

EL PAPEL DE LA VOZ

EDICIÓN ESPECIAL

SABOR DEL SUR

NÚMERO 06 / JUNIO - JULIO - AGOSTO 2022



Jerez Recicla en colores



PAPEL



ORGÁNICO



PLÁSTICO



Ayuda

a mejorar la gestión y separación
de los residuos

JEREZ UTE



Fomentamos el buen uso
de los contenedores

Contenidos destacados



4 Entrevista a José María Román, responsable del Patronato de Turismo de Cádiz
Paco Sánchez Múgica



8 Llenarse la boca de Cádiz
Eugenio Camacho



16 Tabancos de Jerez para visitar este verano
Paco Sánchez Múgica



22 El resurgir de la luz y la sal: Puerto Real co-
tiza al alza en el 539 aniversario de su fundación
Rubén Guerrero



28 En Cádiz hay que rodar



32 Chiclana: playa, música y alta gastronomía
Kiko Abuín



36 Medina Sidonia, 3.000 años de historia y
buena mesa
Kiko Abuín



38 San Roque más allá de Sotogrande: playas
salvajes, aldea fenicia y campos de golf



40 San Fernando en verano: gastronomía,
playa y mucha música



46 La carnicería de Luisa guarda en
El Palmar el secreto de la vaca retinta
Valeria Reyes



66 Planes en Andalucía: rutas geológicas,
enclaves arqueológicos y todo el universo

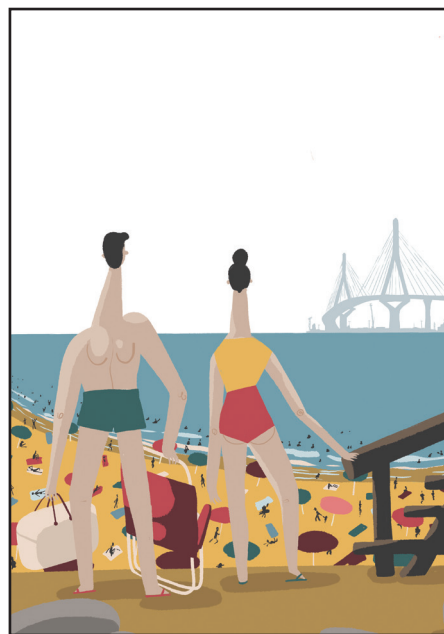


78 El marisco que lleva La Marea de Marcos
en Jerez
Patricia Merello

Tras las fiestas de primavera en Andalucía se ha decretado oficiosamente el fin social de la pandemia. Abrazos y besos vuelven a ser cotidianos, barras y terrazas recobradas y multitud de reencuentros largamente esperados. Gracias a la ciencia, recuperamos la normalidad después de dos años, con todas sus estaciones. Dos años marcados inequívocamente por el covid y sus sucesivas olas. El diseñador e ilustrador gráfico jerezano Yeyo es el responsable de la portada de esta nueva entrega de El papel de La Voz, edición especial Sabor del Sur. En ella se simboliza y refleja, a todo color, ese regresar al futuro que, en cualquier verano por estas tierras, suele significar pasear por la orilla o echar un día plácido de playa.

Un número en el que desde su cubierta —obra de un diseñador que lo mismo trabaja en proyectos museísticos que relacionados con la actividad física y el entrenamiento— hasta la última página brilla siempre el sol. A pesar de que aún no hayan quedado atrás esos tiempos oscuros por mor de otras circunstancias sobrevenidas que nos han seguido teniendo en vilo en los últimos meses —léase, por ejemplo, la guerra en Ucrania, la crisis energética y la inflación—, el verano en Cádiz rima con paraíso e invita a sumergirnos en todos sus tesoros. En eso queríamos poner toda la energía.

Escribimos estas líneas a las puertas de un estío que promete hacer olvidar todo lo malo —como se queman los malos rollos y los peores augurios en las noches gaditanas de San Juan— y hacernos desconectar con el propósito de recargar energías para lo que venga. Y el escenario para cumplir con esos objetivos no es otro que el de una provincia que es un milagro de la naturaleza. No solo por sus increíbles y tan heterogéneos escenarios naturales, sino porque no deja de parir nuevas propuestas y mejores ingredientes para celebrar el regreso de un verano casi, casi sin fin. Súbanse a esta ola, es la buena.



“A nivel turístico, Cádiz es un no parar; la provincia es un milagro de la naturaleza”



José María Román, alcalde de Chiclana, vicepresidente primero de Diputación de Cádiz y responsable del Patronato de Turismo de la provincia



Texto **Paco Sánchez Múgica**
Fotografías **Juan Carlos Toro**

José María Román, a sus 64 años, es alcalde de Chicla y vicepresidente primero de la Diputación de Cádiz, donde está al frente del Patronato Provincial de Turismo. Biólogo de formación y docente de profesión es un enamorado de su provincia, “un milagro de la naturaleza”. Hace unos meses presentó el Plan de Acción del Patronato Provincial de Turismo previsto para este año, con 3.230.000 euros de presupuesto, lo que supone un crecimiento del 22,8% respecto al de 2021. Con el horizonte pandémico despejado, aunque ahora con los efectos económicos de la invasión de Ucrania, apuesta por recuperar el turismo internacional, aunque sin desatender el de cercanía, ese que ha salvado la “industria” turística gaditana en los peores momentos de los últimos dos años. Este sector aporta el 16,7% de riqueza al PIB (Producto Interior Bruto) provincial de manera directa, y hasta casi el 32% si se incluye también el efecto indirecto. A su vez, la actividad sostiene en torno a 143.300 empleos –personas ocupadas– directamente relacionados con el turismo en Cádiz, según datos del año 2019. Todo el nuevo Plan y sus actuaciones persiguen cinco objetivos primordiales: la excelencia, sostenibilidad, diversificación, segmentación, así como constante actualización o adaptación al momento presente para el sector turístico de la provincia de Cádiz.

Han aprobado un nuevo Plan Estratégico para el Patronato de Turismo de la provincia de Cádiz, ¿cuál es el principal objetivo?

Lo más importante que tenemos en marcha es que queremos primar mucho el turismo de proximidad, que nos ha salvado en la pandemia, y luego, para complementar y que sigamos avanzando, un turismo que cada vez sea menos estacional. Lo más importante aquí es que el turismo internacional sea complemento para los meses no principales. Para ello, vamos a dedicar 1,3 millones para que compañías aéreas y touroperadores vuelen a Jerez, incluido en invierno, al menos una vez a la semana. Habrá promoción en Alemania, Reino Unido, Canarias, y aparte mantener los dos vuelos a la semana a París. Seguiremos haciendo mucha promoción segmentada, con campañas más concretas. Es la manera de sacar mejor rendimiento, aunque aparentemente sean campañas menos visibles para el gran público.

Se plantea también hacer con la Universidad de Cádiz un modelo turístico consensuado para la provincia. ¿No se supone que ya había un modelo?

Lo que estamos haciendo es reforzar el Observatorio Turístico, con datos, para no jugar a las adivinanzas en relación a los impactos económicos que genera el turismo en la provincia. Por ejemplo, hemos hecho un estudio económico sobre el impacto del turismo de golf, sobre los más de 770 millones de euros que genera este turismo y de los más de 1.000 empleos directos que supone. O vamos a hacer un estudio de impacto del turismo vacacional, por-



que se habla mucho de la capacidad hotelera de la provincia, pero no se habla del resto de alojamientos. Hay que medir todo eso y ordenarlo, siendo consciente de su importancia. Y luego también queremos que toda la provincia sepa la enorme fuerza que, a nivel de empleo, supone el turismo. No podemos dejar que aquellos que van contra el turismo puedan hablar mal de un elemento que supone un tercio del PIB de esta provincia y 6 de cada 10 empleos directos, indirectos e inducidos. Cuidado, con el turismo hablamos de industria y hay que mimarla y hacerla cada vez más profesional, teniendo cada vez más datos para tomar las mejores decisiones.

Si se considera una industria, ¿no habría que acabar con esa precariedad que en los empleos tradicionalmente industrializados no se daba o con amenazas como la turistificación?

Creo que hay una legislación laboral nueva que da más certeza y más cuerpo a todos los empleos, eso está ya ahí, y además en el sector cada vez hay más conciencia de que hay que hacerlo todo mejor. Están adaptándose en ese sentido. Y luego, hay un binomio, del que he hablado muchas veces, que es el del aumento de la turistificación frente a la ausencia de promoción de vivienda pública desde que el señor Rajoy impuso el control férreo del gasto público. La ministra Montero —María Jesús, titular de Hacienda— ha roto la regla del gasto y ahora podemos invertir más, pero con esas limitaciones llevábamos más de diez años sin cons-

truir una sola vivienda social. El problema no es la alta demanda de pisos turísticos, que es una fuente de economía y riqueza, el problema es que no se deja a los ayuntamientos que promuevan vivienda pública. Eso debe resolverse por las administraciones, aunque yo he puesto la primera piedra de una promoción de más de 50 viviendas para alquiler, y estamos con otras 18 viviendas más proyectadas. Pero el problema es que sigue faltando vivienda pública, han sido diez años sin poder construir.

En todo caso, el potencial de Cádiz a nivel turístico es casi ilimitado.

Cádiz tiene que seguir trabajando, aunque esté de moda, por una línea de crecimiento y espacios sostenibles, creciendo de forma moderada y en la excelencia, no en la cantidad, sino en la calidad. El destino funciona como sol y playa, turismo de interior, pueblos blancos, como destino deportivo o gastronómico... Este es un destino muy solicitado porque no es un destino de intensidad y de masas.

¿Se vive demasiado obsesionado con el récord de visitantes y pernoctaciones, aunque vaya aparejado de un gasto medio por estancia bajo?

En esta provincia tenemos un turismo de gasto importante y seguimos trabajando en continuar creciendo en ese sentido.



Las inversiones públicas que se vienen acometiendo van sobre ese guion, y por tanto, estamos en el camino adecuado.

¿Cuáles serían sus esenciales de esta provincia para, por ejemplo, pasar un fin de semana en verano?

La provincia de Cádiz es un milagro de la naturaleza.

No vale decir Chiclana...

No, no, me pongo las gafas de provincia y te reitero que la provincia de Cádiz es un milagro de la naturaleza. Es complicado tener una provincia con dos mares, con dos vientos antagónicos, con los parques naturales que tenemos, con los 150.000 metros de Los Alcornocales, con los 55.000 de Grazalema, con los 10.000 de la Bahía, con el Pinar de Barbate, con el del Estrecho, con las marismas de Doñana, con ríos como el Guadalquivir o Guadalete, Palmones, Guadaro... con una vegetación tan distinta, con la campiña jerezana y sus viñas, con los riscos de Zaframagón, con un pinsapar, con una Garganta Verde... Primero hay que identificar el medio porque, una vez que haces eso, te das cuenta de las posibilidades. Y no he hablado de las playas. Pero es que luego a esto le incorporas los 3.000 años de Occidente, le incorporas el patrimonio histórico y monumental, los pueblos blancos, la gastronomía, las actividades deportivas...

Si hablas de Jerez, caballo, bodegas, motos, restaurantes con estrella Michelin... A ver, dónde hay todo eso. Hay provincias en España que cuando las comienzas y terminas de cruzar en coche son la misma provincia, el mismo medio, todo te evoca lo mismo. Aquí, en función del punto en el que vayas a estar, te evoca distintas emociones. Y los distintos espacios que he relatado te van a llevar a distintas provincias, y esa es la gran singularidad y atractivo de Cádiz. Es casi imposible encontrar otro territorio tan diverso.

Y si hablamos de gastronomía...

¿De qué hablamos, del retinto, del atún rojo salvaje, de las papas de Sanlúcar o sus langostinos, de los langostinos de Chiclana...?

Pero bueno, no me ha respondido por cuál es su rincón...

Yo tengo mis rincones. No me preguntes qué te llevarías a una isla desierta porque soy incapaz de contestarte. Los rincones van con momentos determinados... Puedo estar aquí viendo las garzas y las lisas en el río Iro, pasear por los esteros... o por el casco viejo de Cádiz o Jerez. Caminar por la Sierra de Grazalema, Vejer, Arcos, Medina, las playas de Conil... Es un no parar. O vas a Tarifa y descubres la industria del viento.



Llenarse la boca de Cádiz

En la provincia hay de todo y bueno. En realidad siempre lo hubo, pero o no lo sabíamos o directamente no nos lo creíamos. Ahora ha llegado el momento

Javier Muñoz, del restaurante La Carboná



Pastela del Califa, en Vejer

Texto **Eugenio Camacho**
Fotografías **J. C. Toro y M. García**

Y el gigante despertó. Dicen que más vale tarde que nunca, pero ha merecido la pena esperar. La singularidad de Cádiz también lo es como destino gastronómico. La provincia se pavonea entre piropos y titulares con grandes signos de exclamación. Su momento ha llegado. Hora es de recoger lo sembrado durante años por tasqueros, bodegueros, mayetos, venteros, ganaderos, mariscadores, maestros queseros, pescadores...

La cosecha es rica y variada y se abre paso por su calidad única. Aquí hay de todo y bueno. En realidad siempre lo hubo, pero o no lo sabíamos o directamente no nos lo creíamos. Y así era difícil vendernos.

Si miramos hacia atrás en busca de un punto de inflexión nos encontramos inevitablemente con una figura crucial que ha puesto a Cádiz en el mapa gastronómico mundial. Desde que Ángel León es el *chef del mar* y montó el El Puerto y la Bahía su centro de operaciones, Cádiz suena y mucho en un momento clave porque el interés por todo lo gastronómico ha ido también a más. Guste o no, Ángel es el gran abanderado que debemos aprovechar, y hasta eso lo hemos hecho bien.

Porque a rebufo del enorme chef jerezano se han ido situando talentosos cocineros que están sabiendo seguir la estela abierta. Juan Luis Fernández, de Lú Cocina y Alma, fue una figura clave como jefe de cocina en la consecución de las tres estrellas que luce Aponiente. En realidad cuando llegó la tercera, Juanlu había puesto ya tierra de por medio para de-

sarrollar su propio proyecto, con el que obtendría la primera estrella para Jerez. Y la segunda puede estar al caer porque con el francés cantando por bulerías, Fernández tiene claro cuál es el camino del estrellato.

La intersección mágica entre las calles Zaragoza y Santa Rosa con la plaza Aladro, en Jerez, cuenta con un segundo restaurante que consolida a la capital del vino como el destino gastronómico de primer nivel que es. Mantúa nació para brillar en el firmamento de la cocina y ahí sigue. Israel Ramos logró la segunda estrella para Jerez y también apunta a más. La despensa del entorno recibe en el laboratorio de Ramos el mejor tratamiento posible.

Ni que decir tiene que en el buen momento gastronómico de la provincia tiene mucho que ver el resurgir de los vinos de Jerez. Si no en volumen, que irremediablemente es ya cosa del pasado, los jereces han ganado claramente en valor añadido. La ingente labor de investigación y divulgación durante años de la periodista Paz Ivison o la excelente tarea de promoción desde el Consejo Regulador con la Copa Jerez o la Sherry Week, están teniendo respuesta de la mano de los prescriptores más influyentes del mundo de la gastronomía, como en su día Juli Soler (El Bulli), Pitu Roca (El Celler de Can Roca) o José Andrés.

Así, los mejores jereces han ido ganando protagonismo en las cartas de vinos de los restaurantes de referencia de la provincia. De ello también puede hablarnos Javier Muñoz, del Restaurante La Carboná. Desde el principio apostó por los maridajes con vinos de Jerez y su marca, el *chef del sherry*, es además el reconocimiento a una apuesta que ha dado enormes frutos al Marco de Jerez.



Julio Vázquez, de El Campero



Este verano, como opción de interior pero sin dejar de estar en segunda línea de playa, Jerez volverá a ser un destino de lujo. Hubo un tiempo en el que los hosteleros locales cerraban sus negocios y se marchaban de vacaciones o emigraban a la costa. Sin embargo, desde hace una década el verano en Jerez se ha erigido en una de las épocas más rentables del año para la hostelería. Una amplia oferta de calidad y la facilidad para encontrar mesa o aparcamiento hacen que huir del colapso de la playa en agosto sea más que tentador.

Mucho más con opciones como el Tío Pepe Festival, que no sólo trae un programa de conciertos con artistas mundialmente reconocidos, sino que se vuelca con la gastronomía dedicando los rincones más bellos de las bodegas González Byass a los más reconocidos restaurantes locales –este año, con Avánico, Pedro Nolasco y Gatzupa- y a otros con estrellas Michelin de fuera de la localidad –en esta ocasión, el Cenador de Amós y Cañabota-.

Pero la costa no hay que descartarla, ni mucho menos. Aunque haya que armarse de paciencia para encontrar sitio, claro que va a merecer siempre la pena una escapada a Sanlúcar, y más este año tan especial de su capitalidad gastronómica. No quiero caer en la reiteración, pero de Sanlúcar no hay que perderse nada. Ni los guisos de su barrio marinero, ni el marisco y el pescaíto frito en Bajo de Guía, ni el tapeo en la plaza del Cabildo o en el Barrio Alto. Enamórense de sus vinos en la taberna del Guerrita o en el nuevo Centro de Interpretación de la Manzanilla. Disfruten de la Sanlúcar más vanguardista gastronómicamente hablando en El Espejo. Almuercen o cenén rodeados de botas en una de sus catedrales del vino, la de Hidalgo La Gitana y su restaurante Entrebotas. Deléitense en restaurantes como El Veranillo, Cañalerna, Avante Claro o El Lantero. Sueñen y se quedarán cortos.

WILLIAMS PLAZA

By  INICIATIVAS
INMOBILIARIAS



UN RESORT EN EL CENTRO

ZONAS COMUNES MUY POCO COMUNES



YOGA · SALA GOURMET · COWORKING · SALA FITNESS · PICKLEBALL · PISCINA · ZONA CHILLOUT · ZONA INFANTIL

www.williamsplaza.es ·  **621 271 737**

Promotor: WILLIAMS PLAZA, S.L. Promoción en proyecto de construcción. Toda la información gráfica y escrita del presente documento podrá experimentar variaciones por parte de la promotora, administración y/o dirección facultativa, no constituyendo documentación contractual. Los materiales descritos en la memoria de calidades podrán sufrir modificaciones por parte de la dirección facultativa siempre que, a juicio de esta, no perjudique la calidad de las viviendas. El consumidor tiene derecho a que se le entregue copia del documento informativo abreviado en la oficina de ventas y en la sede central de WILLIAMS PLAZA, S.L., sita en Alameda del Marqués de Casa Domecq, 15, Pta. 2ª A, 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz) (Decreto 218/2005). OFERTA VÁLIDA HASTA FIN DE EXISTENCIAS. Mobiliario, decoración y jardinería no incluidos en la oferta. Las cantidades entregadas a cuenta de la vivienda hasta la terminación de esta serán garantizadas conforme a la ley. La promoción se desarrollará en varias fases, siendo la segunda fase de 39 viviendas, garajes y trasteros. Las imágenes incluidas en este documento son reproducciones infográficas realizadas por ordenador, por lo que pueden existir diferencias entre las mismas y la realidad.



Un cachopo gigante del Bodegón Andalucía

La Costa Noroeste es un vergel. Porque siguiendo el curso de la desembocadura del Guadalquivir nos encontramos en Chipiona un oasis con unas vistas impagables en Saam, con una cocina a la altura del entorno. También Awa, con una carta con guiños asiáticos muy interesante. Pero si quieren algo más clásico, no se confundan: Casa Paco, en el puerto deportivo; Venta Aurelio o El Gato para no equivocarse.

Entre Chipiona y Rota, la playa de las Tres Piedras es un destino gastronómico obligado. Por encima de todos, tres nombres propios: La Manuela, El Ajedrez y Chinini Beach. Cocina y entorno merecen la pena.

Rota por sí sola daría para empezar a escribir y no parar. Desde el menú mayeto de Casa Emilio, en la calle Mina, consistente en arranque, urta a la roteña y poleás, hasta la excelente cocina del restaurante El Embarcadero y La Gaviota, ambos de los hoteles del Grupo HACE de la localidad. Pasando por el mestizaje gastronómico provocado por el medio siglo largo de presencia norteamericana en la Base. Ahí reina Little John, una de las mejores hamburgueserías del mundo que es el capricho del que fuera jefe de sala de Aponiente, Juan Ruiz de Henestrosa.

Pero no dejen de visitar el Shangai, el primer restaurante chino que abrió en España en 1968. Tampoco algunas de las 30 pizzerías, un número que sitúa a la localidad a la cabeza mundial de establecimientos de este tipo por habitante.

Una de las localidades más demandadas en los meses de verano es El Puerto de Santa María. Desde Fuentebavía o el Manantial hasta Valdelagrana, cuenta no sólo con todos los equipamientos y con más de diez kilómetros de playa, sino también con una oferta gastronómica adaptada a la demanda. Restaurantes como El Laúl, Plato al Centro, La Buena Vida, Ramé o Kamikaze

han venido en los últimos años a complementar la oferta cuya calidad garantizaban los clásicos: El Faro de El Puerto o La Rufana. Además, en Puerto Sherry, Amarola, del gaditano Alex Alcántara, constituye desde el pasado verano una de las novedades que no hay que perder de vista. En primera línea de playa, en Valdelagrana, apunten el José Antonio, además del Restaurante Bodega Jerezana o La Terracina, un asturiano donde sirven los primeros cachopos antes de que se desatara la fiebre cachopera.

Cádiz ciudad también ha subido el nivel de una manera evidente. En Código de Barra están haciendo las cosas muy bien para ser candidatos a la primera estrella Michelin. Al mismo tiempo, proyectos como Almanaque, La Curiosidad de Mauro o la Taberna del Anteojo siguen dando que hablar. Junto a ellos, los clásicos: El Faro de Cádiz y El Ventorrillo El Chato; el Terraza de Pelayo o La Marea.

La Isla no se queda atrás. Los Tarantos, La Gallega, El Bodegón Andalucía, Latascona o El Patio de Benítez han venido a complementar al más clásico de los clásicos, la Venta Vargas, donde siguen poniendo un guiso de cola de toro imponente.

Otro destino preferencial en vacaciones, Chiclana, cuenta con una oferta ingente, pero conviene hilar fino para evitar luego sorpresas. Y es que cantidad y calidad nunca se llevaron bien. De los destinos seguros, el restaurante Cataria, de lo mejor en pescados y mariscos en toda la provincia. Junto a él, uno de corte más clásico en el centro de la localidad, Viavai. Espectacular por sus vistas al mar y por la importante inversión que requirió su apertura, el Cuartel del Mar.

A tiro de piedra, Conil es por méritos propios otro de los destinos de referencia de la gastronomía gaditana. Avalada por una huerta excelente, en la que destacan sus cotizadísimos

CAMPOSOLO

una playa cinco estrellas



Ayuntamiento de
San Fernando

tomates, la localidad presume de notabilísimos establecimientos que son santo y seña desde hace décadas y que han sabido adaptarse a los nuevos gustos sin perder un ápice de su esencia. Es el caso de La Fontanilla, la primitiva y la de Paco, que comparten ubicación pared con pared en la playa del mismo nombre. Otros clásicos de la zona de garantía son la venta Melchor y El Timón de Roche.

La siguiente parada es Vejer, con su impagable lomo en manteca por bandera. Obligada es la visita a Paco Melero, en su carnicería de la calle Juan Relinque. De igual manera, la Venta Pinto, en La Barca de Vejer, presenta el manjar encerrado en buen pan, para desayuno, aperitivo o merienda.

Pero no sólo de lomo viven en la bellísima localidad vejeriega. La Judería ofrece tan interesante carta como excelentes vistas al casco viejo desde su cotizada terraza. Desde hace años es también obligado detenerse en El Jardín del Califa, con los sabores inconfundibles de la cocina de Oriente Medio y el Norte de África. Sin embargo, abajo del pueblo, en La Muela, hay otras opciones no menos interesantes. Empezando por La Castillería, uno de los templos de los amantes de la carne, siguiendo por la Venta El Toro, con sus cotizados huevos al toro a los que tan buena fama le dio José Andrés, o el restaurante Patria, el proyecto de una pareja de daneses que han sabido adaptarse al entorno para interpretar un concepto de cocina saludable y sabrosa.

También en plena Janda, merece la pena detenerse en Media Sidonia para admirar su monumentalidad y sentarse en la mesa de sus dos restaurantes de referencia: El Duque y La Duquesa.

De Barbate y Zahara necesitaríamos un capítulo aparte, por la proliferación en los últimos años de negocios dedicados a la restauración de excelente nivel. Por quedarnos con los más significativos, El Campero y Yoko en el pueblo, y en la pedanía Antonio, Casa Blas, Monte Mar, El Pradillo y La Sal como locales que son garantía de buen servicio, excelente materia prima y una buena relación calidad-precio.

En un entorno natural y arqueológico impagable, Bolonia ha ido cuidando también su oferta gastronómica. Un buen ejemplo es La Reja, con un mostrador de pescados y mariscos que hace las delicias de los visitantes, que en temporada alta dejan sin mesas disponibles el local. Algo tendrá el agua cuando la bendicen.

Consolidada como destino de lujo para los amantes al surf de todo el mundo, Tarifa ha ido adaptando su oferta a la multiculturalidad que la rodea. En la gastronomía, igual. Indispensables Mama llena, Temaki Sushi Bar, Un lugar, La Pescadería o El Caserón.

Ya en la comarca del Campo de Gibraltar, en el barrio del Rinconcillo, en Algeciras, hay que descubrirse ante la cocina y el producto de La Esquina, o de Cepas, en la playa de Getares. Pero en la zona, Palmones sigue marcando la pauta, con sitios como El Copo, Casa Mané o Willy.



Hummus de El Califa



Una hamburguesa de Little John, con una fuente de queso humeante



Un cachopo gigante del Bodegón Andalucía

Casi lindando ya con la provincia de Málaga, en Sotogrande, resulta indispensable conocer KE, uno de los locales que no pasa de moda en su ubicación del puerto deportivo desde hace más de 30 años.

Si lo que se pretende es alejarse de la costa, la Sierra sigue siendo garantía de destino distinto y de calidad. Recomendable darse una vuelta por el nuevo restaurante Campo de Tiro, en El Rosalejo, que ahora cuenta con el asesoramiento de Rafael Navarro. También en Villamartín, cocina de autor en Alma; y en Prado del Rey, el restaurante Caico's. El Aljibe o la Venta Calderón, en Arcos, son otras de las interesantes opciones que ofrece el interior de la provincia.

Argumentos, destinos y motivos más que de sobra para llenarse la boca de Cádiz. Disfruten.



SAN ROQUE

Donde Residen las Emociones

Tabancos de Jerez para visitar este verano

Una ruta por los despachos de vino más famosos, algunos llevan casi cien años abiertos al público y son únicos en el mundo, otros han abierto aprovechando la nueva edad dorada de estos establecimientos



Vista de la esquina que ocupa el Tabanco Plateros.

Texto **Paco Sánchez Múgica**
Fotografía **Manu García**

La nueva edad dorada de los tabancos de Jerez arrancó hace algo más de una década, con el impulso de establecimientos ya señeros en el centro de la ciudad, y por suerte no solo no parece tener fin sino que va a más. Raro es el año que no se incorporan nuevos puntos de referencia en esta ruta de los templos del jerez a granel, haciendo las delicias, especialmente, de los visitantes que llegan a la capital del sherry.

Estas antiguas tascas o tabernas, donde antiguamente solo entraban hombres y, como mucho, se hacía acompañar el vino con altramuces y cacahuètes, donde se prohibía el canto, se han convertido en parada obligada para cualquiera que venga a disfrutar de los encantos de Jerez. Si van a seguir

esta ruta, mejor tomarse un par de días, para no acabar demasiado perjudicados.

Camino de los 100 años, el recuperado Tabanco El Pasaje, en calle Santa María y regentado por Antonio Ramírez, es el más antiguo de los tabancos jerezanos que quedan abiertos al público, aunque independientemente de este clásico entre los clásicos hay un enorme ramillete de propuestas en la ciudad que no dejan indiferentes. Aparte de El Pasaje, con su flamenco en vivo y su espectacular amoroso de Bodegas Maestro Sierra —es posible cerrar menús de tapeo con vino para asistir en primera fila a sus shows flamencos en directo—, hay otras referencias que ya son añejas en la ciudad del vino, como el Tabanco Plateros.

Este establecimiento, que debe su marca a su ubicación original en la plaza del mismo nombre, reside ahora entre Algarve y Cañete del Pinar, y ha cumplido una década sirvien-



JEREZ

La Cultura del Sabor



Ayuntamiento
de Jerez



JEREZ
Capital Europea de la Cultura
2011



Un camarero sirve jerez en La Pandilla

do el mejor jerez a granel. Pero no solo eso, sino que Jaime y Luz, sus propietarios, se han empeñado en apostar también por la hora del vermú como reclamo para atraer a una clientela intergeneracional y variopinta que puebla sus mesas altas de fuera o sus barras en el interior.

En esta lista de imprescindibles de los tabancos jerezanos también sobresale Las Banderillas, en calle Caballeros, y muy cercano a este local, el mítico Tabanco San Pablo. En el primero, el bueno de Luis comanda un establecimiento que, siempre con los jereces por delante, constituye una gran alternativa para picotear por el centro de la ciudad —atención especial merece su rabo de toro y su aneto al oloroso—. En el segundo caso, el Tío Manuel fundó en 1934 una de las tascas más antiguas que perdura en el centro de Jerez, donde los hermanos Jesús y Juan Manuel Muñoz, continúan la tradición familiar junto a su sobrino Pablo.

En esta casa, donde hasta se ha rodado alguna escena de *El verano que vivimos*, salen de sus botas vinos de las bodegas de Real Tesoro, mientras que desde el ventanuco que da a la cocina aparecen tortillones, albondigones y una ensaladilla nada desdeñable. Muy cerca de ambos tabancos está uno de los más nuevos, Tabanco Corredera 7, abierto en 2018 por la jerezana Blanca Gutiérrez y la

sanluqueña Rosario Jiménez. Un local que evoca a la feria donde degustar buenos chicharrones y montaditos, y los vinos de bodegas Díez Mérito y Cayetano del Pino.

Siguiendo este recorrido inconexo por la ruta de los tabancos de Jerez, nos vamos a la zona Albarizuela-San Pedro del centro histórico. Allí habrá que hacer parada en dos clásicos y un tabanco más joven pero no por ello menos interesante.

En Bizcocheros acaba de reabrir El Guitarrón, liderado por la catalana amante del jerez Mireia Rot, que no solo ha vuelto con sus tostas y grandes jereces, sino que ya han regresado también las actuaciones en directo y muchas actividades sorprendentes, como noches de monólogos como el de Charlie Geer, el *amerizano*, un americano que vino a vivir Jerez hace años y que se ha convertido en un fenómeno en internet gracias a su peculiar forma de enseñarnos España y el idioma a los nativos. Disfrutar de un buen palo cortao con esta oferta lúdica y cultural gratuita es posible cada fin de semana en este bello rincón del Jerez más castizo.

Cerca de allí, en la calle Valientes, está La Pandilla, con buenos jereces de Sánchez Romate, buen tapeo y hasta con un rincón que reservan para celebraciones y presen-



Otra vista del Tabanco La Pandilla



Tabanco Las Garrafas



Blanca y Rosario, de Corredera



Las Banderillas

taciones. Rodeado de cartelería de época y una atmósfera única en el mundo, es de visita obligada en este itinerario del buen beber (y buen comer) a la jerezana.

Para redondear esta zona tabanquera del centro nos vamos a Las Garrafas, en la calle Compañía de María. Sebastián Vega, antiguo operario de astilleros, toma el testigo de su padre, que levantó el establecimiento con sus propias manos en un casco bodeguero familiar donde se ubicó hasta un taller de bicicletas. “Me vine de Alemania, trabajaba en una plataforma en el Mar Báltico”, contaba recientemente el dueño de este establecimiento a lavozdelsur.es.

Damajuanas, herramientas y fotografías de la época decoran un casco de bodega reconvertido en tabanco que merece la pena visitar, por sus vinos —como el fino Pavón de El Puerto—, por sus tapas caseras y también por sus actividades culturales que se programa periódicamente.

En el caso de Casa Cristo, es regentado desde hace 25 años por Cristóbal Cordero y se trata de un tabanco —donde además hay cerveza Alhambra— con alma motera, como la de su propietario. Aquí no solo se reúnen los fines de semana miembros de clubes moteros como los Cherokee, sino que el padre de Cristo, químico enólogo y ex trabajador en una bodega, fue el que impulsó este reformado local que en su día fue un pequeño taller de motos.



AENOR

COMPLIANCE
PENAL

UNE 19601

PY MIES:

**Aquí tú eres
el ganador.**

#impulsatupyme

► **Tu mejor decisión.**
Caja Rural del Sur

Para más información

- Acércate a nuestras oficinas
- Te informaremos sobre todo lo que te interesa



El resurgir de la luz y la sal: Puerto Real cotiza al alza en el 539 aniversario de su fundación



La primavera va dando la bienvenida al verano con la confirmación del resurgimiento de la localidad de la luz y la sal, Puerto Real, que vuelve a reencontrarse consigo misma en varias citas con su historia y la cultura local.

La Feria de Puerto Real y el Día de la Villa llegan con el mes de junio. El colorido y la alegría regresan a sus calles en un mes festivo, después de que la pandemia dejase durante mucho tiempo a un lado citas con tradiciones importantes. Pero por fin las olas de los nuevos tiempos han traído de regreso ese ambiente festivo que hacen de Puerto Real un enclave ideal para la cita con el entretenimiento, la historia, la cultura y la buena gastronomía.

El albero, los farolillos, las sevillanas y, sobre todo, la alegría y las ganas de pasarlo bien han regresado con

una Feria de Primavera que se ha hecho con un hueco relevante en el calendario de eventos de la provincia de Cádiz. La capacidad de inclusión y la tolerancia con la diversidad han sido dos pilares sobre los que ha vertebrado un acontecimiento que recibe con los brazos abiertos a la gente de fuera.

La campaña Feria libre de LGTBIfobia, promovida por la Asociación Amare LGTBI+, ha luchado por conseguir el objetivo de que ninguna persona sea discriminada por su orientación sexual o diversidad de género. El municipio también celebrará el Orgullo Puertorrealeño entre el 27 de junio y el 2 de julio. Una cita reivindicativa que apuesta por la igualdad y el respeto hacia todas las personas, con independencia de género y condición sexual.

RAZONES PARA VOLVER



AYUNTAMIENTO DE
Chiclana



El concejal de Fiestas, Alfredo Fernández, entiende que “es importante que nuestros niños y niñas desde pequeños sean conocedores de que la diversidad de género existe y que no por ello debemos discriminar a nadie”.

UN DÍA HISTÓRICO PARA LA VILLA

Y si hay un día señalado en rojo en el calendario de Puerto Real ese es, sin lugar a dudas, el Día de la Villa, fecha en la que se conmemora la efeméride de la fundación de la localidad el 18 de junio de 1483. Como es tradición, se reconoce a personas o instituciones ilustres en un acto público, que en esta edición se llevará a cabo el 25 de junio, en el Teatro Principal, al coincidir la jornada de la efemérides con el día de reflexión de las elecciones andaluzas del 19J.

Este año, se concederá el título de hijo predilecto al deportista Jesús Cantero Juncal y el de hijo adoptivo al cantaor flamenco Antonio de la Cruz Ortega, así como la medalla de la Villa al Instituto de Educación Secundaria Manuel de Falla.

Jesús Cantero es un puertorrealense nacido el 9 de marzo del año 1982. Actualmente es director deportivo en el Centro de Tecnificación Deportiva Infanta Cristina de Murcia, director y entrenador del UCAM de tenis de mesa y jugador del equipo francés Amiens Sport Tennis de Table (Amiens TT). En categorías inferiores, ha participado en la selección española en categorías infantil y juvenil, con presencia en tres campeonatos de Europa.

Su carrera profesional está plagada de éxitos y títulos, después de que con 20 años firmara su primer contrato profesional en el



BARBADILLO

DESDE 1821

TE GUSTA PASEAR, TE GUSTA



UCAM Cartagena, con el que consiguió 4 Superligas de España, 4 Copas del Rey y 2 subcampeonatos de Copa del Rey.

Es el único deportista español en la historia que ha conseguido ser campeón de liga de tenis de mesa en otras ligas internacionales, como en Dinamarca (Club Roskilde) y Francia (Spo Rouen).

Lleva 11 años disputando como profesional la liga de tenis de mesa de Francia, una de las ligas más potentes en este deporte a nivel internacional, donde actualmente defiende los colores del Amiens TT. Asimismo, ha sido más de 150 veces internacional con la selección absoluta española, con la que ha participado en más de 10 mundiales y europeos.

Por su parte, Antonio de la Cruz Ortega nació el 7 de septiembre de 1934 en Isla Cristina (Huelva), pero se instaló siendo muy pequeño en Puerto Real junto a su familia. Se trata de una persona emprendedora en el plano laboral (abre el negocio Imprenta Cruz, aún hoy activo y llevado por sus hijas y nietas en la calle Soledad) y con aficiones como la ornitología y el flamenco.

Es una persona que se inició muy joven con la afición al cante. Como cantaor ha transmitido su saber por toda la provincia. En el año 1962 consiguió en Jerez de la Frontera el Primer Premio de Cante por Seguiriyas, del que consta su grabación con la discográfica Columbia de su disco. A este premio le siguieron otros en Conil, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda o Puerto Real.

Pertenece a la Peña Flamenca Canalejas de Puerto Real, de quien viene la propuesta del merecimiento de tal distinción, desde el año 1979, y en la que ha estado presente como directivo de la misma en varias ocasiones. Actualmente, y desde el año 2016, es presidente del jurado del Concurso Nacional de Cante por Liviana.

El IES Manuel de Falla es el primer centro de secundaria de Puerto Real. En el presente curso 21/22 celebra su 50 aniversario, su medio siglo de docencia, motivo por el que se ha decidido proponer la concesión de la medalla.

Hace medio siglo que comenzó a funcionar el Instituto de Bachillerato mixto Manuel de Falla, situado en la calle San Alejandro, junto al parque de El Porvenir.

En este tiempo, mucha gente de Puerto Real ha pasado por sus aulas y se ha formado como personas. La concesión de la medalla de la Villa se entiende por parte del Ayuntamiento como un reconocimiento a su aportación a la vida de la localidad y un homenaje a quienes han formado parte durante estos años de la dirección del centro, a su equipo de profesores y a su alumnado.

Para celebrar los 539 años de la creación de la Villa de Puerto Real, además del acto institucional del día 25 de junio donde se

entregarán los referidos galardones, en los días previos se presentará la Revista Matagorda, que este año incluye nueve trabajos históricos.

En concreto, los textos abordan, desde el análisis de diferentes aspectos de la historia puertorrealeña de los siglos XVII al XIX, el estudio de la comunidad gitana de Puerto Real del siglo XVIII, una aproximación biográfica al reconocido cantaor 'Canalejas de Puerto Real', el alumbrado público por gas de fines del siglo XIX o la historia de instituciones como el Club Deportivo La Salle en su 75 aniversario, además de algún trabajo centrado en los hechos acontecidos en torno a la Batalla del Trocadero en 1823.

Igualmente, esta cita contará también con un concurso de cuentos dirigido a los centros escolares de Educación Primaria de la localidad, cuyos textos ganadores tendrán su espacio en el citado acto institucional. Y a todo ello se sumarán otros actos culturales y artísticos, como un concurso de pintura rápida.

ÚLTIMOS DETALLES PARA UN VERANO MÁS ACCESIBLE

El verano también se encuentra dentro de los atractivos turísticos de una población que ofrece una gran hospitalidad. Este año, la playa de La Cachucha contará con cabos de ayuda al baño para personas de movilidad reducida. Se trata de una de las novedades que incluye este año el plan de balizamiento de playas del litoral gaditano que ha puesto en marcha la Mancomunidad de Municipios de la Bahía de Cádiz.

Esta acción se lleva a cabo en coordinación con el Ayuntamiento de Puerto Real y busca garantizar la seguridad en la playa, así como facilitar el baño a personas con movilidad reducida. En total, según el plan difundido por la Mancomunidad, el conjunto de las playas beneficiarias contarán con 1.000 boyas, 17 corcheiras, 9 cabos y 89 carteles de señalización.

El balizamiento de las playas permanecerá instalado hasta septiembre, cuando finalice la temporada oficial de playas de cada municipio. "Estamos ante una buena noticia, que viene de la mano de la Mancomunidad, pues a través de la colaboración que se promueve en el seno de la Comisión de Playas de la Bahía de Cádiz, unificando criterios, definiendo métodos, procedimientos y formas de ejecutar la prestación, podremos implementar una mejora en la seguridad de la playa de La Cachucha", ha manifestado Carlos Salguero, primer teniente de alcaldesa.

Luz, historia, sal y sol son algunos de los ingredientes de una Villa que quiere recuperar su esencia turística y volver a estar entre los nombres de localidades elegidos como destino preferido de futuros visitantes.

*Este año, la playa
de La Cachucha contará con cabos
de ayuda al baño para personas de
movilidad reducida*

#SeparaParaUnir



UTECALANDRIAS
Tu Planta de Reciclaje



En Cádiz hay que rodar

Los rodajes en la ciudad producen un retorno económico de 3,2 millones de euros durante 2021



Desde que en octubre de 2005 naciera la Cádiz Film Office, gracias al acuerdo firmado entre el Instituto de Fomento, Empleo y Formación del Ayuntamiento de Cádiz y Andalucía Film Commission, integrándose en la Red de Ciudades de Cine de Andalucía Film Commission, se han desarrollado en la ciudad 356 producciones, entre rodajes cinematográficos, internet y televisión, fotografía publicitaria y casting.

Estos trabajos audiovisuales reportan en la ciudad entre un 25 y un 30% del presupuesto asignado al proyecto. En este tiempo se han rodado en Cádiz películas como *Alatriste* (2005), generando 200.000 euros en la ciudad; *The Rythm Section* (2018), con 1.5 millones de euros de inversión; *La Quema* (2018), con 840.000 euros de retorno económico; *Top Boy* (2021), con 1,8 millones; *La maniobra de*

la tortuga (2021), con 250.000 euros; o la serie *The Crown*, con 25.000 euros.

Muchos de estos rodajes tienen una distribución mundial, con el espaldarazo a nivel de imagen que supone para Cádiz, lo que hace que la ciudad sea visible para el mundo entero, formando parte de las llamadas “Rutas de Cine” en la que el turista quiere visitar el lugar donde se rodó una determinada escena, como la inolvidable de Halle Berry saliendo de la playa de la Caleta.

Los objetivos de la Cádiz Film Office son promocionar la ciudad como escenario y plató de cine, facilitar la labor de las empresas que apuesten por Cádiz en todas las fases de la producción, proporcionando apoyo institucional a través de la canalización de la tramitación de permisos y licencias,



Canasta

*Llena tu Feria
De grandes momentos.*



19'5°. Bebe con moderación, es tu responsabilidad.



www.williams-humbert.com
www.tiendawilliamshumbert.com

Canasta
Noni ná





en coordinación con las áreas municipales implicadas. Esta gestión convierte a la Cádiz Film Office en una potente herramienta, ya que contribuye a la atracción de inversión en el sector audiovisual, que supone un gran motor de riqueza, al producirse un impacto económico no solo directo, sino también indirecto a través de la difusión de la imagen de nuestra ciudad a nivel internacional.

La oficina gaditana se encarga de ofrecer facilidades a todas aquellas producciones que quieran recalar en la ciudad, tramitando de forma breve y flexible los permisos de rodaje en localizaciones municipales (calles, edificios, parques, playas...), coordinando con todos los servicios municipales las reservas de aparcamiento, el control de los cortes de tráfico, o la información sobre costes de la producción, asistiendo en la búsqueda de localizaciones públicas o facilitando contactos de otras localizaciones no municipales y de profesionales del sector.

Solo durante el año 2021, el retorno económico a la ciudad por la realización de rodajes superó los 3,2 millones de euros. En ese año, la citada *La maniobra de la tortuga* dejó 250.000 euros en la ciudad; *Top Boy*, 1,8 millones de euros; *Cuba libre*, con 83.500 euros; *Lobo feroz*, con 56.570,00 euros; el largometraje alemán *1.000 Lines*, unos 500.000 euros; la serie *Killing Eve*, 200.000 euros; además del rodaje de series tan importantes como *The Crown* (25.000 euros).

En definitiva, una industria que cada vez va ganando más peso en Cádiz, escenario de películas y series de renombre internacional.



CaixaBank

Comprometidos
con la sociedad
y contigo

En CaixaBank tenemos una manera diferente de hacer banca, basada en la cercanía con las personas, la innovación constante y el compromiso social, con el objetivo de contribuir al progreso de las personas y de toda la sociedad.



CaixaBank

Escuchar Hablar Hacer

Chiclana: playa, cultura y alta gastronomía



Texto **Kiko Abuín**
Fotografía **Manu García**

La preponderancia de esta ciudad en el ámbito del turismo, a escala nacional e internacional, es una realidad que se impone ante la evidencia de sus enormes recursos con una oferta de sol y playa inigualable; posiblemente nos situemos en una localización que posee algunos de los más excelentes kilómetros de arenas y mar. Chiclana rompe la estacionalidad para alcanzar un estatus envidiable para cualquier destino preferente: ser elegido por el visitante en cualquier época del año. También es el momento de mirar a los adentros de Chiclana: su historia, sus rutas turísticas, su centro urbano, sus museos... todo delata un pasado que viene a un presente en el que se enseñan los ancestrales orígenes

de una ciudad singular donde la cultura endógena es tan rica que complementa a una oferta que viste su principal escaparate, con el mar como telón de fondo.

Chiclana crece; la industria turística ha apostado firmemente por la calidad de una ciudad que ha sabido medir y ponderar esa inversión de tal forma que no vulnera la riqueza natural de su litoral, evitando el desarrollo urbanístico sin orden y norma; así, el visitante encuentra el alojamiento idóneo, siempre excelente, pero con el valor añadido de un entorno que se respeta y forma parte del mérito del destino. Ahora, desde el Ayuntamiento se impulsa la conexión entre ese turismo y el valor propio de la Chiclana eterna que nos pone a la mano la oportunidad de descubrir el nuevo yacimiento fenicio, tras la iglesia Mayor; y su centro de interpretación; los museo del Vino y de la Sal, el Museo Taurino, visitar sus bodegas, pasear por el centro, parar en sus bares y restaurantes, paladear la gastronomía autóctona después de recorrer las rutas

BODEGA
DELGADO ZULETA
DESDE 1744



**De Sanlúcar a tu casa
a precio de bodega**

delgadozuleta.com


Viandantes por el centro de Chiclana

Imagen del museo del Vino y de la Sal

Restos arqueológicos tras la Iglesia Mayor

fenicia o la napoleónica, esta última relacionada con la batalla de Chiclana de 1811.

En pocas palabras: excelencia, sostenibilidad y cultura, conceptos difíciles de compatibilizar que, sin embargo, aquí se unen en favor de una localización vacacional que es la suma todos sus atractivos. Historia, monumentalidad, cultura, gastronomía, diversión, deportes, naturaleza.... Chiclana es muy antigua. El castillo de la isla de Sancti Petri delata unos orígenes que dan vértigo. Hasta convertirse en un castillo en el XVIII, fue uno de los templos más relevantes de la antigüedad: el de Melkart, dios de los fenicios; también lugar de reposo eterno de Hércules para los romanos, se sitúa frente al poblado almadrabero de Sancti Petri. Cuentan que Amílcar Barca, Julio César o Aníbal pisaron el islote.

La mar es la fuente de inspiración y proveedor de la buena mesa chiclanera. El pescado de estero, de almadraba, la cocina innovadora de Ángel León en Alevante, para los paladares

más aventureros. Marisquerías y bares con la genuina cocina autóctona en el centro urbano en espacios de enorme encanto donde los amantes del vino prueban los caldos chiclaneros (fino, moscatel, oloroso...). En lo gastronómico no se puede obviar la cocina que se elabora a pie de playa en chiringuitos que se reparten por las dos pistas de la playa de La Barrosa, hasta alcanzar la loma del Puerco y la playa de Sancti Petri.

Y la noche, el ocio, la música y la exclusividad también tienen cabida en Chiclana con el Concert Music Festival, dos meses (julio y agosto) de conciertos en el poblado de Santi Petri en un espacio que cambia por completo su fisonomía para convertirse en una isla de emociones, ritmos, todo reunido en espectáculos y conciertos de destacados artistas y grupos: Juan Luis Guerra, Marc Anthony, Maluma, Sting, Manolo García, Camilo, Morat, Miguel Ríos, Niña Pastori, Pablo Alborán, Sting, Il Divo, Raphael... casi medio centenar de conciertos en unas noches de verano sencillamente maravillosas.

HOME SCHMIDT HOME



Una amplia GAMA DE COLORES

+ Cree la cocina de sus sueños.

24 colores de cuerpos y + de 1.000 combinaciones de colores de frentes.



Schmidt,
**EL ÚNICO FABRICANTE QUE
OSTENTA LAS CERTIFICACIONES**



GAVETAS CORREDERAS PREMIUM

de serie hechas a medida al milímetro.

- + Cajones y gavetas exclusivos.
- + Todos sus utensilios y su vajilla
- + siempre ordenados y accesibles.

Le ofrecerá todas las garantías
esenciales
**PARA LA SEGURIDAD DE SU
COMPRA**



Jerez de la Fra. - Cádiz
856 813 724

Medina Sidonia, 3.000 años de historia y buena mesa



Fachada de Santa María la Mayor, en una imagen reciente



Texto **Kiko Abuín**
Fotografía **Manu García**

Asidonense es el gentilicio de los habitantes de Medina Sidonia; una gente que sabe que su oriundez delata su pertenencia a una tierra culta, rica, longeva y con una vida arrimada a la naturaleza. Es la consecuencia de las diferentes civilizaciones y culturas que la han habitado. Es ciudad, título que ostenta desde el siglo XV gracias a Enrique IV, y tutela con ahínco el tesoro de su anciana sabiduría.

Su situación geográfica, dominando por su altura (337 metros por encima del nivel del cercano océano Atlántico) un vasto territorio, tiene sus orígenes en el Cerro de las Madres o del Castillo, con asentamientos de hace unos 3.000 años; fenicios, romanos, bizantinos, musulmanes y cristianos, todos han sumado. En Medina confluye una diversidad que se expresa, además, en su gastronomía, en su genuina repostería... algo de cada una de las culturas que han moldeado tanto el carácter del asidonense como su filosofía de vida, la buena mesa y, especialmente, en los vestigios patrimoniales que adornan una población singular.

Medina Sidonia hay que descubrirla; como dice su eslogan turístico, 'Ciudad infinita', hay una Medina para que cada viajero trate de localizar su finito: pasear por sus calles y plazas, por sus monumentos, por su casas encaladas, mansiones señoriales. Hay que desnudarla para sorprenderse con la riqueza de su patrimonio, tanto material como inmaterial, que se esconde en cualquier rincón de su anatomía urbana.

Hay que sentarse en la plaza del Ayuntamiento mientras se saborea un alfajor de las Trejas o del convento de Jesús, María y José de las Descalzas. Echarle genio para subir caminando hasta el Cerro del Castillo y admirar el paisaje que se domina desde allí arriba, donde los 'bravos' que pacen por las fincas parecen diminutos e inofensivos animalillos; cruzar por el arco de la Pastora jalonado por murallas y ventanas enrejadas que guardan celosas



los ecos de unos ancestros que parecen encontrarse en cada rincón o revuelta; deslumbrarse en Santa María la Mayor, la iglesia que domina las alturas donde antaño hubo una mezquita y ahora rebosa barroco y plateresco en su valioso interior donde el Rey Sabio y el poderoso duque de Medina Sidonia legaron una rica imaginería medieval en mármol de Carrara.

Y después de la paliza llega el momento de relajarse ante una buena mesa. En este aspecto manda lo que la tierra da. La elección la hacemos, primero, arriba en el restaurante El Castillo y después saliendo de la población a cuyas faldas se localizan algunas ventas de largo recorrido de muchos decenios de vida como La Cabrera, el Ventorrillo del Carbón, El Jilguero, Rincón del Gordo, Candela, El Duque... buenas chacinas, verduras, hortalizas incluso criadas alrededor de las instalaciones, guisos de carnes, con el conejo como especialidad; caracoles, cabrillas en tomate, tagarninas, alcauciles, espárragos con arroz, entre otros. Contundente y delicioso.

San Roque más allá de Sotogrande: playas salvajes, aldea fenicia y campos de golf

Tomar un aperitivo contemplando veleros y yates de ensueño, descubrir arenas salvajes como Borondo, o pasear por la historia de este municipio de casas encaladas que conserva el Conjunto Histórico más antiguo del Campo de Gibraltar



Texto **P.S.M.**

San Roque es un referente turístico internacional gracias a sus magníficos campos de golf, sus aclamadas canchas de polo y su exclusiva zona residencial de Sotogrande, lugar de discreto veraneo de multitud de celebridades europeas y españolas. Pero también cuenta con playas para todos los gustos, bosques donde recargar las pilas y una rica gastronomía donde caben los platos más andaluces y los bocados más exóticos.

Aunque la historia de San Roque nace con el éxodo de los habitantes españoles de Gibraltar en 1704, sus raíces se encuentran en la aldea fenicia de Carteia, junto al río Guadarranque, que los cartagineses impulsaron al trasladarla a la orilla de la Bahía de Algeciras. Fueron los romanos los que la hicieron una próspera ciudad, y en el Enclave Arqueológico se encuentran vestigios de sus importantes foros y teatro, pero es recomendable visitar el Museo Municipal (C/ San Felipe) para cobrar conciencia de su verdadera relevancia.

Los sanroqueños se muestran orgullosos de Carteia, pero también de su histórica Plaza de Toros, una de las más antiguas de Andalucía, así como de su Conjunto Histórico Artístico, repleto de casas blancas con patios de ensueño, el más antiguo y mejor conservado del Campo de Gibraltar.

El origen de San Roque está en los gibraltareños que en 1704 abandonaron el Peñón, quienes se llevaron consigo sus imágenes religiosas. Cada Viernes Santo los sanroqueños les rinden homenaje en la Procesión Magna, de Interés Turístico Andaluz. Entre sus catorce pasos se encuentran verdaderas joyas, unas por su antigüedad y otras por estar realizadas por artistas como Luis Ortega Brú, nacido en la ciudad y uno de los mejores imagineros del siglo XX.

Con 15 kilómetros de playas entre la Costa del Sol y el Estrecho de Gibraltar, las mediterráneas de Cala Sardina y Alcaidesa-Torre carbonera han vuelto a ser reconocidas con banderas azules. Sin embargo, el municipio cuenta también con otras playas destacables, como la salvaje Borondo, la animada Torreguadiaro o las ubicadas en la Bahía de Algeciras, muy frecuentadas por la población local.

En cuanto a los chiringuitos, la oferta es de gran calidad, como ocurre en general con toda la gastronomía que se puede degustar en cualquier rincón del municipio. La zona de la Estación, por ejemplo, cuenta con un establecimiento incluido en la Guía Michelin, y el abanico de platos de todo el mundo se abre con rotundidad en los abundantes restaurantes del Valle del Guadiaro. En el

Casco Histórico, mientras, la esencia de la gastronomía andaluza se da la mano con propuestas sorprendentes y, asimismo, muy sabrosas.

En la zona norte del municipio, junto al río Guadiaro, se sitúa Sotogrande. Al amparo de esta relevante zona turística de carácter residencial se han puesto en marcha importantes instalaciones deportivas, donde practicar el golf, el polo, la vela o la hípica.

San Roque cuenta con nueve campos de golf, de los que tres se han incluido en el ranking de los 50 mejores de Europa, una clasificación que encabeza el Real Club de Golf Valderrama. Sus instalaciones han acogido a la élite del golf mundial en torneos como la Ryder Cup o las más recientes ediciones del Andalucía Masters. El Real Club de Golf Sotogrande y el más antiguo de los dos con los que cuenta San Roque Club están también en el citado ranking. Los aficionados pueden aprovechar de lleno una estancia de varios días para practicar el golf en estos campos o en La Cañada, donde entrena la cantera sanroqueña, así como en Alcaidesa (dos campos), La Reserva y Almenara.

No solo playa: Pinar del Rey, de casi 340 hectáreas, es el espacio natural y de recreo preferido por los campogibraltareños

En Santa María Polo Club, mientras, se disputa cada verano uno de los cuatro torneos del Grand Slam, en los que juega la élite de este deporte. El ambiente exclusivo del polo resulta accesible a todo tipo de público tanto cuando rueda la bocha como durante las noches de verano, en las que se organizan conciertos

y otras actuaciones. Además, esta entidad puso en marcha el Santa María Equestrian Club, dedicado a la hípica. Por su parte, Ayala Polo Club cuenta también con una rica oferta de deportes ecuestres.

Puerto Sotogrande, mientras, es un espacio idílico que ha renovado este año su bandera azul. Un lugar por el que pasearse o tomar un aperitivo contemplando veleros y yates de ensueño, que atracan en este lugar al borde del Estrecho o reparan desperfectos. Pero también es la base de importantes regatas, como las de los veloces J/80 o los singulares RC44, considerados los "fórmula 1 del mar".

Los amantes de la naturaleza pueden disfrutar en San Roque de unos parajes de ensueño. El Pinar del Rey, de casi 340 hectáreas, es el espacio natural y lugar de recreo preferido por los campogibraltareños. Recientemente ha sido incluido en el Parque Natural de los Alcornocales y en 2021 ha revalidado su título de Centro Azul. Limita con la Finca La Alcaidesa, un espacio de uso público con espectaculares vistas, fauna y flora.

En definitiva, si hay un problema en San Roque es no disponer de suficiente tiempo para disfrutar de tanta variedad y riqueza turística.

San Fernando en verano: gastronomía, playa y mucha música



Desde hace unos años, San Fernando ha destacado en la Bahía por su gastronomía. Y es que a sus platos típicos como el bienmesabe, las tortillitas de camarones, la caballa con fideos o sus productos de estero como las doradas, róbalos, chocos y almejas se les han sumado establecimientos con una cocina más vanguardista que unen el sabor tradicional con distintas formas de cocinar los productos y de fusionar sabores. Y así se da la combinación perfecta: calidad de la materia prima, elaboración tradicional y un toque moderno de los platos que se sirven.

San Fernando ha sido y es cuna de grandes cocineros, que han hecho de la ciudad un lugar clave de la provincia para disfrutar de la mejor gastronomía. Todas aquellas personas que visiten San Fernando podrán encontrar un sinfín de establecimientos hosteleros donde encontraremos en sus cartas, guisos, pescados, y carnes elaboradas de forma tradicional pero también cocina fusión donde los comensales comen con los cinco sentidos en una agradable velada.

Además, San Fernando destaca por sus playas, con Camposoto a la cabeza. Este paraíso natural cuenta con todas las comodidades de una playa urbana que forma parte del Parque Natural de la Bahía de Cádiz. Como peculiaridad, está dividida en dos tramos: Camposoto, con más servicios y menos salvaje, y El Castillo, que culmina en la Punta del Boquerón, un paraje donde conectar directamente con la naturaleza.

Además de por su localización y sus más de seis kilómetros de arenas vírgenes y doradas, esta playa cuenta con unos servicios inigualables que le han hecho ser merecedora de la Bandera Azul, Q de Calidad y Ecoplayas por mantener los estándares de calidad que le valen estos reconocimientos año tras año. Posee 1.240 plazas de aparcamiento gratuito, el mayor número de la provincia, y un carril bici para aquellos que deseen ir utilizando una forma de transporte más sostenible.

Camposoto es una de las playas más accesibles de España, cuenta con plataformas de maderas fijas y articuladas, toldos y sombrillas, casetas de baño, tumbonas, lavapiés y duchas adaptadas, balizamiento, grúa móvil, sillas y muletas anfibia y andadores, entre otros elementos. El módulo "5 Estrellas", que se encuentra ubicado en el acceso 4 de la playa de Camposoto, ofrece el máximo estándar de accesibilidad y de integración para todos los y las usuarias, con un espacio específico para las personas con dependencia y el servicio de atención profesional gratuito.

Para los amantes de las mascotas esta playa cuenta con una zona habilitada, a la que se accede a través del sendero peatonal que te lleva de la Punta del Boquerón, y además cuenta con una ducha canina.

En esta playa también podrás practicar deportes acuáticos tales como kayak, o paddle surf, y realizar paseos en barco o en raquero hasta el Castillo de Sancti Petri. Pero si prefieres hacer deporte en la arena, esta playa cuenta con un módulo donde podrás practicar vóley playa, fútbol playa e incluso basket playa.



San Fernando también acoge el Bahía Sound, el ciclo sostenible de música que está pensado para que el público pueda disfrutar de la cultura, música y ambiente sin renunciar a la seguridad en un entorno privilegiado de la Bahía de Cádiz.

Artistas nacionales e internacionales de primer nivel, atardeceres únicos frente a la Bahía de Cádiz, la mejor gastronomía local y del mundo, con food trucks y servicio de delivery de los operadores del centro comercial, opción de terraza al aire libre al finalizar los conciertos, acceso directo en autobús y tren, plazas de parking, toda la moda y la restauración a escasos metros de distancia, además de la comodidad de un hotel y apartamentos turísticos en las inmediaciones del centro comercial.

En la presente edición, participan artistas de la talla de Manuel Carrasco (27 de mayo), la Film Symphony Orchestra (9 de julio), Alan Parsons (10 de julio), Raúle (21 de julio), Dire Straits (22 de julio), C. Tangana & Nathy Peluso (30 de julio), Israel Fernández (5 de agosto) o Julieta Venegas (10 de septiembre), además de humoristas como Juan Amodeo (24 de julio) o el Comandante Lara (21 de agosto).

FESTIVAL FLAMENCO

21 julio al 31 agosto 2022
La Isla Ciudad Flamenca

La Isla Ciudad Flamenca se celebra desde 2014 en la ciudad de San Fernando (Cádiz) en diferentes puntos de la ciudad, del 21 de julio al 31 de agosto, aportando una buena dosis de flamenco que la Isla necesita para perdurar sus raíces tradicionales. Durante 42 días se ofrecen actuaciones, conferencias, exposiciones. Un festival que no entra en los cánones de lo comercial, sino que invita a disfrutar del flamenco, la ciudad, sus calles, su gente.

PROGRAMACIÓN

Jueves 21 julio. 22:00 horas
23:00 horas

Inauguración La Isla Ciudad Flamenca. Parque Almirante Laulhe. Carolina Castilla. Venta de Vargas.

Viernes 22 julio. 23:00 horas
Recital de baile. Venta de Vargas

Sábado 23 julio. 23:00 horas
Recital de baile. Venta de Vargas

Domingo 24 julio. 22:00 horas
Flamenco de guardia

Lunes 25 julio. 22:00 horas
Flamenco de guardia

Martes 26 julio. 22:00 horas
Flamenco desde el Balcón de la Venta de Vargas

Miércoles 27 julio. 22:00 horas
23:00 horas
Noches de embrujo. Taberna El embrujo

Homenaje a Bambino por El Mawi. Venta de Vargas

Jueves 28 julio. 22:00 horas
Cuadro Flamenco de la Venta de Vargas. Venta de Vargas

Viernes 29 julio. 23:00 horas
Recital de Baile. Venta de Vargas

Sábado 30 julio. 23:00 horas
Recital de baile. Venta de Vargas

Domingo 31 julio. 22:00 horas
Flamenco de Guardia

Lunes 1 agosto. 22:00 horas
Flamenco de Guardia

Martes 2 agosto. 23:00 horas
Nueva Savia. Venta de Vargas.

Miércoles 3 agosto. 23:00 horas
Cuadro Flamenco de la Venta de Vargas

Jueves 4 agosto. 23:00 horas
Carolina Castilla. Venta de Vargas.

Viernes 5 agosto. 23:00 horas
Tributo a Bambino. El Mawi. Venta de Vargas.

Sábado 6 agosto. 22:00 horas
Noche Flamenca en el Parque. Parque Almirante Laulhe.

Domingo 7 agosto. 23:00 horas
Flamenco de Guardia.

Lunes 8 agosto. 23:00 horas
Flamenco de Guardia.

Martes 9 agosto. 23:00 horas
100 años de Flamenco. Venta de Vargas.

Miércoles 10 agosto. 22:00 horas
23:00 horas
Recital en la Alameda. María Nieto. Nuevos Talentos del baile de la Isla. Venta de Vargas.

Jueves 11 agosto. 22:00 horas
23:00 horas
Recital en la Alameda. Por confirmar. Flamenco de Guardia. Recital de Flamenco. Venta de Vargas.

Viernes 12 agosto. 23:00 horas
Recital en Venta de Vargas. Venta de Vargas.

Sábado 13 agosto. 23:00 horas
Recital de Baile. Venta de Vargas.

Domingo 14 agosto. 23:00 horas
Recital de Baile. Venta de Vargas.

Lunes 15 agosto. 23:00 horas
Recital de baile. Venta de Vargas.
Martes 16 agosto. 23:00 horas
Homenaje a Bambino. El Mawi. Venta de Vargas.

Miércoles 17 agosto. 23:00 horas
Cuadro Flamenco de la Venta de Vargas. Venta de Vargas.

Jueves 18 agosto. 23:00 horas
Rocío Rodríguez. Savia Nueva del Baile de la Isla. Venta de Vargas.

Viernes 19 agosto. 22:00 horas
23:00 horas
Periñaca Flamenca. La Fragua. (Calle por confirmar) Recital de Baile. Venta de Vargas.

Sábado 20 agosto. 21:00 horas
Flamenco en las Callejuelas de Camarón. Calle El Carmen y Alcedo.

Domingo 21 agosto. 23:00 horas
Flamenco de Guardia.

Lunes 22 agosto. 23:00 horas
Flamenco de Guardia.

Martes 23 agosto. 23:00 horas
22:00 horas
Homenaje a Bambino. El Mawi. Venta de Vargas. Flamenco de Guardia.

Miércoles 24 agosto. 22:00 horas
23:00 horas
Noches de Embrujo. Taberna de Embrujo. Nueva Savia del Baile de la Isla. Venta de Vargas

Jueves 25 agosto. 23:00 horas
Javier Latorre. Clases Magistrales. Escuela Municipal de Danza. Ofelia Márquez. Recital de Baile. Venta de Vargas.

Viernes 26 agosto. 23:00 horas
Javier Latorre. Clases Magistrales. Escuela Municipal de Danza. Recital de Baile. Venta de Vargas.

Sábado 27 agosto. 22:00 horas
23:00 horas
Noche de Baile en el Parque. Parque Almirante Laulhe. Recital de baile. Venta de Vargas.

Domingo 28 agosto. 23:00 horas
Flamenco de Guardia.

Lunes 29 agosto. 23:00 horas
Flamenco de Guardia.

Martes 30 agosto. 23:00 horas
Homenaje a Bambino. El Mawi. Venta de Vargas.
Miércoles 31 agosto. 23:00 horas
Clausura La Isla Ciudad Flamenca.

Medina Sidonia

Recorre sus calles para descubrir
más de 3000 años de historia
y unas vistas a la
Bahía de Cádiz
únicas



AYUNTAMIENTO
MEDINA SIDONIA



www.turismomedinasidonia.es



@turismomedinasidonia



La Fonda Antigua: terraza y suites con vistas exclusivas y molletes de atún con 'estrella'

El sueño de la chipionera Eugenia Claver y del jerezano Leopoldo del Puerto, abogados que se enamoraron tras un juicio en el que fueron contrarios, tiene uno de los miradores más privilegiados de Vejer. El lujo también es contar con L' Apéro, el aperitivo al atardecer con el sello de Juanlu Fernández, estrella Michelin

Texto **Paco Sánchez Múgica**
Fotografía **Manu García**

¿Es posible dormir en una seductora casa rural boutique contemplando exclusivas vistas del pueblo encalado y encantado de Vejer, la luminosa costa gaditana y la silueta recortada del continente africano? Es posible. ¿Y añadirle a esa experiencia, al atardecer en la terraza, unos bocados únicos ideados por un chef con estrella Michelin? También es posible. Esta conjunción estelar se encuentra entre los recovecos que llegan hasta las calles San Filmo y Viñas en Vejer de la Fronteira, a la espalda del teatro municipal, en dos fincas rehabilitadas con mucho gusto y con un impresionante balcón donde la mirada se pierde a su antojo según el rincón que se divise.

La Fonda Antigua, el sueño hecho realidad de una pareja gaditana de abogados, Eugenia Claver y Leopoldo del Puerto, que ya de por sí tienen una historia que merece ser narrada, suma L' Apéro, un concepto de restauración basado en pequeñas delicias inspiradas en la comunión de la cocina francesa con las tapas de siempre en los bares y ventorrillos de Cádiz. Una idea que ha partido de la mano del cocinero jerezano Juanlu Fernández, estrella Michelin por su restaurante Lú Cocina y Alma, y amigo de los promotores del negocio hotelero vejeriego.

Apéro, aperitivo en francés, viene a significar ese sùmmum de máximo placer que nueve de cada diez franceses tratan de poner en práctica al menos una vez a la semana. Ahora también es posible afrancesarse de esta forma mientras pasas la noche en este hotelito con encanto de uno de los pueblos más bonitos de España. El tapeo aquí, en dos turnos de tarde-noche, es rigurosamente informal, casi todo se come con las manos, con la mirada perdida al maravilloso telón de fondo, y con el hotel a la espalda, tan coqueto y sinuoso en sus múltiples accesos a las estancias.



Eugenia Claver, copropietaria de La Fonda Antigua

Estamos en la comarca de La Janda. Esta historia empieza en Benalup-Casas Viejas, un pueblo cercano a Vejer. Allí es donde Eugenia y Leopoldo, que se conocieron años antes en la Facultad de Derecho cuando ella acababa la carrera y él ya daba clases de Derecho Mercantil, empezaron a fantasear con acercarse a esta imponente villa (201 metros sobre el nivel del mar y con playa a escasos 10 minutos en coche) por la que han pasado fenicios, cartagineses, romanos, moros y cristianos.

“Hace muchos años que soñábamos con tener una casa en Vejer, pero en el momento del boom inmobiliario era imposible, empezamos en Benalup y luego conseguimos aquí un apartamento pequeño de un dormitorio. Más tarde, en 2016, engañamos a un banco, nos dieron dinero (ríe) y ya nos metimos en esta casa, en sus primeras siete habitaciones”, relata Eugenia, especializada en asuntos jurídicos vinculados al urbanismo y que comparte despacho con Leopoldo, Popo, del Puerto, jerezano de 45 años, más



de media vida entregado a la abogacía. De hecho, la historia de amor de ambos comenzó cuando ella ya ejercía como letrada, “fue en un caso en el que fuimos contrarios, pero al final llegamos a un acuerdo y nosotros dos también (ríe). Y hasta ahora”.

La película arranca en La Janda, sube la colina de Vejer y acaba en final feliz en esta Fonda Antigua tan rabiosamente moderna. Pero pudo comenzar en Italia, un país adictivo para esta pareja. Y pudo empezar en Calabria. “Somos unos enamorados de Italia y encontramos un pueblecito, no blanco, pero tipo Vejer, cerca de la playa y de una reserva natural, con muchísimo turismo en invierno y verano. Encontramos un palacio de un romano que casi lo vendía regalado, pero cuando ya estaba todo, presupuesto, financiación..., pregunto al concejal de Turismo del pueblo si, aparte de impuestos oficiales, había que pagar algo más... Y me dice: aquí no se paga, pero en ese pueblo de allí, a 4 kilómetros, hablas con el capo y

ya te dirá lo que tienes que pagar. Definitivamente, pensamos en montar el proyecto en España y menos mal...”.

Tras peinar el pueblo pesó la finca que enamoraba a Eugenia, y se pusieron manos a la obra. Cada habitación es diferente y en todas se ha volcado Leopoldo, amante de las antigüedades —máquinas de escribir en cada habitación, pies de antiguas máquinas de coser para las mesitas...— y que prácticamente cede todo el protagonismo de la entrevista a su mujer mientras él, con toda meticulosidad, revisa que todo esté impecable tanto en el hotel como en el servicio de L’ Apéro, que está a punto de arrancar en este nuevo atardecer vejeriego. Aquí se detiene Eugenia a recordar cómo surgió la última iniciativa del proyecto, al que ya tiene casi decidido que quiere volcar su vida profesional.

“Esto cada vez me tira más”, reconoce, antes de rememorar cómo surgió la idea del restaurante, “que nos da más trabajo, pero nos encanta”. “Veníamos con Juanlu (Fernández) y siempre nos decía que la terraza estaba muy desaprovechada, que solo utilizábamos el rinconcito donde damos los desayunos. A partir de ahí, pensamos un concepto que fuera compatible con el descanso en el hotel y todo ha salido genial”. “Nos da mucha tranquilidad tener a alguien como Juanlu detrás, que trabaja todo al milímetro”, puntualiza Leopoldo.

Empiezan a llegar parejas a la terraza de L’ Apéro. Diego Pérez, jefe de cocina en Bina Bar, el proyecto con el sello de Juanlu Fernández que regenta Dolce Mila —su pareja— en Jerez, ya lo tiene todo a punto. No faltarán sus croquetas de jamón —una de las siete mejores de España en el concurso de Madrid Fusión—, habrá ensalada César de Mano, bocata vejeriego, y unas vieiras con suero de cebolleta, entre otras delicatessen. Todo regado con una buena carta de vinos y sobre un mirador con vistas únicas de la bella Vejer. “Está siendo tal el éxito que a nuestros huéspedes nos cuesta trabajo encontrarles hueco; como las reservas las tenemos abiertas en nuestra web tenemos muy poco sitio”.

A las puertas de un verano extraordinario, en el que se espera que Vejer esté otra vez hasta arriba, quitamos “mejor que antes de la pandemia”, los promotores de La Fonda Antigua se consideran unos “románticos” porque, evidentemente, no es oro todo lo que reluce en este empeño por sacar adelante un negocio hotelero. “Echas muchas horas, ese tiempo no se puede medir económicamente y hay mucho trabajo detrás para ver esto bonito, la labor entre bambalinas tiene mucha tela, pero es muy reconfortante, ojalá todos los problemas que tenemos aquí fueran los que entran por el despacho, la responsabilidad es mucho más grande”, sostiene la pareja casi al alimón, orgullosa también de tener un equipo “magnífico, que se parte la cara por esto, y eso tampoco es fácil”. “Queríamos hacer un sitio donde quisiéramos ir nosotros y hemos descubierto que hay mucha gente a la que le gusta hacer las mismas cosas que a nosotros. Vienen...”, resume Eugenia en torno al concepto de este hotel con encanto en un pueblo mágico.



La carnicería de Luisa guarda en El Palmar el secreto de la vaca retinta



La familia de Luisa Valdés lleva 40 años dedicada al mundo de la carne y ella regenta, desde hace 24, una carnicería única de tradición familiar especializada en retinto y carnes de La Janda

Texto **Valeria Reyes**
Fotografías **Manu García**

En la Carnicería Luisa no se para ni un momento. Cualquiera diría que es un jueves de enero en El Palmar. Cuando las mareas de veraneantes se marchan, este núcleo rural costero sigue su propio ritmo, mucho más pausado y tranquilo. Aún así, lejos quedan ya los tiempos en los que este gran arrenal quedaba inhóspito. Desde hace diez años la población ha crecido fuera de los meses estivales, y el mejor lugar para coger el pulso a la rutina palmareña fuera de temporada es sin duda la Carnicería Luisa.

“El negocio lo fundó mi padre, Luis Valdés, en la calle San Juan de Vejer. Él era hombre de campo, y de estar en el campo se metió a lechero en Barbate, cuando quitaron la leche de las calles se metió a panadero y de buenas a primeras llegó un día a casa diciendo que quería montar una carnicería. Mi abuelo puso el grito en el cielo porque él no tenía ni idea de carne, pero mira... ¡hasta ahora!”, así relata Luisa los comienzos de este proyecto.

Cuenta Luisa que cuando tenía 12 años vivían en La Muela e iban todos los días con el isocarro a Vejer. Ella empezó a pasar sus días en la carnicería, incluso comía allí. Llegaba a su casa a las 12 de la noche, tras el reparto de la carne por las casas, y entonces, su padre le decía: “¡Luisa, a dormir ligero que mañana hay que levantarse temprano!”. Recuerda estos tiempos orgullosa, sabiendo que este esfuerzo sigue dando sus frutos.

La carnicería Luis Valdés, en Vejer, funcionó muy bien hasta que los vecinos del centro de Vejer fueron vendiendo sus

casas, ya que los extranjeros las pagaban muy bien, y poco a poco el centro histórico se fue quedando como zona de turismo y restauración.

En 1998 propusieron a Luisa comprar una casita en El Palmar. Ella buscaba simplemente estar cerca de la playa, pero fueron los propios vecinos los que pensaron que iba a ser una nueva sede para el negocio. Así que, la idea de casa de veraneo pasó rápidamente a ser una nueva carnicería en El Palmar. Los primeros años convivieron las dos, la de Vejer y la de El Palmar, hasta que el declive de vida de barrio en el centro de Vejer terminaron por coronar el nuevo establecimiento fundado por Luisa.

“La sala de elaboraciones era antes el salón de mi casa”, cuenta Luisa entre risas. Han tenido que ir ampliando para poder realizar allí todas sus recetas. “Todavía le compro los cochinos al mismo que le compraba mi padre”, cuenta Luisa. “Él iba comprando becerros por el El Palmar, La Muela, San Ambrosio... y nos conocen todo el mundo. Hemos generado mucha confianza. Toda la carne es de Cádiz, de La Janda”, añade su hijo, José Luis Relinque Valdés.

“El secreto es que todas las carnes son de aquí y hacemos las cosas nosotros, la gente está harta de las carnes envasadas y les gusta más una carnicería tradicional”, añade. “Le compro las terneras a un ganadero de Patriá, que tiene la vaca retinta y la vaca de la Janda, que es una raza mezcla de padre retinto y madre limusina. Hacemos todo desde este lugar: los pinchitos, la manteca, las hamburguesas, las albóndigas, la morcilla...”, relata Luisa. “No compramos despieces, todo lo que tenemos son piezas enteras que preparamos aquí”.

AQUALAND®

BAHÍA DE CÁDIZ

EL PUERTO de SANTA MARÍA



**ESTE VERANO
NO TE LO PIERDAS**



**ESCANEA Y AHORRA
COMPRANDO
ON-LINE**

**TICKETS
ON-LINE**



www.aqualand.es/bahiadecadiz



Uno de los maestros heladeros más 'top' del mundo es químico y vive en Cádiz



El italiano Carlo Guerriero, con 40 años, llegó a la capital gaditana para estudiar y se quedó. Ahora es subcampeón en el Gelato Festival World Masters, el Mundial de los mejores profesionales del sector

Texto **Paco Sánchez Múgica**
Fotografías **Germán Mesa**

Por los inexplicables giros de guion de la vida, el italiano Carlo Guerriero (40 años) cambió su San Donà di Piave natal, en la provincia de Venecia —realmente siempre vivió algo más abajo, en la zona de Bolonia—, por la Tacita de Plata. Fue hace 15 años, cuando llegó a la Universidad de Cádiz para cursar sus estudios de Ingeniería Química. En Cádiz conoció a Carmen, su mujer, y es en Cádiz donde compagina y desarrolla una interesante labor investigadora —una especialidad en Biomedicina con doctorado en Biomoléculas— con su fructífero negocio propio, La Cremeria Gelato Italiano.

El pequeño obrador y despacho de helados cremosos de la avenida Periodista Beatriz Cienfuegos —la antigua Avenida León de Carranza— nació ante la falta de alternativas en lo suyo, pero visto lo visto la decisión no pudo ser más acertada. A finales del pasado año, Guerriero logró situarse entre los mejores heladeros del mundo —el subcampeón, en concreto— y, de camino, colocar a la provincia de Cádiz en el Olimpo de un

sector con larga tradición en la zona, pero no con esta dimensión y proyección internacional.

Como representante de España en la final del Gelato Festival World Masters —la final del Mundial de los helados, previa participación de más 3.500 aspirantes al título—, este italo-gaditano se alzó con el subcampeonato gracias a la presentación de una crema de helado al jerez de González Byass. Este es el resumen de década y media frenética a la que ahora también suma otros proyectos con la UCA, siempre en relación con su faceta investigadora en el desarrollo de nuevas y ambiciosas técnicas heladeras.

“Llegué aquí para estudiar, conocí a Carmen, y quisimos quedarnos. Al ver que no había mucha oportunidad en mi sector, y como por mi familia tenía idea de lo que era el mundo de la pastelería y la heladería, decidimos hacer algo nuestro, pequeñito, sin tener ni idea de que podía complicarse tanto, en el buen sentido”, cuenta. La Cremeria abrió hace once años con la idea de establecer en la avenida principal de Cádiz una heladería típica italiana



que ha ido poco a poco incorporando tradición heladera italiana con investigación a partir de producto de alta calidad de la zona y cultura 100% gaditana.

24 sabores artesanos cada día a los que se suman sorbetes, tartufos, tartas...

Su helado es cremoso, no tan frío al paladar, y con un sabor intenso que deja un rato la experiencia en la boca. Aparte de producir 24 sabores diarios, que cada día van variando, ofrecen tartufos, polos, sorbetes personalizados (limón aromatizado con lavanda o melocotón con extracto de rosas, por ejemplo), tartas, y cookies con el helado que ellos mismos preparan cada mañana.

Si el helado lleva queso le añaden quesos de El Bosqueño, Payoyo o El Bucarito, mientras que la leche fresca también llega de una vaquería de Conil. A eso le unen la larga tradición heladera italiana, a base de pistachos de Sicilia, avellanas del Piamonte o, por supuesto, el mascarpone transalpino más auténtico. “De la parte de mi madre tengo algunos familiares que tratan el tema de la pastelería y la heladería —cuenta Guerriero—, pero realmente me he formando desde el principio. La formación ha sido desde cero, a partir de grandes maestros como Pino Escaringella, Giorgio Zanatta y Luca Caviezel. De ellos parte la filosofía de La Cremeria: desarrollo de productos, de ingredientes, uniendo tradición con innovación. Sabores tan tradicionales como innovadores y repletos de técnica”.

Sin ir más lejos, avanza, “ahora trabajamos con la presentación de la bandeja del helado, con una estructura de chocolate que se moldea por encima de la bandeja, algo que creo que es novedoso en heladería”. O en un sabor que tiene en fase de desarrollo a partir de un vino de Chiclana, Gloria, y una mezcla de chocolate. Y cacahuete. “Todos los días desarrollamos algo nuevo y divertido, buscamos que esto sea una experiencia divertida y diferente para el paladar”, defiende el regente de un negocio que defiende mes a mes siete empleos, duplicándolos en la temporada alta.

Este investigador del helado, gran maestro heladero desde Cádiz para el mundo, es también un experto en vino de Jerez, un

vino que descubrió estando en la provincia y del que ahora se declara fan número 1. “Solo tomo Palo Cortado”, dice entre risas Carlo, quien precisamente ha subido a los altares de la heladería mundial gracias al riesgo de conseguir que un helado con aroma a oloroso convenza a un jurado internacional con 20 jueces acostumbrados a sabores más clásicos.

Palo Cortado, el misterio estaba también en crema de helado

“La final fue con Leonor (Palo Cortado de González Byass), pero estuvimos preparándonos durante cuatro años, superando las diferentes fases previas del Gelato Festival World Master. La idea inicial fue llevar algo propio de la tradición italiana, la crema al huevo tan propia de la Romagna, con vinos de Jerez”. La sorpresa estuvo cuando comprobó que aquello que en esta tierra jerezana se conoce como *candíe* —aquella crema batida que daban a los niños antiguamente para abrirles el apetito— es tan similar al *zabaione* con *mar-sala* que preparan en su Italia natal, yema de huevo y vino.

Una combinación óptima que, trabajada técnicamente, no compromete el aroma del vino y el gusto cremoso de su helado. En esos cuatro años fue “desarrollando y mejorando la experiencia, desde el punto de vista organoléptico, del desarrollo de este sabor, y aquí han influido también los estudios con la UCA. No fue solo complicada la combinación sino también conseguir incorporar el componente alcohólico al helado, ya que el alcohol es un potente anticongelante que no permite construir la estructura del helado”.

En cambio, cuenta Guerriero, “para conseguir ese sabor elegante, con concentración importante de vino y que mantenga esa estructura, se ha desarrollado con rotavapor (un instrumento que separa los componentes básicos de un sólido, mediante la destilación y posterior condensación) por el Departamento de Química Analítica de la Facultad de Ciencia, donde yo últimamente colaboro con algunos proyectos, una técnica que hizo que saliese subcampeón en la final de Bolonia, destacando esta parte técnica a partir de un gusto tan nuestro como es el vino de Jerez”.



Salazones como los fenicios y pescado del Guadalquivir

Los trebujeneros David y María Regla son el alma de Alburar, único productor en España de albur marinado, “jamón de mar”. A partir de este pez que se adentra en el cauce, la tradición de salar y secar el pescado para que dure más es un clásico milenario en Cádiz

Texto **Paco Sánchez Múgica**
Fotografías **Esteban Pérez Abión**

En el centro de Trebujena acaba de abrir la pescadería de Alburar, una empresa que ideó David Caro Fernández (34 años), un trebujenero que vivió siempre pegado al río, cuando las moratorias y la alta contaminación no habían convertido las angulas en especies amenazadas en el Bajo Guadalquivir. De su padre le viene el amor por el río —éste era más de mariscar— y, de una manera o de otra, solo o en compañía, “era mi hábitat estar allí”.

Cuando hace diez años impusieron la primera moratoria que expulsaba a los riacheros de ir al cauce a ganarse el sustento con principalmente las preciadas angulas, David, junto a su pareja, María Regla Moreno Cabral, se tuvo que reinventar. Eso sí, sin despegarse de su gran pasión: la pesca, el mar, los cauces. “Siempre vinculado al pescado”. Así nació Alburar, que toma su nombre de un pez similar a la lisa que se desenvuelve bien en las aguas dulces del Guadalquivir, adentrándose en los esteros de Trebujena y criándose en cautividad para, más tarde, ser cocinado bajo variadas recetas en diferentes establecimientos de la localidad.

Su popularidad es creciente, pese a que siempre fue un género algo denostado. “Ángel León —el conocido chef del mar, tres estrellas Michelin— ha sido un firme defensor de la calidad del albur, lo que ha hecho a este pez mucho más conocido”, cuenta el joven emprendedor. Como los fenicios hace 3.000 años, David decidió dar un paso más y recuperar la fórmula del salazón (una forma de conservar el pescado basada en salarlo y secarlo) para especializarse en albures marinados y transformar este pescado en “jamón de mar”.

A su lado, María Regla cuenta que un plato muy extendido en Trebujena, tierra de mostos y ajos camperos, es precisamente el albur en salazón, en finas láminas, cubriendo una tosta con salmorejo. “Te lo recomiendo”, invita, antes de hablar de otros productos que también manufacturan, como las sardinas, las anchoas, o los boquerones en vinagre. El éxito de Alburar, que ya empieza a comercializar sus productos fuera de la provincia de Cádiz, no tiene secreto: sudoración. Trabajo y más trabajo. David apenas



duerme tres horas al día (“una horita por la mañana y dos horas y pico por la tarde”). “Gracias a que ella (por María Regla) me echa una mano, pero es que todas estas horas de trabajo es el único modo de verle color a esto”, reconoce un joven que, pese a todo, “navego bien, no me puedo quejar. Me da para pagar las facturas”.

David, que ha llegado a sacar del río corvinas de 46 kilos, vende lotes de productos gourmet que son viejísimos conocidos en una zona cuya historia se remonta a fenicios y romanos, grandes comerciantes y grandes elaboradores de este tipo de conservas. Conocida es la factoría de salazón de Baelo Claudia y, más recientemente, la que ha sido destapada en Cabo Trafalgar, en el otro extremo de la costa gaditana si nos situamos en la calle Larga, en pleno centro de Trebujena. El día que excaven en las cercanas Mesas de Asta, en un punto entre Jerez y la localidad trebujenera, quizás se reescriba aún más esa historia que hizo del salazón un arte que, poco a poco, no solo se va recuperando en la zona milenios después, sino que empieza a revalorizarse. David y María Regla asienten con la cabeza, mientras despachan volaores y gambas de Sanlúcar en una pescadería donde manda el estero y, por encima de todo, el albur.



UNIC

HOSTELERÍA



www.unic-hosteleria.com



El superbar “transgresor” del callejón del Tinte de Cádiz con cocina fusión y DJs

Los gaditanos Rafael Butrón y José Otero abrieron hace unos dos años este establecimiento en el casco histórico con un concepto novedoso marcado por la comida creativa y los conciertos

Texto **Patricia Merello**
Fotografías **Juan Carlos Toro**

Dicen que en pleno siglo XVIII una mujer rezaba en la oscuridad del callejón del Tinte de Cádiz hasta que un joven murió y no se supo nada más de ella. Años después, en este enclave gaditano popular por sus leyendas se divisa un “superbar”, próximo a la plaza Mina, que abrió en agosto de 2019 para revolucionar, no solo a los paladares sino también los oídos.

La idea de fusionar un restaurante con un escenario para dar rienda suelta a la música fue de dos gaditanos que querían ofrecer algo innovador en la hostelería de la zona.

Los rostros de El tinte son Rafael Butrón, que se dedica a las finanzas con alguna experiencia anterior y José Otero, que lleva más de 25 años dedicado a la organización de espectáculos públicos y es propietario de Absoluters Street Wear.

Ambos decidieron que era una buena opción combinar los platos con los instrumentos y salió adelante un establecimiento que, sirve cocina creativa y, después, las sillas se apartan y se transforma en un bar con música hasta las 4.00 horas. “Este concepto no es novedoso en España ni en Europa, pero en Cádiz sí que lo era”, comenta Rafael señalando el rincón donde se celebraban los miércoles de flamenco, los jueves de rock y los viernes y sábado de DJ.

En este establecimiento con historia un equipo de 16 personas se esmera para que una cocina non stop, abierta ininterrumpidamente de 12.00 a 00.00 horas, funcione. A la música se suma el arte culinario, productos de mercado que componen una carta en constante experimentación.

“Somos muy orientales en ese sentido, utilizamos un producto de mucha calidad, si intervienes poco al final tienes un resultado muy bueno”, comenta Rafael mientras el cocinero Daniel Ogalla, gaditano, prepara un plato de calamar frito rojo con bísquet de carabinero y alioli de lima. En la barra, Isaac, jefe de sala, recoge unos vasos.



Su propuesta gastronómica se define como “cocina de fusión tirando a Cádiz” y los fogones cuentan con las manos de este creativo de la comida que ha trabajado con Martín Berasategui o Mauro Barreiro.

Los básicos de El tinte son la ensaladilla con mayonesa kimchi y gambones al ajillo y las croquetas de txangurro. Además de un crujiente de carne al toro, es decir, “un rollo muy divertido que lleva coulis de zanahoria encima”.

Rafael menciona las costillas a baja temperatura o los chocos, “negros porque en el rebozado lo mezclamos con su propia tinta”. Tampoco se olvida de los pokes, que no estaban de moda cuando comenzaron la aventura, ni de los postres.

Daniel corta un trampantojo de aguacate que, realmente, no lo es, porque esconde un cremoso de chocolate negro. “Hemos incluido algunas opciones sin gluten. Están igual de buenas o más que con la harina de trigo y se abre el abanico a que más gente pueda comer”, señala Rafael.

Los platos se degustan en un salón decorado con lámparas hechas por herreros y sofás fabricados por carpinteros. Un grafiti enorme de David Bowie recuerda que el local “es transgresor” junto a un fragmento de la letra Heroes, canción del duodécimo álbum del compositor.



Puerto Real *luz y sal*

turismo.puertoreal.es |   



1823 BICENTENARIO
2023 DE LA BATALLA
DEL TROCADERO



| El Castillo



En uno de los puntos más altos de la localidad gaditana de Medina Sidonia se encuentra el restaurante El Castillo, que también es hotel. Con amplios salones y una terraza con vistas a la Sierra de Cádiz, el negocio hostelero lleva con la base de su carta imperturbable desde 1969, cuando se abrieron sus puertas. En un principio, con tapas de pinchito o caballas, pero pronto se especializó en venado, churrascos y carnes de caza de todo tipo.

El jabalí, el faisán, la perdiz, el venado, el pollo de campo, o los espárragos y cabrillas, cuando es época, no faltan en el restaurante El Castillo, que cada semana incorpora más de una decena de sugerencias. Manuela González, fundadora del restaurante, hace unos años que lo dejó en manos de su hijo, Juan Manuel Ballesteros, que ha mantenido la esencia de la carta, introduciendo mejoras, y adaptándose a los tiempos. Muchos de esos platos, si tienen aceptación, se pueden quedar de forma permanente.

El restaurante tiene, además, su propio huerto, en el que se recolectan tomates, cebollas, acelgas o lechugas, que sus clientes degustan recién recogidas. De la huerta a la mesa en cuestión de minutos. En Navidad incorpo-

ra mariscos, desde gambas hasta almejas, todo ello regado con maravillosos vinos de la tierra. El restaurante se encuentra en el número 3 de la calle Ducado de Medina Sidonia, muy cerca del castillo, que da nombre al establecimiento, y que se puede ver desde el local.

“El cliente viene a probar lo tradicional”, sostiene Ballesteros, pero también hay mucha gente que ya busca sus novedosos platos. “A mi madre esta forma de trabajar le ha costado asimilarla”, señala, “pero se ha dado cuenta de que está dando resultados. No te puedes estancar”. Por eso convirtió un descampado lleno de matorrales en un huerto lleno de hortalizas, y por eso actualiza la carta cada semana, dándole vueltas a la cabeza cada vez, innovando su repertorio.

“Mi madre estaba a punto de jubilarse y yo siempre he hecho mis pinitos en la cocina”, cuenta. Así que se dedicó a estudiar, empapándose en muchos cursos, y hasta en un máster de cocina, para darle una nueva vida al negocio, aunque sin olvidar su base tradicional y su apuesta por el producto de kilómetro cero. De jefe de sala, Ballesteros pasó a la cocina. Ahora es su mujer, Mónica Navas, quien sirve los platos que él elabora en un negocio familiar con más de 50 años de historia.





El ron viajero que 'parió' el Caribe y crió Jerez



Dos Maderas, un ron que no solo combina lo mejor de dos métodos de crianza utilizados en rincones muy lejanos entre sí, sino que también une dos culturas. Por un lado, el acervo ronero de Barbados y Guyana en el Caribe, y de otro, la rica tradición vinícola de Jerez en Williams & Humbert. En cuatro gamas se presenta este licor:

Dos Maderas 5+3, elegante afrutado y versátil. Este ron ambarino tiene elegantes aromas de nuez pecán y vainilla, así como un toque de roble ahumado. En el paladar es equilibrado, con un sabor a fruta madura realizado por potentes notas de especias tropicales y matizado por un toque ahumado, recuerdos de vino de Jerez y una intrigante nota de tabaco al final.

Dos Maderas 5+5 es rico, maduro y suave. De color ámbar oscuro, este fascinante ron presenta inicialmente notas de higo y uva desecada que dejan paso a fruta rica y madura en el paladar. Todo ello aderezado por especias tropicales y envuelto en notas de vino de Jerez, con recuerdos de roble ahumado y un toque de hoja de tabaco.

Dos Maderas Selección es más intenso y complejo. La crianza adicional de este ron se aprecia en su color intenso y oscuro, así como en su carácter complejo —con una fascinante combinación de frutas secas, como uvas pasas e higos, y vainilla— tanto en nariz como en boca, donde resulta aterciopelado, con un final que parece interminable.

Dos Maderas Luxus es audaz y elegante. Este es un ron opulento con un color intenso y sorprendente y con una nariz también muy intensa, con placenteras notas de vainilla, cáscara de almendra, tabaco y té negro, que dejan paso a un paladar apropiadamente audaz, pero elegante, marcado por frutas secas y especias, con un final que es puro terciopelo.



TU TIENDA ESPECIALIZADA

Te hacemos realidad el sueño de tu cocina

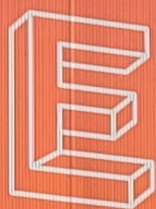
**MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
MAMPARAS · COCINAS · CERÁMICAS
Y MUCHO MÁS...**

**CALLE DE LA ALGAIDA, N°15
JEREZ DE LA FRONTERA**



956 32 80 76

info@reformasedenwork.es



Edenwork
construcciones/reformas

**REFORMAS HOGAR Y COMERCIOS
AISLAMIENTOS E IMPERMEABILIZACIONES
REHABILITACIÓN Y PINTURA
CERRAJERÍA · PISCINAS**



TU TIENDA

**MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
CERÁMICA · SANITARIOS · BAÑOS
SUELOS · PUERTAS
MOBILIARIO · ELECTRODOMÉSTICOS
AIRE ACONDICIONADO
PLACAS SOLARES · PANTALLAS LED
MAMPARAS · ALUMINIO Y PVC**



Solear: vejez y excelencia en la mejor manzanilla



T tiempo, paciencia y sabiduría son las claves para que Solear sea la mejor manzanilla; es la esencia de la tierra sanluqueña de la que se empapa año a año y así durante más de un lustro; una crianza lenta en la que el tiempo es un fiel aliado para dar a Solear las propiedades de uno de los cien mejores vinos del mundo. Seis años de criadera en criadera, recorriendo en ese proceso cinco bodegas repartidas por el barrio alto y bajo de Sanlúcar de Barrameda.

Un camino lento, hecho con la sapiencia de los mejores bodegueros, aquellos que respetan los añejos conceptos de la mejor crianza que Barbadillo, con más de 200 años, aplica en sus productos. Fue la primera bodega, a inicios del siglo pasado, en doblar el número de sacas hasta alcanzar las diez criaderas, algo fuera de lo común. Como resultado, una manzanilla que conceptualmente responde a una definición rotunda e imperecedera: 'Una manzanilla vieja y fina'. Así lo sentenció Manuel Barbadillo Rodríguez, escritor, apodado en aquella época como el 'bodeguero ilustrado'.

Las influencias climáticas que propician la localización geográfica de Sanlúcar hacen posible la manzanilla. Los vientos de levante, de poniente, la cercanía de Doñana, la desembocadura del Guadalquivir; temperatura, humedad, criado en botas bajo velo de flor... esta suma de factores se confabulan para que en este rincón de la provincia surja el milagro de la manzanilla Solear; una suma de factores naturales a lo que se une la exquisita crianza de Barbadillo: la excelencia como prioridad. Así, no es gratuito el reconocimiento internacional adquirido: una de las más notables bodegas del mundo.



Language



Connection

Inglés · Academia de Idiomas · Francés



¡Contáctanos!

633 44 97 15

www.languageconnection.es

academia@languageconnection.es

INFANTIL

PRIMARIA

SECUNDARIA

ADULTO



La diversión asegurada: Aqualand Bahía de Cádiz



Las actividades de verano en la provincia de Cádiz cuentan con un aliciente a la aventura, y a la relajación en zonas verdes y arboladas, todo relacionado con el agua.

Aqualand Bahía de Cádiz es un parque temático que nació en 1987. Desde entonces, miles y miles de visitantes han pasado por estas instalaciones totalmente seguras y en constante renovación.

Piscina de olas, zona de descanso en hamacas, que se renuevan este año; zonas infantiles, toboganes para los pequeños en la zona *family aventureland*. Además, este año, se reestrena la trepidante atracción *zero gravity* y el impresionante Río Bravo. Y para los más atrevidos: la cola del diablo, el combo river, el *speed board*, los toboganes para deslizarse con flotadores, el *kamikaze* y las afamadas pistas blandas.

Estas instalaciones, dotadas de servicios de todo tipo y de restauración, son capaces de acoger hasta 2.500 personas. Aqualand Bahía de Cádiz está pensado para el disfrute pleno de personas de todas las edades. Y lo que es más importante, el parque acuático sigue con las promociones y descuentos que van apareciendo en la web del parque.

Más fácil lo tienen los seguidores de Aqualand en sus perfiles en redes sociales. Tienen la posibilidad de conocer de primera mano la promociones, descuentos, días especiales, actividades extraordinarias y todo lo que el



parque va ofreciendo para que el día que lo visites sea inolvidable. Para grupos más o menos numerosos se puede contactar a través del correo electrónico **comercial-bah@aspro-ocio.es** para cualquier consulta de precios especiales o celebraciones.



Delgado Zuleta, camino de tres siglos de tradición bodeguera



Los inicios de la bodega Delgado Zuleta se localizan en el siglo XVIII, por lo tanto estamos ante la bodega más antigua del Marco de Jerez y la cuarta empresa en activo más longeva de España. Fue en 1744 cuando dio sus primeros pasos. En 1918 toma el nombre artístico de una famosa bailaora, La Goya, para su principal manzanilla, y en 1978 se fusiona con la bodega Rodríguez La-Cave. Tiene el privilegio de ser proveedor de la Casa Real, ya que los Reyes de España eligieron manzanilla La Goya para su enlace en 2004. Actualmente sigue siendo una empresa familiar, pionera en la crianza de la manzanilla de Sanlúcar que exporta a más de 20 países y está presente en todo el territorio nacional.

Cuenta con diferentes gamas de productos, como Zuleta y Monteagudo, que contienen todo tipo de vinos generosos. Sus marcas más emblemáticas son las manzanillas Barbiana, La Goya, Goya XL y Entusiástico; sus amontillados VORS Quo Vadis y VOS Viejo Zuleta; entre los blancos destacan Viña Galvana y los últimos en incorporarse a la familia: Gallipato y Tarabilla, dos monovarietales de moscatel y Pedro Ximénez, respectivamente, que han formado parte de un proyecto inédito en el mundo. La gama Lola, que cuenta con un blanco semidulce y un rosado; y los vermús Goyesco y Goyesco Ámbar.

Entre las últimas novedades de la bodega destaca el lanzamiento de la manzanilla de edición especial 'Me debes las sevillanas de las dos últimas ferias', embotellada en rama exclusivamente y en formato mágnun. Un proyecto que ha gozado de una gran acogida y un enorme impacto mediático.

Asimismo, los vinos de Delgado Zuleta acumulan numerosos reconocimientos y han sido puntuados brillantemente en las guías Parker, Peñín, Proensa, WineSpectator o International Wine Challenge Awards, entre otros.





Un antiguo almacén bodeguero convertido en tapería

En el intramuros jerezano, Tapería Fundador, en las bodegas más antiguas del Marco, ofrece visitas, catas comentadas, gastronomía, cóctails y música en vivo en julio y agosto

El olor a vino todavía impregna muchos de los rincones del intramuros de Jerez. Una de las responsables directas de que todavía haya cascos bodegueros centenarios almacenando tesoros del jerez es Bodegas Fundador. La antigua Domecq, desde hace unos años propiedad del magnate filipino Andrew Tan, no solo sigue siendo una de las principales productoras y vendedoras del Marco, sino que también se ha apuntado a potenciar la vertiente enoturística, tanto para visitantes de fuera como para los propios vecinos de Jerez y municipios próximos.

Un almacén reconvertido en tapería, en el entorno de la calle San Ildefonso, en pleno centro histórico de la ciudad, es la apuesta desde hace unos años por ofrecer un mix de jerez, brandy, coctelería, gastronomía de calidad, catas y actuaciones en vivo en las noches de verano. Es la Tapería Fundador, que deja estos meses experiencias inigualables en su refrescante patio enclavado en la bodega más antigua del Marco (1730) y junto a los muros del vetusto antiguo Convento del Espíritu Santo.

Póngamos en situación: noche estrellada de verano, Catedral iluminada al fondo, un mojito de brandy y unos aperitivos mientras suena un concierto en vivo de jazz. ¿Es posible esto en Jerez? Pueden comprobarlo en la variada y succulenta oferta que una temporada más lanza por estas fechas la división enoturística de una bodega que, además, tiene abiertas sus puertas a las visitas a partir de cada mediodía (de martes a sábado) en grupos de máximo de veinte personas para cumplir con los rigores que aún impone la pandemia.

Paté al Harvey de Pedro Ximenez, un poke mixto o un faisán relleno de dátiles con salsa stroganoff... la carta de la tapería va más allá, como puede intuirse, de las simples tapas. El restaurante ofrece almuerzos (en julio y agosto) de martes a sábado desde las 13.00 horas. Jueves, viernes y sábado hay también cenas a partir de las 21.30 horas. En julio y agosto, por si fuera poco, hay catas comentadas (15 euros por persona) a las 20.00 horas, con aforo limitado. El 8 y 22 de julio estará conducida por el enólogo José Luis Ramirez, mientras que los jueves 5 y 19 de agosto estarán comentadas por Almudena Marrufo, también enólogo.



Para redondear la oferta, música en vivo. Flamenco jazz, música brasileña, latina, blues... una cuidada selección de artistas, en su mayoría de la tierra, que ofrecen una alternativa heterogénea frente a la oferta imperante en la zona. Maresia, Mawi, Tito Alcedo, Ohad Levy y María la Mónica, Merche Corisco o Nono García son algunos de los integrantes del cartel de los conciertos que ofrece la Tapería Fundador los viernes y sábados de julio y agosto (22.30 horas).

La Tapería FUNDADOR

RESTAURANTE - RESTAURANT



Horarios y programación
www.bodegasfundador.site

HAZ TU RESERVA · PARKING PARA CLIENTES

956 151 556 C/ San Ildefonso, 3
JEREZ DE LA FRONTERA
lataperiafundador@bodegasfundador.com



Mercadona: la calidad para acertar



La compañía de supermercados está centrada en seguir definiendo y mejorando su surtido mano a mano con sus clientes

“En Mercadona queremos que el cliente acierte cuando viene a comprar a nuestros supermercados”, aseguró Juan Roig, presidente de la compañía, en la última presentación de resultados. Un mensaje claro realizado a toda la compañía y a sus proveedores para insistir en que deben primar y centrarse en la calidad.

Ante esta hoja de ruta marcada, queda camino por recorrer. “Aún nos queda mucho por hacer para que todos nuestros productos ofrezcan una calidad de diez todos los días”, admitió Roig. Para poder cumplirlo y garantizarlo, la cadena suma hoy siete departamentos distintos de compras: mar, fruta y verdura; derivados del petróleo; procesados alimenticios; derivados lácteos; horno; carnes, huevos y charcutería; y fitoterapia. Son las siete direcciones generales de compras, que sumadas a otras dos, destinadas a la prescripción, son las encargadas de encontrar a nuevos proveedores que mejoren la calidad de los productos ya existentes así como la creación de nuevos productos

que sus clientes (“Jefes” como los denominan internamente) demandan.

Para esa búsqueda constante de la calidad, Mercadona cuenta con un modelo pionero de coinnovación con el que trabaja compartiendo con sus clientes experiencias y costumbres para trasladarlas a los proveedores e impulsar una colaboración directa en la elaboración de los productos. La compañía cuenta en la actualidad con 20 centros de coinnovación repartidos entre España y Portugal. Tres de estos centros están situados en Andalucía y es ahí donde nacen muchos de los productos Hacendado que la cadena de supermercados lleva después a sus lineales.

Una de las últimas mejoras de calidad realizadas se encuentra en sus albóndigas de pollo y en sus albóndigas en salsa Hacendado, con una nueva receta más ligera, adaptada al gusto de sus “Jefes” (clientes). Para esta mejora continua más de 150 especialistas realizan a diario sesiones de coinnovación con un objetivo: conocer de primera mano sus gustos y necesidades. “La calidad debe estar presente en todo lo que somos y en todo lo que hacemos. Estamos todo el día hablando de calidad, calidad, calidad y más calidad, ya que cuando mejoramos la calidad de un producto, las ventas se disparan”, zanjó Juan Roig el pasado mes de marzo.



En la compañía lo tienen claro, la calidad de un producto siempre es mejorable: “No por el hecho de que un producto hoy esté bueno, significa que lo dejamos en el lineal y nos olvidamos. Los gustos de los clientes evolucionan y por eso es importante para nosotros escucharlos, con el fin de saber cuáles son sus necesidades”.

Calidad para Mercadona es que el producto esté bueno y sea bueno. “Es decir, cuando definimos el producto, en primer lugar se busca que esté bueno, que tenga buen sabor, color, olor y textura, y en segundo lugar, que sea bueno, seguro para su consumo, bueno para el cuerpo, sostenible y socialmente responsable”. Así definen el concepto de calidad en la compañía. Y lo hacen mano a mano con sus clientes, escuchándolos de forma continua, ya sea en el propio lineal (supermercado), a través de las opiniones que reciben en redes sociales, o bien mediante los canales oficiales internos. Una vez que se capta la necesidad, se traslada toda la información al gerente de compras que es el encargado de buscar al proveedor que fabricará el producto. Desarrollado el producto, es cuando se llevan a cabo las sesiones de coinnovación con el cliente, bien en los propios centros de coinnovación de Mercadona o en casa del propio cliente.

El objetivo de estas sesiones es que el cliente pruebe el producto y que diga qué atributos debe tener. De esta forma, se ha reforzado la calidad en un amplio listado de productos, así por ejemplo se ha mejorado recientemente la calidad del salmón ahumado Hacendado, del que se llega a vender más de 100.000 paquetes al día. Ahora cuenta con un grosor de loncha más uniforme que mejora su textura y sabor. A la lista se unen mejoras en productos faciales, la tarta de queso o el untapán de cangrejo reduciendo aditivos y eliminando la acidez al tiempo que se ha dotado de un sabor más casero, con trozos de surimi más grandes y una textura más cremosa.

Para Mercadona, el proceso de mejora de la calidad no finaliza una vez que se ha dado con la receta y se coloca en el lineal. A partir de ahí, se sigue viviendo el producto, viendo cómo el “Jefe” hace uso del mismo y el gerente de Compras garantiza junto con el proveedor especialista que la calidad se cumpla todos los días. En el momento que se detecta que es mejorable, se vuelve al punto de partida.



Planes en Andalucía: rutas geológicas, enclaves arqueológicos y todo el universo



En el Parque Minero de Riotinto, en Huelva

Contenido ofrecido en colaboración
con la Consejería de Turismo de la
Junta de Andalucía

Andalucía

Andalucía engloba muchas comunidades en una. Además de sus conocidos atractivos turísticos y patrimoniales, también destaca por su biodiversidad, por sus posibilidades para los amantes del astroturismo y por su amplia oferta de turismo científico.

En Andalucía es posible visitar museos interactivos, conocer los secretos de la vida marina o realizar rutas geológicas como las del Parque Minero de Riotinto, en Huelva, donde se puede contemplar el trazado original de la vía que desde 1875 conectaba las minas con el Puerto de Huelva, o la Corta Atalaya, una referencia de la minería mundial.

El turismo geológico es uno de los puntos fuertes de la región, que tiene cuatro geoparques reconocidos por la Unesco, en Granada, Cabo de Gata (Almería), la Sierra Norte de Sevilla y las Sierras Subbéticas (Córdoba). Los amantes de este tipo de turismo no pueden dejar de visitar la Gruta de las Maravillas (Aracena, Huelva), el desierto de Tabernas (Almería), la Geoda de Pulpí (Almería) o el Torcal de Antequera (Málaga).

Pero tampoco conviene olvidarse de otras joyas como la Cueva de Nerja, el Parque de las Ciencias de Granada, el Museo del Cobre de Córdoba o el Observatorio Astronómico Hispano-Alemán de Calar Alto (CAHA), en Almería.

Y es que Andalucía es una ventana al universo, ya que en ella se pueden observar los astros como en ningún otro sitio gracias a sus espacios naturales y a sus poblaciones rurales.

*El Torcal de Anatequera**Conjunto arqueológico de Cástulo, en Linares**Teatro Romano de Itálica, en Santiponce*

¿Sabías que Andalucía es la comunidad autónoma con mayor número de certificaciones Starlight? Esta distinción internacional, auspiciada por la Unesco, destaca los lugares en los que es posible disfrutar de espacios distinguidos con iluminación natural.

Como complemento, Andalucía suma a estos atractivos su gran biodiversidad, que la hacen ser lugar clave para las rutas migratorias de aves entre Europa y África, con Doñana como uno de sus refugios favoritos. Por el Estrecho de Gibraltar, además, pasan mamíferos de grandes dimensiones, que discurren entre el Mediterráneo y el Océano Atlántico, por no olvidar al lince ibérico, una especie amenazada que en Andalucía tiene su hogar.

Una comunidad tan rica en experiencias como Andalucía se distingue por contar con un valioso patrimonio

mundial, pero también cultural, con el flamenco como punta de lanza. Desde el toque de Paco de Lucía, a la voz de Camarón de la Isla, pasando por el poderío de Rocío Jurado o la fuerza de Lola Flores, se puede decir que esta tierra es la gran culpable de que el flamenco fuera declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco en 2010.

Hay que completar la ruta por la Andalucía más desconocida con un paseo por su riqueza arqueológica. Desde el conjunto arqueológico de Cástulo, en Linares (Jaén), pasando por Itálica (Santiponce, Sevilla), el Viaje al Tiempo de los Íberos que se puede hacer en Jaén, el conjunto arqueológico de Baelo Claudia (Tarifa, Cádiz), el de Carmona (Sevilla) o la Ruta Bética Romana que discurre por doce ciudades de Córdoba, Sevilla y Cádiz. Y así hasta sumar 25 enclaves arqueológicos monumentales y ocho conjuntos arqueológico-monumentales.



Paladares exquisitos y mucho amor en un obrador escuela en Castellar

Lorena Barroso y Daniel Rivera iniciaron en 2016 Gastrokook, un proyecto que combina dulces franceses, bollería y panadería con la formación de profesionales

Texto **Patricia Merello**
Fotografías **Juan Carlos Toro**

Una vitrina llena de dulces junto a una estantería donde reposa el pan y una bandeja llena de croissants. Imposible que los ojos no acaben perdiéndose entre estos postres que alegran el día a los amantes de lo artesano. Los responsables de que Castellar Nuevo cuente con este pastelería gourmet con una oferta diferente para “paladares exquisitos” son Daniel Rivera, de 36 años y Lorena Barroso, de 34.

Esta pareja formada por un linense y una gaditana ha traído a este pueblo gaditano conocido por su imponente fortaleza una propuesta que revoluciona los bollos de toda la vida. Él estudió cocina y un grado superior de Restauración. En cambio, ella tiene una doble diplomatura de turismo y empresariales. Sin embargo, aunque provienen de otros mundos, sus caminos se cruzaron en el máster de Dirección Hotelera y sus vidas dieron un giro.

Surgió el amor y acabaron con las manos en la masa. Lorena siempre había elaborado pasteles como un hobby con su familia pero nunca se había dedicado de forma profesional hasta que le picó el gusanillo. Sus seguidores les preguntaban dónde podían probar sus elaboraciones con frecuencia y ellos tenían ganas de montar su propio negocio tras haber trabajado en distintos locales. Así surgió Gastrokook, un proyecto bautizado así “con un toque informal” que combina el dulce de Lorena con el salado de Daniel.

La aventura comenzó en un pueblo que apenas tenía 20 años de vida cuando ellos nacieron. “Buscábamos un entorno donde emprender y Castellar nos da turismo. Vienen clientes de la costa del Sol y de la Luz y estamos pegados a Jimena o La Alcaidesa, que tienen un núcleo alemán bastante fuerte que nos reclama mucho pan”, comentan.

En el obrador frío -también disponen de uno caliente-, Lorena se dedica a hacer hojaldre dándole pliegues a la masa para dejarla lista para hornear. A su lado su compañero corta galletas de almendra. Esa es la escena que se repetía cuando Gastrokook arrancó con solo cuatro manos.

El interés que empezó a mostrar la gente cada vez que subían sus pedidos a las redes sociales les animó a apostar por una “mini



tienda” que abría tres días a la semana. Según cuenta Lorena, “se invirtió la balanza, a día de hoy solo tenemos colaboración con unas tiendas gourmet pero toda nuestra venta es aquí”.

Desde entonces, el obrador funciona diariamente para sacar las especialidades de pastelería, bollería y panadería. A las opciones francesas, los mousses, las tartaletas o la tarta de queso se suman los croissants de masas fermentadas y los panes de masas madres con fermentaciones largas.

Las estrellas de la casa son tres, el pan de maíz con semillas de chía, los croissants clásicos y la tartaleta de limón. Esta última hecha con una base de almendra, una crema de limón, mousse de limón, merengue tostado y limón confitado.

La pareja elabora con cariño estos productos que muchos vecinos ya conocen al dedillo mientras otros curiosos los descubren por primera vez. El personal de Gastrokook está a su disposición para explicar con detalle el proceso de elaboración y los ingredientes usados. “Intentamos que se metan dentro de nuestro universo y disfruten del pastel sabiendo lo que está comiendo y por qué”, dicen.

Pero Daniel y Lorena van más allá. Desde hace dos meses también son una escuela con masterclass de profesionales punteros del sector y cursos de perfeccionamiento. Las dificultades que tuvo ella para formarse les empujó a iniciar este proyecto. “También tenemos dificultad a la hora de encontrar personal cualificado”, comentan. Al mismo tiempo, muchas personas les preguntaban si hacían cursos y, una vez más, han optado por probar.

DYC



**CRUZARSE MEDIO MUNDO
PARA VER UNA CIUDAD,
O DARSE UN PASEO
Y REDESCUBRIR LA TUYA.**

DESTILANDO LO NUESTRO



CERRO DE LA CREATIVIDAD

BARRIO DE LA INNOVACIÓN

LA PLAZA DE LOS ARTESANOS

MERCADO CEREAL DE CASTILLA

Descubre la primera ruta y compra tu entrada en OrgullososDeLoQueSomos.es

Disfruta de un consumo responsable. 40°. Promoción disponible del 01/06/22 al 02/07/22. Promoción dirigida a mayores de 18 años



Cachopos frente al mar en La terracina asturiana

Ana María Martín y Víctor Álvarez inauguraron este establecimiento especializado en cocina tradicional en Valdelagrana, a 892 kilómetros de su municipio natal, Aller

Texto **Patricia Merello**
Fotografías **Manu García**

Un trocito de Asturias habita en el paseo marítimo de Valdelagrana. Entre las tapas de pescaíto frito se camufla un lugar distinto a los que predominan frente a la Bahía de Cádiz. El sol se cuela por la puerta de un local que lleva el Norte por bandera.

Se llama La terracina asturiana y, como bien indica su nombre, es un restaurante que da a conocer los entresijos de la gastronomía del Principado.

Abrió sus puertas en 2014 cuando a un matrimonio natural de Aller, Asturias, les dio “una locura y casi sin pensarlo” arrancaron en el Sur. Ana María Martín Pardo y Víctor Álvarez Bernardo ya llevaban ocho años al frente de este negocio que cobró vida en cuanto la pareja se mudó a El Puerto.

“Teníamos otros negocios arriba, pero no eran restaurantes. No conocíamos la zona ni a nadie, solo pasamos una vez de vacaciones, fue aleatorio”, recuerda Ana María junto a un mural de la playa de Gulpiyuri, considerada la más pequeña del mundo, de la que confiesa estar “enamorada”.

Desde entonces, se sumergieron en una aventura de lucha, trabajo y sacrificio que siguen viviendo “con ganas”. A esta la bautizaron entre unos amigos como La terracina asturiana –“que no terraciña, que es gallego”– en honor al diminutivo típico de su tierra.

Cuando comenzaron “nadie conocía lo que era un cachopo”, ese estandarte de su carta que en sus inicios los clientes comían en un local con azulejos andaluces y que ahora reposan en mesas fabricadas con palés por el propio Víctor.

“Al principio, incluimos en nuestra cocina pescado de aquí, nos informamos, porque en Asturias a las puntillitas les llamamos chopitos y el choco no existe”, comenta Ana María que, además de intentar que los clientes vayan, ella se adapta a ellos. Eso sí, sin perder su esencia, la cocina tradicional y casera que elaboran diariamente con mimo.



Hace unos cinco años las hermanas de la asturiana se sumaron al equipo y en familia continúan en este establecimiento que se metió en el bolsillo a su clientela fija y, cada año, engancha a visitantes y locales que aún no lo han descubierto. “El verano nos costaba mucho, a 40 grados, no estábamos acostumbrados a esos calores detrás de la barra”, dice. Pero, ni las altas temperaturas han impedido a más de uno pedir un buen plato de fabes.

Junto a la fabada, la estrella de la casa es el cachopo y el super cachopo, que varían en el relleno y no en el tamaño. Además, su oferta incluye chorizos a la sidra, entrecot de ternera con patatas peladas y cortadas a mano o creps salados rellenos con picadillo asturiano y salsa cabrales.

“Nosotros traemos los productos de Asturias. Sigo comprando en la carnicería de mi pueblo, que tiene ganadería propia y la ternera es de calidad. El 80% de los clientes lo aprecian y notan el sabor”, explica la hostelera que apuesta por su ganadero de confianza.

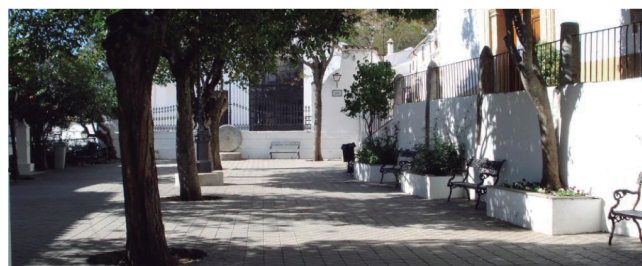
Su idea es ofrecer platos poco comunes en la zona sin adornos ni fusiones. Comida casera asturiana de toda la vida, recetas que pasan de generación en generación. Poner en valor la cultura gastronómica desde un local que está en constante transformación.

En la terracina, esta familia asturiana se esmera en los fogones y en hacer sentir como en casa a aquellos que la eligen para saciar sus apetitos o descubrir otros sabores del Norte.

Villaluenga

Despierta tus sentidos...

...Villaluenga te ofrece infinitas posibilidades



¡¡Descubrenos!!



Ayuntamiento de
VILLALUENGA



Un pedazo de Ibiza en la playa del Niño de Oro de Chipiona

Saam Club de Mar es un exclusivo negocio familiar que combina, desde mediodía a la noche, alta cocina, tumbonas, música en directo, coctelería y hasta zona lúdica para los pequeños. Parte de una explotación agrícola, este singular chiringuito está junto a una de las playas menos frecuentadas en verano de la costa gaditana

Texto **Paco Sánchez Múgica**
Fotografías **Esteban Pérez Abión**

Una tumbona bajo la sombrilla, pisando césped fresco, mojito en mano, con el mar azul intenso de la costa Noroeste de Cádiz casi como una piscina a tus pies. Sin masificaciones, ante un arenal recoleto, salvaje y poco frecuentado. Aperitivo, almuerzo, sobremesa, atardecer con música en directo —un homenaje cada tarde al caer el sol a ‘la más grande’—, y una cena en una noche estrellada. ¿Con niños? No hay problema, gran parte del tiempo habrán estado en una zona enorme, repleta de actividades, con monitores y hasta un campo de fútbol 7. Paradisiaco es poco.

Carlos Javier Guerrero es el chef trotamundos —de Tragabuches con Dani García a diez temporadas a caballo entre Baqueira e Ibiza, Francia o Alemania, y toda la zona del Levante con Meliá— que se ha incorporado esta temporada a los fogones de Saam Club de Mar, un privilegiado establecimiento a pie de playa del Niño de Oro, en Chipiona, al que el concepto clásico de chiringuito se le queda corto.

Para empezar, cuando sube la marea, el agua rebosa a los pies de la zona costera en la que se levanta, y a su alrededor, solo tierras de labranza. No hay masificación, no hay turismo invasivo. Pagos de viña y campos de cultivo, justo lo que era en sus orígenes este negocio que han levantado los hijos de Antonio Martín, Francisco, Cristina y Ana Belén. Una parte de envidiable huerta chipionera se conserva, pues la familia principalmente se dedica a la exportación de hortalizas, pero desde hace casi diez años diversificaron enfocando parte de este terreno a la hostelería.

El diseño de interior es exquisito y discretamente glamoroso, obra del arquitecto danés Christian Harhoff, afincado en la provincia y especializado en hostelería, responsable del rediseño de La Vega o Albores (Jerez), Chinini (Rota), Awa (Chipiona), locales en Marbella, Sotogrande, y otros muchos proyectos en la zona.



¿Y la cocina de Saam? Si ya de por sí el enclave ofrece un sabor y un paisaje increíbles, puede decirse que las propuestas de Carlos Javier Guerrero están al mismo nivel. “Aquí cocinamos, no abrimos latas”, mantiene un hombre que reconoce que su experiencia profesional le ha permitido viajar mucho, “conocer cocinas y culturas. Y al final, el producto es la clave, aunque sin quitarle personalidad”.

Sin embargo, luego la carta ofrece espacio para otros bocados más, digamos, elaborados. Los expone su jefe de cocina: “Un arroz alicantino con lagarto y panceta o arroz seco de gambones y chocos, unos tomates de la huerta con burrata, pesto y tapenade, un tartar de gambas alistadas y salmón —un plato que improvisamos y que no tiene nada que ver con la oferta de otras zonas de costa—, la berenjena asiática, gyoza con ragú y setas, chicharrón con caramelo de moscatel de Chipiona y cítricos... Hemos optado por centrarnos en lo mediterráneo y en lo que tenemos aquí”.



La Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre: emblema de Andalucía y España

Para comprender el origen de la cultura ecuestre en Jerez hay que irse muy atrás en la Historia. Desde el siglo XV, esta tierra ha sido la cuna de una de la más preciadas razas: el caballo español, pero con la singularidad de la pureza genética que procuraron los monjes cartujos en el monasterio ubicado en la ribera del Guadalete, a pocos kilómetros de la ciudad. Allí nació el caballo de estirpe cartujana: caballo de reyes y nobles.

Desde aquellos principios, no es baladí que el caballo español tenga en Jerez una localización fundamental a escala mundial: la excelencia de su crianza y la secular cultura ecuestre han hecho posible que Jerez sea la sede de algunas de las instituciones más sobresalientes del mundo del caballo. La Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre es hoy en día el más extraordinario escaparate donde la maestría de jinetes y la nobleza de los caballos españoles forman un binomio que llega a lo más hondo del espectador que asiste al espectáculo 'Cómo bailan los caballos andaluces'.

Un nombre propio: Álvaro Domecq Romero, su creador y fundador. En 1973, al recibir el premio Caballo de Oro y como agradecimiento por tal distinción, presentó por primera vez el espectáculo 'Cómo bailan los caballos andaluces'. Desde entonces, la Real Escuela evolucionó hacia el afianzamiento de aquel proyecto que a día de hoy goza del mayor reconocimiento mundial en unas instalaciones acordes con la nobleza de la institución: el Recreo de las Cadenas, complejo que comprende un palacio del siglo XIX diseñado por el francés Charles Garnier junto a un picadero con capacidad para 1.600 personas, que es el alma de la institución.

Pero hay más. En ese entorno armónico de añejas construcciones y románticos jardines, se incluyen, junto al picadero, otros edificios que albergan el Museo del Arte Ecuestre, el Centro de Documentación Ecuestre, la guardería y el Museo del Enganche. El visitante y el experto se encontrarán con un conjunto que sencillamente les llevarán a la admiración y comprensión por qué la Real Escuela es uno de los más hermosos y atractivo emblemas de Andalucía y de España.

Su proyección nacional e internacional viene dada por la nobleza y la autenticidad: el aficionado o visitante encontrará un mundo ecuestre en el que no se improvisa y en el que manda el saber, la autoridad y el oficio de jinetes y amazonas que han bebido de las mejores fuentes en su formación y la disciplina equina; herencia recibida de siglos de una relación íntima y maravillosa entre el hombre y el caballo.





Concert Music Festival: el mejor ocio y música junto al mar



El Concert Music Festival forma parte de las citas veraniegas más sobresalientes del panorama musical en España. En poco tiempo, este evento, que se celebra durante julio y agosto, ha conseguido acaparar la atención de los expertos y aficionados que encuentran en el estío una época en la que la proliferación de citas como está hacen posible poner sobre el escenario a figuras y grupos de éxito nacional e internacional.

Más de 40 artistas pasarán por las instalaciones que se levantan en el poblado de Sancti Petri en Chiclana, un idílico espacio arrimado a la playa que se convierte en un lugar para la diversión, la relajación y, en definitiva, para vivir una experiencia maravillosa en las noches del verano en la costa atlántica.

Lo que hace hasta bien poco era casi una quimera, ante la gran oferta que surge en el verano, la organización de Concert Music Festival lo ha hecho posible. En uno de los destinos mejor valorados de España, contar con dos meses de conciertos es ya una realidad. Chiclana, gracias a la

empresa Concert Tour, entra de lleno y con firmeza entre las localizaciones turísticas que suman el valor añadido de una oferta musical-cultural de primer nivel.

Juan Luis Guerra, Marc Anthony, Maluma, Manolo García, Camilo, Morat, Miguel Ríos, Niña Pastori, Pablo Alborán, Sting, Il Divo, Raphael, Bryan Adams, Carlos Vives, Orozco, Niña Pastori... son algunos de los nombres que darán vida a la edición de 2022 que ya está casi a la vuelta de la esquina.

El Concert Music Festival oferta, además, opciones diferentes y diferenciadas para los que desean una vivencia más intensa, más íntima o más reservada de esa noche de concierto. Para ello disponen de productos o experiencias como las terrazas Alma o Sancti Petri; mesas VIP o palcos al aire libre. También, para satisfacer a quienes buscan una noche completa, abre sus puertas el restaurante Alma, cuya cocina la regenta el conocido restaurante Antonio de Zahara de los Atunes.

ATARDECERES LARIOS®

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE 40°. NO APTO PARA MENORES. DISPONIBLE DESDE MAYO HASTA OCTUBRE 2022.



RESERVA EL TUYO EN
ATARDECERESLARIOS.ES



Canasta, el vino versátil que no pasa de moda



Canasta es una inconfundible marca de Williams & Humbert. A su aceptación en el consumo de los generosos se suma no solo su delicioso sabor, también su carácter moderno y versátil a la hora de adaptarse a las formas de consumo. Es dinamismo responde a conceptos como ‘Siempre en el instante que tú elijas’, y ser ‘el sabor del momento’.

Canasta nace del tipo de uva Palomino y Pedro Ximénez, que germinan en los viñedos del pago Balbaína y Carrascal. Es un jerez, oloroso dulce o Cream Sherry. Mostos de yema, fermentación controlada, sistema de criaderas y soleras para su crianza y envejecimiento del tipo físico – químico por oxidación en botas de roble con una vejez media mínima de seis años.

Esto hace posible el Canasta que por sí solo o de otras formas de consumo bien vale su fama y su valor: bien frío o con hielo como bebida refrescante, en vaso largo con mucho hielo, solo o mezclado con tu refresco preferido o el Perfect Serve. Canasta Orange: vaso con mucho hielo, una parte de Canasta, una parte de refresco de naranja, unas hojas de hierbabuena y decorado con un twist de naranja.





A bordo de La Venencia, el restaurante marinero que elogia al vino en El Puerto



La gastronomía de la Bahía de Cádiz reluce en los platos que cada día se presentan en las mesas de La Venencia, la marca inspirada en el utensilio destinado a catar el vino con dos establecimientos en el centro de El Puerto. José Luis Reboredo y Verónica Zamora sacaron adelante este negocio familiar en el año 2013, cuando se inauguró el primero de los locales en la plaza de las Galeras Reales de la localidad portuense. “Prácticamente nació en un bar, en los tiempos aquellos del buen comer en Jerez”, comenta el dueño que siempre se ha movido entre barras porque “mi abuelo tenía un bar llamado Los Burladeros”.

El empresario decidió rescatar el nombre de La Venencia, que denominaba a un bar “muy famoso de Jerez”, porque “quería algo muy del marco jerezano, sus finos y esas cosas nuestras de aquí”. Por eso, las paredes de este bar albergan más de 50 botellas de vino expuestas en vitrinas de cristal, que duermen en el marco de la madera. “La gente lo acogió bastante bien, podría decir que es un bar más de tapeo rápido, más de comer y adiós y los fines de semana hay gente esperando mesa”, expresa.

Del techo cuelgan plantas enredaderas que adornan un local con estilo, marcado por sus referencias al toro y su aire flamenco. En la terraza con azulejos de la mítica fuente de Las Galeras los comensales disfrutaban de una “amplia carta de vinos con más de 100 referencias entre blancos, tintos y rosados”, que acompañan a la variedad de pescados, carnes, arroces y mariscos de la carta.

Tartar de atún, revuelto campero, carne guisada al toro de Lidia, navajas, choco a la plancha o acedías fritas son algunas

de las opciones de La Venencia, que en 2017 aterrizó en el Real Club Náutico portuense. Un restaurante que “era exclusivo para socios, pero los tiempos cambian y se llegó a un acuerdo para que pudiéramos dar el servicio tanto a los socios como al público general abriendo una puerta anexa”, explica José Luis, que se acerca a la lonja a diario para ofrecer el pescado fresco.

Entre otras delicias para el paladar también destacan los nachos caseros de harina de maíz. José Luis expone que este plato “no es muy típico de un restaurante de este estilo ni de un bar como el del centro, pero sí es uno de los que más le gusta a la gente porque la masa la hacemos nosotros”.

La esencia marinera se respira en cada rincón de sus salones y su terraza donde en las noches cálidas de verano sus camareros uniformados se esmeran en cuidar que los platos no lleguen fríos a las mesas. Con una decoración que rinde homenaje al mar, el espacio presenta peceras, cuadros de especies marinas y gaviotas de madera que se funden con la huella náutica del enclave.

Las banderas y los escudos náuticos decoran este local, que da la “bienvenida a bordo” a los clientes que se acercan a vivir la experiencia de comer rodeados de embarcaciones. En la entrada, un timón donde los visitantes se hacen fotografías de recuerdo simboliza el ambiente naval del sitio. “Aquí entras al restaurante y después entras a la terraza, y normalmente te sientas en la terraza y no tienes ni por qué entrar al bar”, sostiene José Luis, que resalta que “hay más de 100 mesas por lo que las esperas son muy cortitas, cosa que en el centro no porque gracias a dios siempre está saturado”.



El marisco que lleva La Marea de Marcos en Jerez

Marcos González Galán regenta este restaurante en el casco antiguo desde 2011, cuando su padre se jubiló después de dos décadas al frente del negocio familiar

Texto **Patricia Merello**
Fotografías **Manu García**

Hay locales que forman parte del ADN de una ciudad. Por los años que lleva al pie del cañón, porque se ha puesto de moda o porque tiene enganchados a los vecinos. En Jerez hay muchos de esos que pululan por el imaginario colectivo de las generaciones.

Es el caso de La Marea de Marcos, una marisquería restaurante que lleva desde el año 1981 llenado sus vitrinas de marisco y pescado de toda la provincia gaditana.

Fue el jerezano Manuel González Almagro, conocido popularmente como *El Chule*, el hostelero que inauguró hace 40 años el establecimiento que hoy mantiene su esencia en pleno barrio de San Miguel.

El cocinero echa la vista atrás navegando en un mar de recuerdos que le llevan a Madrid, capital en la que se encontraba cuando su padre le comunicó que había llegado su hora de jubilarse.

“Decidí enfrentarme a ello y me vine para acá, no tenía ni un duro”, comenta el hostelero, que, junto a su pareja Teresa García, tomó las riendas del negocio familiar en el que había crecido.

Un establecimiento al que Marcos define como “humilde” en el que “los estudios los llevaba prácticamente detrás del mostrador”. Han pasado 20 años desde que él cogiera el relevo de su padre, pero antes, el jerezano ya había explorado el mundo de la hostelería.

Finalmente, volvió a su ciudad natal, al lugar que su padre había levantado 20 años antes. Él había estado presente en su camino. “Con ocho años mi padre me montaba en el coche dormido y me llevaba a las lonjas. Luego le ayudaba a preparar los mejillones, las gambas o los centollos”, dice Marcos, que solía llevar los platos de mariscos a las mesas de la cervecería Los Caracoles, donde Manuel tenía el puesto.

Al pescado frito y el marisco, los estandartes de la casa, se sumaron los pescados a la plancha y los guisos tradicionales. Según



cuenta a lavozdelsures, “emprendimos una etapa basada en lo mismo que había, pero dándole otro toquecito y empezamos a introducir carnes”.

La ensaladilla de gambas y la sopa de tomate son obra de Teresa, mientras que Marcos se encarga los productos del mar. Las bocas de la Isla, los centollos, las gambas, los mejillones, las ostras, los carabineros. Cualquier especie que se encuentre en las lonjas que se recorre a diario.

Al jerezano no le importa madrugar para desplazarse 300 kilómetros, y los que haga falta, en busca de los productos que acogerá su vitrina. “No soy persona de llamar por teléfono, me gusta ir a las lonjas, ver qué entra y traerme lo que me gusta”, dice. Merodea por Barbate, Conil, Bolonia, Chipiona o Rota con la idea de “tener el producto lo más fresco posible”.

Algo que valora su clientela, dispuesta a surfear las olas de La Marea de Marcos para saciar sus apetitos. En 40 años de vida, al establecimiento se han acercado todo tipo de familias y muchísimos chefs galardonados con Estrellas Michelin.

Martín Berasategui, Mauro Colagreco, Ángel León, Ferran Adrià o Andoni Luis Aduriz han probado los platos de la carta del jerezano que recuerda con cariño la visita de del asturiano José Andrés.

Desde sus fogones dice que seguirá trabajando bajo reserva “para hacer las cosas como a nosotros nos gusta, dándole su dedicación y su cariño”. Un lugar con solera al que las estrellas regalan luz para que siga brillando.

CÁDIZ Luz de Mar

12 MESES PARA VIVIR
3.000 AÑOS DE HISTORIAS



Ayuntamiento de Cádiz



Ciudad
Trimilenaria



NO HAY ALEGRÍA PEQUEÑA

ESTA PRIMAVERA,
DATE UNA ALEGRÍA.
VEN A ANDALUCÍA

Andalucía

