

EL PAPEL DE LA VOZ

NÚMERO 12
DICIEMBRE 2023



lavozdelsur.es
Andalucía, Spain



♥ 532k Likes

lavozdelsur.es Edición Sabor del Sur Navidad

#Navidad #Planes #Gastro #RegalosOriginales #Zambombas



Cádiz *gu*





verde **verde**

iputación
e Cádiz

Zambombas, Belenes vivos, dioramas artísticos impactantes, luces de todos los colores, Papá y Mamá Noel, el Cartero y la Cartera Real, el emisario Real, los Reyes Magos, el menú de Nochebuena y de Nochevieja, Juvelandia, Roscos de vino y pestiños, mantecados de Estepa, rutas y senderos o lecturas para una época de vacaciones y desconexión. Es tiempo de Navidad. Una época de tradiciones para mirar al pasado, reencontrarnos con seres queridos y afrontar con ilusión y optimismo el Año Nuevo. Un año más, lavozdelsur.es ofrece una completa edición navideña de su revista impresa, *El Papel de La Voz*. 72 páginas cargadas de planazos y propuestas para beberse y comerse uno de los mejores momentos del año.

Contenidos destacados



Planes para Navidad en Sevilla Por Pablo Fdez. Quintanilla	6
Planes con los peques Por P. S. Múgica	12
Guía de Zambombas en Jerez Por David Montes y Kiko Abuín	18
Saberes y prácticas de la Zambomba Por Manuel Naranjo Loreto	20
El Museo del Belén, todo el año Por Kiko Abuín	22
Fotoensayo - Belenismo Por Candela Núñez	24
Breve apunte sobre el belenismo jerezano Por Ramón García	30
10 lecturas por Navidad Por J. C. González	34
20 regalos originales y del sur Por P.S.Múgica.....	38
Fichas enológicas y gastronómicas	46



SABORES
DE LA PROVINCIA DE
SEVILLA

Fiestas que saben a hogar

Paladea el reencuentro, el abrazo,
los momentos entrañables. Esta Navidad
llena tu mesa de los productos selectos de la
provincia de Sevilla

Sabores que nos unen



La Navidad sevillana

está de dulce

La Navidad en Sevilla lleva años en crecimiento. Una fiesta que puede vivirse tanto en la capital como en rutas alrededor de una provincia rica en patrimonio cultural y gastronómico





*Texto: Pablo Fdez. Quintanilla
Fotos: Mauri Buhigas y Candela Núñez*

Sevilla capital, los mil y un eventos y planes que ofrece en su Navidad

La Navidad de Sevilla atrae a decenas de miles de personas a las calles del centro, gracias a los muchos planes para conocer la ciudad en uno de los mejores momentos del año. El alumbrado ocupa todo el casco antiguo y Triana, una propuesta muy elegante y moderna. La tradición sevillana llama a los paseos por la plaza de España comiendo castañas, comprar lotería en el Gato Negro o disfrutar de un vino o un tanque de cerveza con amigos, o disfrutar del Belén municipal en el arquillo del Ayuntamiento, en plaza de San Francisco.

A eso se suma una gran propuesta de actividades municipales. El Muelle de la Sal alberga en los últimos 10 días de diciembre un mapping, un espectáculo de luces y música cada noche en el Muelle de la Sal, junto al Guadalquivir.

Además, el centro se llena de mercadillos artesanales, como el de los belenes, una oportunidad para conocer el arte en miniatura de los nacimientos. Re-

*Esta Navidad, la fiesta
está en el Guadalquivir,
con una pista de hielo y un 'mapping'*

lacionado con las compras navideñas, hay mercados de ropa para causas sociales o de artesanías en la plaza Nueva, frente al Ayuntamiento.

Y por si fuera poco, la ciudad alberga también junto al Guadalquivir una pista de hielo abierta desde las 12 de la mañana para niños y mayores, con atracciones y puestos de comida como si fuera un pequeño parque temático en el Muelle de las Delicias. Para los niños, en Fibes se organiza 'Inari', la recreación de un pueblo de Laponia en 20.000 metros cuadrados, reproduciendo la casa de Papá Noel.

Por último, no olvides que en Sevilla las cosas pasan y los planes se construyen casi sobre la marcha. De repente, nada mejor que dar un paseo y dar con un convento donde venden dulces artesanales, o dejarse llevar y pasar la mañana entre compras, tapeos y visitas a monumentos como La Giralda y la Catedral, o por el parque de María Luisa, aprovechando el habitual buen tiempo de la ciudad en estas fechas.



La Rinconada celebra un variado programa de Navidad con mercadillo y atracciones en el recinto 'El Abrazo'.



Sevilla en Navidad, los secretos de una provincia en su mejor momento

La provincia de Sevilla es conocida por su rico patrimonio cultural, natural y gastronómico. Es una provincia aferrada a sus recetas y sus tradiciones, guardando el encanto de la España de los pueblos pequeños, a la vez que tienen gran capacidad para recibir visitantes. Una ruta por localidades en cualquiera de las comarcas es un plan perfecto para quienes quieren desconectar y a la vez entregarse a la buena comida y eventos con mucha pureza y apoyo popular.

Si quieres disfrutar de un Belén viviente, una representación del nacimiento de Jesús encarnada por los propios vecinos, puedes acudir a localidades como Sanlúcar la Mayor o Alcalá del Río. El primero de ellos se representa entre el 8 y el 17 de diciembre, un plan por la localidad que se puede combinar con la visita a alguna venta o mesón, o simplemente disfrutar del tapeo. Y como en muchos pueblos de Sevilla, no te pierdas sus arroces. El segundo, el de Alcalá del Río, podrá disfrutarse durante el fin de semana que este año cae en el puente de diciembre, del 8 al 10.

Si prefieres un plan de mercados navideños, el de la localidad de Gines se celebra del 14 al 17 de diciembre. Con representaciones medievales, habrá actuaciones en directo, stand de comidas de la zona, vinos y un importante programa infantil de eventos y actividades.

Un poco antes, entre el 5 y el 10 de diciembre, se celebra en La Rinconada el mercadillo navideño, acompañado de stands, atracciones y conciertos.

Por su parte, la localidad de Lebrija, a medio camino entre Sevilla capital y Jerez, ofrece este año una pequeña feria navideña, con pasacalles, cuentacuentos, un parque de

atracciones, teatro y conciertos. Un plan perfecto si quieres desembarcar en la Baja Andalucía y aprovechar para realizar visitas a las Navidades del entorno, en las citadas provincias de Sevilla y Cádiz, pues Lebrija está en la frontera entre ambas.

Muy cerca de la capital sevillana, en Coria, este año vuelen a organizarse el Tren de la Navidad, entre el 2 y el 23 de diciembre, un paseo para niños, padres o abuelos por las calles del municipio, y que te permiten conocer los entornos de una localidad con un rico patrimonio. Además, puedes disfrutar de un taller de galletas o nieve artificial.

En cuanto a zambombas, no te pierdas las que organiza la Diputación de Sevilla en Gelves el 16 de diciembre, Utrera el 21 de diciembre y Arahál el 22 de diciembre, con la participación de artistas como Samara Amaya, Antonio Santiago 'Ñoño', Carmen Romero, Mari Vizarraga, Dani Bonilla, Zamara Carrasco, Paco Vega y Fernando Romero.

Otras localidades sevillanas, como Carrión de los Céspedes, Espartinas, Bollulos de la Mitación, Mairena del Alcor o El Viso del Alcor ofrecen también grandes programas festivos, con conciertos, teatros, concursos, y la habitual presencia de los Reyes Magos para entregarle las cartas y contarles cómo se han portado los niños este año.

Además, siempre tienes la oportunidad de sumergirte tú mismo entre los programas navideños de las localidades que cuadren en tu visita. No pierdas de vista la amplia presencia de zambombas flamencas organizadas por ayuntamientos, entidades y hermandades de Semana Santa, que aprovechan para sacar a los vecinos a las calles a disfrutar de villancicos acompañados de vino y muy buen ambiente. Localidades tan flamencas como Arahál, Utrera y Osuna siguen haciendo crecer estos eventos, cada vez más populares.

Abrázate al inicio de la Navidad

La Rinconada



Vive la magia del mercado navideño
Del 5 al 10 de diciembre
Recinto El Abrazo



Consulta las actividades y horarios
de cada día escanando este QR



La Colchona, uno de los obradores más apetitosos de la localidad de Estepa

Estepa, el ñam-ñam de la Navidad

La localidad de Estepa es una de las capitales de Andalucía en lo que respecta a la Navidad. Y lo es por su gastronomía. Los obradores estepeños son conocidos en toda España y en todo el mundo. El mantecado, el producto típico, es una gran industria que exporta a todos los rincones.

La Colchona es uno de esos obradores. Nacido en el siglo XIX, hoy es una fábrica en plena forma, que además tiene entre sus clientes a la Casa Real española, porque la reina Letizia degusta los mantecados veganos que elaboran artesanalmente.

“Fabricamos con la misma receta, incluso resecando la harina para que quede la masa prieta por fuera y tierna por dentro, básico para su mantenimiento”, explican desde La Colchona.

El mantecado es una receta de postre basada en harinas, almendras y canela. Cada año, se fabrican 16 millones de kilos en Estepa de este dulce navideño entre 18 empresas que siguen realizando su trabajo como lo aprendieron de sus abuelos y sus abuelas.

Visitar Estepa es un obligatorio para todo amante del buen comer, para conocer de primera mano las muchas variedades existentes del producto, y hasta para charlar con la gente que trabaja en los obradores, casi todas mujeres, que te cuentan mil y un historias sobre los mantecados.

CONCURSO DE PINTURA

El agua es responsabilidad
de todos

Primer premio 500€
Segundo premio 250€

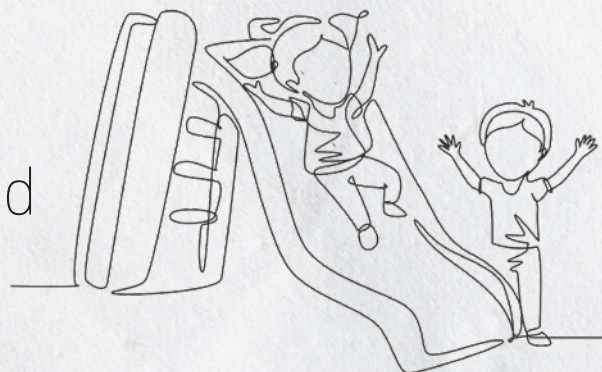
Para más información escanea el código



10 planes

para hacer con niños esta Navidad

Texto: P. S. Música



Luces de Navidad

Alumbrados de altura

Un clásico de las Navidades es disfrutar de los alumbrados decorativos del centro de las ciudades. En Jerez, hay este año cuatro photocalls navideños para inmortalizar esta época del año, además unos imponentes ángeles luminosos en la Plaza Belén. El alumbrado de Cádiz capital estrena más del 50% de adornos y merece la pena pasear entre más de 1,6 millones de puntos de luz. Otros alumbrados navideños que son dignos de ser visitados con los peques son el de San Fernando y el de Estepa, en la provincia de Sevilla, que por cierto fue el más madrugador de Andalucía en encenderse.

Teatro del Títere

Auto de Navidad

Para terminar el año, el Teatro del Títere de La Tía Norica, toda una institución en Cádiz, celebra sus *Autos de Navidad*, a cargo de la compañía titular de este espacio cultural gaditano. Las funciones darán comienzo a las 18 horas de los días 20, 21, 22, 27, 28 y 29 de diciembre, y 3 y 4 de enero. Con estos Autos la compañía muestra unos textos anónimos que tienen sus raíces en el teatro español del Siglo de Oro. Duración: 65 minutos. Edad recomendada: a partir de 5 años. Precios: desde 4,5 euros



Juvelandia

El clásico de las Navidades

La edición 27 de Juvelandia, la Feria de Ocio Infantil y Juvenil, abrirá sus puertas el próximo 18 de diciembre, en las instalaciones de Ifeca en Jerez. Juvelandia suma nuevas atracciones y talleres y la venta online de las entradas. La feria de la infancia y el tiempo libre regresa cargada de atracciones un año más y con las puertas abiertas para pasar un día en grande en familia. Con entradas desde 3,5 euros, los días de apertura son: 26, 27, 28, 29, 30 de diciembre y 2, 3, 4 de enero de 2024. El horario será de 12:00 a 21:00 horas.





Belenes vivos **De Arcos a Olvera**

Una tradición en la provincia de Cádiz, especialmente en puntos de la Sierra de Cádiz, son los belenes vivos. Desde el monumental y masivo belén vivo que celebra Arcos de la Frontera —este año sin contar con su emblemática plaza del Cabildo, en obras— hasta el de Olvera, estas citas cada vez atraen a más público por su originalidad y detalle a la hora de llevarse a cabo. En Arcos, más de medio millar de vecinos se preparan para representar el 16 de diciembre las escenas relativas al nacimiento de Jesús, el mismo día que en Olvera, un pueblo de postal también en Navidad. Un día después, el 17 de diciembre, también Medina celebra uno de estos belenes vivos.

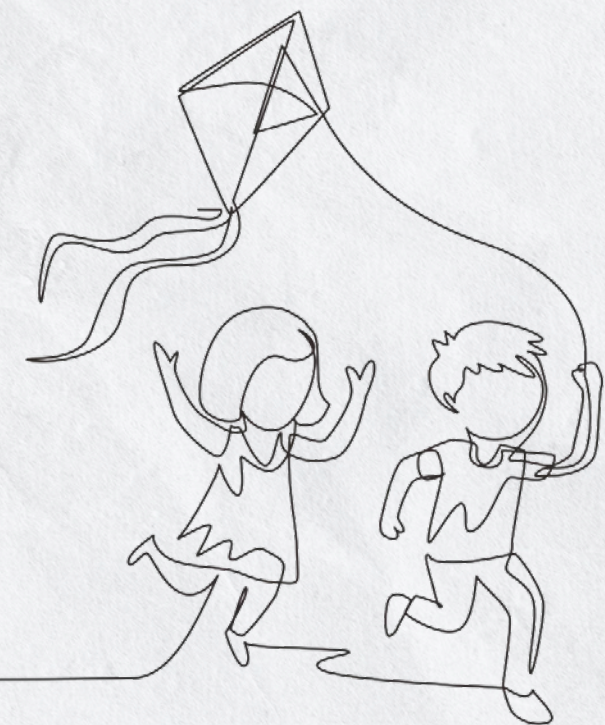
Papá y Mamá Noel **por el río Iro** **La Navidad de Chiclana**

Una de las estampas más curiosas de las Navidades gaditanas es la llegada de Papá Noel en barca dragón por el río Iro. Sucede en Chiclana, donde también tiene su propia casa y hasta cabalgata. El viernes 15 de diciembre será la Cabalgata de Papá Noel por las calles del centro a partir de las 18.00 horas, con salida de Huerta del Rosario. Al día siguiente, Papá y Mamá Noel llegarán por el río Iro a las 16.30 horas. Hasta el 24 de diciembre a mediodía, además, será posible visitar en la plaza de las Bodegas la Casa de Papá Noel.



Teatro infantil en San Fernando **‘Cris, pequeña valiente’**

Premio Max al mejor espectáculo infantil, juvenil y para público familiar 2022, entre otros muchos galardones, este espectáculo es una joya para jóvenes de 6 a 106 años, como dice la compañía malagueña El Espejo Negro. Es una obra de marionetas dedicada a todas las personas transgénero del mundo. El Espejo Negro, imprescindible compañía de teatro con títeres andaluza, ganadora de dos Premios Max, ha triunfado con esta creación. La cita en el Real Teatro de Las Cortes será el 22 de diciembre.



Un musical de Papá Noel En el Teatro Juan Luis Galiardo de San Roque

El Teatro Juan Luis Galiardo acogerá el jueves 21 de diciembre la obra *Papá Noel: El Musical de Navidad*, que organizan las delegaciones de Fiestas y Tradiciones y la de Cultura. La función dará comienzo a las 17 horas y la entradas pueden adquirirse desde 5 euros. Se trata de un musical realizado por la compañía OnBeat, especializada en espectáculos que combinan teatro, canciones y coreografías. El protagonista no es otro que el popular personaje que reparte regalos por todo el mundo desde su base en el Polo Norte.



Ruta de belenes De San Fernando a Jerez

San Fernando es una de las ciudades que, por cantidad y calidad, mejor representa al belenismo de la provincia de Cádiz, que tiene otro de sus grandes epicentros en Jerez. Aun así, los nacimientos y dioramas de Navidad se reproducen en todos los municipios gaditanos y suelen ser objeto de fascinación para los más pequeños. El grado de detalle y calidad de los nacimientos les convierte en una tradición conocida y reconocida en todo el mundo. En Jerez, se puede visitar el museo del belén y en San Fernando, hay una importante ruta que cuenta con guía y plano digital para no perderse nada.

LA NAVIDAD DE CÁDIZ

2023



VIVE LA MAGIA EN CADA RINCÓN



Ayuntamiento de Cádiz





El Zoo en Navidad

Cartas a los Reyes y ambiente navideño entre la vida salvaje

El Zoo de Jerez es punto de encuentro de las familias también en Navidad, una época en las que las instalaciones se llenan de visitantes que no solo van a disfrutar de la vida salvaje que acoge este emblemático parque de la provincia, sino que también entregan sus cartas a Asad, el emisario de los Reyes Magos, que atiende a los niños y niñas entre camellos que habitualmente residen en el Zoo, pero que en esta época del año transportan a sus Majestas de Oriente. Cuentacuentos y talleres también forman parte de la programación especial que cada año organiza por estas fechas el Zoobotánico de Jerez.



Cabalgatas de Reyes

Ilusión por las calles

Aparte de las cabalgatas de los carteros y carteras reales, una tradición ya instaurada —en Jerez, por ejemplo, tendrá lugar el 27 de diciembre—, la gran tarde-noche de la ilusión es la del 5 de enero. Es el día en que todos los municipios ponen en las calles sus cabalgatas de Reyes. Con más recursos o con más cortejo, de Conil y Tarifa hasta Zahara, no hay ciudad o pueblo que no tenga representantes de los Reyes Magos para repartir ilusión por las calles.

DEL 18 DICIEMBRE AL 4 ENERO

JUVELANDIA

FERIA DE OCIO INFANTIL Y JUVENIL 2023

COMPRA TU
ENTRADA



ABIERTO AL PÚBLICO

26 DIC- 4 ENE DE 12:00 A 21:00H

CERRADO: 31 DICIEMBRE Y 1 DE ENERO

NIÑ@S > 2 AÑOS	8.50 €	ADULTOS > 18 AÑOS	5.50 €	JUBILADOS	3.50 €
NIÑ@ CON CARNÉ DE LA BANDA (POR CADA ADULTO QUE PAGUE ENTRADA)	6.50 €	NIÑ@S FAM. NUMEROSA (IMPRESINDIBLE PRESENTAR CARNÉ)	5.00 €		

VISITAS ESCOLARES

18,19 y 20 DIC DE 9:30 A 16:30H

ORGANIZA:
IFECA
INSTITUCIÓN FERIA DE CÁDIZ

Diputación
de Cádiz

ALUMN@S 6.50 €
*PROFESOR GRATIS
CADA 25 ALUMNOS

PADRES/MADRES ó 4.50 €
ACOMPAÑANTES

Guía de Zambombas

tradicionales en Jerez



*Texto: David Montes / Kiko Abuín
Fotos: Manu García*

La Zambomba de Jerez, declarada Bien de Interés Cultural, es la exclusiva expresión navideña de esta ciudad, además de identificar una de las formas más singulares de celebrar estas fiestas. La Zambomba se llena de coplas cuyos orígenes se pierden en el tiempo, a la vez que se van incorporando otras que alcanzan su apogeo en los improvisados coros de personas que se unen para cantar, bailar y compartir repostería y jereces propios de estas fechas. Al compás de la zambomba, pandereta, palmas y almirez se entonan villancicos aflamencados en un fenómeno social, cultural y económico en auge. En el siguiente listado se incluyen las convocatorias de Zambombas en las que se mantiene la tradición de esta celebración.



Zambombas en Jerez el **martes 5 de diciembre**

14 h. Asociación Cultural Flamenca Luis de la Pica en su sede de la calle Carpinteros.

14 h. Hermandades del Resucitado y Consuelo del Pelirón en la plaza Belén.

Zambombas en Jerez el **miércoles 6 de diciembre**

14 h. Hermandad de la Oración en el Huerto en la Alameda de Cristina.

14 h. Hermandad de la Vera Cruz en la Plaza de la Asunción.

14 h. Hermandad de las Tres Caídas en la Plaza de San Lucas.

14 h. Asociación Barrio de San Miguel en Cruz Vieja, frente al monumento a Lola Flores

Zambombas en Jerez el **jueves 7 de diciembre**

14 h. Asociación Cultural Flamenca Luis de la Pica en su sede de la calle Carpinteros.

14 h. Hermandad de la Sagrada Cena en la Plaza de la Asunción.

14 h. Hermandades del Resucitado y Consuelo del Pelirón en la plaza Belén.

14 h. Asociación Barrio de San Miguel en Cruz Vieja, frente al monumento a Lola Flores

Zambombas en Jerez el **viernes 8 de diciembre**

13h. Hermandad de la Salvación en la Plaza Listán junto a la parroquia del Perpetuo Socorro.

13h. Hermandad del Cristo de la Sed en el anexo de la parroquia en Puertas del Sur.

13h. Hermandades de las Cinco Llagas y Jesús de la Pasión en la plaza de las Angustias.

14 h. Hermandad de la Borriquita en la Escuela de San José.

14 h. Hermandad de la Soledad en la puerta de la Iglesia de la Victoria en la calle Porvera.

14 h. Hermandad de la Sagrada Cena en la Plaza de la Asunción.

14 h. Hermandad del Cristo del Amor en su sede de la calle Salas.

14 h. Hermandades de la Amargura y Humildad y Paciencia en la Plaza de las Angustias.

14 h. Hermandad de las Tres Caídas en la Plaza de San Lucas.

14 h. Hermandades del Resucitado y Consuelo del Pelirón en la plaza Belén.

17 h. P.F. La Barca de la Florida en su sede social en la entidad local autónoma.

Zambombas en Jerez el **sábado 9 de diciembre**

14 h. Asociación Cultural Flamenca Luis de la Pica en su sede de la calle Carpinteros.

14 h. Hermandad de Jesús Nazareno en el patio de San Juan de Letrán.

14 h. Hermandad de la Borriquita en la Escuela de San José.

14 h. Hermandad de la Sagrada Cena en la Plaza de la Asunción.

14 h. Hermandad de la Oración en el Huerto en la Alameda de Cristina.

14 h. Hermandades de la Amargura y Humildad y Paciencia en la Plaza de las Angustias.

14 h. Hermandad de las Tres Caídas en la Plaza de San Lucas.

14 h. Hermandad del Santo Crucifijo en la Plaza de San Miguel.

14 h. Hermandad de la Soledad en la puerta de la Iglesia de la Victoria en la calle Porvera.

14 h. Hermandad del Cristo de la Viga en el Reducto de la S.I. Catedral.

14 h. Hermandades del Resucitado y Consuelo del Pelirón en la plaza Belén.

17 h. Tertulia Flamenca Pepe Alconchel en el Pago de San José.

20.30 h. Peña Flamenca El Pescaero en su sede de la Avenida de Arcos esquina con calle Mosa.

20.30 h. Hermandad de la Buena Muerte en su sede de la calle Nueva.

Zambombas en Jerez el **domingo 10 de diciembre**

13.30 h. Hermandad de la Misión en la parroquia del Corpus Christi en Picadueñas.

Zambombas en Jerez el **sábado 16 de diciembre**

14 h. Peña Flamenca Buena Gente en de la calle Bar-surto.

14 h. Peña Cultural Flamenca Amigos de Estella en la entidad local autónoma.

14 h. Hermandad del Cristo del Amor en calle Salas.

14 h. Hermandad de Loreto en la Plaza San Andrés.

20 h. Centro Cultural Flamenco Don Antonio Chacón en la calle Salas.

21 h. Peña Flamenca Tío José de Paula en su sede de la calle Merced.

21 h. Peña Flamenca Los Cernícalos en su sede de la calle

Saberes y prácticas de la Zambomba



Manuel Naranjo Loreto

Etnomusicólogo, experto folklorista y secretario de la Cátedra de Flamencología de Jerez

La Zambomba ya ha dejado de ser patrimonio exclusivo de los jerezanos, en realidad nunca lo fue, pero fuimos los primeros en escenificarla, en dotarla de una proyección artística que antaño se denominaba Nochebuena de Jerez. Hoy la Zambomba ha adquirido todos los atributos de esa nochebuena que los artistas flamencos asumieron como propia llevando el nombre de Jerez por el mundo pero siempre desde una estética imaginada.

Entre la antigua Zambomba y la de hoy día hay notables discrepancias, la primera tenía un valor de “uso” en el que jugaba un especial papel la naturalidad y la ocasionalidad. La actual es una manifestación popular y artística regulada y condicionada por su valor de “cambio”, con las contradicciones que ello acarrea, lo que actualmente se oferta está más cerca de un espectáculo flamenco en el que nos sirven un producto elevado a categoría escénica, lejos de aquel acto espontáneo de sociabilidad que se forjaba en las casas de vecinos. Nuestra Zambomba actual es el producto de una transformación moderna y dinámica que ha adquirido otro significado social y en el que concurren elementos que hibridan y aportan nuevos patrones a la hora de escenificarla.

Muchos de esos saberes y prácticas de las antiguas Zambombas ya están en desuso y cuando me refiero a antigua hago referencia a la de los años cincuenta y sesenta, momento de nuestra historia en la que aún no había entrado en nuestras vidas la verticalidad de

aquellos bloques de pisos de la periferia ni la televisión.

Lo que actualmente se entiende por Zambomba pertenece al movimiento de recuperación identitaria de finales de los setenta y principio de los ochenta, una reconstrucción idealizada en toda regla de aquellas reuniones domésticas navideñas en el que las mujeres fueron los elementos catalizadores de la fiesta e invirtiendo sus roles, basado en un comensalismo frugal, ocasional y escaso en un espacio ritual al que no todos estaban invitados.

El repertorio lírico musical de aquellas Zambombas antiguas vivía en variantes y en él se mezclaban narraciones musicalizadas de corte religioso con una nutrida colección de textos para nada piadosos y de marcado carácter profano sobre asuntos satíricos, anticlericales y misóginos, las canciones acumulativas y seriadas eran la excusa para aquellos que no sabían los textos se sumaran a la fiesta. Actualmente se han normalizado las versiones de aquellas coplas y villancicos hasta el punto de que ya tenemos villancicos canónicos, es decir se canta una única versión y se van incorporando nuevas obras de autor.

El instrumento que da nombre a la fiesta ni se le ve ni se le espera en muchos corros y escenarios, ahora necesitamos micros y grandes altavoces para llegar a un público pasivo que reclama que le recreen la fiesta de la Nochebuena jerezana como producto cultural de consumo.

La Zambomba de ayer no es ni mejor ni peor que la de hoy, las fiestas se adaptan a los tiempos para sobrevivir y esta no es menos, cabe, por lo tanto, señalar que son muy distintas pero si hay algo que apuntar de aquellas Zambombas era la implicación de quienes la articulaban, todos eran protagonistas de la fiesta y como tal estaban llamados a participar de manera activa en ella.



San Roque, Ciudad de la Navidad




Felices Fiestas y
y Prospero
Año Nuevo 2024



El Museo del Belén, todo el año



Texto: Kiko Abuín
Fotos: Candela Núñez

El Museo del Belén pasa a ser un equipamiento cultural y turístico cuya apertura será permanente en Jerez. El Ayuntamiento junto la Asociación de Belenistas de la ciudad firmaron un convenio mediante el cual la instalación tendrá vida todo el año.

El objetivo de esta iniciativa es impulsar la promoción y difusión del arte de la elaboración de belenes, "uno de los mayores bienes patrimoniales de Jerez". Hasta ahora, solo se abría para actividades puntuales y visitas específicas. Esa medida llega cuando la Junta de Andalucía ha incoado el expediente de declaración del belenismo como Bien de Interés Cultural (BIC) y en el 800 aniversario del primer Nacimiento, del que fue autor san Francisco.

En diciembre de 2011 abrió sus puertas el Museo del Belén situado en la calle Circo, un espacio construido en un casco de bodega del siglo XIX que fue remodelado y acondicionado.

El espacio expositivo se divide en dos plantas en algo más de 1.400 metros cuadrados.

En la inferior se enseña la obra maestra, la pieza clave de este equipamiento, el Belén Monumental de estilo hebreo

que ocupa 240 metros cuadrados y se divide en seis escenas que van desde La Anunciación hasta la Huida a Egipto.

También se puede ver una muestra de dioramas navideños, belenes de diversos estilos y formatos, así como una sala de proyecciones y usos múltiples.

La planta superior contiene una serie de belenes jerezanos, de España y el Mundo, junto con un monumental y soberbio Belén napolitano, que sigue los cánones de montaje del siglo XVIII, y vitrinas con colecciones de piezas escultóricas.

La experiencia de sumergirse en el gran Nacimiento, nacido de la mano de los mejores belenistas jerezanos, es impresionante. Desde los efectos lumínicos, controlados por ordenador, hasta las mimadas figuras y recreación de escenarios. Todo de una calidad artística inmejorable.

Si subimos a la primera planta, la admiración también se consigue al contemplar la armonía y belleza del belén napolitano que nos retrotrae a esas grandes casas palaciegas donde cada Navidad se vestía su salón principal con un nacimiento de este estilo.

"Este Museo es sin duda uno de los más importantes de España; aquí se exponen obras prácticamente de primer orden mundial como el Belén Monumental, que no tiene parangón", cuentan sus promotores.



LAS FIESTAS
EN JEREZ
SE VIVEN EN EL
CENTRO

WILLIAMS PLAZA

By  INICIATIVAS
INMOBILIARIAS



www.williamsplaza.es ·  621 271 737



Se armó el Belén

Por Candela Núñez

Jerez es una de las grandes cunas mundiales de la tradición navideña de montar nacimientos y portales de Belén. El proceso ocupa buena parte del año y sus creadores se retan a sí mismos para en cada montaje superar al del año anterior



1. A la izquierda, Juan Miguel da los últimos retoques a su obra expuesta en la asociación de Belenistas de Jerez.
2. Arriba a la derecha, el misterio en primer plano.
3. Abajo Pedro pinta la estructura del pesebre que dejará expuesto en su casa, y detrás de este una pizarra con las medidas y diseño del diorama que ha hecho para exponer en los claustros de Santo Domingo.





1. Manolo coloca la figura que representa a María, José y al niño Jesús en el hueco hecho para la peana que lo sostiene. Belén de la ONCE .
2. Luis María revisa que las bombillas que dan luz al nacimiento estén en el sitio correcto.
3. Luis María pinta uno a uno los adoquines del suelo de su Belén, proporcionando a cada uno una tonalidad distinta.

SABOR DEL SUR NAVIDAD

1. Detalle del nacimiento de Juan Miguel en la asociación de belenistas.
2. Detalle de la virgen y el niño Jesús del nacimiento creado por Luis María.
3. Detalle de un nacimiento de uno de los dioramas expuestos en la asociación de belenistas.



1. Belén de la ONCE. Detrás de él hay varias personas que se dedican a construirlo. Es diseñado por Manolo.
2. Uno de los dioramas durante el montaje de la exposición de estos en los claustros de Santo Domingo, otra de las etapas del belenismo.
3. Juan Miguel observa el nacimiento que ha creado terminado.



*Les desea
Felices Fiestas*

900 92 94 96
www.massolenergia.com

TU INSTALACIÓN FOTOVOLTAICA EN MENOS DE 24 HORAS



Diorama de Esteban Benítez



Ramón García Sánchez
*Presidente de la Asociación
de Belenistas de Jerez*

El arte belenista llega a Jerez en el siglo XVIII de la mano de la nobleza, siguiendo la tendencia de la corte de Carlos III, montando ellos los nacimientos en sus casas palacios, para luego abrirlos a la exhibición pública en los días de Navidad. Arraigándose así, por “simpatía”, en la clase popular y convirtiéndose en una tradición que se ha transmitido de padres a hijos hasta llegar a nuestro tiempo.

Por ello, se puede decir que el belenismo es parte intrínseca del jerezano, que ha sabido transferir su sentimiento religioso y sensibilidad artística a la recreación del nacimiento de Jesús en sus montajes artesanales del belén, creando un “pellizco” único y personal.

Ee en 1976 cuando un grupo de entusiastas belenistas deciden fundar la Asociación de Belenistas de Jerez para convertirla en aglutinadora, custodia e impulsora de esta tradición popular tan nuestra.

De hecho, nuestra manera de interpretar el belén ha constituido un estilo propio denominado la Escuela Jerezana Belenista, extendida por toda Andalucía y reconocida internacionalmente. Teniendo su culmen, desde 2011, en la Muestra del Belén Xerez, una exposición permanente que alberga su historia y evolución artística.

DESCUBRA UNA NUEVA EXPERIENCIA LEXUS



VISITE EL NUEVO CENTRO AUTORIZADO LEXUS JEREZ DE LA FRONTERA

Disfrute del extraordinario servicio Lexus y de lo último en tecnología híbrida enchufable, híbrida autorrecargable y 100% eléctrica.

Nuevo Centro Autorizado
LEXUS JEREZ DE LA FRONTERA
Avenida de los Empresarios, 1
Tel. 856 620 806
www.lexusauto.es/jerez

 **LEXUS**
EXPERIENCE AMAZING

O lecturas

para esta Navidad

Solo quería bailar

Greta García.
Editorial Tránsito

En esta divertida novela se narra la historia de Pili. Quiso ser bailarina, una actividad delicada que requiere mucha disciplina. Pili nos cuenta desde la cárcel y en primera persona sus peripecias, con un lenguaje directo, sin tapujos ni eufemismos, un torrente verbal hilarante, escatológico y ácido. En el monólogo hay descripciones crueles y compasivas de los personajes que integran su desquiciado mundo. La frescura del habla (tal cual se piensa y suena) dota al relato de un ritmo que atrapa al lector. A lo largo del libro iremos descubriendo el delito que ha cometido la protagonista. Es la primera novela de Greta García, bailarina coreógrafa, payasa, directora teatral y circense. Ha escrito textos para performances. En escena, experimenta con el cuerpo y con los objetos.

España primer amor

Vladimir Pozner
Editorial Seix Barral

Al acabar la guerra civil en 1939, miles de españoles tuvieron que atravesar la frontera de los Pirineos. Huían de las bombas y de la miseria, con la esperanza de volver más adelante a su tierra, ya liberada de

la opresión y el terror. Acabaron en los campos de concentración franceses, acurrucados en agujeros en la arena de la playa, en chozas improvisadas, rodeados de guardarmes y alambres. El protagonista pertenece a una asociación humanitaria. Su objetivo: mejorar las condiciones de vida de esa gente y liberar a todo el que pueda. Así le llega la historia de Pierre, un pintor que conoce a Pilar en el camino, en la retirada hacia Francia, pero pierde su rastro en el caos de los campos de refugiados. La novela retrata un amor imposible, con un trasfondo desgarrador, una mezcla de dulzura y amargura, belleza y horror, dice Isaac Rosa en el prólogo. El escritor Vladimir Pozner trabajó en la liberación de republicanos españoles en el sur de Francia.

Contenido

Carlo Padial
Editorial Blackie Books

Los medios de comunicación están experimentando una transformación radical. Los cambios han sido vertiginosos. Y muchos de ellos efímeros. Han colapsado ya varias burbujas digitales. Lo que iba a ser la panacea del mundo digital se vino abajo en unos años. Lo que iba a ser una nueva forma libre y horizontal de hacer periodismo se convirtió en precariedad, inestabilidad y posverdad. De todo esto trata la novela de Carlo Padial. La

tiranía del clic genera una industria de los medios en la que los contenidos (el verdadero periodismo) pasan a un segundo plano. Es un mundo delirante donde las redes sociales y las start-up, casi sectas, sustituyen a las empresas tradicionales. Los que dirigen estas empresas carecen de los valores y la formación que se pedía hace unas décadas. Los que trabajan en ellas sobreviven como pueden. Ironía, humor y buen ritmo narrativo.



Como el aire que respiramos. El sentido de la cultura

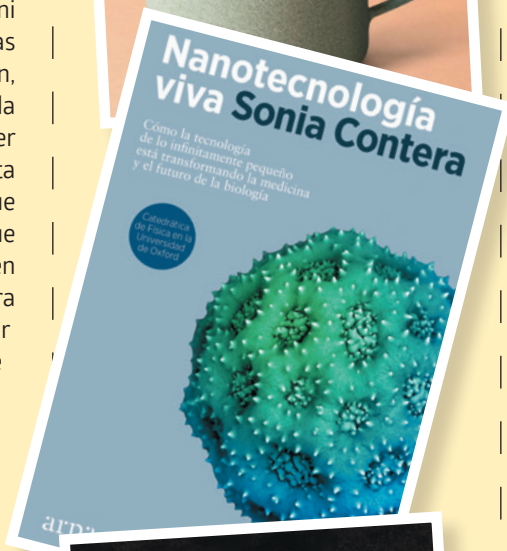
Antonio Monegal
Editorial El Acantilado

Con una prosa fluida y precisa, Antonio Monegal analiza todas las dimensiones de la cultura. Esta obra ha recibido el Premio Nacional de Ensayo 2023. Es difícil definir qué es la cultura y qué función tiene en nuestra sociedad. No es un mero recurso para obtener beneficios, ni es un simple divertimento de las masas. La cultura es un bien común, relacionado con la identidad y la memoria, con la crítica y el placer intelectual, con la ética cosmopolita y la tolerancia. La cultura tiene que ver con los asuntos de la polis, que vertebran la convivencia y sirven de guía para dar sentido a nuestra existencia. No podemos prescindir de esa caja de herramientas que nos invita a empatizar con experiencias ajenas que nos amplían el imaginario de lo posible... Este ensayo es un ejemplo de escritura equilibrada, sin abusar de la erudición ni de la terminología enrevesada.

Nanotecnología viva

Sonia Contera
Editorial Arpa

Estamos ante uno de los mejores libros de divulgación científica de los últimos años. Trata de cómo lo infinitamente pequeño puede llegar a transformar la medicina y el futuro de la biología. La interacción entre física, biología y medicina está abriendo rutas de investigación muy fructíferas. El físico trabaja a nivel atómico y molecular. Realiza modelos matemáticos que permiten explicar, predecir y manipular funciones y propiedades de los seres vivos. Es

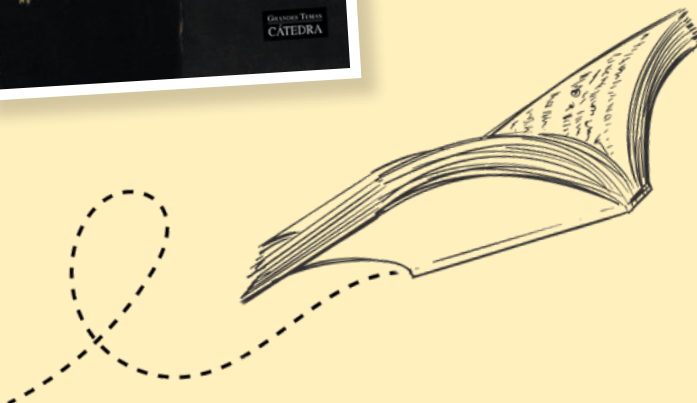


un viaje desde el ADN y las proteínas hasta el diseño de fármacos. Máquinas a nanoescala, nanoantibióticos, ingeniería de tejidos... Y, cómo no, innovaciones en conexión con la inteligencia artificial. Sonia Contera es una de las principales investigadoras en estos terrenos interdisciplinares. Además, su experiencia como conferenciante le ha llevado a escribir un libro ameno y riguroso.

Goya o el misterio de la lectura

Luis Martín-Estudillo
Editorial Catedra

Goya vivió un momento crucial de la historia de España. Los pensadores ilustrados quieren dejar atrás el fanatismo, la superstición y la ignorancia. Los libros y todo tipo de publicaciones empiezan a circular cada vez con mayor libertad, sin el control absoluto de los viejos poderes. La lectura atraviesa la vida y la obra de Goya. El libro puede servir para liberarnos, pero también para esclavizarnos y entorpecer la inteligencia si es utilizado para adoctrinarnos como burros o corderos. Luis Martín-Estudillo es catedrático de la Universidad de Iowa. En esta jugosa obra ha explorado las diferentes relaciones que Goya entabló con la lectura: lo que pudo leer, cómo aparecen los libros y la lectura en sus cuadros, el papel de la imprenta y la prensa... Este libro nos va a permitir comprender mucho mejor la obra de Goya y su época.



Poemas

Juan Bonilla
Editorial Comares

El escritor jerezano Juan Bonilla reúne toda su producción poética en un solo volumen. En esta obra aparecen sus seis libros de poemas: Partes de guerra (1994), El Belvedere (2002), Buzón vacío (2006), Cháchara (2010), Poemas pequeñosburgueses (2016) y Horizonte de sucesos (2021). Una buena oportunidad para contemplar de forma global el hilo poético y existencial del autor. Dice Bonilla que escribe poesía traducida... Nos asegura que los originales, esas vivencias hechas de ansiedades y amores, eran obras maestras, pero no las supo apresar: "Así que lo que os llega / después de trabajar esa amalgama / por reducirla a versos, / son solo unos harapos / en los que apenas pueden ya reconocerse los abismos, / las plenitudes, la perplejidad / que me empujaron a escribir.//La poesía casi siempre / es la declaración de una impotencia."

Momentos estelares de la humanidad

Stefan Zweig
Editorial Duomo.

Kim Amate ilustra catorce momentos estelares que han cambiado el rumbo de la humanidad, tal como nos los narra Stefan Zweig. La traductora de este bello libro es Berta Vias Mahou. Cicerón, la conquista de Bizancio, el descubrimiento del Pacífico, Händel, la Marsellesa, Waterloo, Goethe, el Polo Sur, el tren de Lenin... Estamos ante un clásico. La prosa clara y divulgativa de Zweig se nos presenta ahora enriquecida por las ilustraciones de Kim Amate. "Lo más prudente que puede hacer un hombre sensato y no muy intré-



vido cuando se encuentra con otro más fuerte que él es evitarlo y, sin avergonzarse, aguardar un cambio, hasta que el camino vuelva a quedar libre. Marco Tulio Cicerón, el primer humanista del imperio romano, el maestro de la oratoria, defensor de la justicia, se afanó durante tres décadas por servir a la ley heredada de sus mayores y por mantener la república."

Atlas de climas extremos

Lorenzo Pini
Editorial Jonglez

Las fuerzas de la naturaleza siempre han sobrecogido al ser humano. Al contemplar una simple tormenta de verano, nos invade la belleza y el miedo a partes iguales. Es la sensación de lo sublime, lo infinito que nos sobrepasa y refleja nuestra finitud. Este libro es ideal para los amantes de la geografía, de la naturaleza, de la meteorología y la fotografía. El lector podrá conocer fenómenos meteorológicos de una magnitud asombrosa. "La región italiana que ostenta el récord mundial de nevadas diarias, el lugar del valle de la Muerte donde se ha registrado la temperatura más elevada del mundo, siembras de nubes en Canadá para reducir las granizadas, las avalanchas de arena en

Sudán, el lago venezolano en el que caen relámpagos al menos 250 noches al año, la ciudad chilena donde nunca llueve y aquella en la que llueve 325 días al año..."

Sabores e historias de mi cocina india. Rasa

Anjalina Chugani
Editorial Larousse

Rasa significa en sánscrito "sabor, esencia, jugo". Anjalina Chugani es una cocinera nacida en Londres, pero vivió su adolescencia y parte de su juventud en la India, en una andadura vital que la ha llevado hasta Barcelona. El libro muestra más de 100 recetas. Se trata de un viaje gastronómico donde afloran sus raíces indias y la influencia de la comida occidental. Las recetas están muy bien explicadas. "Cada capítulo muestra una parte vital de su vida a través de la comida, la cultura, sus aprendizajes y sus viajes". Cualquiera puede realizarlas. No hace falta ser un experto. Además de hablar de los ingredientes tradicionales de cada plato, incorpora los productos de temporada. Las fotografías, tan importantes en estas publicaciones, son de Becky Lawton, que acompañó a la autora en uno de sus viajes a la India.

delosSantos
CLÍNICA DENTAL

ORTODONCIA DE CALIDAD

nuestra especialidad

Más que un tratamiento estético:

- Corrección de malposiciones
- Mejora de la ingestión y digestión
- Facilidad para una buena limpieza bucal
- Reducción del riesgo de caries
- Aumento de la autoestima



¡PIDE TU CITA!

“Transformamos sonrisas, creamos confianza”

📍 **Plaza Madre de Dios, 12. Rotonda del Minotauro**

☎ **856 080 364**



20 ideas originales y del sur para regalar esta Navidad



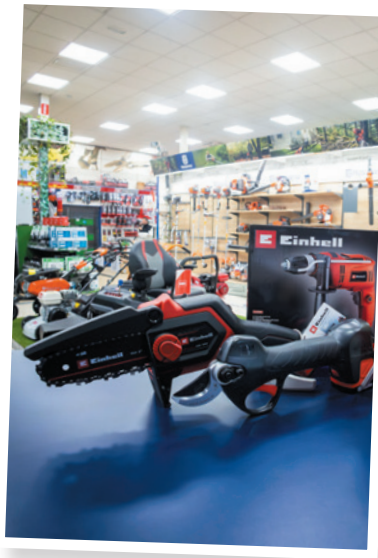


1 Sambasthebambas Cuidar los pies es cuidar el planeta

Barefoot (*bare* = descalzo; y *foot* = pie) es un movimiento en auge que viene a significar dar libertad de movimientos a los pies y volver a caminar de forma natural. Marcas andaluzas como Sambasthebambas ofrecen calzado respetuoso con los pies, y con el planeta (zapatillas veganas hechas de cactus, fibra de coco y piel de maíz, y sin plásticos), que además demuestran que todo lo anterior es compatible con el estilo y el diseño. Victoria y Manuel, impulsores del proyecto, viven en La Vega, pero el negocio ha cogido vuelo con su tienda online. sambasthebambas.com

2 Ferrería Xerez El paraíso de los manitas

Un atornillador eléctrico, un cortacésped inalámbrico, una multiherramientas... el paraíso de los manitas y de quienes desfogan y desconectan poniendo a punto el jardín está en Ferrería Xerez, uno de los centros más grandes de la provincia de Cádiz dedicados a bricolaje, jardín y herramientas. Pero es que además, su tienda online ofrece una variada oferta de productos muy útiles, de esos regalos que seguro que tendrán uso: la última freidora de aire o una batería de cocina. Tienen tienda física en Parque Empresarial Oeste de Jerez. ferreteriaxerez.com



3 Tenidiomas Regalar buenos propósitos de año

Año Nuevo, llegan los buenos propósitos. Pero, ¿y si te regalan ese curso de inglés que se te resiste? Quizás ya sea imposible no cumplir con esa vieja meta que nunca resuelves. Los cursos Cambridge Premium de Tenidiomas, en la calle Caracuel de Jerez, preparan los niveles B1, B2 y C1 para la convocatoria de junio 2024. Además de tres horas de clases presenciales a la semana estos cursos incluyen sesiones adicionales de *Speaking*, acceso a cientos de ejercicios online junto con simulacros de examen. Si no alcanzas el aprobado a la primera, tendrás gratis otra oportunidad. tenidiomas.com



4 Circuito de Jerez-Ángel Nieto Entradas para la 'catedral del motociclismo'

Un día de carreras en la *catedral del motociclismo*, el Circuito de Jerez-Ángel Nieto, es una experiencia extradeportiva, algo que va más allá del deporte de las dos ruedas. Un evento de impacto internacional que cada año concita en el trazado jerezano a miles y miles de personas procedentes de países de todo el mundo. Las entradas para el Gran Premio de España 2024, quinta prueba puntuable de la temporada del Campeonato del Mundo de MotoGP, que se celebrará en las instalaciones del Circuito de Jerez-Ángel Nieto los días 26, 27 y 28 de abril, ya están a la venta. Sin duda, un gran regalo para estas fiestas... hasta si no eres un super fan del MotoGP. circuitodejerez.com



5 Concert Music Festival Una noche inolvidable

Concert Music Festival, en la isla de Sancti Petri (Chiclana), se ha convertido en uno de los grandes referentes del verano en España. Edición tras edición, sus organizadores logran superar el cartel y el éxito de público. El CMF volverá a reunir a los mejores artistas del panorama nacional e internacional durante los próximos meses de julio y agosto. Las primeras confirmaciones han sido por todo lo alto y mucha y muchos ya habrán escrito en su carta de Reyes un par de entradas para, por ejemplo, el concierto que ofrecerá el mexicano Luis Miguel, que estará en Sancti Petri en 2024. concertmusicfestival.com

6 Tugasa Noche romántica en Castellar o entre pinsapos y bajo una fortaleza medieval en Zahara

Duerme en un Castillo Medieval tras una cena romántica, pasa la noche en un Convento del siglo XVII o disfruta de las vistas bajo los pinsapos y bajo una fortaleza en Zahara de la Sierra. Sumérgete con Tugasa, la red de hoteles de la Diputación de Cádiz, en el corazón de los Pueblos Blancos gaditanos. Con ofertas y descuentos, hay una amplia oferta a través de la red de hoteles. Un planazo y una escapada ideal para regalar esta Navidad. tugasa.com



7 Malamúsica y La Cápsula Los viejos vinilos nunca mueren

El vinilo ha desbancado al cedé. En un mundo líquido donde todo está en la nube, con Spotify mandando por encima de todo lo que a música se refiere, lo físico sigue importando. Los viejos vinilos, quizás por eso, no solo no mueren, sino que están con mayor afición y buena salud que nunca en la historia. En Jerez y en Cádiz capital quedan dos reductos de tiendas cercanas y de proximidad que ofrecen una amplia variedad de discos (aparte de muchas otras cosas) que seguro que satisfarán a los melómanos más exigentes. Puestos a regalar, el *Omega* de Morente o *Tercer Cielo*, de Rocío Márquez y Bronquio.



8 La Luna Nueva No solo libros...

En esta revista puedes encontrar un buen decálogo de recomendaciones literarias para disfrutar de las vacaciones en esta Navidad, pero también sirven de recomendaciones para regalar. En librerías como La Luna Nueva si no las tienen, te la encargan y, además, te las envolverán en bonitos papeles de regalo. Si no tienes idea de qué libro es el ideal para la persona a la que quieres regalar, déjate asesorar por su personal. Es algo que Amazon no podrá ofrecerte y que aquí se convierte en una bonita amistad. **Calle Eguilaz, 1 (Jerez)**



9 El Oribe Convierte tus diseños en joyas

Si quieres hacer un regalo diferente o quieres autoregalarte las joyas que habías imaginado, El Oribe es una iniciativa que lleva más de 15 años creando piezas super originales y atendiendo a clientes y clientas que buscan lo exclusivo, sin tampoco tirar la casa por la ventana. Anillos, gargantillas, joyas devocionales, pulseras... todo tipo de piezas únicas y singulares elaboradas a mano por una mujer, Isabel Núñez, que se reinventó y ha sacado adelante un taller y una tienda con cada vez más prestigio. En esta firma, entre las muchas colecciones, también restauran piezas. eloribe.com



10 Ohana Regalos de crianza respetuosa y con corazón

Las hermanas Sara y Laura Torres abrieron en el centro de Chiclana, en 2016, este espacio donde, además de juegos educativos y cosmética natural para bebés, ofrecen talleres de educación emocional o porteo. Bautizaron a la tienda como Ohana, que significa familia en la cultura hawaiana, en alusión a la comunidad de personas que conviven y sienten las mismas necesidades. Eligieron esta palabra para transmitir su intención de acompañar y crecer por y para las familias, siempre con un enfoque de respeto y amor hacia la crianza. Disfraces, correpijillos, puzzles, artículos para recién nacidos, juguetes de todo tipo, pero siempre comprometidos con el medio ambiente y con la crianza respetuosa. Más información y tienda online en: ohanacrianzanatural.es



11 Ánfora cerámicas Originalidad a la carta

Si tienes una idea especial para convertirla en una pieza de cerámica 100% exclusiva, Ánfora es el sitio. En función de la demanda y la época, este taller de Conil te prepara los encargos en pocos días. Una forma de sorprender a los tuyos con una creación única y hecha a medida. En su catálogo tienen botijos, vasijas, apliques, cazuelas, cuencos, vallijas, macetas... Un taller de alfarería con tienda online en anforaceramicas.com



12 Miguel Morenatti Fotografías de destinos increíbles

El fotoperiodista jerezano lleva años especializado en fotografía de viajes, con postales y lienzos de lugares recónditos e imágenes imposibles cerca de volcanes o con auroras boreales de fondo. Desde hace unos años abrió la posibilidad de adquirir sus fotos en copias o directamente enmarcadas. En su web puedes consultar toda su oferta y suele haber descuentos. Vietnam, Nepal, Islandia, Borneo... Rincones del mundo que parecen, bajo su óptica, de otro mundo. miguelmorenatti.com



13 Rancho de la Miel No solo miel ecológica

Una mañana en el Rancho Cortesano o Rancho de la Miel, entre Cuartillos y La Ina, en pleno Jerez rural, es una gran experiencia. Un desayuno vegano con zumos naturales y un paseo por la finca es un placerazo al alcance de todos. Porque, ante todo, el Rancho de la Miel no ofrece solo una cuidada producción de miel ecológica, sino que, además, hay restaurante y tienda con muchos productos y delicatessen ideales para regalar. Todo con la abeja en el centro de un proyecto en la campiña jerezana que merece ser disfrutado. ranchocortesano.net



14 Ca' Moña Gourmet de kilómetro cero

Situado en el bajo Guadalquivir, Trebujena, donde el sol se refleja en pleno corazón de Doñana, la experiencia Ca' Moña es mejor vivirla in situ, aunque también atienden pedidos online y montajas de cajas con productos gourmet kilómetro cero. Elisabeth Ramírez fundó en Trebujena un refugio para los amantes del buen beber y el mejor yantar, y tocó la tecla de crear cajas personalizadas para regalar que lo mismo incluyen conservas de La Chanca que vinos de altísimo nivel como los de Cayetano del Pino. productoscadiz.com



15 Mantas de Grazalema 100% lana

Si una manta de lana para eso que llaman tarde de mantita, sofá y peli ya es un buen regalo. Una manta 100% de lana grazalemeña es aún un regalo mejor. Las mantas, ponchos y bufandas de lana junto con otros complementos, elaborados con merino de alta calidad en la fábrica de mantas de Grazalema constituyen toda una tradición. Productos cien por cien artesanales que se exportan a países de Latinoamérica y Estados Unidos. El merino que trabajan se encuentra en la misma línea de suavidad y esponjosidad del cachemir, pero más económico. mantasdegrazalema.com

16 Mercadillos de Sevilla Segunda vida para un regalo imposible

En Sevilla hay casi una veintena de oportunidades para encontrar regalos insospechados, obsequios imposibles, en los diferentes mercadillos que de lunes a domingo se suceden en diferentes zonas de la ciudad. El más famoso, El Jueves, es una institución en la calle Feria este día de la semana por la mañana. Aquí se encuentran especialmente antigüedades que seguro que pueden sorprender a esa persona que quizás espera un regalo muy diferente a ese que estás pensando. En el mercadillo de la plaza del Museo (domingos por la mañana) hay oferta de pinturas y esculturas, mientras que en zocos como el del Parque de María Luisa se puede curiosear en busca de algún regalo super origina y picotear entre sus puestos gourmet. Más info en: visitasevilla.es



EN OLVERA

EN NAVIDAD

DIEMBRE 2023
ENERO 2024



BELEN VIVIENTE

PZA. DE ANDALUCÍA/CASCO HISTÓRICO
SÁBADO, 16 DICIEMBRE
DE 11:00 A 19:00 HORAS



Ayuntamiento de Olvera

Colaboran:



Nuestro agradecimiento en particular a:
CEPA PUEBLOS BLANCOS, MAYORES
ACTIVOS OLVERA, CENTRO DE
PARTICIPACIÓN ACTIVA DE OLVERA,
AMPAS CENTROS EDUCATIVOS
y en general al VECINDARIO centro
histórico de Olvera



17 Camijetas Camisetas con 'age'

Combinaciones imposibles como Lorca con Camarón, Mazingher Z en el centro de Sevilla, El Pali siendo de El Padrino, El Risitas en Pulp Fiction, un puchero en instrucciones de IKEA o freidó con la tipografía de 'Friends'. Todo suena surrealista, pero desde hace unos años es una realidad gracias a esta firma sevillana de camisetas originales y tronchantes. El responsable es Pablo de la Prida, un sevillano que también es autor de agrupaciones de Carnaval, de ahí que Cádiz sea la segunda provincia más representada en la tienda. En su tienda online seguro que tienen la 'camijeta' ideal para regalar. compracamisetas.es

18 Shala Flow Muévete corazón

Un yoga suave y terapéutico. Un estilo de yoga que no busca la acción ni el estiramiento. Un buen regalo para empezar el año puede ser un bono de diez sesiones de este estudio en Los Gallos, en Chiclana-playas. Yoga, Pilates y Danza en horarios variados, y de cuando en cuando masterclass para los más avanzados. A sus propietarios les gusta hablar de Shala Flow como "un espacio donde vibrar", y quizás sea un buen regalo para activarse y poner en orden lo físico y lo mental nada más empezar el Año Nuevo. shalaflow.com/practicass



19 Vanessa Martín-Barbadillo Un curso de automaquillaje

Vanessa Martín-Barbadillo es maquilladora profesional y 'terapeuta' de la piel. La maquilladora jerezana trabaja, entre otros, para la revista ¡HOLA! y apuesta por el minimalismo y la naturalidad ante sus clientas al afirmar, casi a modo de eslogan, "yo sublimo, embellezco, no enmascaro". Para conocer mejor estos secretos y aprender a darse cada una su toque, la jerezana propone cursos de automaquillaje. En su horizonte profesional Vanessa contempla abrir una academia para enseñar el oficio. Por ahora es solo un sueño, más que un proyecto. Será, desde luego, factoría de maquilladoras top. maquilladorajerez.com

20 Claycats Regala un taller de cerámica

Gloria Aranda Millares celebra un año en su nuevo taller de Jerez, tras una trayectoria de dos décadas trabajando con cerámica y arcilla polimérica que la llevó también a lugares como Nottingham o Amberes. En "el local grande", como ella lo llama, —empezó en una habitación muy pequeña— da clases de cerámica junto a otras compañeras que organizan talleres de acuarela, de jardines eternos o de pantallas para lámparas. Cualquiera de estos talleres bien podría ser un buen regalo para Papa Noel o Reyes. ¿O no...? claycats.com www.claycats.es





Mejorar 
JEREZ
Juntos

*Les desea Felices Fiestas
y un próspero año nuevo!*



Ayuntamiento de Jerez
Medio Ambiente





Quince Arrobas, el jamón ibérico como estrella de la carta

Texto: Kiko Abuín
Fotos: Candela Nuñez



Avenida Duque de Abrantes, Bloque 2, local derecha, Jerez de la Frontera.



Lunes cerrado. Martes, de 8:00 a 16:30. Miércoles a viernes, de 8:00 a 16:30 y de 20:30 a 0:00 horas. Sábados y domingos, 9:00 a 16:30 y de 20:30 a 0:00 horas.

Hace unos 15 años, la empresa Montesierra tuvo la iniciativa de abrir una línea de restauración con dos establecimientos abiertos, en Jerez y Jabugo, en los que los productos ibéricos de esta firma son la esencia de la cocina que se trabaja en ellos. El restaurante tiene una decoración elegante, ambientada con grandes imágenes de espléndidas dehesas rebosantes de alcornoques en cuya base los cerdos ibéricos se alimentan de bellotas.

Nos situamos en un mesón en la urbanización Divina Pastora, frente a la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre, con platos basados en el cerdo ibérico y de él, el jamón como protagonista. Un producto por el que Montesierra tiene ganada una excelente fama por su calidad junto a platos típicos de la tierra elaborados con los mejores ingredientes.

Quince Arrobas, además, tiene anexa una tienda gourmet donde se pueden adquirir los productos de esta marca, "ibéricos frescos y curados al mismo precio que en la fábrica". Henri Álvarez, responsable del restaurante en Jerez, confirma que el "jamón es nuestro fuerte, desde los desayunos de mollete con jamón hasta el resto de la carta".

Carpaccio de presa ibérica, presa, solomillo, lagarto, tartar de salchichón, ensaladilla de ibérico... son algunas de las curiosas propuestas en las que lo ibérico forma parte de las creatividades culinarias que se exponen en una extensa carta. Junto al restaurante y el espacio gourmet, Quince Arrobas suma un espacio para celebraciones habilitado para un máximo de 22 personas, "que lo estamos remodelando y ampliando".



Un museo para descubrir un vino centenario

Texto: Kiko Abuín
Fotos: Manu García



Plaza Silos, 3. Jerez de la Frontera



Lunes a viernes de 7.30 a 15.00 horas. Sábados y domingos cerrado.

La bodega Cayetano del Pino, que está llevando a cabo una profunda remodelación de sus instalaciones, inaugura a mediados de este mes de diciembre su nuevo museo y el centro de Interpretación del vino de Jerez, donde poder pasear entre botas centenarias y saborear unos vinos únicos.

Las visitas al museo incluyen diferentes opciones y siempre se harán acompañadas de un profesional de la bodega, que irá desgranando la historia de Cayetano del Pino, que tiene más de 137 años de existencia.

La visita completa al museo de Cayetano del Pino tiene un precio de 15 euros. En caso de que se elija la opción de cata con dos vinos (amontillado y cream), es de 20 euros. La visita y cata con cuatro vinos (fino, amontillado, palo cortado y cream) cuesta 25 euros. La visita con cata de dos vinos VOS (con más de 20 años), amontillado y palo cortado, es de 30 euros. Y la visita con cata de amontillado y palo cortado VORS (más de 30 años), cuesta 50 euros.

Los jubilados tienen un 30% de descuento, los estudiantes un 20% y los niños de entre 7 y 12 años, un 50% (sin acceso a cata). Los menores de esa edad entran gratis.

El museo y el centro de Interpretación del vino de Jerez se encuentran en las recién rehabilitadas instalaciones de la bodega, adaptadas para las visitas dentro del concepto enoturístico. Recientemente, se ha llevado a cabo una renovación de la imagen del etiquetado de sus botellas, un año después de que el empresario Fulgencio Meseguer se hiciera con la propiedad de la empresa.



Venta Castora, referencia del cuchareo de siempre

Texto: Paco Sanchez Múgica
Fotos: Esteban Pérez Abión



Calle Paso Nivel, 7, 11408
El Portal, Jerez de la
Frontera.



Lunes a domingo de
6.00 a 18.00 horas

Un pan que hace las delicias de quienes degustan los casi 300 desayunos que sirve cada fin de semana —atención a sus chicharrones caseros y a su manteca colorá— y que ahora quiere convertir en el escudero perfecto de la temporada de cuchareo en esta venta tras el antiguo paso a nivel de la barriada rural.

Directamente de la huerta de Juan y Pepe, vecinos de la barriada rural, todo es kilómetro cero en Castora, junto al río Guadalete y la antigua azucarera de El Portal, coronada por sus icónicos nidos de cigüeñas. “Un restaurante sin un pan bueno no es un buen restaurante”, asegura a lavozdelsur.es Israel, que recuerda cómo empezó con una tasquita cuando apenas tenía 21 años y cómo casi un cuarto de siglo después defiende un negocio que se ha convertido en un imprescindible para encontrar cocina tradicional de máxima calidad y a precios razonables.

Entre semana, Castora ofrece menús del día desde 11 euros, con una docena de primeros platos a elegir y una variedad de una veintena de segundos platos. En el fin de semana, las estrellas de venta Castora entran en acción: las tagarninas esparragadas, la berza y el ajo campero. Tres platos con la contundencia de lo antiguo, el buen hacer de las abuelas y el sabor de la laboriosa cocina de la zona: única, próxima, sabrosa, mimada a fuego lento. Y hasta con la posibilidad de hacer encargos para llevarse el guiso o el majado donde se quiera.



Sushipanda y su nueva vida en Jerez

Texto: Kiko Abuín
Fotos: Manu García



Avenida José Manuel Caballero Bonald, 1, Jerez de la Frontera



Lunes a domingo, de 12:30 a 16:30 y de 20:00 a 0:00 horas (salvo miércoles, desde 20:30 horas)

Sushipanda es una de las cadenas de restaurantes asiáticos cuyo crecimiento es ciertamente vertiginoso. En apenas ocho años llega a los trece locales abiertos al público con “una aceptación inmejorable por parte del público que, en el caso de Jerez, nos ha llevado a abrir nuestro segundo establecimiento en la ciudad”, explica Cris Sánchez, responsable de marketing y comunicación de Sushipanda.

Cris Sánchez usa un mantra que usa cada vez que promociona la marca: “Somos un sushi de máxima calidad y con una oferta innovadora”. Uno de los principios básicos de Sushipanda es el producto siempre fresco y siempre local: “Cada uno de los restaurantes compra la verdura en kilómetro cero, o sea, compra directamente a los proveedores locales. Eso también es muy importante, del mismo modo que nuestro personal es totalmente local. Damos empleo en cada ciudad en la que abrimos”.

Actualmente, Sushipanda está, además de en Jerez (calle Consistorio y Avenida José Manuel Caballero Bonald, 1), en Cádiz con dos locales, San Fernando, Chiclana, con dos restaurantes, y otro en Conil. En la provincia de Sevilla, en Dos Hermanas y en Sevilla capital. En Málaga, dos locales uno en Estepona y otro en Málaga capital.

Zhang es el creador de Sushipanda que empezó con un pequeño restaurante en Chiclana. Le surgió la idea de montar la marca en 2015 al percibir que no había ningún restaurante asiático como tal y sobre todo, que ofreciera sushi de calidad en la zona. Empezó con el restaurante de Chiclana Centro, que fue el primero. Al poco tiempo abrió en la playa de La Barrosa, “y luego poco a poco ha ido abriendo prácticamente dos por año”.



La mítica Cruz Blanca, en constante evolución

Texto: Patricia Merello
Fotos: Juan Carlos Toro



Calle Consistorio 16. Jerez de la Frontera



Lunes a domingo de 13:00: a 0.00 horas.

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

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

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



Vinos ideales para las fiestas

Texto: F. R

Más información en migueldomecq.com

Entrechuelos es la marca de vino que comercializa la bodega jerezana Miguel Domecq, que cuida con mimo las viñas que tiene ubicadas en la entidad local de Torrecera, cerca de la que hay restos de un poblado fenicio con un lagar que data de 800 años antes de Jesucristo, que se consideran los restos arqueológicos más antiguos de una bodega de Europa Occidental.

Miguel Domecq, su fundador, es la séptima generación de la familia Domecq, originaria de Francia. Los viñedos de la bodega están en la región vitivinícola más meridional de Europa, cerca del océano Atlántico, con inviernos muy fríos y húmedos y veranos cálidos.

Historia y modernidad se dan la mano en una bodega que con el paso de los años ha ido ampliando su oferta, con unos vinos de calidad que reflejan el patrimonio y el conocimiento en vinificación de las generaciones anteriores de una familia que lleva siglos dedicada a este sector.

Entre esos vinos, se pueden destacar dos, pensando en las fiestas navideñas.

El Entrechuelos Chardonnay es un vino blanco que procede exclusivamente del viñedo de Torrecera, con carácter suave, notas cítricas en nariz y de paladar muy goloso. Con un color amarillo pajizo y reflejos verdosos, con aromas cítricos, mango y frutas de hueso. En boca es muy suave y goloso, con acidez bien compensada. Un vino fresco, con notas clásicas del terruño.

Por su parte, el Talayón Brut Chardonnay, es un vino espumoso, de color amarillo, con reflejos verdosos, burbujas vivas y finas con un rosario ligero y persistente. En nariz es fino, fresco y afrutado, cargado de aromas a frutas de carne blanca, cítricos y flores blancas. Completados por deliciosos y sutiles aromas de brioche, que aportan un punto de complejidad. Un vino equilibrado y táctil, construido sobre el predominio del frescor, con gran redondez y un final largo sobre aromas frutales y notas salinas.



El nuevo Club del Gourmet de Jerez, garantía de calidad

Texto: F.R.
Fotos: Manu García



Avenida Andalucía, 34,
Jerez de la Frontera



Lunes a domingo (en
Navidad) de 10.00 a
22.00 horas

El Club del Gourmet de El Corte Inglés de Jerez reabre con muchas novedades. En un espacio de más de 300 metros cuadrados, ofrece más de 3.000 referencias de las mejores marcas nacionales e internacionales en vinos, charcutería, quesos y todo tipo de productos premium.

Este espacio cumple las expectativas de los paladares más exigentes y exquisitos, a través de la gran variedad de productos gourmet que ofrece, cuidadosamente seleccionados para disfrutar regalando o haciéndote un regalo.

El Club del Gourmet de Jerez ahora tiene más metros, en un espacio totalmente reformado y con aún más productos, con una renovación que lo consagra como uno de los espacios más sibaritas de la zona.

Además, inaugura una nueva barra del gourmet, donde poder disfrutar de productos seleccionados de su extensa carta, desde ostras hasta su amplia selección de vinos, así como cualquier producto de la tienda.

El Club del Gourmet cuenta con más de 30 tipos de pan del obrador La Cremita, ganador de diferentes premios nacionales, que se hornea a diario para la tienda. En definitiva, un lujo revitalizado, que suma a la ya potente barra con la que contaba, que se convierte en el espacio perfecto para disfrutar in vivo de todas las exquisiteces presentes en la tienda, al mismo precio, o para dejarse tentar con cualquiera de los vinos de la zona, presentes y descorchados in situ.

El Club del Gourmet de El Corte Inglés de Jerez se transforma en el reclamo perfecto para hacer las compras navideñas, un auténtico "jardín de las delicias" que vuelve mejor que nunca para quedarse.

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


Canasta
cream
RESULTADO DE UNA SELECCIÓN
DE VINOS VIEJOS DE JEREZ
ENVEJECIDOS EN BOTAS DE ROBLE

JEREZ-XÉRÉS
SHERRY
BEST
CH

Excepcional por naturaleza



Canasta



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

Texto: Kiko Abuín
Fotos: Manu García



Calle Chapinería, 1, Jerez de la Frontera



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 transmitir 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.

SCHMIDT

Home SCHMIDT Home



Lo convencional
no es para ti

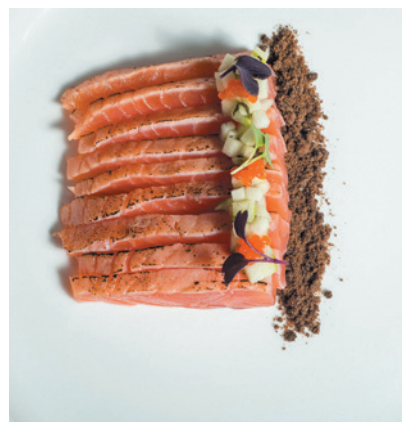


 [schmidt_jerez](https://www.instagram.com/schmidt_jerez)



Cocinas • Muebles de hogar y baño • Mesas y sillas

Telf. 856 813 724



Una cantera de estrellas Michelin

Texto: Pablo Fdez. Quintanilla
Fotos: Mauri Buhigas



Calle Zaragoza, 20.
Sevilla



Lunes a domingo abierto
para almuerzos y cenas

La Taberna del Alabardero es el restaurante más importante del grupo Lezama en Sevilla. Su músculo proviene de la gran capacidad demostrada para innovar y estar siempre muy cerca de las tendencias culinarias en boga. Y es así gracias a la Escuela de Hostelería de Sevilla, una de las más importantes del mundo y por donde han pasado chefs como Ángel León, Julio Fernández o Patricia Rojo. En el Alabardero destacan propuestas como el cochinillo a baja temperatura, el salmón marinado con tierra de ajo negro o el tartar de gamba blanca emulsionado en aceite de café. Además, impresiona el inmueble, adaptado en varias ocasiones desde el desembarco en Sevilla con motivo de la Expo 92. Ubicado en el centro, muy cerca del Ayuntamiento, ofrece dese salones amplios, reservados, un patio de entrada que es una joya o zonas para esparcimiento y eventos. La altísima formación del personal, la capacidad para adaptarse a los tiempos y la creencia en la cocina tradicional andaluza y española sitúan a la Taberna del Alabardero como una de las grandes referencias culinarias de Sevilla capital. Por si fuera poco, el restaurante llegó a tener estrella Michelin. Razones no le faltan para recuperarla.



La excelencia sencilla del pescado 'Michelin'

Texto: Valeria Reyes
Fotos: Mauri Buhigas



Calle Orfila, 1. Sevilla



Martes a sábado, de 13:30 a 17 horas y de 19:30 a 24:00 horas.

El restaurante Cañabota debe su nombre a un tipo de cazón del que “no se tira nada”. El jerezano Juanlu Fernández, de Lu Cocina y Alma, es copropietario de este restaurante que también ha logrado llevarse su propia estrella Michelin en una plaza tan complicada como Sevilla. Lo hacen por el buen gusto al tratar las delicias del mar, ya sean pescados o mariscos. “La estrella es el equipo”, dice Fernández. “El premio por un trabajo bien hecho. Trabajo para cumplir las expectativas de mis clientes, y esto nos ha colocado en lo más alto de nuestra profesión”. El producto llega cada día de la pescadería Astaroth de Rota, aunque próximamente abrirán su pescadería al público. En la carta, todas las formas posibles de disfrutar del pescado en Andalucía: guisado, asado, frito, cocido, crudo o a la brasa. Además, la cocina es visible desde las mesas, por lo que la experiencia del mar se vive mucho más cerca, desde las entrañas del fogón. Tradición y vanguardia, platos sencillos y muy elaborados... Una estrella Michelin de lo sencillo, donde además la carta cambia cada día, según qué ha destacado en la lonja horas antes. Un gusto para no perderse en Sevilla.



El bar que lleva abierto desde 1670 en Sevilla

Texto: Valeria Reyes
Fotos: Manu García



Calle Gerona, 40, Sevilla.
Horario: Lunes cerrado.



Lunes cerrado. De martes a domingo de 13.00 a 17.30 y de 20.00 a 0.30 horas

El Rinconcillo es un emblema de Sevilla, uno de los locales más reconocidos, por su ambiente actual... pero también por su historia. Hoy regentado por los hermanos Carlos y Javier de Rueda, su familia lleva 200 años a cargo del negocio. Ahí es nada. Pero es que en esta ubicación ha habido otras tabernas antes desde 1670. Son ya 353 años de vinos, de clientela. Y sigue en plena forma. Porque sigue siendo un lugar muy querido y frecuentado por los sevillanos para reunirse, beber cerveza y tapear.

Ubicado en calle Gerona, en pleno casco histórico, de su carta destacan las chacinas, las espinacas con garbanzos o las pavías de bacalao. “Es una taberna emblemática, que dure tantísimo tiempo es una cosa totalmente inusual. Ha ido transformándose pero la esencia se conserva. Es algo más que un simple bar, es un emblema de Sevilla”, explican los propietarios. A Carlos le gustaría que El Rinconcillo fuera recordado “por ser un sitio agradable que mucha gente de Sevilla guarde en su memoria y conserve en su mapa”.

Los mejores recuerdos de Carlos son los que guarda de sus clientes, los ya abuelos que venían con sus hijos y luego con sus nietos, “gente que se ha casado y ha venido aquí a hacerse las fotos”. Y es que, los clientes no solo acuden a El Rinconcillo a comer, es también un lugar de charlas y tertulias, una referente para muchos sevillanos.

Una visita a Sevilla prácticamente ‘obliga’ a pasar por El Rinconcillo para empaparse de sevillanía.



CHICLANA **365 días**





Los 'reyes' de los mantecados de Estepa

Texto: Carmen González
Fotos: Candela Núñez



Calle Santa Ana, 28,
Estepa, Sevilla



Lunes a viernes de 9:00 a
19:00, sábados y domin-
gos de 9:00 a 21:00 horas.
Teléfono: 954 82 02 28

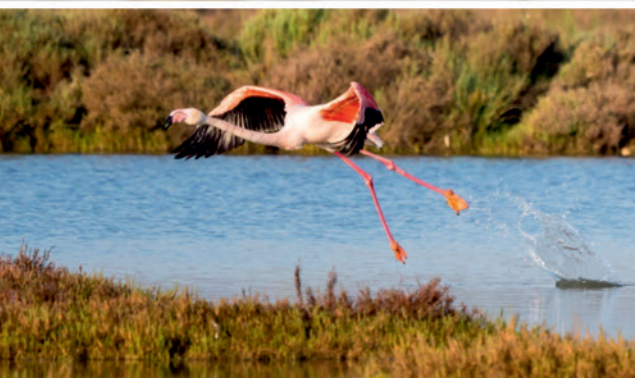
El obrador de La Colchona de Estepa no es el que fabrica más mantecados ni el que más trabajadores tiene en su plantilla. Pero su producto está en la Casa Real, ya que la reina Letizia consume la variedad vegana de mantecados. Fundado hace 173 años por Micaela Ruiz Téllez, una vecina de Estepa, este obrador es dirigido hoy por su tataranieta, Santiago Fernández. La marca recibe el apodo con el que se la conocía en el pueblo a Micaela.

Los primeros dulces los preparó la fundadora en la cocina de su casa, en el número 28 de la calle San Ana, la misma donde está actualmente el obrador. Aquí, aseguran, se encuentra el origen del mantecado estepeño. Hoy siguen su fórmula tradicional con un horno de leña. 15 trabajadores, principalmente mujeres, amasan, cortan, pasan por harina y envuelven manualmente todas las variedades de dulce de 'La Colchona'. "Fabricamos con la misma receta, incluso resecando la harina para que quede la masa prieta por fuera y tierna por dentro, básico para su mantenimiento".

Los mantecados, hojaldrinas, milhojas, polvorones, mazapanes de sidra, cococha de coco o roscos de vino elaborados con uvas pasas de Málaga, viajan cada año a Estocolmo, Francia, Alemania y otros países de Europa. "Donde quiera que haya emigración, están los mantecados de Estepa".



**SANLÚCAR
CIUDAD
AMABLE**



Ayuntamiento de
Sanlúcar de Barrameda



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

Texto: F.R.
Fotos: Manu García



Av. Poeta Rafael Alberti,
10, San Fernando



Lunes cerrado. De martes a viernes, de 8:30 a 00:00 horas. Sábados y domingos de 9.30 a 0:00 horas.
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 "fuera 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.



Un defensor de los guisos antiguos

Texto: Patricia Merello
Fotos: Manu García



Calle Hermanos Lauhé,
2, San Fernando



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. No se le escapan los productos estrella de cada estación. Al igual que ofrece morena frita o timbal de pulpo sobre base de aguacate, por poner algunos ejemplos.



Excelencia entre salazones, ahumados y conservas

Texto: Kiko Abuín



Avenida Los Marineros,
10. Polígono industrial El
Olivar, Barbate.



Lunes a jueves de 8:00
a 14:00 y de 15:30 a
17:30 horas. Viernes,
de 7:00 a 15:00 horas

En la década de los años 50, el abuelo de los actuales propietarios de esta marca, que constituyen la tercera generación, inició en Barbate un pequeño negocio en un local de 300 metros cuadrados en el que se dedicaba a la salazón de sardinas que llegaban directamente de los barcos de pesca. Usaba métodos totalmente artesanales.

Ese concepto sigue siendo una prioridad para La Chanca, como recalca el gerente de la empresa, José Luis Gómez: “Estos cuarenta años han sido una evolución constante así como una adaptación a los tiempos. El salazón fue lo primero, pero fuimos avanzando en la producción con otras líneas y adaptándonos a las costumbres del consumo”.

A finales de los años 70 la actual Chanca adquiere las instalaciones que se convierten en la primera fábrica y tienda. Es en 1983 cuando se constituye la sociedad Salpesca y en los años 90 se realiza la apertura de varias tiendas propias. La nueva fábrica cuenta con 3.650 metros cuadrados, que permite una mejor distribución para los procesos que se llevan a cabo.

“Una cuestión fundamental es creer en el producto buscando la materia prima de calidad y producirlo manteniendo estándares de excelencia muy elevados”, señala el gerente. Afirma que alcanzar el ciento por ciento “nunca se llega. Lo hecho, hecho está, pero hay que seguir vigilantes en no perder las raíces. Trabajar pensando en que hemos conseguido todo, mal vamos”.

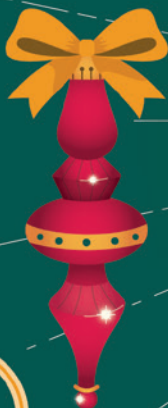
Actualmente cuenta con cinco tiendas propias en tres localidades diferentes y una gama de más de 100 productos. “Nuestra prioridad es la satisfacción de los clientes y continuar innovando para trasladar el mejor sabor del mar a través del delicado trabajo de nuestros trabajadores”.



NAVIDAD

2023

SAN FERNANDO



TU FELICIDAD
NUESTRO REGALO



Conservas 'premium' hechas en Tarifa

Texto: Kiko Abuín



Ctra. Cádiz-Málaga, 11, Tarifa

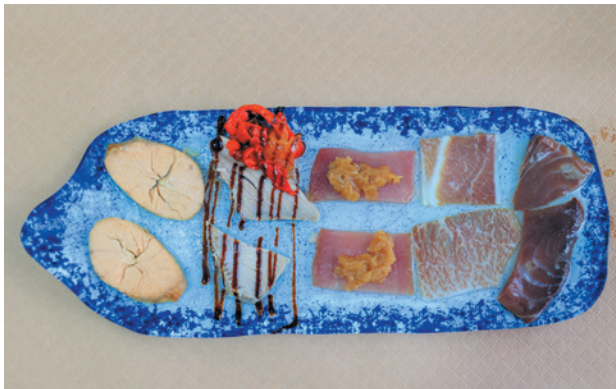


Lunes a viernes de 9.00 a 14.30 y de 17.00 a 20.00 horas. Sábados de 10.00 a 15.00 y de 17.00 a 20.00 horas

Conservera de Tarifa actualmente está considerada como la más tradicional y artesanal de la provincia de Cádiz. La firma es la consecuencia de la unión de las dos fábricas de conservas de pescado con más solera de la localidad: La Tarifeña y Marina Real. Al mismo tiempo, es la mantenedora de una rica tradición conservera, ya que toma el testigo de una decena de empresas que llegaron a existir en esta localidad.

Conservas de atún rojo, melva canutera, caballa, tarantelo, morrillo de atún, huevas y sardinas son algunas de las especialidades más sobredientes de Conservera de Tarifa. En todas ellas prima la calidad y la elaboración artesanal en cada uno de los procesos, principios básicos heredados desde hace un siglo de tradición en este sector.

Las fortalezas de Conservera se asientan en una materia prima de primera calidad, un proceso de producción artesanal sin usar ningún producto químico, ni como aditivo, ni como conservante en el proceso de producción, lo que garantiza a los clientes las máximas condiciones de calidad, lo que tiene como aval el uso de la marca Calidad Certificada otorgada por la Junta de Andalucía.



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

*Texto: Kiko Abuín
Fotos: Juan Carlos Toro*



Calle Ancha, 39, Barbate

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 el local y encargado del bar. Fue en 1988 cuando dio el salto definitivo. 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”.



El 'oro líquido' de la Sierra de Cádiz

Texto: José Landi
Fotos: Juan Carlos Toro



Avenida Manuel de Falla
s/n, Olvera.



Lunes a viernes de 8.30 a
13.30 y de 15.00 a 18.00
horas. Sábados y domin-
gos cerrado.

Un aceite de oliva virgen extra distinto y con identidad propia son las claves que identifican al de Nuestra Señora de los Remedios de Olvera, cuya procedencia es de olivares de montaña con agricultores que los trabajan conservando la forma de cultivo más tradicional.

La Sierra de Cádiz es la zona de producción, amparada por una Denominación de Origen, marca de calidad que se extiende a los municipios de Olvera, Setenil, Torre Alháuquime, El Gastor, Zahara de la Sierra, Algodonales, Alcalá Del Valle, Pruna, Algámitas y Coripe.

La aceituna, origen de este 'oro líquido', nace en una serranía donde el olivo se cuida con profundo respeto al medio ambiente. Esta aceituna es seleccionada en las instalaciones de la Cooperativa Los Remedios-Picasat, en base a su estado de madurez y sanitario.

Otros detalles no menos importantes son el proceso de extracción en frío, el procedimiento que se desarrolla en unas condiciones térmicas determinadas para que su olor y sabor nunca lleguen a alterarse. Estamos pues ante un zumo de aceitunas de color verde dorado, de intenso aroma y suave al paladar.

Toda la gama de productos se define por una elevada calidad, como los aceites de recolección temprana, destacando el monovarietal Arbequino o el virgen extra procedente de cultivo ecológico. Otras referencias son el oliva virgen extra Los Remedios, el Oro Natura y el DOP Sierra de Cádiz Dehesa Vieja.



Salsas Cantizano, desde Paterna al mundo

Texto: Kiko Abuín
Fotos: Manu García



Calle Pablo Picasso, 7,
Paterna de Rivera

Salsas Cantizano, una empresa que tiene su localización en Paterna de Rivera, está a punto de cumplir una década de existencia. Diez años en los que la progresión comercial es ascendente sobre todo en el mercado internacional. Actualmente, su género llega a países como Estados Unidos, Europa y, en menor medida, Asia.

Este recorrido, para Juan Antonio Cantizano, que junto a su esposa Isabel está al frente del negocio, merece una evaluación positiva: “Después de todo lo que hemos pasado -crisis, covid-, seguimos vivos”. El secreto sigue siendo el mismo con el que concibieron la empresa, un producto totalmente natural sin conservantes, solo los naturales: “Aceite de oliva virgen de la zona, vinagre de Jerez y la sal de la bahía”.

La última innovación es poner en el mercado una línea de productos sin gluten para responder a una demanda que platea la clientela y el mercado. El paté de tagarninas es el más vendido junto a otro producto estrella, como es el pimiento del piquillo:

En 2022 casi un 60% de la producción fue para la exportación: Estados Unidos un 25%, un 20% en Europa y Asia en menor medida. Patés vegetales, conservas y salsas, es la gama que produce Salsas Cantizano, quien reconoce que “la pasión, el respeto a nuestra tierra y el afán por elaborar siempre el mejor producto”, son las claves de su negocio.

En cada artículo tratan de convertir recetas tradicionales “en propuestas completamente innovadoras y con un toque gourmet”, con un “puntito de picante y nuestro toque especial de especias”. Un detalle, las semillas de los pimientos del piquillo llegaron de Navarra, “para acomodarse en nuestra tierra y madurar con su propia identidad”. Las tagarninas -denominada Picarninas comercialmente- es un paté que recibió el premio a la mejor conserva vegetal de Andalucía, y los alcauciles. Ambos crecen de manera silvestre, tanto que “para recogerlas tenemos que desplazarnos, por ejemplo, hasta el Parque Natural de Los Alcornocales”.



La segunda vida de Bersabee, ahora como tabanco

*Texto: Kiko Abuín
Fotos: Manu García*



Av. Micaela Aramburu de Mora, 20, El Puerto de Sta María

Bersabee es el nombre de un establecimiento que se encuentra en la avenida Micaela Aramburu de El Puerto de Santa María, que inicia una segunda vida de la mano del hostelero Juan Gómez. Se trata de una cervecería brasería, pero que apunta más al concepto de tabanco.

“Cerveza muy fría, vinos de Jerez, de mesa... todo acompañado de las tapas típicas y clásicas de este tipo de establecimientos”, explica el promotor, que ya cuenta con tres negocios de hostelería en la provincia, uno en Villamartín y dos en El Puerto.

Tendrá un horario amplio, desde los desayunos hasta cierre por la noche, cuya hora dependerá de la temporada: “En invierno será lógicamente más temprano, pero en verano será hasta que tengamos gente”. Su ubicación es otro atractivo que suma al encontrarse en el lugar varios negocios de restauración y copeo.

Bersabee responde al nombre de una cerveza, según su propietario. También es el de una ciudad de Israel del desierto de Neguev. Sea como sea, Bersabee no pasa por ser anodino. Tiene sustancia, como la que ofrece su carta de tapas: sardina ahumada, ensaladilla de atún rojo, papelones de morcilla de arroz, carne mechada, montaditos de carrillada, de melva y morrón, tostas de jamón y salmorejo o cazuelitas de albóndigas de chistorra.

El Ayuntamiento de Chiclana estrenará en 2024 un nuevo icono: la torre mirador

La torre pone en valor el patrimonio histórico y cultural de la ciudad

La torre mirador es una apuesta del Ayuntamiento de Chiclana que pone en valor el patrimonio histórico, cultural y turístico de la ciudad.

De 32 metros de altura, está llamada a ser todo un icono turístico que desembocará a través de una pasarela en el Cerro del Castillo y el centro de interpretación Nueva Gadeira.

Situada en el espacio de la antigua Torre de Guzmán El Bueno, este proyecto es también un referente de accesibilidad porque podrás subir en ascensor a lo más alto de casco histórico desde el tranvía y la Avenida de los Reyes Católicos.

Esta actuación se llevará a cabo con una inversión superior al millón y medio de euros; un 80% de fondos FEDER y un 20% de aportación municipal.



Fondo Europeo de Desarrollo Regional FEDER
Una manera de hacer Europa



Comprometida con el
Desarrollo Sostenible





**gusto
del Sur**

ES CALIDAD.
ES ANDALUCÍA.



Lleva el Sur a lo más alto

con nuestros alimentos y bebidas
de calidad diferenciada.



Ahora, para reconocer la calidad superior de los productos andaluces, te presentamos la marca **Gusto del Sur**. Disfruta de nuestros alimentos y bebidas, y tú también llevarás el Sur a lo más alto.

—
Entra en gustodelsur.es



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Junta de Andalucía