más moderno sistema de producción y de control de calidad.

Su afán por producir productos de alta calidad, partiendo de las milenarias recetas tradicionales aztecas, ha hecho posible que Super-Mex celebre este año su 25 aniversario como una empresa gaditana líder en la elaboración y comercialización de productos Tex-Mex y mexicanos no solo para España sino, también, para toda Europa.

Sus tortillas chips -las que aquí son co-



Sus tortillas chips -los populares nachos- han revolucionado el sector gourmet partiendo de las milenarias recetas tradicionales aztecas

nocidas popularmente como nachos de alta gama han revolucionado el sector gourmet de la comida mexicana sobre la base de trabajar el maíz mediante un proceso tradicional de cocción que realizaban los indios aztecas llamado Nixtamal y posterior molienda con piedra volcánica, al

que han incorporado la última tecnología de la industria alimentaria. Fruto de ello obtienen sus nachos cien por cien naturales, sin gluten y caracterizados por una textura especialmente ligera y crujiente a la vez.

Otra parte importante de su éxito reside en su alianza con proveedores locales y regionales seleccionados que les abastecen de los ingredientes de la máxima calidad. Así, mientras su ingrediente base, el maíz, procede de Cádiz y Sevilla, el aceite de girasol y alto oleico viene de Sevilla y, por si fuera poco, la sal con la que van condimentadas sus especialidades tiene su origen en las tradicionales salinas de la Bahía de Cádiz.

Por todo ello, si bien Super-Mex ha recibido múltiples premios a su excelencia y calidad alimentaria, su trabajo y buen hacer a lo largo del tiempo ha desembocado el pasado mes de enero con un premio en la I edición del Premio Europeo a la Mejor Trayectoria Profesional otorgado por La Sociedad Europea de Fomento Social y Cultural.

Las tortillas chips (los populares nachos), las tortillas de trigo, los sazonadores y las salsas mexicanas conforman una variada gama de productos de alta calidad con las que celebrar la llegada de este verano 2022 tan especial. ■



Helados artesanos y naturales a partes iguales



Margarita La Fresca

apuesta por descubrirnos este verano otra forma de disfrutar del helado más artesanal, más natural y más auténtica

• ANTONIO MONDÉJAR

margarita La Fresca se ha propuesto este verano tan especial librarnos del calor de la forma más sabrosa, refrescante y saludable desde sus heladerías en Rota, Chipiona y Jerez de la Frontera. Y es que su gran mentor, Fran Campoy se ha empeñado en descubrirnos otra forma de disfrutar del helado, más artesanal, más natural y más auténtica. Sobre la base de un largo proceso de formación, trabajo e investigación, este arquitecto de profesión, apasionado desde pequeño por el mundo de la heladería, está rompiendo moldes ganándose a todos con una amplia e imaginativa varie-

dad de helados sin colorantes, ni conservantes ni saborizantes que está deleitando al público que se acerca hasta sus desenfadados locales de la Costa Noroeste.

Margarita La Fresca nació en 2015 en Rota como el final de un viaje formativo e investigador de Fran Campoy, quien en un primer momento bebió de las fuentes originales de la heladería artesana en Italia y posteriormente del saber de familias heladeras españolas de varias generaciones, convencido de llevar a buen puerto su proyecto, hoy hecho realidad, de ofrecer sabor y tradición dentro de un sector dominado por la industrialización.

Como resultado de ello, desde las irresistibles vitrinas de sus heladerías, Fran nos invita a degustar su selección de helados de frutas naturales y de crema de alta calidad para disfrutar de la hora del postre o de la media tarde como la mejor fórmula refrescante y nutritiva a partes iguales.

En su afán por aportar, incluso, algo más, este emprendedor, a punto de convertir su negocio inicial en empresa con un centro logístico en Sevilla que le dé servicio, de un tiempo a

Margarita La Fresca invita desde sus irresistibles vitrinas a degustar sus helados de frutas naturales y de crema de alta calidad

esta parte viene probando con una línea *gourmet* de helados poco convencionales como el de aceite de oliva, cerveza, mostaza, queso pa-yoyo, queso parmesano, calabaza o tomate, en un claro homenaje, estos últimos, a la labor de la mayería roteña, cuya recuperación está llevando brillantemente Paco Blasco de *Alma de tomate*. Así como otros de inspiración enológica como el de tintilla, del que fue pionero, palo cortado, moscatel, e, incluso, mojito.

Sus heladerías vuelven a abrir camino un año más con esa manera suya tan natural (BE NATURAL, BE FREE) de entender el helado y con la vista puesta en la apertura de un segundo local en la Villa de Rota, donde tiene previsto estrenar un nuevo concepto en el que Fran se encuentra en estos momentos trabajando. ■



LLENA TU MESA
DE ANDALUCÍA



Ahora más que nunca,
consume productos andaluces

En el contexto de las sucesivas crisis que venimos padeciendo como consecuencia de la pandemia del coronavirus y la invasión de rusa de Ucrania, la Junta de Andalucía busca reactivar en beneficio de todos el consumo de alimentos cien por cien andaluces.

Hoy más que nunca cobra mayor sentido que la Junta de Andalucía promueva el consumo de productos cien por cien andaluces. A la crisis sanitaria le han sucedido toda una serie de acontecimientos -protagonizado por el conflicto bélico en Ucrania- que han desembocado en una crisis energética que, a su vez, ha provocado una inflación de los precios como no se conocía desde hacía décadas.

Es por ello que la inestable situación económica nos obliga, en beneficio de todos, a adoptar nuevos criterios en nuestras decisiones de consumo en favor del marco económico y social de Andalucía.

Desde la Junta de Andalucía se pretende reforzar a sectores productivos gravemente amenazados por la situación, al mismo tiempo que se presenta como una oportunidad de recordar a la ciudadanía andaluza que tiene en su mano ser también quien ayude a fortalecer uno de los pilares fundamentales de nuestra economía.

Haciendo valer el eslogan “llena tu mesa de Andalucía” tenemos la oportunidad de afrontar un periodo complejo para la sociedad en general y con pequeños gestos individuales podemos recompensar el sacrificio de nuestros agricultores, ganaderos y pescadores, que siguen trabajando cada día para abastecer el mercado andaluz, nacional y mundial, aunque en unas circunstancias excepcionales. Y es que en todo este tiempo, muchos andaluces se han dado cuenta de la incidencia que tiene el medio rural en sus vidas, algo que muchos y en gran medida pasaban por alto.

Al margen de los beneficios personales del consumidor, apostar hoy por la producción y el comercio local significa reforzar un pilar fundamental de la economía de nuestra comunidad autónoma en un momento de máxima incertidumbre.

“Ahora tenemos la oportunidad de parar y decidir, porque si algo nos está enseñando esta crisis es que estamos todos juntos en esto. La oportunidad de mostrar lo mejor de nosotros: nuestra generosidad, nuestro compromiso, nuestra solidaridad... Y agradecer el esfuerzo de los que trabajan en silencio para que no nos falte lo esencial, ofreciéndonos cada día lo mejor de nuestra tierra... Productos del Sur, con gusto propio. Tenemos la oportunidad de decir tanto con tan poco. Por nosotros, por nuestro futuro, por tu futuro...”

La iniciativa busca con estas propuestas realizar la labor que miles de agricultores, ganaderos, pescadores, trabajadores de las lonjas y de la industria agroalimentaria en general vienen realizando para hacer posible el abastecimiento a la población a la vez que reforzar el tejido pro-

En todo este tiempo, muchos andaluces se han dado cuenta de la incidencia que tiene el medio rural en sus vidas

Andalucía es uno de los referentes a nivel nacional en materia ecológica con más de un millón de hectáreas destinadas a agricultura sostenible

ductivo agroalimentario andaluz y estabilizar el empleo de un sector que ofrece cientos de miles de puestos de trabajo.

El sector agroalimentario andaluz

Al hablar de la economía andaluza, hay que destacar la relevancia del sector agroalimentario, que copa el 10% de la tasa de empleo en andalucía y hasta un 12% del PIB andaluz. Porque no solo es un pilar esencial, sino también un elemento estratégico para el mundo rural, ya que permite una mayor vertebración social con las grandes urbes y, en muchos casos, evita el despoblamiento.

Además, su producción es un ejemplo de sostenibilidad, ya que es un sector que camina de la mano junto a las innovaciones tecnológicas y que se adapta continuamente a las nuevas normativas, tanto nacionales como europeas, en materia de impacto medioambiental y de producción más sostenible.

Tanto es así que nuestra tierra es uno de los referentes en materia ecológica, ya que Andalucía dispone de más de un millón de hectáreas destinadas a agricultura sostenible, lo que supone más de la mitad del territorio nacional destinado a este sistema. Asimismo, en cuanto a ganado ecológico, Andalucía cuenta con 800.000 cabezas, una de las cifras más altas de todo el país.

Con un valor exportador de 11.355 millones de euros, este sector contribuye con el 21,4 % del total nacional y es la segunda comunidad exportadora más importante de España, así como la comunidad autónoma con el mayor superávit comercial (6.998 millones euros). ■



Guía de imprescindibles

Alcalá del Valle

Mesón Andaluz

Calle la Huerta, 3
956 13 55 10

Polar

Virgen de los Remedios, 6
956 13 50 48

Algar

Villa de Algar

Cam. Arroyo Vinatero, s/n
956 71 02 75

Algeciras

Las Cepas

Paseo Marítimo de Getares, 6
956 57 27 27

La Esquina

Ctra. Rinconcillo, 4
637 70 39 26

El Copo

C. el Trasmayo, 2. Palmones
956 67 77 10

Casa Mané

C. la Almadraba. Palmones
956 67 50 10

Willy

Av. Andalucía, 79. Palmones
956 67 79 00.

Algodonales

Venta El Cortijo

Las Maquinas, 6
654 85 08 33

Gastrobar Don Cayetano

Av. de la Constitución, 49
610 80 00 56

Mirador San Diego

Av. de Cádiz. La Muela
685 80 64 88

Arcos

El Aljibe

Cuesta de Belén, 10
622 83 65 27

Venta Calderón

Fuente del Río. 677 03 13 32

El retablo

Dean Espinosa, 6
856 04 16 14

La Cárcel

Dean Espinosa, 18
956 70 04 10

La posada del duende

Ctra. Arcos-Algar km. 2,4
651 06 01 81

Mesón de la Molinera

Avenida Sombrero de Tres Picos
956 70 80 02

Barbate

El Campero

Av. Constitución
956 43 23 00

Yoko Experience Barbate

Av. Ntra. Sra. del Carmen, 2
956 25 73 39

Casa Juanito

Zahara de los Atunes. Alcalde José Ruiz Cana
956 43 92 11

Restaurante Antonio

Zahara de los Atunes. Carretera de Atlántica. 956 43 95 42

La Sal

Zahara de los Atunes. Urb Atlántica Playa 73.

956 43 96 04

Casa Blas

Zahara de los Atunes. Calle del Bullón.

956 43 90 54

Monte-mar

Zahara de los Atunes. C. el Peñón, 12

663 68 40 60

El Pradillo

Zahara de los Atunes. P.º del Pradillo, 65

956 43 92 78

La Reja

Bolonia. El Lentiscal.

956 68 85 46

El vapor

Zahara de los Atunes. C. Pérez Galdós.

956 45 74 17

Benaocaz

Posada El Parral

Laderas del Parral, 1
956 12 55 65

El refugio

Plaza San Anton, 5
956 12 55 64

Bornos

Casa Pengue

Av. de la Constitución, 7
956 71 21 31

Cádiz

Ciclo

C. Amaya, 1
956 25 67 04

Código de Barras

C. San Francisco, 7
635 53 33 03

El Terraza

Pl. Catedral, 3
956 26 53 91

La Curiosidad de Mauro

C. Veedor, 10
956 99 22 88

Almanaque

Pl. de España, 5
956 80 86 63

La Sorpresa

C. Arból, 4
956 22 12 32

El Trompeta

Pl. Mentidero, 1
660 82 54 50

El Faro de Cádiz

C. San Félix, 1
956 21 10 68

Casa Manteca

C. Corralón de los Carros, 6
956 21 36 03.

Ventorrillo El Chato

Av. Vía Augusta Julia
956 25 00 25

La Marea

P.º Marítimo, 1
956 28 03 47

On Egin

C. Plocia, 7
856 03 24 75

Chiclana

El Cuartel del Mar

C/Bajada de la Torre del Puerco. Playa de la Barrosa
956 06 44 33

Alevante*

Hotel Gran Meliá Sancti Petri.
Novo Sancti Petri
956 49 12 00

Cataria

Avenida Amilcar Barca, 14
Sancti Petri. 664 15 07 52



¿DÓNDE ESTAMOS?

CALLE VEEDOR, 10,

11003 CÁDIZ

Reservas: 956 99 22 88

Instagram: @curiosidadmaurobarreiro

www.curiosidaddemauro.es



Selección conjunta realizada por #ABocallena y #ComerdeLujó

Chipiona

Venta Aurelio
Bda. Montijo, 12
956 38 94 73
Casa Paco
Puerto Deportivo de Chipiona
956 37 46 64
El Gato
C. Pez Espada, 9
664 87 71 25
La Manuela
Calle Gaviota, s/n
650 38 62 02
Ajedrez Beach Club
C. Miramar, 1
956 23 50 71
AWA Beach Club
P.º Costa de la Luz
680 32 00 12
Chinini Beach Club
Playa las tres piedras
652 88 53 06

Conil

Feduchy
C. Pascual Junquera, 2
956 44 09 92
El Roqueo
Playa del Roqueo
956 11 50 98
La Fontanilla
Avenida de la Playa, S/N
956 44 11 30
Francisco Fontanilla
C. El Roqueo
956 44 08 02
Bocinegro
C. Cadiz, 25
856 00 23 27
Cala Puntalejo
Calle Badajoz
621 28 36 42

El Bosque

Mesón bar la peña D'Ely
C. Huelva
644 49 57 44

¡Vive la mejor
Experiencia!



CONIL DE LA FRONTERA

@calapuntalejo

621 28 36 42

calapuntalejo@gmail.com

El Gaster

Gastrobar La Piscina
Carretera, Km.1
657 58 36 42

El Puerto

Aponiente***
C. Francisco Cossi Ochoa
606 22 58 59
El Laúl
C. Sauces 1
956 48 09 00
Kamikaze
C. del Vivero, 7
655 07 87 33
La Buena Vida
Centro Comercial Vistahermosa
956 87 13 54
Ramé
C. de las Magnolias, 35
722 47 80 01
Piparra
Av. de Fuentebraví, 3
956 87 16 35
Amarola
Puerto Sherry, P.º de la Bahía, 4
628 37 73 00

Bitácora

Av. del Puerto, 2. Puerto Sherry
606 54 08 00

El Faro de El Puerto
Av. de Fuentebraví, km. 0, 5
956 87 09 52

Plato al centro
Av. Juan Melgarejo, S/N
956 54 31 76

La Bodeguilla del Bar Jamón
C. Misericordia, 5
956 85 03 22

Juan Antonio
Playa de Valdelagrana
956 56 24 24

La Terracina Asturiana
Playa de Valdelagrana
620 96 14 06

El Sapo
Av. de la Paz, 38
956 56 13 30

Pizzería María Regina
Av. de la Paz, 11
956 56 10 99

Puerto Escondido
C. Puerto Escondido, 5
956 54 35 36

Guía de imprescindibles

Berdó

Puerto Sherry
630 74 69 46

Grazalema

Cádiz El Chico
Plaza España, 6
956 13 20 67
La Maroma
C. de Sta. Clara, s/
956 13 22 79
Mesón los Alamillos
Baldío de los Alamillos s/n
600 06 52 06

Jerez

Roneo
C. Porvera,
856 66 77 57
La Piedra
Parque Empresarial, Av. de
Lebrija. 956 08 75 22
Lomopardo
Av. la Granja, 9
956 74 13 50
Las Banderillas
C. Caballeros, 12
856 91 19 68
Lú cocina y alma*
Calle Zaragoza, 2
695 40 84 81



Mantúa*

Pl. Aladro, 7
856 65 27 39

Albores

C. Consistorio, 12
956 32 02 66

Bina Bar

C. José Cádiz Salvatierra, 7D
856 24 93 28

Albalá

C. Divina Pastora, s/n
956 34 64 88

Hermanos Carrasco

Av. Jose Manuel Caballero
Bonald, bloque 10
856 05 07 37

Hermanos Grimaldi

Av. Voltaire, 1
956 35 52 77

Secuencia 9

Av. la Granja, 13
856 04 86 95

Venta Esteban

Colonia de Caulina, C. 11
956 31 60 67

Val de Pepe

C. Paraíso, 3
697 28 10 77

Avanico

P.º la Rosaleda, 4
856 06 05 19

Tiemar

C. Rosario, 10
856 19 13 03

Charm & Spice

Pl. del Arenal, 10
856 15 14 35

Bar Juanito

C. Pescadería Vieja, 8
627 45 69 89

Maypa

C. del Euro, 12
956 31 60 48

El Chile Habanero

Av. Voltaire, 1
658 04 65 97

A bocados

C. Circo, nº2
601 21 96 05

La Carboná

C. San Francisco de Paula, 2
956 34 74 75

A mar

C. Latorre, 8
956 32 29 15

La Cruz Blanca

C. Consistorio, 16
956 32 45 35

El Molino

Pl. del Arroyo, 16
956 33 71 86

La Tapería de Fundador

C. San Ildefonso, 3,
956 15 15 56

Pedro Nolasco

C. Manuel María González, 12
856 19 84 71

Cuchara de Palo

Av. Alcalde Álvaro Domecq, 10
610 13 41 12

Medina

El Duque

Av. del Mar, 10
956 41 00 40

La Duquesa

Carretera A-396 km 7700
690 00 68 13

El Ventorrillo del carbón

Extrarradio Diseminados, 209
690 00 68 13

Puerto Real

El Dorado

C. Nueva, 18
956 83 03 60

Casa Manolito

Polígono Industrial Trocadero,
C. Francia, s/n
956 47 27 89

Rota

Casa Emilio

C. Mina, 17
956 81 16 00

El Embarcadero

Puerto Deportivo Astaroth,
C/ Gravina, 2
956 84 63 30

La Gaviota

C. la Traíña, 1
956 06 94 12

Shangai

Av. San Fernando, 49
956 81 05 57

Sedona Av. de la Diputación,
150. 628 09 11 00


FRANCISCO FONTANILLA
RESTAURANTE



Playa de La Fontanilla s/n, Conil de la Frontera
Reservas: 956 44 08 02
www.franciscofontanilla.com

Little John
Pl. la Cantera, 13
Pink Pepper
Av. de la Diputación, 18
856 00 30 53
Pinsa madre
Av. San Fernando, 29
856 52 97 40

San Fernando

La Gallega
Av. Almirante León Herrero, 1
608 13 73 42
Los Tarantos
C. Luis Milena, 6
956 88 12 72.
Bodegón Andalucía
Av. Poeta Rafael Alberti, 10
674 63 36 28
Casa Miguel
C. San Onofre, 49
956 88 87 23
Venta Vargas
Pl. de Juan Vargas, s/n
956 88 16 22
El Titi Playa De La Caseria
686 73 49 66

Sanlúcar

Casa Bigote
C. Pórtico Bajo de Guía, 10
956 36 26 96
El espejo
C. Caballeros, 11
651 14 16 50
Casa Balbino
Pl. del Cabildo, 14
956 36 05 13
Barbiana
C. Ancha, 2
956 36 28 94
Venta Millán
Av. de Trebujena
654 27 34 67
La Campana
Calle Puerto Barrameda
956 36 23 01
Espuela II
C. de la Zorra, 1
600 27 12 37
Entrebotas
Patio La Gitana, Cl. Banda
Playa, 40
644 09 42 52.



feduchy
PLAYA

Playa La Fontanilla, Conil. Reservas 956 440 992
WWW.FEDUCHY.COM •

**VENTA
DE
VARGAS**
RESTAURANTE
ARTES Y ESPECTACULOS



Pl. de Juan Vargas, s/n,
San Fernando, Cádiz
T. 956 88 16 22

ventadevargas.es

El Veranillo de Santa Ana

C. Manuel Hermosilla, 2
672 02 25 80

Cañalerma
C. Nao Concepción, 3
620 31 16 01

Mirador de Doñana
Av. Bajo de Guía, 0
956 36 42 05

Avante Claro
C. Pórtico Bajo de Guía
956 38 09 15

Poma
Av Portico de, Av. Bajo de
Guía, 6
956 36 51 53

Peña El Cincho
C. Escalera del Paseillo, 22

Taberna El Loli
C. Pozo Amarguillo, 16
956 36 96 73

Casa Perico
C. Dr. Salvador Gallardo, 27
600 74 20 61

Lantero
C. Ancha, 51
615 26 77 26

Joselito Huerta

C. Pórtico Bajo de Guía, 30
956 36 26 94

Tarifa

Santai
C. Guzmán el Bueno, 9
664 65 45 84

La Lola
C. Guzmán el Bueno, 5
956 62 73 07

La Furgo
Gr. Cardenal, Cardnal
Cisneros, 2. 696 21 34 80

Secret Spot
C. Bailén, 25
627 66 80 12

El Pasillo
C. Guzmán el Bueno, 14
647 45 73 74

Garrocha
C. Guzmán el Bueno, 22
647 02 33 27

Paco Amaya
C. Braille, 7
956 68 00 66



LA MANZANILLA DE SANLÚCAR

www.delgadozuleta.com

Delgado Zuleta S.A. Avda. de Rocío Jurado, s/n, 11540, Sanlúcar de Barrameda

Raízes

C. Mariano Vinuesa, 9
956 68 01 71

Trebujena

Las Compuertas
Carretera CA-9027
639627047

Bar El Cura
Pl. de Don Antonio Cañadas, 4
956 39 50 08

Ca Moña
c/ Palomares, esquina, Pl. de Andalucía, s/n
665 10 29 83

Ubrique

El Laurel
Av. Dr. Solís Pascual, 51
648 92 37 03

Vejer

Patria
Patría 48, La Muela
687 23 19 23

Venta El Toro
Sta. Lucía
956 45 14 07.

La Castillería
Sta. Lucía
956 45 14 97

El Jardín del Califa
Pl. de España, 12
956 45 17 06

La Judería
C. Judería, 3A
956 90 74 71

L' apéro
Calle Viña, 10
laperovejer.es

Venta Pinto
La Barca de Vejer, s/n
956 45 08 77

La Torre
Av. Océano Atlántico s/.
El Palmar
693 42 03 43

Apuntes desde @comerdelujo

En nuestro recorrido gastronómico por la provincia hay infinidad de atractivos y rincones que descubrir, como el café bar Polear, en Alcalá del Valle, a través de los vinos y maridajes de Juan Jesús, "nariz de oro". En Zahara de los Atunes, por ejemplo, no sabrás qué desayunar con la cantidad de tostadas y combinaciones posibles en el "patio secreto" de El Portón. También puedes probar unas espléndidas anchoas en Listán acompañado del mejor espumoso, elegido por Jonathan, de las casi 400 referencias nacionales por copas; o disfrutar del mejor atún en uno de los atardeceres más románticos de Cádiz, en el Restaurante de Pedro Fontanilla; escuchar el sonido del viento entre los barcos de Puerto Sherry, disfrutando de la mejor comida en Berdó; imaginar que estás en Italia y disfrutar de las mejores pinsas en la Trattoria Pinsa Madre; probar un falso temaki de langostinos en Avante Claro, viendo Doñana; o tapear en una Furgo entre el ambiente más surfero; comprar los mejores productos de la zona en Ca Moña, asesorada por la simpática Eli; o saborear unas buenas carnes en un cortijo andaluz en plena sierra, en la Hacienda el Rosalejo...

El pico de la ola

P.º Marítimo, El Palmar

Villamartín

Alma Bar Av. de la Feria, s/n
695 41 22 06

Restaurante Campo de Tiro
Hacienda El Rosalejo

Extrarradio Diseminados, 78
639 14 46 54.

Los Cazadores
Av. Guadalete, 2
665 66 45 23

Zahara de la Sierra

La Era
C. San Juan, 8. 653 98 33 33



Ubrique
Un paraíso por descubrir



www.ubriqueturismo.es

Cádiz *quierer* verte



A close-up photograph of a woman with long, light brown hair, wearing a blue top. She is holding a large, ripe slice of watermelon in her hands, looking down at it with a thoughtful expression. The background is dark and out of focus.

Bueno para ti,
bueno para todos

LLENA TU
MESA DE
ANDALUCÍA

#ConsumeAndalucía

A
Junta de Andalucía