EL PAPEL DE LA VOZ

EDICIÓN SABOR DEL SUR NAVIDAD

NÚMERO 08 / DICIEMBRE 2022



lavozdelsur.es



Contenidos destacados

4 Diez planes para hacer con niños esta Navidad
Francisco Romero

8 Belenismo en Cádiz una tradición con un siglo de historia
Kiko Abuín

12 Cabalgata sin restricciones Las localidades de la provincia de Cádiz
Kiko Abuín

14 La mesa de Nochebuena, según Las Gemelas de Jerez
Kiko Abuín

18 Los pestiños de 'la chochete' desde Jerez
Patricia Merello

20 Guía de Zambombas tradicionales en Jerez
David Montes / Kiko Abuín

24 Fotoensayo
Juan Carlos Toro

30 Jerez en Navidad, una historia de flamenco y tradición
Valeria Reyes Soto

32 Papá Noel y Los Reyes Magos: originales y del sur
Paco Sánchez Múgica

38 Diez lecturas para esta Navidad
Juan Carlos González

46 Aquí manda el jamón
Francisco Romero

57 Licores con embrujo desde Galicia
Kiko Abuín

61 Un sabor para la Navidad: Canasta
Kiko Abuín

62 La Navidad con Barbadillo: excelente, única y original
Kiko Abuín



Una Nochebuena en hora valle, donde los peces gordos solo están emplatados en esa mesa mimada y bien decorada, donde los tipos a los que deseamos 'felicidades' no tienen interés y donde el Fin de Año abraza al Año Nuevo con hiperinflación de alegría y burbujas. Sin atragantarnos con las uvas de la suerte, para pedir por un 2023 en el que se cumplan los mejores deseos de paz en la Tierra y los mejores anhelos de salud y prosperidad para todas y todos.

Derribemos las distopías y volvamos a las utopías. Volvamos a la confianza y a la certidumbre de que cualquier tiempo pasado fue anterior. Tiempo de esperanza por delante, época de solidaridad, tiempo de regalar, momentos de sorprender, ratitos para disfrutar con familia y amigos.

Después de un inicio de década donde todo lo que parecía improbable se volvió posible, damos cerrojazo a un 2022 marcado por una guerra en el corazón de Europa, la invasión de Rusia a Ucrania, y por sus fatales consecuencias humanitarias, sociales y económicas que han lastrado las expectativas de reconstrucción tras la peor pandemia en un siglo. No hace falta sintetizar mucho más lo que ha dado de sí el año.

Contra el miedo y la desesperanza, El Papel de La Voz vuelve a casa por Nochebuena con su edición Sabor del Sur Navidad. Lo hace con sus mejores galas y dispuesto a centrarse en lo que ahora toca: intentar aprovechar cada momento que nos dejen los días más especiales del año como si fuera el último y pensar qué podemos hacer, cada uno desde su ámbito y competencias, para que 2023 esté a la altura de lo que todos deseamos. Recuperemos ese 5 de enero ahora que se ha cumplido el centenario del nacimiento de un poeta grande y olvidado, el arcense Julio Mariscal: *¿Por qué mar o qué sierra, por qué senda ignorada se marcharon un día vuestros viejos camellos? Desde esta dura playa de la vida, mis ojos os siguen evocando cada cinco de enero.* Creamos en la magia de los Reyes Magos.

Mientras se cumplen esos sueños, ¡Felices Fiestas!

Paco Sánchez Múgica, director de lavozdelsur.es y El Papel de La Voz

lavozdelsur.es
periodismo en andaluz

Presidente: José Joaquín Carrera Moreno · Director: Paco Sánchez Múgica · Redacción: Francisco Romero, Patricia Merello, Lucía Velázquez, Emilio Cabrera, Valeria Reyes Soto, Pablo Mata, Kiko Abuín, Rubén Guerrero y Sebastián Chilla · Fotografías: Juan Carlos Toro, Manu García, Esteban Pérez Abión, Germán Mesa y Candela Núñez · Dirección comercial: Carlos Vega (Marketer Global Media) · Diseño original: Jorge Franco · Impresión: onlineprinters.com · Edita: Comunicasur Media S.L. Calle Juan Sánchez, 12 · 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz). Comercial: Miriam Gil · Diorama de portada: Esteban Benítez · Depósito Legal CA 433-2015



Diez planes

para hacer con niños esta Navidad

Cuando llegan las vacaciones navideñas, muchos padres se preguntan qué pueden hacer con sus hijos. En este listado ofrecemos una decena de planes para los más pequeños de la casa, desde lo tradicional a la multiaventura, hay para todos los gustos.

Texto: Francisco Romero



Entregar cartas al emisario real

El Zoobotánico de Jerez siempre es una gran opción para pasar un buen rato en familia. Durante la Navidad, los camellos reales pasan por las instalaciones, junto al emisario Asad, al que se le puede entregar la carta que luego recibirán los Reyes Magos.

C/ Madreselva, s/n, Jerez de la Frontera.
Teléfono: 956 14 97 85



Conocer el origen de un oficio ancestral

Situado en el antiguo Convento de Capuchinos de la localidad serrana, el Museo de la Piel de Ubrique está compuesto por distintos objetos relacionados con la marroquinería ubriqueña, desde piezas manufacturadas en la localidad, a máquinas o herramientas antiguas, que se van incrementando gracias a donaciones de empresas del sector marroquinero. Una gran oportunidad para enseñar a los más pequeños un oficio del que la provincia puede estar muy orgullosa.

Avenida de Herrera Oria, s/n. Ubrique.
Teléfono: 670 245 229



Ver delfines o ballenas

Embarcándose en Tarifa, con alguna de las empresas que ofertan este servicio, se puede vivir una experiencia única, la que supone el avistamiento de cetáceos en el Estrecho de Gibraltar. Los más pequeños disfrutarán de lo lindo con este espectáculo de la naturaleza que tiene en este enclave una singularidad única, ya que es la zona de encuentro del océano Atlántico con el mar Mediterráneo, y lugar de paso de estos animales. Sobre todo, se pueden ver delfines, orcas o ballenas, aunque depende de la época del año.

SABOR DEL SUR NAVIDAD



Hacer velas con cera de abeja

El Rancho Cortesano, Museo de la Miel y las Abejas, es un clásico todo el año, y también en Navidad. En la finca de diez hectáreas ubicada en plena campiña de Jerez, entre Cuartillos y Salto al Cielo, hay más de 2.000 colmenas y un sinfín de actividades para entretener a niñas y niños. Desde visitas guiadas al bosque de las abejas, donde los más pequeños de la casa podrán hacer una vela con cera natural, hasta coger naranjas y pomelos, o participar en un taller de alfarería o pintado de cerámica.

Carretera de Cortes (A-2003),
Desviación el Torno Km 2 (CA 3111).
Jerez. Teléfono: 956237528

Teatro del Títere

En el Teatro del Títere La Tía Norica de Cádiz se muestran cada año por estas fechas los Autos de Navidad, un fijo de la programación gaditana. En representaciones que duran poco más de una hora, se escenifican con encanto varias escenas navideñas. Jesús es el protagonista de una obra en la que se hace referencia a lo gaditano, lo sagrado y lo profano, a través de unos textos anónimos que tienen sus raíces en el teatro español del Siglo de Oro y que han recibido la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes.

Calle San Miguel, 15. Cádiz.
Teléfono: 956 24 08 28 / 34





Divertirse de rama en rama

Tirolinas, lianas, telas de araña, un coche volador... hasta 70 juegos, que se adaptan a diferentes dificultades, hay en Entre Ramas, el mayor parque de aventuras en los árboles de la provincia de Cádiz. Situado en los Pinares de Roche de Conil, tiene diferentes circuitos multiaventura, además de la posibilidad de hacer una ruta de senderismo por el pinar de Roche, en el que los menores se empapan de conciencia ambiental.

Carretera Urbanización Roche.
Pinares de Roche, Conil.
Teléfono: 633 69 83 34



Conocer el espacio a ras de suelo

Corretear entre planetas y aprender sobre constelaciones es posible en San Fernando, en el Parque Astronómico de El Barrero. Dividido en tres zonas, tiene un tobogán de ladera y varios juegos espaciales. Un cohete es uno de los principales atractivos del parque, donde también hay una base espacial adaptada e integrada para el uso de niños y niñas con movilidad reducida. Todo ello, situado junto al Real Observatorio de la Armada (ROA), un edificio científico y cultural que lleva más de 265 años dedicándose a la ciencia.

Calle Concejal Andrés Ruiz Pizones, s/n.
San Fernando, Cádiz.
Teléfono: 956 94 42 26



Ver títeres por una buena causa

En los Claustros de Santo Domingo, en Jerez, hay programadas una serie de actuaciones de títeres para hacer las delicias de los más pequeños. *La gallina churra, Viento pequeño, Trapito viajero* o *El gato con botas* se representarán entre el 20 y el 30 de diciembre, con un precio de 6 euros en concepto de donativo, que va íntegro a la asociación cultural El Jardín de Berta.

Marqués de Casa-Domecq, 4.
Jerez de la Frontera.
Teléfono para reservas: 636 960 019





Patinar sobre hielo

La plaza de San Antonio de Cádiz vuelve a acoger, una Navidad más, una pista de hielo en la que los más pequeños podrán aprender a patinar, o mostrar su destreza si ya tienen experiencia. Además, hay un tobogán de hielo y un buen número de actividades programadas en este entorno a lo largo de todas las fiestas.

Las pistas abren hasta el 8 de enero, de lunes a jueves de 16:00 a 22:00 horas y los viernes de 16:00 a 23:00 horas, los sábados y domingos de 11:00 a 23:00 horas. A partir de las vacaciones escolares, todos los días de 11.00 a 23.00 horas.

Plaza de San Antonio, Cádiz.



Visitar a Papá Noel

Santa Claus estará muy presente en Chiclana esta Navidad. El 16 de diciembre se celebrará la cabalgata de Papá Noel por las calles del centro de la ciudad, desde las 18.00 horas, con salida de Huerta del Rosario. Pero también se le puede visitar en el Poblado de Papá Noel instalado en la plaza de Las Bodegas, para que los más pequeños no se queden sin hacerle sus peticiones.



en esta Navidad

Regala
PUERTO REAL

¡ invierte en tu gente !

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN DEL COMERCIO LOCAL

Compras calidad
Eres tratado con proximidad
Recibes atención personalizada

Ayuntamiento de Puerto Real

Dinamizas la economía local
Generas empleo
Llenas las calles de vida

SABOR DEL SUR NAVIDAD

Belenismo en Cádiz

una tradición con un siglo de historia



Nacimiento tradicional con imaginería hebrea y construido con las mejores técnicas belenistas de Jerez recreando un entorno de palacios y calles de estilo occidental.



Nacimiento tradicional inspirado en un entorno basado en lo descrito en los Evangelios.



Belén viviente que celebra Arcos de la Frontera en la antesala de la Navidad.

Texto: Kiko Abuín
Fotos: Manu García

Jerez tiene la asociación belenista más antigua, y uno de los pocos Museos del Belén que hay en el país, en una región en la que localidades como Arcos de la Frontera o San Roque acogen importantes versiones 'vivientes'

El arte del nacimiento se cultiva en la provincia de Cádiz desde hace un siglo, aunque la tradición en España se inició con la llegada a España de Carlos V que trajo la costumbre de los belenistas napolitanos. Sin embargo, hay que echar la mirada muy atrás. El origen del belenismo nació en la orden de San Francisco, cuyo fundador empezó a crearlos y promoverlos en su Italia natal, extendiéndose por todos los conventos franciscanos desde el siglo XIII aproximadamente.

Aquí, la costumbre que se importó por la corte de Carlos V, se extendió de forma general entre los nobles que empezaron a adornar sus palacios con nacimientos de gran valor y con la marca de calidad de artistas de prestigio como Alonso Berruguete e incluso Luisa Roldán. Imitando a la nobleza, el belenismo se extendió forma general. De estos inicios llegamos a la época actual en la que el belenismo cuenta con cientos de seguidores que se afanan en mejorar las técnicas de montaje, alcanzando un realismo incomparable.



Detalle de figurantes en el Belén viviente de Arcos.

Es una labor, más que de aficionados, de auténticos enamorados de la artesanía del Belén. Prácticamente todo el año estudian el montaje, la idea a desarrollar e incluso encargan las figuras acordes con el diseño del nacimiento o del diorama navideño, que es una versión más pequeña y manejable del nacimiento; como un cuadro en el que en el limitado espacio disponible son capaces de crear escenas dotadas de gran creatividad y habilidad artesana.

En la provincia de Cádiz hay una veintena de asociaciones belenistas, siendo la más antigua la de Jerez, desde la que se lanzó y proporcionó la tradición del nacimiento. En 1976 inició su andadura este colectivo que ha logrado transmitir la pasión por el nacimiento



El presidente de la Asociación de Belenistas de Jerez en la sede del colectivo, este pasado verano, preparando los nacimientos de esta Navidad.



Un belenista invidente, Manuel Cruzado, trabajando en un nacimiento.

a multitud de pueblos y ciudades; no solo reuniendo a los belenistas, también formándolos en la técnicas más depuradas y estudiadas para lograr la belleza del nacimiento. De hecho, el único Museo del Belén se encuentra en Jerez, donde se puede admirar un enorme nacimiento en el que han intervenido los mejores maestros belenistas.

Estos nacimientos 'estáticos' se completan con una amplia oferta en esta vertiente exclusiva de la Navidad en la provincia: los belenes vivientes que proliferan por algunos pueblos y ciudades: San Roque, Medina Sidonia, Rota, Espera, Arcos de la Frontera... son los mas conocidos. Se recrean los nacimientos, aprovechando las zonas más antiguas, con personajes que interpretan gente de cada localidad. Incluso, como el de Arcos, ha merecido el reconocimiento de Interés Turístico Andaluz. Éste y los demás son un foco de atracción de visitantes que disfrutan de una recreación en la que mercados tematizados, figurantes vestidos de época y ganado vivo ocupan calles y plazas que por su añeja configuración, las escenas se funden con el propósito de estos belenes vivientes.



SABOR DEL SUR NAVIDAD

Cabalgata
sin restricciones











Las localidades de la provincia de Cádiz se preparan para organizar cabalgatas como en la prepandemia, lo que hace que la cita sea más especial aún en 2023

Texto: Kiko Abuín
Fotos: Manu García

Posiblemente las cabalgatas de Reyes Magos son las citas que más poder de atracción provocan en los pueblos y ciudades donde se celebran: Melchor, Gaspar y Baltasar, tres personajes que convocan a miles y miles de personas en las calles. En mayor o menor medida en extensión y elementos; con montajes más o menos espectaculares, dependiendo del presupuesto; con ideas más creativas o más tradicionales... es la cabalgata por encima de cualquier otra manifestación similar, la que más gente echa a la calle, la más esperada por los pequeños y, por qué no, por los mayores.

Melchor, Gaspar y Baltasar recorrerán este enero las calles como antaño, como antes de la pandemia, sin recorridos alternativos y por los lugares de siempre tras los experimentos aplicados cuando el covid imponía su ley. Pero este año será diferente. Como antes, como siempre.

Cádiz, El Puerto, Jerez (tras la experiencia de 2022, podría mantener un recorrido ajeno al tradicional, por grandes avenidas), Chiclana, San Fernando, Puerto Real, Chiclana, Benalup-Casas Viejas o Trebujena se preparan para vivir este mágico día. En localidades como Castellar los más pequeños realizan el 'arrastre de latas' como preludio de la cabalgata, como aviso a sus majestades para que no olviden dejar sus regalos. Esta costumbre es común en muchas localidades del Campo de Gibraltar como San Roque, Los Barrios y Algeciras.

Otro efecto paralelo que tiene esta celebración es el nombramiento de quienes por unas horas se convertirán en Melchor, Gaspar y Baltasar. Los ayuntamientos, como entidad mayoritaria en la organización de las cabalgatas de la provincia, se ocupan de elegir esos nombres. Suelen ser personajes conocidos en la ciudad o en el pueblo, empresarios, gente mediática, artistas más o menos conocidos... En cualquiera de los casos se erige en un homenaje, gracia que concede el consistorio de turno. Este año en Cádiz serán Manuel Garrido López, hermano mayor de la cofradía del Perdón; Federico Linares, presidente del Consejo Social de la Universidad de Cádiz; y Raúl Cueto, empresario de la hostelería.

En Jerez, Carmen Oliva, Germán Cordero y Javier Benítez, fotógrafa, empresario y periodista, respectivamente fueron elegidos para la cabalgata de 2023 mientras que en San Fernando los elegidos han sido Julio García López, empresario; Louis Kinziger, presidente del San Fernando CD; y el también empresario José Torrecilla Martínez. En Chiclana , Daniel Castilla, empresario; Jesús Aragón, hostelero; y el sacerdote Alberto Fernández, son los elegidos. Los más pequeños, y no tanto, ya cuentan los días para volver a vivir la magia de la cabalgata de Reyes Magos.

La mesa de Nochebuena,

según Las Gemelas de Jerez



Texto: Kiko Abuín
Fotos: Manu García

Las hermanas jerezanas Virginia y Raquel Naranjo saltaron al estrellato de la gastronomía en 2016 cuando una de ellas, Virginia, ganó el concurso *Masterchef* y su hermana se quedó a las puertas de la final. Desde ese momento, Las Gemelas de Jerez adoptaron este nombre como marca comercial desde la que están lanzando sus propuestas de cocina en un local en la calle Zaragoza que se abre para eventos privados, comidas más o menos íntimas de grupos reducidos, y un catering que les funciona "de maravilla", dice Virginia.

EN JEREZ SE HA COMIDO Y SE COME MUY BIEN

Virginia Naranjo entiende que en Jerez siempre se ha comido muy bien. "Antes tal vez menos por la escasez pero las madres para la Navidad hacían encaje de bolillos para que en su casa no faltara de nada". Subraya que la gastronomía está cada vez más de moda, se sabe comer mejor, "y eso se nota en la Navidad".

El exceso es otro de los 'ingredientes' de la comida navideña, comer por comer o demasiado, llenando las mesas: "La verdad es que se come mucho y no todos llegan hasta el final". Por eso aconseja que el menú "sea el justo para que no sobre nada y que se prueben todos los platos; un menú equilibrado para llegar al postre, que es lo bonito que tiene un menú".

"No sé a los demás, pero en mi caso que tengo ganas es de que llegue el día 7 de enero para comerme un buen plato de papas fritas con huevo", sentencia Virginia Naranjo, que reconoce que en ella se cumple lo de 'en casa del herrero, cuchara de palo'. "En Navidad tenemos mucho trabajo, así que hacemos algo especial en fin de año. El día 24 salgo de aquí a las seis de la tarde harta de trabajar, ¿qué crees que puedo preparar a esa hora?".

Las Gemelas de Jerez están ahora en el local de la calle Zaragoza, "solo para eventos y menús concertados. Tenemos tres espacios y un patio que reúnen muchas cualidades con diferentes ambientes y también en los caterings. Vamos a muchos sitios y si hay una manguera con agua y un cable con luz, allí vamos".

A ella y a su hermana les hemos pedido que nos hagan una propuesta para la cena de Nochebuena, una idea que salga del ingenio que han demostrado estas hermanas. Virginia y Raquel, para empezar, tienen claro que en la mesa de Navidad no puede faltar "un buen jamón de bellota, queso viejo, si es payoyo mejor, gambas blancas y langostinos".

Menú para Nochebuena:

Entrantes
Tartar de atún con fresas
Tarta crujiente de queso

Principal
Lomo de bacalao con crema de pimientos del piquillo y alioli gratinado
Paletilla de cordero al horno

Postre
Tiramisú de frutos rojos

Ingredientes y preparación:

TARTAR DE ATÚN

150 gr.de atún, 35 gr. cebolla morada, 35 gr. de pepinillos, 50 gr. de fresas, 80gr. de guacamole marinado, 2 cucharadas salsa de soja, el zumo de una lima, media cucharada de mostaza de Dijon, 3 cucharadas de aceite de oliva suave.

Preparación
Cortamos los ingredientes en dados pequeños.
Mezclamos la marinada y emulsionamos. ponemos dentro el atún con las fresas, la cebolla, los pepinillos, dejamos unos 10 minutos.
Emplatamos con un aro, abajo el guacamole y arriba el tartar, ponemos un poco de sésamo.
Mezclamos la marinada y emulsionamos. ponemos dentro el atún con las fresas, la cebolla, los pepinillos, dejamos unos 10 minutos.





TARTA CRUJIENTE DE QUESO

1 queso president, 4 láminas de pasta filo, 3 cucharadas de mantequilla, mermelada de arándanos.

Preparación
Atemperar el queso.
Envolvemos el queso en la pasta filo y en cada capa le ponemos con una brocha un poco de mantequilla, haciendo como un paquete.
Metemos en el horno a 180 grados, hasta que lo vemos dorado.
Disolvemos un poco de mermelada de arándanos en el microondas y ponemos por encima.

LOMO DE BACALAO CON SALSA DEL PIQUILLO Y ALIOLI



1 lomo de bacalao fresco, 1 guindilla, 1 lata de pimientos del piquillo, 1 puerro, 1 cebolla pequeña, una taza de caldo de pescado, sal, pimienta, aceite de oliva, 1 huevo, zumo de medio limón, 4 dientes de ajo, fideos de arroz

Preparación

Ponemos en un cazo aceite de oliva con un par de dientes de ajo y una guindilla, lo ponemos a fuego muy bajo y desde el aceite frío introducimos un trozo de lomo de bacalao con la piel para abajo, lo dejamos confitar durante 10 minutos, dependiendo del grosor del lomo de bacalao.
En una sartén ponemos el puerro y la cebolla picada, con un poco de aceite de oliva, y los pimientos del piquillo, rehogar, y añadimos el caldo de pescado y la sal. Dejamos cocer unos 15 minutos a fuego bajo. Apartamos y trituramos la salsa hasta conseguir una salsa suave y muy fina.
Hacemos un alioli, ponemos en el vaso de la batidora un huevo, dos dientes de ajo, sal y el zumo de medio limón, incorporamos el aceite poco a poco y batimos con una batidora, hasta obtener una mayonesa suave.
Sacamos el bacalao confitado, lo escurrimos y lo metemos en el horno, cubierto de alioli, precalentar el horno a 200 grados, y dejarlo gratinar unos 8 minutos.
En un cazo calentamos aceite de oliva hasta una temperatura de 220 grados, y freímos los fideos de arroz, hasta que suflen, reservamos.
Emplatado: en un plato disponemos un poco de salsa del piquillo, colocamos el bacalao gratinado y unos pocos fideos suflados.



PALETILLA DE CORDERO AL HORNO

1 paletilla de cordero lechal, 2 ramas de tomillo, 1 hoja de laurel, 1 vaso de vino fino, 1 vaso de agua, Sal

Preparación

Ponemos la paletilla en una bandeja de horno, con todos los ingredientes, dejamos una hora a 180 grados, y a la hora le damos la vuelta y dejamos otra media hora.

Acompañar con patatas al horno, que podemos poner después de 3 cuartos de hora que empiece la cocción.

TIRAMISÚ DE FRUTOS ROJOS

BIZCOCHO *4 huevos, 120 gr de azúcar, 120 gr de harina de repostería, 1 pellizco de sal*
COMPOTA DE FRUTOS ROJOS *500 gr de frutos rojos frescos variados (arándanos, mora, frambuesa, grosella), 80-100g de azúcar, 40 gr de zumo de limón*
CREMA DE MASCARPONE *2 huevos, 1 yema de huevo, 130 gr de azúcar, 500 gr de queso mascarpone,*
MONTAJE Y DECORACIÓN *40-50 gr de frutos rojos frescos variados.*

Preparación

Precalentamos el horno a 180ºC.
Forramos una bandeja de horno con papel de hornear y reservamos.
Batimos los huevos y el azúcar hasta llegar a un merengue suave, después añadimos la harina y la sal.
Vertemos la preparación en la bandeja preparada con papel de horno y alisamos con una espátula.
Horneamos durante 12 minutos a 180ºC, retiramos del horno y dejamos enfriar.
Compota de frutos del bosque: ponemos en un cazo los frutos rojos, el azúcar y el zumo de limón. Calentamos durante 10 minutos.



SABOR DEL SUR NAVIDAD

Los pestiños

de 'la chochete' desde Jerez











Juana Valencia, de 64 años, lleva toda la vida preparando este dulce tradicional que aprendió a hacer observando a su tía y que elabora con un toque personal

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García

Juana Valencia Barea, jerezana de 64 años, entra en su cocina para preparar un dulce navideño que forma parte de su historia vital. Pestiños recién hechos reposan en un plato mientras ella, "la chochete", se dispone a compartir recuerdos. "Me dicen así porque me lo decía mi padre".

Creció junto a siete hermanos en Jerez, ciudad donde también ha sacado adelante a tres hijos, a casi todos sus sobrinos y a los hijos de sus sobrinos.

La jerezana hace torrijas y roscos pero a todos se les hace la boca agua con sus pestiños. "Toda la familia tenemos buena mano para la cocina", dice la prima del artista culinario Manuel Valencia Lazo. Sus hermanos, hijos y nietos también se defienden. Pero a ella es complicado igualarla.

Esta jerezana se sintió atraída por la cocina desde una edad muy temprana y, desde entonces, no le cuesta trabajo saciar apetitos. "Con siete años veía a mi madre cómo guisaba", recuerda.

En la cocina, la jerezana ya tiene los ingredientes para hacer los pestiños. Ajolí, una copa de anís, zumo de naranja, vino, miel y anís en grano. "El truco está en las manos", dice levantando las palmas. Una vez que vierte las medidas a ojo en un recipiente, elabora la masa.

Juana sigue una receta que ha pasado de generación en generación. Fue su tía, Juana Barea Carrasco, quien le enseñó a hacerlos. Según explica, en un principio, "los hacía para mi gente y los más allegados, me decían que fuera a sus casa a hacerlos". Pero una de sus conocidas le propuso que los vendiera.

Desde entonces, sus pestiños han traspasado fronteras hasta llegar a Madrid, Bilbao o Pamplona. Todos los días, además de los encargos, los prepara en cajas porque "mucha gente viene sin avisar a llevárselos".

La jerezana moldea pequeñas bolas que aplasta para darles forma. A continuación, las deja en reposo durante unas cuatro horas antes de meterlas en la sartén. Después, sirve este dulce tradicional con cáscaras de naranja cocidas con azúcar y miel.

Todo el mundo puede preparar pestiños, pero no todos saben como los de esta jerezana que cautivó el paladar de Jorge Cadaval, de Los Morancos.

"Íbamos todos los veranos a Rota y él veraneaba en un apartamento cerca del que alquilábamos", cuenta. Degustaba esta especialidad que, en tiempos difíciles, le permite esquivar la tempestad. "Siempre es una ayudita para los Reyes de los niños. Ahora mismo lo hago por necesidad", comenta.

Juana siempre ha estado trabajando codo con codo con Manuel en la Plaza de abastos de Jerez, en la pescadería llamada Mis tres niños. Por problemas de salud Manuel no pudo continuar y este año han decidido comenzar la temporada antes.

Juana vende a 10 euros el medio kilo, como siempre. "Lo he dejado al mismo precio, estoy ganando menos, pero todo el mundo tiene derecho a comer", dice. El olor del anís envuelve la cocina. Con los pestiños en la mano Juana solo pide un deseo por Navidad: "Que Dios me ilumine y que venda mucho".

Guía de Zambombas

tradicionales en Jerez



Texto: David Montes / Kiko Abuín
Fotos: Manu García

La Zambomba de Jerez es una celebración que es declarada Bien de Interés Cultural (BIC) y Fiesta de Interés Turístico por parte de la Junta de Andalucía gracias a su singularidad. Esta forma que tiene la ciudad de celebrar la llegada del Niño Dios ha provocado gracias a diversos factores antropológicos y sociológicos que, en la actualidad, sea un auténtico motor económico del mes de diciembre, llegándose a catalogar incluso como 'el agosto de la hostelería jerezana'.

Y para que no perdáis detalle de lo mucho y bueno que tienen estas celebraciones típicas que se llevan a cabo del 1 al 24 de diciembre —según dicta el bando municipal— en el siguiente listado enumeramos horario y lugar de celebración de las Zambombas de Jerez que mejor cumplen con los requisitos para considerarse como tales:









Viernes 2 de diciembre

13 h. Hermandad de La Viga. Reducto de la Catedral.
13 h. Hermandad de La Cena y Hermandad de La Paz de Fátima. Plaza de La Asunción.

Sábado 3 de diciembre

12 h. Hermandad del Santo Crucifijo. Plaza San Miguel.
13 h. Hermandad de El Perdón. Parque de la Ermita de Guía.
13 h. Hermandad de La Cena y Hermandad de La Paz de Fátima. Plaza de La Asunción.
13 h. Hermandad de La Viga. Reducto de la Catedral.
13 h. Hermandad de la Borriquita. Patio de los Naranjos de la Escuela de San José.
13 h. Hermandad de Pasión y Hermandad de Las Cinco Llagas. Plaza de San Francisco.
13 h. Hermandad de la Soledad. Puerta de la Iglesia de la Victoria.
13.30 h. Hermandad del Rocío. Bodega La Plazuela.
13.30 h. Hermandad de La Yedra. Calle Empedrada a la altura de la Casa de Hermandad.
13.30 h. Hermandad de La Candelaria en calle de la Venencia. Junto a la Casa de Hermandad.
14 h. Hermandad del Amor. Calle Salas.
14 h. Peña flamenca 'La Bulería'. Sede en Calle Empedrada.
14 h. Hermandad de La Coronación. Bodegas Fernández-Gao en calle Arcos.
14 h. Hermandad de Las Angustias. Plaza de Las Angustias.
14 h. Hermandad de Los Judíos. Bodegas plaza del Cubo.
14 h. Hermandad de Loreto. Plaza San Andrés.
21 h. Hermandad de La Buena Muerte. Casa Hermandad en calle Nueva.

Domingo 4 de diciembre

14 h. Hermandad de La Cena y Hermandad de La Paz de Fátima en plaza Asunción.
14 h. Hermandad de la Oración en el Huerto en la Alameda Cristina.

Lunes 5 de diciembre

14.30 h. Peña Flamenca Luis de la Pica. Sede en Calle Carpinteros.

Martes 6 de diciembre

13.30 h. Hermandad del Prendimiento. Bodegas Fernández Gao en calle Arcos.
14 h. Hermandad de la Oración en el Huerto. Alameda Cristina.







Miércoles 7 de diciembre

14 h. Hermandad del Consuelo. Alameda del Banco.
14.30 h. Peña Flamenca Luis de la Pica. Sede Calle Carpinteros.
18.30 h. Hermandad del Amor. Calle Salas.

Jueves 8 de diciembre

14 h. Hermandad del Consuelo. Alameda del Banco.
14 h. Peña Flamenca Buena Gente. Plaza Basurto.

Viernes 9 de diciembre

13 h. Hermandad de La Viga. Reducto de la Catedral.
14 h. Hermandad del Consuelo. Alameda del Banco.

Sábado 10 de diciembre

12 h. Hermandad del Santo Crucifijo. Plaza San Miguel.
13 h. Hermandad de La Viga. Reducto de la Catedral.
13 h. Hermandad de La Sed. Instalaciones parroquiales en Puertas del Sur.
13 h. Asociación Cultural Flamenca Fernando terremoto. Calle Terremoto.
13 h. Hermandad de La Lanzada. Plaza Asunción.
13.30 h. Hermandades de Humildad y Amargura. Patio de la Iglesia de La Trinidad.
14 h. Hermandad de La Misión, en el patio de la pparroquia del Corpus Christi en Picadueñas.
14 h. Hermandad de la Borriquita. Patio de los Naranjos de la Escuela de San José.
14 h. Hermandad del Consuelo en la Alameda del Banco.
14 h. Hermandad de Santa Marta, en San Mateo.
14.30 h. Peña Flamenca Luis de la Pica. Sede Calle Carpinteros.
14.30 h. Hermandad del Nazareno. Patio de San Juan de Letrán.

Sábado 17 de diciembre

14 h. Hermandad de Loreto. Plaza San Andrés.
14 h. Hermandad del Amor. Calle Salas.
14 h. Hermandad de la Exaltación. Plaza de la Concepción Coronada.
20.30 h. Peña Flamenca 'Los Cernícalos' en su sede en Calle Sancho Vizcaíno.
21 h. Hermandad de la Buena Muerte. Casa Hermandad en calle Nueva.
22 h. Peña Flamenca Tío José de Paula. Calle Merced.

Viernes 23 de diciembre

14 h. Hermandad de la Vera-Cruz. Pasaje de la Santa Cruz, detrás de San Juan de los Caballeros.

Sábado 24 de diciembre

13 h. Hermandad de la Borriquita. Patio de los Naranjos de la Escuela de San José.



¡Abran paso a la Zambomba!

Durante casi un mes Jerez celebra decenas y decenas de estas fiestas típicas —desvirtuadas en algunos casos por lo comercial y lo puramente turístico— en la antesala de la Nochebuena. Encontrar las más auténticas y esos momentos de magia en la convivencia son ahora la clave para disfrutarlas al máximo

Fotos: Juan Carlos Toro

Una pataíta clásica en una Zambomba en la plaza de Santiago, en Jerez.

Una pataíta por bulerías, un clásico de la Zambomba jerezana.

Zambomba con candela en San Juan de Letrán.

Zambomba en el centro cultural Don Antonio Chacón.

En el centro, el llorado Fernando de la Morena en una Zambomba improvisada.

Montaje de una zambomba para una de estas celebraciones.

Una Zambomba en la Peña La Bulería de Jerez.



Jerez en Navidad,
una historia de flamenco y tradición



Valeria Reyes Soto
Historiadora del Arte y periodista

Llega la época del año en la que las botellas de anís se convierten en un instrumento, las plazas son presididas por unas candelas en torno a las cuales se reúnen cientos de jerezanos y las peñas, hermandades, asociaciones y bares marcan en el calendario una fecha especial: el día de la Zambomba. Para toda persona que se acerque a este mundo, es importante saber que en Jerez no decimos "zambombá", con acento agudo en la a, sino zambomba, así tal cual. Este dato hay que tenerlo en cuenta si usted se acerca por la ciudad a partir de finales de noviembre buscando esta fiesta tradicional, ya que los oriundos de la zona son bastante exigentes con el término.

La segunda nota a tener en cuenta es que nadie se puede asustar si en las letras de los villancicos escucha historias, expresiones y nombres que nada o casi nada tienen que ver con la liturgia navideña. Aquí los villancicos son flamencos, por eso Jesús es "el niño Manué", María lava la ropita del niño y San José la tiende. Es la historia bíblica del nacimiento de Jesús llevada a su expresión más popular y cotidiana. Jerez es una ciudad que en estas fiestas parece transformarse a sí misma en un "portal de Belén", por ello no pocas veces se escucha aquello de que "como en Jerez, la Navidad en ningún sitio", y es que esta simbiosis de sus recoletas calles de origen árabe y los ecos de los villancicos flamencos parecen acompañar a la perfección esta celebración.

El origen de esta fiesta jerezana se remonta al siglo XVIII y es una fiesta que surge en los patios de vecinos y en los barrios flamencos de Jerez, donde desde el mes de diciembre las letras populares navideñas comenzaron a cantarse por compases flamencos y donde nunca podía faltar el vino y la comida.

Si es la primera vez que viene a Jerez para descubrirlas o bien está deseando volver a vivirlas tras un año sin ellas a causa de la pandemia, aquí lanzamos una serie de recomendaciones de las más típicas. Si empezamos por las de calle, no pueden faltar las que se celebran en la Plaza Plateros, en la Plaza de la Yerba, en la Cruz Vieja o en la Plaza Belén.

Si la opción son hermandades, no pueden olvidarse las más señeras como La Yedra, Las Tres Caídas, La Viga, La Borriquita o Las Angustias; si nos decantamos por bares, El Chiri de Santiago, el Bar Juanito, Tabanco La Reja, Casa Sánchez son buenas muestras de ello, e incluso en los últimos años bodegas como Fundador se han sumado a esta celebración. No tiene pérdida: el fuego nunca falta, una copa de oloroso, unos pestiños y un zambombero presidiendo la fiesta navideña más genuina de Andalucía.



Reduce. Reutiliza. RECICLA

Ayuntamiento de Cádiz

ecoembes
El poder de la colaboración

Papá Noel y los Reyes Magos: originales y del sur



Texto: Paco Sánchez Múgica
Fotos: Manu García y Candela Núñez

22 propuestas en este 2022 con sabor y denominación de origen, ideas exclusivas, artesanía en todos los sentidos y experiencias únicas para sorprender con los regalos en estas fiestas navideñas. Compras 'lentas', en clave sostenible y con conciencia local. Obsequios para niños y no tan niños, presentes de futuro y regalos para comérselos.

01 Bee Tarifa
No solo miel ecológica

Polen de abejas, velas de cera, ropa, cucharas... y miel, mucha miel. Pero no cualquier miel para regalar. Las abejas de Bee Tarifa, el proyecto del ingeniero agrícola Luis Barrios que ya suma más de una década de experiencia, producen a partir de néctar de las flores de los parques naturales de Los Alcornocales y El Estrecho. En diferentes formatos, se trata de una miel ecológica certificada por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. Más info en **beetarifa.com**



02 Debaga
Tatuajes textiles para 'regalar lento'



En la sevillana calle San Luis, Debaga Work & Shop apuesta por la "contracultura del consumo" y por promover eventos todo el año. En Debaga, desde 2004 realizando tatuajes textiles, "creemos en el regalo improvisado, el del chispazo eléctrico en el corazón, el de la sorpresa, el que descuadra, el de: *¿Hoy? ¿Y esto?* Pues sí, hoy mismo, ¿por qué no?". Trabajan bajo pedido para ofrecerte piezas únicas. Más info en **debaga.es**

03 Tierra viva
Talleres de torno o barro con peques



Heyssel Solano crea, manipula, tornea o esmalta joyas, cazoletas de cachimbas y piezas desde su taller en el centro histórico de Jerez donde organiza cursos de alfarería o de experimentación del barro con los peques, y da rienda suelta a la creatividad desde hace siete años. Para regalar y reservar plazas en sus talleres: **691 530 242**

04 Luz del Sur
Yoga con vistas a la Cartuja de Jerez

Retiros, talleres de gestión del estrés y la ansiedad... Maria Villa es coach de respiración y sus talleres y retiros en zonas privilegiadas de la provincia de Cádiz, alejadas del mundanal ruido, son un lujazo de regalo en tiempos en los que ha cobrado una importancia fundamental el cuidado del cuerpo y la salud mental. Para Navidad oferta bonos de 5 o 10 sesiones online de respiración y bonos de sesiones presenciales de fin de semana de respiración y yoga. Estos también se pueden regalar desde una sola sesión de 2 horas de respiración y yoga. Más en **@luzdelsur_mariavilla** (Instagram)



05 La tienda de La Vecina
Detallitos molones hechos por marcas locales



Con un lema por bandera, *Menos Amazon y más barrio*, La tienda de La Vecina ya es realidad. La agencia creativa gaditana ha abierto las puertas de un negocio repleto de marcas locales que ofrecen mil posibles regalos molones para estas fiestas. "Comprar local es lo más", reivindican desde La Vecina y esta Navidad puede ser un gran momento para regalar con conciencia.



06 Lola Mejías y Amanda Román
Una 'tote bag' único

Bolsos, mochilas... todo único y original con unos estampados exclusivos. Las manos de Lola Mejías han creado otros de esos regalos sorprendentes que dejarán con la boca abierta: una *Tote bag* con pinturas de Amanda Román, otra artista jerezana en lo suyo. Como defiende Mejías, "coser es un arte" y basta revisar sus trabajos para comprobar cómo lleva esa afirmación a rajatabla. Más info en **@lolamejiasartesania** (Instagram)

07 Gastrológico
Taller de cocina-cata privado



"Ven a emocionarte y descubre que la cocina puede ser un espacio de diversión y enriquecimiento". Bajo esa premisa, Gastrológico en Cádiz ofrece todo su laboratorio de sabores y experiencias con cursos especiales o propuestas como un taller de cocina-cata privado. Un regalo sorprendente para foodies que seguro que triunfa esta Navidad. Hay talleres de sushi, de arroces de invierno o de cocina marroquí por 50 euros.

08 Las Mezquetillas
Fin de semana en una 'Casa de paz'

Una casa rural con un salón muy acogedor con chimenea. Ideal para pasar momentos inolvidables con amigos en el parque Natural de la Sierra de Grazalema. Casa de paz, como se autodenomina, con vistas al pantano de los Hurones. Un lugar maravilloso con muchas rutas para disfrutar de la naturaleza y el sonido de los pájaros. Capacidad (5 suites + una doble) hasta 12 personas, incluidos niños.



EL PAPEL DE LA VOZ

09 Paralelo Cerámica
Tazas, platos y muchas más piezas únicas

La ceramista jerezana Candela Campuzano, creadora del estudio Paralelo, ofrece piezas únicas que ella elabora y pinta. Tazas, platos, bowls... artesanía única cocida a fuego lento. Un ojo para varillas de incienso o unos pendientes de gatetes en azul cobalto son dos buenos regalos originales de tempo lento para estas fechas de tantísimo consumo rápido. Todo a la venta en **paraleloceramica.bigcartel.com**





11 Florenea
Díselo con flores

Floristería de Jerez donde se crea magia. Arte y decoración con flores y plantas, paisajismo, de la mano de Javier Varela, un artista de la decoración floral. Mientras inauguran tienda online, puedes pasarte por su establecimiento físico en Fernando Viola, 3 (Jerez). Difícil será que no encuentres algún capricho floral o alguna planta bonita para regalar.

12 Vitralism
Artesanía con vidrio

Productos artesanales realizados con vidrio y hechos en Cádiz por Roberto Lozano. En Vitralism elaboran vitrales utilizando diferentes técnicas, principalmente tiffany a través del cobre y collage con resinas/cementos. Partiendo de un diseño previo ensamblamos las piezas creando una composición original, aplicable a objetos tridimensionales, esculturas, mosaicos y las famosas lámparas tiffany. Confeccionan objetos de vidrio en horno y puedes comprarles joyas, lámparas, objetos de decoración... Atienden pedidos en **info@vitralism.com**



10 Concert Music Festival
Entradas para recordar



Desde la organización de Concert Music Festival ya están trabajando en la VI Edición del Festival que se celebrará en los meses de julio y agosto de 2023 en el Poblado de Sancti Petri, en Chiclana, donde un año más se darán cita los mejores artistas nacionales e internacionales de diferentes géneros y estilos musicales. Un par de entradas para un concierto inolvidable puede ser una buena opción para regalar tanto en Navidad como en Reyes.

13 Cocokiwi
Muñecas hechas a mano



Tienda de artesanía en Cádiz que vende una colección de muñecas hechas a mano y personalizadas con materiales libres de tóxicos. "No importa el tipo de arte que quieras crear, estamos seguros de que hay algo para ti en nuestra amplia gama de piezas de arte y artesanía", propone. Más en **cocokiwi.ueniweb.com**

14 Ceceo
Una divertida (y/o reivindicativa) 'camisetah'



Proyecto de moda reivindicativa y comprometida con el medioambiente. Prendas de algodón 100% orgánico y veganas, Ceceo "nace y está hecha de Andalucía, de su historia, su cultura y sus costumbres. Y al igual que nuestros pueblos, Ceceo le abre las puertas a todo el que quiera disfrutar de ella". Con esas premisas, hay camisetas básicas y otras ideales para regalar, como la del búcaro u otras dedicadas a Camarón y a El Pali. Más en **@ceceo_co** (Instagram)



15 El taller de Loreto
Joyas y bisutería 'de autora'

Esta portuense de 44 años decidió dedicarse a la platería tras finalizar una carrera de Derecho y, desde entonces, se dedica a su pasión en un pequeño local de Valdelagrana donde usa materiales traídos de diferentes países. Anillos, pulseras, pendientes... Todo exclusivo desde su taller en Valdelagrana. Más info en **@taller_de_loreto** (Instagram).

16 Ya voy mamá
Todos los juguetes chulos del mundo



La tienda de Maca es un placer para niños y no tan niños. Su interior está lleno de ideas y cosas chulas que vuelven locos a los más pequeños y hay hasta juguetes y otras cosas molonas que pueden sorprender al adulto con alma peterpanesca. La lista de juegos de mesa va ampliándose y de ahí siempre puede surgir una buena idea para regalar. La colección de Moulin Roty también incluye piezas ideales para niños o mayores. Todas las novedades y compras onlines en **yavoymama.es**

17 Café Madriz
El mejor café del mundo directo a casa

Disfruta el mejor café del mundo a diario, sin complicaciones y aun precio justo. En tienda física (plaza Esteve de Jerez) u online, Café Madriz propone cafés de origen (en paquetes de 250 gramos) y todos los accesorios necesarios para prepararlos como un barista de primer nivel. Aparte de cafés de Etiopía o Nicaragua, ofertan pack de regalos desde 13 euros. Más en **cafemadriz.shop**



18 Bretón Artespacio
Un regalo que pinta mucho



Este espacio dedicado a las bellas artes en Jerez ofrece interesantes cursos y talleres de pintura, escultura y vidrieras. Artistas destacados del panorama andaluz y nacional imparten clases semanales y masterclass esporádicas para personas de todas las edades y niveles de conocimiento, desde los más principiantes a los más experimentados. En el **692 157 111** (atienden por WhatsApp) puedes preguntar precios, fechas y horarios de talleres, también para regalarlos.



19 Montesierra
El ibérico, imbatible

Hablar de ibéricos en Andalucía es hablar de Montesierra. La paleta de bellota 100% ibérica es un regalo que podría decirse que gustará al 99% y, además, puede comprarse en la tienda online de la firma. Desde sus instalaciones de Jabugo, en Huelva, y Jerez, Montesierra hunde sus orígenes a finales del siglo XIX, por lo que su experiencia y calidad le han convertido en la estrella del jamón, pero también de otros productos ibéricos ideales para regalar. Atención a los sets (desde 32,5 euros) de ibéricos. Más info en **www.montesierra.com**

20 Dr Lapi
Carteles de cine clásico con Cádiz en primer plano

A Dr Lapi, un utrerano afincado desde hace años en Vejer, le dio por conectar cartelería de cine clásico y viejos diseños publicitarios y propagandísticos con algunos de los elementos más icónicos de Cádiz o con varias de sus localidades costeras más afamadas: El Palmar, Los Caños.... Así surgen láminas como el cartel de la mítica Tiburón versión Tarifa, el Nosferatu de Vejer, y el póster de Anatomía de un asesinato, reconvertido a Anatomía del atún. Estas originales láminas pueden comprarse online o en la tienda física de Ecléctica Deco Vejer, el proyecto del bilbaíno Moi Jonsson, un diseñador gráfico y creativo que llegó a la villa vejeriega desde Estocolmo.





21 Barbadillo
Un espumoso andaluz para brindar en Navidad

Han pasado 200 años desde la fundación de la emblemática bodega sanluqueña y desde el minuto uno su ADN ha estado atravesado por la innovación. Aparte de sus espectaculares manzanillas, vinos blancos y jereces —hasta vermut—, tiene Beta, el Brut del Sur de Barbadillo. Un espumoso andaluz ideal para regalar y para brindar en esta Navidad.

22 One Little Lemon
Ropa infantil sostenible y hecha en casa



Cuatro años después de nacer el sueño de Rosa Durante, gaditana afincada en Jerez, su marca de moda infantil sostenible tiene un catálogo de calidad, colorido y nada que ver con la ropa típica de las grandes marcas. Un regalo artesano, ecológico y con el que siempre se acierta, ya sea con un pequeño sonajero personalizado, blanditos, estimulantes y aptos para el batalleo de los bebés, o con uno de los petos chulísimos que cose Rosa. Más en **@one_little_lemon** (Instagram)

Diez lecturas

para esta Navidad

De un libro de recetas, a novelas, pasando por historias de mujeres fascinantes o los pensamientos de un filósofo, esta recopilación pretende aportar ideas a quienes aprovechan las fiestas para ampliar su biblioteca

Texto: Juan Carlos González

‘Todos necesitamos la belleza. En busca de la naturaleza curativa’

Samantha Walton.
Editorial Siruela.

El agua, la montaña, el bosque, el jardín, el parque, la granja, la naturaleza virtual, los lugares perdidos... El contacto con la naturaleza nos ayuda a estar más sanos y ser más felices. Desde la experiencia personal y con una visión crítica, basada en los estudios científicos, la autora nos habla de cómo podemos mejorar nuestro bienestar a través de los paseos por las montañas, el descanso en los jardines, los baños en las aguas frías y cristalinas o la contemplación del paisaje, natural o virtual. El libro te invita a disfrutar de la naturaleza, a pasear entre árboles, a sumergirte en el agua y alcanzar esa tranquilidad de espíritu tan anhelada hoy.

‘Big Sur Series #2’

Revista dirigida por Antonio López
Editorial Hojas de hierba

El lector amante de la cultura underground tiene a su disposición el tercer número de una de las revistas más ambiciosas del panorama intelectual andaluz. Casi 400 páginas dedicadas a todos los ámbitos de la creación, con un diseño elegante y muy atractivo. Hay secciones dedicadas a la poesía, a la crítica literaria, al pensamiento, a la música, a la fotografía, la danza y al cine. Se habla de Pessoa, Walt Whitman, Leonard Cohen, Romerito de Jerez, la revista Ajoblanco, El Naima y el jazz...

‘Ser único. Un desafío existencial’

Rüdiger Safranski
Editorial Tusquets

Frente al espíritu gregario o el pensamiento oficial, nunca ha sido fácil ser original. Ser único implica romper con las tendencias del momento y trabajar en soledad. I nos ofrecen muchos ejemplos de personas que no encajaban en el paradigma dominante, personas que no se rindieron y lograron articular una visión propia de la realidad y un estilo creativo nuevo. Montaigne, Rousseau, Diderot, Stendhal, Kierkegaard, Stirner, Thoreau, Ricarda Hach, Sartre, Hannah Arendt, Jünger... El libro se lee con placer, ya que entrelaza muy bien los episodios biográficos con las aportaciones de cada uno de los protagonistas.







‘Comida japonesa. Recetas para cada día’

Stevan Paul
Editorial Grijalbo

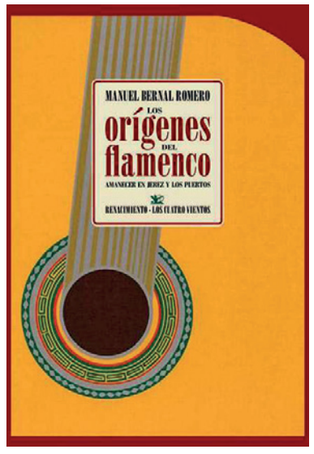
El objetivo del autor ha sido crear un libro de recetas sencillas, fáciles de realizar en casa y sin tener que utilizar miles de ingredientes difíciles de encontrar. Dedica un capítulo a describir los ingredientes básicos, siempre ofreciendo alternativas. Aceite de sésamo, fideos soba, dashi, gomasio... Además explica cómo preparar uno mismo sus productos sin necesidad de comprarlos. Luego vienen los platos, con sus instrucciones, sus variantes y su contexto cultural. Y todo con un acertado diseño gráfico y unas buenas fotografías.

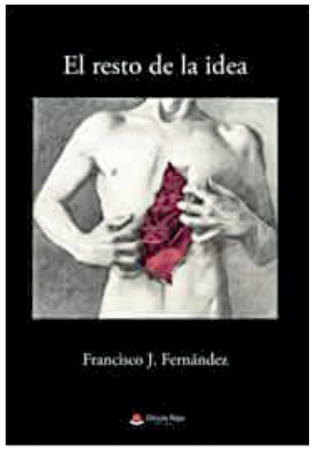
‘Los orígenes del flamenco. Amanecer en Jerez y los puertos’

Manuel Bernal Romero
Editorial Renacimiento

Las raíces del flamenco, como ocurre con cualquier fenómeno cultural, son difíciles de determinar con precisión. Esta obra se centra en una de sus innegables cunas, la bahía de Cádiz. El autor realiza un recorrido histórico con el fin de mostrar cómo el flamenco dejó de ser un mero entretenimiento de los colectivos marginales y desfavorecidos para convertirse en una expresión cultural defendida por los intelectuales, hasta ser reconocido Patrimonio de la Humanidad. Manuel Bernal analiza el papel del Concurso de Cante Jondo de Granada, la importancia de García Lorca en su difusión, y su emergencia dentro de la cultura gitana y jerezana.







‘El resto de la idea’

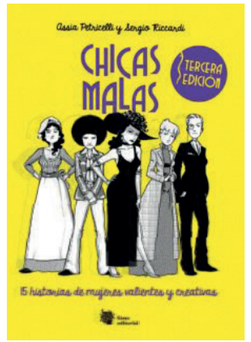
Francisco J. Fernández
Editorial Círculo Rojo

El pensamiento de un filósofo se manifiesta en todas las dimensiones de la vida. Y se plasma en diversos modos de escritura. Francisco J. Fernández ha reunido en este volumen artículos, columnas periodísticas, un diario, reseñas, semblanzas y cartas elaborados a lo largo de treinta años. Lejos del tratado sistemático, aborda cuestiones actuales y problemas clásicos con una evidente preocupación por la precisión conceptual y la belleza formal. Aparecen reflexiones sobre autores como Leibniz, Spinoza, Ortega y Gasset, y sobre temas como el ajedrez, la lectura, la escritura, el papel de la filosofía y una infinidad de asuntos vitales. Hay también una entrevista a dos de sus maestros, Víctor Gómez Pin y Javier Echeverría. En fin, pensamiento vivo, atrevido y estimulante. En estos textos, nada académicos, encontramos a un filósofo que piensa con rigor y con estilo.











‘Un mapa cómo’

Sara Herrera Peralta
Editorial La Bella Varsovia

La poesía puede servirnos para soportar el desarraigo y evitar el olvido. Somos seres fronterizos, siempre descolocados, tanto en el espacio como en el tiempo. Los poemas de Sara Herrera brotan del anhelo de ubicación, del esfuerzo por saber dónde están las raíces que nos alimentan. Las palabras de nuestros abuelos deben significar algo para nuestros hijos. Hablan los muertos para que comprendan los vivos, para que descubran la fuente de sus vidas. Estos poemas entrelazan la memoria personal y la colectiva. Así sabremos quiénes somos. “La poesía sirve para hacernos preguntas, aunque no hallemos las respuestas. La poesía sostiene, como el tronco del árbol, el cuerpo de los frágiles.”

‘Panaderos’

Nicolás Meneses
Barbarie Editora

Esta novela arranca con un trágico accidente laboral. El padre del protagonista pierde una mano en una máquina de la panadería en la que trabaja. William Fuentes ayuda a su papá los fines de semana. El accidente obliga al joven a trabajar en la panadería de un supermercado. Quiere pagar los estudios de su hermana. En primera persona y con un estilo ágil y fresco, nos va contando sus peripecias laborales y su preocupación por la seguridad en el trabajo. Describe la rutina diaria, sus sensaciones entre la harina y el pan recién hecho, las relaciones con sus compañeros, sus amigos y su familia. La vida de William transcurre entre protocolos de seguridad y máquinas amasadoras, entre el trabajo precario y el juego con la consola en su habitación.

‘Chicas malas, 15 historias de mujeres valientes y creativas’

Asia Petricelli y Sergio Riccardi
Editorial Liana

Este es un libro que puede ser disfrutado por personas de todas las edades. Nos habla de 15 mujeres que fueron innovadoras en su momento. Gracias a su trabajo e ingenio se lograron grandes avances en múltiples campos de la cultura y la política. El libro consigue un equilibrio ejemplar entre la ilustración y el contenido. Con gran capacidad de síntesis, es capaz de transmitirnos lo esencial de esas vidas revolucionarias. Hay mujeres que se dedicaron a la política, el periodismo, el cine, la literatura, el ciclismo, la ciencia, la filosofía, la fotografía, la música o el teatro. Todas ellas lucharon a favor de los derechos humanos. El lector encontrará mujeres muy conocidas, como Olympe de Gouges, y otras no tanto, como Alfonsina Morini Strada. El cómic invita a seguir investigando sobre estas mujeres sorprendentes.

‘El humor y su sentido (España, siglos XVIII-XXI)’

Antonio Calvo Maturana (ed.)
Editorial Cátedra

Ahora que nos hemos vuelto tan delicados y todo nos ofende, no viene mal la lectura de este excelente libro colectivo. La historia del humor es la historia de la libertad de prensa, del pensamiento crítico y la oposición al poder. El libro recorre todos los géneros: la prensa, el cine, la viñeta, la radio, el mundo digital... El humor ha servido para criticar el orden establecido, para divertir al público, como propaganda, para proponer cambios. La sátira está presente en todas las sociedades. Necesitamos reírnos, no solo para desahogarnos, sino para combatir las adversidades. Pero en todas las culturas surge el problema de los límites, éticos o jurídicos. Este libro ofrece una excelente panorámica para entender el papel del humor en las democracias actuales.

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

La Marca Europea

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

MUEBLES 10 AÑOS
CAJONES Y BISAGRAS 25 AÑOS

LUZ SHOPPING
Jerez de la Fra. - Cádiz
856 813 724







El arte de desayunar EntreNaranjos

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García

El sonido de una máquina de café envuelve un pequeño local de la calle San Pablo de Jerez. La pareja encargada de EntreNaranjos, establecimiento especializado solo y exclusivamente en desayunos, lleva por bandera este momento que se disfruta con la caricia del sol o el roce de la lluvia.

"Creemos que en Jerez hay una tradición muy bonita y buena que es desayunar en la calle y nosotros lo exaltamos", cuenta Alberto, defensor del toque casero y de dar un trato familiar a todas las personas que se acerquen al local.

La idea de iniciar este proyecto con un único producto de venta surgió en agosto de 2017, fecha en la que arrancaron en el centro histórico con buenas sensaciones. Alberto siempre se había dedicado a la restauración, pero decidió cambiar.

EntreNaranjos abre de lunes a viernes de 7.30 a 13.30 horas. "Un cliente nos dijo que somos los primeros funcionarios de la hostelería de Jerez, porque tenemos el mismo horario que el ayuntamiento", señala Alberto, que a veces cuenta con la ayuda de sus hijos.

Al establecimiento lo bautizaron EntreNaranjos en honor a la calle, repleta de estos árboles que desprenden aroma a azahar en primavera. En las mesas del bar reposan lo que ellos llaman "bollos gallegos", que se pueden combinar con una amplia variedad de chacinas y condimentos propios de un desayuno andaluz. Carne mechá, caballa, tomate, jamón, salmorejo, chorizo, salchichón, pavo, mortadela o queso tierno. Cuestión de gustos.

C. San Pablo, 18. Jerez de la Frontera.

Horario: 7:30 a 13:30 horas de lunes a viernes.











Soja y sake con atún rojo de almadraba

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García

Corría el año 2016 cuando un matrimonio japonés se instaló en un lugar donde predominan las berzas, el puchero, el ajo caliente y los garbanzos con acelgas. Haiu y su mujer llegaron tras una temporada trabajando en Málaga, ahora Kampai Sushi ya cuenta con dos restaurantes en Jerez: en la zona de Hipercor y en José Cádiz Salvatierra.

El negoció fluyó y muchos quieren repetir. No solo los jerezanos, también curiosos de Málaga, Madrid, Granada y hasta un director de banco de Puerto Banús. "Un día vinieron finlandeses pidiendo que les vendiésemos un litro de soja", cuentan sus responsables, desde uno de los acogedores salones, decorado con elementos orientales.

Su atún rojo es de la costa gaditana y su soja es casera, un toque con el que impregnan toda su oferta gastronómica. La carta se divide en cuatro apartados que acogen entrantes como las ensaladas, el sushi, arroces, fideos y otras especialidades de la casa. Desde gyozas de pollo y verdura y ensalada tokosu de wakame con pepino y pulpo cocido hasta un surtido de sushi al que llaman Moriwase Kioto.

Su objetivo no es otro que los clientes se sientan como en casa, por eso, cuidan hasta el más mínimo detalle. Conscientes de que no todos manejan los palillos con soltura, en cada mesa colocan cubiertos. También disponen de servicio a domicilio. Para ellos, la atención es fundamental para que llenar los estómagos sea un momento agradable del día. Y, por qué no, acabar con un brindis de sake japonés:"¡Kampai! (¡Salud!)".

Edificio Alborán, 6 y 7, avenida Tío Pepe. Jerez de la Frontera.

Horario. 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:30 horas. Teléfono: 956 187 979









Templo del tapeo en un antiguo ultramarino

Texto: Sebastián Chilla
Fotos: Manu García

Agrohostelería: acoplarse a las tradiciones y los gustos de la gente del lugar adaptadas a cada temporada del año. "Al sur siempre han venido los montañeses (cántabros) a montar los almacenes", comenta Carlos López, regente del establecimiento, mientras señala los muebles de madera del antiguo ultramarinos, que aún conserva. En una casa de 1830, con tradición almacenera y de ultramarinos, se levanta un bar en el centro de Jerez que no falla en cuanto a tapas y cuchareo.

De unas botas incrustadas en uno de los muros laterales del establecimiento, el propietario saca un poco de vino fino. Al otro lado, nos enseña una antigua ventana que, a modo de puerta se cierra, y se abre. Una recreación de la utilizada antiguamente para aplastar los arencones en un papel de estraza con objeto de poder desmenuzarlos.

Ajo caliente, carrillá, riñones al jerez, garbanzos con langostinos, latas de conserva... "Las cosas de aquí", proponen. Sin más alardes, ni pretensiones. "Explicarle a un guiri lo que es la sangre con tomate es complicado", ríe. Sin embargo, parece que lo va consiguiendo y que hasta los turistas repiten. La Abacería Cruz Vieja es un templo al guiso y la carta, como se ha dicho, se centra en la tapa. "El objetivo es que la gente pruebe de todo". Y hacerlo, como no podía ser de otra forma, en un lugar lleno de historia en pleno barrio de San Miguel.

Calle Ramón de Cala, 2.
Jerez de la Frontera.

Horario: 12:00 a 16:00
y 20:00 a 0:00 horas.
Teléfono: 856 39 74 62

CONCURSO DE
MICRORRELATOS
del 24 de noviembre al
15 de diciembre de 2022
Navidad



Inscripciones y más información
Casa de la Juventud. C/ Real, 170
956 94 42 30
juventud@sanfernando.es









Aquí manda el jamón

Texto: Francisco Romero
Fotos: Manu García

Hace un año que Marco Jiménez y Sonia Castro, después de estar una temporada viviendo en Madrid, abrieron una tienda en Jerez en la que manda el jamón. Él, cortador profesional; ella, sanitaria reconvertida; gestionan un establecimiento, Ibéricos Gourmet, dirigido a los paladares más exigentes.

Jamón, queso, cecina, salchichón, chorizo, aceite de oliva, vino, conservas, mermelada, paté... la gama de productos es amplia. Todos ellos, de reconocida calidad. Aunque aquí la estrella es el jamón. Lo hay de todas las zonas de producción del ibérico: Jabugo (Huelva), Los Pedroches (Córdoba), Guijuelo (Salamanca) y Extremadura.

Ibéricos Gourmet se encuentra en la calle Fernando Viola de Jerez. La tienda, nada más entrar, tiene un mostrador en el que Marco, con suma paciencia, corta un jamón tras otro. De cebo de campo o bellota 50% o 75% y 100% ibérico. En envases individuales, ofrecen a sus clientes la posibilidad de probar jamón de varias partes distintas de la pata —maza, babilla, punta y jarrete—.

La tienda hace una fuerte apuesta por productos de la provincia de Cádiz, incorporando quesos de cabra payoya de El Bosqueño o Pajarete o el magnífico aceite de oliva que produce Olvera. Pero también hay quesos de La Mancha, Navarra e incluso italianos. Además de chorizo y salchichón ibérico —a su vez, de Jabugo, Guijuelo, Los Pedroches y Extremadura—, mojama, trucha, pastel de cabracho, pero también patés, mermeladas, conservas de la marca Herpac, por ejemplo. En cuanto a vinos, los hay tintos de la zona y propios del Marco de Jerez, pero también Ribera del Duero o Rioja.

Calle Fernando Viola, local 9. Jerez de la Frontera.

Horario: lunes a viernes de 10:00 a 14:30 y de 17:30 a 20:30 horas, sábados de 10:00 a 14:30 horas. Teléfono: 681 93 71 42









La cerveza artesana que quería ser jerez

Texto: Paco Sánchez Múgica
Fotos: Fotos: Manu García

"Somos la única bodega de cerveza en España, enseñable y con botas de madera, hay muchas cervezas de bodega pero no se sabe en qué bodega están", asegura Francisco Galán, director técnico de la marca 15&30, un nombre que hace alusión a las arrobas de vino que contiene una bota.

En el centenario espacio que ocupa la empresa, en la calle Juan Sánchez de Jerez, en el que han respetado la piedra y prácticamente toda la estructura original, han montado una solera y criadera de cerveza. Esto ha propiciado incluso un proyecto de investigación junto con la Universidad de Cádiz para ver por qué se produce el fenómeno.

"Hasta ahora se conocían las maduraciones de cervezas que previamente fermentaban en depósitos controlados y luego pasan a la bota. Nosotros fermentamos en bota o barrica de madera de roble gallego. Seguimos el sistema tradicional del jerez pero con cerveza", explica Galán, impulsor de una marca que se ha consolidado en los últimos años, con su presencia en muchos establecimientos y supermercados.

La fermentación de esta cerveza artesana se produce en botas envinadas previamente con oloroso —salvo uno de sus tipos que envejece en botas que fueron de brandy—. Eso sí, el proceso en este caso es bastante más rápido: "Dos meses equivalen a un año del jerez en cuanto al proceso de fermentación, maduración y terminación del producto", recalca el responsable técnico de 15&30, que de alguna manera devuelve a la cerveza un proceso de producción centenario que, en algún momento de la historia, "se perdió en favor de los señores del whisky".

Plaza Silos, Jerez de la Frontera.

Horario: 8:00 a 14:00 horas de lunes a viernes. Teléfono: 956 35 50 72.







Un Castillo con la carne de caza como cimientos

Texto: Francisco Romero
Fotos: Manu García

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, de Medina Sidonia, 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.

El restaurante tiene 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 incorpora 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 de Medina Sidonia, muy cerca del castillo, que da nombre al establecimiento, y que se puede ver desde el local.

"Mi carta tradicional es intocable, pero todas las semanas añado diez o 15 platos de sugerencias", cuenta Ballesteros. "Siempre con productos de temporada", aclara. "Hay algunos que se quedan consolidados", dice el propietario y cocinero del local, como una sopa de tomate toledano, que cultivaba en su propio huerto. "Cuando cogí las riendas volví a los orígenes pero dándole un toque de autor", dice Juan Manuel. Para él, "El Castillo es como una casa vieja, los cimientos los tengo que mantener, pero la casa por fuera se puede poner muy bonita, aunque si quitas la cimentación se hunde".

Calle Ducado de Medina 3-5. Medina-Sidonia.

Horario: domingo, lunes, miércoles y jueves de 9:00 a 19:00 horas y viernes y sábados de 9:00 a 23:00 horas. Teléfono: 956410823 y 661 71 54 03















Un 'guisotero' que fusiona La Janda con Jerez

Texto: Francisco Romero
Fotos: Manu García

Calle Pedro Alonso, 4. Jerez de la Frontera, Cádiz.

Horario: de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 0:00 horas, excepto domingos, de 13:00 a 17:00 horas. Lunes cerrado.
Teléfono: 610 66 22 21

Un trastero es un lugar donde "guardas todo de lo que no te quieres desprender y cada vez que entras te llenas de recuerdos". Por eso en las paredes del negocio de Manuel Benítez, Lolín para los amigos, hay todo tipo de utensilios que ha ido acumulando durante su vida. Desde las damajuanas que su abuelo llenaba de mosto hace décadas, hasta pequeñas jaulas para aves que usaba su tío, pasando por jarras de leche, una paellera antigua que tenía en el campo, una medalla de la Virgen del Rocío y hasta maíz de una plantación en la que trabajó.

Pero en El Trastero Tapas, un pequeño local situado en la calle Pedro Alonso de Jerez, lo más llamativo está en los platos, "una mezcla de tradición y vanguardia en un ambiente familiar". Manuel Benítez, gerente del establecimiento, se encarga de que sea así. Este agricultor y ganadero dejó el campo y se arrimó a los fogones en 2008, cuando un amigo le propuso trabajar en la cocina de su negocio. "He aprendido a cocinar en el campo", confiesa Lolín, quien añade: "Jamás he dicho que soy cocinero, yo soy guisotero".

Lolín cuenta que la apuesta de El Trastero pasa por "acercar la gastronomía de La Janda a Jerez", ofreciendo productos como el atún "a precios asequibles". ¿Cómo lo consigue? "Dándole muchas vueltas a la cabeza. He eliminado muchos proveedores, voy yo directamente a comprar los productos". Así logra ofrecer "buena calidad a mejor precio".

Belén Viviente
de Arcos de la Frontera
(Declarado de Interés Turístico de Andalucía)
Sábado 17 de Diciembre de 2022 de 17.00 a 22.30 h.
Calles del Casco Antiguo
AYUNTAMIENTO Arcos de la Frontera | Delegación Municipal de Fiestas
Fotografía: Diego García Silva









El rincón que enamora a San Miguel

Texto: Pablo Mata
Fotos: Manu García

Plaza de la Cruz Vieja, 3. Jerez de la Frontera.

Horario: 12:00 a 2:00 horas, excepto viernes y sábados, de 12:00 a 3:00 horas.
Teléfono: 619 45 74 45

Según la RAE, un bujío es un espacio rústico cuyo principal material de construcción es la madera. Esta idea es la que utilizaron Beatriz García y Carla Ruiz —37 y 38 años— para abrir este nuevo bar en pleno barrio de San Miguel, concretamente en la plaza de la Cruz Vieja número 3.

Por su corto tiempo de vida, Bujío se presenta como un local sobrio pero que sabe cómo arropar a sus clientes. De hecho, uno de sus puntos fuertes es su gran terraza, decorada, iluminada y ambientada musicalmente para que comer o beber en ella sea una experiencia única.

En cuanto a la carta, el hecho de contar con una cocina de tamaño muy reducido obliga a que, salvo los quesos fundidos, el resto de platos sean fríos. Aún así, ofrecen una gran variedad de embutidos, conservas, aliños, tapas frías, montaditos y postres caseros. También elaboran cócteles.

"En principio estamos enfocados como una cervecería, pero también viene gente a tomarse un café, unas copas, unas tapas, o platos que no requieran de gran elaboración. Ofrecemos un abanico muy amplio para que cada uno disfrute de lo que le apetezca consumir", indican sus propietarias, que también apuestan por las exposiciones y otros usos culturales de su local. Y es que el objetivo que persiguen estas dos emprendedoras locales es crear un espacio común para la ciudadanía. "Nosotras tenemos muchas ideas y aquí tenemos la oportunidad de llevarlas a cabo", aseguran.

WILLIAMS PLAZA

By INICIATIVAS INMOBILIARIAS



EL PROYECTO QUE ESTABAS **ESPERANDO**

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

ZONAS COMUNES
MUY POCO COMUNES



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

Promotor: WILLIAMS PLAZA, S.L. Promoción en proyecto de construción. 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 218/205). 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 intuidas en este documento son reproducciones infográficas realizadas por ordenador, por lo que pueden existir diferencias entre las mismas y la realidad.









La mítica Cruz Blanca, en constante evolución

Texto: Patricia Merello
Fotos: Juan Carlos Toro

Calle Consistorio 16.
Jerez de la Frontera

Horario: 13:00: a 23:45 horas.
Teléfono 956 32 45 35

Desde la amplia terraza de La Cruz Blanca todavía se distinguen detalles que impregnan al local de solera. Unos azulejos de Mensaque revelan que allí se erigía el depósito donde se guardaban los barriles de la antigua cerveza de este nombre en un negocio que regentan Encarnación Sañudo, conocida como Uchi, junto a su hijo, Miguel Tabernillas, desde hace más de 15 años.

De los fogones de este establecimiento salen tapas con diseño, comida tradicional que busca desmarcarse de lo común y está en constante actualización. La carta también presenta a los clásicos como la ensaladilla, los filetes de presa con salmorejo y jamón, los buñuelos de bacalao o la tosta con queso de cabra, cebolla caramelizada, miel y nueces. Además, incorpora productos de temporada como las setas o el atún.

Uchi y Miguel intentan innovar con frecuencia. "Estamos constantemente cambiando la carta, tenemos platos fijos que hemos dejado porque tienen mucha aceptación, pero hacemos sugerencias todas las semanas". Los cambios también han llegado a la decoración, que se ha sometido a varias reformas, pero conservando la distribución original. "Cuando se abrió por primera vez se hizo más acorde a lo que había en aquella época, con una barra básica de madera, a la gente le gustaba mucho el cerveceo y el tapeo en barra", expone el barcelonés mientras contempla el espacio en el que lleva gran parte de su vida.











Cocina marroquí en un antiguo hospital de Arcos

Texto: Pablo Mata
Fotos: Manu García

Calle Cuesta de Belén, 10. Arcos de la Frontera.

Horario: lunes, miércoles y jueves de 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 horas, viernes y sábados de 13:00 a 16:00y de 19:00 a 23:30 horas y domingos de 13:00 a 17:00 horas. Teléfono: 622 83 65 27

El Aljibe es uno de los restaurantes con más encanto de Arcos. Instalado en una antigua casa andalusí en el número 10 de la calle Cuesta de Belén, en pleno casco histórico, este espacio pretende ofrecer al comensal una experiencia de lo más inmersiva en la gastronomía y la cultura de Marruecos.

A Laura Jiménez, su propietaria, le encanta la cocina, por eso decidió embarcarse en un proyecto empresarial relacionado con la hostelería. Dentro de su oferta se encuentran platos muy conocidos de la gastronomía marroquí como el cuscús, del que disponen de distintas variedades, la pastela de pollo o el tallín. También cuentan con opciones más clásicas, como el atún rojo, la ternera o la presa ibérica.

Una vez se ha comido, es el momento de degustar las típicas pastas y el té moruno. Aunque la comida haya resultado saciante, es recomendable probarlas, ya que son completamente diferentes a las que se estilan en España. Por su parte, el té caliente acompañado de hierbabuena viene genial para calmar el estómago y facilitar la digestión.

El Aljibe se ha hecho un hueco en el centro de Arcos. Laura Jiménez se siente "muy feliz" de ver que por sus mesas pasan clientes jóvenes, mayores, familias o empresarios. "Esta cocina le gusta a todo el mundo", comenta notablemente satisfecha. De hecho, parece que el boca a boca está funcionando genial, ya que "están viniendo personas de todos lados. Aquí ha venido una familia de Málaga que había venido a Arcos exclusivamente para comer aquí".



Licores con embrujo desde Galicia

Texto: Kiko Abuín



En 1960 nacía una marca que es referencia en la fabricación de licores, aguardiente y orujos. Con sede en Cabanas (A Coruña), Meigas Fóra, que traducido al castellano es 'Brujas Fuera', es una empresa especialista en elaborar estos productos de forma artesanal. "Hemos acumulado más de 50 años de experiencia y seguimos siendo tan artesanos como en los primeros tiempos", señala la destilería con orgullo.

"Seleccionamos los mejores productos naturales siguiendo un riguroso proceso y buscamos la excelencia en todos nuestros licores", apostilla la empresa gallega, siendo éste un principio básico como empresa que, desde el año 2007, optimiza al máximo los procesos de producción usando los últimos avances en tecnología.

Jorge Fernández es el responsable de la empresa que distribuye estos productoss por toda Andalucía. Gallego de nacimiento y chiclanero de adopción, incide en factores como lo artesanal y la calidad como los diferenciadores de Meigas Fóra frente a otras marcas: "está hecho con aguardiente, no con alcohol. Con el hollejo que queda tras prensar la uva producen el aguardiente que es la base de cada producto".

Cuenta que después se llega al maceramiento. Por ejemplo, los granos de café son molidos y mezclados con el aguardiente, dejándolo durante seis meses en reposo con lo que absorbe toda la esencia del producto con el que lo unes.

Meigas Fóra, cuyo lema es 'Honestis laboris fructus divinus' (de un trabajo honesto se obtiene un fruto divino), nace en tierras gallegas pero ahora se podrá disfrutar en Andalucía toda la variedad de productos que saca al mercado.









Sabores con acento 'a la vera' de Lola

Texto: Paco Sánchez Múgica
Fotos: Juan Carlos Toro

La gastrotaberna que comanda Pablo Lázaro ha evolucionado el recetario tradicional jerezano gracias a una intensa fusión con la cocina asiática. Todo ello, en las antiguas caballerizas de una casa palacio del siglo XVIII que hoy son apartamentos turísticos, cerca del monumento que Jerez dedica a Lola Flores y muy cerca de la casa natal de la inmortal artista.

Hace siete años que empezó la aventura de Atuvera y cada vez es mayor el reconocimiento por su particular forma de entender y disfrutar la cocina. "Teníamos claro que teniendo a Lola Flores al lado había que hacerle un pequeño homenaje", explica Ángel Villaescusa, que se encarga de la gestión del negocio.

En estos años, la carta de Atuvera han sufrido una profunda evolución, aunque preservando la ausencia de pretensiones y el alma de una propuesta de calidad pero desenfadada. Si algo sale de cocina son platos como los buñuelos de gambas de cristal de Huelva (con alga wakame frita, emulsión de aguacate y algas frescas y vinagreta cantonesa y espirulina), o el gambao. Un bao con un gambón macerado en curry rojo, con lechuga, cebolla morada, emulsión de kimchi y wakame, y con las cabezas del gambón salteadas al wok con polvo de tomate y kikos.

La ensaladilla ahumada con atún; el carpaccio de pulpo; la gyoza de carrillera; el brioche francés con cerdo desmigado y cebolla con tres texturas; los garbanzos al curry salteado con humus de remolacha —un must desde los inicios—; y el nido de chipirones con ajoblanco salteados al wok con encurtidos y crocantes, son algunos de los platos estrella.

Calle Ramón de Cala, 13.
Jerez de la Frontera.

Horario: miércoles a sábado de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:30 horas, domingo de 13:00 a 16:00 horas.
Lunes y martes cerrado.
Teléfono: 675 54 85 84











Palmerones de dos kilos en Puerto Real

Texto: Patricia Merello
Fotos: Candela Núñez

En fila india, un ejército de palmeras reposan en la mesa de un coqueto obrador de Puerto Real. El equipo de La Trufa ya está en marcha para endulzar a los vecinos. Eso es lo que lleva haciendo ya once años desde que Francis Mel Rosa decidiera iniciar su propio negocio.

Nacido en El Puerto —residente en la Villa desde hace más de 25 años— empezó en 2011. "Era cocinero del Grupo Jale, hacíamos los dulces y los llevábamos a los banquetes, pero después de la crisis del ladrillo, el grupo se fue", explica.

Tras la quiebra de la empresa, Francis apostó por una idea a la que llamó La Trufa. "Hacemos trufas, por supuesto", pero no son las estrellas. La especialidad más demandada es la palmera. Llama la atención, no solo por su sabor, sino también por su tamaño ya que, ofrecen palmerones de 2 kilos. A estos se suman las palmeras individuales de unos 300 gramos. "De estas hacemos en torno a 1.000 palmeras diarias", comenta el dueño.

Pero no solo de palmerones vive La Trufa, también vende bollería como las berlinas de chocolate o las muffins de hasta siete sabores. "He querido sacar los sabores antiguos pero con toques modernos. Los sabores que tenía en mi cabeza de mi infancia, pero modernizados", explica el pastelero que también introduce creaciones propias como la Piñonera, que presentó como dulce típico para Puerto Real. "Un bizcocho suave de almendra calado con un caramelo de vino y coronado de yema y piñones", añade.

Plaza Poeta Rafael Alberti, 7. Puerto Real.

Horario: 8:00 a 2:00 horas todos los días.
Teléfono: 856 09 70 90



Un sabor para la Navidad: Canasta

Texto: Kiko Abuín

Las Zambombas y la Navidad en general en su vertiente gastronómica, tienen en un clásico del jerez cream, el Canasta, uno de sus iconos. Un vino excepcional para todos los paladares y el idóneo para el copeo en estas fiestas, para compartir en las Zambombas donde los vinos generosos y olorosos son los predilectos. No en vano, Canasta es el cream de mayor aceptación. En la mesa tiene también un lugar prominente para maridarlo con los productos navideños de estas fechas.

Esta marca, que hace referencia a las tradicionales cestas de mimbre utilizadas en la vendimia, se ha convertido en uno de los buques insignias de las Bodegas Williams & Humbert y en el cream más vendido a nivel nacional dando, de hecho, nombre a toda una categoría. Canasta es también una opción excelente como ingrediente de cócteles o combinados como el refrescante Canasta Orange en el que este cream se acompaña de refresco de naranja, hierbabuena y hielo o Canasta Tea, un combinado de este cream junto a refresco de té y naranja.

El Canasta Cream es un vino oloroso elaborado a partir de las variedades de uva Palomino y Pedro Ximénez. El proceso para su elaboración delata la calidad del producto final con un envejecimiento por el método de criaderas y soleras en botas de roble. La consecuencia cuando se cata es el de un oloroso abocado con unas características muy singulares.

Canasta: suavidad y calidez; este oloroso dulce es un vino ideal para cualquier ocasión de consumo. De color olor caoba oscuro, con aromas a frutos secos, nueces y reminiscencias de pasas y azúcar tostado; es expresivo, equilibrado y elegante.

Más información en canasta.es









La Navidad con Barbadillo: excelente, única y original

Texto: Kiko Abuín

¿Quiere convertirse en un experto catador? Este es el reto que plantea Barbadillo con el producto más original para regalar esta Navidad. Se trata de un kit de cata cuyo objetivo es divertirse aprendiendo los misterios de los vinos de la casa sanluqueña y del Somontano, y por qué no, llegar a convertirse en un experto catador.

Esa es la aventura que propone; al que lo prueba seguro que le descubrirá un mundo nuevo de sensaciones. Lo que puede empezar como un juego puede seguir con una afición distinta e incomparable descubriendo los misterios de unos vinos excepcionales.

Este kit incluye seis vinos (Beta Sur brut nature, Castillo de San Diego, Manzanilla Solear y Eva Cream de Bodegas Barbadillo, y Alquézar Rosado y 3404 Tinto Joven de Bodega Pirineos), cuatro exclusivas copas de cristal, un sacacorchos, cuatro manteles de cata, una guía básica para catar vinos. No cabe duda que se constituye en una sensacional alternativa de regalo.

Para todos los gustos están también los packs especiales: variados estuches de manzanillas, únicas para los amantes de la crianza biológica; grandes espirituosos como el Brandy Solera Gran Reserva, pasando por estuches de jereces, vinagres de Jerez para los paladares exquisitos; packs de tintos únicos de la Ribera del Duero o de Somontano.

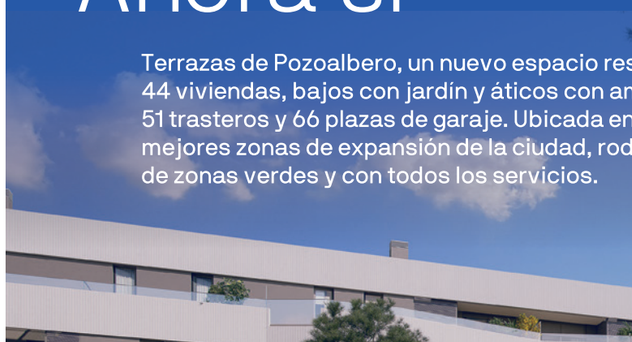
Barbadillo lo pone aún más fácil. Si no tiene claro qué vino es el mejor para su regalo, ha puesto en marcha las tarjetas regalo online para que esa persona especial elija lo que le apetezca de toda la tienda de barbadillo.com.

Más información en barbadillo.com

Terrazas de Pozoalbero.
Ahora sí

Terrazas de Pozoalbero, un nuevo espacio residencial en Jerez, 44 viviendas, bajos con jardín y áticos con amplias terrazas, 51 trasteros y 66 plazas de garaje. Ubicada en una de las mejores zonas de expansión de la ciudad, rodeada de zonas verdes y con todos los servicios.

Obtenida licencia de obras





Descubre tu nuevo hogar: ¡La Casa que Sueñas en Jerez!

900 55 25 25

Descubre tu casa en **metrovacesa.com**

metrovacesa

El proyecto cuenta con licencia de obras con Exp: ADM-URB-OMY-2022/54. Inmuebles propiedad de METROVACESA, S.A., con domicilio social en Calle Quintanavides 13, 28050, Madrid (entidad inscrita en el Registro Mercantil de Madrid, al Tomo 34.472, Folio 94, Hoja M-620.015, Inscripción 1ª; con CIF: A- 87.471.264. Toda la información a la que se refiere el Real Decreto 515/1989, de 21 de abril, y demás normativa de aplicación autonómica, se encuentra a disposición de los consumidores en las oficinas sitas en Jerez, calle Pablo Iglesias, nº 2. Edificio Rotonda. Local 8 (Rotonda de Avda Jose Manuel Caballero Bonald). Jerez de la Frontera. Asimismo, se hace constar que las cantidades anticipadas para la construcción de la promoción más los intereses legales correspondientes estarán avalados por una entidad financiera pendiente de designación a partir de la fecha en la que se obtenga la correspondiente licencia de obra y se comiencen a percibir las cantidades a cuenta del precio, las cuales (incluido el importe de la reserva) se depositarán en una cuenta especial de conformidad con lo dispuesto en la citada ley. Todas las imágenes son recreaciones virtuales diseñadas digitalmente, habiéndose añadido elementos decorativos, vegetación, mobiliario y vehículos que no forman parte, en ningún caso, de la oferta de los inmuebles publicitados.







Hamburguesas con sabor a Jerez

Texto: Sebastián Chilla
Fotos: Manu García

Plaza del Progreso, 10.
Jerez de la Frontera.

Horario: 19:30 a 2:00 horas, excepto sábados, de 19:30 a 1:00 horas.
Domingo y lunes cerrado.
Teléfono: 665 94 75 29

Angie y Carmen estrenaron un local por derecho, que en realidad son dos locales, en la plaza del Progreso. Nada que ver ya con el recoleto rinconcito de Caballeros, donde nació hace más de ocho años Burger Centro, un clásico de la comida rápida de calidad en el centro de Jerez. Entre los clientes de la hamburguesería encontramos de todo tipo. Parejas jóvenes, familias con niños, vecinos del barrio y turistas.

Las emprendedoras del Burger Centro explicaban recientemente una de las singularidades del negocio: la existencia de hamburguesas con nombres de plazas y calles de Jerez. Entre ellas destacan hamburguesas de ternera como la Arenal o la Caballeros, o hamburguesas veganas como la San Mateo, la San Miguel, la San Dionisio o la San Pablo. Para acompañar, desde empanadillas argentinas o choripán, idea de Angie, hasta alitas o patatas fritas caseras con salsas de guacamole y cheddar.

De salsas, algún que otro invento como la americana, con brandy, alcaparras y cebolla. "Esa está espectacular, sale mucho. La gente al principio es reacia pero luego se atreve", dice Carmen. En ese atrevimiento, la confianza y el buen hacer de las maestras hamburgueseras del Burger Centro es la clave. Ahora tienen un nuevo sitio, más cómodo y amplio, para trabajar y para deleitar a sus clientes.











Salsas vegetales como ‘salvavidas’

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García

Cuatro hectáreas de cultivos, en barbecho, a orillas del río Guadalete. El sol acaricia los pimientos de piquillo que asoman desde La Barca, zona donde un matrimonio de Paterna cuida su medio de vida.

Juan Antonio Cantizano, jerezano, e Isabel María Pérez, paternera criada en El Puerto, lograron salir adelante hace nueve años cuando la crisis financiera les arrebató el trabajo.

“Vino la crisis y me echaron”, dice este ingeniero agrícola que trabajaba en una multinacional. “Nos vimos los dos desempleados, con una familia numerosa y un hipotecón, no sabíamos para donde tirar”, cuenta.

Sin embargo, se les encendió la bombilla para poder continuar. “Tenía un pequeño huerto que me servía de relax para coger tomates. Con ellos fabricaba algunos tipos de salsas para mi casa y un día mi mujer me preguntó, oye, ¿si esto lo vendiéramos, cuánto valdría?”, explica.

El matrimonio no se rindió hasta que Salsas Cantizano no vio la luz y, desde entonces, ha logrado agradar a muchos paladares con sus productos caseros elaborados con las verduras que siembran en La Barca.

Todas las hortalizas recolectadas en el día se trasladan a Paterna donde se encuentra la fábrica artesana. “Lo hacemos todo a mano y lo envasamos en aceite de oliva virgen extra, no en agua con cítricos”, explican.

Entre sus salsas destacan la campera, “muy parecida al mojo picón”, y el pichichurri, la versión gaditana del chimichurri argentino. También destacan las tagarninas, única conserva vegetal de Andalucía que tiene una medalla de oro.

Más información en cantizanosalsas.com

PUBLICIDAD

“Necesito pagar menos en mi factura”



paralímpicos

Ahorra hasta un **50 %** en tu consumo[1] eléctrico

con paneles solares EDP[2]

Tú andas dándole vueltas a la sostenibilidad y a cómo ahorrar en tu factura de la luz. Yo estoy aquí para asesorarte en todo lo que necesites.
Por eso, con CaixaBank puedes ahorrar en tu consumo eléctrico mientras cuidas del planeta.

Infórmate en tu oficina o en CaixaBank.es

CaixaBank
Tú y yo. Nosotros.

1. Para un cliente sin autoconsumo que tiene un consumo de 3,6 MWh/año, tomando como precio medio del mercado 170,8 €/MWh, resulta un gasto de 614,88 €/año en el término variable de la factura de electricidad (cantidad de kWh contratados). Dicha factura se compone de una parte fija y otra variable. El término fijo es un importe que depende de la potencia contratada. El término variable refleja el consumo de energía. En ambos términos se incluyen: 1) una parte regulada –por ejemplo, los pagos por capacidad, los peajes y los cargos, determinados por el Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital y la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia– y 2) una parte no regulada que depende de las condiciones de cada comercializadora –por ejemplo, el coste de la energía en el mercado y margen de comercialización–. Si el cliente realiza una instalación de placa solar con una potencia pico de 1,8 kWp (ejemplo para una instalación de 4 paneles de 455 Wp) y una producción de 1.500 kWh/kWp (para la instalación de 4 paneles fijada por Photovoltaic Geographical Information System, PVGIS), resultaría una producción anual de 2.700 kWh/año. Si el autoconsumo es del 52 % (energía que se produce en los paneles y se consume mediante los electrodomésticos, iluminación, aire, etc. de la vivienda), tendrá un excedente del 48 % (energía que se produce en los paneles, no se consume en la vivienda y se vierte a la red) y obtendrá un ahorro por autoconsumo de 239,80 €/año y una compensación por excedente de 64,80 €/año. Por lo tanto, conseguirá un ahorro de 304,60 €/año (tomando como precio medio del mercado 170,8 €/MWh y como precio medio al que se compensa el excedente de 50 €/MWh). Comparando el valor que pagaba sin autoconsumo al año en el término variable de la factura de la luz (614,88 €/año) con lo que ahorra con el autoconsumo gracias a la instalación solar (304,60 €/año), se consigue un ahorro del 50 % (304,60 / 614,88 = 0,5). **2.** CONDICIONES DE VENTA. La oferta de venta es de EDP, con domicilio social en Oviedo, en la plaza del Fresno, n.º 2, 33007 (España), con NIF A-74466178 y con la intermediación de Wivai Selectplace, S.A.U., Gran Vía de les Corts Catalanes, 159-163, pl. 8, 08014 Barcelona, inscrita en el Registro Mercantil de Barcelona, tomo 9373, folio 52, hoja B-50420, inscr. 1ª (NIF A-58481730). CaixaBank colabora exclusivamente en la forma de pago y es ajeno a los términos y condiciones de esta oferta y a las relaciones comerciales o contractuales que de ella se deriven, ya que solo se limita a facilitar el acceso a la misma. Esta oferta está sujeta a las normas establecidas por la Ley de Ordenación del Comercio Minorista, Defensa de Consumidores y Usuarios y restantes normas de desarrollo. Financiación con préstamo ofrecida por CaixaBank, S.A. Concesión del préstamo sujeta a la aprobación previa de la entidad. Oferta válida para viviendas unifamiliares en la Península, Baleares y Canarias (Tenerife, Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura). NRI: 5431-2022/09681









No hay ‘jindama’ a innovar en Santiago

Texto: Sebastián Chilla
Fotos: Manu García

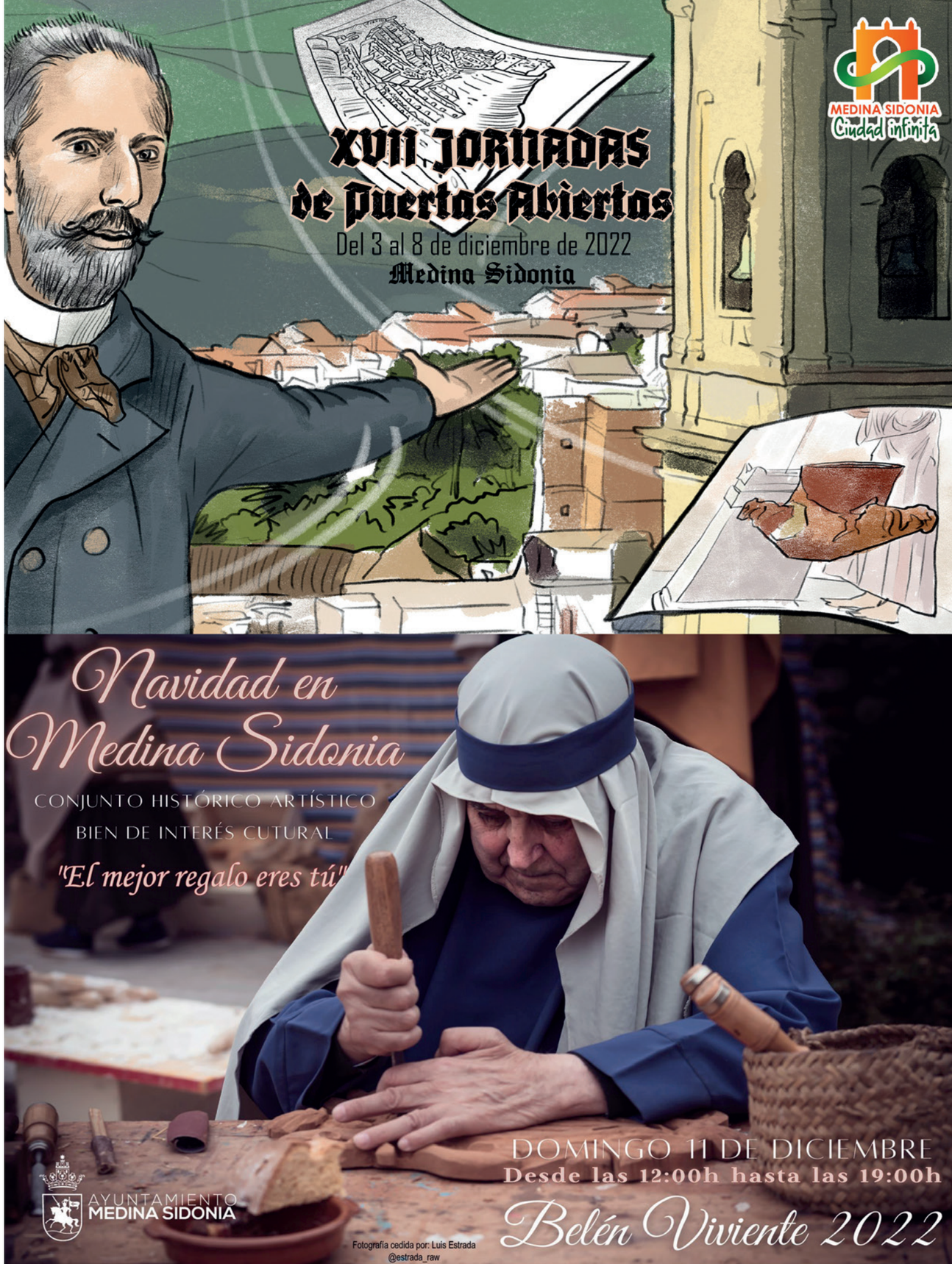
Para los vecinos del barrio de Santiago, es el niño de Bernardo. Justo al lado del negocio de su padre, un ultramarinos que hace esquina con la calle Taxdirt, y en el lugar donde se encontraba el antiguo Boquerón de Plata, Manuel Loreto abrió Jindama, un gastrobar que fusiona la comida callejera contemporánea con la cocina gitana tradicional.

La decisión de tomar las riendas de su propia cocina viene acompañada de experiencia y una innovación y creatividad fuera de lugar. Sus platos así lo demuestran: garlochí —salmorejo de coco con gambón crujiente y chips picantes—, gyozas japonesas —con hongo negro, salsa Jindama y broches de rabanito—, presa de tu mirá —presa ibérica sobre parmentier con salsa ibérica— o pulpo a la canastera —a la brasa con crema de patata y sofrito de gambas—, son solo algunas de las sorpresas que esconde su carta.

Entre sus productos, se encuentra atún rojo salvaje de almadraba de Barbate de primera calidad, con el que hace el tartar de Makanda, y pescado fresco para no dejar atrás los choquitos fritos o el gallo del luná. “Lo que más se pide son las gyozas, la ensaladilla sin jindama y las patatas”, dice. Estas últimas con jindama —eso dice la carta—, o lo que es lo mismo, con un toque original y algo picante que solo descubre quien las prueba. Tal vez, la esencia de este cachito de Santiago que por fin le dice a los foráneos que donde nació Tía Anica la Piriñaca y Moraíto Chico se sigue comiendo fetén —y mejor que en Japón—.

Calle Taxdirt, 2. Jerez de la Frontera.

Horario 12:10 a 16:00 y 20:00 23:30 horas.
Lunes cerrado.
Teléfono: 611 68 57 85











Culto a la cerveza en la tierra del sherry

Texto: Tamara Ariza
Fotos: Manu García

Calle Angostillo de San Dionisio, 2. Jerez de la Frontera.

Horario: jueves de 19:00 a 0:00 horas, viernes de 12:00 a 16:30 y de 19:00 a 1:00 horas, sábado de 12:30 a 1:00 horas y domingo de 12:30 a 16:30 horas.
Lunes, martes y miércoles cerrado.
Teléfono: 956 10 44 58

En la tierra del vino por excelencia irrumpió en 2019 un nuevo concepto de bar donde todo gira en torno a la cerveza. Sus propietarios, Luz Saldaña y Jaime Jiménez, ya cuentan con amplia experiencia en el sector hostelero jerezano gracias al Tabanco Plateros, pero dicho local no tiene nada que ver con la cervecería La Frontera de Jerez.

"Nosotros llevamos ya más de diez años con el Tabanco Plateros, pero teníamos el gusanillo de montar otra cosita. Salió esta oportunidad, en la plaza de la Asunción, y nos metimos en esto", cuenta Luz. "A nosotros nos gustan los locales de hostelería especializados y a ambos nos gusta la cerveza. Hemos visitado cervecerías especializadas en Sevilla, Valencia o Madrid, y teníamos ganas de montar una aquí porque, además, este concepto es nuevo en Jerez". "Aquí hay muy buenas cervecerías, como Gorila o Los dos deditos, pero nuestra propuesta es totalmente diferente".

El local invita a sumergirte en un ambiente underground al estilo europeo. "Hemos colocado azulejos al estilo del metro de Madrid, madera, grafitti, rejas... Es todo muy cervecero y muy canalla. Creemos que es algo novedoso ya que, en Jerez, hay muy pocos sitios con este tipo de decoración" explica Luz. El local cuenta con nueve grifos de cerveza donde algunas son fijas y otras van cambiando, pero siempre tienen en los barriles cervezas artesanas.Todo en La Frontera está enfocado a la cerveza, incluso las tapas están diseñadas para maridar con la cerveza. Atención a sus croquetas variadas.




UTE CALANDRIAS
Tu Planta de Reciclaje
Reciclaje por
Navidad
Complejo medioambiental de Las Calandrias
Ctra, CA-3113, Km 13, 11400
Jerez de la Fra, Cádiz