

## Joyas gastronómicas andaluzas que nos acompañarán durante las fiestas navideñas

Estas navidades no deje de poner tradición en su mesa. Y si son delicadezas andaluzas, mejor, ya que estamos hablando de los sabores de toda la vida que nos transmiten un paladar de recuerdos siempre entrañables, risueños y familiares.

Los mejores alimentos andaluces están amparados por alguna de las menciones que avalan la calidad y diferenciación del producto. Sus productos se encuadran en 27 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), 9 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), 16 Vinos de la Tierra y dos Vinos de Calidad.

Todos ellos dispuestos a realzar su mesa estas fiestas.

Seguro que muchos platos estarán elaborados con productos andaluces de calidad. Aceite de oliva virgen extra andaluz, tomates de los campos almerienses,

chirimoyas, pasas, espárragos u hortalizas que seguro no faltarán en su menú.

### Vinos de Málaga

Nos centraremos en los productos que por definición se asocian a una buena mesa navideña. Comencemos con los vinos. Cualquier hora es buena para los caldos de Málaga, estando entre ellos los vinos dulces. Siempre han sido un excelente digestivo e incluso gozan de mucha fama como estimulante del apetito. Los vinos amparados bajo las Denominaciones de Origen Protegidas 'Málaga' y 'Sierras de Mála-

ga' no son neófitos. Su tradición, producción y comercialización se remonta a los fenicios, pero fueron los árabes quienes los elevaron a la categoría de magia líquida.

Vinos de licor, elaborados a partir de las variedades Pedro Ximénez y/o Moscatel y los vinos naturalmente dulces que se elaboran a partir de uva sobremadurada de las variedades Pedro Ximénez y Moscatel, son algunos de la amplia gama de vinos que ofrece Andalucía. Otras menciones dependen de su color: Dorado o Golden, Rojo Dorado o Rot Gold, Oscuro o Brown, Color y Negro o Dunkel; o de su contenido en azúcares:

Dulce Crema o Cream, Dry Pale o Pale Dry, Pale Cream, Sweet. Pero si prefiere de la Sierra de Málaga, tiene a su disposición vinos blancos, rosados y tintos, jóvenes o envejecidos.

### Jerez y Sanlúcar

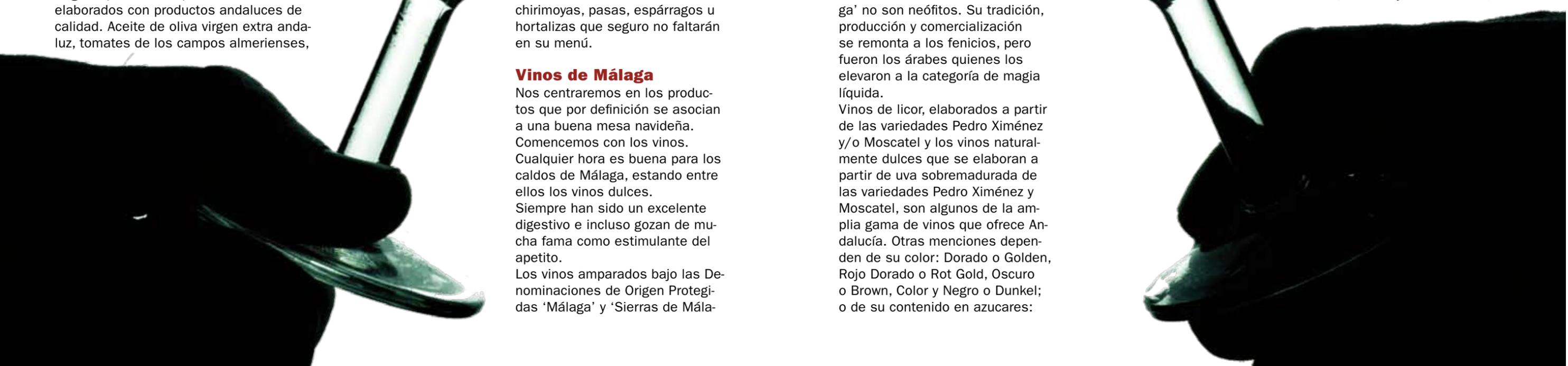
Antes de comer o incluso para postres, un vino de la DOP 'Jerez-Xérès-Sherry' acompaña esos deliciosos aperitivos que tampoco rechazan un caldo protegido por la DOP 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda'.

Según Estrabón, geógrafo griego del siglo I a.C., en los asentamientos fenicios de Xera (Jerez) se cultivaban viñas en el año 1100 a.C. y sus vinos fueron distribuidos por todo el Mediterráneo.

Cualquiera de estos vinos "Generosos" amparados por estas Denominaciones de Origen Protegidas serán un éxito en su mesa: Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, y los Cream, Pale Cream, Médiun y Dry entre los "Generosos de Licor".

### Montilla-Moriles

Otros optan por un vino cordobés de la DOP 'Montilla-Moriles'. Vinos Generosos, tipo Fino, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado,





que son sometidos a un proceso de crianza «en flor», lo que les confiere especiales características, o los vinos blancos. Además de unos vinos dulces para acompañar sus postres como Pedro Ximénez y Moscatel.

## Condado de Huelva

Para el pescado y marisco no se olvide del vino de la DOP 'Condado de Huelva' con unos caldos que siempre le sorprenderán, sea usted un fiel consumidor o no del vino que se exportaba ya en el siglo XVI a América. Aunque también producen tintos, su espíritu

refulge en los blancos creados con la variedad de uva por excelencia Zalema.

## Otras menciones vínicas

Pero también puede ser extraordinario para los comensales ofrecerles unos vinos a descubrir: los Vinos de Calidad de Granada y de Lebrija.

Acompañando a un buen cordero, no deje pasar la oportunidad de probar alguno de los numerosos vinos amparados por una de las 16 menciones Vino de la Tierra. Dispersas por Andalucía, pequeñas producciones familiares,

tradicionalmente orientadas a los mercados locales, también han conseguido salir adelante ofreciendo una gran calidad en sus productos.

En sus viajes puede conseguir caldos producidos por variedades autóctonas y técnicas de cultivo propias.

## Jamón ibérico

Seguro que entre sus entrantes no van a faltar productos amparados por la DOP 'Jamón de Huelva', una Denominación que ya indicaba Lope de Vega en sus versos: "Jamón presunto de



español marrano de la sierra de Aracena donde huyó de la vida Arias Montano".

Los cerdos de raza ibérica son engordados con bellotas y pastos naturales en amplias dehesas para que se fortalezcan sus músculos y facilite la infiltración de la grasa, que le proporciona una jugosidad y untuosidad excepcionales y tan característica de los jamones y paletas ibéricos. La comarca cordobesa de Los Pedroches contiene también unas dehesas ideales para la cría del cerdo.

Y es en esta zona donde se producen y elaboran los jamones y paletas de la DOP 'Los Pedroches', considerados todo un lujo a su alcance.

## Jamón de Trévez

Por último, en materia de jamones, gozan de gran fama los protegidos por la Indicación Geográfica Protegida 'Jamón de Trévez', el pueblo más alto de España, en la Alpujarra granadina. Estos jamones proceden de razas de cerdos blancos. La curación, que en jamones puede ir de 14 a 24 meses, se lleva a cabo en los helados secaderos de alta montaña de Sierra Nevada.

## Cordero segureño

Su plato fuerte en las comidas de Navidad consistirá sin duda en un buen cordero de la Indicación Geográfica Protegida 'Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra', cuyas canales se elaboran

y producen en las provincias de Almería, Jaén, Granada, Murcia y Albacete.

No es gratuita esta recomendación. Se trata de una raza ovina exclusiva de la zona, de gran precocidad, ya que sus corderos adquieren un desarrollo considerable, siendo su carne muy apreciada.

Los corderos se sacrifican antes de los 95 días de vida, con un peso de 9 a 12 kilos. Prácticas que hacen que la carne de este cordero tenga unas características diferenciadas.

## Mantecados de Estepa

Y como colofón gastronómico, los productos de la IGP 'Mantecados de Estepa', un dulce





institucionalizado en estas fechas y de consumo obligado en los hogares españoles. En un surtido habitual, seguro que se incluyen polvorones, mantecados, alfajores y roscos de vino, todos ellos amparados por la IGP y que cualquier español reconoce desde su más tierna infancia.

Los 'Mantecados de Estepa', son piezas de masa horneadas que básicamente mezclan harina de trigo, manteca de cerdo y azúcar molida. La presentación varía en función del producto, siendo el mantecado de forma redondeada, el polvorón

oblongo y con azúcar glas como cobertura en su parte superior y el rosco de vino, con forma de anillo y cobertura de azúcar glas en su totalidad. En el alfajor, cilíndrico y de pequeño tamaño, se nota su origen árabe.

### Alfajor de Medina Sidonia

Pero si de alfajores hablamos, existe la Indicación Geográfica Protegida 'Alfajor de Medina Sidonia' en Cádiz, cuyo producto cuenta con muchos siglos de historia y seguidores incondicionales. Al alfajor se le llamaba alajú que

procede del árabe al-hasú (relleno). Medina Sidonia fue uno de los centros reposteros más reconocidos de Al-andalus y se consumían por todos los países civilizados de la época.

Sus ingredientes son miel pura, almendras, avellanas, harina, pan rallado y especias (cilantro, clavo, matalahuva, ajonjolí y canela) y su elaboración se basa en la misma receta de la época árabe.

Con esta gama de productos gastronómicos, seguro que sus comidas y cenas van a triunfar estas navidades.



descubre con un clic los rincones más bellos de España con toda la información para sentirlos y disfrutarlos

destinorural.com

rutas.entropia.es

destinosur.es



The quickest way to organise different holidays

Die schnellste methode fur etwas andere ferien zu haben

