

EL PAPEL DE LA VOZ

EDICIÓN ESPECIAL SABOR DEL SUR

Número 03 / Mayo - Julio 2021





Cádiz *quiere* verte



Diputación
de Cádiz

Cádiz no cabe en un verano

Paco Sánchez Múgica

Lo que más nos gusta de Cádiz a quienes vivimos en esta provincia bañada por dos mares —dicen algunos que tres provincias en una: Jerez-Sierra-Costa Noroeste/Bahía de Cádiz/Campo de Gibraltar— es que uno no termina de descubrirla nunca. Producto de al menos tres milenios, sus 7.435,85 kilómetros cuadrados de superficie, un suelo con un subsuelo que cada vez que se escarba aflora nuevos vestigios de la historia de la humanidad, acogen a 1,25 millones habitantes en 45 municipios. Desde su punto más alto, el pico del Torreón (1.654 metros) en el Parque Natural de la Sierra de Grazalema, hasta sus 260 kilómetros de costa —Mediterráneo y Atlántico agitados en el Estrecho—, no es fácil hallar un sitio en el mundo con más recursos y monumentos naturales por kilómetro cuadrado, con más rincones secretos, con más sitios que visitar, con mayores muestras de patrimonio artístico y cultural, con más ganas de sentir y vivir en sus hospitalarias gentes, con más horas de luz solar, con mejor clima hasta con viento de levante, con una gastronomía más singular y variada regada por algunos de los mejores vinos del mundo... El segundo verano más extraño de nuestra vida, donde ya se vislumbra un amanecer tras la larga noche de la pandemia, quiero pasarlo en Cádiz. A sabiendas de que Cádiz no cabe ni en uno ni en dos veranos.

SUMARIO

4/

Croquetas y ensaladilla con estrellas



12/

Mi reino por una tortillita de camarones

16/

El 'andalucista' y 'flamenco' de Bélgica que creyó en Cádiz

26/

Aplausos al atardecer, mojitos y cocina del mundo a pie de playa

28/

Sabor del sur, recomendaciones gastronómicas

44/

Vivir del aire



50/

Alta cocina en Cádiz con nombre de mujer

54/

Más allá de los dulces sueños

56/

Columna de Marga Segura

58/

Novo Sancti Petri: Regreso al futuro

64/

Medina Sidonia, paseo por la historia



66/

Los 'secretos' que guarda la Real Escuela del Arte Ecuestre

74/

Columna de Javier Benítez

 **lavozdelsur.es**

Presidente: José Joaquín Carrera Moreno · Director: Paco Sánchez Múgica · Redacción: Francisco Romero, Pablo Fernández Quintanilla, Patricia Merello, Carmen Marchena · Fotografías: Juan Carlos Toro, Manu García, Esteban Pérez Abión · Dirección comercial: Carlos Vega (Marketer Global Media) · Impresión: onlineprinters.com · Edita: Comunicasur Media S.L. Calle Juan Sánchez, 12 · 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz). Fotografía de Portada: Juan Carlos Toro · Depósito Legal CA 433-2015



CROQU
ENSALA
CON 'EST

Israel Ramos, tras una de las puertas de acceso a Albalá.

Los chefs jerezanos Israel Ramos y Juanlu Fernández, distinguidos por la prestigiosa Guía Michelin gracias a Mantúa y LÚ Cocina y Alma, respectivamente, también proponen grandes bocados en Albalá y Bina Bar, alta cocina a partir de las tapas de toda la vida.

Texto por Paco Sánchez Múgica

Fotografía por Juan Carlos Toro

234 establecimientos de España lucen orgullosos al menos una estrella Michelin este 2021. De ellos, dos siguen estando en Jerez. A escasos metros de distancia entre sí, en la céntrica plaza Aladro. Sus dos chefs apenas se llevan unos años de edad, se criaron en zonas humildes y populares de la ciudad —Distrito Sur, Ramos; La Milagrosa y El Pellizco, Fernández—, empezaron en lo suyo desde muy abajo y tanto tiempo después, aparte de bordar la alta cocina en sus respectivos espacios gastronómicos, capaces de conquistar a los exigentes inspectores de la prestigiosa guía francesa, regentan negocios paralelos que han hecho de las típicas tapas de toda la vida un prodigio de técnica e innovación. Hay dos o tres cosas que uno ya sabe: que el secreto de toda receta, sea cual sea, es el mejor producto y el máximo trabajo; que la ensaladilla

ETAS Y ADILLA RELLAS'



En la imagen, Juanlu Fernández junto a Dolce Nila (d) y Regina Martínez de Velasco (i), en el interior de Bina Bar.

y la croqueta miden realmente el nivel de un negocio hostelero; y que, pese a lo negro que pueda ser una crisis, siempre hay resquicio para hallar una oportunidad en medio de la tormenta. Israel Ramos (Jerez, 1978) vio esta luz en la gran recesión que arrancó en 2008. Juan Luis Fernández (Jerez, 1984) acaba de hallarla ahora, en plena pandemia y tras poner en lo más alto su primera aventura empresarial en solitario, después de capitanejar junto a Ángel León el mascarón de proa de la gastronomía gaditana, el tres estrellas Aponiente.

Casi una década antes que Mantúa (una estrella Michelin, un sol Repsol), Israel Ramos abrió Albalá, justo antes del boom de los gastrobares en una ciudad que por aquel entonces apenas salía del sota, caballo y rey en fogones, barras, mesas y manteles. Precisamente llamar

Albalá a su primer negocio de restauración fue un guiño a Vicente Taberner, el pionero en la crianza de tintos en la tierra de Cádiz gracias a su Huerta de Albalá, en Arcos. “Él había conseguido, en una zona tan tradicional con los vinos, hacer unos diferentes y de calidad a lo que se acostumbraba en esta zona. Eso quería yo con mi cocina”, explica Ramos.

Después del rotundo éxito de LÚ Cocina y Alma (una estrella Michelin, dos soles Repsol), una apuesta de cocina franco-andaluza “donde reinventamos ambos recetarios”, Juanlu Fernández ha abierto recientemente Bina Bar, cuyo nombre tiene que ver con la acción de binar, arar la tierra por segunda vez para quitar las malas hierbas. Un nombre tan propio de la viña jerezana como apropiado para llamar a este plan alternativo para sobrevivir a una



Minicanelón de carrillada con trufa.

pandemia de restricciones de movilidad y limitaciones horarias. Tanto Albalá como Bina Bar son como dos hijos de las casas madre de ambos cocineros, y son dos establecimientos en los que, por encima de todo, lo que ambos proponen es tapear y comer al más alto nivel con una relación calidad-precio inmejorable.

★ ESTRELLAS DE ALBALÁ:

EL TARTAR DE ATÚN ROJO,
LAS TORTILLITAS DE
ORTIGUILLAS Y LAS
CROQUETAS
DE RABO DE TORO

“Hemos cumplido once años con Albalá y hace once años lo que había por aquí era una comida tradicional pura y dura, ya fuera en modo



Israel Ramos sostiene su tartar de atún rojo, en la sala de Albalá.

restaurante o tapeo”, cuenta Ramos, que confiesa que “sí que es verdad que cuando fui a abrir Albalá estaba en la encrucijada de montar Mantúa, y al final acerté porque el concepto de Mantúa en plena crisis en 2010 habría sido un

CÁDIZ Luz de Mar



12 MESES PARA VIVIR
3.000 AÑOS DE HISTORIAS





Croquetas de jamón ibérico de Bina Bar.

desastre”. “Monté Albalá —abunda— pensando que quería hacer una cocina enfocada a la alta gastronomía, pero más asequible a todo el mundo, para todos los bolsillos. Y buscábamos, sobre todo, hacer una cocina de aquí con mucha fusión de cocina internacional, en modo tapa o media ración. Ese fue y es el concepto, y creo que claramente fue acertado porque muchos otros negocios nos han seguido”.

Lo suyo es ofrecer una carta top que reedita el placer del tapeo diario e innova sobre los platos clásicos de la zona. Un aperitivo con chicha-

rrones se completa con una base de hummus y unas papas con huevo de corral de toda la vida, él las presenta en puré, con alcachofas, trufa y panceta. “Intentamos que aquí la gente venga a compartir, que se sorprenda, porque al final también queremos sorprender con texturas, sabores, platos que en otros sitios no los puedes comer, y seguir una línea en la que el cliente se divierta; aquí quizás no hay ese protocolo que pueda haber en Mantúa, es disfrutar de otra manera. Y le damos igualmente mucha importancia al servicio”, detalla un cocinero que empezó ayudando a su familia —su padre fue camarero de Alfonso Catering— en las barras y cocinas de las casetas de la Feria del Caballo. Ahora, con el peso que da el nivel alcanzado, sigue rebuscando entre los sabores y platos más tradicionales a partir de propuestas tan simples y tan complejas como unas croquetas de rabo de toro, un falso tartar de lomo ibérico, una lasaña de langostinos o unas tortillitas de ortiguillas. Y por supuesto con uno de los emblemas de la casa: el tartar de atún, materializado con una emulsión y un “secreto” que lo hacen único en la provincia. Con las riendas de dos negocios que mueven a más de veinte empleados, Israel Ramos no para de idear y, mientras ya trabaja en una nueva carta para Albalá, se mantiene con los ojos muy abiertos sobre Mantúa: “Dicen que la mejor manera de que no te quiten una estrella es buscar la segunda, por lo que hay que intentar siempre aumentar el nivel”. “Hay que intentar llevar esa presión de manera razonable, y que sirva para activar y motivar al equipo”.

En el caso de Juanlu Fernández y su Bina Bar, la realidad es que este proyecto nace en paralelo a LÚ Cocina y Alma, “donde yo tengo puestas todas mis energías”, y es un negocio que comandan su pareja, la cocinera colombiana Dolce Nila, y una de sus colaboradoras, la mexicana Regina Martínez de Velasco. “Aquí hacemos ensaladilla, boquerones en vinagre y croquetas de jamón ibérico, con el mejor producto y muy bien hecho, y en LÚ nos dedicamos por entero al espacio gastronómico. En Bina lo

HOME SCHMIDT HOME



Una amplia GAMA DE COLORES

+ Cree la cocina de sus sueños.

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



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



GAVETAS CORREDERAS PREMIUM

de serie hechas a medida al milímetro.

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

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



Jerez de la Fra. - Cádiz
856 813 724



Brioche de pringá de berza en Bina Bar.

★ ESTRELLAS DE BINA BAR:

BOGAYANTE CON PAPAS Y HUEVOS FRITOS, Y BRIOCHE DE PRINGÁ DE BERZA

que hacemos realmente es enfocar el negocio como un bar de siempre, ni como restaurante ni como gastrobar, así que lo que hacemos es coger las cartas de los bares tradicionales y cocinarlo todo sin prisas, a fuego lento”, narra Fernández, cabeza visible de “una movida” que, insiste, “no tiene nada que ver con LÚ. Me gusta separar proyectos”.

Con aire parisino, con una foto de Pablo Picasso con una botella de Tío Pepe, y con un enorme azulejo con un Jerez antiguo rodeado de viñas, el interior de Bina Bar tiene la elegancia sencilla que igualmente exhibe Albalá, muy luminosos y con una atmósfera cálida y acogedora. En este caso, también la carta y el servicio van parejos. Aparte de los bocados tan típicos, y tan complejos, el establecimiento tiene succulentas propuestas que van del bogayante con papas y huevos fritos (plato estrella) a un montadito de brioche frito de pringá de berza y mahonesa de sriracha que conquista a todos. Sin más secretos que hacer las cosas bien, el cocinero jerezano, del que de una manera o de otra dependen dos equipos de veinte personas, ve fundamental “el



trato con el proveedor —que haya una comunicación constante, que te llame y te diga que no han entrado gambas buenas porque ha habido temporal, pero que tiene unos boquerones que son espectaculares...— y que reine el producto”.

“Aquí lo que intentamos simplemente es cocinar bien. Lo que hacemos es que una ensaladilla, a la que no se le puede dar un doble invertido, sea una buena ensaladilla. Patatas, huevo, zanahoria y mahonesa, y le metes atún o gambas..., pero bueno, cogemos un atún de almadraba que preparamos nosotros o la mejor gamba que haya en el mercado... vamos jugando con los productos de máxima calidad y con una cocina bien hecha”, apunta Fernández, a punto de reactivar LÚ, ya superado lo peor de una pan-

demia que ha mantenido inactiva más tiempo del que hubiera querido a su “casa madre”.

Cuando reabra, Bina Bar volará solo en manos de Dolce y Regina, y él, a saber en qué punto sitúa su listón: “El techo al final es seguir navegando en este mundo de la gastronomía, ver hasta dónde llegamos; ahora mismo estoy aquí, el sueño es alcanzar tres estrellas Michelin en Jerez, dar bien de comer en Bina, y mañana Dios dirá si montamos una churrería en la Plaza y lo bordamos también”. En definitiva, “intentar seguir haciendo las cosas bien y ya está. Todo se centra en eso”.

MI REINO POR UNA

TORTILLITA DE CAMARONES



Este aperitivo sencillo y de pasado humilde se ha convertido en todo un referente de la gastronomía gaditana.

Texto por **Carmen Marchena**

Fotografía por **Manu García**

Una pieza dedicada a las tortillitas de camarones merece comenzar con una nota aclaratoria y sin acritud para foráneas y despistados: por favor, se llama tortillita y no tortita. Aclarado el diminutivo asunto, vamos con un poquito de historia. Resulta curioso cómo un alimento tan sencillo, traído por los genoveses y que sirvió como *quitajambres* en tiempos de posguerra se haya convertido en un bien gastronómico tanpreciado, con pocos ingredientes, y que precisa de esmero para un acabado crujiente y delicado. Harina de trigo –hay quien la combina con la de garbanzo–, camarones, perejil fresco, agua, cebolleta o cebolla y aceite de oliva. Eso es todo y así de buenas están. Cada *maestrillo* tiene su *librillo*, y en Cádiz seguramente se puedan hacer varios tomos de tantos que existen alrededor de la elaboración de la tortillita de camarones.

Hay predilección por las finas con abundantes camarones, aunque también se pueden encontrar con extra de masa y sabrosura. Para todo ser humano ávido de tortillitas de camarones mejor será que visite Cádiz y su Bahía y así descubrir de primera mano tan succulento manjar. De esta manera podrá investigar por bares y tabernillas preguntando a los oriundos hasta llegar a su objetivo refrito. A continuación te proponemos cinco lugares donde empezar esta excursión entre perejiles y camarones.

Venta de Vargas

Esta venta, situada en la plaza de Juan Vargas en San Fernando, es considerada el primer lugar donde se sirvieron tortillitas de camarones tal y como las conocemos ahora. Su encargado, Lolo Picardo, explica que fue durante los años



Detalle de tortillita de camarones casa Balbino.

30 cuando cambió de bollo a tortillita: “Antes eran bastante contundentes y hartaban mucho, ya que solo estaban hechas de harina de garbanzo, luego se empezó a incluir más harina de trigo y ahí vino el cambio”. Esta variación fue propuesta por Catalina Pérez, fundadora de la venta, y la tía abuela de Lolo, María Jesús Picardo, bajo la influencia italiana de los genoveses que vinieron a Cádiz y acercaron la costumbre de freír harina. “Solían hacerse con bacalao, pero en vista de que aquí no había mucho género y que abundaban los camarones, decidieron sustituirlo”, cuenta Picardo, que revela la clave para que una tortillita salga con tirabuzones: “Poner agua con gas, sifón o casera”. La idea es que quede fina y sea un entremés. “Habrá mejores y peores, pero la primera fue ésta”, dice Lolo. De la receta de la venta aprendió mucha gente, entre ellos Gonzalo Córdoba de El Faro. Y en la venta todavía conservan cartas de los años 40 y 50 que aparecen como “friturillas de camarones”.

Restaurante El Faro

Contaba Manolo Abeijón, un antiguo cocinero del restaurante, que el sabor único de las tortillitas de El Faro era debido al aire de La Caleta que entraba directamente por el conducto situado encima de la paellera donde se freían. Solo un pequeño matiz: a este hombre le conocían como ‘El Trola’. No obstante, la clave de su excelencia está en la frescura, en hacerlas al momento y en echarle mucho cariño y paciencia, asegura Mario Córdoba, encargado de la dirección ejecutiva e hijo de Gonzalo Córdoba, creador del restaurante en 1964. “Trabajamos el buen producto y lo tratamos bien, no se reutilizan las masas de un servicio para otro y tampoco utilizamos colorante, solo lleva harina de trigo, agua muy fría, sal, cebolleta, perejil y camarones frescos”, prosigue Córdoba. El Faro se sitúa en una de las calles más señeras de la capital gaditana, San Félix, donde comer una tortillita de camarones acompañada de una copita de vino se hace tarea casi obligada si eres de Cádiz o si estás de paso.



Tortillita de camarones del Faro de Cádiz.



Tortillita de camarones de Casa Balbino.

Casa Balbino

En la Plaza del Cabildo de Sanlúcar de Barrameda se encuentra el considerado “templo de las tortillitas de camarones”. Conocidas por su tamaño, su abundancia en camarones y su delicadeza crocante, este bocado de fritura y mar tiene tal éxito, sobre todo los fines de semana, que hay que coger número para poder hacerse con una. Balbino Izquierdo, hijo del fundador y uno de los encargados del negocio desde los años 80, junto a sus tres hermanos, cree que no hay secreto, y que la clave está en hacer bien la masa y echar muchos camarones. “La receta original se la dio a mi madre la mujer de un marinerito –reconoce–, no hay misterio, son como las que hacen todo el mundo”. Lo cierto es que las tortillitas del Balbino no necesitan siquiera presentación, solo el gusto de desplazarse hasta allí y degustarla con una manzanilla donde desemboca el Guadalquivir.

Bar Gonzalo

“Para nosotros la clave no deja de ser unos buenos ingredientes: mezcla de harinas de garbanzo y trigo para que al freírlas queden crujientes, unos buenos camarones y que el aceite esté bien limpio y a la temperatura adecuada”, acierta Lorena Ganaza, siempre vinculada al negocio de su padre Antonio, que inició en 1969 en la céntrica calle Micaela Aramburu de El Puerto



Detalle de tortillita de camarones de Casa Balbino.

de Santa María, y que ahora regenta Fran Toro. “Después de 50 años seguimos la tradición de las típicas tortillitas de camarones y el buen pescaíto frito, acompañado de un buen vino de la tierra como el fino Quinta”, añade Lorena, que sacó adelante el bar hace cuatro años coincidiendo con la jubilación de su padre.

Freiduría Las Flores

Las Flores es una freiduría con más de 100 años de historia en la capital gaditana. Su escaparate de frituras la hace especialmente conocida tanto en la Plaza de las Flores como en su establecimiento del paseo marítimo. Agua, harina de trigo, perejil, cebolla, un poco de harina de garbanzo y camarones, poco más que añadir. “El aceite de oliva que sea bueno, eso es lo más importante”, señala Agustín Fernández, segundo encargado de la freiduría, quien destaca la profesionalidad y los años de experiencia del equipo de cocina. Un lugar donde bucear entre frituras, aliños y adobos.



AUTOMOCIÓN TERRY

Ven a descubrir nuestras ofertas



CALLE. DE LAS CIENCIAS, 4
11407 **JEREZ DE LA FRONTERA**
956 909 151

PARQUE. COMERCIAL BAHÍA MAR, B9-11
11500 **PUERTO DE SANTA MARIA**
627 792 431

CALLE. ALCALÁ DE LOS GAZULES, S/N
11011 **CÁDIZ**
956 909 151

www.automocionterry.seat



EL 'ANDALUCISTA' Y 'FLAMENCO' DE BÉLGICA QUE CREYÓ EN CÁDIZ

Jan De Clerck llegó con 26 años y casi de casualidad a Rota procedente de su Bélgica de nacimiento. A sus 78 años, y ya retirado de la gestión de los hoteles de la cadena HACE, sigue con ideas nuevas. Cambiaría el nombre de la provincia por 'Cádiz-Dos Mares', pero "los políticos están a otra cosa". Recela de modelos como Marbella, "un muro de hormigón", frente a uno más amable con el viajero.

Texto de **Pablo Fdez. Quintanilla**
Fotografía de **Esteban**



Jan De Clerck posa para la entrevista.

Vino al mundo entre bombas de la II Guerra Mundial, en una Bélgica ocupada por los alemanes.

Nuestra zona fue muy castigada.

Solo una casa no fue bombardeada en nuestro pueblo. Un obús atravesó la casa de mis abuelos sin explotar, de pared a pared, dejando un agujero enorme. Pero luego terminó y mi niñez fue fantástica. Bélgica es un país donde vale la pena vivir. Lo único que no acompaña es el tiempo. Allí tenemos más días de lluvia que de sol. Este es el patrimonio que tenemos aquí, en la provincia de Cádiz.

Dicen que Bélgica tiene un punto mediterráneo, por eso de que la cerveza sea la bebida nacional y disfruten de pasar tiempo fuera de casa.

Se nota que fuimos dominados mucho tiempo por los españoles. Conozco personas con apellidos como Chaves, Alcántara... Nombres de aquí. Bélgica tuvo mucha influencia durante mucho tiempo. Para los belgas, Carlos V era un tío duro. Un tirano. En la ciudad de Gante, un día al año todos los ciudadanos se tenían que pasear con una soga al cuello delante de él. Por si no pagaban los impuestos, para saber que les colgarían (ríe). Después vino Felipe II, que llegó con el Duque de Alba, al que llamamos el Duque de la Sangre.

Como el Coco en España...

Para asustar a los niños. Era muy duro.

Se ha criado usted en una cierta hispanofobia histórica, pero no tardaría en venir a España.

Llego a España con los 26 años. Recién casado con mi mujer. Vinimos para seis meses y aquí estamos todavía. Era 1969. Este hotel -estamos en el Playa de la Luz- había abierto en 1966. Lo inició mi padre con un tío mío y un socio. Tengo una familia con importancia en el mundo del textil en Bélgica. Mi familia quería abrir una fábrica en Dos Hermanas, Textiles del Sur, que estaba especializada en el trabajo de yute. Hacían tela para sacos de grano o trigo. Vino la modernidad y el polipropileno. Los embalajes

Yo conocí el tiempo del turismo romántico. Hoy en las reuniones no entiendo la mitad. Todo son números



De Clerck, en su hotel de Rota.

de granos o abonos ya no eran de yute. La fábrica, de 400 personas, se vino abajo. Mi familia quería comprarla porque había mano de obra para hacer alfombras más baratas y sociales. El Ministerio de Industria hundió el proyecto. Los fabricantes de Valencia se unieron y mandaron telegramas al Ministerio contra un grupo extranjero que iba a aportar al mercado una alfombra social. Era un monopolio y tenían miedo de que los belgas hundieran el precio. Mientras tanto, me dijo mi padre que en seis meses dominara el español, porque podía ser un mercado bueno. Me dijo: "Vaya usted al hotel a ver qué pasa mientras".

¿Qué encontró al llegar?

El hotel estaba de deudas hasta la gorra. Completamente arruinado. Ni mi padre ni mi tío


Cuenta con Medina Sidonia



AYUNTAMIENTO
MEDINA SIDONIA



www.turismomedinasidonia.es



En Cádiz somos los últimos en subvenciones, proyectos... Aunque eso ha impedido sobreexplotar el litoral como en la Costa del Sol

De Clerck, retratado por Esteban.

eran hoteleros. El tercer socio tenía idea del mundo del turismo, también belga, pero no era muy serio. Empecé a descubrir irregularidades y cosas raras aquí.

Sin tener conocimiento previo de hoteles.

No. Yo había estudiado Derecho, pero aprendí muy rápido en aquel 1969. El terreno del primer hotel eran 30.000 metros cuadrados, tres hectáreas. Toda esto era propiedad de Diputación de Cádiz. Eran las ruinas de una almadraba. Había dejado de funcionar por un cambio de rutas de los atunes. Entraban más lejos, en el mar. La piscina actual era el depósito de la almadraba. Las habitaciones eran los edificios. Aún quedan restos, con muros muy gordos. Recuerdo las casas de los obreros. Tenían viviendas más o menos en ruinas, porque incluso fueron cárcel en la Guerra Civil. La Diputación lo vendió siendo presidente Álvaro Domecq padre. Nos obligaron

a crear equis puestos de trabajo, equis camas hoteleras, equis parcelas, para que no fuera una operación especulativa.

Teníamos que actuar a corto plazo. Cumplimos de sobra. En el 72 hicimos la primera ampliación, con todas las deudas pagadas. Luego compraríamos la parte de ese tercer socio para que sea una empresa completamente familiar.

¿Cuándo nace como cadena?

Playa de la Luz es el origen. Ya con las cuatro estrellas era más fácil ante el mercado internacional. Esa época era de pioneros. Yo me iba a Bélgica, Alemania y hasta a Inglaterra. Los alemanes eran un público más interesante. Iba allí a llorar todos los años para vender camas a los turoperadores. Ha cambiado mucho, ahora vienen a llorar para que les vendamos camas. La Costa de la Luz tiene mucho, mucho que agradecer al mercado alemán. Desde el 69 teníamos

un grupo de Stuttgart. Con la Expo del 92 se abrió el mercado por la TUI.

En la Costa de la Luz había una pelea de Neckermann, pero esta zona la dominaba TUI, el más grande del mundo. Las cosas empezaron a ir bastante mejor, y con ahorros nos lanzamos con las obras del Hotel Duque de Nájera, en la punta del muelle de Rota. Después convenzo a mi familia para comprar el Hotel Jerez. Los trabajadores habían sufrido muchos años, con el hotel en venta. Después, el Guadacorte Park. Y con el evento de caballos de Jerez 2002 hicimos el Hotel Villa Jerez. Cuando estaban todos, hicimos una sociedad para que los hoteles fueran propietarios de la sociedad, mientras que la cadena HACE no es propietaria de nada. Sirve para imagen, publicidad, central de contratos... Antes, cada hotel iba aparte. Tenga en cuenta que yo he vivido la época del turismo romántico. El turismo ya no es romántico, es turismo de números puros y duros. El mundo de la informática e internet ha cambiado completamente nuestro estilo de vivir y de comercializar los productos. Es increíble cómo ha cambiado. Tengo mi edad. Cuando asisto de vez en cuando a una reunión, entiendo la mitad. No es ya mi mundo. Vivimos la época de luchar, luchar... Yo hacía todo en mis tiempos. Contratos, personal... Son mis hijos los que están, y tienen un jefe para cada cosa. Y tiene que ser así. De otra forma sería imposible, ¿comprende? Es más complicado que antes, también.

Cuando usted llegó, decían que estaba todo por explotar en la provincia de Cádiz. Y aún hoy hay quien lo dice.

Estuvimos aquí casi solos. Pero el cambio llegó con el Aeropuerto de Jerez. Antes, los clientes de turoperadores volaban a Málaga incluso. Cinco o seis horas de carretera, en autobuses sin aire acondicionado. A esa gente hay que darle el premio de recuerdo histórico o lo que sea... La mayoría venían de Sevilla, pero era un sufrimiento también en verano. El Aeropuerto abrió todo, incluido hasta Sancti Petri. Antes no había nada. Teníamos nuestra clientela. Por-



Jan De Clerck camina por el hotel Playa de la Luz.

que la gente apreciaba la Costa de la Luz. Es diferente a la Costa Brava, y a Marbella. Esta es la auténtica Andalucía, con muy buena gente, buenas costumbres, muchas tradiciones, un impresionante patrimonio cultural... Pero con todo lo que tiene, no está aprovechado. No tenemos dirigentes que se den cuenta de la importancia que puede tener nuestra provincia. Llevo no sé cuántos años hablando con dirigentes para que cambien el nombre de la provincia. A lo mejor va a pensar que estoy un poquito loco. ¿Por qué no llamarla Cádiz-Dos Mares? Somos los únicos que podemos decir eso, tenemos Atlántico y Mediterráneo. Cambiar el nombre es barato. Cuesta menos que el Puente de Cádiz. El Aeropuerto de Jerez podría llamarse Aeropuerto de Jerez-Cádiz Dos Mares. Cuando le hablas a un alemán, un belga o un holandés le hablas de Cádiz-Dos Mares, porque automáticamente van a situarnos. Cádiz-Dos Mares se puede relacionar con todo, con el mar, los puertos, la Sierra...

¿Se definiría como andalucista?

Sí. La auténtica Andalucía está en la provincia de Cádiz. Aquí, lo que pasa, es que el desarrollo... ¿Cuántos años hemos hablado de una Universidad del Flamenco? ¿Los ocho años de retraso del Puente de Cádiz? ¿La autopista que conecte Algeciras y Jerez?

O la autopista entre Jerez y Málaga por la Sierra, la Jerez-Antequera.

Se termina en Arcos. Podría continuar... Somos los últimos en subvenciones, proyectos... Esto... Esto ha protegido un poco a la provincia de esas construcciones. Hay litorales sobrecargados. Mire Málaga, Marbella, Torremolinos, un muro de hormigón. Aquí no.



“Hay muchos equivocados en los hoteles. Algunos se han lanzado a construirlos por euforia sin cálculo”

¿Nunca pensó en que esto pudo ser un nuevo Marbella?

Que cada pueblo sea como es. Y que haga esfuerzos de expresar y demostrar su personalidad. Chipiona tiene algo especial. Rota tiene algo especial, y aquí tenemos un buen alcalde, del PSOE, un arquitecto, el mejor alcalde que hemos tenido en Rota, porque escucha. Ya ves la importancia que tiene el turismo para el pueblo. Cuando pedimos una reunión, el hombre escucha y actúa, de verdad. Me da igual el partido y lo que piense. No podemos estar parados. Pero pensamos que Rota, por ejemplo, podría tener un buen apartahotel. La situación ha cambia-

do. Las familias tienen uno o dos niños, algunos tres, pero pocos. No hablo de pisos turísticos. La ley no tiene control sobre eso. La administración, y me da miedo, no está preparada para que funcione correctamente. El día que haya un jaleo grande, un incendio, o una muerte, ya verás lo que se va a formar. Se puede preparar ya.

¿Qué sería mejor para la provincia de Cádiz? ¿Cantidad o calidad?

Cádiz es uno de los destinos que mejor cobra por turoperadores, de precio medio. No nos podemos quejar. Siempre queremos hacer mejor precio. Pero no debemos quejarnos. Optamos



De Clerck, durante la entrevista.

por un turismo de clase media alta. La convivencia está garantizada. Crear un ambiente familiar es la labor de muchos años de trabajo, de preparar al personal con amabilidad, sentido de servicio...

¿Cómo ve que las localidades de la costa gaditana, desde Tarifa hasta Conil, estén captando el turismo joven que antes quizás iba a Ibiza?

Está bien. Están diversificando. Tarifa... es una atracción mundial. Es surfing y viento. Lo que pasa es que muchas veces vienen con su furgoneta y gastan todo el dinero del mundo en su material. En la vela, la tabla... No es el me-

jor cliente de hostelería, pero está bien, hay de todo.

Como en las motos en Jerez. Vemos motos con motores de categoría impresionante, con máquinas, trajes...

Y luego duermen en tiendas de campaña.

Tiene que haber de todo.

¿Qué cambiara de su trayectoria desde 1969?

No lo sé. Tenga en cuenta que hemos estado solos. Esto no era Baleares, no consistía en empujarnos unos contra otros. A lo mejor habría invertido más.

¿Llegó a conocer a Jesús Gil?

Personalmente, no. Pero hemos conocido sus actos.

Usted ha dicho que fue pionero en Cádiz, y de él dicen que fue pionero en Marbella.

Aquello no tiene nombre. Utilizó el poder para el enriquecimiento personal. Si hemos hecho las cosas aquí, sobreviviendo bien, con hoteles sanos, es por el esfuerzo de la directiva y del personal. Esto es el resultado del trabajo, no de relaciones públicas ni de enchufes con el Estado.

¿Le habría gustado ver un poco de la jet set de Puerto Banús?

Lo habríamos visto si no hubiera fallecido el empresario Pedro Bores. Tenía un proyecto para Puerto Sherry, que luego quedó frenado. Iba a ser el mejor puerto del Atlántico.

¿Qué opina cuando ve tanto hotel a medio construir en la última década en primera línea?

Es el resultado de que muchos piensan que pueden abrir un hotel. Como piensan que pueden abrir un restaurante. Puedes ser buen camarero, pero no un manager. Llevar un restaurante es muy diferente. Es la euforia sin cálculo de algunos. Es una pena que sea así, pero hay muchos equivocados en los hoteles. Funciona

Málaga le ha quitado el pan a Cádiz porque tiene un alcalde que se ha preocupado. Aquí hacen falta gobernantes



El empresario apunta al mar.

cuando tienes un buen equipo, buena infraestructura, buena comercialización...

¿Usted ayudó a que se pusiera en marcha el término Costa de la Luz?

Lo lanzamos. Pero recuerdo a belgas que pedían información en la oficina de turismo de España en Bruselas. Y dijeron que dónde estaba la Costa de la Luz. ¡No sabía dónde estaba! La publicidad iba a Málaga, Torremolinos, Fuengirola... En aquellos tiempos antiguos, muchos gobernantes interesantes tenían allí sus intereses.

O sea, que siente que competía en desigualdad. Siempre hemos sido maltratados en Cádiz en todos los sentidos. Por no tener representantes que defiendan su patrimonio. Esto es el mayor

patrimonio turístico de Andalucía. Mire el alcalde de Málaga, cómo ha transformado la ciudad. Hay días que a Málaga llegan ¡15.000 turistas en crucero! La última vez que fui a Málaga no había taxis en la estación. Lo que ha hecho el alcalde de Málaga por Málaga... Hasta en puerto de carga quitan el pan de Cádiz.

Y el turismo puede ser la ayuda, dicen, para que crezcan otras industrias. En Málaga hay empresas tecnológicas con sede que nada tienen que ver con el turismo.

Esto es una cadena. Ahí han tenido un político fantástico, competente. Y se ven los resultados. Necesitamos a gente competente gobernando.

DSOKO

2021



ANTICIPADAS

www.sokopuerto.com
www.sokopuerto.com

**DSOKO
FEST**



Avenida de Europa s/n
El Puerto de Santa María
Cádiz

DSOKO LIVE

- 26/06 EL CANIJO DE JEREZ
- 03/07 SFDK
- 09/07 MARTITA DE GRANÁ
- 10/07 IVÁN FERREIRO
- 16/07 JOSÉ MERCÉ
- 17/07 BERET
- 23/07 SIDECARS
- 24/07 EL SENTIDO DEL HUMOR:
DOS TONTOS Y YO (FLO, SEGURA Y MOTA)
- 05/08 CARNAVAL : LA ETERNA BANDA DEL
CAPITÁN VENENO + LA CHUSMA SELECTA
- 07/08 MIGUEL RIOS & THE BLACK BETTY TRIO
- 12/08 ISRAEL FERNÁNDEZ Y DIEGO DEL MORAO
- 14/08 LOVE OF LESBIAN
- 21/08 MIKEL ERENTXUN
- 27/08 COMANDANTE LARA & CIA

NOCHES PURO LATINO

- 25/06 RVFV
- 02/07 LENNIS RODRIGUEZ + SKECHI
- 09/07 MORAD
- 23/07 JUAN MAGAN
- 30/07 JAY WHEELER
- 06/08 LOLA INDIGO
- 13/08 LÉRICA
- 20/08 BAD GYAL
- 27/08 ANA MENA

DSOKOTRONIC

- 27/06 CHAGAR + MARCOS CRUZ
- 04/07 DEBORAH DE LUCA
- 11/07 GONÇALO
- 18/07 PACO OSUNA
- 25/07 ANDRÉS CAMPO
- 01/08 CHELINA MANUHUTU
- 08/08 ANDREA OLIVA
- 22/08 BORIS BREJCHA
- 29/08 MARC MAYA
- 05/09 FATIMA HAJJI + HORACIO CRUZ

EL PUERTO FLAMENCO

ENTRADAS POR INVITACIÓN
01/07 26/08

Y más artistas por confirmar

WWW.SOKOPUERTOSANTAMARIA.COM

©SOKO FEST 2020 AIE



1

Chinini Beach Club

(Chipiona)

Desde sus mesas se divisa la playa de Las Tres Piedras, donde este moderno chiringuito ofrece una terraza con sombrillas y cojines para disfrutar de la brisa marinera. Además de un salón para degustar la cocina típica de la zona.

2

Coconovo Beach Club

(Chiclana de la Frontera)

Un servicio de masajista y camas balineas caracterizan a este beach club que se instaló hace dos años en la playa de La Barrosa para traer música en vivo frente al mar. En la bajada de la Torre del Puerco, este rincón de ensueño ofrece platos del chef Kiko Sayago que exaltan al atún de almadraba al ritmo de DJ.



Margarita

(El Puerto)



3

Ubicado en el puerto deportivo Puerto Sherry, este beach club abrió sus puertas en verano de 2020 para ganarse una plaza en la oferta de ocio de la ciudad. Permite disfrutar de música en directo, Djs y conciertos en una construcción natural sostenible hecha de madera, mimbre y esparto.

4

Ajedrez Beach Club

(Chipiona)

Este clásico de la Costa Noroeste gaditana situado en la playa de las Tres Piedras mezcla los sabores tailandeses, japoneses y mediterráneos en un espacio inspirado en paisajes exóticos donde también relucen los cócteles frutales.



Aplausos al atardecer, mojitos y cocina del mundo a pie de playa

Ocho 'beach club' selectos en la costa gaditana para un verano de ensueño

Texto escrito por Patricia Merello



5

Mandala

(Tarifa)

Un restaurante con una gran piscina rodeada de tumbonas en la playa de Los Lances donde disfrutar de las vistas de África, de un buen chapuzón y de una gastronomía variada. Es la filosofía de este *beach club* con una carta dedicada a los productos del mar.

6

Bebo los vientos

(Cádiz)

Hermano pequeño del restaurante Arsenio Manila, este rincón gaditano de gran popularidad presenta una carta de comida típica mediterránea y opciones libres de lactosa y gluten. Los camareros llevan las bebidas hasta las hamacas de enfrente con mucho gusto.



El Tumbao

(Tarifa)



Se consolida como punto de encuentro de los surfistas que se concentran en la playa de Valdevaqueros. En el enclave es posible relajarse *tumbao* en el césped frente a la playa con cientos de cometas que adornan el cielo mientras se degustan hamburguesas y cócteles.

8

La Jaima

(Los Caños de Meca)

Es uno de los *chiringuitos* más emblemáticos de la provincia. Construido en el acantilado por el que se accede a la playa de Los Caños de Meca, el local decorado con grandes alfombras al estilo de una *jaima* *bereber* cuenta con zonas interiores y amplias terrazas.



El paraíso está a la vuelta de la esquina. El calor aprieta, los días se alargan y el cuerpo va pidiendo pasar un buen rato cerca del mar. Llega el tiempo de los atardeceres inolvidables, los aplausos al caer el sol, y las charlas veraniegas con cócteles en mano. Música en directo, copas y una buena gastronomía en primera línea de playa son

los ingredientes que caracterizan a los llamados *beach club*, espacios que van más allá de lo tradicional, con fiestas y actuaciones durante todo el día. Camas, sombrillas y todo tipo de servicios le dan una vuelta al concepto. Los *chiringuitos* se reinventan y buscan la calidad convirtiéndose en un atractivo para la época estival.



La Vega

Del desayuno
al cocktail

La Vega, churros de siempre; copas y cocina como nunca. Un mítico de Jerez que camina hacia un nuevo tiempo. La Vega, con una de las mejores ubicaciones de la ciudad, ha pasado de ser un clásico para el desayuno y la merienda de los churros a tener uno de los ambientes más modernos y divertidos de la ciudad. Ubicado en plena plaza Esteve, junto a la calle Larga, su planta de arriba es ahora un espacio con música de DJ que serán también actuaciones en directo cuando lo permita la situación. Una referencia para la noche jerezana, con una amplísima carta de cócteles originales. Además, cuenta con la mejor terraza de la ciudad, completamente entoldada para cualquier hora y cualquier día del año.

A eso se une la propuesta culinaria, con una carta de productos de kilómetro cero -aprovechando que colinda además con la Plaza de Abastos- para crear platos de autor por un precio muy asequible. El plan es recuperar las medias raciones, platos para compartir abundantes donde brille el sabor con una carta de fusiones. Sin duda alguna, La Vega ha sabido entrar en un concepto más cercano a lo que demanda el público: sigue con las vistas puestas en sus habituales, pero la propuesta de ocio nocturno y una rica cocina han sabido volver a poner a este mítico establecimiento en la lista de lugares obligados a degustar.



Cocina: Mediterránea
Precio medio: 15-20
euros / pax

Plaza Esteve s/n , Jerez de la Frontera

+34 856 24 78 01



ANIVERSARIO NOVO SANCTI PETRI

Mejor Resort De España

CHICLANA



Ayuntamiento
de Chiclana



Tulúm

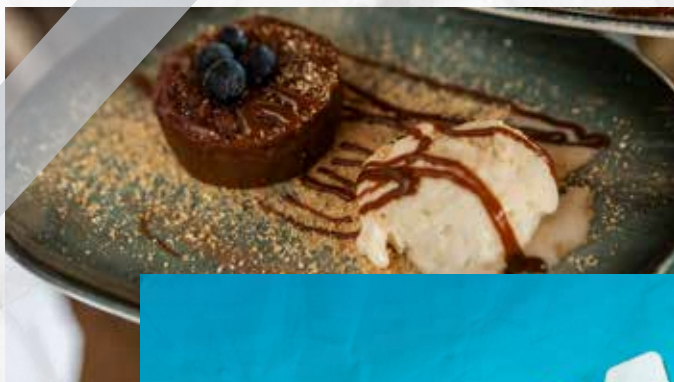
La vida frente al mar es más vida

La playa de Las Tres Piedras, en Chipiona, es uno de los parajes más bellos de la provincia de Cádiz, con una de las puestas de sol que quedan para el recuerdo. Y en ese espacio idearon Antonio y Adrián Caballero Ponce un rincón, Tulúm Club & Restaurant. A pie de mar, comienzan con la hora de los almuerzos para acabar con las copas. Un establecimiento de una carta mediterránea y variada, donde destacan desde las croquetas de jamón hasta el steak tartar. El local es uno de los más grandes de la comarca, con un espacio amplio para mesas y otro más chill para las copas. En este acogedor espacio abunda el mar, y une las virtudes de la gastronomía de la zona -todo elaborado en el local, todo de producto de kilómetro cero- con la fiesta veraniega.

Además de los arroces, hay que destacar la parrilla de carbón para las carnes y pescados, la barbacoa de cocinado más selecto. El ambiente se engrandece con los conciertos que continuamente se celebran, especialmente de flamenco más festivo. Tulúm está hecho para perderse por el día y por la noche, una referencia obligatoria en el paso por Chipiona, Rota y toda la costa gaditana. E insistimos: no se pierdan la puesta de sol.



Cocina : Mediterránea
Precio medio: 15 euros
/ pax



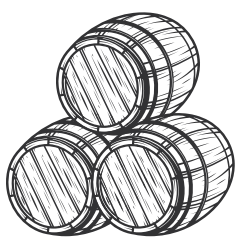
TULUM
CLUB & RESTAURANT

@tulum_club

@TulumClubRestaurant

RESERVAS: 644 55 55 38
LAS TRES PIEDRAS - CHIPIONA





Ron Dos Maderas

El ron que nace en el Caribe y envejece en Jerez



La singular marca de ron Dos Maderas, con elevadas puntuaciones en revistas especializadas, cumple quince años este 2021. Para celebrarlo, Bodegas Williams & Humbert ha renovado la imagen de este ron que nace en el Caribe (Guayana y Barbados) y envejece en Jerez. Dentro de la gama de rones de esta enseña jerezana se encuentran Dos Maderas 5+3, Dos Maderas 5+5 PX, Dos Maderas Selección y Dos Maderas Luxus.

Los dos primeros tienen el mismo origen, cinco años reposando en barricas de roble americano en el Caribe, pero con distinto envejecimiento: tres años más en botas que han abrigado el multipremiado jerez Dos Cortados (palo cortado) para el 5+3; y otros dos años más en botas que durante veinte años envejecieron el jerez Don Guido (Pedro Ximénez), en el caso del Dos Maderas 5+5 PX. Por su parte, el Dos Maderas Luxus cuenta con un envejecimiento de diez años en el Caribe y otros cinco años en Jerez en botas que han contenido Dos Cortados, mientras que el Dos Maderas Selección es el resultado de la cuidada mezcla de

los mejores rones que forman parte del Dos Maderas 5+5 PX y Luxus.

La singularidad del proceso de elaboración confiere a esta gama de rones un sabor único que ha sido reconocido y aplaudido a nivel internacional. En el caso del ron Dos Maderas Luxus, top de la gama y con el símbolo de una tortuga en su etiquetado, lleva varios años colaborando en la conservación de tortugas en peligro de extinción, donando parte de los beneficios de sus ventas a este objetivo.

Más en dosmaderas.com



El Capitán

Un restaurante
'marinero' a los
pies de un Parque
Natural

La brisa marina lo inunda todo. Forma parte de la experiencia gastronómica que supone entrar al restaurante El Capitán, situado en pleno puerto deportivo de Barbate, a los pies del acantilado que sirve como entrada al Parque Natural de la Breña. Sus amplios salones y su terraza, con más de 800 metros cuadrados, son algunos de sus múltiples atractivos.

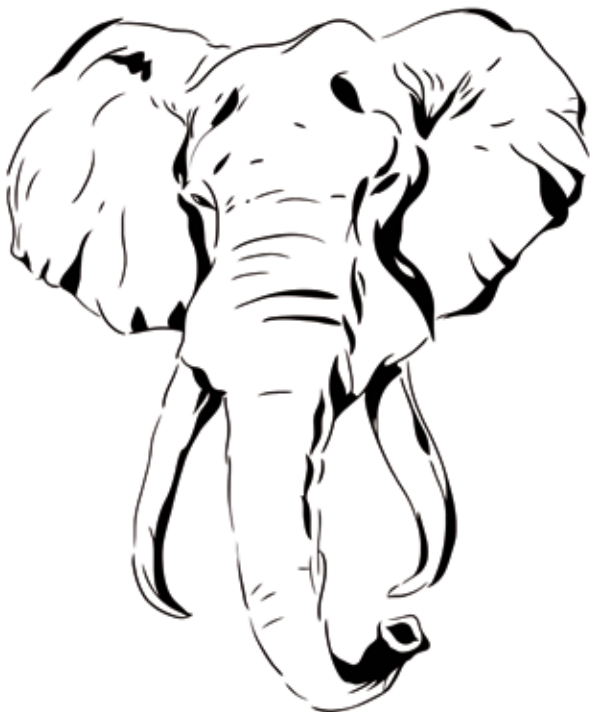
La carta bebe directamente del mar, de productos de cercanía. No falta atún rojo de almadraba, con el que la cocinera María Oliva da forma a platos como tartar y sashimi de toro o de lomo blanco, pero también tiene calamar de trasmallo y pescado salvaje de la Bahía de Cádiz al horno. Además, también tiene otros productos andaluces como queso payoyo de cabra al romero y jamón ibérico de la sierra de Huelva. Hay anchoas del Cantábrico, pulpo a la brasa con crema de mostaza, salmorejo con mojama y piñones, ajoblanco con tartar de atún, o arroces, como el de barriga de atún y espárragos, y caldoso con carabineros. En el apartado de carnes sobresalen los solomillos de vacuno gallego o las parrilladas ibéricas.

“Es una carta mediterránea con productos de calidad”, aportan los hermanos Rivera, quienes aseguran que siempre están “buscando experiencias para agradar a los clientes”. El restaurante, además, acoge todo tipo de celebraciones, desde bodas hasta comuniones, pasando por cumpleaños, ya que tiene capacidad para 180 personas.



Cocina: Mediterránea
Precio medio: 30 euros
/ pax

Puerto deportivo de Barbate s/n, Barbate +34 956 434 462



Chang Bay

**Un aire fresco
para El Puerto**

Un nuevo local para brillar en El Puerto, desde el mediodía hasta la madrugada. Chang Bay, ubicado en la avenida de la Bajamar, 13, es un nuevo local que oferta una amplia carta de cócteles y bebidas de todo tipo. Las nuevas instalaciones, de estreno este mes de junio de 2021, ofrecen unas vistas espectaculares y el mejor ambiente. A apenas unos metros del centro de la ciudad, viene amparado por el saber hacer de los propietarios de La Venencia y de Royal, dos de los más destacados establecimientos de El Puerto. Chang Bay Club es un lugar que apuesta por un caché y un espacio selecto. Para emprender esta aventura, fijaron sus ojos en unas instalaciones cercanas a La Venencia, a apenas 50 metros, porque era el perfecto para ofrecer algo diferente que no se ve en el entorno ni en toda la provincia. Desde las copas hasta algunos platos del restaurante para crear ese lugar de ocio que marca un nuevo tiempo en El Puerto. La coctelería es de las más selectas y ricas que pueden encontrarse en la provincia. Y todo en una localidad que acompaña a las grandes noches de verano con un ambiente distinguido y agradable. Desde ahora, con Chang Bay Club, la noche portuense tiene su nuevo referente.

[Avenida de la Bajamar, 13, El Puerto de Santa María](#)



San Roque

BIENVENIDOS



La Piedra

**Sofisticación
y tradición en
un amplísimo
espacio**

El restaurante La Piedra es una referencia de la hostelería jerezana. Y no es para menos. Porque la amplísima carta de este establecimiento se ha centrado en la calidad y en el producto de cercanía. Sus dos enormes terrazas, una de 300 metros cuadrados y otra de 100 para eventos privados de todo tipo, se unen a los interiores más amplios, un plus de seguridad en estos tiempos para ir con toda la familia. Un lugar al que ir todo el año y que en verano cuenta con una parrilla exterior para una carne delicatessen. El steak tartar curado en la propia cámara es un obligatorio de la gastronomía en Jerez, aunque no se quedan atrás los arroces, las colas de cigala al ajillo con huevos rotos o las tostas de caballas ahumadas. Un lugar donde siempre hay alguna sorpresa agradable, del que se recomienda dejarse llevar por las recomendaciones in situ. Las carnes curadas en cámara hasta dos meses consiguen crear ese sabor que saca partido al vacuno. Los guisos elaborados en olla de temporada son espectaculares. Un restaurante para el cuchareo y para los que buscan el gran filete o el sabor de pescados de la tierra acompañados de salsas orientales, por ejemplo. Sofisticación en la cocina con vistas y ambiente de campo en la entrada de Jerez. Desde el que quiere innovar al que quiere buscar los sabores clásicos. La Piedra está para no perdersela.



Cocina: Tradicional y
Mediterránea
Precio medio: 20 euros
/ pax

PLAYA CAMPOSOTO

una playa cinco estrellas



GOYESCO

NACE EN SANLÚCAR EL PRIMER VERMUT ÁMBAR DEL MUNDO

En la primavera de 2019 veía la luz Goyesco, el primer vermut elaborado a partir de la manzanilla de Sanlúcar, en concreto de la mítica La Goya de Delgado Zuleta. Su extraordinaria acogida ha animado a la bodega sanluqueña a crear Goyesco Ámbar, un vermut en el que el vino base es una selección de amontillados de las gamas Zuleta y Monteagudo en sus diferentes escalas. En esta compleja combinación maceran una selección de extractos de plantas naturales inspirados en la flora habitual de los espacios naturales del entorno de Sanlúcar, como romero, mejorana, ajeno, genciana o salvia, entre otras plantas aromáticas.

Una vez que los botánicos ya han aportado al vino base sus nuevas notas, el vermut envejece en botas envinadas de amontillado durante un mínimo de 6 meses. De esta manera, este nuevo vermut Goyesco Ámbar presenta un singular color ambarino brillante, y en nariz es muy agradable, con notas especiadas y a almendra, con un fondo de madera noble, propio de la larga crianza del amontillado. En boca es muy intenso y equilibrado, con final avellanado, dejando el punto de amargor propio del vermut, pero sin ser excesivo.



AÑO 2019



Cádiz el Chico

Donde el
cordero es el rey

Hace 35 años, José Gómez abrió las puertas del restaurante Cádiz el Chico en Grazalema, un nombre con el que fue conocida la localidad por su importancia monumental, y que eligió para el local. Desde entonces viene ofreciendo su plato estrella: el cordero. “Es la esencia”, confirma Esther, hija de Pepe, quien ahora gestiona el establecimiento junto a su hermana Loli, tras el fallecimiento de su padre. El negocio familiar se mantiene fiel a sus orígenes y va incorporando novedades que hacen las delicias de sus clientes.

El cordero lo tienen lechal o recental. Ambos se preparan en el propio restaurante. Pero no todo es cordero en Cádiz el Chico, ni mucho menos. Hay seis tipos de croquetas caseras, solomillo de ternera gallega, chuletones, rabo de toro, carrillada, queso frito, lomo en manteca, jabalí en salsa de frambuesa o berenjenas con roquefort, langostinos y jamón de bellota. Una amplia carta de elaboración propia, también adaptada a celíacos y vegetarianos.

Y todo ello regado, sobre todo, con vinos de la tierra, de la provincia de Cádiz. Pero si por algo se caracteriza el restaurante es por sus postres caseros. Hay tarta de bellotas, una receta original que se mantiene desde sus orígenes, pero también una bomba de chocolate, tocino de cielo o tarta de queso payoyo. Todo ello ha hecho que la Guía Michelin haya incluido al restaurante en sus páginas entre 2012 y 2018.



Cocina: Mediterránea
Precio medio: 30 euros
/ pax

Plaza España, 8. Grazalema. +34 956 13 20 67



Peña El Atún

Donde mejor se trata lo que llega

La Janda en la mesa. Así puede resumirse la Peña El Atún, un establecimiento comandado por Narci Corrales y que viene a proteger y sacar partido a uno de los puntales de la gastronomía gaditana, el atún. La Peña comenzó con corazones y hoy ofrece una gran variedad, desde los sashimis a los tacos barbateños, sin perder la esencia de lo que realmente convierte a Barbate en punto de paso obligado para los amantes de la cocina. El Atún pone en el centro el buen trato de la almadraba, lejos de muchas apuestas presuntuosas. Platos abundantes, marcados por un sabor que nace de entre quienes han crecido con el atún como pilar.

En el centro, el tartar, una de las grandes expresiones de este manjar. El sabor lo trabajan en otros formatos que van cambiando, jugando con aires orientales o incluso mexicanos. Además, la Peña El Atún cuenta con un menú de degustación que permite a través de tapas conocer muchos de esos platos que marcan diferencias. Un seguro en las manos del chef Francisco José Utrera, que junto a Corrales ha entrado en la dinámica de favorecer las nuevas creaciones. Un lugar frecuentado por los propios barbateños. Y eso, probablemente, lo dice todo.



Cocina: Mediterránea
Precio medio: 20 euros
/ pax

Dos Maderas

AGED RUM

40° Bebe con moderación, es tu responsabilidad



COMIENZA UN NUEVO VIAJE
UN ESPIRITU, DOS CULTURAS



BODEGAS
WILLIAMS & HUMBERT

WWW.TIENDAWILLIAMSHUMBERT.COM





Hermanos Carrasco

El placer de la perfección

Hablar de Hermanos Carrasco es hacerlo de una de las cocinas más perfeccionistas de la provincia de Cádiz. El mesón nació en 2009, cuando los hermanos dieron el salto en solitario, después de unos años de aprendizaje en la venta La Carreta junto a su tío Salvador. En el local, con capacidad para 120 personas en circunstancias normales —restricciones al margen— ofrecen al comensal toda una experiencia gastronómica capaz de satisfacer a los más exigentes paladares.

Nacido por la necesidad de experimentar y de seguir un camino distinto al de sus comienzos, dando a conocer su particular forma de entender la hostelería, en Hermanos Carrasco dan rienda suelta a unos platos tradicionales con el toque particular que aporta el chef Juan Manuel Carrasco, que gestiona el negocio junto a sus hermanos Miguel Ángel y José.

En este mesón se miman las materias primas y no paran de buscar (y encontrar) platos diferentes, siempre respetando el producto. La especialidad de la casa es su personal, entregado al 100% con la causa. Las carnes, mayormente de vaca, que sirven de distintos tipos y cortes, también es uno de sus puntos fuertes, aunque no se quedan atrás los pescados y mariscos. Y los caldos de la tierra.

La mejor recomendación que se puede hacer a quién entre por primera vez es que se deje llevar, aconsejado por el personal de Hermanos Carrasco. Una experiencia para los sentidos.



Cocina: Mediterránea
Precio medio: 25 euros
/ pax



Secuencia 9

El hermano 'rebelde' de los Carrasco

El hermano rebelde de los Hermanos Carrasco. Así definen al bistro bar Secuencia 9 los propios responsables de un establecimiento que nació en 2016. La idea surgió durante un paseo por Los Caños de Meca, por lo que la decisión estaba clara: iba a ser un referente del atún de almadraba en el municipio jerezano.

En el bistro bar se refleja la identidad de Miguel Ángel Carrasco. Secuencia 9 hereda su forma de ser, en constante cambio y evolución. “Era un pulso a Jerez, a la gente le costó entender el tipo de negocio, por qué no había barra, inclusive que cada plato, tapa o entrante fuese descrito por el maître y posteriormente por el camarero que lo sirve”, explica.

La carta de Secuencia 9 tiene más de una veintena de platos preparados con atún de almadraba por su jefe de cocina Ciprian Iordan, especialista en la materia. Desde la chuleta de atún en horno de carbón con salsa de reducción de carne y frutos rojos, hasta el takasasaki, pasando por el spicy tuna o el ceviche de atún, entre otros platos. El maître servirá de guía para degustar atún, en alguna de sus múltiples formas.

La creatividad de Secuencia 9 también se refleja en su decoración, donde predominan la chapa, el acero y la madera, que aportan un toque industrial que recuerda a ciudades británicas como Manchester o Liverpool. Un trocito de ellas reside en Jerez.



Cocina: Mediterránea
Precio medio: 25 euros
/ pax



Vivir del aire



David Pérez dirige una empresa que ofrece vuelos en parapente en la Sierra de Líjar y alrededores, cerca de Algodonales, una localidad gaditana que es un referente mundial en la práctica de deportes de viento.

Texto de **Francisco Romero**.
Fotos de **Juan Carlos Toro**.



Pérez, levantando su vela, (Juan Carlos Toro).

La sensación que produce es la de estar flotando encima de un cuadro, sobre un paisaje en movimiento. Ahí arriba no hay problemas, ni nada que no se olvide mientras se está sumergido en una experiencia que es difícil de explicar. Mirando al frente se ve el lago de Bornos y la Sierra de Grazalema, más al fondo, aunque realizando una panorámica se puede avistar Algodonales, Villamartín y hasta el segundo puente de Cádiz, los días sin nubes. En unos pocos segundos se pasa de estar en tierra firme a estar volando sin motor, solo pendiente de una vela y unas sujeciones que, contra lo que pudiera aparentar en un principio, aportan más seguridad de la que parece. Toda la seguridad que se puede tener volando a 900 metros de altura, aunque en manos de un profesional.

En Algodonales, una pequeña localidad enclavada en la Sierra de Cádiz, de poco más de 5.500 habitantes, la primera vez que vieron a un parapentista se echaron las manos a la cabeza. De eso hace unos 40 años. Ahora los deportes de viento son el motor económico del pueblo, ya que directa o indirectamente, dan trabajo a muchos vecinos, gracias a las empresas que se dedican al vuelo y al consumo que generan en los negocios del municipio. Las condiciones meteorológicas y su situación geográfica convierten a Algodonales en el destino ideal para los amantes de estas disciplinas.

Para llegar al lugar del despegue, hay que salir del pueblo en dirección a La Muela, una pedanía de Algodonales a la que se llega por una estrecha carretera, plagada de curvas, por

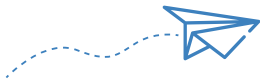
la que hay que circular muy despacio. Una vez se sobrepasa, se asciende poco a poco hacia la subida al Mogote, hasta alguna de las seis pistas que tiene el municipio. La de Poniente, Levante, Sur, Norte... depende de las condiciones del viento de cada día, aunque la primera es la que más se utiliza. Una vez allí, es fácil encontrar a parapentistas cualquier día del año. Ahora muchos menos por la pandemia.

Alemán, francés, español... Los idiomas que se hablan en las pistas de despegue son múltiples y variados. Algodonales tiene la ventaja de que se puede volar en cualquier época del año, por lo que es lugar de peregrinaje para muchos. David Pérez lleva más de dos décadas repitiendo el ritual. De pequeño estaba obsesionado con volar, tanto que hasta se construyó su propio parapente cuando apenas tenía 7 años. Con varias lonas de saco se hizo un artilugio con el que se tiró desde una loma y llegó a planear unos metros. Desde entonces no ha parado.

Esa obsesión amenaza con acompañarle toda su vida. Con 17, rozando la mayoría de edad, se compró su primer parapente, él y dos amigos más. Unas 30.000 pesetas de la época les costó, pero terminó comprándole su parte a los demás. “Como siempre estado queriendo volar, me lo vendieron”, cuenta. “Antes no había tantas escuelas ni tanta información”, recuerda Pérez, que en 2014 creó Parapente Algodonales, una empresa con la que ofrece vuelos en biplaza a quien quiera probar la experiencia.



David, preparándose para volar junto a otros parapentistas (Juan Carlos Toro).



Vista de un vuelo de David Pérez, con la Sierra de Lijar a sus pies.

“De pequeño veía a la gente volar y era casi una obsesión”, dice David Pérez, que cuando logró volar por primera vez hizo su sueño realidad. Ahora vive del aire, aunque el camino no ha sido fácil. Este electricista de profesión, que empezó a hacer vuelos en parapente biplaza hace casi 15 años, se ha ido sacando desde entonces diversas titulaciones para ejercer una práctica que lo ha llevado por medio mundo. Desde Nueva Zelanda, hasta Nepal, pasando por Tailandia, para volver a su Algodonales natal. “Estaba quemado en mi anterior empleo y en 2011, cuando llevaba unos años haciendo vuelos, me salió la oportunidad de trabajar en Nueva Zelanda como piloto de tándem. Y lo dejé todo”, cuenta.

En Kingston, una pequeña ciudad situada en la isla sur de Nueva Zelanda, David Pérez volaba una y otra vez, cada día, durante su jornada

laboral. “Es la capital del deporte de aventura, allí se vuela de forma muy comercial, sueltas a un turista y coges a otro...”, relata. En Nepal y en Tailandia siguió adquiriendo una experiencia que le valió a la hora de montar su propia empresa, cerrando el círculo que abrió con 7 años, cuando se creó un parapente artesanal con sacos: por fin vivía de su gran pasión. “Esa experiencia comercial me sirvió mucho”, dice, “aquí no valoramos lo que tenemos, ni sabemos vendernos. Y Algodonales es referente, viene gente de todo el mundo”, agrega.

El parapente nació en Francia, a principios de los años 80 del siglo pasado, cuando unos paracaidistas utilizaron sus paracaídas dirigibles para descender desde unas montañas. Poco después vinieron los primeros a Algodonales, un pueblo que vive del viento. De las 31 empresas de

AQUALAND[®]

BAHÍA DE CÁDIZ

WATER PARK



DIVIÉRTETE AL

Máximo!!!

EL PUERTO DE SANTA MARÍA

www.aqualand.es/bahiadecadiz



turismo de naturaleza que tiene la Sierra de Cadiz, según datos de 2018, 19 de ellas están instaladas en esta localidad. El dato lo aporta el alcalde, Ángel Acuña, quien asegura que el Ayuntamiento es “la única Administración que tira del carro”. El Consistorio local ha adecentado los caminos de acceso a las pistas, ha instalado mangas de viento y césped artificial en las zonas de despegue.

Los bares y comercios de la localidad tienen sus cartas y productos en inglés, muchos trabajadores “chapurrean” el idioma y todos conviven sabedores de que se necesitan mutuamente. Unos para volar en unas condiciones inmejorables, y los otros para beneficiarse de la estancia de alemanes, franceses o portugueses en la localidad, que consumen, se alojan y agitan la economía local. Los parapentistas hasta han ayudado recientemente en un proyecto de reforestación del pinsapo, una especie de abeto exclusiva de esta zona, de la que se han sembrado unas 15.000 semillas. El Ayuntamiento y la Junta de Andalucía colaboran en esta iniciativa que busca que la Sierra de Lijar sea un “referente” en este sentido, como ya lo es para los amantes del parapente.

“Cuando vuelas llega a ser una obsesión. Como te atrape la afición, no lo dejas”, dice David Pérez, de Parapente Algodonales, que solo piensa “en volar”. Ahora lo hace menos de lo que le gustaría, por las restricciones y porque aún tiene épocas del año en las que apenas le llegan clientes. “Aquí tengo buenas condiciones de vuelo pero hay rachas malas. En Nepal o Nueva Zelanda no paras de trabajar”. En Espa-



Un parapentista vuela en biplaza en la Sierra de Lijar (Juan Carlos Toro).

Varios parapentistas vuelan en la Sierra de Lijar.



ña, dice, “hay mucho intrusismo y no se hacen las cosas bien”.

“Desde fuera se ve como un deporte peligroso, pero la realidad no es esa”, agrega, y se queja de que, muchas veces, lleguen más las malas noticias relacionadas con los ocasionales accidentes, que la importancia de los campeonatos o la economía que genera el sector. El vuelo en parapente, apunta David, “no tiene edad”. “Los límites nos los ponemos nosotros”, asegura. Él ha llegado a volar en biplaza con un niño de 5 años y también con una señora de 87. “El vuelo te abre un abanico de posibilidades”. Él introduce en el vuelo a personas que, normalmente, lo prueban por primera vez. O gente que llega porque se lo han regalado. La experiencia, desde luego, es única.

Este es tu

HOGAR

Ven a Grazalema / Ven a Benamahoma



AYUNTAMIENTO DE
GRAZALEMA

GRAZALEMA

BENAMAHOMA



Miriam Rodríguez Prieto,
cocinera de la Venta La Duquesa.



Alta cocina en Cádiz con nombre de mujer

Miriam Rodríguez está al frente de la Venta La Duquesa de Medina Sidonia, donde conjuga tradición con vanguardia después de pasar por El Celler de Can Roca y otros restaurantes Michelin

Texto de **Francisco Romero**

Fotografía de **Esteban**



Cuando comenzó, con apenas 11 años, fregando platos y vasos detrás de la barra, sirviendo mesas y haciendo de “comodín” en el negocio familiar, Andrés Rodríguez no pensaba que estos encargos iban a tener en su hija el efecto contrario al que él buscaba. La intención era que la pequeña Miriam conociera lo “sacrificado” que era el oficio y que se le “quitaran las ganas” de dedicarse a la hostelería. Cinco años después de aquellos inicios, Miriam Rodríguez Prieto comenzó a formarse, trabajó con algunos de los mejores chefs del país durante unos años, y ahora dirige la cocina de la Venta La Duquesa.

A los pies de la localidad gaditana de Medina Sidonia, en el kilómetro 7 de la A-396, hace más de tres décadas que abrió sus puertas la Venta La Duquesa. Un amplio aparcamiento da la bienvenida al visitante, que puede optar por acceder al interior, donde hay una zona de mesas altas para comer junto a la barra, y un salón, o por ir directamente a la terraza, que se encuentra en el lateral izquierdo del local, donde

una fuente de agua clara provoca una sensación relajante al comensal que opta por esta opción.

Hacia 1986, el matrimonio formado por Andrés Rodríguez y Carmen Prieto decidió abrir la venta, en aquel entonces formada por una estancia principal y un salón pequeño. Andrés había sido camarero del restaurante El Duque, y Carmen trabajaba en una mercería, pero ambos se embarcaron en la aventura con más ganas que experiencia. “Mi madre nunca había pisado una cocina”, cuenta Miriam. “Mi padre es el emprendedor de la familia, le encanta innovar”, agrega. Ambos siguen al frente del negocio, más de tres décadas después, con la aportación culinaria de la joven chef.

Miriam Rodríguez empezó a estudiar en la Escuela de Hostelería de Jerez con apenas 16 años. Un par de cursos después se marchó a Barcelona, donde ingresó en la prestigiosa escuela de cocina Hofmann. Fueron dos años y medio en los que consiguió completar dos cursos al mismo tiempo, de cocina y pastelería. “Yo

iba a aprovechar el tiempo al máximo, no quería perder años de mi vida, por la mañana estudiaba cocina y por la tarde pastelería, lo mismo salía a las 8 de la mañana y volvía a casa a las 11 de la noche, me comía un bocadillo en el autobús mientras iba de un sitio a otro”, cuenta. Además, “vivir en Barcelona era caro”, por lo que pisó el acelerador.

De comerse un bocadillo en el autobús que la llevaba a los cursos de cocina que hizo, pasó a almorzar, de vez en cuando, con los padres de los hermanos Roca, durante su estancia en El Celler de Can Roca, en Girona, que fue reconocido como el mejor restaurante del mundo por la publicación británica *Restaurant*. “Algo que me marcó mucho fue lo campechanos que son los hermanos Roca”, dice Miriam. “Nos daban alojamiento y me tocó vivir al lado de la casa de sus padres y de Pitu Roca. Los domingos comía con los padres, les hacía compañía y hablaba... eso significó mucho para mí”. Pitu, de hecho, ha estado en La Duquesa, como se puede ver en una fotografía que hay colgada en las paredes del local.

Casa José, en Aranjuez, Casa Marcelo, en Santiago de Compostela o La Tasquería, en Madrid —estrella Michelin— también acogieron, y formaron, a Miriam, que tenía muy claro que su objetivo era aprender lo máximo posible para luego aplicarlo en el negocio familiar. “Antes de entrar en la cocina —de La Duquesa— quería ver muchos restaurantes, conocer técnicas... porque sabía que cuando volviera sería difícil volver a salir, porque quería casarme y tener hijos joven”, dice. Con 23 años estaba de vuelta en Medina. A sus 30 años, tiene dos mellizos de cuatro, cuya crianza compagina con la gestión de la venta.

“Mi padre siempre me repetía que esto era muy sacrificado, que no me metiera, pero si es lo que me gusta, ¿qué hago?”, dice Miriam. “A él le encanta innovar, siempre va a por más. Me ha enseñado que no te puedes conformar o estancar. Hay que hacer cosas nuevas para atraer a la gente”, agrega. Por eso su carta nunca es igual. Hay platos “típicos” que conforman su base, pero varía según la temporada. “En primavera



1. Miriam Rodríguez, delante de un plato de habitas baby confitadas a baja temperatura con ajete, cebolleta, huevos y amontillado.

2. Miriam Rodríguez, con sus padres, Carmen Prieto y Andrés Rodríguez, fundadores de la Venta La Duquesa.

hay mucha verdura, en época de caza hay carne, cuando llega la temporada de setas hago una carta extra...”, relata Miriam. “Mi madre siempre ha tenido mucho mimo en la cocina, lo bueno ahora es que conservamos todos los platos que siempre ha habido, pero jugamos por temporadas”, explica la chef.

La perdiz estofada guisada con setas de cardo y boletus es uno de los platos “tradicionales” de La Duquesa, que Carmen cocina con arroz —“está espectacular”, comenta Miriam—, pero también guisos tradicionales como conejo, rabo de toro, venado guisado con nísalos, albóndigas de retinto con chantarelas, piñones

y almendras, pero también marisco y pescados como corvinas, lenguados o ventresca de atún rojo. La venta hasta tiene huerto propio, donde cultiva las cebollas, habas o ajetes que luego utiliza en sus platos. “Bebemos mucho de nuestro entorno, nos servimos de él”, apunta Miriam. También en lo que vinos se refiere, ya que trabaja con olorosos, amontillados y finos del Marco de Jerez.

“Aquí pueden venir buscando de todo, porque hay mucha variedad”, dice la chef. Además, el negocio madura sus propias carnes y las cocina en una parrilla alimentada con carbón del Parque Natural de Los Alcornocales. Hay, también, todo tipo de ensaladas, de cecina con alcachofas o de espárragos blancos con almendras y frutos secos, por poner dos ejemplos. Aunque si por algo se distingue La Duquesa es por sus postres, elaborados con dulces típicos

de Medina. El helado de tortas pardas se suma esta temporada al de alfajor, que ya existía, y en breve se unirá el de amarguillo, que está probando. “Los dulces empalagan, pero los postres que yo hago no”, cuenta.

La cocina de Miriam parte de sabores tradicionales de la cocina gaditana, a los que aporta un toque vanguardista fruto de su formación y experiencia en restaurantes Michelin. En Casa José se especializó en verduras, algo que le encanta y le “apasiona”, y en El Celler de Can Roca estuvo varios meses en cada una de las partidas con las que cuenta, desde carne a pescado, pasando por pastelería. “Estuve un año en total, era la única forma de sacarle provecho”, señala Miriam Rodríguez, la lideresa de un proyecto añejo y moderno al mismo tiempo.

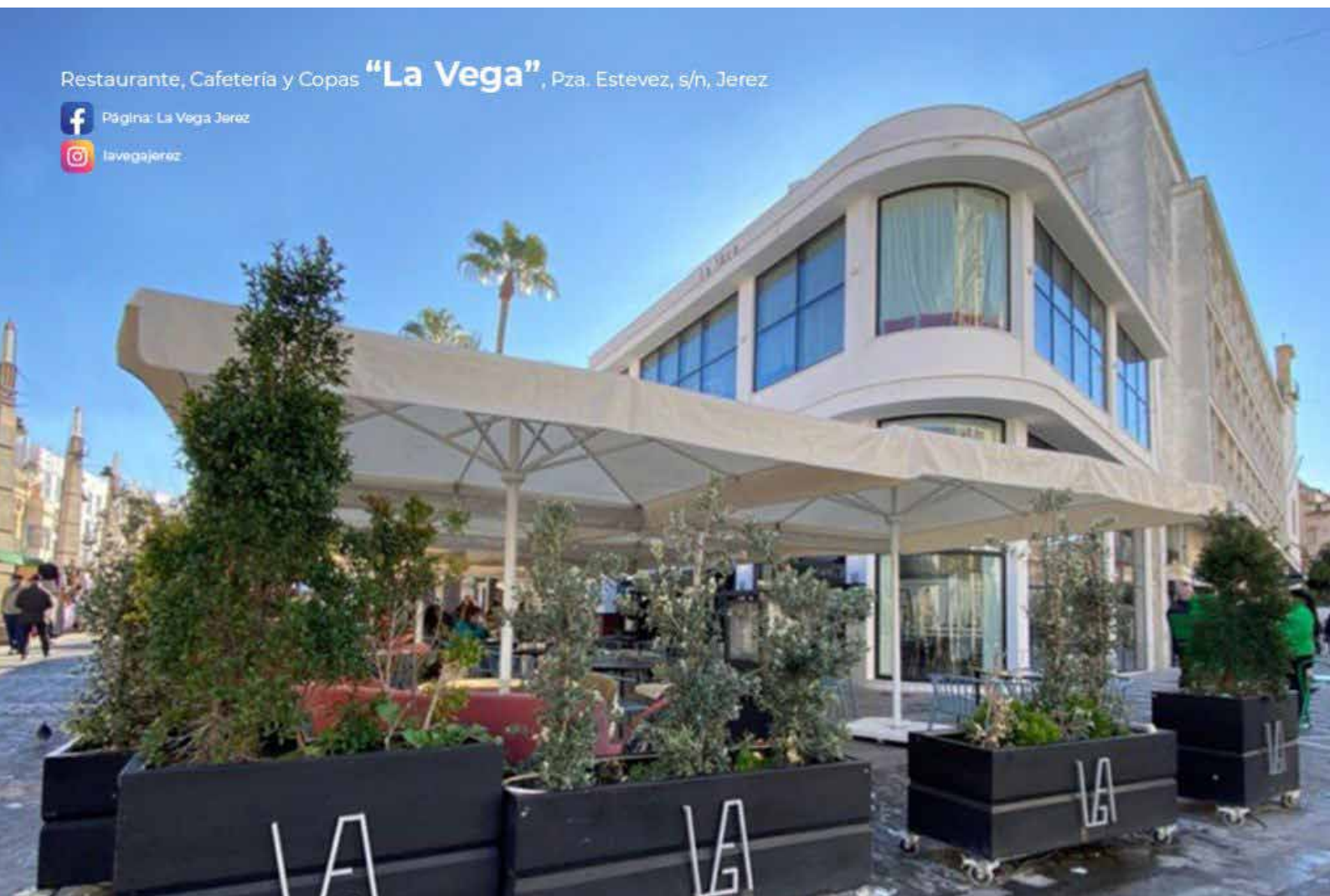
Restaurante, Cafetería y Copas **“La Vega”**, Pza. Estevez, s/n, Jerez



Página: La Vega Jerez



lavegajerez



MÁS ALLÁ DE LOS DULCES SUEÑOS

Una casa flotante, una tienda de campaña de lujo o un castillo son algunos de los alojamientos más especiales donde poder descansar sin salir de la provincia de Cádiz.

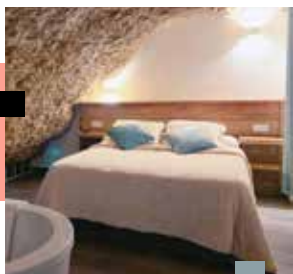
Desconectar es una misión complicada cuando la rutina ahoga. Sin embargo, en los rincones de la provincia gaditana se hallan hoteles y alojamientos de

lo más curiosos, idóneos para sucumbir al relax. Son lugares con encanto, insólitos y sorprendentes que buscan ofrecer una experiencia inolvidable, además de un descanso placentero. Casas palacio, castillos, cuevas... Las habitaciones esperan a sus huéspedes en espacios de ensueño cuyas paredes guardan historias de épocas pasadas.

Setenil de las Bodegas

1 Casa cueva Las Calcetas

En una de las callejuelas peatonales de este pueblo de la Sierra gaditana se encuentra un alojamiento único incrustado en una auténtica cueva natural. Esta casa rural está totalmente equipada para brindar una estancia acogedora a un máximo de 6 personas. Sin duda, uno de los bestsellers al que no le falta de nada.



2 Kampaoh

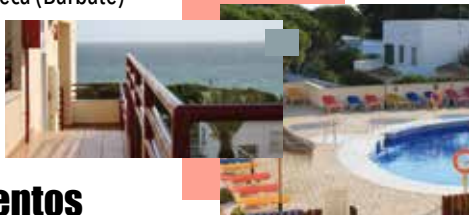
Ir de camping puede llegar a ser una odisea debido a la cantidad de equipaje que hay que preparar. Bajo el lema “déjate de líos”, la empresa Kampaoh ofrece un nuevo concepto de acampada con amplias tiendas glamorosas que presentan todas las comodidades de un hotel en un entorno natural de Tarifa, El Palmar, Los Caños, Barbate o El Puerto.



Los Caños de Meca (Barbate)

3 Apartamentos

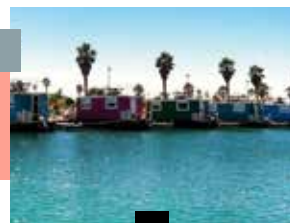
Los hermanos Rivera Lociga ofrecen un complejo de 97 apartamentos en el Cabo de Trafalgar con todas las comodidades para olvidar el estrés y sentirse como en casa. En primera línea de playa, los viajeros podrán disfrutar de una piscina exterior, garaje, lavandería, además de conocer rincones de la costa gaditana muy cercanos como el Parque de la Breña y Marismas de Barbate.



La Línea de la Concepción

4 Boat Haus

Dormir sobre el mar es la propuesta de este negocio pionero en Andalucía que cuenta con una fila de casas de colores flotando en un pantalán del puerto deportivo Alcaidesa Marina de La Línea. Cada alojamiento, separado a unos 8 metros para mayor privacidad, dispone de una terraza propia que invita a disfrutar de mágicos atardeceres frente al Peñón de Gibraltar.



Benaocaz



5 Suites Aires de la Sierra

Este alojamiento rural de lujo es único en la Sierra de Grazalema. El complejo, situado en Benaocaz, cuenta con ocho apartamentos independientes divididos en lofts, suites y un ático, todos ellos con un atractivo especial, jacuzzis con luces y baños con ducha de lluvia. Con una decoración minimalista y chimenea para los días de frío, esta oferta tiene todos los ingredientes para pasar una velada de ensueño en pareja. Vainilla, Miel, Caramelo, Moka, Chocolate... hasta los nombres de los alojamientos desean un dulce descanso.

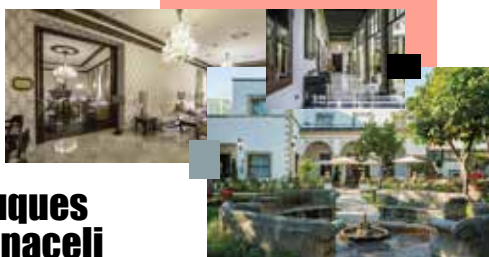
Castellar de la Frontera



6 Hotel Castillo

Este hotel es uno de los más singulares de Andalucía. Construido en un recinto amurallado, el Complejo Turístico Castillo de Castellar, de 3 estrellas, cuenta con 11 casas rurales que se levantan sobre una montaña del Parque Natural de los Alcornocales. Se trata de un castillo-fortaleza del siglo XIII, declarado Bien de Interés Cultural en 1949, que recrea un ambiente medieval con calles empedradas y vistas al norte de África. Una postal de cuento donde reina el sosiego.

El Puerto de Santa María



7 Hotel Duques de Medinaceli

Este hotel de 5 estrellas fue la antigua vivienda de los Terry o los Ruiz Golluri, familias nobles de El Puerto que residían en el centro histórico. Una casa palacio del siglo XVII cargada de anécdotas familiares que cuenta con 28 habitaciones, de ellas, 19 suites y 9 habitaciones dobles superior, todas bautizadas con los nombres de los duques y duquesas del árbol genealógico de los Medinaceli. Es un rincón auténtico que alberga un jardín botánico de más de 5.000 metros cuadrados declarado Bien de Interés Cultural, una capilla de estilo mudéjar con un retablo dorado y un mobiliario lujoso que evoca a la alta alcurnia.

Zahora (Barbate)



8 Espacio La Perla

A poco más de un kilómetro de la playa de Zahora, en un paraje tranquilo, se encuentran unos curiosos alojamientos con terraza que con un solo golpe de vista ya llaman la atención. Las casas del espacio La Perla presentan una estructura similar a un iglú con un diseño atípico. Estos apartamentos con cúpulas de colores se sitúan en una finca ubicada muy cerca de las playas Mangueta y Zahora y el Parque de la Breña de Barbate.



¿Dónde está el lápiz?

Por Marga Segura

En el caos inevitable que supone hacer una mudanza, aderezado el crítico momento con una buena dosis de vértigo e incertidumbre ante lo que vendrá, decido parar y resetear. Cojo a Sira, dispuesta la pobre a ir al fin del mundo conmigo —o siguiendo un trozo de pan también—, y nos vamos las dos con lo puesto al bar del solecito, que no se llama así, pero hace las veces de solárium reconfortante.

En otro momento me hubiera pedido una copa de amontillado para saborear el momento de descanso, galga en paz y sol, oasis en la catarsis de desprenderse, como las serpientes, de pieles innecesarias acumuladas durante años y vivencias de distinto signo, pero en este proceso de cambio se impone también el ánimo de recuperar un físico digamos que más ágil, por lo que me decanto por un café con leche desnatada no muy caliente.

Éste no viene solo. Trae un algo más, en el que justo me fijo antes de devolverlo y pedir edulcorante. Sí, soy de las que se lee los mensajes de los sobres de azúcar y cree en las señales. Soy así de ilusa, qué le vamos a hacer. El mensaje es, a mi entender, una de esas señales adecuadas para un día de tirarte de los pelos, aunque siempre es mejor cogerse un moño: “¿Te ha pasado alguna vez que estás buscando un lápiz y lo tienes en la mano? Pues algo similar ocurre con la felicidad”.

Toque de atención para ubicarnos. ¡Holaaa! Mira a tu alrededor con los ojos abiertos. Abre los sentidos: huele, toca, saborea el momento. Presente=regalo. Y con esta inquietud surgió *Disfrutadores*, un grupo de Facebook en el que compartimos todo lo bueno que tenemos cerquita, en Jerez y toda la provincia de Cádiz —

por limitar un territorio que puede ser infinito—, y que en la aceleración de nuestro día a día queda difuso. El ánimo de *Disfrutadores* es valorar nuestro entorno y las cosas sencillas, que nos hacen sonreír o que nos dan paz, que nos hacen sentirnos a gusto. Pequeños grandes placeres. ¡Gloria! Que ya las cosas regulares vienen solas.

Una taza de caracoles, un sendero junto al río, una sobremesa jugando al cinquillo, la mano de tu abuela, un palo cortao los viernes a mediodía, verte los pies en el mar transparente, un gazpacho bien fresquito, el calor de una chimenea y su pack —manta, sofá y peli—, los girasoles de junio, una rebaná de campo, los abrazos de la Feria y la alegría de una Zambomba, el silencio húmedo de las iglesias, la calle Porvera coloreada, el olor de las castañas y del incienso de la Semana Santa, el magnetismo de Bolonia, compartir un cartucho de pescaíto frito, un tinto con blanca en el chiringuito, las manos pegajosas del algodón, altramuces y cerveza, una levantá de al cielo con Ella, hacer piragüismo en el Guadalete —sí, gracias a un sueco—, unos erizos en la calle Plocia, ir a coger espárragos a Paterna, un mosto en Trebujena, el olor a barbacoa una noche de verano, un moscatel en El Castillito, churros de *madrugá*, el atún encebollado, volar en Tarifa...

... Y volando me he tomado el café y miro la hora, que es la de emprender camino a casa, donde me esperan tres gatos que han montado un parque de atracciones con las cajas de la mudanza. En el paseo de vuelta cojo un poquito de romero de un seto. Este olor es para disfrutarlo.

Tenemos el lápiz en la mano.



La Tapería **FUNDADOR** RESTAURANTE

SABOREA LO MEJOR DE JEREZ
TASTE THE BEST OF JEREZ

ARTE GASTRONÓMICO MARIDADO CON LOS MEJORES BRANDIES Y VINOS / GASTRONOMIC ART WITH THE BEST BRANDIES AND SHERRIES



ESTD 1730
BODEGAS
FUNDADOR
BRANDY & SHERRY COMPANY

EL UNIVERSO DEL BRANDY Y VINO DE JEREZ
THE UNIVERSE OF BRANDY AND SHERRY

Descubre la bodega más antigua y con más historia de Jerez
Discover the oldest and more historical bodega in Jerez

Información y reservas • More information 956 151 552 • www.bodegasfundador.com • info@bodegasfundador.com   

NOVO SANCTI PETRI: REGRESO AL FUTURO

Uno de los ‘resorts’ más importantes de Europa, un “revulsivo económico” para Chiclana, cumple 30 años de existencia. Sus 14 hoteles de lujo confían en el éxito de la vacunación contra el covid para revivir este verano

*Texto de Patricia Merello
Fotografía de Esteban*



Hubo una vez, no hace mucho tiempo, que un visionario se fijó en las 5.000 hectáreas de pinos que van desde La Barrosa hasta la Loma del Puerco. En unos terrenos de ensueño, deshabitados, proyectó una urbanización de lujo que se ha convertido en una zona turística de primer nivel en Europa. Fue a principios de los años 90 cuando el alcalde de Chiclana, José de Mier, vislumbró el desarrollo de uno de los mejores resorts de Europa, el Novo Sancti Petri. Para ello contactó con varios empresarios, entre los que se encontraba el mallorquín Jaime Moll, entonces propietario de la cadena hotelera Royal Tour.

Una inversión de 20.000 millones de pesetas impulsó aquella idea revolucionaria en el municipio, y también en la costa gaditana. Un proyecto novedoso pensado para el turismo nacional e internacional que inició su andadura con el hotel Royal Andalus Golf, de cuatro estrellas, el primero, el conejillo de indias de un experimento entonces atrevido.

Las riendas del alojamiento las tomaría el ceutí José Ruiz, que no dudó en aceptar el cargo como director. El 15 de enero de 1991 abandonó Mallorca, donde trabajaba en la cadena Río, y se trasladó a Sancti Petri. Llegaba a la Península con un saco de experiencia y una aventura por delante. A sus 39 años pisó Chiclana y, desde entonces, no ha salido de la localidad de la Costa de la Luz. “Yo aquí no había estado nunca, al llegar al poblado (de Sancti Petri) y ver todo en ruinas pensé: ¿Dónde me han traído?”, cuenta el primer gerente del hotel. Unos vecinos le indicaron que debía girar en dirección contraria para llegar a la urbanización, que “parecía otro mundo”. Un pulmón verde con un único acceso respiraba ante sus ojos. “No existían ni carreteras, ni infraestructuras, solo se podía entrar por el polígono El Torno, había que atravesar el pueblo”, comenta sentado en un despacho con ventanales por los que asoma el sol mañanero.

A José le llaman “el decano del Novo”, y no es para menos, ha presenciado la evolución del enclave desde sus inicios. 30 años de historia que revive entre recuerdos. “Cuando llegué no

había absolutamente nada”, dice. Don Juan de Borbón acababa de inaugurar el emblemático campo de golf diseñado por Severiano Ballesteros, motor de este deporte en España, y tan solo se divisaban las obras del Royal Andalus y el Vincci Costa Golf. “Bajé a la arena, y cuando vi esta playa totalmente virgen me quedé maravillado, dije: Esto es una joya”, explica un hombre que había trabajado en diferentes zonas turísticas como Canarias o Ibiza, caracterizadas por “edificios altos y pocos jardines”. Con un paisaje de postal frente a él, se preguntó: “¿Esto existe en España?”.

“Bajé a la arena, y cuando vi esta playa totalmente virgen me quedé maravillado”

El 1 de mayo comenzó una nueva era para Chiclana, el Royal Andalus abrió sus puertas, en primera línea de playa, a cargo de José, y a finales de junio le seguía el Vincci Costa Golf. Arrancar no fue fácil, sobre todo, a la hora de crear un equipo personal que se encargara de cada función dentro del hotel. “Lo que más me costó fue la educación turística y profesional, había muy poca mano de obra cualificada, los profesionales de la zona se habían ido a Canarias, la Costa de Sol o Baleares”, explica el exdirector, que con paciencia impartió cursos y se implicó en crear “una filosofía de empresa de satisfacción del cliente”. Según sostiene, “al cliente, desde el primer momento, hay que tratarlo muy bien, hay que mimarlo, hay que hacer que quiera repetir y venir a la zona”.

Poco a poco, el equipo humano fue adquiriendo formación —“la gran ventaja es que el personal de la provincia de Cádiz es amable, cariñoso y se abre”—, sin embargo, a José le llamó la atención un hecho que descubrió el primer fin de semana. La arena estaba repleta de tiendas de campaña. “Cuando los turistas observen esto, se van, esto hay que regularlo”, fueron las palabras que le transmitió al alcalde, que “consiguió erradicar la acampada libre bastante rápido”.

Ahora sí, todo estaba a punto para recibir a las familias y hacerles pasar las mejores vaca-

ciones de su vida. O al menos eso parecía. No sabían que todavía quedaba mucho por hacer, pues crear la cultura turística del Novo era un reto complejo de afrontar. “Al principio aquí no venía nadie, lo intenté con turoperadores ingleses y nada, venían veinte clientes”. José atribuía el escaso número de reservas a que, en esa época, los operadores turísticos aún no volaban a Jerez y, no era cómodo y rápido viajar desde Sevilla después de horas de vuelo.

Al año siguiente, pusieron el foco en la Expo 92 como una oportunidad para darse a conocer. “Parecía que iba a venir la gallina de los huevos de oro y al final nada, vinieron algunos directivos y algunos eran invitados”, recuerda. Justo ese mismo año se inauguró el tercer hotel del Novo, el Playa La Barrosa de la cadena Hipotels. Por entonces, el empresario que dio vida a este terreno se hospedaba en el Royal Andalus y entabló una amistad con José, que todavía no sabía qué le deparaba el futuro.

“El hotel Royal Andalus tenía 125 empleados y he llegado a tener solo un cliente”

Cuando finalizó la exposición universal en Sevilla, “caímos en picado”. El proyecto turístico no terminaba de dar sus frutos y la paciencia fue el mejor aliado de la zona. Según cuenta José, “el Royal Andalus tenía 125 empleados y he llegado a tener solo un cliente. De hecho, coincidió que era la comida de Navidad de la empresa y le invité a sentarse en la mesa con todo el personal”.

A los turistas no terminaba de convencerles el Novo Sancti Petri. El viento de levante no ayudaba y no había rastro de restaurantes en la zona. Para llenar el estómago había que desplazarse a las tascas de Chiclana, al bar Manguita o al mesón José María en el Polígono. “La gente solía tirar para Conil o para El Puerto”, añade hilvanando la historia de su vida.

Aunque “se pasó muy mal”, pronto llegaron los primeros golfistas motivados por el éxito de Severiano Ballesteros, “que bajó un poco a tierra” este deporte enmarcado en la élite más

adinerada. Entre hoyo y hoyo al exdirector, que se siente chiclanero, se le ocurrió movilizarse en el mundo deportivo y en 1993 consiguió que la Selección Española de Fútbol pernoctara en el hotel. “Me los traje cuando jugaron un partido que ganamos en Sevilla contra Dinamarca, eso dio mucha publicidad, vinieron periodistas de primera línea, y eso fue lo que relanzó al Novo”, comenta.

Muy lentamente, los viajeros fueron eligiendo Chiclana como destino vacacional. Esta vez sí. En el año 1995 el resort despegó tras la crisis, los turoperadores empezaron a volar a Jerez y las cadenas hoteleras ya deseaban poner sus raíces en la macrourbanización. Un año después, en plena efervescencia, José se cambió de hotel y comenzó a dirigir el Playa La Barrosa de Hipotels, compañía de la que no ha salido. Ahora, es el actual director de esta cadena que ha creado un imperio para el descanso con siete hoteles en la provincia de Cádiz: cuatro en Sancti Petri, dos en Conil y uno en Jerez.

“Don Juan Lluls me habló del proyecto en el 94. Para un profesional es muy bonito que te digan aquí van a construir hoteles y tienes que desarrollar todo, desde buscar a la gente y prepararla hasta crear una filosofía de empresa y un modelo de gestión. Hay pocas oportunidades de hacer eso, y cuando la tuve, no me lo pensé”, explica José.

Desde su origen, fue creando a sus “hijos” y viendo cómo la zona iba cobrando vida con nuevas construcciones. En 1997 se abrió Barrosa Park, dos años más tarde el Meliá, en el 2000 el Palace Hotel & Spa y en el 2001, el Barrosa Garden. Uno detrás de otro hasta conformar los 14 hoteles de cuatro estrellas plus y de cinco estrellas que el enclave ofrece en la actualidad. Una suerte de Riviera Maya o Varadero en aguas del Atlántico que baña parte de la costa gaditana.

El Novo florecía al mismo tiempo que se llenaba de alemanes. José recuerda cómo antes de que los europeos tomaran el resort se divisaban familias madrileñas o asturianas. “Se intentó con los ingleses y después con los italianos, pero no cuajó”, dice. El Novo era, y es, de los alema-

nes, que representan aproximadamente un 75% de sus visitantes, mientras que los españoles quedan relegados a un 20%. “Sin los alemanes no puede funcionar el turismo, no solo en esta zona sino en España”, expresa con convicción.

“Sin los alemanes no puede funcionar el turismo”

Quién le iba a decir a José años antes que el Novo Sancti Petri iba a consolidarse como uno de los mayores reclamos turísticos del país y, mucho menos, que él iba a presenciarlo. Un boom sin precedentes que jamás hubiera imaginado en 1986. “Yo no conocía Chiclana, un día al pasar por la nacional me quedé parado con el coche en El Pájaro, hacía un levante y un calor... y, para mí, blasfemaba: Vaya pueblo, quién vivirá aquí, nada más que hay viento y arena”. El director de Hipotels ríe recordando la anécdota que, más de tres décadas después le dio una

lección. “Si en ese momento me hubiera tocado alguien al cristal y me hubiese dicho: esas palabras que estás diciendo te las vas a comer...”.

Con el tiempo descubrió que su abuela materna y tres de sus tías eran chiclaneras. “Mi sangre es de aquí”, dice. Lejos queda su niñez en casa de su abuelo de El Puerto, largos veranos en los que se revolcaba por las dunas de La Puntilla y cogía las pelotas que las avionetas de Terry lanzaban. Estaba más cerca de lo que creía del lugar donde ahora reside. “Y ya de aquí no me voy. Creo que estoy viviendo en la mejor zona que hay en España”, comenta entre vivencias.

Imaginar Chiclana sin este resort le resulta complicado. Sin turismo el municipio no hubiera pasado de 48.000 a los casi 90.000 habitantes que presenta ahora su censo. Hubiera seguido viviendo de los pequeños negocios, la pesca del litoral, la viña, las bodegas y la construcción.

Agencia
masscom
●es

La creatividad es una forma de ganar
ventaja sobre la competencia.



www.agenciamasscom.es



Vistas de los hoteles de la cadena Hipotels y del Royal Andalus Golf desde la playa de La Barrosa.



“Éramos una economía de subsistencia”, explica el actual alcalde de la localidad, José María Román (PSOE). El Novo “ha sido un auténtico revulsivo económico para la ciudad, ha pasado a tener cerca de 5.000 empleos directos en estos últimos 30 años, y no solamente el directo sino también el enorme empleo indirecto que se genera a su alrededor”.

“El Novo ha sido un auténtico revulsivo económico para la ciudad”



Un paraíso en la costa con un modelo sostenible único. Su mayor atractivo recae en el respeto a los jardines y el pinar. Para el primer edil, “el gobierno de entonces hizo un diseño que no se ha superado en ningún sitio. A vista de pájaro se refleja una gran masa verde con una estructura de unifamiliares y de hoteles de dos



José Ruiz frente al hotel Royal Andalus Golf.

y tres plantas que nada tiene que ver con las estructuras de otros destinos turísticos, que es ver muchísimo cemento”.

En total, cuenta con 13.000 plazas hoteleras para pernoctar, 90% de ellas ocupadas en años precovid. Un antiguo alcalde de Benidorm le transmitió a Román que estaban “chalados” porque deberían de tener, al menos, 300.000 plazas. “Le dije que tenemos otro criterio”, comenta. Se refería a un modelo distinto donde no se sacrifica el espacio natural y rechaza los edificios altos, agobiantes. Es una de las razones por las que los turistas vuelven. “Cerca de un 50% de clientes son repetidores, conozco a algunos que ya vienen con la tercera generación”, señala el gerente.

El Novo es una zona privilegiada alejada del turismo de marcha y discotecas que, según José, “ha dado caché al turismo nacional y eu-

ropeo”. En sus hoteles, donde se rinde homenaje al relax han llegado a dormir clientes que “al irse han pagado una factura de 24.000 euros”. De la vida, el ambiente y la actividad económica ya no queda nada. La pandemia arroja pérdidas millonarias que dejan una escena desoladora. A través de un ventanal, el director de Hipotels señala un precioso hall tapado con telas. La hostelería sufre. “Nuestra cadena, en Andalucía pierde 300.000 euros mensuales, una media de 45.000 por siete hoteles. El agua, la luz, el ERTE, los mínimos los estás pagando, los impuestos no te los perdona nadie, después siempre hay un técnico de mantenimiento. Es muy costoso mantener esto cerrado”, explica José.

Pese a todo, la compañía mallorquina ha podido resistir el golpe al ser una empresa “sa-neada”, y mira con optimismo la temporada estival que está a la vuelta de la esquina. Según el alcalde, el año pasado, Chiclana alcanzó el 70% de ocupación mientras que la Costa del Sol descendía a un 30%. “Va a haber codazos para que lo que vaya a moverse se pueda captar”, expresa desde su despacho.

Para este verano, las previsiones son similares con la ventaja de que cada vez hay un mayor número de personas vacunadas. José mantiene la esperanza. “Recemos para que todo continúe normal y se nos quite este mal sueño de dos temporadas con unas pérdidas abismales”.

Con el viento de levante acariciando su rostro, el director, confiesa ser un enamorado de su profesión. Pese a las desavenencias, no está preparado para retirarse, perder el acceso a todo lo que ha creado. “Llegará un día en que lo tenga que hacer, uno no es eterno”, dice. De momento, está a las puertas de una temporada más, momento para recuperarse y seguir navegando.

“Es una muy buena oportunidad para decir a toda España que Novo sigue estando aquí, fuerte y pujante”, sostiene Román que ya prepara el 30 aniversario en el que, gracias al éxito de la vacunación contra el covid, la zona quiere revivir en temporada alta. “Como esto no hay nada”, sintetiza.

Las Fuentes

La Fuente Salada, es la más conocida y la primera que hallarás justo antes de la entrada del centro histórico de Medina. Pero hay todo un fascinante recorrido del agua, Fuente Dulce, Azucarera, Fuente Grande... que te animamos a descubrir y recorrer.



En un corto paseo podremos ver esta hermosa iglesia cuyo origen se sitúa en el siglo XVI.

Iglesia de San Juan de Dios



Calzada Romana

1. Muralla de la Salada y Arco de la Pastora

Es la única Puerta de entrada al recinto amurallado árabe. Data de época Califal, en torno al siglo X. Cuenta con dos arcos de herradura y columnas romanas. El nombre de Salada es por la fuente existente allí y el de Pastora por la Virgen que se encuentra en la hornacina.

4. Museo Etnográfico. Casa-Palacio de los Enríque

Ocupa parte de lo que fue la Casa de Campo de la Casa-Palacio de los Enríque, construida en el siglo XVIII por una familia perteneciente a la nobleza asturleonense. Allí se expone el interesante Fondo Etnográfico Municipal con el que se recrean varios espacios de la vida cotidiana asturleonense.

8. Arco de Belén y Caballerizas del Duque

Es otra puerta del recinto amurallado, cuyo nombre responde a la Virgen de Belén que se encuentra en la hornacina. Al lado del arco accedemos a esta antigua nave de piedra construida en el XVI con diversos usos en su historia como cuartel, corral de comedias y arriero de gallos.

9. Convento Jesús, María y José

Conocido por Convento de las Descalzas o "Montes de Arriba", construido sobre la antigua ermita de la Consolación. Fundado en 1687 y financiado por Diego Iparaguirre. Su iglesia es de planta octogonal y tiene pinturas al fresco en su cúpula. Conserva el cuerpo incorrupto de Simón la Hebreo, judío converso.

Sobre el Conjunto Hidráulico Romano (Cloacas, estructuras abovedadas y otros restos de la Aúda Caesarina) está el edificio que alberga el Museo Arqueológico Municipal, incorporando el yacimiento arqueológico como una sala más del mismo. Muy cerquita podremos visitar parte de la calle principal que recorría la ciudad romana, el Cardus.

2- Museo Arqueológico. Cloacas y Calzada Romana

Medina Sidonia

PASEO POR LA HISTORIA



MEDINA SIDONIA

El paso de la historia ha dejado en Medina Sidonia un valioso legado que los asidonenses han sabido guardar celosamente y que se traduce en un importante patrimonio cultural del que hoy podemos disfrutar cuando se recorre tanto su conjunto histórico como su término.

Visitar la ciudad de Medina Sidonia es dar un paseo por la historia, descubrir y conocer entre sus calles vestigios y huellas de las distintas civilizaciones que forman parte de la memoria y el legado histórico de la localidad. La antigüedad de la ciudad queda demostrada en las fuentes escritas y arqueológicas. En su término municipal aparecen vestigios de asentamientos humanos prehistóricos. Durante la época romana gozó de un gran auge urbanístico y social. Albergó la Silla Episcopal en el Siglo VII y durante la época árabe adquirió gran esplendor como capital de la Cora. Con la llegada de los cristianos fue sede de órdenes militares, como la de Santiago y la de Santa María de España. Recibió favores reales de Alfonso X El Sabio y de los Reyes que le sucedieron, plasmados en la documentación que conserva el Archivo Histórico desde el S.XIII.



Arquitectura de la Casa

R. Iglesia Santa María La Mayor La Coronada

Templo con una mezcla de estilos, desde el modelo de su claustro de ladrillo, el gótico final de sus cenefas y contrafuertes y el renacentista de sus portadas y torre. Su retablo es una auténtica joya, así como el Cristo del Perdón de 1679, de Pedro Roldán. Es Monumento Histórico-Artístico desde 1931.

¡Suguiéndonos las vistas, moviéndose la poca avist!



Conjunto Arqueológico del Castillo

Podemos visitar tres estructuras superpuestas: restos de un castellum romano, de gruesos muros de sillares, ocupando la mayor parte de la cumbre del cerro, algunas partes del alcazar árabe, conservándose varios tramos de murallas construidas con tapial, posiblemente siglo XI, época almorávide. Y buena parte del castillo de época cristiana.

¡Dulces!



De entre todos los famosos dulces de Medina, uno brilla con nombre propio, el Alfajor. Sabor a miel, almendra, manteca, canela... especias de raíces árabes que le dejaría el sabor más dulce en tu visita a Medina.

7. Ayuntamiento. Archivo Histórico

La planta baja es de finales del siglo XVII en estilo barroco, la segunda se construye en el XVIII en estilo neoclásico y la última en el XIX, con el escudo y el reloj con campana. El Archivo Histórico con un importante fondo documental, conserva privilegios otorgados desde el s.XIII.

5. Convento de San Cristóbal

Popularmente conocido por "Morjas de Abajo", cuenta con un excelente obrador de repostería. Las agustinas se trasladan a este en 1646, finalizando la obra en 1651. La iglesia es de una sola nave, ensamblada en el crucero, con cúpula sobre arcos y pechinas.

5. Plaza de Alarcos

Se construye en el XIX a petición del Ayuntamiento, es un terreno perteneciente a la huerta del Convento de San Cristóbal.



10

8

5

6

7

Iglesia de La Victoria

3. Iglesia de Santiago

Construida a principios del siglo XVI, de estilo mudéjar andaluz, destaca en ella su interesante artesonado. Su titular es Santiago el Mayor, patrón de la ciudad y de España. Su origen está en la primitiva ermita edificada a extramuros en 1364. La torre es del XVIII, almohada y rematada con bolas heráldicas.



En 1440 pasó al Ducado de Medina Sidonia, otorgándole Enrique IV el título de Ciudad en 1472. Los siglos posteriores propician un aumento de la población y el consiguiente crecimiento urbanístico y una gran efervescencia religiosa plasmada en la construcción de iglesias y conventos. En el siglo XIX se convierte en cuartel general de los franceses como punto clave en el asedio a Cádiz y control del estrecho. En 1820 asiste al levantamiento de Riego contra Fernando VII, sumándose a los sublevados en Cádiz en 1873, proclamándose el Cantón Independiente de Medina Sidonia.

Es reconocida por la belleza de sus calles blancas, el enrejado de sus balcones, sus apreciados y deliciosos dulces de orígenes andalusí, destacando el Alfajor, su artesanía, su afamada gastronomía y su riqueza paisajística. Parte de importantes rutas como la del Toro, la de los Almorávides, Puerta del Parque Natural de los Alcornocales. Sin duda alguna, su oferta monumental, cultural, gastronómica, y paisajística la hacen muy atractiva al visitante.

La Ermita de los Santos Mártires es la más antigua de Andalucía, una joya de origen visigodo muy cerca de la población.



Medina Sidonia

www.medinasidonia.es



Diputación de Cádiz FUNDACIÓN PROVINCIAL DE CULTURA





Los ‘secretos’ que guarda la Real Escuela del Arte Ecuestre

Texto de **Francisco Romero**
Fotografía de **Esteban**





Las instalaciones, que dependen de la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía, tiene rincones únicos y desconocidos que te descubrimos en este artículo



Un empleado, dejando una montura en el guadarnés.



Un jinete, en el picadero situado a espaldas del Palacio de Abrantes.

La Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre tiene su origen a principios de los años 70, desde cuando viene desarrollándose su espectáculo *Cómo bailan los caballos andaluces*, presentado por Álvaro Domecq Romero poco después de recibir el Caballo de Oro —máximo galardón ecuestre que se concede en España— de manos del rey —hoy emérito— Juan Carlos I. Ahí comienza la historia de unas instalaciones de primer nivel donde se forman, año tras año, a algunos de los mejores jinetes del panorama nacional y a la que se le debe atribuir buena parte del mérito de que a Jerez se la siga conociendo como la “ciudad del caballo”.

Pero, ¿se conoce realmente a la Real Escuela? ¿Qué servicios ofrece? ¿Qué se puede conocer durante una visita a sus instalaciones? Un recorrido por ellas quiere destacar los principales atractivos de una institución que trabaja sin descanso para conservar la doma clásica y vaquera y promocionarla por todo el mundo.



El Recreo de las Cadenas, con su singular fuente.



Un momento del espectáculo 'Cómo bailan los caballos andaluces'.



Empleados trabajando en la guarnicionería de la Real Escuela.

El Museo del Arte Ecuestre

El espacio museístico, situado en el sótano del Palacio del Recreo de las Cadenas —que data del siglo XIX—, fue inaugurado en 2005, y muestra al visitante la historia y evolución del arte ecuestre a través de las once salas con las que cuenta, en las que se puede conocer la importancia que tuvo el caballo en la época de íberos y tartesios, pasando por el uso que hacían de ellos los caballeros jerezanos durante la Edad Media, conociendo los juegos de cañas —y posteriores exhibiciones ecuestres— que se celebraban en la plaza del Arenal de Jerez, y el posterior mantenimiento de una tradición ecuestre que se conserva hasta la actualidad gracias a la labor de instituciones como la Real Escuela.

El Palacio de Abrantes

El arquitecto francés Charles Garnier, quien lo fuera también de la Ópera de París o del Casino de Montecarlo, es el autor del Palacio de Abrantes —situado en el Recreo de las Cadenas—, una maravilla de estilo ecléctico levantada a mitad del siglo XIX, aunque hay quien sostiene que es obra del arquitecto Salomón Ravel. El palacio, en principio residencia de Julián Pemartín Laborde y su familia, quien lo mandó construir, pasó más tarde a manos de los duques de Abrantes —Carmen de Carvajal y Alcázar y Francisco de Borja Zuleta de Reales— y actualmente sirve de espacio expositivo y de lugar de celebraciones de actos —desde bodas hasta eventos de todo tipo—.



Jinetes se preparan para 'bailar' en la Real Escuela.

El Centro de Documentación Ecuestre

En la primera planta del Palacio de Abrantes está el Centro de Documentación Ecuestre. El espacio ofrece la posibilidad al visitante que así lo solicite —estudiosos del arte ecuestre o, simplemente, interesados en la materia— de consultar una amplia gama de bibliografía relacionada con el sector, como monografías, publicaciones periódicas y material gráfico y audiovisual, que trata temas como la historia del caballo, el turismo ecuestre, el arte y literatura vinculado al sector o todo lo relacionado con los enganches e instituciones ecuestres. El Centro de Documentación Ecuestre pertenece a la Red de Información y Documentación Especializada de la Consejería de Turismo y Deporte, que a su vez está integrada en la Red Idea o Red de Centros de Documentación y Bibliotecas Especializadas de Andalucía.

La guarnicionería

Las guarniciones son el “conjunto de correajes y demás efectos que se ponen a las caballerías para que tiren de los carruajes o para montarlas o cargarlas”, según la RAE, y estos utensilios se siguen fabricando de forma artesanal dentro de las instalaciones de la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre. En ellas, Florencio Ruiz, actual maestro guarnicionero de la institución, da forma en su taller a las monturas y demás correajes que requieren los jinetes de la institución, que también acuden a él —y a sus aprendices— para que reparen los que se van degradando con el paso del tiempo. Ruiz se define a sí mismo, y a sus compañeros de oficio, como sastres del caballo.

El espectáculo 'estrella'

La exhibición *Cómo bailan los caballos andaluces* lleva celebrándose desde los inicios de la Real Escuela y es uno de los principales atractivos de la institución. El ballet que protagonizan los caballos, que alternan doma clásica y vaquera, con música y vestuario del siglo XVIII, hace las delicias de los visitantes. El espectáculo, que suele celebrarse todos los martes y jueves —los viernes entre agosto y octubre y algunos sábados de forma excepcional—, tiene una duración de unos 90 minutos e incluye, además, enganches, trabajos en la mano —con el jinete desmontado— y un carrusel de caballos y jinetes que realizan ejercicios de equitación avanzada, constituyendo un desfile único.

El Museo del Enganche

Coincidiendo con la celebración de los Juegos Ecuestres Mundiales de 2002, la Real Escuela inauguró el Museo del Enganche, instalado en



Interior del Museo del Enganche.

un casco bodeguero de principios del siglo XIX, que alberga carruajes, caballos, indumentaria y atalajes dignos de ver, y de admirar. El museo tiene seis salas, la primera de las cuales alberga los carruajes más emblemáticos, de los siglos XIX y XX, aunque quizás el más significativo es el empleado en la boda de la Infanta Elena, una carretela construida en Francia a finales del siglo XVIII, de estilo barroco. El casco de bodega también alberga un espacio donde se pueden ver 28 trajes de corto fabricados por Antolín Díaz Salazar, el rey del traje corto andaluz.

Un picadero 'Real'

El picadero cubierto, construido en 1980 por el arquitecto José Luis Picardo, tiene capacidad para 1.600 espectadores, dispone de seis puertas y está adaptado para personas con movilidad reducida. En esta instalación se celebra el espectáculo *Cómo bailan los caballos andaluces*. También hay otros dos exteriores, para entrenamientos y pruebas hípcas, donde además se celebran eventos privados. Desde que en 1987 el rey Juan Carlos I fuera nombrado presidente de honor de la Real Escuela, ha acudido en más de una ocasión a actos celebrados en el picadero cubierto.

"EL RECONOCIMIENTO MUNDIAL QUE TIENE LA REAL ESCUELA ES SORPRENDENTE"

El gerente de la REAAE, Jorge Ramos, ve en forma a una institución de casi medio siglo que ha recorrido el mundo, y subraya los logros conseguidos en prevención para lograr el sello 'Andalucía Segura'

Texto de **Pablo Fdez. Quintanilla**

Fotografía de **Manu García**

Jorge Ramos (Granada, 1966) es desde 2019 gerente de la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre, una de las responsabilidades más importantes para el mundo del caballo en nuestro país. Optimista respecto al futuro, es, sobre todo, un gestor.

¿Qué balance hace de su trayectoria hasta ahora?

Es rotundamente positivo. Solo he encontrado cosas buenas. Nos hemos propuesto abrir la Real Escuela a la Jerez, cada vez con más eventos y actividades de fomento y relación.

Al poco de llegar se encuentra el reto del covid.

Teníamos muchas salidas previstas para 2020 con nuestros espectáculos, con previsiones de apertura por las tardes, hasta que llegó la pandemia. No paramos de trabajar y a medida que va pasando, logramos nuevos espectáculos, como la Copa del Rey de doma en octubre o nuestro campus en Carmona. Nos adaptamos sin dejar de trabajar.

La Real Escuela presume de espacios abiertos para estos tiempos difíciles.

Sí, tenemos el certificado *Andalucía Segura* y hacemos hincapié en todas las medidas de seguridad. Además, actualmente está limitado en el aforo del picadero cubierto al 50%, que está muy ventilado y tiene geles, controles de temperatura, alfombras de desinfección, etc. Somos muy escrupulosos en el cumplimiento de las medidas.



"La gala es el broche, pone los pelos de punta incluso a quien no sabe de caballos"

La proyección internacional es uno de los grandes valores de la REAAE.

Sin duda. En casi 50 años han sido 35 países. Es un gran éxito y una de las cosas que me ha sorprendido en este tiempo es la gran notoriedad que tiene la Real Escuela en México, Sudamérica, Portugal o Francia. En febrero de 2020 estuvo Valéry Giscard d'Estaing, ex presidente francés, y quedó impresionado. Es solo uno de los muchos ejemplos.

El espectáculo 'Cómo bailan los caballos andaluces' ha sido pieza importante para ese atractivo mundial.

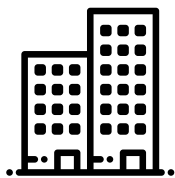
Venir al Recreo de las Cadenas supone muchas sensaciones. La gala es el producto final que impresiona a todos, incluso a quien no entiende de caballos. Pone los pelos de punta esa belleza, ver a los caballos a disfrutar, a los jinetes, la luz, el sonido, el espacio, porque ésta no es una pista normal y corriente. Ahora trabajamos en un nuevo proyecto para aunar caballos, flamenco y vinos, para vivir en un solo día la experiencia de Jerez. Si a eso unes la parte museística, la vida y la presencia internacional, tanto de llegada como de salidas del espectáculo, tenemos razones para ser muy positivos y pensar en el futuro.



Chang Bay

C L U B

Avda. de Bajamar, 13
EL PUERTO DE SANTA MARÍA



Nadie quiere ya un apartamento en Torrevieja

Por Javier Benítez

En aquellos años Rociño todavía jugaba con muñecas, y la televisión no recurría a los más bajos instintos del ser humano para entretenernos. Lo hacía con películas, debates y concursos. Un señor llamado Chicho Ibáñez Serrador conseguía cada viernes que veinte millones de españoles quedaran hipnotizados ante la caja tonta cada viernes por la noche. El premio estrella era el apartamento en Torrevieja...

Han pasado 30 años y la urbanización donde se levantaban aquellos pisos vacacionales de ensueño es hoy, según leí no hace mucho, un nido de ratas, okupas y malas compañías. En estas tres décadas, la televisión ya no es una caja y lo de tonta se me antoja un apelativo demasiado condescendiente. Yo diría más bien que por momentos es imbécil, cruel, y, en determinados espacios, un poquito hija de la gran puta. Pero no seré yo quien no sepa reconocer que entre tanta inmundicia hay también destellos de brillantez.

Les cuento esto porque días atrás me sorprendió toparme en un programa de televisión, líder de audiencia, bien hecho y en *prime time* con que el premio que se ofrecía a sus concursantes -todos, por cierto, con los ojos haciéndoles chiribitas- era un viaje a Cádiz para dar cuenta de sendos almuerzos en Aponiente y La Taberna del Chef del Mar.

Cádiz ya no solo tiene en su catálogo playas, monumentos, paisajes, ferias, carnavales... Aunque lo somos desde hace mucho, ahora se nos reconoce como una reserva gastronómica de primer nivel. Tenemos razones de sobra:

1.- Visita guiada a una bodega del Marco de Jerez, cata y almuerzo maridado con finos, amontillados, palos cortados...

2.- Las queserías de la Sierra de Cádiz. Descubre cómo se elaboran algunos de los quesos más deseados del mercado.

3.- El atún rojo de almadraba. Asiste al ronqueo del atún en Barbate, Zahara de los Atunes, Conil...

4.- ¿Te gusta la carne? La Janda es la patria del ganado retinto. Mira cómo pastan en libertad en esos campos de verdes infinitos y cómo bajan hasta la orilla de la playa.

5.- Piérdete por Bajo de Guía. Siéntate ante la desembocadura del Guadalquivir, frente al coto de Doñana y pide langostinos de Sanlúcar. No querrás irte nunca.

6.- En el casco antiguo de Cádiz, en El Puerto de Santa María, en Rota... El pescaíto frito, el de verdad, el que no encuentras fuera de esta provincia.

7.- Los mostos y su cocina de gañanía. En Jerez y Trebujena dicen que están los mejores.

8.- Más estrellas Michelin. Ángel León abrió un camino en el que ya no está sólo. Un almuerzo o cena en LÚ o Mantúa, ambos en Jerez, bien merece un viaje a estas tierras.

Y ¿saben lo mejor de todo esto? Que no hace falta presentarse a ningún concurso, que está al alcance de la mano de quienes tenemos la suerte de vivir aquí, y de quienes tienen el acierto de visitarnos. Con una oferta así... ¿quién va a querer un apartamento en Torrevieja?

Javier Benítez, director territorial de Canal Sur en Cádiz y especializado en periodismo gastronómico en el programa Tierra de Vinos y en **Vinomio.es**.

Playa de Monsul,
Almería.

DISFRUTA intensamente

Aquí no vas a la playa, vas a sentir el calor de la arena y la brisa del mar.

Porque no es lo mismo vivir, que vivir **intensamente**.

Empieza a disfrutar en andalucia.org

Andalucía





UN MUNDO EL CABALLO

*“Los altos caballos inmortales,
hijos del sol, y espumas musicales”*

RAFAEL ALBERTI

