

EL PAPEL DE LA VOZ

EDICIÓN ESPECIAL SABOR DEL SUR

NÚMERO 10 / JUNIO-AGOSTO 2023



Más Sol Energía

Líder en Fotovoltaicas

Con más de 20 años de experiencia en el sector del confort en el hogar y las energías renovables, esta empresa andaluza cuenta con un amplio equipo de profesionales comprometidos con la calidad, la seguridad y el ahorro energético.

Realizan instalaciones en 24 horas, desde su contratación, para que los clientes puedan disfrutar del ahorro desde el primer momento.

Además cuenta con un servicio propio de financiación a 20 años y su comercializadora de luz que hacen que pasarse al autoconsumo sea más fácil cada día.

Más de 15.000 familias en España ya disfrutan de las ventajas de tener Más Sol Energía en sus hogares, disfrutando además con una garantía de 25 años en sus equipos.

Nunca el naranja ha sido tan verde.
Yo soy responsable, ¿Y tú?



SOL
ENERGIA



YO SOY RESPONSABLE, ¿Y TÚ?

Tiempo de verano. Summertime. Es ist Sommer. È estate. C'est l'été. El verano de Cádiz es un verano en todos los idiomas. Un verano universal y milenario en todas las formas y colores posibles. Un verano de la mañana a la noche, con atardeceres como el de la portada de este nuevo número de 'El Papel de La Voz', edición especial Sabor del Sur. Un otoño estival en Cabo Trafalgar, junto al edén de Caños de Meca, en esta espectacular fotografía de Juan Carlos Toro. El verano de Cádiz es infinito. Junto a la costa, blanca, luminescente; en la montaña, sumergiéndonos en la naturaleza fresca y agreste. Un viaje sensorial por la gastronomía o un recorrido inolvidable por atractivos turísticos inolvidables. Es tiempo de verano. Es tiempo de Cádiz.



Contenidos destacados

11 ideal, 'drink team' de de barras y mesas para medirse a la invasión turística.	6
Por José Landi	6
Concert Music Festival. 31 noches de buena música y diversión.	14
Por Kiko Abuín	14
Torre Tavira, la primera cámara oscura de España.	18
Por Patricia Merello	18
El Puerto un destino de moda que se reinventa.	22
Por Kiko Abuín	22
Jerez, mucho más que vino, caballos y flamenco.	24
Por Kiko Abuín	24
Vinos blancos para el verano... y para todas las estaciones.	28
Por Carlos Piedras	28
Cádiz al atardecer: 10 rincones mágicos donde disfrutar de la 'hora dorada'.	32
Por Sara Núñez	32
Los 18 pueblos más bonitos de Andalucía también son para el verano	44
Más de 800 búnkeres y polvorines como recurso turístico en el Campo de Gibraltar.	50
Por Francisco Romero	50
No todo es el mar. 10 rincones para refrescarse en la Sierra de Cádiz.	58
Por Sara Núñez	58



El
PUERTO
de Santa María

Vive la *Alegria* en el sentido más amplio

ANDALUCÍA • ESPAÑA



Descubre El Puerto de Santa María
entra en www.turismoelpuerto.com



Síguenos en

 [TurismoElPuertoSantaMaría](#)

 [@TurismoElPuerto](#)

 [turismoelpuerto](#)

 [@turismoelpuerto](#)

#ElPuerto

11 idea

‘drink team’ de barras y
mesas para medirse a la
invasión turística





Selección de locales en los que aún es remotamente posible encontrar hueco. Quizás ya no

Texto: José Landi

Fotos: Juan Carlos Toro y Manu García

La primavera en las últimas, postrera y trompetera. El verano aquí. ¿Quién distingue? Todo es calentón. Los negacionistas y los exhibicionistas dicen que ya lo era antes del advenimiento del calentamiento. Con las estaciones en vías de extinción, aún son días decisivos para el apareamiento y la celebración de la amistad, los encuentros en la querida calle. Para completar el ritual gozoso del primer estío, faltan Mundial o Eurocopa. Así es imposible jugar a seleccionadores. Falta la ocasión para emular a Iván de la Fuente (¿o era Luis de la Peña?, como se llame) y elegir a los mejores para luego despellejarles. A falta de futbolistas, bares. Pelotazos en vez de peloteros. Habrá que renovar el dream (drink) team de cada cual, el once ideal de sitios y locales con el que disputar los mejores encuentros de estas semanas esperadas en una víspera eterna.

Los que ya están en todas las guías por mérito rebosante, los que tienen todos los premios y reconocimientos justificados mejor dejarlos al margen sin sacarlos del recuerdo. LÚ, El Chato, Bigote, Antonio de Zahara, Código de Barra, El Campero, Albalá y Mantúa, Venta Melchor, La Castillería, La Moderna, Casa Manteca, Aponiente, El Faro y otros 50... Tienen un hueco ganado en la patata y el esófago de tantos, hasta de El Tricicle, que para qué. Mejor convocar e invocar los menos citados, costeros, rurales, de barrio, feos, modestos o pintones, que gozan de fama en un círculo menor, cercano, área de influencia local. Permiten al lugareño ese lujo de comportarse como turista en su propia ciudad, en su pueblo, playa o campo. Facilitan al turista el disfrute del secreto local, le ayudan a evitar la trampa para guiris, comportarse como vecino efímero.

Estreñamos la paradoja de sufrir los precios más altos nunca conocidos con los llenos más perseverantes y absolutos visitos jamás. Junio, septiembre, todo es igual, nada es mejor, decía 'Cambalache'. Concierto, festival, motorada, carnaval, feria, tradición, la que sea, cachondeo vario, cascós antiguos, hoteles nuevos, trenes... Todo hasta la bola y cada vez. Hay que afinar y afilar el don de la oportunidad. Será difícil disfrutar del sitios, encontrar un hueco sin creer que has entrado en el camarote de los Hermanos Marx justo cuando traen los huevos duros.

Pero hay que enfrentarse a la nube negra de turismo (ente formado por casi todos nosotros), antes de que tape el sol y cubra terrazas como una plaga (nosotros también somos langosta cuando podemos). Aún es posible disfrutar de alguno. El criterio científico de elección es rigurosamente incoherente y caprichoso. Basado en técnicas tan falibles como la experiencia y el gusto propios, de alcance tan limitado.

No van por orden de preferencia, responden al estilo conocido como tuntún.



1. *Clientes en la Peña El Atún de Barbate.*

2. *Vanesa y Chico, herederos de El Árbol.*

3. *Jeremy McGinley, propietario de Orígenes.*

4. *Entrantes en la Peña El Atún.*

5. *Surtido de pescaíto frito del Bar Gonzalo.*

01**Peña El Atún
(Barbate)**

Como los más despiertos podrán deducir del nombre, mal sitio para buscar verdura, carne de caza o sandwich de pollo. Está tan de moda que cuesta encontrar espacio cualquier mes. El Campero versión sport, pret a porter, algo más asequible y obrero. Igualmente asombroso, o casi, en tratamiento, cantidad y calidad de cortes del bicho en tapas y platos, de solomillo a morro, con presentaciones actualizadas como el taco. Apoteosis del príncipe rojo de los mares azules, el rey azul de la mar océana, el thunnus thynnus, el tunante que le da título. Es una barbaridad. El sitio celebra 70 años en este 2023 así que los que puedan que vayan a cantar 'cumpleaños feliz' con la boca llena. Si tienen agallas, túnidas o de caballa, de entrar.

02**Bar Gonzalo/La Micaela
(El Pto. de Santa María)**

Como los locales, y las terrazas, están pegados es posible tomarse la libertad de solaparlos, como los cromos aquellos que venían dos para el mismo espacio. Ofrecen el placer de empezar en uno y acabar en otro. Bar Gonzalo tiene el mérito, milagroso, de tratar la fritura del pescado de forma novedosa y sutil. Por ejemplo, poner el adobo en un leve toque de salsa junto a la pieza de pescado. Tradicional, en estética y carta, marinero y andaluz pero con una brisa de creatividad que se agradece. La Micaela es más viajado pero igualmente sabroso, delicioso. La fina torta con verdura y huevo, el arroz con aguacate y langostinos en ración individual, la carne tratada de forma justa, casi toda la carta es una delicia. Cuidada oferta de vinos sin paranoias. No están en la Ribera del Marisco ni en pleno centro así que quizás, con suerte, si rezas fuerte...



03**Amura
(Puerto Real)**

Como está en uno de los municipios menos turísticos de la provincia (no se sabe si suerte o desgracia) puede disfrutarse aún sin avalanchas. Con fortuna, si no hay multitud, aunque la voz se va corriendo, puede ser acogedor y romántico, especial para citas a dos. Juega, y gana, con una cocina creativa pero sensata en raciones, innovadora sin estupideces, muy basada en la carne, en las brasas, con un abanico espléndido hasta originales creaciones con pescado. Ecléctico para bien. Presentación festiva. Local de estética guapa, cocina a la vista. Los propietarios tienen una mezcla de juventud y veteranía (en varios locales de la Bahía de Cádiz) que se nota y se refleja. Los amantes de los postres pueden terminar con final feliz. Mucho.

04**Venta Molina
(Vejer)**

Al estar al pie de la majestuosa playa de El Palmar (nueve ojos en ésta, dos más que en todas) es difícil escapar de la espera y los llenos en muchos momentos del verano. La zona es destino premium (o castigum). Aún así, merece la pena probar suerte. Mucho antes de que los pijos reconvertidos en hippies descubrieran el placer de caminar descalzos y apagar el móvil, ya era un paraíso de relajación y desconexión. Su terraza de albero, con techo de paja cuasibalinés, sillas de plástico. Al edén que le den, decía la chirigota. Practicantes de la 'real food' antes de que nadie la conociera. Que pedías huevos fritos con patatas (uno de los platos estrella) y te decía el camarero que le acompañases a pedírselos a las gallinas que viven detrás. El pescado, obviamente, es protagonista pero hay mucho más. Sin adornos.

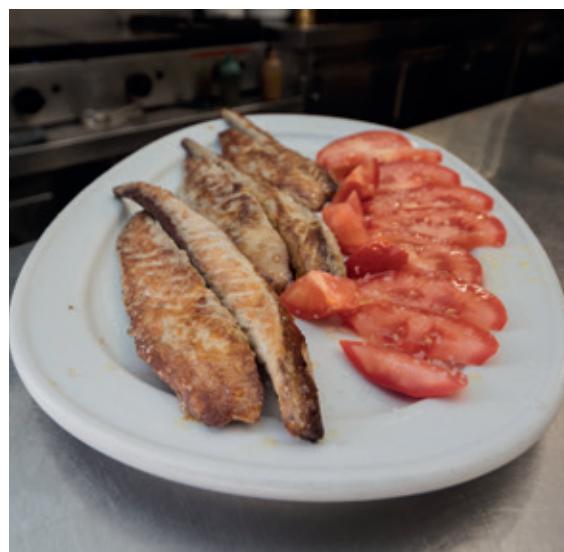
**05****Bar Maty
(Jerez)**

Una de las mejores opciones posibles, como el ya celebérrimo Bar Arturo, para el que quiera salir del circuito del turismo y el fashion trip en la mayor ciudad de la provincia. Muy pequeño en tamaño pero gigantesco en su tratamiento de la fritura del pescado. Barriero, la estética queda olvidada entre tanto sabor. El local del que Proust nunca saldría, de ser de por aquí, con tal de prolongar su infancia feliz con tapas en vez de magdalenas. Como si todas las abuelas andaluzas hubieran hecho 'complú'. Tratar con tanto cuidado la selección, comprada en Sanlúcar, y elaboración de un producto tan manido, convertido en tópico estomagante, reconcilia con la hostelería, la gastronomía y la humanidad.

06**Las Rejas
(Tarifa)**

Quizás el más conocido y atestado de esta lista tan tonta como todas. Como La Peña El Atún hace mucho que salió en televisiones, guías, comentarios y espacios de influencers. Además está junto a una de las playas más bellas de la parte suroccidental de la Vía Láctea: Bolonia. La tentación es irresistible pero conviene evitar, un poner, el puente de agosto o los fines de semana de verano sin Levante. Con todas las precauciones antimogollones, tiene bien ganada fama de templo exquisito del pescado, el arroz y la luxury croqueta (como Lola Flores, no se la pierdan). Los hermanos Domínguez, uno de ellos ejerce como carismático maestro de ceremonias de mesa en mesa, han logrado que su sabrosura sobreviva a los embates del turismo, la galopante subida de precios ubicua y las visitas de urbanitas vecinos los fines de semana.





1. Miguel Muñoz con los churros de gallo de Amura.
2. Antonio González, el 'Maty', en plena faena.
3. Bocata de calamares de Amura.
4. Aceitunas fritas de El Árbol.
5. Caballa a la plancha de El Maty.

07**El Árbol
(Cádiz)**

Como el Maty, bar antiturístico. Está lejos de ser lindo. Penumbra y estética de mesón, con barriles, madera oscura. Aún conserva denominaciones como 'baguetería' en el exterior. Mejor así, camuflado, a cobijo de invasiones indeseables. Escondido en un barrio desconocido hasta para casi todos los vecinos de Cádiz, no digamos los externos. Entre las muy anodinas avenidas García de Sola y Portugal. Agrupa una veintena de tapas, a diario, que merecen un ejercicio de barra, de pan, con salto carpado invertido y caída en metaflexo sobre taburete o silla mullida. Las manos y el olfato de la joven cocinera -atiende la pareja propietaria- debieran ser declarados Patrimonio de la Humanidad. Champiñones al romero, hígado aliñado, pero, sobre todo carnes y pescados siempre en guisos, con salsas de un casero supremo. Las tapas frías, impecables también. Tiene su menú del día, su tele gorda y reúne a aficionados al ciclismo, el dueño es practicante. Hay trofeos y cosas. Los vecinos lo adoran y frecuentan, para el resto del mundo aún es un secreto. Dejémoslo así.

08**Nazarí
(Benaocaz)**

Las gastronomías que vienen de Oriente, vecino y remoto, o de la mitad Sur del mapamundi están de moda hace años: la peruana, lo japo, la cantonesa inevitable, el aroma turco, tutti. Forman parte de ese mejunje adulterado, analfabeto y comercialoide llamado "exótico". Y qué poco caso a la vecina y espléndida cocina marroquí. Gran desconocida cuando ha legado medio recetario andaluz. El 90% en el caso de la repostería. En la provincia se practica muy bien en varios sitios (El Califa de Vejer, por ejemplo) pero esta esquina de la Sierra de Cádiz está a la altura de los mejores. Aunque no faltan los clásicos básicos (versiones de cordero, cous-cous,

pastelas y otras delicias de hojaldre) la carta hace un popurrí con algo de cocina andaluza, que viene al final viene a ser medio norteafricana. Un descubrimiento en un lugar que aún no está en los caminos del turismo masificado. Aunque será cuestión de tres cuartos de hora.

09**Casa Pepe
(Cádiz)**

Alerta: Cádiz Profundo (Deep Cadi). En el inicio de la calle La Rosa que acaba en el milenario árbol del Mora, ergo, La Caleta. En teoría, typical. Todo eso puede provocar encanto o espanto. Incluso ambas cosas al tiempo. Sin embargo, el hecho de estar en una pared algo incómoda (acera mínima, paso de vehículos) y su estructura extraña (barra alta, local apretado, picassiano, azulejo blanco) hace que pase algo desapercibido a los forastas. Los lugareños, en cambio, lo frecuentan y lo adoran, en peregrinación, por miles. Cuenta la leyenda que es, junto con la taberna El Adobo (calle Rosario con Beato Diego), el sitio al que van los mejores cocineros profesionales de la ciudad y la comarca en sus días libres. El recetario es absolutamente previsible, cualquier andaluz occidental lo adivinaría, de memoria. Sin el menor lujo de presentación, sin embargo la combinación de buen producto, sabia preparación y precios preucranianos resulta imbatible.

10**Casa Antonio
(Puerto Serrano)**

Aquí pude el entorno. Está en un recinto turístico apasionante, quizás fuera de los circuitos masificados todavía. Junto a un alojamiento muy peculiar y recomendable, por cierto. Habrá que tentar la suerte. Junto a la estación ferroviaria abandonada. En el kilómetro cero, o la meta, de paseos inolvidables. Puerta de la Vía Verde de la Sierra (Nordeste de Cádiz y Sur





1. *Toque final de glaseado sobre un costillar, en Orígenes.*
2. *Benaocaz Salwa y Younes, propietarios del restaurante Nazarí.*
3. *Muestra de la repostería marroquí de Nazarí.*

de Sevilla) es lugar de peregrinación para ciclistas, senderistas y otras gentes de mal vivir. Desde desayuno hasta cena. Rescata y respeta el rece-tario tradicional de la zona. Multiusos. Desde molletes para dinosaurios serranos hasta guisos ya raros en el entorno urbano. Sopa de tomate, cordero. Todo el ibérico posible. Quizás tenga una oferta similar a la de varias decenas de ventas y mesones de toda la provincia, ni mejor ni peor, pero algo así de bueno en un paisaje tan exelso se vive más. Tiene subse-de en el centro de la ciudad de Cádiz, en la calle San Francisco. Mismo nom-bre. Similares cartas. No hay paisaje.

11 **Orígenes** (**San Fernando**)

En la Bahía de Cádiz, un tercio de la población tiene un apellido de origen extranjero, especialmente frecuentes son los italianos. También es común en el entorno de Jerez y Sanlúcar. Es lo que tiene ser cruce de caminos du-rante milenios. Andalucía es la patria del mestizaje, máxima y única expre-sión de pureza. Así que nada más cañailla, asidonense o arcense que un dueño llamado Jeremy McGinley. Todo bien. Como apenas tiene unos meses de vida, puede que todavía sean pocos los que sepan que es una delicia. Puede que TripAdvisor aún no lo tenga *indexado* del todo en su maldito algoritmo diabólico y quepa un rayito de esperanza. Exquisiteces a la brasa pero, afortunadamente, más frecuentes en pescado que en carne. Curioso y afortunado trata-miento de los arroces, también con el fuego directo como aliento divino. En un entorno algo desconocido, in-fravalorado, de La Isla de León, en el Puente de Hierro. Dentro del Club Náutico de la zona, de hecho. Algo de la leyenda de pescadores viejos de la zona se le ha pegado. A Hemingway le habría gustado. Los que le trata-mos, lo intuimos. También es verdad que era hombre de gustos amplios.

Concert Music Festival

31 noches de buena
música y diversión





1. El público, disfrutando durante un concierto del Concert Music Festival.

2. Vanesa Martín, una de las artistas confirmadas.

3. Sebastián Yatra, en pleno concierto.

4. Rod Stewart, en una imagen reciente.



Texto: Kiko Abuín

No caben huecos para las dudas, la marca que posee es fuerte, un sello de éxito: el Concert Music Festival llega a su sexta edición dejando atrás cinco años que han llevado a esta cita musical veraniega a superar su prestigio más allá de España.

Todo está cuidado y pensado para disfrutar y pasarlo bien, sin distorsiones que rompan la armonía, que ha sido el estándar de esta iniciativa con un recorrido impecable, tanto es así que ha sido galardonado con el Premio Ondas al Mejor Festival de Música o la nominación a Mejor Festival en Los40 Music Awards; avales perfectos para que en la agenda mu-

sical del país e incluso de más allá se consolide como una cita ineludible en la oferta actual.

Es la convocatoria más esperada del verano, que volverá a reunir a los artistas más exclusivos en una propuesta variada que ofrece directos durante los meses de julio y agosto, en el excepcional espacio construido en torno al poblado marinero de Sancti Petri, en Chiclana.

El sello innovador del Concert Music Festival viene dado por la oferta que pueden disfrutar los asistentes, unas experiencias basadas en servicios: una rica gastronomía en el Restaurante Alma, sus terrazas Alma o Sancti Petri para vivir los directos de una forma privilegiada y con una atención VIP, del mismo modo que el espacio top de los Palcos del Cielo de Sancti Petri, lujo en un entorno paradisíaco.

Así ha quedado finalmente el cartel del festival:

Bresh - 30 de junio

Tini - 1 de julio

Sebastián Yatra - 2 de julio

Nicky Jam y Manuel Turizo - 7 de julio

Alejandro Sanz - 8 de julio y 3 de agosto

Camela - 14 de julio

Niña Pastori - 15 de julio

El Cigala - 16 de julio

Ludovico Einaudi - 19 de julio

Carlos Rivera - 21 de julio

Rod Stewart - 22 de julio

Víctor Manuel - 28 de julio

Chambao - 29 de julio

El Kanka - 1 de agosto

Danny Ocean - 2 de agosto

Bizarrap - 4 de agosto

Simply Red - 5 de agosto

Zaz - 6 de agosto

Taburete - 7 de agosto

Pablo López - 8 de agosto

Robin Schulz - 11 agosto

Fangoria y Nancys Rubias - 11 agosto

Eros Ramazzoti - 12 de agosto

Lola Índigo - 13 de agosto

Vanesa Martín - 14 de agosto

David Bisbal - 15 de agosto

Bad Gyal - 15 de agosto

Tom Odell - 16 de agosto

Mónica Naranjo - 18 de agosto

Duki - 19 de agosto

TERCERA FASE
¡YA A LA VENTA!

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 construcción. Toda la información gráfica y escrita del presente documento podrá experimentar variaciones por parte de la promotora, administración y/o dirección facultativa, no constituyendo documentación contractual. Los materiales descritos en la memoria de calidad 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 Calle Cádiz 5, 1º Izquierda, 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz) [Decreto 218/2015]. OFERTA VÁLIDA HASTA FIN DE EXISTENCIAS. Móbilario, 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 esta fase de 69 viviendas, garajes y trasteros, en la que se ejecutarán las zonas ajardinadas. Las imágenes incluidas en este documento son reproducciones infográficas realizadas por ordenador, por lo que pueden existir diferencias entre las mismas y la realidad.

Torre Tavira

la primera cámara
oscura de España





La atracción turística de la capital gaditana cumple 30 años. Belén González Dorao, su promotora, recorre la historia de esta iniciativa pionera en el país

Texto: Patricia Merello

Fotos: Manu García

Através de su catalejo lo veía todo. No se le escapaba ninguna embarcación que llegara al puerto. Antonio Tavira lo controlaba todo desde la cota más alta del casco antiguo de Cádiz. Fue el primer vigía de la Torre Tavira, imponente reliquia del pasado construida en el siglo XVIII, guardiana de un sinfín de historias de comerciantes.

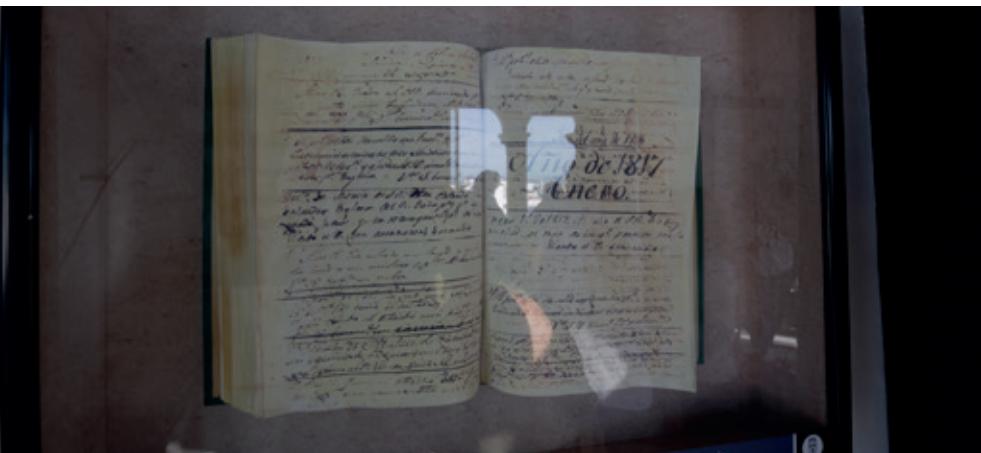
Desde la terraza donde el vigía clavaba su mirada en el mar, tres siglos después una mujer mira a la costa. Belén González Dorao disfruta, una vez más, de una panorámica privilegiada que abarca toda la tacita de plata. Sus pies reposan sobre la única torre mirador —de las 133 conservadas en la actualidad— que está abierta al público, el resto se ubican en casas privadas.

“Llevo 30 años viendo estas vistas y no me canso”, expresa la gaditana, que ha subido los 173 escalones innumerables veces. A 45 metros sobre el nivel del mar confiesa tener “una relación muy estrecha” con este elemento del patrimonio gaditano que alberga un atractivo. En 1993 Belén decidió apostar por su sueño e instaló la primera cámara oscura de España, un artilugio óptico considerado el principio de la fotografía que refleja una imagen real y en movimiento. “Para mí es como mi hija”, comenta desde las alturas mientras recuerda todo el amor que dedicó y dedica a este proyecto personal.

“Vi la cámara oscura de Edimburgo, Escocia, en el 92 y me pareció una idea maravillosa. Me inspiró, tenía esa inquietud emprendedora”, cuenta Belén. Tras visitar varios emplazamientos, se decantó por instalar el instrumento en la ubicación actual, a unos metros de la plaza de las Flores. “La primera vez que subí, que estaba cerrada al público, me enamoré, dije, aquí tiene que estar. Como cuando ves al amor de tu vida”, explica.

Se puso en contacto con el Ayuntamiento, propietario de la torre, y le presentó al equipo de gobierno la nueva propuesta que quería desarrollar en un enclave por entonces en desuso. A partir de ahí comenzó una aventura que, al principio, resultaba un atrevimiento para muchos. Según señala la gaditana, “nadie sabía lo que era una cámara oscura, no creían en el proyecto, me decían que quién iba a pagar dinero por subir. Pero yo lo tenía claro, estaba ilusionada”.

Así, a base de esfuerzo, tiempo, energía y mucho apoyo de la familia, Belén logró abrir esta atracción pionera en el país. Cuando despegó, no fue fácil. “Había días que abría a

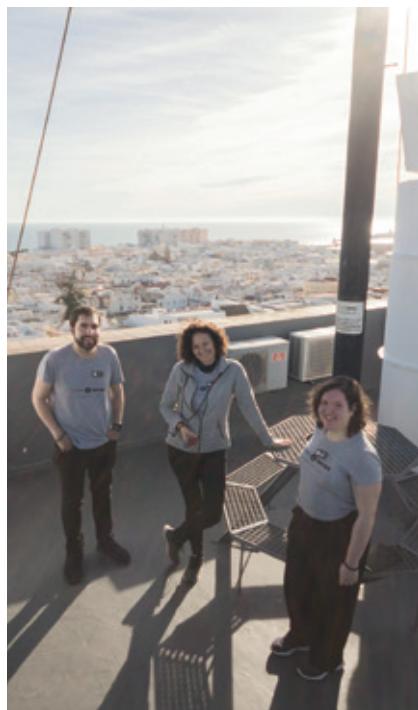


1. Varios visitantes contemplan la cámara oscura de la Torre Tavira.

2. Una pareja, observando Cádiz desde las alturas.

3. Libro del vigía oficial Antonio Tavira.

4. Belén, Pablo y Araceli en la terraza de la torre mirador.



las 10.00, cerraba a las 18.00 y solo habían venido dos personas", cuenta.

Poco a poco, la que fuera la torre vigía oficial del puerto de Cádiz en 1778, volvía a cobrar vida. De nuevo, recuperaba el trasiego, esta vez, no de comerciantes a la espera de sus barcos sino de turistas con ganas de descubrir la época en la que esta torre brilló.

Con el tiempo, el equipo, que comenzó con tres personas, se amplió a 18. "Hemos ido creciendo, siempre con los pies en la tierra y siendo muy conscientes del tesoro que tenemos en nuestras manos. Tenemos la responsabilidad de cuidarlo, de mejorarlo, de mantenerlo, de difundirlo, de amarlo", expresa la profesional del turismo.

El proyecto de Belén va más allá. No solo ha instalado la primera del país sino también todas las demás. Con su empresa Torre Tavira cámara oscura S.L, ha llevado este instrumento a Jerez de la Frontera, Écija, Sevilla, Tudela, Santander, Jaén y Béjar.

Andalucía es la comunidad con más cámaras oscuras de España gracias a esta gaditana que realiza un proyecto de investigación sobre todas las que hay en el mundo. Además,

la Diputación de Cádiz se puso en contacto con ella para regalar una a La Habana, ciudad hermanada con la capital; y abrió otra en Lisboa.

Varios visitantes entran en la habitación desde la que están a punto de dar una vuelta aérea por la ciudad. Mientras Araceli, la guía, maneja el instrumento, todos se asoman a una esfera como si de un balcón se tratara. En tiempo real contemplan el castillo de San Sebastián, la Catedral, un gigantesco crucero que ha atracado en el puerto o el barrio de La Viña. Monumentos a vista de pájaro entre los que se divisa la bella escondida, cargada de leyendas.

La Torre Tavira divulga la importancia de Cádiz en el siglo XVIII, ofrece una experiencia singular y brinda unas preciosas vistas. Y no se queda ahí, a lo largo del año acoge multitud de eventos culturales, talleres de fotografía o conciertos íntimos. "Hacemos muchísimas cosas, siempre estamos maquinando y participando activamente, la Asociación de Empresa Turística de la Provincia de Cádiz nació en esta torre", explica.

La brisa y los rayos del sol acarician el rostro de Belén que, junto a su equipo, continúa trabajando a varios metros del suelo.

COMIENZA TU CARRERA



Universidad de Cádiz

CURSO 2023-24
44 GRADOS y 21 DOBLES GRADOS
Presentación de solicitudes:
del 22 al 30 de junio



Universidad
de Cádiz



El Puerto un destino de moda que se reinventa





1. El Puerto, visto desde el Guadalete.
2. Bañistas en una playa de El Puerto.
3. El castillo de San Marcos.
4. Veleros en una regata en aguas de El Puerto.

Sin dejar de lado su rico pasado y el patrimonio heredado, el municipio es un clásico en la excelencia turística en la que su oferta crece a la vez que su valor como destino

Texto: Kiko Abuín

El Puerto de Santa María, un destino en el que confluyen historia, patrimonio, ocio, diversión, gastronomía y fantásticas playas. Una ciudad cuyos activos turísticos llaman al visitante desde cualquiera de sus rincones. Tiene argumentos de sobra para estar considerado como un destino de moda.

Callejear, respirar su historia en cualquiera de sus rincones del casco antiguo, mezclarse y sentir el alma de los portuenses, de carácter alegre y hospitalario, El Puerto de Santa María nos abre un territorio singular. Se sitúa casi en la misma desembocadura del río Guadalete que atraviesa el corazón de la ciudad, un centro histórico que está definido por el Castillo de San Marcos, del siglo XIII, de la época alfonsina.

Siete playas de muy diferente configuración y para todos los gustos, alguna de ellas como Valdelagrana, de gran popularidad, conforman una costa de finas y rubias arenas, de paisajes que varían según la orientación de la playa a la que nos acerquemos. Se extienden en más de 16 kilómetros, bañadas por el océano Atlántico y dotadas de todos los servicios necesarios para su disfrute en condiciones óptimas. Y por supuesto, los famosos chiringuitos donde poder disfrutar de una gastronomía y un paisaje únicos.

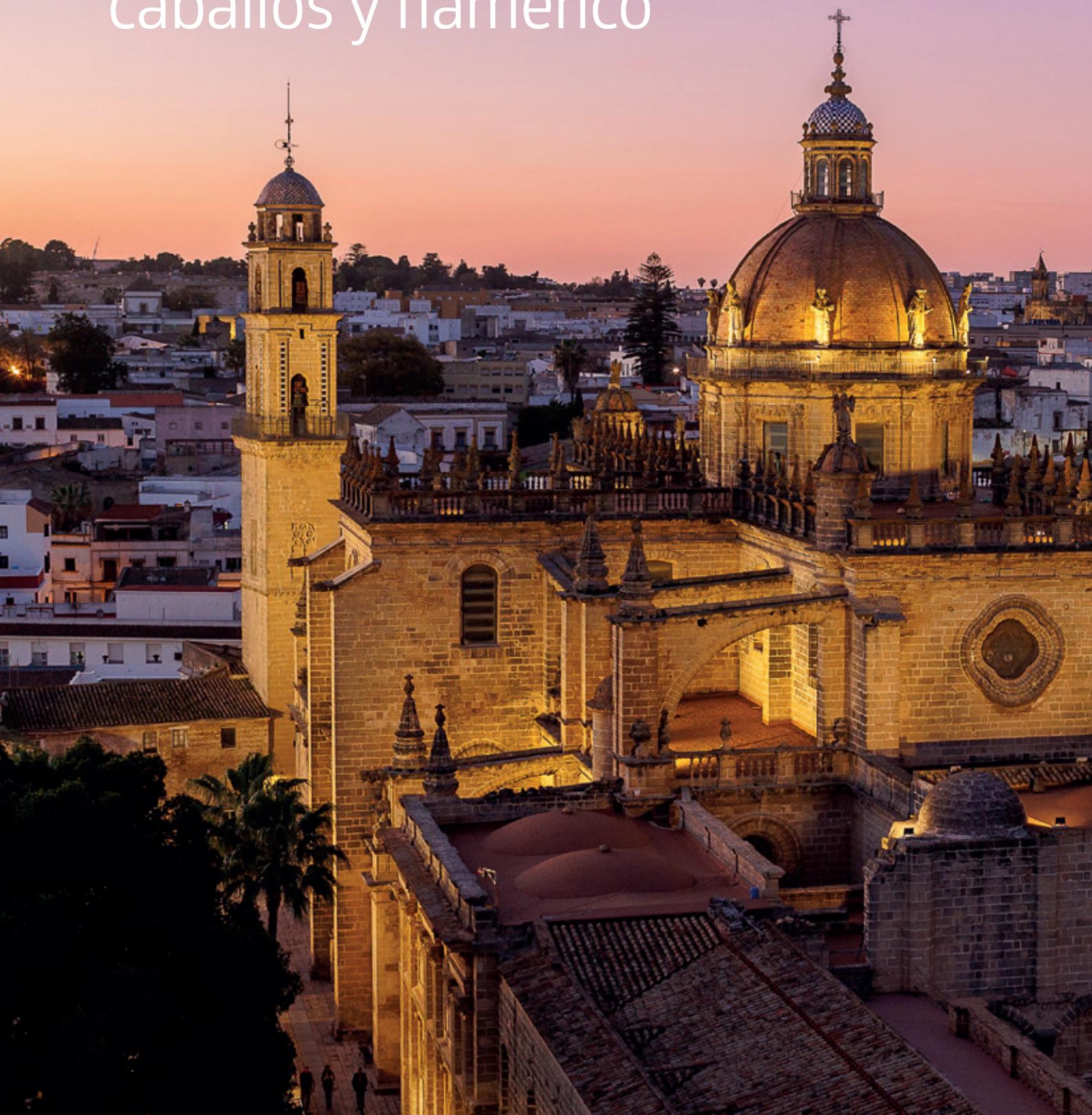
Con el alma plena de sensaciones de una maravillosa naturaleza, entramos en otros terrenos imprescindibles para 'catar' esta ciudad. Nunca mejor usada esa palabra porque nos vamos a pasear por la cultura vinatera de esta tierra entrando en sus bodegas y llevarse al paladar auténticos tesoros de la enología, teniendo en el vino fino su producto máspreciado y con origen en estas tierras.

El Toro de Osborne pone en el mapa una marca y también a esta ciudad que en este animal tiene algo más que un ícono, la realidad de una rica tradición taurina cuyo eje es una de las más grandes e importantes plaza de toros de España. Es una construcción de estilo neomudéjar con capacidad para 12.000 espectadores, con 140 años de historia y tradición. Levantada en 1880 es una verdadera obra de arte, cuyo albero ha vivido algunos de los momentos taurinos que forman parte del legendario relato de este arte.

El Puerto de Santa María, excelencia gastronómica: El Faro, Los Portales, el bar Jamón, La Venencia... para mesa y mantel. Si el tapeo le divierte más, está en el lugar adecuado: Bar Apolo, bar Er Betis, la Bodeguilla del Jamón, bar Dhoma, El Mesón, la Ribera del Marisco, bar Échate Pa'yá, bar Santa María y así podríamos seguir con una larguísima lista de lugares que nunca defraudan.

Jerez

mucho más que vino, caballos y flamenco



DYC

BIENVENIDOS A UN MUNDO
DE ORGULLO
POR LO NUESTRO

Disfruta de un consumo responsable. 40º. Venta de entradas solo para mayores de 18 años



Reserva ya tu experiencia en
ORGULLOSOSDELOQUESOMOS.es



1. Vista aérea de Jerez, con la Catedral en el centro.

2. Un espectáculo en la Real Escuela del Arte Ecuestre

La capital del 'sherry' es un destino que, más allá de su triada tópica, acumula un sinfín de atractivos que pueden sorprender a muchos visitantes, como su patrimonio monumental

Texto: Kiko Abuín

Fotos: Juan Carlos Toro

Vino, caballos y flamenco. Es la triada clásica por la que Jerez es conocida a escala mundial. Son los elementos que han formado una marca de destino turístico, un triunvirato que no se ha improvisado o inventado. Por el contrario, forman parte del acervo cultural de esta tierra, de su cultura y de su gente. Pero la tierra donde nace el jerez mira al futuro con otras propuestas que complementan su valor monumental e histórico a la vez que expande sus valores más allá de lo tradicional.

Jerez es una experiencia para el visitante. Vivencias que ineludiblemente pasan por descubrir cómo nace y se hace uno de los vinos más famosos del mundo, cómo se cultiva la cultura ecuestre en las instituciones que tienen su sede en la ciudad y donde vive la sabiduría flamenca de esta tierra que ha visto nacer a lo más míticos nombres de este arte. Todo esto está al alcance del turista en diferentes rutas, espectáculos y visitas a espacios que dejarán unas sensaciones inolvidables a quienes las vivan.

El destino abarca más, como la proyección del Circuito de Jerez-Ángel Nieto, uno de los más notorios del planeta, su actividad comercial y por supuesto su gastronomía, tanto la tradicional como la de alta cocina en los restaurantes con estrellas Michelin que avalan el talento en los fogones que se cultiva por estos lares. La historia de Jerez está compartida por las culturas más sobresalientes. De todas ellas quedan legados en su estructura urbana y en edificios singulares que son una buena muestra

de la secular pujanza del andalusí Sherish Sadunia, el medieval Xerez y el hoy Jerez de la Frontera. Su casco antiguo está salpicado de casas palacio, iglesias —con su monumental Catedral a la cabeza—, edificios civiles todo en un entramado de callejas y plazas de enorme encanto. En esta monumentalidad estriba una de las grandes apuestas turísticas de la ciudad, poner en valor la riqueza patrimonial.

Si los vinos han universalizado el nombre de Jerez en la historia, en la literatura y en todos los ámbitos imaginables, el caballo es una seña de identidad que no le va a la zaga. Desde del siglo XV esta tierra ha hecho posible el nacimiento del caballo español más puro y bello. Los genes de Jerez se visten con capas castañas, tordas, alazanas...

El ritmo de los aires del 'noble bruto' son capaces de emocionar al espectador en espacios como la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre, la Yeguada Hierro del Bocado (heredera de la cría del caballo cartujano), así como de las instituciones de cría caballar castrenses que tienen su sede en la ciudad. Un caballo y un vino que son capaces de alejar el cante por bulerías, ese que aquí tiene un compás único.

El flamenco no es un añadido costumbrista. Es una realidad en Jerez que tiene pilares profundos, anclados en un pasado en el que la integración social y cultural de la raza gitana en esta tierra ha hecho posible el nacimiento de un estilo en el cante, baile y toque sin parangón. No es un flamenco de escaparate. Es tan auténtico como los míticos nombres que han forjado esa notoriedad hasta unir a Jerez el apelativo de cuna de este arte. En verano, fiestas como la Bulería son una inmejorable ocasión para acercarse a vivir lo jondo en toda su dimensión.



EL MUNDO NECESITA UN GIRO

Pasa del "usar y tirar" a la economía circular, donde reciclando botellas de plástico se pueden fabricar zapatillas. Latas, briks y envases de plástico siempre al contenedor amarillo.

Vinos blancos

para el verano...
y para todas las
estaciones





Del Marco de Jerez, de la Sierra, de la costa... la provincia de Cádiz tiene multitud de ofertas de este tipo de caldos que cada vez atraen en mayor medida tanto a los turistas como a los autóctonos

Texto: Carlos Piedras

Foto: Juan Carlos Toro

Ni las bicicletas son (solo) para el verano ni los vinos blancos tampoco. Hay mucho tópico al respecto de los blancos que, sencillamente, no se sostienen y que habitualmente parten de bebedores empecinados de vinos tintos o cerveceros que han probado poco el blanco. Es cierto que cuando llega el buen tiempo hay pocas combinaciones mejores que un pescado a la plancha o un arroz de marisco acompañados por un vino blanco, pero es que esa fórmula es perfectamente homologable a todo el año porque, además, en la provincia de Cádiz, como todo el mundo sabe, no hace frío, ¿no?

Fue en los años 90 cuando casi todas las bodegas del Marco de Jerez decidieron que había llegado el momento de tener un vino blanco propio en su portafolio, pero no solo, también aparecieron algunos blancos en localidades de la Sierra ('Tierra Blanca', por ejemplo). Estos vinos blancos se elaboran principalmente a partir de las uvas autóctonas de la comarca, básicamente palomino, aunque también con la moscatel. Al principio, estos vinos, rápidamente amparados bajo la indicación geográfica protegida (IGP) 'Vinos de la Tierra de Cádiz', no se apartaban mucho del modelo que ya había tenido éxito con 'Castillo de San Diego', es decir, un blanco joven, fresco y muy ligero a base de uva palomino... sí, se buscaba un vino de paso fácil que no molestase a nadie.

En la segunda mitad de la década, las bodegas, con el apoyo de la Junta de Andalucía, empezaron a experimentar con uvas foráneas, en solitario o en coupage con uvas autóctonas. Sauvignon blanc, chardonnay o riesling, tal vez las grandes uvas blancas 'internacionales', fueron haciendo un hueco, aunque no todas las bodegas del Marco lo vieron claro. La Junta sí apostó por este modelo e introdujo estas varietales bajo el paraguas 'Tierra de Cádiz' (también se experimentó con uvas tintas que fueron acogidas por la misma denominación de calidad, caso de cabernet sauvignon, merlot o shiraz) y hasta hoy han llegado algunos de estos vinos o incluso, iniciativas más recientes de bodegas, se han hecho siguiendo estos parámetros y son muy habituales tanto en Jerez como en la costa, caso sobre todo de la chardonnay...

Y llegamos al momento actual de los vinos blancos en la provincia. Se trata de un paisaje dominado en cuanto a creatividad y un puntito de moda (no tanto en lo que se refiere a



1



2



3



4

ventas y conocimiento por el público generalista) por los Vinos de Pasto, vamos a ponerlos con mayúsculas. Con este nombre se conoce de un tiempo a esta parte –en un principio se los llamaba Nuevos Jerezos o términos similares- a los vinos blancos elaborados en el Marco que apuestan por el origen y que miman al extremo todas las prácticas encaminadas a extraer la máxima expresión de la uva y de la tierra albariza. Se trata, al fin, de las iniciativas emprendidas por un grupo de jóvenes enólogos, encabezados entre otros por Willy Pérez o Primitivo Collantes, que hoy agrupan sus iniciativas empresariales en Territorio Albariza.

Equivalente en un principio a vinos de mesa, el término 'Vinos de Pasto' en el Marco de Jerez ha evolucionado para señalar a vinos blancos elaborados a partir de prácticas tanto novedosas como seculares que buscan una vuelta a la tierra. Son vinos que, aunque comparten con el jerez la materia prima y otras señas de identidad, no tienen encabezado alcohólico ni necesariamente vejez.

Al Consejo Regulador le gustaría amparar estos vinos de alguna manera. Al principio pensó que bajo Jerez-Xérès-Sherry, pero ni hubo ni hay unanimidad, así que lo más probable es que acaben teniendo una denominación propia, eso sí, si no acaban aburriendo a los interesados, que los tiempos en Jerez son eternos. Ah, por último: Si un enólogo de prestigio mundial como Peter Sisseck dice que "el fino es el mejor blanco de España" –tiene narices que venga un danés a decirlo, a dar el mejor eslogan en años-, ¿quiénes somos nosotros para no meter fino y manzanilla en estas líneas? Vinos de crianza biológica del Marco de Jerez, al fin vinos blancos.

1 El Muelle de Olaso: Tal vez el 'vino de pasto' por excepción, una marca de la bodega Luis Pérez (Jerez) que lleva personalmente el enólogo Willy Pérez. 'El Muelle' desde hace años desaparece de las estanterías y de las existencias de los restaurantes meses antes de que llegue la nueva añada, por un motivo muy sencillo: no hay, está todo vendido. Toda la producción procede del pago de Carrascal. Se trata de un vino 100% uva palomino, recolectada a mano, con la particularidad de que el 20% se asolea y fermenta en bota de jerez antes de ensamblarse en depósito con el resto

de la producción. No es un vino fácil, pero cuando se le comprende... Ideal con comida 'thai'.

2 Forlong: Con su simpática etiqueta, ya nos dice cual es la propuesta de maridaje en la mesa: el pescado. Radicada en El Puerto, Forlong tiene su principal viñedo en la carretera que va de Jerez a Rota, se trata de otra bodega de reciente creación que apuesta por el origen. Se trata de un coupage en el que la uva palomino (al 90%) convive con Pedro Ximénez (10%). Las uvas han sido recogidas manualmente. Se trata de un vino intenso, con cuerpo, largo, con recuerdos de fruta tropical... aunque se trata de una bodega que tiene buena distribución nacional, la propuesta es consumirlo con un 'poor boy' de gambones o un bocata de cangrejo –sí, de cangrejo– en Puerto Sherry...

3 Sancha Pérez: Nos decantamos –sin ánimo de hacer juegos de palabras– por el coupage de uva palomino y Pedro Ximénez, aunque también elaboran un sauvignon blanc. Sancha Pérez es una antigua almazara radicada en la campiña de Vejer, aunque mucha gente la ubica en Conil (de hecho, en Conil lo venden como vino autóctono, pero ser, es municipio de Vejer, hacia El Palmar). Algunos nombres clásicos de la viticultura de Jerez colaboran con esta iniciativa, por cierto. El vino recomendado tiene un 80% de uva palomino y un 20% de Pedro Ximénez, todo en agricultura ecológica certificada. Lo mejor es pedirlo en alguno de los restaurantes de la Fontanilla. Ahí no se falla.

4 Viña Corrales: Hacemos caso en todo momento a Peter Sisseck, al que además le gusta juntarse con "los chicos", como él los llama, de Territorio Albariza, con los que comparte muchas cosas aunque, al menos por ahora, no se ha decidido a sacar un 'vino de pasto'... pero no lo descarta. Como Sisseck dice que el fino es el mejor blanco de España, vamos con 'Viña Corrales', de las bodegas San Francisco Javier (de su propiedad y de la familia Del Río). Vino de pago, en Balbaína Alta, es un vino que pese a tener un precio alto, se vende solo. Fresco, mineral, sabroso, untoso... todo muy complejo. Eso pone en la nota de cata profesional. Cata normal: está muy, muy bueno.

CROFT TWIST

~ FINO SPRITZ ~

el Surge siente



Cádiz al atardecer

10 rincones mágicos donde
disfrutar de la ‘hora dorada’







Vejer, Chiclana, Bolonia, Trafalgar y su histórico faro, o bien Trebujena y el ocaso que conquistó a Spielberg. Son diversas las opciones por donde recorrer el atardecer gaditano, solo hace falta llegar en el instante adecuado y prestar atención al cielo

Texto: Sara Núñez

Fotos: Juan Carlos Toro y Manu García

Primavera, verano, otoño o invierno, no importa la estación ni el lugar. La provincia de Cádiz cuenta con rincones por los que despedirse del cielo diurno en sus últimas horas y, aunque sus playas sean los lugares que habitualmente más se destacan por los turistas, también hay que tener en cuenta la belleza de la puesta de sol en sus zonas de montaña, viñas y pueblos. Vejer, Bolonia, Barbate o Trebujena son algunos de los lugares favoritos para ver la puesta del sol. Qué decir si al mismísimo Steven Spielberg le conquistó el ocaso en Trebujena y la marisma del Guadalquivir para su película *El Imperio del Sol...*

01

Desde La Caleta

Ya lo cantaba la joven comparsa de *El Embrujo* a los pies del Falla: “Nadie se puede escapar en un bujío de La Caleta”. Antes de que se reúnan “pa cantar y hacer brujería”, tiene lugar el baño del sol por el horizonte oceánico. La superficie marítima descansa bajo los barquitos de pescadores de La Caleta de Cádiz, la playa de sus mayores, los barrios y su gente mientras las gaviotas sobre-vuelan el Castillo de San Sebastián: fortaleza ubicada en uno de los extremos de la playa, catalogado como Bien de Interés Cultural (BIC).

Esta playa ha funcionado como escenario de varias películas muy conocidas, entre las que destacan *Muere otro día*, de la serie de James Bond, o *Alatriste*. Sobre una orilla de medio kilómetro se alza el Balneario de la Palma (1926) y sus bulbos blancos interrumpen las capturas de sus atardeceres. La playa está bordeada también por Santa Catalina y su base estrellada, con dos secretos clásicos entre sus muros: un templo construido en tiempos anteriores para la Diosa Astarté, en la Punta del Nao (actualmente se alza frente al Castillo de Santa Catalina) y otro templo dedicado a Kronos, en el islote del Castillo de San Sebastián. Haciendo culto a la banda sonora de Alatriste, nada mejor que ir y pensar: “Cuenta lo que fuimos”.



12 MESES PARA VIVIR
3.000 AÑOS DE HISTORIAS



02

Por los chiringuitos de El Palmar

El Palmar ofrece varias opciones de surf, padel-surf, un baño habitual, descanso y cócteles sobre su playa, que se localiza a una distancia de 11 kilómetros de Vejer, playa a la que pertenece este municipio. La orilla tiene 4.200 metros de longitud, con aguas limpias, tratadas y de poca profundidad, donde es habitual ver a grupos de surfistas practicando este deporte en temporadas de mayor oleaje.

Sus chiringuitos dan asiento a esos visitantes que tengan las gargantas secas y el estómago vacío. Hay varias opciones a elegir, como El Dorado, Cortijo El Cartero o Chambala, entre otros. Estos dos últimos locales destacan por sus constantes conciertos, que aportan una banda sonora perfecta para el atardecer.

03

Mirador del Estrecho

A seis kilómetros de Tarifa, este mirador ofrece al visitante unas vistas magníficas del Estrecho de Gibraltar, a 300 metros de altura del nivel medio marítimo. Este mirador se ubica en el encuentro del Atlántico y el Mediterráneo. Además, desde este punto se puede vislumbrar la segunda columna de Hércules: el monte Musa de Marruecos, también conocido como La Mujer Muerta por la similitud de su silueta, con 839 metros de altura.

Como parte del conjunto paisajístico del Parque Natural del Estrecho, el mirador se localiza, concretamente, en la subida al puerto del Bujeo. Para llegar hasta allí, la mejor opción es ir en coche por la carretera N-340, entre Algeciras y Tarifa.

04

Las viñas de Jerez

En la campiña jerezana, sobre todo por la carretera de Sanlúcar, se observan las tan preciadas e identificables viñas del municipio. Un paseo a pie por los viñedos, con el sol ocultándose por las pequeñas colinas, son elementos que crean encanto en la salida por tierras jerezanas.

También existen opciones de recorrer estos senderos junto a lagares, casas de viña, patios de labor y participar en alguna que otra cata de vinos al atardecer.





05

Faro de Trafalgar

El famoso faro del municipio de Barbate, junto a Caños de Meca, se alza como una torre blanca sobre dunas doradas y su correspondiente vegetación, encargada de sujetarlas. La gran silueta cuenta con 34 metros de altura, sobre un montículo del cual se puede bajar directamente a la playa. Esta zona es de arena fina y dos kilómetros de largo, pero no es muy recomendable bañarse si no se es un nadador experto debido a las corrientes submarinas que llegan desde distintas direcciones a este punto.

Encima de esta colina se puede contemplar la despedida al sol desde restos cuyas bases datan de la época romana, cuando, por aquel entonces, se alzaba el templo dedicado a la diosa Juno. Los musulmanes construyeron la zona con un asentamiento que, posteriormente, en 1805, daría escenario a la batalla de Trafalgar. Buques franceses y españoles lucharon contra la flota británica, dejando por testigo a Benito Pérez Galdós. Esta batalla forma parte de los Episodios Nacionales y se puede apreciar en el monumento construido a mitad de camino al faro, donde se lee: "Dentro de poco, los hombres se convencerán del disparate que suponen las guerras, y llegará un día en que se abrazarán para formar una sola familia".

06

En la playa del Niño de Oro

Se la conoce como playa del Niño de Oro y es casi como un pedazo de Ibiza en un recóndito rincón de la costa noroeste de Cádiz, en Chipiona. Saam Club de Mar es un exclusivo negocio familiar que combina, desde mediodía a la noche, el relax de lo rural, ya que es parte de una explotación agrícola, con uno de los arenales (muy reducidos) menos frecuentados en verano de la costa gaditana. Alta cocina, tumbonas, música en directo, coctelería y hasta zona lúdica para los pequeños. Y lo que aquí nos ocupa: aplausos al atardecer al más puro estilo ibicenco; aunque eso sí, con un toque musical que a menudo lo pone la más grande, la chipionera Rocío Jurado, que nació en la localidad chipionera y donde hasta tiene su museo. Aplauso enorme: una tumbona bajo la sombrilla, pisando césped fresco, mojito en mano, con el mar azul intenso de la costa de Cádiz casi como una piscina a tus pies. Los atardeceres del Saam no son los únicos que encierra magia en esta franja del litoral gaditano.



07

Trebujena, un 'imperio del sol'

Transcurría 1986 cuando Steven Spielberg comenzó su búsqueda del atardecer perfecto. Quién diría que lo encontraría sobre las marismas de Trebujena, después de un trabajo de documentación por medio del cineasta Antonio Pérez. El Imperio del Sol adaptó en tierras gaditanas la obra autobiográfica del inglés James G. Ballard y situando a Christian Bale (conocido por su popular Batman) como el protagonista, Jim Graham.

Esta historia proporcionó un puntual turismo y consecuentes ganancias a Trebujena en tiempos de elevado paro, y dejó por testigo a todo el mundo la puesta de sol que, efectivamente, conquistó al famoso cineasta. Oscar John Baker, técnico y trabajador de la cinta de Spielberg, que caería enamorado de su propio sol: Isabel, una camarera de Trebujena que le convenció para dejar Londres atrás y vivir en esta

localidad junto a ella. Así fue durante 36 años, hasta su fallecimiento, el pasado 1 de mayo (2023).

08

Desde Vejer de la Frontera y su molino

Esta ciudad transcurre entre blanquecinas callejuelas, donde los cirios se convierten en la única fuente de iluminación al pie de casas y rincones durante La noche de las Velas, popular fiesta celebrada a finales de junio. Pero lo cierto es que cualquier ocasión es perfecta para atravesar esta localidad y disfrutar cuando el sol se oculta por detrás de sus casas más altas y su molino.

A tres kilómetros de Vejer se puede aprovechar la ruta de los Molinos de agua de Santa Lucía, su pedanía. A sus pies, el Castillo de Vejer data del siglo X con influencia musulmana. Desde sus vistas también se aprecian joyas como la muralla medieval y sus cuatro arcos, y las tres torres que la coronan (Torre de la Corredera, Torre del Mayorazgo y Torre de San Juan).

SCHMIDT

Home SCHMIDT Home



Lo convencional
no es para ti

MUEBLES
GARANTÍA
10
AÑOS

CAJONES
Y BISAGRAS
GARANTÍA
25
AÑOS



@ schmidt_jerez

Cocinas • Muebles de hogar y baño • Mesas y sillas

Telf. 856 813 724



09

Baelo Claudia

Originado como ciudad romana sobre la playa de Bolonia, a unos 22 kilómetros al noroeste de Tarifa, este conjunto provee un gran escenario para aquellos que quieran contemplar el atardecer frente a estas ruinas arquitectónicas que están catalogadas como BIC. Se trata de un trazado urbano entre las dos vías principales clásicas: el decumanus maximus (de Este a Oeste, donde se ubicaban las puertas a la ciudad) y el cardo maximus (de norte a sur).

Entre el testigo de lo que queda de los Templos de la Triada Capitolina, el templo de la diosa Isis, su teatro y restos del mercado, destaca el atardecer a través de las columnas del Tribunal de Justicia. En el centro de su patio solía encontrarse la estatua de Trajano, aunque actualmente puede apreciarse una réplica, dado a que la original se encuentra en el Museo Arqueológico de Cádiz. Y para aquellos más seriéfilos, siempre pueden ir a contemplar los últimos rayos de luz de la jornada con conciencia de estar pisando el escenario de *The Crown* (Netflix) en *El síndrome de la reina Victoria* (episodio de 2022, quinta temporada).

10

Puente a través de unas dunas, playa Camarón-La Laguna

El atardecer en Chipiona surge bajo la luz de su faro, el más alto de España, decimosexto de Europa y vigesimo-primer del mundo. Alzado a 62 metros sobre el terreno y con 322 escalones de caracol, fue el ingeniero catalán Jaime Font quien lo construyó, concluyendo las obras en 1867, poniendo la guinda a un paisaje se completa con los corrales de pesca de la playa Camarón-La Laguna.

Sus vistas más genéricas pueden contemplarse desde las dunas de esta zona de Chipiona, con una longitud de 2.300 metros y gran valor medioambiental, cuyo bosque de cañas da abrigo a diversidad de especies, como el camaleón. Para proteger el cordón dunar y preservarlo de la alteración humana, se accede por unos senderos de madera que funcionan como puentes, en cuyo centro pueden contemplarse los restos del que un día fue un reloj solar. Siguiendo el camino se llega hasta el inicio de la playa de Regla, donde el Santuario alberga sus propias leyendas y otorga su parte al paisaje.

El verano más divertido se vive en Aqualand

Con sus diez atracciones, el parque acuático inicia una nueva temporada con el objetivo de seguir siendo un referente en el ocio para toda la provincia. En 2022 pasaron por Aqualand más de 100.000 visitantes

Desde mediados de junio, Aqualand, un espacio para la diversión desde 1987, ya tiene abiertas sus puertas, una instalación que ha conseguido ser un referente del verano en la provincia de Cádiz y para todos los veraneantes que pasan el estío en la costa.

Aqualand no presenta novedades para esta temporada más allá de la adaptación de todas las atracciones para el nuevo periodo, por lo que las famosas pistas blandas y la de gravedad cero volverán a ser las más utilizadas por los visitantes. En 2022, unas 100.000 personas pasaron por el parque acuático.

Carmen González, directora de la empresa que gestiona la instalación, señala que esta cifra "es una respuesta muy positiva por parte del público que ya nos tiene como una opción de ocio que no dejan de visitar cada verano". Una de las máximas preocupaciones y a la que se presta una especial atención es a todo lo relacionado con la seguridad, un aspecto que se revisa cada año y que se implementa en función de las necesidades y normativas.

Las preferencias de los clientes se adecuan a cada edad, como por ejemplo, "la zona infantil que es muy amplia para los más pequeños con atracciones acordes a su edad". El siguiente segmento es la zona de "niños más mayorcitos, para ellos están las atracciones encuadradas en Aventura Land, un pequeño parque dentro del parque que tiene las mismas atracciones de los mayores pero adaptadas a ellos".



1. Un niño se tira por las pistas blandas.

2. Toboganes de Aqualand.

Carmen González remite a todos los interesados en disfrutar de Aqualand que "no dejen de visitar nuestra página web (aqualand.es/bahiadecadiz), donde informamos de todas las promociones que vamos ofreciendo continuamente". "Hacemos muchos descuentos para que la gente venga con un ahorro y no tenga que pagar el 100% de la entrada", explica.

Aqualand ocupa 100.000 metros cuadrados junto a la Sierra de San Cristóbal, un lugar con vistas privilegiadas a la Bahía de Cádiz. Oferta una decena de atracciones para todas las edades, así como servicios de restauración, socorrista e incluso sanitario con un médico presente desde la apertura hasta el cierre.

AQUALAND®

BAHÍA DE CÁDIZ

EL PUERTO de SANTA MARÍA



ESTE VERANO
NO TE LO PIERDAS



ESCANEA Y AHORRA
COMPRANDO
ON-LINE



www.aqualand.es/bahiadecadiz



Los 18 pueblos más bonitos de Andalucía también son para el verano

La ruta de los Pueblos Más Bonitos de España incluye casi una veintena de paradas imprescindibles en la comunidad andaluza. Pequeñas localidades cargadas de siglos y siglos de historia, naturaleza salvaje y remansos de paz para recargar baterías en vacaciones



HUELVA - Almonaster la Real

En la Sierra de Huelva, en los límites del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Catalogado como Conjunto Histórico-Artístico desde hace más de 40 años. Sus 14 aldeas invitan a perderse por sus increíbles paisajes

1 JAÉN - Baños de la Encina

Junto al pantano de Rumblar se encuentra esta fortaleza califal. Un pueblo declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1969. La Ermita

del Cristo del Llano es para muchos visitantes la gran sorpresa.

GRANADA - Bubión

En el corazón de la Alpujarra, inspiración bereber en su urbanismo y en sus construcciones para conformar un auténtico remanso de paz de temperaturas templadas.

2 GRANADA - Capileira

La considerada Puerta de Sierra Nevada es ideal para callejear y disfrutar de la gastronomía serrana.

CÁDIZ - Castellar la Frontera

Junto a la última selva mediterránea, La Almoraíma, el castillo de Castellar es la última fortaleza medieval habitada de Europa.

MÁLAGA - Frigiliana

Fascinante pueblo blanco con la playa de Nerja a tiro de piedra. En la zona más oriental de la comarca de la Axarquía, se asoma al Mediterráneo para quienes quieran compatibilizar con el mar.

3 MÁLAGA - Genalguacil

El pueblo conocido como “los jardines del visir” es un lienzo impresionante con vistas al Valle del Genal. Artesanías únicas y gazpacho caliente.

CÁDIZ - Grazalema

Siglos y siglos de historia en la localidad del Parque Natural del mismo nombre, en la Sierra gaditana. Un spa en la montaña y mantas de calidad premium, amén de unos quesos y unos paisajes únicos.

ALMERÍA - Lucainena de las Torres

Los Hornos de Calcinación fueron recuperados recientemente, son un fiel reflejo del pasado minero de Lucainena de las Torres, en la provincia de Almería. Quizás el calor aconseje hacer una visita a Cabo de Gata-Níjar.

ALMERÍA - Mojácar

Desde sus casas encaladas con arcos y cúpulas a su mirador del castillo, pasando por las Iglesias y ermitas de notable gusto y como no, su fuente mora de doce caños, este es un destino para no perderse en verano. Y con costa.

ALMERÍA - Níjar

El Museo del Agua, El Portillo, alfarería y jarapas, calles estrechas y laberínticas, casas blancas con planta de cubo, adornadas por colgadas macetas en esta bella villa almeriense.

GRANADA - Pampaneira

La fuente de San Antonio y Los Terraos en este pueblo alpujarreño ideal para hacer piernas y para respirar desconectado de toda rutina.

JAÉN - Segura de la Sierra

Paso obligado de todo visitante que se aventure en el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y las Villas, se encuentra a 1.140 metros sobre el nivel del mar. Las pinturas rupestres

halladas en las cuevas de Collado del Guijarral y Cueva de la Diosa Madre atestiguan la presencia humana en estas tierras desde el IV milenio a.C.

CÁDIZ - Setenil de las Bodegas

Calles cueva, miradores con vistas imposibles y un rico patrimonio monumental y gastronómico en una villa orgullosa de su pasado medieval con un rico patrimonio, como Torre del Homenaje y un aljibe subterráneo.

GRANADA - Trevélez

Este espectacular pueblecito se encuentra situado sobre la falda suroeste del Mulhacén, en la confluencia de los Ríos Chico y Trevélez. Con una altitud oficial de 1.480 metros, si bien su barrio alto está a 1.600 metros sobre el nivel del mar. Otro edén en la montaña con las truchas con jamón por bandera gastronómica.

4 CÁDIZ - Vejer de la Frontera

Si no fuera suficiente con sus casas encaladas en calles laberínticas, su ambientazo veraniego, su lomo en manteca y sus tesoros patrimoniales, El Palmar, una kilométrica playa está a la vuelta de, como aquel que dice, seis curvas.

5 CÁDIZ - Zahara

El castillo visitable es parada ineludible como también lo es en verano el área recreativa de Arroyomolinos, con su espectacular playa. Pueblo blanco en el Parque Natural de Grazalema, rodeado de senderos y rutas tan impresionantes como la que conduce a la Garganta Verde.

CÓRDOBA - Zuheros

Es uno de esos pueblos que han sabido mantener el encanto de otra época a través del tiempo. Sus calles son estrechas y sinuosas, con multitud de placitas y rincones llenos de sabor tradicional. Ojo a la Cueva de los Murciélagos, situada en pleno Geoparque de las Sierras Subbéticas.

andalucia.org



San Fernando un destino con playa, flamenco y mucha historia



La antigua Isla de León, cuna del Constitucionalismo moderno, destaca por su gastronomía y por sus paisajes de ensueño

*Texto: Kiko Abuín
Fotos: Manu García*

Playas, gastronomía, cultura, monumentalidad, naturaleza, Historia... todo esto es San Fernando, que reúne una oferta para el visitante en la que existen particularidades muy exclusivas, una de ellas es la estrecha relación que ha mantenido y mantiene con la Armada española.

Pero su riqueza histórica va mucho más allá de lo convencional. La antigua Isla de León, que así se llamó la ciudad por estar asentada en una isla situada en la bahía de Cádiz y separada del resto por el caño de Sancti Petri, está considerada como la cuna del Constitucionalismo moderno y jugó un importante papel durante la Guerra de la Independencia.

Aunque también se conoce a la ciudad por un nombre propio y universal, José Monje Cruz Camarón de la

Isla, personaje que mejor representa a San Fernando, y que tiene dedicada una ruta y un museo en su ciudad natal que muestran dónde nació y pasó sus primeros años de vida.

Un intenso pasado

La Isla de León nace con tal denominación en el siglo XVIII gracias a comerciantes que invierten en ella sus ganancias del comercio con las Indias y a la centralización de las modernas instalaciones de la Armada por su privilegiada situación geográfica y por su pasado en actividades de reparación y aprovisionamiento de navíos.

Este hecho histórico ha legado a San Fernando un rico patrimonio monumental que al mismo tiempo moldea sus peculiaridades. La historia de la localidad y de la Marina ha ido íntimamente ligada, hasta el punto contar con edificios singulares y de gran belleza e importancia que se presentan como las páginas de un libro de historia para contarnos su protagonismo en determinados momentos de nuestro pasado y presente.

CAMPOSOTO

playa cinco estrellas



Ayuntamiento de
San Fernando



1. *La biblioteca del Observatorio de la Armada.*
2. *Entrada de Camposoto con su jardín vertical.*
3. *Familias en la playa de Camposanto.*

La Marina y la Isla de León

El científico Jorge Juan propuso la idea de instalar un observatorio en el Castillo de la Villa (Cádiz) y en 1753 nació el llamado Real Observatorio de Cádiz, un centro que es el primer observatorio geomagnético de España, por lo que también dispone de una estación sismológica.

La Base Naval de La Carraca, el Castillo San Romualdo, el yacimiento arqueológico del Campo de Hockley donde aparecieron los restos de dos personas en posición de abrazo y que son conocidos hoy como 'Los Enamorados', son otros enclaves imprescindibles para conocer el pasado y el presente de la antigua Isla de León.

San Fernando, playa y naturaleza

Su entorno es otro foco de interés, empezando con el Parque Natural de la Bahía de Cádiz, uno de los principales humedales costeros de Europa con una superficie que supera las 10.500 hectáreas.

Considerada como una de las mejores playas de la provincia de Cádiz, también está Camposoto. Con

la bandera azul y la Q de Calidad Turística, esta playa cuenta con dos zonas; una con todos los servicios, y otra, más próxima al legendario Castillo de Sancti Petri, cuyo único acceso es caminando por la orilla del mar.

La mar, esencia de la gastronomía

San Fernando tiene una oferta que es propia a la de la Costa de la Luz pero con una distinción que le da carácter propio. Es el caso del guiso más tradicional, las papas con chocos, plato de origen popular. Asimismo, la tradición marinera da al visitante una ribera del pescado repleta de ventas y restaurantes donde disfrutar de numerosas especies de pescados y mariscos frescos.

En San Fernando se puede ir de restaurantes y de freidores y bares donde tapear y degustar el famoso cazón en adobo isleño; la dorada, lubina, cañaillas, almejas, camarones, las famosas bocas de la isla, lenguados, cangrejos... todo esto y mucho más para cautivar los sentidos y descubrir la cocina de esta tierra.



Un reto: implantar el quinto contenedor con éxito

Jerez UTE, la concesionaria del servicio de limpieza, se marca la llegada del contenedor marrón y el mantenimiento de la calidad como objetivos para este año

En 2019 asumió la concesión del servicio de limpieza y recogida de residuos. Cuatro años después el objetivo es seguir el camino de excelencia con el aval del premio Escoba de Oro y ser uno de los 3 municipios con mejor servicio público de limpieza

Una UTE (Unión Temporal de Empresas), liderada por FCC Medio Ambiente, lleva desde 2019 gestionado los residuos sólidos urbanos y limpieza viaria de Jerez. Tras cuatro años al frente de esta concesión, establecida por un periodo de nueve años, Jerez UTE, como señala su gerente, Darío Carrasco, evalúa muy positivamente la evolución que experimentado el servicio: "Partiendo del estado en el que se encontraba la ciudad, apreciándose hace años suciedad, dejadez, etc., no solamente estamos satisfechos con el nivel actual de limpieza y recogida, sino también poder devolver a la ciudad el brillo que se merecía y merece".

Tanto es así que este responsable de la empresa sostiene el buen recorrido "de limpieza actual en "galardones como la obtención de la Escoba de Oro y la obtención bajo encuestas de encontrarnos entre uno de los 3 municipios con mejor servicio público de limpieza". Jerez UTE comenzó con el servicio sobre la base de atender a una ciudad de 212 mil habitantes y recoger alrededor de 88.000 toneladas anuales de las distintas fracciones de resto, envases, y papel y cartón.

Su llegada implicó una sensible mejora en la dotación técnica del servicio con la renovación de todo el parque de maquinaria, 13 camiones de carga lateral, ocho de carga trasera y un lava contenedores además se instalarse más de 5.000 nuevos contenedores. "Partimos de un exigente e innovador pliego de condiciones que rige el servicio y el aval que tenemos como FCC, empresa integrante de la UTE, líderes en la prestación de los servicios, disponemos de equipamientos innovadores de última tecnología en el mercado, que se ajustan a las necesidades concretas de la ciudad. A esto se le suma un gran grupo humano que conforma y completa la empresa y el servicio, abarcando en la totalidad de las categorías, desde el primero hasta el último", subraya Carrasco.

En cuanto a las estrategias de futuro, señala que "en cuanto a la limpieza, seguir con el estado óptimo de la misma, sirviendo como ejemplo para otros municipios. En cuanto a la recogida, estamos trabajando en la inclusión del quinto contenedor, el marrón, diferenciado para materia orgánica, lo cual, permitirá al municipio un nivel de reciclaje y diferenciación de los residuos total".

Jerez brilla es el eslogan que se puede ver en los vehículos de la limpieza y recogida, un lema que llama "a la colaboración de la ciudadanía para mantener nuestra ciudad y sus calles en excelencia".

800

Más de

búnkeres y polvorines
como recurso turístico en
el Campo de Gibraltar





San Roque concentra el mayor número de fortificaciones construidas a las puertas de la Segunda Guerra Mundial, que ahora forman parte de rutas que atraen a cientos de visitantes cada año

Texto: Francisco Romero

Fotos: Juan Carlos Toro

Apenas 15 días antes de que concluyera la Guerra Civil española, el 16 de marzo de 1939, el general Franco mandó un telegrama a Gonzalo Queipo de Llano, jefe del Ejército del Sur, con una orden clara: había que empezar a construir búnkeres y fortines en el Campo de Gibraltar.

¿El motivo? Que España entrara en la Segunda Guerra Mundial, junto a la Alemania nazi y la Italia fascista, facilitando con estas construcciones la conquista de Gibraltar —perteneciente a Reino Unido, incluido entre los países aliados— y del Marruecos francés —también rival del Eje—.

Pero España no llegó a entrar en la guerra. Su adhesión no se llegó a hacer efectiva por la deriva de la contienda, que empezó a ser favorable a unos aliados que terminaron ganándola. Para cuando los búnkeres mandados a construir por Franco estaban casi listos, en 1943, el Eje se encaminaba hacia su derrota, por lo que el dictador español cambió de estrategia y dijo que las fortificaciones pretendían proteger al país frente a una posible invasión de los aliados.

Lo cierto es que, 80 años después, los búnkeres, fortificaciones, carreteras, nidos de ametralladoras y polvorines construidos entonces, en base al denominado Plan de Fortificaciones del Estrecho de Gibraltar, siguen en pie a lo largo de la costa gaditana. Los cálculos hablan de más de 800 elementos defensivos en todo el Campo de Gibraltar, con especial concentración en San Roque, que aglutina unos 180.

Historiadores como Alfonso Escudra —autor de doce libros, como *Objetivo Gibraltar*. Entre el Plan G y la Operación Félix— o José Manuel Algarbani —que resalta que participaron 10.000 prisioneros más en la construcción de estos búnkeres que en el Valle de los Caídos— y exmilitares como César Sánchez de Alcázar —con obras como Artillería de costa en el Campo de Gibraltar. 1936-2004— pusieron su mirada en estas fortificaciones.

A pico y pala, unos 30.000 presos políticos construyeron estas fortificaciones entre 1939 y 1945, un trabajo esclavo que derivó en numerosas muertes, para levantar unos elementos defensivos que no se llegaron a utilizar. Hoy en día, para no olvidar el pasado y para dar a conocer su historia, se organizan rutas por los búnkeres.



1. Uno de los búnkeres del Campo de Gibraltar, con el Peñón al fondo.

2. El técnico Carlos Jordan, en el interior de un búnker.

3. Una mujer pasea a su perro cerca de una fortificación.

4. Jordan, en la parte superior de un búnker.

Por Guadarranque-Puente Mayorga y Campamento, por las colinas entre San Roque y Carteia, por Sierra Carbonera, por Alcaidesa-El Faro, por Guadalquitón y Borondo o por el Valle del Guadiaro discurren las rutas programadas por la delegación de Turismo del Ayuntamiento de San Roque, que empezaron hace ocho años.

“Sigue siendo algo bastante desconocido”, confirma Carlos Jordan, técnico municipal de Turismo, en conversación con este medio. “Va ganando popularidad, pero hay mucho desconocimiento. Mucha gente que viene a las rutas cree que fueron construidos durante la Guerra Civil”, comenta.

En las tres horas, aproximadamente, que duran las rutas organizadas por el Consistorio sanroqueño, se da a conocer a los visitantes parte de la estructura defensiva, pero también ofensiva, que se construyó en la zona.

El inventario inicial cifraba en 503 los elementos distribuidos por el Campo de Gibraltar en un primer momento. Hoy día se estima que superan los 800. “Y creo que todavía quedan algunos por descubrir”, incide Jordan.

En San Roque, en cuyo término municipal está el mayor número de fortificaciones del Campo de Gibraltar, hay varios lugares clave de la ruta organizada por Turismo. Como el situado al final de la playa de Puente Mayorga, o en Guadarranque, varios nidos de ametralladoras de importante envergadura y, so-

bre todo, el búnker musealizado de la Segunda Guerra Mundial en el enclave arqueológico de Carteia. Pero es en Sierra Carbonera, en el límite con La Línea de la Concepción, donde están la mayoría, en torno al centenar.

La Línea tiene búnkeres, fortines y nidos de ametralladoras que miran hacia Gibraltar, principalmente concentrados en el parque Princesa Sofía, pero también en el Fuerte de Santa Bárbara. Algeciras, la mayor ciudad del Campo de Gibraltar, tiene búnkeres en el parque del Centenario y en la playa de Getares, donde están las conocidas como Las Pantallas, una construcción consistente en unas pantallas de ocultamiento.

Los Barrios tiene fortificaciones en la playa de Palmeras y en Guadacorte, además de un fortín camuflado en roca, como el de Las Pantallas, cerca del barranco de Cañada Honda. Castellar tiene el puesto de mando Arenillas y Tarifa, con búnkeres en el Castillo de Santa Catalina y en la Isla de las Palomas, completan la ruta por las localidades con estos elementos.

Las rutas por los búnkeres construidos hace casi un siglo suponen una oportunidad para conocer un episodio del pasado desconocido para muchos, pero sacado del olvido por historiadores, por vecinos y desde hace unos años por las Administraciones.



Chiclana

destino de excelencia turística





¡Gracias Chiclana!

“Destino Turístico de Excelencia”

PREMIOS ANDALUCÍA DE TURISMO 2022



Asociación de Empresas de Chiclana

DESTINO
CHICLANA



AYUNTAMIENTO DE
Chiclana



Asociación Chiclanera
de Hostelería





Texto: Kiko Abuín

Fotos: Juan Carlos Toro

Chiclana se ha convertido en las tres últimas décadas en un destino turístico de referencia a nivel nacional e internacional, gracias a una ambiciosa apuesta pública-privada por la calidad y la excelencia. Fruto de ello es la distinción del Premio de Destino de Excelencia Turística de Andalucía en 2022, como mejor destino turístico de la comunidad autónoma. Un galardón que certifica la calidad de un destino cinco estrellas, que se consolida año tras año entre los mejores del país.

Hablar de Chiclana es hacerlo de un destino como más de 12.000 camas en hoteles de cuatro y cinco estrellas, cinco campos de golf junto a una de las mejores playas de nuestro país, La Barrosa, y un sinfín de posibilidades para el disfrute y el descanso de miles de visitantes. Todo esto y más hacen de Chiclana un destino líder en España y que sigue creciendo, gracias al esfuerzo y la implicación de administración pública y sector privado.

Así, la apuesta por un modelo turístico sostenible y de calidad, las magníficas playas de La Barrosa y Sancti Petri, galardonadas año tras año con distinciones como la Bandera Azul, Q de Calidad Turística, ISO 14001, Eco-playas, Playas Inclusivas y Salvamento y socorrismo, y su amplia oferta cultural, de ocio, deportiva, medioambiental, cultural y gastronómica han llevado al Destino Chiclana a alzarse entre los cinco mejores destinos turísticos de España.

Pero el Destino Chiclana no solo es sol y playa, ya que cuenta con una amplia oferta para el disfrute de visitantes durante el resto del año. Así, en el centro de Chiclana el visitante puede disfrutar de la historia y el patrimonio cultural, que comienza en la época fenicia y que tiene su mayor ejemplo en el yacimiento del cerro del Castillo.

Y parada obligatoria en el centro de Chiclana es su majestuoso Mercado de Abastos, donde chiclaneros y visitantes se nutren de todo tipo de productos frescos y de calidad, destacando las frutas y hortalizas de la zona y los pescados y mariscos de la Bahía de Cádiz, así como productos elaborados, entre ellos, los chicharrones.

Además, la amplia y rica gastronomía que ofrece este rincón de la Península Ibérica puede degustarse en los numerosos restaurantes, bares y chiringuitos repartidos a lo largo del término municipal.

Y hablar del Destino Chiclana es también hacerlo de su gran oferta medioambiental, desde las salinas y esteros del parque natural de la Bahía de Cádiz, pasando por su caminos, pinos y senderos, entre ellos, el nuevo sendero, que conecta con San Fernando. Además, gracias al buen clima durante todo el año, estos espacios y las magníficas instalaciones municipales llevan consigo que Chiclana se convierta en un referente para la práctica deportiva al aire libre.

Finalmente, no podemos olvidar uno de los principales atractivos que volveremos a disfrutar en este 2023 en Chiclana, Concert Music Festival Sancti Petri, que volverá a acoger a un importante elenco de artistas de la música nacional e internacional, entre ellos, Alejandro Sanz, Nicky Jam y Manuel Turizo, Rod Stewart, Pablo López, Vanesa Martín o Tom Odell.



Chan Buy

CLUB

Avda. de Bajamar, 13
EL PUERTO DE SANTA MARÍA

NO todo es el mar

10 rincones para refrescarse
en la Sierra de Cádiz





Playas artificiales en Arcos, Bornos y Zahara, senderismo a pie de arroyos en Grazalema, piscinas con vistas paisajísticas y una tarde en el spa, son algunos de los posibles recorridos por el interior de la provincia

*Texto: Sara Núñez
Fotos: Juan Carlos Toro
Manu García*

La Sierra de Cádiz cuenta con opciones de interior, playas artificiales, parques protegidos y numerosos riachuelos: no todo en la provincia es océano y turismo marítimo a pie de costa. Arcos de la Frontera, Zahara de la Sierra, Bornos y Grazalema son algunos de los principales destinos turísticos. El momento de su recorrido queda a elección del caminante, aunque es una buena elección para aliviar los calores del verano. Para aquellos que prefieren un reto deportivo y acuático, también hay actividades de kayak, canoa o paddle surf, entre otras. Si se prefiere algo más relajante, siempre queda la opción del spa de Grazalema.

01

**El Río
Majaceite**

El Majaceite, conocido también como río Guadalcacín, consta de un recorrido que divide el parque natural de la Sierra de Grazalema. A 13 kilómetros de este pueblo se localiza Benamahoma, punto de partida preferido por muchos para iniciar su ruta, señalizada y de baja dificultad, de 5,3 kilómetros, que se puede completar en unas 2 horas.

Aunque no esté permitido el baño, sus cascadas dan el broche de oro a las vistas, así como los puentes de madera para atravesar las aguas del circuito. En su

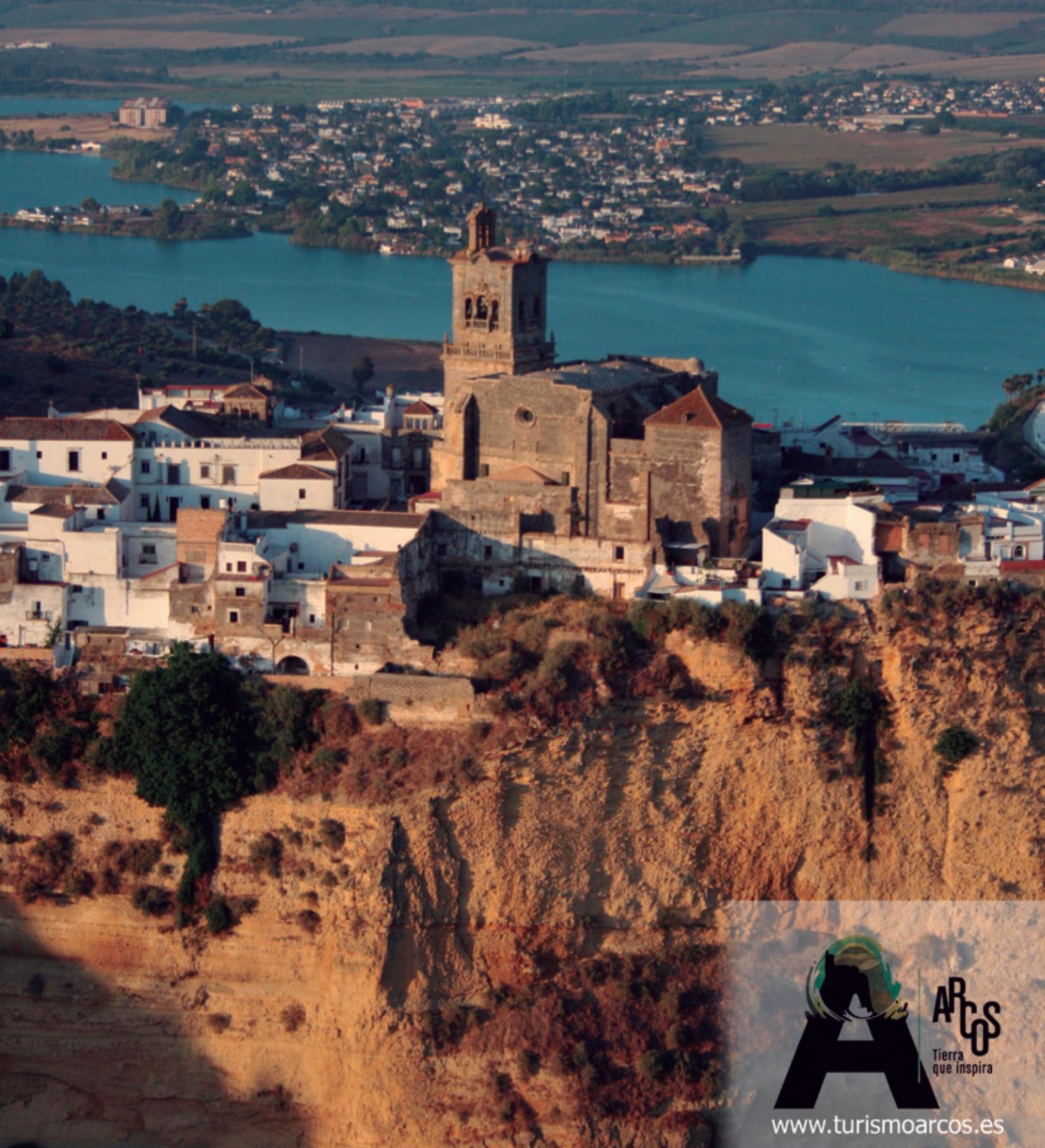
caminata, hay puntos de interés como los viejos restos de molinos y la antigua central eléctrica de la Sierra. Es tierra de pinsapos, mientras que barbos, truchas, culebras de agua o incluso nutrias destacan entre la fauna acuática. También se encuentra el Ecomuseo del Agua, reconstruido para el conocimiento de la maquinaria del ingenio que hacía posible el trabajo en los numerosos molinos que existieron por la Sierra.

Dónde: El Bosque - Grazalema.

Cómo llegar: se inicia en la parte noroeste de Benamahoma, la zona baja del pueblo. Se puede acceder por la Cuesta de la Venta.



Arcos, tierra que inspira





02 Garganta Verde

La Garganta Verde desciende desde la mandíbula del arroyo Bocaleones y desnivela hasta el pecho del cañón. Un paisaje de 400 metros de altura donde reinan los buitres leonados. La primera mitad, en un descenso más empinado, se completa más rápidamente que la propia vuelta, con un total estimado de cuatro horas y 45 minutos.

Todo aquel que pretenda poner pie en este camino de 2,5 kilómetros debe prepararlo con antelación: hay que solicitar permiso para su pisada, la cual no puede sobrepasar del primer mirador en la temporada de verano (hasta el 15 de octubre) debido al riesgo alto de incendio forestal. El sendero conduce a la Ermita de la Garganta. Y, por supuesto, existe la opción de hacer barranquismo para quien pretenda una experiencia más completa.

Dónde: Zahara de la Sierra.

Cómo llegar: carretera A-372 desde Grazalema, CA-9104 hacia el puerto de las Palomas. También se puede llegar desde Zahara de la Sierra.

Contacto: Centro de Visitantes El Bosque, 956 709 733.

03 Playita artificial de Zahara

Para su apertura se espera hasta los últimos días de junio, cuando el sol más calienta sobre los asfaltos gaditanos. Esta Área Recreativa se ubica en Arroyomolinos, bajo la sierra de Monte Prieto y a 300 metros de la Cueva del Susto, con vistas a tradicionales árboles frutales, nogales y chopos. Esta costa artificial de Zahara consta de área de recreo con un bar-restaurante y chiringuito justo en frente de la zona de baño, donde el personal especializado en socorrismo y primeros auxilios garantiza la seguridad.

La zona de aparcamiento es de acceso gratuito, mientras que el área recreativa de El Bosque Suspendido, zona acrobática aérea, de escalas suspendidas y tirolina, sí requiere de pago.

Dónde: Diseminado Arroyomolinos, s/n (Zahara de la Sierra).

Horario: hasta finales de septiembre, de 11.00 a 20.00.

Precio: de 2.5€ a 3.5€, menores de tres años entran gratis.

04 Piscina Municipal El Tajo

Al lado del Mirador del Tajo, con vistas al Valle del Guadalete y su casco histórico, se encuentra la piscina pública de la localidad. Consta del equipo clásico de piscinas: zona de descanso y sombra, sobre suelo de madera, y el bar-restaurante. Está construida con varios miradores de cristal, los cuales delimitan la piscina de los acantilados rocosos sobre el que se ensalza.

También tiene una piscina más pequeña, perfecta para el chapuzón de los menores del hogar.

Dónde: A-372, 8, Grazalema.

Horario: lunes a viernes, de 12.00 a 19.00; sábado y domingo, de 11.00 a 20.00.

Precio: 4€ (menores de 3 años entran gratis).



05

Playita de Bornos

Este pequeño paraíso, oasis de más de 3.000 metros cuadrados de espacio y 600 metros de baño, estrenaba su imagen remodelada en 2022. Con el habitual servicio de vigilancia y aseos públicos, la playa artificial de Bornos consta de acceso gratuito, con una capacidad de 400 personas.

Transcurre entre en el pantano y el Club Deportivo de Vela de Bornos, que aporta la oferta deportiva desde hace 20 años, además del respectivo parque infantil a tan solo 15 metros. También se pueden alquilar kayaks e hidropedales con tobogán, o bien practicar deportes acuáticos y montar en tirolina. La línea 'costera' del embalse lleva hasta el Mirador del Guadalete.

Dónde: avenida de la Diputación, 37, Bornos.

Precio: gratis.

06

Playita de Arcos de la Frontera

Originada como lugar para el piragüismo sobre su lago, de 2,40 metros de profundidad, transcurre en una playa artificial de 250 metros de longitud. Su acceso es gratuito y dispone de diversos merenderos, zonas de césped bajo los árboles, aguas para pegarse un chapuzón o bien aventurarse en su amplia oferta de deportes náuticos.

El Club Náutico de Arcos se localiza a pies del mismo lago, por donde también se dan opciones de paddle surf, paseos en barca, kayak, esquí acuático y vela, garantizado en seguridad. El área deportiva y la zona de baño están visiblemente delimitadas, y descubren este foco del Paraje Natural de la Cola del pantano en el lugar perfecto para pasar un día entre amigos y familia. El lugar está equipado con baños públicos y, para aquel que no traiga nevera, un chiringuito de toda la vida.

Dónde: avenida Príncipe de España, 701, El Santiscal. Junto al Club Náutico.

Horario: de 11.30 a 20.30.



Playita de Arcos

Jerez Recicla en colores



PAPEL

ORGÁNICO

PLÁSTICO



Ayuda

a mejorar la gestión y separación
de los **residuos**

JEREZ UTE 


Ayuntamiento
de Jerez

Fomentamos el buen uso
de los contenedores



07

Manantial de Los Cañitos en El Bosque

También conocido como el Manantial de El Quejigo, es una pequeña catarata entre El Bosque y Ubrique. Como parte integrada en el área recreativa de Los Cañitos, sus aguas se captan para el abastecimiento humano y proporciona una de las principales descargas subterráneas de todo el acuífero occidental que delimita El Bosque.

Su cuenca corresponde al tramo Guadalete-Barbate, a una altura de 320 metros dentro del Parque Natural de la Sierra de Grazalema. A pesar de su antigüedad, permanece conservado en buen estado, teniendo en cuenta que su caseta de captación data de 1972.

Dónde: El Bosque. Ctra de Ubrique s/n.

08

Piscina Municipal de Villaluenga

Como cualquier localidad de la provincia, Villaluenga del Rosario cuenta con su propia piscina pública. Destacan las vistas que ofrece: el Parque Natural de Grazalema, en cuyo corazón se encuentra esta localidad. Su nueva zona de esparcimiento y sombras se estrenaba en verano de 2022, y venía a añadirse al tradicional merendero.

Ubicada en la parte baja del pueblo, se puede aprovechar para darse su remojón desde finales de junio y hasta que septiembre llega casi al fin, abarcando la temporada fuerte de verano.

Dónde: Villaluenga del Rosario.

Horario: lunes a domingo, de 12.30 a 19.30 horas.

Precio: 2.50€.

**09**

Arroyo del Moralejo

Esta ruta recibe las aguas del Río Guadalete por sus afluentes y abarca 7,1 kilómetros (ida y vuelta) por las proximidades de Grazalema. Apta para todo tipo de caminantes al tratarse de una ruta moderada, con dificultad normal, cuyo recorrido puede completarse en una media de dos horas y 18 minutos.

La ruta puede disfrutarse en cualquier estación, al encontrarse abierta todo el año, y cuenta con un puente que ha experimentado varias remodelaciones desde su construcción. Para los que busquen aprovechar más su estancia y ampliar el sendero, dada a su proximidad con la cola del embalse de Zahara y su playita, cuentan con varias casas rurales y algún que otro hotel en no más de 10 minutos de distancia por carretera.

Cómo llegar: carretera A-384 hasta Algodonales, A-374, A-7378 y, por último, CA-9123.

10

Spa Wellness en Grazalema

La guinda del pastel en el recorrido por la Sierra: un tratamiento que enjuague el cuerpo y alivie el estrés por medio de un spa. Grazalema cuenta con su propio circuito de aguas termales, donde se incluye una piscina de hidromasaje con agua caliente (34°C), unos cañones de presión para cervicales y un vulcano de presión para pies y piernas.

Un baño turco aromático, pediluvio, túnel de lluvia y ducha bitérmica son otras de las opciones de los exteriores de la piscina, junto a diferentes ofertas de masajes, que van desde el reiki hasta los musculares. Con un aforo máximo de ocho personas, este circuito dura 90 minutos.

Dónde: calle Laguneta, 32, Grazalema.

Horario: abren todos los días de 11.00 a 14.00 y de 17.00 a 20.30, salvo martes.

Precio: el circuito termal cuesta 15€, los 30 minutos de masaje a 25€ y 60 minutos a 45€.



1. *Jonatan Cantero, sumiller de Listan Wine.*
2. *En la tasca ofrece más de 500 referencias de vinos.*
3. *El sumiller sirve una copa en Listan Wine Tasca.*
4. *Detalle de la piedra ostonera donde reposan las botellas.*



Un sumiller que conserva vinos en piedra ostonera

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García



Plaza San Antonio, 10,
Cádiz.



Lunes cerrado. De martes a sábado, de 11.00 a 16.30 y de 19.00 a 23.30 horas. Domingos, de 11.00 a 16.30 horas.

Tizón, Carrascal, Miraflores. Son pagos que permiten que sorbos de colores acompañen veladas, tristezas y celebraciones. Jonatan Cantero, gaditano de 38 años, conoce al dedillo este mundo tan arraigado a su tierra que ha llevado a un local ubicado en la plaza de San Antonio, en Cádiz. El mapa de estas parcelas adorna la pared de Listan Wine Tasca, el primer emprendimiento en hostelería de este camarero con título de sumiller desde hace 12 años.

“Listan es una idea, un sueño, unas ganas que que Cádiz conozca e interprete bien el tema de los vinos”, comenta. El 26 de mayo de 2022 inauguró esta aventura ligada a su pasión. “En Cádiz nos hemos centrado más en el tapeo, en la parte gastronómica pero creo que las bebidas han estado un poco abandonadas”, comenta Jonatan.

Este amante de los espumosos estudió en la Escuela de Hostelería de Cádiz, donde conoció al profesor Antonio Llamas. “Él me inculcó, me puso la semillita del vino con bastante fuerza y vi una rama en la cual quería ser lo más completo posible”, cuenta.

Decidió formarse en la Cámara de Comercio de Madrid para obtener el título de sumiller y, desde entonces, ha demostrado sus habilidades en distintos restaurantes hasta que llegó Listan. Un nombre conocido entre los entendidos que significa palomino. “Es un sinónimo de esta uva que tanto predomina aquí en el marco, es la más utilizada para los vinos generosos, y otros vinos tranquilos. Antiguamente se decía más Listan que palomino”, sostiene.

En Listan todo se sirve a la vista de los clientes. Para él es importante que este establecimiento “no sea sinónimo de lujo, de gourmet, de elitista” y procura que sea un sitio para disfrutar de vinos generosos o clásicos pero también de modernos y ecológicos.

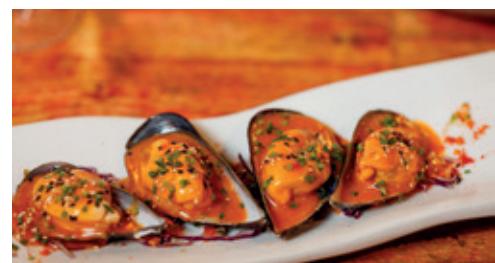
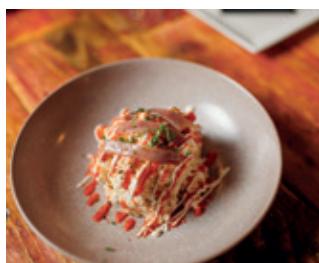


1. Pablo Lázaro, ultimando un plato de Atuvera, una gastrotaberna situada 'a la vera' de Lola.

2. Ensaladilla ahumada con atún de Atuvera.

3. Lázaro, destapando un plato del gastrobar.

4. Mejillones de Atuvera.



Sabores con acento 'a la vera' de Lola

Texto: Paco Sánchez Múgica

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 spirulina), 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.



Bajo, C. Ramón de Cala, 13,
Jerez de la Frontera



Horario: Lunes y martes cerrado. De miércoles a sábado de 13:00 a 16.00 y de 20:00 a 23:30 horas. Domingos de 13:00 a 16:00 horas.



El Palique, calidad y precio en el sitio “más bonito de Jerez”

Texto: Kiko Abuín
Fotos: Manu García



C. Chapinería, 1,
Jerez de la Frontera



Horario: Lunes y martes cerrado.
De miércoles a domingo de 12:00 a
2:00 horas.

Al pasar por la plaza de la Asunción y Sedería de Jerez llamará la atención un nuevo establecimiento hostelero, entre bar y restaurante, que solo por su decoración merece una parada. Se trata de El Palique, una iniciativa que ha puesto en marcha el hostelero local Miki Gutiérrez que en un alarde estético ha ‘vestido’ el establecimiento con un colorido singular.

El concepto lo tiene claro Gutiérrez: “Disfrutar de la comida, del sitio y del establecimiento”. Estar en la plaza de la Asunción es un privilegio que además de su belleza, es el lugar donde se localiza una buena parte de la oferta hostelera de Jerez entre restaurantes, bares, tabancos... Para pelear su sitio El Palique oferta “una carta de una calidad altísima a un precio bastante económico”.

Con esa carta, “hemos intentado hacerla lo más extensa y variable posible”. Insiste en la calidad con el factor diferencial: “Podemos disfrutar, por ejemplo, de huevo roto trufado con jamón, un tartar de atún de almadraba, ensaladilla de gamba al estilo Palique; puntillitas, costillas de atún, carrillada, una selección de hamburguesas, langostinos, gambas...”. También se apuesta por los vinos de denominación de origen, una carta de vino “lo más extensa posible y que también haya una selección de vinos de la zona”.

“Queremos transmitir ese colorido que también lo implementamos en los platos y en la selección que hemos hecho de la carta; intentamos trasmitir la alegría de disfrutar de la comida y la bebida y darle un toque colonial, de viveza, de colorido, de celebración para que la gente entre y le llame la atención el local”, cuenta Gutiérrez, un hostelero que sabe a lo que juega gracias a su experiencia en el sector.

MÁLAGA

ESTD 1866

VIVIR
BIEN
ES UN
ARTE



LARIOS



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40°



1. Juan con un plato de morena en adobo en el bar Paquete.
2. Media de chocos del bar Paquete.
3. Un plato de merluza a la plancha.



En este quiosco reina la morena en adobo

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García

Ni él sabía por qué le llamaban Paquete, pero su apodo ha llegado a dar nombre a un bar auténtico, de esos en los que se come en la barra mientras se comparte un vaso de vino dulce con los vecinos. Historias de la mar frente al puerto pesquero que se las lleva el Leveante —cuando sopla— y que se quedan guardadas en este rincón de Barbate que fundó en 1961 Manuel Cabeza. Este barbateño quiso continuar el legado de su padre, regente de un bar en la calle Río viejo y se instaló en un camino, a escasos metros de las aguas del Estrecho y del pinar, enclavado en el parque natural de La Breña y Marismas del Barbate, por el que antaño cruzaban los arrieros con sus mulos.

“Aquí cogían la arena para las obras de construcción de las casas del pueblo. Yo eso lo conocí”, dice Juan López Moreno, barbateño de 58 años que, con apenas 12, entró en esta especie de quiosco “con mucha historia”.

El bar se llamaba Trasmallo, como lo bautizó su fundador, y solo ofrecía vino y “café de maquinilla de aluminio”. Allí se acercaban los marineros que atracaban en el puerto sus embarcaciones de tras mallo para reponer fuerzas antes de continuar con la faena.

En 1988, Manuel se jubiló y le cedió el negocio a Juan, que tras convertirse en autónomo, decidió cambiar el nombre y bautizarlo como Paquete, en honor al hombre junto al que había crecido.

Una tapa de morena en adobo, pescaíto frito que ahora se cocina en el local reformado. Ambiente marinero donde comer caballas, lenguado, cazón, chocos, chipirones, huevas, merluza. “Hoy he comprado tres cajas de boquerones, espectaculares, fresquito todo”, dice Juan que, en su mayoría, compra el pescado a la flota pesquera.



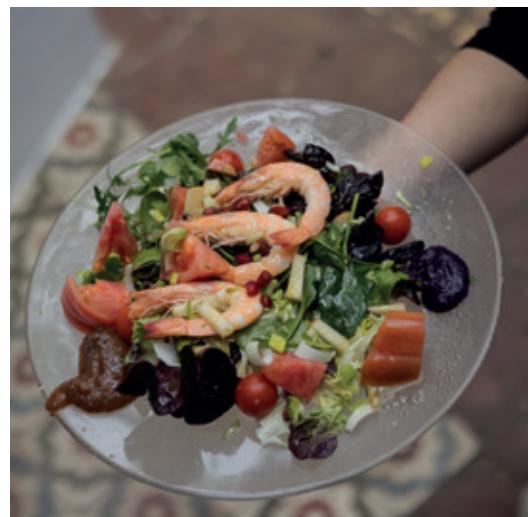
Avenida de la Mar, 138,
Barbate



De miércoles a lunes, de 10.30 a
17.30 horas.



1. Íñigo Oller, creador del proyecto *El Escondite*, que se instaló en la casa de Doña Lola en Conil.
2. Cóctel de marisco de *El Escondite*.
3. Ensalada de langostinos.



El Escondite, una casa histórica sin gluten en Conil

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García



Calle Gral. Gabino Aranda, 13, Conil de la Frontera.



De Lunes a Viernes, de 18.30 a 1.00 horas y Sábados y Domingos de 13.30 a 1.30 horas.

“Yo me enamoré de ese callejón”, dice Íñigo Soller, madrileño de 47 años, que se mudó al Sur hace nueve años.

Al año siguiente de aterrizar, la calle Herrería se convirtió en el primer escondite de este hostelero que comenzó en el sector al mismo tiempo que iniciaba sus estudios de Derecho en la capital española. “Me gustaba mucho estudiar, pero monté mi primer bar el mismo año que empezaba la carrera, un pub inglés con público mayor”, cuenta.

A los dos años, montó un restaurante al lado y cuando cumplió los 30, inauguró su tercer negocio. No le iba nada mal, pero se perdía muchos eventos con la familia y amigos. “Mi madre vivía en Marbella y me trasladé allí, donde inicié otro negocio, pero, de nuevo se volvió a complicar todo y a los tres años tenía otra vez tres locales”, recuerda Iñigo.

Su historia se repetía hasta que le tocó realizar asesorías gastronómicas en Conil. El madrileño no se pudo resistir y, un vez más, cambió su destino y se lanzó a la aventura en un sitio que hizo honor a su nombre, *El Escondite*.

Sin embargo, en 2020 Iñigo tuvo que buscar otro escondite en el pueblo para seguir adelante en mitad de la pandemia. El suelo que ahora pisa pertenece al lugar donde se trasladó hace ya dos años. Una imponente casa construida en 1850 donde vivía una vecina muy querida en Conil, Doña Lola Mora.

Los nietos de Doña Lola se quedaban a dormir en el espacio donde ahora Iñigo cocina junto al joven Oalid, que también encontró su futuro en este municipio. “La oferta gastronómica es Conil”, explica Iñigo.



1. *Narci Corrales, con un lomo de atún.*
2. *Cabeza de atún con tomate.*
3. *Sashimi de toro de la Peña El Atún.*



De bar de pueblo a tener que reservar con semanas de antelación

Texto: Kiko Abuín



C. Ancha, 39, Barbate



Horario: De lunes a sábado de 12:15 a 16:00 y de 20:15 a 23:45 horas. Domingos cerrado.

Nació como una de las típicas barras que se instalan en la peñas de cualquier tipo para servicio de los socios y los que paran en el local. Así empezó a caminar uno de esos lugares que en Barbate son imprescindibles para comer atún. Fue fundada por un grupo de aficionados a la pesca, siendo uno de los socios el dueño del local y encargado del bar. Narci Corrales heredó de su padre la peña y se hizo cargo de la cocina pero ampliando la carta, siempre con el atún rojo de almadraba como protagonista.

Ahora, como cuenta Fernando Moreno, responsable de mercado del establecimiento, la demanda por ir a la Peña del Atún es tan grande que se han hecho con otra peña, El Cartucho, situada justo enfrente, para atender a más público. Moreno explica que se trata de un negocio familiar "que se ha ido pasando de generación en generación, que implícitamente ha dejado de ser el bar de la peña o el bar de pueblo para convertirte en un referente internacional", gracias a su atún "de la máxima calidad de la empresa Gadira".

La oferta gastronómica va desde la preparación en su forma tradicional, como el atún mechado a lo más actual, del sashimi de toro a los crudos como el tartar, "y las ideas nuevas como son los tacos de atún made in Barbate, que también se han hecho famosos".



1. El equipo del 'nuevo' Salón italiano.
2. Fachada de la heladería.
3. Interior del mítico establecimiento reformado.



La nueva cara del histórico Salón Italiano en Cádiz

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García

Por mucho que se pinte la fachada o se den aires modernos a su interior, la esencia del mítico Salón italiano de Cádiz no se la lleva el levante. Los topolinios siguen cautivando a generaciones de familias que, con el buen tiempo, dan una alegría a sus estómagos con este helado de nata cubierto de chocolate y barquillo.

“Mi abuelo los llamó así porque en Italia es Mickey Mouse, un ratoncito, y antiguamente parecía que tenían una cola”, dice Joaquín Campos, de 46 años, sentado en la terraza del nuevo salón que acaba de someter a una gran reforma.

Muchos gaditanos disfrutan de los sabores que David, el encargado, presenta desde hace más de 30 años. Un local clásico de la oferta hostelera del casco antiguo que estrena nuevo rostro sobreviviendo a crisis y contratiempos que han dejado a muchos atrás. Ya son 83 años los que el Salón italiano lleva refrescando y elaborando el postre o merienda de muchos vecinos y turistas.

Ahora, se adentra en una nueva etapa. Hacía 44 años que no realizaban una reforma de este calado. “Los arreglos siempre los hemos hecho nosotros en invierno”, sostiene Joaquín. Pero esta vez han optado por un trabajo completo de la mano de la empresa Ideólogo de Pedro Álvarez desde noviembre del año pasado. Con un estilo art deco italiano de los años 60, el Salón sigue su andadura con las vistas en un futuro en el que no habrá una cuarta generación.



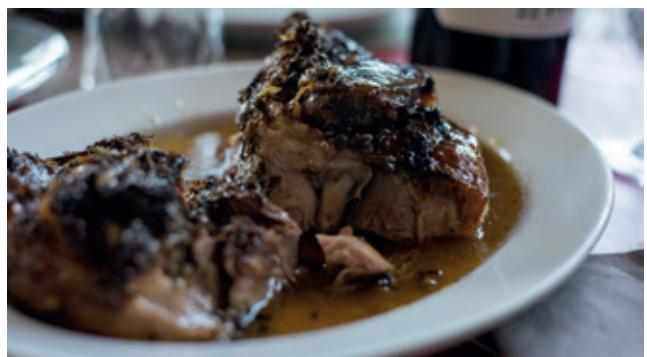
Calle San José, 11,
Cádiz.



De lunes a domingo, de 9.00 a
22.00 horas.



1. El dueño de *El Castillo*, con carne de ternera.
2. Un plato de arroz con calamares.
3. Carne de jabalí de *El Castillo*.



Un Castillo con la carne de caza como cimientos

Texto: Francisco Romero

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”.



Ducado de Medina 3-5,
Medina-Sidonia



Horario: Martes cerrado. Lunes,
miércoles y jueves de 9:00 a
19:00 horas. Viernes y sábado de
9:00 a 23:00 horas. Domingos de
9:00 a 20:00 horas.

HogarCasa

*Tu asesor
immobiliario*

Plaza Aladro 10

Jerez

956 80 60 66

www.hogarcasa.com



1. Laura Portillo, junto a algunas de sus creaciones.
2. Laura durante la elaboración de uno de sus pedidos.
3. Detalles de las galletas tematizadas.



Tartas con las que alucinan Maluma y Marc Anthony

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García

Pintar un cuadro de Van Gogh en una tarta, hacer un pastel con forma de bolso o una botella de vino que sabe a chocolate. Todo producto de la imaginación puede convertirse en realidad gracias a las manos de una gaditana amante de los retos. En el obrador de Laura Portillo Montemuiño, Antojito Eventos, ubicado en El Puerto, todo es posible.

Antojitos echó a andar en un obrador de Rota que alquila por horas. Ilusionada y con ganas de seguir mejorando, al cabo de los años la gaditana se presentó a un concurso de Canal Cocina con Alma Obregón y resultó ganadora. Un premio que le permitió asistir a una masterclass de la repostera vasca, y supuso un empujón a su proyecto.

Desde entonces, Laura no para quieta y siempre está inventando tartas y pasteles pero con una huella personal que no deja a nadie indiferente. De su cocina, donde "todo es casero", desde el almíbar hasta los rellenos y las cremas, han salido tartas muy diversas. Desde allí recuerda aquella que preparó para una conocida marca de patatas fritas, con forma de bolsa y hasta plástico comestible.

Una enorme lista de famosos también quedaron maravillados con las creaciones de Laura, que elaboró la tarta nupcial de Selu de El Barrio, de Paz Padilla, de la influencer Elena Cueva o de Ortega Cano. "Esta salió en la revista Hola y fuimos todos corriendo al quiosco a comprarla", recuerda con una sonrisa en la cara.



Calle Ganado, 55. El Puerto de Santa María



Horario: Lunes a sábado de 10:00 a 14:00 horas. Domingo cerrado.



1. Juan posa en el popular patio del establecimiento.

2. Uno de los guisos de El patio de Benítez.

3. Plato de arroz con curry.



Un defensor de los guisos antiguos en San Fernando

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García



C. Hermanos Laulhé, 2,
San Fernando



Horario: Lunes cerrado. Martes
a sábado de 12:30 a 16:00 y de
20:30 a 0:00 horas. Domingos de
12:30 a 16:00 horas.

El patio de Benítez, en San Fernando, casi siempre está a rebosar. En los fogones Juan Benítez Morales, no para quieto. Este hostelero de 62 años está al frente de un lugar que se ha colado en la lista de favoritos de muchas familias. El secreto, además de estar en sus recetas, se esconde en la larga trayectoria del isleño.

En el pequeño local ubicado en la barriada Carlos III, muchos vecinos mayores solían jugar al dominó y a las cartas hasta que el joven quiso darle una vuelta al negocio de su padre y, en 1981, la tasquita se convirtió en un restaurante con almuerzos y cenas llamado Casa Benítez.

Pero luego abrió otro, al que bautizó como El patio de Benítez en honor a este rincón de la finca y, sobre todo, al apellido que ya se había hecho un hueco en el sector hostelero de la ciudad. Su oferta gastronómica es un reflejo de su trayectoria. "Mi idea es rescatar los platos antiguos de la provincia de Cádiz", explica. Él aprendió de su madre, que "era muy buena cocinera" a hacer berza, sopa de tomate o habichuelas con chocos.

A los platos andaluces se suman los que están fuera de carta, que los prepara en función de la cesta de la compra. Juan está atento a las temporadas y no se le escapan los productos estrellas de cada estación. Al igual que ofrece morena frita o timbal de pulpo sobre base de aguacate, "en el tiempo de la alcachofa hago el potajito de vigilia de toda la vida".



El 'bodegón' donde se come uno de los mejores cachopos del mundo

Texto: Fran Romero
Fotos: Manu García



Av. Poeta Rafael Alberti, 10,
San Fernando



Horario. Lunes cerrado. De martes a viernes, de 8:30 a 00:00 horas. Sábados y domingos de 9:30 a 0:00 horas.
Teléfono de reservas: 674 63 36 28

Estando confinados, obligados a pasar mucho tiempo en su casa con el negocio cerrado, a Alfonso y a Elena, propietarios del Bodegón Andalucía de San Fernando, se les ocurrió una idea: introducir el cachopo en su carta.

El negocio hostelero, nacido en 1986, es famoso desde sus inicios por la exquisitez de sus caracoles, aunque es un plato "muy estacional", comenta Alfonso García, que buscaba uno que "fuerá referencia todo el año".

Apenas tres años después de aquella decisión, puede decir que tiene en su bar el mejor cachopo de Andalucía y uno de los diez mejores del mundo. Al menos así lo han decidido los miembros del jurado del concurso del mejor cachopo del mundo 2023, que organiza la Guía del Cachopo.

"El secreto, aparte de la calidad de los productos de la zona", comenta Alfonso García a este medio, "es la pasión con la que se hace". Al introducirlo en la carta, también le ayudaron mucho las redes sociales, donde sus platos se hicieron virales. "Me gusta mucho interactuar con la gente, por eso cada semana sorteamos un cachopo", comenta.

Desde que han obtenido este reconocimiento, en el Bodegón Andalucía se venden unos 400 cachopos a la semana, casi el doble que antes de recibir el premio. La receta del bar isleño incluye un toque del Sur, cuenta su dueño: jamón ibérico andaluz y queso de cabra payoya. Entre 1,3 y 1,5 kilos pesa cada uno, que tiene a un precio que ronda los 20 euros. Un reclamo que está atrayendo a clientes locales, pero también de provincias como Sevilla, Málaga o Jaén. Por eso Alfonso recomienda reservar con antelación. El mejor cachopo de Andalucía bien lo merece.

1. Alfonso García, con su popular cachopo y los recientes reconocimientos.
2. El cachopo del Bodegón Andalucía.
3. Proceso de elaboración del plato más popular del bar.



lavozdelsur.es

Periodismo en andaluz

HAZTE SOCI@ Y RECIBIRÁS
EL PAPEL DE LA VOZ
EN TU CASA

Con tu cuota anual de 50 euros recibirás
donde nos digas la revista sin coste.
También podrás navegar sin publicidad
por lavozdelsur.es, guardar tus artículos
favoritos y recibirás una newsletter
con nuestras mejores entrevistas y
reportajes.



lavozdelsur.es, periodismo en andaluz



1. Un trabajador de Salma, sirviendo pasteles.
2. Delicias árabes.
3. Uno de los deliciosos postres de Salma.
4. Variado de dulces árabes.



Salma, una pastelería familiar con sabores marroquíes en Jerez

Texto: Patricia Merello
Fotos: Candela Núñez

Huele que alimenta al pasar por delante de un nuevo establecimiento que llama la atención en Jerez. Imposible resistirse a una vitrina que no tiene carmelas ni susos, pero sí dulces árabes elaborados a base de frutos secos y miel. Los sabores marroquíes están al alcance de cualquiera gracias a la iniciativa de Said Ait, pastelero de Marruecos afincado en Jerez desde hace más de 22 años, que en 2022 se animó a abrir su propio obrador, al que llamó Salma, en honor a su hija.

Por entonces, Said, de 50 años, ya tenía pensado ampliar su oferta con una cafetería y pastelería, pero hasta mayo de este año no ha podido sacarlo adelante. "Es un pequeño negocio familiar, hemos estado más de un año para conseguir nuestro objetivo, la licencia y el papeleo del ayuntamiento tarda mucho", explica el hostelero.

En el nuevo local saltan a la vista pasteles de aquí, del Norte de África pero también especialidades saladas que se suman a su propuesta tradicional. "Tenemos platos típicos marroquíes, té moruno, tajine, pastela, cous cous", explica desde el mostrador donde también venden tartas que elabora por encargo.

Todas las opciones las prepara con esmero en el obrador ubicado en la zona Sur de Jerez, donde apuesta por esta repostería que requiere una materia prima más cara. "Siempre estamos intentando mejorar", expresa el marroquí, que aprendió este mundo fijándose en lo que hacía su madre en casa.

Después de haber estado en Francia, Suiza y otros países, Said logra hacerse un hueco en la oferta jerezana junto a su familia con un obrador que ya lleva unos meses en marcha y este establecimiento que mantiene abierto para ofrecer bocados con sabor a Marruecos.



Calle Panes, 6.
Jerez de la Frontera



De martes a domingo de 7.30 a
11.00 horas.



1. Costillar de Orígenes.

2. Jeremy McGinley, con el célebre Puente de Hierro de San Fernando al fondo.

3. Jeremy McGinley, propietario de Orígenes, preparando un costillar.

La magia milenaria del fuego con vistas a La Carraca

Texto: José Landi

Fotos: Juan Carlos Toro



Club náutico Puente de Hierro,
Ctra. de la Carraca, s/n,
San Fernando



Horario: de lunes a domingo a 7:00 a 0:00 horas (los viernes hasta 0:30 horas)

Sobre las llamas medidas, mimadas, se colocan arroces y carnes, "hasta alguna ensalada ahumamos", que completan el prodigo. El sabor incomparable del fuego domesticado. El entorno es el Club Náutico Puente de Hierro, con los barquitos de recreo y pesca alineados, con las marismas y La Carraca delante. Es el lugar en el que reposa el Juan Sebastián Elcano cuando vuelve, en el extremo sur de la Bahía de Cádiz.

Al imponente lugar se suma desde hace cuatro meses Orígenes, de Jeremy McGinley. Hijo de norteamericano de ascendencia irlandesa pero más isleño que el bienmesabe, bromea con su apellido: "No, no tengo acento de Wisconsin". Y es que nació y creció en La Isla de León.

El cocinero recuerda que en la provincia de Cádiz hay muy pocos sitios que ofrezcan arroces a la leña. El punto que adquieren es definitivo. Si se combinan con ortiguillas, gambas y algas, por ejemplo, resulta un pequeño milagro con un olor a mar que se queda en la boca y en la cabeza. La versión terrestre va con rabo de toro y setas como compañía. Los arroces negros, tan populares, también están dando fama pronto a Orígenes.

A un fuego de los que atrapan la vista, la nariz y la boca no pueden faltarle buenos animales encima. La estrella del lugar es el costillar a baja temperatura. Se templa durante más de cuatro horas queda rematado con una personal salsa de bourbon, algún ramalazo de los Estados Unidos tenía que salir. Hay más propuestas para complementar lo que viene del fuego. Destacan las tapas de autor, que según las jornadas pueden ser cuatro, seis y hasta ocho.



1. Santiago Moncada, hosteler fundador de La Komuna.
2. Patacón costeño con plátano macho en dos estados.
3. Bebidas populares en Sudamérica.

‘Street food’ sin gluten que se come con las manos

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García



Residencial las Fresas, 4,
Chiclana de la Frontera



Horario: De lunes a domingo, de 13:30 a 15:30 y de 20:30 a 23:30 horas. Los martes, de 9:00 a 17:00 horas.

Dos guardianes precolombinos custodian un lugar que llama la atención desde la carretera que une el centro de Chiclana con La Barrosa. Imposible no volver la cabeza ante los colores que adornan una nueva opción hosteler en la ciudad. Solo unos 20 días hicieron falta para dar vida a La Komuna, un street food con aires latinos que no deja indiferente a nadie. Ni por sus paredes, repletas de grafitis, ni por lo que ofrece. “Comida informal en un ambiente desenfadado, más dinámico”. Así lo describe el alma máter de este proyecto, Santiago Moncada Roldán, colombiano de 26 años que aterrizó con su familia en España hace más de dos décadas.

En sus mesas hay patacones, arepas, empanadas, tacos. Una oferta poco común en el templo de los langostinos y los chicharrones. “No tenemos competencia directa aquí, no conozco ningún restaurante que ofrezca exclusivamente esto”, explica el colombiano.

En este local, “todo se come con las manos, no se necesitan cubiertos”. Además, las masas están hechas de forma artesanal y se usan materias primas como jarrete de ternera o vinos de Chiclana. En la carta, Santiago ha incluido los patacones —que escribe con K para seguir la línea—. También hay patacón caribeño con ensalada, langostinos, piña y guacamoles o de ropa vieja. Además de empanadas de autor, como la atrevida, que mezcla el curry con leche de coco, o la campesina, que es vegana. Otro tótem del lugar es la arepa de secreto que Santiago detalla sin tapujos.

Sueño de un Cádiz de cuento



Andrés Latorre
Periodista

El mérito de los cuentos no es hacer soñar a los niños, sino dormirlos. Mis sueños veraniegos para Cádiz se duermen en los cuentos que me susurraban cuando era pequeño y se vivía en un eternísimo agosto que incluía Navidad, Carnavales, una playa de Santa María con rocas cangrejeras y un futuro tan lejano como pasado mañana. Desperté de ese sueño cuando al cuento le empezó a salir acné en la cara y barricadas de astilleros en las calles. Los castillos en el aire tenían, como el Carranza, un profundo foso incapaz de aguantar el embate de un tiempo que fue amarilleando las fotografías y despoblando la ciudad, rendida a una larguísima siesta de la que solo ha despertado, para creerse capital, cuando ha llegado el verano. Como una Bella Durmiente trámposa que en agosto abriera un ojillo al rumor de la brisa caleta.

Tan a gusto estamos los adormilados gaditanos con esos letárgicos cuentos que no hemos parado de repetírnoslo. Cuando llega el calor, los chicos se enamoran y, quienes siguen con el corazón de piedra ostionera, acuden a la salmodia de esas antiguas historias de salmuera en las que no faltan ni una Reina de Corazones santanderina (con su barbacoado imperio de pinchitos) ni un Aladino que lleva ocho años frotando una lámpara con un genio que ha cambiado demasiadas veces de nombre y deseos.

Quienes tuvimos la suerte de no acabar tras el flautista de Hamelín que se llevó a los jóvenes de la ciudad, nos quedamos atrapados en la fábula de Hansel y Gretel, en una casita de piriñaca que engatusa al de fuera pero que empalaga al que se queda dentro, y con una nostalgia que arroja miguitas de pan a un camino que nunca se ha de volver a pisar. Soñar veranos en Cádiz encierra los dos extremos de ese cuento infantil. Los que ya tenemos una edad sabemos que quienes nos venden paraísos de chocolate tienen dos intenciones: hacernos al horno y ponernos a limpiar. Los proyectos hoteleros que se han desarrollado desde Costa Ballena hasta San Roque, y lo que hay en cartera, han supuesto una conquista que nos ha quitado la tierra a cambio de espejitos. Querer recuperar un verano atascos free, con mesas sin reserva y con frescos boogies para domeñar las olas de calor son mentiras que nos contamos como un Pinocho que quisiera volver a tener un verano de verdad y un agosto de palo.

Quizá ese sueño de una Cádiz de cuento veraniego se resuma en disfrutar los ocaños y las ocasiones con amigos, gozar la tortilla con la familia y respirar las orillas con libertad. Un sueño en que dormirse está prohibido y en donde las pesadillas, ya tiene usted los periódicos para saber de qué le hablo, sólo deben ser brujas secundarias de un cuento que debemos contarnos nosotros, sin narradores que vengan a comernos nuestras perdices y sin lobos turísticos que a fuerza de soplar y soplar están derribado ese Cádiz de verano y haciendo de nuestro eterno surtidor de playa y sueño una oficina donde la llave se deja en un cajetín. Feliz Cádiz de verano.

Boca(do) a boca(do)



Carmen Calvo
Periodista

Como me dijo una profesional turística hace poco: "Hay actividades de las que se puede prescindir en un viaje. Pero seguro que lo que se va a hacer, sí o sí, cuando se viaja, es comer". Hablar de turismo en la provincia de Cádiz puede ser algo inabarcable, también si nos enfocamos concretamente en el sector gastronómico. Porque en él tienen cabida desde establecimientos destacados con referentes como las estrellas de la Guía Michelin, hasta propuestas más sencillas, no tan conocidas.

Mi elección para este número de *El Papel de La Voz* es elegir un enfoque muy personal, no tan normativo con rankings o galardones. Los sitios que me llaman la atención como gaditana y persona que disfruta practicando el turismo de proximidad suelen tener comida casera, ambiente tranquilo en el que se pueda charlar o estar relajadamente y si, de camino, se encuentran en parajes bonitos, para mí el encanto de la experiencia es aún mayor.

Sin entrar en nombres concretos -no habría espacio en esta columna, y seguro que olvidaría muchos-, aquí van mis pinceladas en cuanto a zonas de Cádiz que, considero, merecen exploraciones gastronómicas de calidad. Barbate, en primer lugar, creo que es un municipio imprescindible para los amantes del pescado, al igual que ciertos barrios concretos en

La Línea de la Concepción. En ambos casos, me parece que las opciones más atractivas se encuentran en peñas, asociaciones de pescadores, bares...

Otra región de la provincia que no dejaría de visitar bajo ningún concepto, y también por su impresionante oferta en cuanto a guisos, es la Sierra de Cádiz. Además de propuestas más tradicionales, también está surgiendo en los últimos años una cocina más vanguardista que emplea como base productos locales y del territorio. Probablemente, aquí esté una de las claves de nuestra enogastronomía: su irremplazable materia prima, que toca 'palos' como los cultivos de la huerta o vinos muy cuidados, que podríamos definir incluso como 'de autor' por el mimo de algunas bodegas o enólogos en su elaboración —esto último en términos municipales como Arcos, y, saliendo fuera de la Sierra, en El Puerto de Santa María o Jerez, entre otros—.

Sin duda, mi mapa de tesoros 'secretos' también pasa por pedanías y pequeños núcleos rurales que rodean a Vejer y a Jerez de la Frontera (nombres como La Barca, Santa Lucía, Cuartillos...). Y por localidades que tampoco pueden faltar en estas someras ideas: Trebujena y Medina Sidonia.

Para alcanzar fogones que merezcan la pena, internet está bien, y he leído en los últimos meses artículos muy buenos sobre ventas de la provincia, o circuitos no tan concurridos en comarcas como el Campo de Gibraltar. Sin embargo, preguntar a la gente del lugar nos lleva, con frecuencia, a destinos más lejanos (o profundos) que Google. Aprender escuchando de quienes mejor conocen es también alimento, del que nutre mentes y espíritus.

Disfruten el viaje.

Andalucía

ES TIEMPO DE VERANO

CONCERT MUSIC FESTIVAL
CMF2023
CHICLANA DE LA FRONTERA · POBLADO DE SANCTI PETRI

BRESH

GRAND OPENING | 30 JUN

JULIO

**TINI | 01 SEBASTIÁN YATRA | 02
NICKY JAM & MANUEL TURIZO | 07
ALEJANDRO SANZ | 08 CAMELA | 14
NIÑA PASTORI | 15 DIEGO EL CIGALA | 16
LUDOVICO EINAUDI | 19 FEID | 20
CARLOS RIVERA | 21 ROD STEWART | 22
EMILIA | 27 VÍCTOR MANUEL | 28
CHAMBAO | 29 LOS MORANCOS | 30
ISRAEL FERNÁNDEZ & ROSARIO LA TREMENDITA | 31**

AGOSTO

**EL KANKA | 01 DANNY OCEAN & LALI + BRESH | 02
ALEJANDRO SANZ | 03 BIZARRAP | 04
SIMPLY RED | 05 NOTRE DAME | 05 ZAZ | 06
CLAPTONE | 06 TABURETE | 07 PABLO LÓPEZ | 08
PABLO ALBORÁN | 09 DAVID BISBAL | 10
FANGORIA & NANCYS RUBIAS | 11 ROBIN SCHULZ | 11
GIPSY KINGS FEATURING TONINO BALIARDO | 12
LOLA ÍNDIGO | 13 VANESA MARTÍN | 14
BAD GYAL + BRESH | 15 TOM ODELL | 16
ORO VIEJO BY DJ NANO | 16 ANTONIO OROZCO | 17
ALOK | 17 MÓNICA NARANJO | 18 DUKI | 19**

— PATROCINADOR PRINCIPAL —

Lenovo

ORGANIZA Y PRODUCE

Concert Tour
y en Vivo, AEE

Ayuntamiento de Chiclana

CADIMAR

PATROCINA
Cruzcampo
ESPECIAL

COLABORA
Selection

COLABORA
GRAN MELÍA
SANCTI PETRI

COLABORA
PEPSI

MEDIASET ESPAÑA

EL PAÍS

CON EL APOYO INSTITUCIONAL
Andalucía
Deputy of Cádiz

COLABORA Y VENTA DE ENTRADAS —
ticketmaster®

CONCERTMUSICFESTIVAL.COM | DESCARGA YA LA APP

