

EL PAPEL DE LA VOZ

EDICIÓN SABOR DEL SUR

lavozdelsur.es

NÚMERO 15
JUNIO 2024



Cádiz quiere verte

los 12 meses

Hola Marta. ¿Sigues en Cádiz? 12:04

¡Hola, síiii! Me pillas visitando un pueblecito encantador 😍 12:07 ✓



¡Qué bonito! Yo estoy en la Sierra haciendo una ruta acuática con amigos. 12:09



¿Te apuntas mañana a comer? 12:11 ✓

😅 ¿Dónde tenéis pensado ir? 12:12

Queremos algún sitio agradable en la playa 😎 Por ejemplo: 12:14 ✓



¡Contad conmigo! 12:14

¿A que la provincia de Cádiz tiene de todo? 12:16 ✓

La verdad es que sí, y además tooodo el año. 12:17



Fotografía fondo: José María Caballero



Diputación
de Cádiz

Presidente:

José Joaquín Carrera Moreno

Director:

Paco Sánchez Múgica | @PacoMugica

Subdirector:

Francisco Romero | @franromerop

Coordinador edición Sevilla:

Pablo Fdez. Quintanilla | @PJFernandez

Redacción:

Patricia Merello | @95_patri

Emilio Cabrera | @EmilioCabrera7

Kiko Abuín | @fabuín

Rubén Guerrero | @RubenGuerrero

José Landi | @joselitolandia

Carlos Piedras

Francisco J. Jiménez | @preludio1014

Alaia Rotaache | @aL_rc

Redactor jefe de Fotografía:

Juan Carlos Toro | @CarleteToro

Fotografías:

Manu García | @ManuGarciaFoto

Mauri Buhigas | @mauri_buhigas_

Jose María Reyna | @Reynafotografo

Esteban Pérez Abión

Dirección comercial:

Carlos Vega (Marketer Global Media)

Comercial:

Miriam Gil

Ángel García-Mier

Diseño original:

Jorge Franco | @FPJorge

Impresión:

onlineprinters.com

Edita:

Comunicasur Media S.L.

Calle San Juan Grande, 11, 1a planta
11403 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Depósito Legal CA 433-2015

Desde la tradición milenaria de las almadrabas, en ese ritual cuerpo a cuerpo entre el hombre y el atún rojo salvaje, uno de los bocados estrella del verano en la costa gaditana, inauguramos un nuevo número de **El Papel de La Voz**, especial Sabor del Sur. Volvemos al encuentro con nuestros lectores en digital en lavozdelsur.es y en papel con estas 88 páginas diseñadas y editadas con mucho amor y centradas de lleno en narrar las delicias de Andalucía, sea cual sea la época del año, pero más aún, en temporada alta. No hay destino malo si es en esta tierra y, como prueba de ello, el contenido que les proponemos: alta cocina y tapeo en barra, proyectos culturales muy personales y escondidos, grandes conciertos inolvidables, propuestas de lo más variopintas, experiencias alucinantes y un festín en la naturaleza. Llega el momento del año para recargar batería, para desconectar del wifi si hace falta, y para perderse solo, en pareja, con la familia o con los amigos. Disfruten.



Paco Sánchez Múgica

CONTENIDOS DESTACADOS

- 6** 20 razones para venir a Andalucía este verano
Por Paco Sánchez Múgica
- 18** 10 sitios en Jerez para comerte el mundo
Por Paco Sánchez Múgica
- 24** Un rito milenario en tiempos de TikTok
Por José Landi
- 32** Leer y pensar en verano
Por Juan Carlos González
- 36** Entrevista a Inmaculada Sánchez
Por Patricia Merello
- 38** 6 salinas que disfrutar en Cádiz
Por Patricia Merello
- 40** Arena y pura sangre
Por Kiko Abuín
- 42** Universo Hinojo
Por Paco Sánchez Múgica
- 48** Maridaje en femenino sin salir de Sevilla
Por Cristina Fernández
- 52** Alucinante Wine, una 'bodega de garaje'
Por Alaia Rotaache
- 56** Vinos de pasto, cuestion de nombre
Por Carlos Piedras
- 58** Entrevista a Rodrigo Rodríguez Hans
Por Pablo Fernández Quintanilla
- 60** Reseñas de gastronomía, vinos y ocio
- 84** Atardecer en Cádiz. Silogismo del verano más mágico
Por Susana Padilla

EDIFICIO 3
LICENCIA DE OBRAS
¡CONCEDIDA!

WILLIAMS PLAZA

By  INICIATIVAS
INMOBILIARIAS

EL PROYECTO QUE ESTABAS **ESPERANDO**

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

ZONAS COMUNES MUY POCO COMUNES



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

Promotor: WILLIAMS PLAZA, S.L. Promoción en proyecto de construcción. Toda la información gráfica y escrita del presente documento podrá experimentar variaciones por parte de la promotora, administración y/o dirección facultativa, no constituyendo documentación contractual. Los materiales descritos en la memoria de calidades podrán sufrir modificaciones por parte de la dirección facultativa, siempre que a juicio de esta, no perjudique la calidad de las viviendas. El consumidor tiene derecho a que se le entregue copia del documento informativo abreviado en la oficina de ventas y en la sede central de WILLIAMS PLAZA S.L. sita en Calle Cádiz 5, 1ª Izquierda, 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz) (Decreto 218/2005). OFERTA VÁLIDA HASTA FIN DE EXISTENCIAS. Mobiliario, decoración y jardinería no incluidos en la oferta. Las cantidades entregadas a cuenta de la vivienda hasta la terminación de esta serán garantizadas conforme a la ley. La promoción se desarrollará en varias fases, siendo esta fase de 61 viviendas, garajes y trasteros, en la que se ejecutará zona de juegos infantiles, pista de pickleball y el resto de zonas ajardinadas. Las imágenes incluidas en este documento son reproducciones infográficas realizadas por ordenador, por lo que pueden existir diferencias entre las mismas y la realidad.

20 RAZONES

PARA VENIR A ANDALUCÍA ESTE VERANO

—
POR PACO SÁNCHEZ MÚGICA



135 kilómetros de 'Senderos de Cádiz' por la costa

Las playas de Cádiz se convierten en el paraíso veraniego de cientos de miles de visitantes nacionales e internacionales, pero en los márgenes del litoral gaditano ha surgido un proyecto de gran atractivo turístico y enorme valor ambiental. La iniciativa 'Senderos de Cádiz', de Diputación de Cádiz, una red de senderos que ha logrado conectar y señalizar 135 kilómetros de ruta por la costa, pero que prevé unir 240 kilómetros que transcurrirán por 15 municipios del litoral gaditano, de San Roque, en el Campo de Gibraltar; a Sanlúcar, en la costa Noroeste. Promover la provincia de Cádiz como destino turístico sostenible todo el año es el gran objetivo de una propuesta que se puede disfrutar también en verano. [MÁS INFO](#), pinchando aquí.

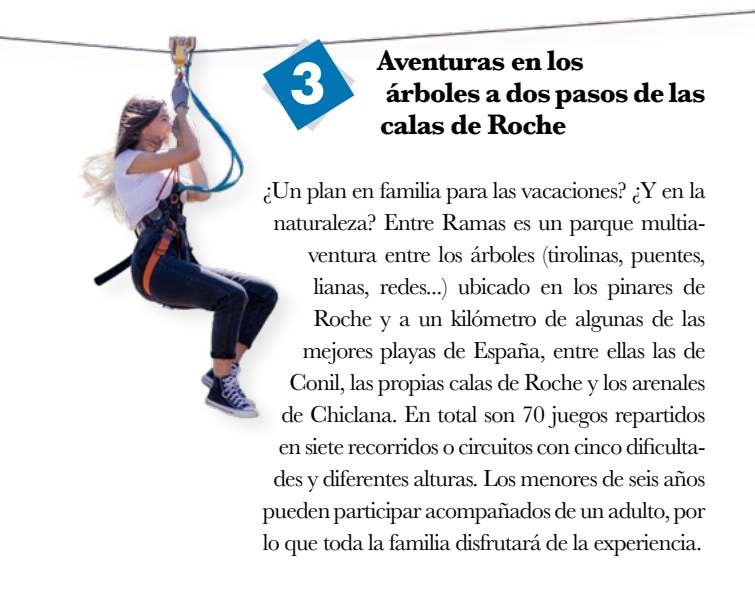




2

Atardecer con cóctel en la casa cuartel

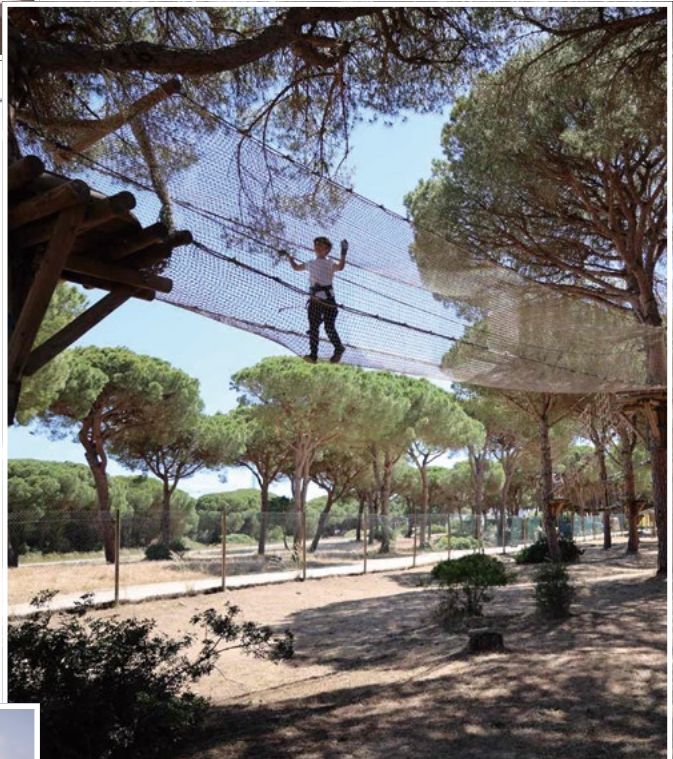
El Cuartel del Mar, junto a la Loma del Puercu, uno de los puntos mágicos de Chiclana, se ha convertido en visita obligada en el verano de la ciudad de la Costa de la Luz. Azotea Grupo dio una segunda vida a este antiguo acuartelamiento de la Guardia Civil junto a la kilométrica playa de La Barrosa y ahora es un espacio multifuncional, con rica cocina, exposiciones, música en directo y deliciosos cócteles para ver caer la tarde desde un solárium con una panorámica impresionante del Atlántico. Talleres, masterclass y mercadillos completan la oferta.



3

Aventuras en los árboles a dos pasos de las calas de Roche

¿Un plan en familia para las vacaciones? ¿Y en la naturaleza? Entre Ramas es un parque multiaventura entre los árboles (tirolinas, puentes, lianas, redes...) ubicado en los pinares de Roche y a un kilómetro de algunas de las mejores playas de España, entre ellas las de Conil, las propias calas de Roche y los arenales de Chiclana. En total son 70 juegos repartidos en siete recorridos o circuitos con cinco dificultades y diferentes alturas. Los menores de seis años pueden participar acompañados de un adulto, por lo que toda la familia disfrutará de la experiencia.



4

Golf y polo en la mejor zona residencial de Europa

Todo lo que tiene Marbella de lujoso lo tiene Sotogrande, en San Roque, pero en versión más tranquila y familiar. Uno de los principales destinos deportivos de Europa para golfistas, amantes del polo y de los deportes náuticos, Sotogrande, fundado en 1962 por el empresario y filántropo coronel Joseph McMicking, es la mejor zona residencial del continente europeo. Aparte de la oferta deportiva y de ocio, San Roque, una de las localidades que más crece en población de forma constante de la provincia de Cádiz, ofrece muchos otros atractivos para pasar unas vacaciones. Entre ellos, el enclave arqueológico de Carteia y una ruta de fortificaciones y artillería del Estrecho de Gibraltar durante la 2ª Guerra Mundial.



5

Rumbo hacia la Punta del Boquerón por los búnkeres de Camposoto

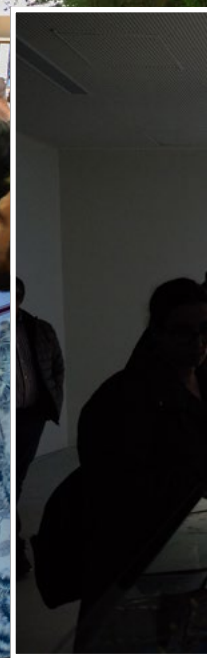
Declarada Monumento Natural de Andalucía en 2003, la Punta del Boquerón discurre pareja a la playa de Camposoto, en San Fernando, (una de las mejores playas de la comunidad) y las marismas del caño de Sancti Petri, en Chiclana. Salpicada de búnkeres entre sus dos ecosistemas, el dunar y el de marismas, esta ruta veraniega es deliciosa y puede combinarse con un refrescón a lo largo de 2,5 kilómetros. Poco antes de alcanzar el final del recorrido, se atraviesan los restos de la Batería de Urrutia (Bien de Interés Cultural), una instalación defensiva que jugó un importante papel en la Guerra de la Independencia. Esta combinación de naturaleza salvaje, historia y playa prácticamente virgen es un valor seguro para disfrutar del verano en Andalucía.



6

La vida salvaje, de cerca en Jerez

El Centro de Conservación de la Biodiversidad Zoobotánico de Jerez ofrece cada verano una programación especial para conocer de cerca a su millar de habitantes. De junio a septiembre, el Zoo prolonga su horario de apertura desde las diez de la mañana hasta las ocho de la tarde y ofrece zonas con difusores de agua para hacer más fresca una visita. Tomar un tentempié entre sus cientos de especies arbóreas también es un auténtico placer, mientras los más pequeños de la casa tratan de encontrar al panda rojo o ven cómo jirafas, hipopótamos y cebras combaten el calor con verdura y frutas heladas.





7

Dormir en casas-nido en los árboles

El complejo rural Santa María de la Sierra, en Cazorra, donde nace el Guadalquivir, ofrece la oportunidad de dormir en verano en una casa-nido independiente situada en sus árboles. Equipadas con todas las comodidades, estas cabañas se mantienen a una temperatura fresca gracias a estar rodeadas de bosque. Despertar con olor a pinos y con el trinar de los pájaros, en pleno corazón del Parque Natural, es una experiencia tan placentera como darse un buen chapuzón en la piscina de estas instalaciones en plena naturaleza. Cazorra, un tesoro escondido en el corazón de la provincia de Jaén, ofrece un sinfín de posibles planes, como hacer barranquismo, visitar cascadas, ir a un spa o disfrutar; a lo ancho, de la suculenta gastronomía de la tierra del oro líquido, el AOVE.

8

Tapear en Sanlúcar: del Cabildo a Bajo de Guía

Una de las mejores escapadas en la provincia de Cádiz es dejarse caer por el entorno de la plaza del Cabildo, en Sanlúcar de Barrameda, y disfrutar de la gastronomía de sitios tan emblemáticos como Casa Balbino y Barbiana. Papas con melva, langostinos de la costa Noroeste y tortillitas de camarones aguardan impacientes a ser refrescados con manzanilla de Sanlúcar muy fría. No muy lejos de allí, otra parada esencial: Bajo de Guía. La alta gastronomía sanluqueña se funde con el decorado de fondo del Coto de Doñana y la desembocadura del Guadalquivir. Todo el mundo debería contemplar este cuadro alguna vez en la vida.



9

Interpretar la almadraba, amar el atún rojo salvaje en Conil

Antes de degustar un buen plato de atún rojo en sitios como El Tascón de La Pasajera, un bonito hotel marinero en el centro de Conil que incluye una taberna con una carta irresistible, hay que acudir a una nueva atracción imprescindible en la localidad del litoral gaditano. El mito del atún se consagra como patrimonio cultural con un museo a su altura en Conil. El recinto de La Chanca, con cuatro siglos de vida y en el centro del municipio turístico, ha abierto un espacio que reúne memoria, tradición, biología, turismo y gastronomía. La Sala de Exposiciones del Mar y la Almadraba (SEMA) es un espacio para revivir la historia y las historias de un producto esencial, como sólo quizás el vino, en todos los siglos de la provincia. / **J. LANDI**

10

Ver las estrellas en la Alpujarra o la Sierra de Cádiz

Escapar de la contaminación lumínica y contemplar, a la luz de la luna, el cielo abierto en toda su inmensidad se ha convertido en una gran atracción turística. De hecho, el astroturismo o turismo astronómico está en auge y cada vez más personas viajan a puntos concretos del mundo para disfrutar de experiencias estelares y cósmicas. En Andalucía hay diferentes destinos *Starlight*, como Murtas, en el corazón de la Alpujarra granadina, u otros puntos de la Sierra de Cádiz como Grazalema (El Tambor del Llano) y Villaluenga del Rosario. Enclaves que consiguieron hace ya tiempo el certificado como Destino Turístico *Starlight*, convirtiéndose oficialmente en una de las mejores zonas de Andalucía para el turismo de estrellas.

11

Deslizarse con vistas a la Bahía de Cádiz

Una de las grandes atracciones de cada verano en la provincia de Cádiz es pasar una intensa y refrescante jornada en el parque acuático Aqualand Bahía de Cádiz. *Zero Gravity*, *Crazy Race* y *Speed Boats* son algunas de las atracciones acuáticas para mayores, si bien en esta temporada que ahora comienza hay novedades y, por supuesto, se volverá a contar con una amplia zona infantil con todo tipo de aventuras acuáticas para los más pequeños de la casa: *Kidzworld*. Abierto desde el 15 de junio, hay promociones de apertura e interesantes packs de entradas con descuentos.



AQUALAND[®]

BAHÍA DE CÁDIZ

EL PUERTO de SANTA MARÍA

ESTE VERANO,

**NO TE LO
PIERDAS!!!**

www.aqualand.es



Granada. Flamenco en los Jardines del Generalife

12

El ciclo *Lorca y Granada en los Jardines del Generalife* amplía su programación sumando al anunciado estreno de *Pineda*, del Ballet Flamenco de Andalucía, que dirige la bailaora y coreógrafa Patricia Guerrero (en la foto), tres conciertos flamencos en tres noches, a cargo de Raimundo Amorador y Lin Cortés; el cantaor Arcángel y el guitarrista Tomatito. Esta 23ª edición se celebrará del 3 al 31 de agosto: habrá 16 representaciones del Ballet Flamenco, del 3 al 24; mientras que los conciertos serán los días 29, 30 y 31. El consejero de Turismo, Cultura y Deportes, Arturo Bernal, ha resaltado que el certamen “es desde hace 23 años una cita ineludible para los amantes del flamenco y de la cultura. Esta edición va a marcar un antes y un después, con una programación que ofrece diferentes visiones de un mismo Lorca”.

13

Un espectáculo único en el mundo

La Real Escuela Andaluza del Arte Equestre, en Jerez, es mundialmente conocida por *Cómo bailan los caballos andaluces*, un espectáculo único que exhibe y resume de manera aparentemente natural toda la labor que desde su fundación realiza esta institución. Como es habitual, en los meses de verano la Real Escuela incrementa la frecuencia de sus espectáculos ante la gran demanda de visitantes de julio a septiembre. En julio, además, podrá disfrutarse del Concurso Intercomunidades de Alta Escuela Española, un certamen territorial de equitación que tendrá lugar los días 12 y 14 de julio. La Real Escuela ofrece entradas combinadas con otros atractivos turísticos de Jerez, como un paseo por el interior del Palacio Domecq.



PROGRAMACIÓN OFICIAL AÑO 2024



Andalucía



SCAN
ME!



REAL ESCUELA ANDALUZA DEL ARTE ECUESTRE

14 'Infinity pool' con castillo medieval

Al-Zahra significa peña fortificada. Fue un lugar de paso y de control del territorio. Zahara de la Sierra explica su legendaria historia a través de su castillo. Abierto al público tras su musealización, cuenta los secretos mejor guardados de esta villa medieval de la Sierra de Cádiz, en la ruta de los Pueblos más Bonitos de España. Repleta de cultura y patrimonio, además de una rica gastronomía serrana, pasar unas vacaciones en la villa zahareña ofrece muchas posibilidades, como la práctica de turismo activo en zonas como la Garganta Verde y la 'playita' de Arroyomolinos —un recurso turístico ideal como alternativa a la costa—, o sencillamente, relajándose en la *infinity pool* con vistas al Parque Natural de Grazalema del hotel-restaurante Los Tadeos, en uno de los accesos a un pueblo repleto de magia.



15 Un desayuno: Café Azul en Tarifa y El Portón en Zahara de los Atunes

Empezar el día a tope de fuerzas es fundamental, aunque se esté de vacaciones. Como también es clave ir a lo seguro en lo que a buen desayuno se refiere, ya que abundan los negocios de desayunos 'instagrameables', muy buenos para la foto de rigor, pero que luego dejan mucho que desear en la mesa. Dos opciones especiales en la costa de Cádiz en verano son el Café Azul, en Tarifa, y El Portón, un agradable pórtico en el centro de Zahara de los Atunes para un desayuno con buen café (esencial) rico, saludable y sin pamplinas.

16 La Catedral en la que suenan olas en sus muros

De forma circular, el espacio está dotado de gran sonoridad por su cercanía con el mar, lo que puede notarse fácilmente en la humedad del ambiente e incluso sentir y oír, ya que al tocar sus muros se pueden casi palpar las olas. Realizada en piedra ostionera, como muchas de las construcciones de la ciudad, uno de los mayores secretos de la Catedral de la capital de la provincia de Cádiz es su cripta. Los trabajos de construcción de esta rareza sumergida bajo el mar se iniciaron hace más de 300 años y no dejan de sorprender al visitante. Las reliquias incorruptas de la mártir romana Santa Victoria y las tumbas de Manuel de Falla y José María Pemán, entre sus curiosidades.





Un mercado de abastos: pescado fresco de Cádiz y carnes de La Janda

17

El mercado de abastos de Chiclana está entre los mejores de Andalucía por variedad y calidad. Pero también por ambiente. La Plaza chiclanera se llena, más si cabe, de vida y color en verano, cuando muchos turistas se acercan para hacer sus compras o, simplemente, para curiosear entre los muchos puestos de carne, pescado, frutas, verdura, especias, productos ecológicos y gourmet... Carnes de retinto de La Janda o pescado fresco de la Bahía de Cádiz están en el ramillete de oferta de un mercado con mucha variedad y calidad en el género. Además, el mercado tiene algunos bares donde picotear tras las compras e incluso está a apenas unos metros del Centro de Interpretación del Vino y la Sal, un museo que narra los entresijos de las dos industrias que fueron fundamentales para el desarrollo económico de la ciudad antes de la llegada del turismo de excelencia del que ahora hace gala.



18

Conexiones por aire para una escapada (con regreso) fuera de Andalucía

Los aeropuertos andaluces aumentan plazas y conexiones en verano para todo tipo de escapadas veraniegas desde la comunidad hasta el extranjero. El Aeropuerto de Sevilla, por ejemplo, inaugura conexiones este verano con Trieste, Birmingham, Budapest, Estocolmo y Madeira. Otros aeródromos como el de Málaga ofrecen rutas con Manchester, Estocolmo y Copenhague. Asimismo, hasta el próximo 25 de septiembre está operativa desde la capital de la Costa del Sol la conexión con Nueva York, aunque ciertamente el precio de los pasajes en temporada alta no está al alcance de todos los bolsillos. Una vuelta por otras latitudes sienta muy bien, siempre y cuando haya billete de regreso a Andalucía.

19 Un hotel en un convento y un pueblo de cuento

Un convento del siglo XVII es una gran opción para hospedarse en Vejer, Monumento Histórico Artístico desde 1978. Desde este atractivo campamento base se puede disfrutar de este pueblo de cuento en La Janda gaditana e incluso acercarse desde allí a su paradisíaca playa, la de El Palmar. En el antiguo convento de San Francisco, en el centro de la villa vejeriega, la red de hoteles de la Diputación de Cádiz, Tugasa, abrió este singular hospedaje que, además, cuenta con un restaurante con una cocina estupenda e inmejorable relación calidad-precio. Y una cafetería donde pueden observarse restos de frescos originales, una capilla y la sillería coral que forman parte de las estancias y la decoración de un hotel con habitaciones dobles y triples.



20 Tabancos con la fresquita

La nueva edad dorada de los tabancos de Jerez arrancó hace algo más de una década, con el impulso de establecimientos ya señeros en el centro de la ciudad, y por suerte no solo no parece tener fin sino que va a más. Raro es el año que no se incorporan nuevos puntos de referencia en esta ruta de los templos del jerez a granel, haciendo las delicias, especialmente, de los visitantes que llegan a la capital del sherry. Algunos de estos establecimientos, como El Pasaje, tienen casi 100 años, y otros son más recientes, como Tabanco Plateros, pero igualmente paradas muy sugerentes para tapear con unos jereces cuando cae la tarde. Ese periodo que, en verano, se conoce en esta zona como la *fresquita*. Esto es, ese momento del día durante el estío en el que el calor aprieta menos y no son pocos los que se echan a la calle a tomar el fresco.

Beer Spa®

01



Baño en
cerveza.

02



Sauna de cerveza
a baja temperatura.

03



Absorción en
cama de cebada.

04



Masajes, tratamientos
corporales y faciales.

Este baño en cerveza te está esperando.

📍 Beer Spa Granada

📍 Beer Spa Cádiz

📍 Beer Spa Salou

📍 Beer Spa Alicante

📍 Beer Spa Tenerife

📍 Beer Spa Madrid

📍 Beer Spa Zahara

📍 Beer Spa Islantilla

(apertura finales septiembre 2024)

1

FLAMENKANA

Helen Oculi, nigeriana criada en Londres, decidió cambiar su trabajo en el despacho por los fogones y ha sacado adelante su propio establecimiento hostelero donde busca fusionar la comida de Nigeria, Senegal y Marruecos con actuaciones de flamenco. Una de las estrellas de la casa, el arroz Jollof, pero tampoco hay que perderse las altitas picantes. La agradable terraza de la Alameda del Banco es ideal para probar comida africana de calidad con alma flamenca.

10 SITIOS

EN JEREZ PARA COMERTE EL MUNDO

POR PACO SÁNCHEZ MÚGICA





2 IL SICILIANO

Engancha. Aunque estemos acostumbrados a la cocina italiana, no está de más que el centro de Jerez (calle Porvera) cuente al fin con un ristorante de nivel. El pizzero italiano Michelangelo Cullura regenta su primer restaurante, avalado por la calidad de sus pizzas, premiadas en su país de origen, pero en cambio, están siendo sus platos de pasta y sus verduras gratinadas las que hacen que una y otra vez se acuda en busca de su caponata junto a una buena copa de vino italiano.



3

TSURO

Se autodenomina el pasadizo entre Jerez y Japón. Una barra montada por Víctor Jaén en la que recibe a grupos de 10 personas como máximo para vivir una inmersión en la cocina nipona. Tsuru, entre otras cosas, significa “traditional sushi restaurant omakase”, es decir, un restaurante típico japonés basado en la filosofía omakase, que literalmente significa “me pongo en tus manos”. En las manos del cocinero, claro, al que se le puede ver trabajar en directo, mientras aguardamos expectantes los platillos que van saliendo de su cocina. En Tsuru, la experiencia cuenta con una introducción a la gastronomía japonesa, y prosigue con un menú a base de aperitivos típicos a modo de entrante; una primera parte fría con platos de sushi (sashimi, tataki o usuzukuri) y nigiri; una segunda parte caliente con tempura y gyozas y un final a base de sopa de miso. Y todo eso, regado con jereces.



4

OTRO SABOR

Teo Lomidze, farmacéutica de formación, gestiona, junto a su familia, un restaurante en el que ofrece una docena de propuestas de la gastronomía de Georgia. En el barrio de Santiago, en la calle Ancha, llegan sabores como el khachapuri acharuli, un pan casero con forma de barco, que lleva queso y huevo; el satsivi, pollo en salsa de nueces; o las berenjenas con nueces, otros de los ejemplos de una gastronomía por descubrir.



5

ALBORONÍA

Cocina mediterránea-andalusí. En la calle Gibraltar, es un clásico de la gastronomía internacional del centro de Jerez. Víctor Marín y Adelina Pandelet enriquecen la oferta gastronómica con nuevas creaciones a modo de puente entre Occidente y Oriente. Entre las especialidades de la casa se encuentra la propia alboronía —el pisto andaluz— con queso gratinado y miel, las croquetas de coliflor y feta, el hummus de garbanzo con pitachips o el tajín, que puede ser picante de pollo con albaricoques, romero y jengibre o de pollo con limón encurtido, tomillo y aceitunas.



6

RIGODÓN

En su nueva ubicación en plaza Plateros, este restaurante de cocina del mundo lo mismo sirve platillos de boulettes de Liège que frango a passarinha, la receta de pollo frito más famosa de Brasil. A sus platos con historia se le une una generosa carta de cócteles.

7

WARIQUE

Rossy Vera gestiona con sus hijos Nelson y Yover el primer restaurante con acento quechua de la ciudad, en el que destacan el ceviche, la causa limeña, el lomo salteado o tragos como el pisco sour. En uno de los extremos de la Alameda del Banco, lindando con calle San Cristóbal, el restaurante especializado en gastronomía peruana saltó desde su ubicación original en San Agustín a este coqueto rincón peatonal del centro de Jerez.





HOLA BEIRUT

Cambiaron la lejana avenida, Juan Carlos I por Divina Pastora y el cambio se nota. Ana María García y el cocinero libanés Mohamad Diab fueron pioneros en introducir la comida libanesa en Jerez y pronto han visto cómo había mercado para unos platos que, por ejemplo, tienen muchos fans desde hace décadas en grandes ciudades como Madrid y Barcelona. Con la base mediterránea en la carta, hay platos degustación con sabores exóticos y el falafel es un imprescindible.



9

KMARÓN

En este restaurante de Tornería no hay banderas, solo mestizaje. Se trata de una propuesta de cocina fusión que mezcla muchos sabores del mundo, pero que está muy marcada por la personalidad de sus propietarios, Javi Molero (chef de larga experiencia) y su mujer, la granadina, Magda Quesada, sumiller y fotógrafa. Aparte, ocupa un espacio central el komodo, una especie de barbacoa japonesa que da un toque ahumado a las piezas que se colocan sobre sus brasas. Es una de las estrellas de Molero en su cocina. Lasagna de presa ibérica y boletus con kimchi; un pollo marinado a baja temperatura; y un tataki de pez mantequilla marinado en miso y piña. Aunque puede que ahora su carta haya cambiado, porque la reinvención y la creatividad de su oferta es constante.

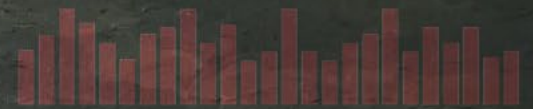
10

MARQUESITOS

Un mexicano en plena calle Arcos. Y un mexicano que no se conforma con ser un buen sitio tex-mex —lo de siempre—, sino que va más allá con buenas fajitas (ternera, camarones y pollo) y taquitos de ternera a la parrilla hechos al momento. “Toda la comida buenísima, y la atención y el personal inmejorable. Lo conocimos de casualidad porque fui a visitar Jerez y fue un acierto probar. Repetiremos”, es uno de los numerosos comentarios que dejan al restaurante en TripAdvisor. Si no lo creen, pruébenlo.



39ª Feria del Libro de Cádiz 2024



Letras y músicas

Del 28 de junio al 7 de julio
Baluarte de la Candelaria



Ayuntamiento de Cádiz
Fundación Municipal de Cultura



UN RITO MILENARIO

EN TIEMPOS DE TIKTOK

Levantá en la almadraba sin garata y a tiros: el duelo hombre-atún está marcado ya por la tecnología, el omnipresente turismo y el boom gastronómico

GALERÍA



POR JOSÉ LANDI

FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO

La tentación de comparar es irresistible. Sangre y brillo por todas partes. Chorros. Sol. Un recinto cerrado. Un cuadrilátero casi perfecto hecho de barcos y redes. La trampa. Podría ser redondo y sería clavado a un circo romano, a una plaza de toros.

También habrá arena. Unos 30 metros de agua más abajo. La superficie parece hervir cuando empieza el maremoto calculado y emparedado. Los barcos que rodean el terreno de fuego vibran. Los pocos novatos a bordo se miran los pies.

Los participantes en la lucha, en la pista de agua o en el perímetro colgados del graderío, tensos, gritones. La de veces que van a bramar “cuidado” en las próximas dos horas. Todos miran dentro. Centrados. Ahí está el oro rojo y azul, encerrado. Viene de recorrer medio mundo cada año.

La estructura apenas ha cambiado en más de mil años, desde que hay constancia de la pesca con este sistema, la almadraba, el que menos esquilma los mares, “ni el 0,02 de la población de atunes del mundo podríamos coger en un año”, dice la experta y guía.

El espacio central donde todo pasa tiene poca profundidad cuando empieza la histeria. Fogonazos de aletas, morros y lomos plateados. Cruzan como rayos eléctricos en círculos o en diagonal. Levantan espuma en una bañera gigante sin tapón ni desagüe, sin salida.

Cada uno puede pesar hasta 450 kilos. La media alcanza los 200. Llegan a volar bajo el agua a 80 kilómetros por hora. “No te digo como un coche pero como si te atropellara una moto, sí. Lo duro que tiene el morro, eso es acero ¿un coletazo? como si te diera un martillo”, dice José, un recuperador, los que se lanzan al agua para sacar los peces que otros buzos matan.

Como en los toros y el coliseo, como siempre, el equilibrio de fuerzas es un camelo. Aquí, al menos, no hay regodeo estético ni retraso morboso. Hay que convertir a la bestia en comida de la forma menos cruel y rápida posible.

En esta versión marinera, el humano arriesga pero, también aquí, tiene siempre armas y pericia para obtener ventaja de mil a uno. Hasta hace unos diez años, la pelea era con arma blanca. Ganchos que se metían por el ojo del bicho para acabar pronto. Cuchillos para degollarlo con rapidez. El anzuelo de otros tiempos, de otras zonas, tampoco es mucho más amable.

Hace un lustro que se ha perfeccionado el uso de la lupara (el mismo nombre que las escopetas en la imaginaria Sicilia de los Corleone). Es una pértiga con un cartucho del calibre 28.

Un mecanismo con muelle dispara el proyectil cuando la punta golpea contra el atún. Un movimiento de picador ¿pesca o caza?

Si el buzo falla el disparo, el atún “se vuelve loco, ahí es cuando resulta más peligroso, todavía nada más rápido, desesperado y da golpes con todo lo que tiene”, detalla Gonzalo, uno de los encargados de la ritual ejecución.

“Sacar agua”, gritan los que mandan cuando hay que subir la red que hace de suelo móvil para acorralar a los peces contra el techo de aire, oxígeno mortal. Entre medias, humanos armados, metidos en trajes de neopreno. Una docena de buzos. Cientos de atunes habrá.

Cuanto más arriba la malla inferior, menos espacio para que respire el atún, más tensión. Unos tenedores enormes, enganchados, tirados por grúas, ayudan a 20 pares de brazos a subir esa planta porosa. Es la esencial porque las demás están fijas.

Los disparos suenan secos si se producen un metro o dos bajo el agua. Romos. Pánfilos. Cuando se producen en la superficie, cambia. El estruendo y el olor a pólvora son de montería. A veces, pocas, el pez necesita dos puyazos para volverse pescado.

Cuando encaja el tiro, la nube de sangre es inmediata, densa. Sí que es rojo. El atún abre la boca y flota cadáver en algún caso. La compasión es inevitable. Y breve. Nadie la tendrá en la mesa o en la cocina. Pena efímera de matadero. Enseguida rebrota la condición depredadora, carnívora, del bípodo.

EL CICLO VITAL Y MORTAL DE UN ANIMAL LEGENDARIO

Las similitudes con una lidia, con un rodeo, siguen. Aquí también resulta mitológica y romántica la criatura a rematar. El atún rojo es un pez de diseño perfecto, admirable la ingeniería y musculatura asombrosa. Del atún hasta los nadares, dice un eslogan publicitario.

Nace en las aguas más cálidas y orientales del Mediterráneo. Luego se lleva toda la vida pensando en volver pero recorre unos 8.000 kilómetros para alimentarse en el Atlántico, un pronto que le da. Vuelve de forma cíclica al nostrum para reproducirse. Eso le pasa a partir del quinto año de vida.

El ciclo vital y mortal, natural y nostálgico, inviste de leyenda a un pez convertido en patrimonio, icono y logotipo de toda una costa, la que está a medio camino, a un paso del Estrecho de Gibraltar por el que se pasa la vida cruzando. “Navega en zig zag” y en uno de esos paseos se encuentra con una red.

Esa trama le desvía hacia una especie de pasillo sinuoso que no tiene salida. Va buscando y solo encuentra paredes hasta que topa con el fondo. Es el copo. Luego se cierra y se va estrechando.

Al contrario que otras especies, no deja de engordar hasta que muere alrededor de los 20 años de edad si una orca (su archienemiga desde la primera glaciación) o los humanos (archienemigo eterno y universal) no precipitan el adiós. Los más ancianos, por tanto, son los que se acercan a los 500 kilos.

Ana Santos Padilla, bióloga de Gadir, una de las empresas que puede explotar este ritual y organiza esta expedición



prodigiosa, explica el ciclo vital con admiración, como si fuera la primera vez aunque llevará miles de charlas idénticas.

LA TELEVISIÓN Y EL SUSHI

El convoy lo forman dos barcos medianos, los que luego harán de fondos si el copo de la almadraba fuera un estadio. Otros cuatro menores, lanchas con palos metálicos, hacen de tribunas laterales en el momento crítico.

Ana ejerce de anfitriona porque hace años que en cada travesía suelen ir cocineros, hosteleros o futuros compradores, siempre periodistas. Esta vez, dos del canal de televisión francés TF1.

Cuando el sol sube, enfrente de la playa de Zahara, sede permanente de este laberinto instalado de febrero a julio, con los lujosos chalés en las faldas de los Alemanes, las invitadas graban, buscan y preguntan sin parar, ni un segundo se detienen, a la velocidad de los peces.

Su entusiasmo es otro síntoma de la deriva de una tradición arrastrada -como casi todo- por la corriente hacia el espectáculo viral, la atracción turística, el fenómeno viral, engordada por la moda gastronómica.

La palabra “sushi” es una prueba más. Sale varias veces en

distintas conversaciones durante las seis horas y media que dura todo el proceso, desde la salida del puerto hasta el atraque final.

También hay yates que acompañan el ritual como mirrones. La plaza cuesta 300 euros y se agotan todas, siempre, desde hace muchos años. Pasen y vean, el increíble mundo del atún cada vez tiene más espectadores.

El contrapunto de calma lo pone el observador de la Unión Europea, un treintañero con sudadera de capucha, con la barba de casi todo el mundo, sentado en cubierta, sonriente y tranquilo con una tablilla y un bolígrafo. Si lo transportaran con una grúa a un café de cualquier ciudad, encajaría mimético.

Apunta los kilos cogidos de los atunes que suben a la cubierta en ramilletes de tres a cinco, entre grandes y enormes. Atado de la cola por los recuperadores después de recibir el tiro de gracia.

La mañana terminará con unas 160 piezas en dos tandas cargadas en dos barcos distintos. Cada vez que la cifra de atunes supera los 60, Rafa Márquez, el segundo capitán, grita “subimos los que están heridos y paramos. Nos vamos”.

Márquez fue buzo hasta que un atún le partió la cara y



1. El paisaje de la almadraba, al amanecer.

2. El buzo Gonzalo Sánchez de los Reyes se prepara para lanzarse al cofo para capturar atunes rojos de hasta 450 kilos.

le mandó a cubierta para siempre. Ahora es uno de los directores del proceso. La adrenalina que provoca esta ceremonia termina en nostalgia: “Sí que echo de menos estar en el agua, la verdad”, dice mientras mira al mar y asiente con la cabeza.

Las cuatro almadrabas autorizadas del Estrecho -Barbate, Zahara, Conil y Tarifa- pueden capturar en esta campaña poco más de 1.640 toneladas. Es el tope impuesto por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún (Iccat).

Cuando se alcance, se acabó. Unos años ese final llega en los últimos días de mayo, otros, a mediados de junio. Como la reproducción de la especie avanza de forma óptima, la previsión es que cada año crezca el límite. La extinción está a años luz.

Las cuatro trampas gigantes permitidas frente a la costa de Cádiz forman la llamada OPP 51, nombre técnico que la Unión Europea da a este tramo para faenar. A principios de siglo, la pesca salvaje “incluso con avionetas para localizar a los atunes” levantó la alarma. “Se hicieron barbaridades por ahí”.

“Pero es un pez asombroso. Apenas dos años de parada y la población se recuperó a toda velocidad”. Desde entonces, se trata de no volver a caer. Que nadie esquilme al titán.

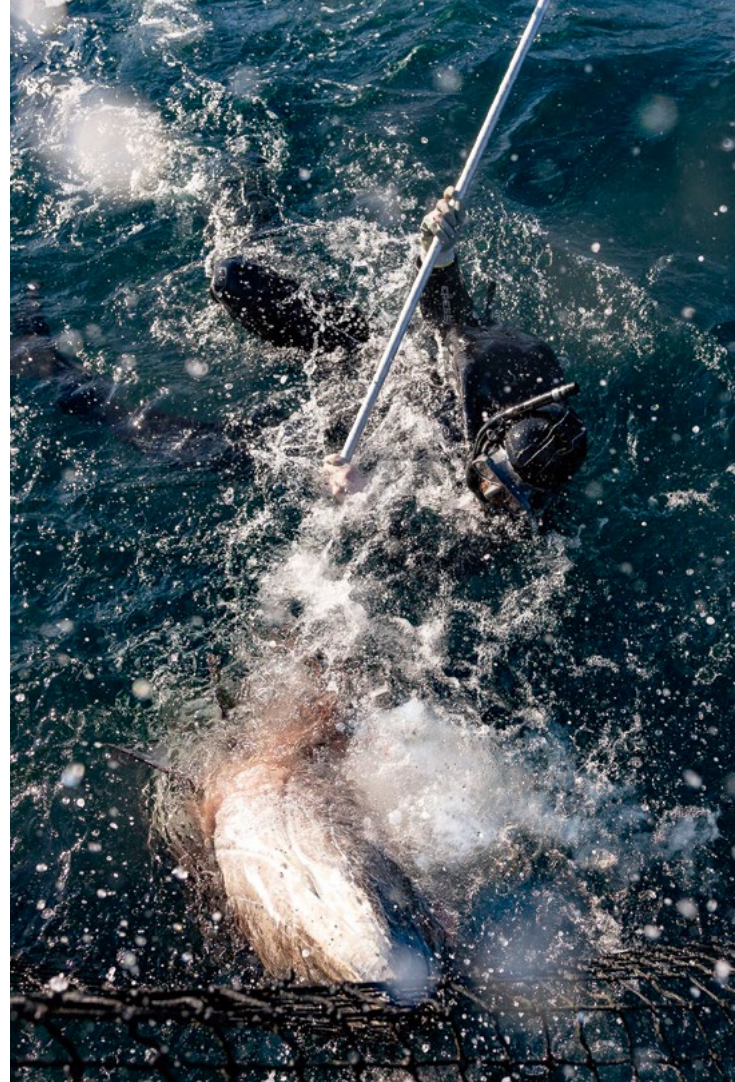
Las almadrabas son una garantía porque su capacidad de captura es extremadamente limitada por naturaleza más que por legislación.

A los cambios administrativos tras la barbarie se sumaron los tecnológicos. En el horizonte -¿a siete millas de la almadraba?- aparece un barco blanco y grande. “Son los japoneses”, dice Antonio, uno de los veteranos a bordo.

Ese buque es a la vez almacén, transporte frigorífico y planta para el despiece. Una factoría flotante. La carne llega a Japón en perfecto estado. Sólo es un ejemplo entre muchos. El mito de que Japón se queda con todo el atún es una leyenda ya desfasada. “Ahora no se lleva ni el 30% y por consideración”.

Además de traer una sabiduría que se complementó con la autóctona, los asiáticos “fueron unos clientes excelentes en los años más difíciles, hace 30 años, y cuando nos recuperamos no íbamos a dejarles sin nada”.

Ese vínculo cultural y comercial conserva cierto peso pero ha pasado a secundario: “El mercado español y el europeo podrían quedarse con el cien por cien del atún rojo de almadraba perfectamente, hay demanda para eso y para más”, detalla Ana Santos.



1. El segundo capitán, Rafa Márquez, dando instrucciones a los marineros.
2. El buzo Gonzalo Sánchez de los Reyes se lanza al copo.
3. Un buzo remata con la lupara a uno de los atunes capturados en la almadraba.

“Los 60 grados lo cambiaron todo”, resume la bióloga mientras los marineros cercanos le dan la razón. Hace unos 15 años que la ultracongelación (-60°) modificó el mercado, el negocio. Hasta entonces, el atún tenía que ser enterrado en sal, enlatado, hecho mojama, consumido en un plazo muy corto, incluso despreciado.

La tecnología hizo que cualquier pieza se pueda conservar ahora “hasta tres o cinco años con sus propiedades organolépticas absolutamente intactas, idénticas”. Era la aspiración ideal de un mercado que, cada vez más, ofrece al comensal o comprador final un atún poco procesado, casi crudo, marinado o apenas expuesto al calor y al fuego.

El escaparate gastronómico, el turismo insaciable, podía almacenar ya la sagrada carne roja. El consumo crece sin parar desde 2010, al menos, y el prestigio también.

Alrededor de las naves que forman la pista central de la almadraba, estación término del camino de redes que se instala durante medio año, van y vienen otros barcos.

Son los que cargan la pesca y la transportan rápidamente. Va camino del ronqueo, el mítico despiece ya retransmitido por internet un millón de veces.

Antes, a bordo, con algún susto en forma de espasmo post mortem que le borra las gafas a un marinero, se practica el ikejime. Es una técnica japonesa que permite extraer la médula espinal. A la velocidad y la limpieza de la muerte (tiro en la cabeza) se suma este recurso en pocos minutos.

El resultado es que el animal apenas sufre, la agonía no llega a los cinco segundos, por lo tanto su musculatura no se llena de ácido láctico por estrés ni de sangre paralizada. “Le daría un sabor metálico, desagradable”. Presenta un estado exquisito desde el punto de vista comercial y gastronómico.

EVOLUCIÓN DE LAS ALMADRABAS

El viaje de regreso sirve para reflexionar sobre la evolución de las almadrabas. Los buzos salen del agua con hambre

Barbate

SUPERA LA FICCIÓN



Fotografía Juan Daza



AYUNTAMIENTO DE BARBATE
DELEGACIÓN MUNICIPAL DE TURISMO
www.BARBATE.es





justificada y se preparan a bordo bocadillos gigantes, rulan frutos secos, mucha agua. Se juntan con los veteranos para intercambiar la experiencia. La de hoy, la de siempre.

Gonzalo Sánchez de los Reyes es el buzo que más minutos de grabación se lleva. Quizás una sonrisa de actor televisivo ayude. Los compañeros le gastan bromas constantes. “Es familia de Camarón, es familia de Camarón”, le gritan. “Así están todo el día. Todo porque soy de San Fernando y gitano entreverao”.

Aunque apenas tiene 40 años, lleva 15 de buzo y admite que es un trabajo fascinante, con un cartel parecido al de los bomberos. “Engancha, engancha. Además, la gente nos respeta. Alguno incluso llega a los bares diciendo que es buzo de la almadraba para ligar y le tenemos que dar caña”, ríe con fuerza.

Los marineros más veteranos le rodean para sumarse a las bromas. Le vacilan. La tensión vivida y el alivio de que todo el mundo vuelva sano provoca ganas de charlar, las que no había a la ida, al amanecer.

También es momento de recordar. Incluso lo que se sabe poco fuera de la costa de Barbate, Conil y Tarifa. Tanto gol-

pe de pecho con el atún gaditano, símbolo de la provincia, y resulta que los pioneros de la resurrección de la práctica son de Isla Cristina, de la vecina y muy atlántica Huelva.

Los hermanos Antonio, Juan y José Reche se sientan en la cubierta para recordarlo. Además de presumir de ascendencia “gitana, flamenca” como el buzo, recuerda que fueron mayoría los onubenses, como ellos, en las almadrabas gaditanas.

“Cuando esto de las almadrabas volvió, hará unos 40 años, todos los que empezamos éramos de Isla Cristina porque allí había mucha tradición de pescadores y aquí faltaba mano de obra. Veníamos estos seis meses de almadraba y luego nos volvíamos”, asegura el menor de los tres.

“Algunos se quedaron. Había hasta autobuses. Te estoy hablando de que, al principio, éramos cada año más de 60 de Isla Cristina y unos diez de Barbate o de la provincia de Cádiz”, tercia el mediano de los tres.

La conversación, ya con el puerto a la vista, con el fin de la jornada a diez minutos, gira hacia la nostalgia. Los mayores presumen de que ellos sí que se la jugaban. A puñaladas con los atunes. Cuerpo a cuerpo, sin balas. El joven buzo, Gonzalo, tiene que admitir con respeto y cariño. “Eso sí que era peligroso”.

1. Uno de los ejemplares capturados.
2. Momento en el que un pescador aplica la técnica 'ikejime' para la mejor conservación de la carne.
3. Marineros de la almadraba de Zahara esperan las capturas de atún rojo en la cubierta del barco.



El mayor de los Reche se mete y se señala la cara, traza una línea curva alrededor de su nariz con el dedo índice: “Mira, mira, 36 puntos de sutura de un aletazo que me pegó uno de 300 kilos”.

Joaquín Casado se suma a la tertulia en popa del barco mayor -del que hay que salir y al que hay que volver tras el copo-. Tiene 61 años y le quedan cuatro días para jubilarse. “Aquí hay alguno mayor que yo pero tengo más tiempo cotizado, por el coeficiente, y ya me retiro. Me toca. Con mi mujer, a descansar y a disfrutar. Ya está bien de mar”.

LOS TIEMPOS DE LA GARATA

Todos juntos recuerdan como despedida y homenaje una letanía de buenos momentos como el de este miércoles de mayo. Van buscando anécdotas hasta que aparece la palabra mágica.

“Garata. Cuando los jefes gritaban garata. Eso sí que era bueno. Ahora nos dan siete kilos de atún rojo como premio al terminar la temporada, a cada uno. Entonces, hace unos años, no había nada de gratificaciones ni cosas así. Pero gritaban garata y era la locura, primo”.

¿Qué significa garata? Figura en el diccionario como sinónimo de pelea. “Cuando los capitanes decían que ya habíamos cogido suficiente atún, que habíamos acabado, gritaban garata. Eso significaba que cada uno cogiera lo que quisiera, que barra libre, que cada uno podía guardarse lo que pudiera, lo que estuviera dentro de las redes”.

Todos se atropellan al recordar entre carcajadas: “Un atún chico, otro mediano, un pulpo, tres pargos... Lo que hubiera en el copo. Llegabas a tu casa con ocho o diez kilos de pescado”.

“La gente se volvía loca. Alguna vez hasta se picaron dos o tres. Esto es mío, esto lo he cogido yo, trae pacá. Garata, garata y cada uno se guardaba todo lo que podía, en las botas de caña alta, dentro de la ropa, en una saca, donde pudiera”.

Memoria de almadraberos viejos que hacen brillar los ojos de los buzos jóvenes. Testimonio de una tradición hereditaria que cambia y evoluciona pero, en esencia, permanece intacta hace mil años. Prueba de que no hay salida al mar sin aprendizaje. Garata.

LEER Y PENSAR EN VERANO

POR JUAN CARLOS GONZÁLEZ
ILUSTRACIÓN DE MIGUEL PARRA

El señor David leía todas las tardes de verano una novela del oeste sentado en una silla a la sombra. Mientras, los niños pasábamos mil veces a su lado a toda velocidad con la bicicleta. El señor David ni se inmutaba porque seguramente iba camino de Oregón en una diligencia y estaba a punto de ser atracado por unos bandidos. Todavía hay escritores dedicados a las novelas del Oeste. Y también hay lectores de ese tipo de literatura. Un gran aficionado a las películas del Oeste fue el filósofo Wittgenstein. Le encantaba sentarse en primera fila en el cine y contemplar cómo dos pistoleros se enfrentaban en una calle polvorienta de Kansas City.

Hace poco me llegó un correo de James Nava. Nos recomendaba su trilogía de Western Histórico: *El sueño del Oeste*, *Jinetes de honor* y *Coraje de patriotas*. Me paré a pensar cuántos libros del Oeste tengo en mis estanterías. Solo tengo uno de Oakley Hall, titulado *Warlock* y publicado por Galaxia Gutenberg. A lo mejor es el momento de retomar ese género. “Agosto de 1880. La canícula y la densa neblina desdibujan los contornos de la ciudad fronteriza de *Warlock*, un lugar huérfano de ley donde el robo, las reyertas y el crimen están a la orden del día...”.

Hay algunos que leen encima de un flotador en la piscina, haciendo equilibrios para no hundirse. O en la playa, con un ojo en el libro y otro en las criaturas que hacen castillos de arena o se lanzan a cruzar el océano. A estos lectores les vienen muy bien los relatos cortos, la poesía y los aforismos. Nada más refrescante que los relatos de Rodrigo Cortés, la poesía de Carlos Edmundo de Ory y los aforismos de Kafka.

Los Cuentos telúricos de Cortés, publicados por Random House, son un reto para nuestra imaginación. Es una literatura que explora con maestría la transición entre lo real y lo imaginario. Cualquier situación puede desembocar en otra dimensión imposible. Los poemas de Ory reunidos en *Los reinos de allí* remueven los estratos más profundos de nuestra sensibilidad. Jamás había visto una forma más inteligente de recorrer los entresijos del cuerpo y el deseo. Un poema para cada tarde del verano... Y Kafka, cómo no,





retuerce la lógica de la realidad para desnudar las toscas costuras del mundo. Los aforismos de “*Tú eres la tarea*” nos muestran a un Kafka que piensa a través de la condensación de imágenes, metáforas y conceptos. La editorial Acatilado no solo nos ofrece los aforismos, sino también los comentarios de Reiner Stach. Es interesante ver cómo Kafka modificó algunos aforismos para concentrar al máximo su pensamiento. Los escribió en pequeños papeles, numerados caso de “Una jaula fue en busca de un pájaro”.

Es el momento de las novelas extensas, como montañas con la cima cubierta por las nubes, como el horizonte infinito de los mares. Hay que tener tiempo y energía para adentrarse en esos tomos. Cuando te las recomiendan, te lo advierten, va a ser duro pero la recompensa merece la pena. He empezado *El estilo de los elementos*, de Rodrigo Fresán. La escritora Leila Guerriero dice que es una novela de época, de amor, de iniciación, una novela política, psicoanalítica, de padres e hijos, de cómo se construye un lector y de cómo se construye un escritor; novela tristísima que da felicidad y novela feliz que da tristeza...

La verdad es que siempre he preferido las novelas cortas, las narraciones que puedes abarcar con la memoria y la imaginación. No hace falta que el relato sea lineal y simple. Lo importante es que la mirada del narrador te descubra perspectivas, rincones, relaciones y formas de pensar que te atrapen, hablen de lo que hablen. La prosa cuidada, con matices poéticos, viene bien cuando quieres describir realidades humanas complejas, como el deseo o la amistad. Sara Torres ha escrito una novela que cumple todos estos requisitos. Se titula *La seducción*, en el sello Reservoir Books. Cuenta la relación entre una joven fotógrafa y una escritora. Conviven varios días en la casa de la escritora. El objetivo es realizar una serie de retratos mientras la creadora trabaja en su nueva novela.

No solo de ficción vive el veraneante. El ensayo requiere tiempo, momentos para concentrarse, ya sea en la filosofía, la ciencia o la teoría política. Remedios Zafra sigue con su proyecto de sacar a la luz las contradicciones del trabajo intelectual en un mundo que rezuma deshumanización tecnológica. En *El informe*, editado por Anagrama, la filósofa analiza los mecanismos burocráticos, la precariedad laboral y el consumo de tiempo en tareas alienantes. Una reflexión muy oportuna para las vacaciones, para saber qué estamos haciendo realmente con nuestras vidas. Nos meten el miedo en el cuerpo para que obedezcamos sin pensar, para que surja la mala conciencia en cuanto nos desviamos de las instrucciones, aunque sean irracionales. Trabajamos sumergidos en un ambiente de violencia burocrática y tristeza administrativa.

Hay un libro que me va a acompañar todo el verano. Trata de la política y las pasiones. Se titula *Atlas político de emociones*. La editorial Trotta ha reunido a los mejores especialistas en filosofía política para elaborar una obra colectiva en la que cada autor habla de un concepto: aburrimiento, afectos, ambición, ira, fracaso, libertad, melancolía, odio, sororidad, vergüenza... La obra nace de un proyecto de investigación en el que colaboran varias universidades de Madrid. Cada entrada es independiente. Son pequeños ensayos, rigurosos y actuales. La edición corre a cargo de Antonio Gómez Ramos y Gonzalo Velasco Arias.



LAS ESTRELLAS BRILLAN EN CHICLANA

Las noches al ritmo de temazos en directo regresan a Sancti Petri. Concert Music Festival es el macroevento cultural por excelencia de Chiclana. Durante la temporada estival ofrece un cartel con artistas nacionales e internacionales de distintos géneros en el que sus promotores invierten 12 millones de euros. En sus siete años de vida, con numerosos premios a sus espaldas, busca sorprender con una experiencia única en el Restaurante R, que gestiona el establecimiento Antonio de Zahara de los Atunes, además de sus increíbles Terrazas Sancti Petri o los Palcos del Cielo.



JUNIO

DÍA 28 - BRESH,
DÍA 29 - MANOLO GARCÍA

JULIO

DÍA 4 - MYKE TOWERS
DÍA 5 - CAMILO
DÍA 6 - KIDD KEO
DÍA 10 - EMILIA
DÍA 11 - MANÁ
DÍA 12 - AITANA
DÍA 13 - SCORPIONS
DÍA 14 - RICKY MARTIN
DÍA 17 - TAINY
DÍA 18 - JHAYCO
DÍA 19 - YOYNGCHIMI
DÍA 20 - JAMES BLUNT
DÍA 20 - JONAS BLUE
DÍA 21 - CANTAJUEGO
DÍA 21 - LUCHO RK
DÍA 24 - LUIS MIGUEL
DÍA 25 - ASÍ FUERON LOS 90'S
DÍA 26 - LIJZ CASAL
DÍA 27 - SIMPLE MINDS
DÍA 28 - TOM JONES

AGOSTO

DÍA 1 - TABURETE
DÍA 2 - NICKI NICOLE
DÍA 3 - ABRAHAM MATEO
DÍA 4 - HAUSER
DÍA 5 - ORO VIEJO BY DJ NANO
DÍA 5 - MARIZA
DÍA 6 - BRESH
DÍA 7 - HAKUNA GROUP MUSIC
DÍA 7 - LOLA ÍNDIGO
DÍA 7 - NANCYS RUBIAS
DÍA 8 - LOS CHICHOS
DÍA 8 - GORDO
DÍA 9 - ESTOPA
DÍA 10 - EL ARREBATO
DÍA 11 - PREMIER REMEMBER
DÍA 12 - CRUZ CAFUNÉ
DÍA 12 - SOGE CULEBRA
DÍA 13 - BELÉN AGUILERA
DÍA 13 - ROBIN SCHULZ
DÍA 14 - VETUSTA MORLA,
DÍA 15 - PIMPINELA
DÍA 15 - THE MASQUERADE
BY CLAPTONE
DÍA 16 - HOMBRES G
DÍA 17 Y 18 - EL BARRIO

CHICLANA

TRIMILENARIA Y PARAÍSO



AYUNTAMIENTO DE
Chiclana

MELKART
LA RELIGIÓN
RUTA "CHICLANA DE ORDEN VENIDO"
Y A E

“NO TODO VALE POR CONTAR CON EL TURISMO”

La conileña, licenciada en Pedagogía, valora el trabajo desde que arrancó su mandato formado por un tripartito inédito que dio un giro al gobierno tras 28 años con Izquierda Unida al frente

POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



El 28M tres partidos de siglas diferentes llegaron a un entendimiento que fue calificado como histórico. ¿Cómo valora el trabajo hasta ahora?

Izquierda Unida llevaba 28 años en nuestro municipio, con sus aciertos y sus errores. Y si se palpaba una necesidad del municipio en buscar un cambio que había que gestionar y garantizar. Se hiciese como se hiciese tenía que ser un juego de tres, no cabía otra fórmula. La de Axsí con IU no se iba a dar porque aunque ideológicamente puede haber similitudes, en la gestión municipal éramos antagónicos. La otra fórmula era que otros tres partidos se uniesen para que Izquierda Unida dejase de gobernar. Y entendíamos que es lo que el pueblo había solicitado. Sí o sí nos teníamos que

poner de acuerdo para llevar a cabo este gobierno y todo eso lo complica mucho más. Era un reto bastante importante porque son tres partidos con ideologías diferentes, con formas de hacer y con planteamientos diferentes de mejora para el municipio.

¿Qué dificultades se encontró cuando tomó el mando del municipio el pasado junio?

Nos hemos encontrado un gigante con los pies de barro, porque desde el minuto uno que hemos entrado hemos visto que la realidad económica no es la que se vivía. Cuando hemos llegado nos hemos puesto a perfilar contratos que no se hacían y que se iban generando de forma improvisada, de tal forma que llegamos a

un volumen de 4 millones de euros en Opas. Esta forma de trabajar no es buena para el municipio, plasma una improvisación total y absoluta. Estamos esperando ahora la liquidación de un presupuesto para poder hacer frente a esos pagos.

¿Por qué cree que Conil ha mantenido tantos años a la izquierda en el gobierno? ¿Es positivo para una ciudad?

Yo creo que evidentemente se necesitan unos plazos para poder llevar a cabo proyectos, quizás una legislatura de cuatro años es muy poco porque la burocracia es bastante lenta y, además, es muy garantista y los plazos se van alargando. Cuando ya llevas 28 años, vemos que hay un control social que se ejerce. El pueblo determinó en su momento que se hiciese porque por supuesto Izquierda Unida ha hecho cosas muy positivas para Conil y otras que a lo mejor no lo son.

¿Qué proyectos tiene en mente desarrollar durante los próximos cuatro años?

Uno de ellos es enmendar la forma de gestionar, que es en lo que estamos desde que hemos llegado intentando que las contrataciones se hagan de una forma correcta. Conil tiene una problemática importante de aparcamiento que es algo que sabemos que es complicado de dar una solución definitiva, pero es necesario mejorarla. Otro proyecto es buscar ese frente litoral que tenemos como es nuestro paseo marítimo. Tenemos allí vecinos de los sectores V7 y V8, que es la delantera justo de La Chanca, que llevan 20 años esperando a que se desarrollen sus propios terrenos y estamos hablando del espejo al mar del Frente Litoral, un paseo marítimo que necesita reordenarse.

¿Cómo se vive aquí la masificación? ¿Crees que Conil está preparado para este volumen?

Es complicado, tenemos recursos para 23.000 habitantes, que son los que están censados. De hecho, ahora, a través de la mesa de la sequía, se ha tenido que hacer una estadística real de las personas que viven en Conil por el volumen de basura, de consumo de agua, y tenemos de media 35.000 habitantes. Así lo dicen los informes. Invitamos a la gente a censarse ahora con el teletrabajo. Cuando llega la temporada estival en pleno apogeo, nos vemos con picos de 110.000 habitantes que hemos tenido el verano pasado. Eso lo hace todo más complicado.

Los gobiernos municipales de IU otorgaron una protección especial a la playa de Castilnovo. ¿Qué planes tiene para esta zona?

Por supuesto que entendemos que el patrimonio del pueblo de Conil hay que protegerlo. No todo vale por contar con el turis-

mo. Vemos la Costa del Sol, las masificaciones, no es lo que se busca a nivel turístico, la gente quiere entornos más naturales que inviten a esa tranquilidad.

¿Se actuará en los acantilados de la playa Fuente del Gallo para evitar desprendimientos?

Es una batalla desde que llegamos. Nuestra primera reunión con Costas fue el pasado mes de julio, recién aterrizados en el gobierno, y hemos ido a subdelegación, se han hecho inclusive peticiones al Ministerio, estamos hablando de seguridad en nuestra playa. Lamentablemente costó ya una vida hace unos años. Hay proyectos que están encima de la mesa y cada vez que vamos a Costas está a puntito de salir, pero ese a puntito no llega.

¿La sala expositiva de La Chanca abierta este año está dando sus frutos?

La verdad es que sí, ese museo era necesario. Se está trabajando en dar esas alternativas cuando no se pueda hacer uso de nuestro entorno y, en este sentido, se ha puesto en funcionamiento esa sala expositiva del mar y de las almadrabas sobre nuestros orígenes.

En los últimos meses la Policía Local de Conil ha manifestado que está abandonada y ha reclamado mejoras en el servicio. ¿Están en marcha?

El acuerdo de mejora fue aprobado por unanimidad. Lo que no se decía en esa aprobación es que económicamente no se podía hacer frente a esa mejora en los informes. Decían que era de difícil cuantificación porque tenía un carácter retroactivo desde el año 2022, pero en ningún momento hablaban de que no se podía afrontar económicamente. Nosotros hemos llegado a unos acuerdos con nuestra policía de una forma que no perjudique ni al resto de nóminas ni a los servicios que tenemos que ofrecer al pueblo de Conil. Estamos trabajando para poder llevar a cabo ese acuerdo que se ha firmado.

He leído que el Punto de Atención al Inmigrante que gestiona la asociación Cardijn está cerrado.

Yo no entiendo esto que ha salido, creo que hay detrás intereses políticos de Izquierda Unida. Es un punto de información al que el Ayuntamiento dota de 18.000 euros anuales. Al inicio de la legislatura la asociación se reunió con nosotros y le dijimos que evidentemente ese año se iba a pagar tal y como estaba acordado. No entendemos esas notas de prensa, ni tienen sustento, porque el Ayuntamiento no ha dicho que se vaya a retirar ninguna ayuda ni que se le va a dotar de más ni de menos.

“
*Las masificaciones
de la Costa del Sol no es
lo que buscamos a nivel turístico*”

6 SALINAS

QUE DISFRUTAR EN CÁDIZ



C POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO

hiclana, El Puerto, Puerto Real y San Fernando concentran el mayor número de estos espacios donde se organizan desde catas hasta avistamiento de aves.

Los tesoros del Parque Natural Bahía de Cádiz relucen entre desfiles de flamencos, chorlítejos patinegro y cangrejos. La salicornia crece en un paisaje repleto de salinas históricas. Un ecosistema único en el que, desde hace unos años, se han fijado las empresas de turismo sostenible. Descubrir cómo funciona uno de los motores económicos de otros siglos y sus especies se ha convertido en un

atractivo turístico, un reclamo para aquellas personas que desean profundizar en la importancia de estos recursos naturales.

A mediados del siglo XX, las salinas dejaron de ser rentables, dando lugar al abandono de muchas de ellas que llevan décadas sin vida. En los últimos años, ha crecido un especial interés por recuperarlas, darles una segunda oportunidad e impulsar proyectos ligados al turismo. El enclave presenta una rica biodiversidad que sorprende a los visitantes y evoca recuerdos a los locales que antaño se dedicaron a este oficio. El poeta Rafael Alberti recitaba “Dejo de ser marinero, madre, por ser salinero”. Trabajo que muy pocos desempeñan y que se quiere poner en valor por ser parte de la historia de una Bahía que cada vez tiene más actividad.

La mayoría de salinas restauradas se concentran en los citados municipios de Chiclana, El Puerto, Puerto Real y San Fernando y, en ellas, se organizan desde catas hasta despesques o degustaciones de los pescados y otros productos que regala este entorno.



● SALINAS IPTUCI EN PRADO DEL REY

Aunque estén alejadas de la Bahía, no pueden faltar en esta lista por su singularidad. Jose Antonio García regenta desde hace 19 años las únicas salinas artesanales de interior que quedan en la provincia de Cádiz. Continúa con la tradición familiar en este enclave situado en Prado del Rey, en pleno Parque Natural de Los Alcornocales.

Desde su visión, merece la pena seguir mimando a este terreno como lo ha hecho su familia desde 1802. Su objetivo es continuar produciendo la misma sal que sus antepasados, de forma totalmente artesanal y sin adulterar. Además de la producción y venta de sal, de forma directa, distribución a tiendas y por internet, José Antonio realiza visitas guiadas para mostrar un legado que gestiona con gusto y que le da para vivir.

● SALINAS SANTA TERESA EN CHICLANA

Tras 25 años de abandono y utilizada como un vertedero de escombros, las hermanas Isabel y Ángeles Chozas Rendón, recuperaron en 2023 la salina Santa Teresa, en Chiclana. Así, promovieron un proyecto medioambiental que ofrece actividades de turismo acuícola y actividades de ocio. Organizan visitas guiadas para conocer el proceso de elaboración de la sal, talleres infantiles, despesques, actividades náuticas o avistamiento de aves. Además, es posible disfrutar de talasoterapia, baños de fango, sal y magnesio en un paraje inigualable.

● SALINAS DE BALBANERA EN PUERTO REAL

SEO/BirdLife y Salarte han recuperado estas salinas con más de 300 años que llevaban más de tres décadas abandonadas a su suerte. Juan Martín, consultor ambiental y gestor de espacios naturales protegidos, ha sido el encargado de diseñar el proyecto de restauración de este lugar donde pone en valor al ser humano como pieza fundamental para que haya vida en los esteros.

En este enclave, Juan y Ricardo Ariza, veteranos en las marismas, practican la pesca artesanal, mientras que las universidades o el chef Ángel León realizan investigaciones.

● SALINA EL ESTANQUILLO EN SAN FERNANDO

La familia Armenteros, del grupo Asal, se fijó en esta salina que recupera no solo para su producción sino también para el turismo. Está cerca del Centro de Visitantes del Parque Natural Bahía de Cádiz, que planifica recorridos y catas de sal para dar a conocer su valor y aprender a identificar los distintos tipos que existen en el mercado.

● SALINA DE SAN VICENTE EN SAN FERNANDO

Ubicada en la carretera de la Carraca, es una de las pocas que siguen explotándose en la provincia gaditana y la única activa en San Fernando. Desde 1779, la familia Ruiz está al frente de este lugar donde se muele la sal con un molino del siglo XX. Manuel y Regla Ruiz son la tercera y cuarta generación que regenta esta salina que funciona como centro de celebraciones con restaurante. Allí los protagonistas son los pescados de estero.

● SALINAS SANTA MARÍA DE JESÚS EN CHICLANA

Esta salina restaurada alberga el Centro de Recursos Ambientales (CRA) Salinas de Chiclana, que ofrece una amplia oferta de actividades para todos los públicos. Hay un museo, un mirador, una tienda para comprar la sal extraída de forma artesanal y un spa salino con tratamientos como envoltura de algas, baños de fango o exfoliantes, que funciona en temporada estival. También organiza visitas guiadas y dispone de un restaurante donde se pueden probar los productos sacados de las salinas y esteros como las ostras o el arroz con algas.

ARENA Y PURA SANGRE



H

POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO

ace 179 años las playas de Sanlúcar vivieron un espectáculo singular e inédito hasta entonces en la ciudad y prácticamente en todo el país, caballos compitiendo en velocidad por las arenas como pista natural aprovechando la bajamar. Eso sucedió el 31 de agosto del año 1845. Desde entonces y hasta hoy, esta excepcional competición se ha convertido en un atractivo turístico de primer orden para Sanlúcar, todo un referente que supera la geografía local para alcanzar una repercusión a escala mundial.

No en vano, además de tener la declaración de Interés Turístico Internacional, son las segundas en antigüedad en ser reglamentadas en España y las más veteranas de entre las que actualmente se celebran en el país. El origen de las carreras de caballos se atribuye a las competiciones informales que realizaban los dueños de ganado equino, que era utilizado para el transporte de pescado desde el antiguo puerto de Bajo de Guía hasta los mercados locales y de poblaciones cercanas.

Fue a partir de 1981 cuando, bajo la dirección exclusiva de la Sociedad de Carreras de Caballos de Sanlúcar, adquieren una dimensión desconocida hasta entonces, superando el esplendor alcanzado en los primeros decenios del siglo XX. En esta 179 edición, los pura sangre volverán a tomar el único hipódromo natural existente en España durante los dos ciclos de carreras que se programan y que ya tienen fechas para este 2024: el primer ciclo del 14 al 17 de agosto y el segundo del 28 al 30 de agosto.

La pista hípica de las playas de Sanlúcar de Barrameda, limitada en sus extremos por Bajo de Guía y el paraje cercano a la Punta del Espíritu Santo, tiene una longitud de más de 2 kilómetros. La orilla marina, las doradas puestas de sol, con el horizonte del Parque Nacional de Doñana y el Paseo Marítimo, a cuyos pies, y a todo lo largo, se sitúan más de treinta mil espectadores que se concentran las tardes de carreras. Todo forma parte de un escenario que lleva a ser este evento en un acontecimiento único en el mundo.

De la repercusión mediática a escalas nacional e internacional da buena muestra el dato de que el pasado año 2023 se distribuyeron 200 acreditaciones destinadas a periodistas pertenecientes a 75 medios, tanto de prensa, radio, televisión, agencias, gabinetes, páginas web, blogs y productoras.

Rafael Hidalgo, presidente de la Sociedad de Carreras de Caballos de Sanlúcar, considera que este evento “goza de muy buena salud” y subraya que “todos los años queremos superarnos que cada vez, para que el espectáculo se supere cada año”. Para la edición de 2024 se han subido las cuantías de los premios con el fin de que “participen los mejores caballos”. Otro objetivo, este más limitado por cuestiones de espacio y administrativas, es seguir implementando las instalaciones del recinto.



Algunos momentos de las espectaculares Carreras de Caballos de Sanlúcar, en una pasada edición.



UNIVERSO

HINOJO



GALERÍA

POR PACO SÁNCHEZ MÚGICA
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO



José Hinojo, el Chillida de Prado del Rey, un artista total, ha rehabilitado con sus propias manos un molino del siglo XVI. Allí reside y trabaja en unas creaciones pictóricas y unas esculturas de hierro y cartón reciclados que son vendidas y expuestas por todo el mundo

José Hinojo iba para cura pero su vocación finalmente fue otra. La llamada de Dios acabaría siendo a través del sagrado misterio de la creación artística. Con la chimenea prendida y un incensario casero repleto de alhucema, la atmósfera del interior de su residencia es pura mística.

Nacido en 1958 en Prado del Rey, un pueblo de la Sierra de Cádiz de algo más de 5.600 habitantes, Velázquez de apellido materno, José se tropezó con la pintura a los cinco años. 60 años después sigue tratando de garabatear como un niño, instalado en esa máxima picassiana de que se necesitan muchos años para llegar a ser joven, para llegar a ser libre.

En un internado lasaliano se contagió de esa cultura a la que hubiera sido impensable tener acceso en un pueblo de la España del franquismo. Años después, tras marchar a un noviciado en Granada, con 17 años, redirigió el rumbo de su existencia.

“Tenía claro que no podía trabajar para nadie, no podía ser banquero o maestro de escuela. No me adaptaba al sistema y por eso empecé una carrera religiosa”. Leyó varios libros. Entre ellos, cayó en sus manos Punto y línea sobre plano, de Kandinsky, y todo cambió. No es lo mismo mirar la calle desde el cristal de una ventana que salir y empaparse de las formas, sonidos, volúmenes y movimientos de la vía. Se fue a Sevilla, a la Facultad de Bellas Artes, “Estuve casi por libre, y pude estudiar porque me protegió Pérez Aguilera, porque no tenía para la matrícula”.

Becado por una escuela de Arte Abstracto en Alemania, allí —una vez más— se transformaría todo. La vida como una obra abierta. Conoció el extranjero, supo que había gente que valoraba el arte y que incluso era capaz de pagar grandes sumas de dinero por obras artísticas. Entendió que aquello podía ser su modo de vida. Conoció a la madre de su hijo, de nacionalidad suiza, y residió doce años en Ginebra.

“Ya de estudiante me fui a Suiza con un trabajo experimental: no hacía bodegones, caballos o virgencitas de la forma tradicional. Me dediqué a investigar y a la recuperación desde el 84. En aquella época era un atrevimiento”. Trazado su camino, comenzó en los circuitos internacionales del arte y su obra empezó a ganar cotización. Juana de Aizpuru lo tuvo en aquel ARCO de los 90, donde todavía el negocio de los mercaderes no lo había absorbido y contaminado todo.

DE SUIZA A SU TIERRA

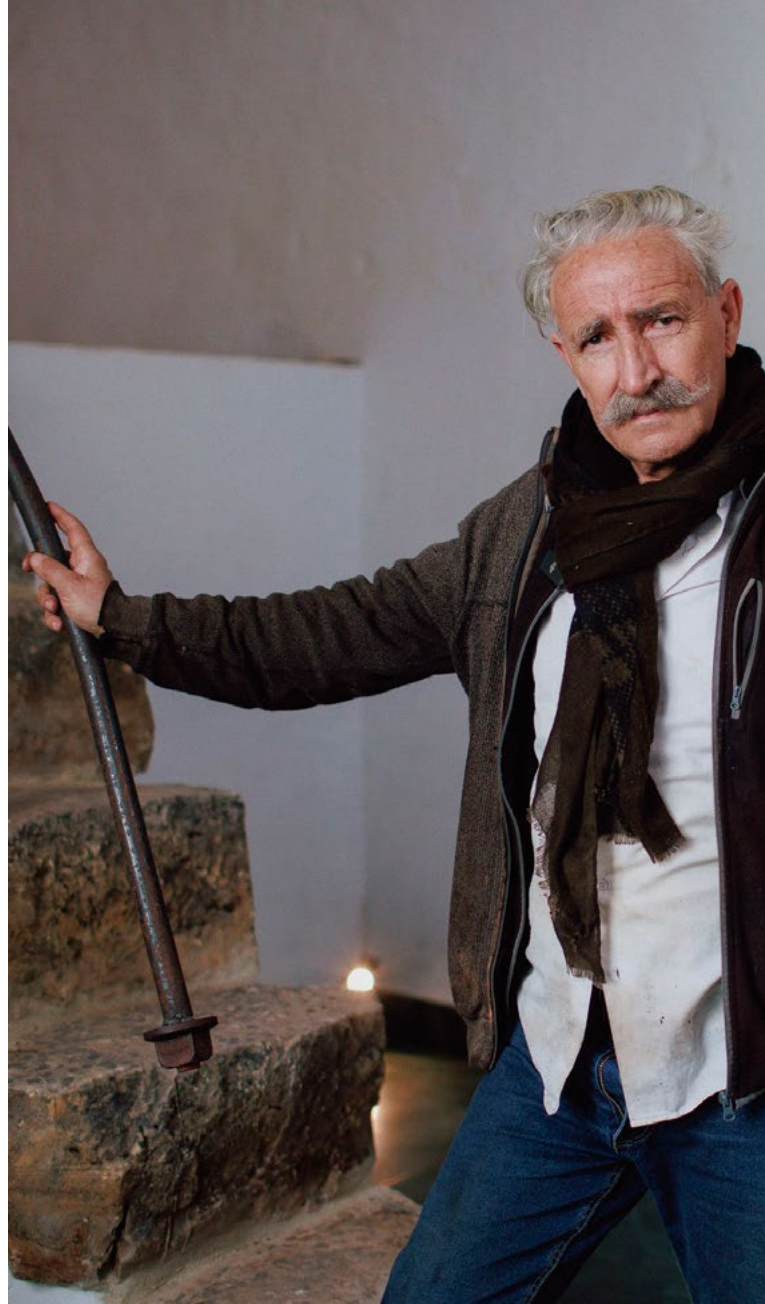
Pero José echaba de menos la cegadora luz del sur. Derramaba colores en los cartones que recogía casi compulsivamente de un cercano concesionario de Peugeot, hasta que un día comprendió que el cartón tenía color. De nuevo, su obra giró 180 grados. El gris centroeuropeo le dio el calor económico necesario para retornar a su tierra. Otra vez el cambio. “Si vivo aquí con esta libertad es por los extranjeros, hay años que me los paso sin vender ni una obra en España”, admite, mientras muestra Verticalidad carnal, un cuadro que en unos días parte hacia Holanda tras ser adquirido por unos jóvenes coleccionistas. “Les he hecho un buen precio porque están empezando su colección”, apunta el artista.

Hinojo, después de todo su periplo vital, tiene la suerte de ser profeta en su tierra y hace un año, gracias a una cuestionación entre sus vecinos y vecinas, inauguró una imponente escultura en una de las rotondas a la salida del pueblo. 8.000 kilos de hierro dedicados al amor.

“Todo pasa por algo. De repente, todo encaja”, sentencia con un punto esotérico. Aquí señala el diámetro entre dos de los muros que conectan el lugar en el que habita y trabaja desde hace 21 años. “Mide 3,14 centímetros, “¡el número Pi!”. Bajo sus pies, en esa misma estancia de un antiguo molino del siglo XVI, junto al santuario de Nuestra Señora de las Montañas, un mosaico con un circuito en el que logró que entrara el agua de la sierra.

Hecho por el artista con cientos de teselas de cemento y pigmento azul, con cientos de personajes y alusiones a los puntos cardinales y a los cinco continentes, el mosaico divide los distintos planos del universo Hinojo. Tan simple y tan complejo. Todo parece un caos por allí, pero un caos ordenado. Todo parece excéntrico en este caballero de poderosa figura, pero al mismo tiempo todo es cercano y auténtico, sin aspavientos ni falsa modestia.

“Recuerdo la primera gran exposición, fue en una galería en Suiza, donde exponían Chillida, Tapiès, Arroyo..., yo tuve que esperar tres o cuatro años para exponer. Vendí bien, el Estado suizo compró la primera pieza, después vendrían más, y yo decía: después de esto, ya está. Pero era mentira. Siempre hay que empezar de cero. He hecho grandes experiencias, grandes exposiciones y siempre hay que empezar de cero”.



Hinojo, con pinta de dandi bohemio, con afilados bigotes dalinianos, con planta quijotesca y como un Chillida gaditano que trabaja el hierro en su casa-museo rodeada de naturaleza, es un hombre afable, podría decirse que entrañable, que narra su vida y obra sin pose ni afectación. Un artista que abre las puertas de su espacio-universo para que uno curioso se en silencio, mientras un operario amigo le ayuda con una grúa a recomponer una de sus piezas expuestas en el exterior de su finca, golpeada días antes por el último temporal.

UN MUSEO AL AIRE LIBRE Y DENTRO DE UN MOLINO REHABILITADO CON SUS MANOS

Como el museo Chillida-Leku en Hernani, las tres hectáreas de esta antigua propiedad de los Jerónimos en suelo de Villamartín —aunque a 2 kilómetros de donde nació, Prado del Rey— contempla como eje central el enorme la-



1. José Hinojo, en un retrato en su casa-museo.
2. El artista, en su dormitorio.
3. Detalles de su casa a partir de un viejo molino.
4. Obras almacenadas por el artista pradense.

gar de aceite que José, sin ser arquitecto, lleva más de 20 años rehabilitando tras adquirirlo “casi destruido”.

Interviniendo en todas sus estancias con dibujos, cerámicas, adornos y motivos aparentemente alucinados o colocando viguería de teca de Costa Rica en los techos de una de sus naves. “Fue una suerte, un amigo me la vendió a muy buen precio cuando la crisis del ladrillo en 2008. En este molino llevo gastada una fortuna. Yo todo lo que gano lo invierto”, advierte un hombre que ha convertido su vida y obra en eso que ahora pomposamente llaman economía circular. Hasta siete enormes tinajas desenterró de los escombros del viejo molino para que ahora luzcan felizmente recuperadas.

Ha reverdecido tras la ruina unos muros históricos en la Sierra de Cádiz a la par que ha conseguido labrarse una carrera muy cotizada a nivel internacional a partir, fundamentalmente, de desechos. “He vivido doce años en Suiza y

son ellos los que me han permitido y me siguen permitiendo vivir en Andalucía, donde no se sabe por qué, aquí no pasa nada. Puedo pasar un año sin vender una sola pieza en España. Se llevan a Alemania, salen para Holanda... los extranjeros, por el boca-oreja, los contactos, son los que me permiten seguir viviendo aquí libre”.

Su obra, sobrias construcciones figurativas en hierro oxidado o tumultos de figuras en cartones superpuestos o en su pintura, tiene algo que la hace única, aunque recuerde a Matisse, Pollock, Moore y Chillida. Se lo comento tras cruzar la primera arcada del viejo molino de piedra. “Ah, ¿sí? ¿Del tirón...?”, responde Hinojo. Sí, realmente es diferente a todo lo que haya podido ver antes. “Pues me alegra. Creo que eso es lo que me ha permitido estar en muchas ferias internacionales o que se hayan ido cosas a muchas partes del mundo. Pero en realidad, es la basura. Cosas que me encuentro. La chatarra ahora está muy cara, pero también hay que encontrarla”, recuerda.

1. Todo el antiguo molino está intervenido por las manos de José Hinojo.
2. Piezas gigantes de hierro recuperado.
3. Una pareja de óxido.
4. En la foto central, una de sus enormes creaciones de hierro, expuestas en la naturaleza de la Sierra de Cádiz.



DE ÓXIDO Y HIERRO: UN PROYECTO GIGANTE EN EL DESIERTO DE QATAR

Próximamente, pretende hacer en el desierto de Qatar una serie de piezas gigantes de hierro de 15 metros de altura. Sería la primera vez que trabajase con una siderúrgica porque hasta ahora lo suyo es el arte pobre, el reciclado, una nueva vida artística para un trozo de hierro comido por el óxido, para una tuerca perdida, para un cartón de un envío de usar y tirar de Amazon. “Hago mucho dibujo, se han ido muchos, están por todos sitios del mundo, y estoy con el hierro, aunque sin descartar volver al cartón, pero físicamente ya cuesta mucho dar pellizcos a esos grosores”.

Antes de llegar a la nave donde se encuentra otra parte de su taller, uno cruza por su dormitorio. Repleto de plantas, con una chaquetilla de torero colgada en la pared, un

felino gigante de peluche que vigila una especie de escenografía teatral, montones de libros aparentemente desordenados, esbozos, dibujos y una llamativa foto de Dani Pedrosa firmada por el piloto de motociclismo. “Es amigo, se hizo una foto con el catálogo que me hizo Prado del Rey; tiene cosas mías”, cuenta José sonriente.

Fueron las casualidades las que le llevaron hasta el conocido deportista. No se mueve José en los círculos del famoso, en los cócteles de las galerías de arte. No quiere trabajo en serie, ni marcar tendencia. “Hace siete u ocho años que no trabajo con galerías, pero recientemente me escribieron por una obra expuesta en Suiza y tiene un posible comprador. Aun así, no me apetece mucho, aunque entiendo que hacen un trabajo enorme”. ¿Ese terreno fuera de la creación es enemigo del arte? “Sobre todo, hay una cosa: cuando ven que algo se vende, te lo piden. Y yo no puedo. No por algo racional o político, sino sim-



plemente porque no me sale. Hago una serie, se vende, estupendo, pero hacerla otra vez... no me sale. Una cosa es hacer una serie y otra es trabajar en serie. Y eso me ha pasado con la tendencia en las galerías. No es que me oponga, es que soy alérgico a trabajar sin sentido. No puedo, no sale”.

Sin querer entrar en el pantanoso terreno de la política cultural o del partidismo hooligan, lamenta que España no sea un país donde se promoció demasiado la compraventa de arte. “Hemos estado 40 años del último siglo a la cola de todo y eso no se ha olvidado todavía. En los 80 se empezaron a vender los Van Gogh, Modigliani, Bacon, a partir de unas cotizaciones muy altas, pero que realmente tampoco es tanto dinero porque un misil que va a matar vale muchísimo más. Y el arte es exclusivo, sagrado, para hacer arte hay que estar loco, saltas al vacío, te tiras al océano”.

CREACIÓN Y EL ESPECTADOR DE LA OBRA

Tiene 65 años José Hinojo, pero “no pienso jubilarme nunca”. Asegura que en estos momentos hay una “gente que puede dar un nuevo impulso a mi obra”, como dejando claro que el arte consiste en tener fe en una especie de eterno retorno donde avanzar significa a menudo volver a la casilla de salida. “El arte es siempre inestable. Eres parte del circo y eres equilibrista”.

Y luego está la obra, la creación, “en la que todo tiene significado para mí”. Pero otra cosa es el espectador: “La clave es que la obra la complete el espectador. Es el que construye al final la obra. Uno ha hecho eso y cada uno ve lo que puede o lo que quiere. A una obra puedes volver muchas veces y siempre ves algo diferente, es como una oración. También depende mucho de la educación de la mirada, eso enriquece los sentidos. Cuánto más conoces, más puedes disfrutar de lo que ves, aunque sea una pieza conceptual”.

Hinojo va dejando caer sentencias lapidarias mientras mece el incensario y la neblina densa de la alhucema envuelve su figura. “Puedo trabajar muchísimo y de pronto me paro. Puede estar una semana o dos meses sin poder hacer nada, no me sale. Pero vuelve y me llevo días enteros trabajando, paro para comer o duermo y sigo pensando en el trabajo. Todo viene y no hay un error. Algo te dirige la mano. Sí, la obra siempre es un milagro. He visto quince años un trozo de tornillo hasta que encuentra su sitio”.

En la falda del cerro Pajarate, desde la entrada a sus dominios se van sucediendo la exhibición al aire libre de sus creaciones. Los gatos y las amapolas saludan a los astronautas que flotan en la inmensidad del espacio Hinojo, que además de casa y museo tiene un olivar de montaña. Y un taller que se encuentra en lo que fue un pesebre para las vacas. Un almacén de obras de arte en una planta alta donde antes dormían quienes habitaron el molino y desde la que se divisa la vegetación que rodea al inmueble. Enormes estructuras de hierro que brotan salvajes rodeando esta otra dimensión.

“La libertad la tenemos, pero la tienes que ir trabajando para conseguirla. No sé cuántos años se tarda en poder decir voy poniendo corazones encima de otros, hasta 17, pero hacen falta muchos años”. En la base de su columbario, un yunque primario. Muy antiguo. “Un amigo me avisó: hay uno que tiene un hierro que te va a gustar, José. Era una maravilla. Y resulta que ese yunque lo había sacado de este molino, que era de su abuela. Llegamos a un acuerdo y cayó. Todo pasa por algo”, repite obstinado, como un mantra, fiel a la llamada de una vida entregada al arte.

MARIDAJE EN FEMENINO

SIN SALIR DE SEVILLA

lavozdelsures charla con tres expertas en vinos —Fátima Villanueva, Ana Hergueta y Ana Linares— sobre lo humano y lo divino de un apasionante universo en el que la mujer cada vez tiene más presencia

POR CRISTINA FERNÁNDEZ
FOTOGRAFÍA DE MAURI BUHIGAS



1. Fátima Villanueva.
2. Ana Hergueta.
3. Ana Linares.

Damos por hecho que, hoy día, el papel de la mujer en el universo vitivinícola es de lo más común. Y sí, en parte, tenemos razón. Pero después nos lanzamos a charlar sobre referentes femeninos en este mundillo, y nos topamos con la realidad: nos hemos hecho fuertes en un ámbito donde, hasta no hace tanto, la presencia del hombre era muy mayoritaria, por eso aún queda mucho camino por recorrer.

Por eso, para conversar relajadamente sobre el vino y la mujer, pero también sobre Sevilla y sus propuestas, sobre bodegas, denominaciones de origen y pasión —sobre todo, mucha pasión—, nos sentamos con tres expertas en este tesoro líquido cuyos negocios se encuentran en el corazón de la capital hispalense. Fátima Villanueva —Sr. Cangrejo—, Ana Hergueta —Palo Cortao— y Ana Linares —Lama La Uva— se han convertido en auténticas abanderadas en el arte de hacer felices a quienes las acompañan, siempre, con una copa de vino por delante.

EL VINO COMO MANERA DE SER —Y HACER— FELIZ

Alegre, dicharachera, y con una energía que brota por cada poro de su piel, Fátima revolotea por la sala de Sr. Cangrejo —con Jesús León en los fogones y un recién estrenado Sol Repsol—, atendiendo a clientes y amigos sin que se le borre la sonrisa del rostro. La joven sumiller lleva años dedicándose al mundo del vino, enamorada de un sector que le apasiona en cada una de sus esferas, y hoy lidera una de las bodegas más interesantes, amplias y arriesgadas de toda Sevilla.

Sin embargo, sus inicios en este ámbito surgieron un poco por casualidad. Resulta que la vida le cambió por completo el día que decidió dejar atrás una carrera en biología que no terminaba de convencerle para echar raíces en la hostelería. Tras pasar por Perro Viejo —Sevilla— se lanzó al mundo con ansias de aprender, y fue por tierras norteñas, durante sus meses en La Casona del Judío —Santander— donde encontró la libertad, desplegó las alas, y comenzó a curtirse a fondo en el mundo del vino. “Me vino muy bien porque La Casona tenía ya una bodega espectacular, así que cuando la persona encargada del tema se fue y me pusieron al mando de ella, aproveché para aprender, para abrir todo lo que pude y catar todo lo que pude. Y disfruté al máximo: ahí fue cuando empecé a enamorarme de esto”, nos confiesa.

Así arrancó un viaje a través de las mil y una caras del vino que se encargó de completar con cursos y títulos que ampliaron su formación. Su curriculum continuó rellenándose con experiencias profesionales en templos culinarios como Trivio —Cuenca—, Lu, cocina y alma —Jerez— o Palo Cortao, ya

en Sevilla. Fue aquí, precisamente de la mano de Ana Hergueta, donde cayó rendida ante los generosos, su gran debilidad.

Cuando llegó el momento de dar forma a su propia cava en Sr. Cangrejo, lo tuvo claro: no escatimaría en extrañezas, apostaría por bodegas desconocidas y remotas, y abrazaría en su restaurante a todos aquellos que, a la hora de enfrentarse al vino, quisieran dejarse llevar. “Lo que quería era una bodega en la que todo el mundo encontrara algo con lo que se sintiera cómodo y feliz, ya fuera un clásico, un vino natural, un vino un poco más friki o un generoso. Y que, además, todos se pudieran tomar por copa. Siempre se le da libertad a la comida, pero cuando sales a comer a un restaurante casi nunca se da esa libertad al vino”. La bodega de Sr. Cangrejo cuenta, ojo, con más de 150 referencias.

Referencias que la han convertido a ella también en eso mismo, un referente en la ciudad. Una de las escasas mujeres sumilleres que encontramos en Sevilla. “Durante mucho tiempo, probablemente, el mundo del vino ha sido un mundo de hombres, pero creo que hay muchas mujeres que estamos haciendo un trabajo impresionante con el vino, con los servicios. Los tiempos han cambiado y ahora se ven más mujeres, sobre todo, en Andalucía. Tenemos a muchas y muy buenas elaboradoras de vino”, afirma.

Fátima se confiesa una amante no solo de los vinos de la denominación de origen Jerez-Xérès-Sherry, sino también de los vinos de pasto: solo hay que escucharla explicar los matices de cada una de las propuestas que presenta para entender que el disfrute al compartir sus conocimientos es inmenso. A la hora de elegir los maridajes, eso sí, busca el trago idóneo con el que equilibrar la texturas y sabores de los platos de Jesús. Y lo hace, damos fe, de manera magistral.

GENEROSA, HASTA EN LA PIEL

Los amantes de los vinos generosos estuvieron de suerte el día que Palo Cortao abrió sus puertas en Sevilla. O quizás podemos decir que la suerte llegó cuando a Ana Hergueta, sumiller del restaurante que nos ocupa, le dio por estudiar química para especializarse posteriormente en enología. Y lo hizo en Córdoba, rodeada de los finos y amontillados de Montilla Moriles —casi nada—, para después continuar su periplo en una bodega de Somontano. “En la carrera de enología la verdad es que igual éramos mitad hombres, mitad mujeres, pero una vez que entras a trabajar, ves que igual somos menos las que nos decantamos por la parte técnica. Muchas decidieron dedicarse más a la docencia o a la parte comercial”, nos comenta.

Por aquellos tiempos, claro, a esta cacereña de nacimiento —andaluza de adopción—, no se le pasaba por la cabeza si quiera que algún día acabaría dirigiendo como sumiller la sala de su propio negocio de restauración. Pero el tiempo pasó, la experiencia creció, el amor hizo de las suyas, y junto a su pareja, el chef Ángel Rodríguez, decidió apostar por hacer realidad el sueño de tener su propio templo enológico.



Ana Linares en Lama la Uva, en Sevilla

Lo que arrancó hace 5 años como un pequeño local con algo de picar y mucho para beber en el barrio del Arenal, acabó por mudarse a un espacio más amplio, más coqueto y más versátil junto a las Setas de Sevilla. Un restaurante donde la gastronomía pasó a tener más protagonismo y desde el que Palo Cortao terminó de proclamarse como el auténtico templo de los vinos generosos de Sevilla.

Y, ojo, que no lo decimos nosotros: lo atestigua la carta con más de 160 referencias de la que Ana nos habla orgullosa. “De los aproximadamente 160 vinos, 120 son andaluces, y unos 100, generosos”, nos confirma. ¿Acaso se puede pedir más? “Los generosos tienen un punto como más romántico, son mucho más especiales ya incluso desde la forma de elaborarlos, con el sistema de criaderas y soleras —aunque ahora hay mil formas de hacerlo—, pero el velo de flor le da un toque tan especial...”. De ahí su devoción.

Apoyada en la barra en la que charlamos tranquilamente, Ana sonríe con la misma ilusión con la que lo ha hecho desde el primer día. La chaqueta que viste deja al descubierto el antebrazo, en cuya piel lleva tatuado el símbolo del amontillado, ante el que reconoce morir. “En Montilla, el amontillado de Pérez Barquero es uno de mis vinos favoritos. En Jerez hay muchos, pero me quedo por ejemplo con el de Harveys o el de Cayetano del Pino”, nos confiesa. Poco más que añadir.

SUBIRSE A LA PARRA... Y OTRAS AVENTURAS ENOLÓGICAS

Son las 10 de la mañana y Ana Linares ya está organizando todo en el que, desde hace ya más de 7 años, es su lugar de recreo. Porque cuando el trabajo y la pasión se unen, lo que queda es saber disfrutar de los buenos ratos: bendito el momento en el que cada cual encuentra su verdadera vocación.

Y de eso, nuestra anfitriona, sabe mucho: tras 20 años trabajando como ingeniera industrial, Ana decidió dar un vuelco a su vida y empezar de 0 en este, su tesoro. Lama La Uva, un rincón en la pequeña plaza que se esconde tras las Setas, es el lugar en el que los enamorados del vino en todas sus versiones acuden a diario, no solo a catar y a saborear los más ricos caldos, sino también a charlar y a aprender.

Lo mejor de todo es que, quien regó esa semilla de inquietud para que Lama La Uva se hiciera realidad, fue otra mujer referente en el universo vitivinícola de Sevilla. “Siempre me había gustado mucho el vino, pero más en el plano del disfrute: solía visitar bodegas e iba a catas porque me parece un mundo interesantísimo e inabarcable. Hasta que María Ángeles —Pérez—, que es amiga y la enóloga de la bodega Colonias de Galeón, terminó de cultivarme ese germen de pasión. Acabé explotando por ahí”, nos cuenta.

Pero a Lama La Uva no solo se viene a catar vino, que también. Se viene a descubrir. A conocer las historias que se esconden tras todas esas botellas que rellenan sus alacenas. Las de las personas que, día a día, trabajan duro en el campo para hacer llegar auténticas joyas hasta nuestras mesas. Es, ya lo dice nuestra sumiller; la parte que más le gusta: conocer los orígenes y trasladar esos relatos a sus clientes, completando la experiencia.

Otra forma de complementarla, claro, es gozando con la gastronomía. Para eso ofrece la carta de tapas, tostas y chacinatas que ha ido añadiendo poco a poco a la vinoteca. Un despliegue de ingenio que le ha permitido deleitar a quienes se sientan en sus mesas con deliciosos bocados. Subiendo las escaleras, otra zona donde la magia surge: La Parrá, como bautizó al espacio que reservó en las alturas para organizar catas, se llena a menudo con amantes del vino con ansias por conocer. “Apostamos muchísimo por lo que se hace en Andalucía y nos gusta, además, incluir en las experiencias que organizamos, como en la de degustación con maridaje, al menos un 50% de vinos andaluces”, defiende.

A la hora de hablar del papel de la mujer en este universo, Ana lo tiene muy claro: aunque las cosas se están haciendo muy bien desde hace mucho tiempo, hay que seguir haciendo ruido. “Siempre ha habido muchas mujeres que forman parte de este mundo, la cuestión es que no siempre han estado lo suficientemente reconocidas”. ¿Hablamos de referentes, ya no solo en Sevilla, sino a nivel andaluz? “Destacaría a Bibi García en Cortijo Los Aguilares, en Ronda, donde también está Ana de Castro en La Melonera. Son dos mujeres que ven el vino desde un plano superior. En Montilla Moriles tenemos a Fátima de Lagar de la Salud. Ella fue precursora de unos vinos totalmente diferentes en Montilla. Y en Aponiente está como sumiller la gaditana Lucía Fuentes”, apunta.

Un listado en el que faltan muchos nombres, pero que sabemos a ciencia cierta que continuará creciendo con grandes profesionales y apasionadas del sector. Porque esto no ha hecho más que empezar.

CONCERT MUSIC FESTIVAL CMF2024

CHICLANA DE LA FRONTERA · POBLADO DE SANCTI PETRI

PATROCINADOR PRINCIPAL

Lenovo

motorola

JUNIO & JULIO

MANOLO GARCÍA | 29 JUN · MYKE TOWERS | 04 CAMILO | 05
KIDD KEO | 06 EMILIA | 10 MANÁ | 11 AITANA | 12
SCORPIONS | 13 RICKY MARTIN | 14 TAINY | 17 JHAYCO | 18
YNG LVCAS | 18 YOVNGCHIMI | 19 JAMES BLUNT | 20
CANTAJUEGO | 21 LUCHO RK | 21 LUIS MIGUEL | 24
LUZ CASAL | 26 SIMPLE MINDS | 27 TOM JONES | 28

AGOSTO

TABURETE | 01 NICKI NICOLE | 02 ABRAHAM MATEO | 03
HAUSER | 04 MARIZA | 05 HAKUNA GROUP MUSIC | 06
LOLA ÍNDIGO | 07 NANCYS RUBIAS | 07
LOS CHICHOS | 08 ESTOPA | 09 EL ARREBATO | 10
PAUL THIN + MVRK | 11 CRUZ CAFUNÉ | 12 SOGE CULEBRA | 12
BELÉN AGUILERA | 13 VETUSTA MORLA | 14
PIMPINELA | 15 HOMBRES G | 16 EL BARRIO | 17 & 18



AMISTADES PELIGROSAS
CÓMPLICES · OBK
PACO PIL CON BRISA PLAY



20+ JONAS
JUL+ BLUE+ 08+ GORDO
13+ ROBIN+ AGO+ + + + +
AGO+ SCHULZ

BRESH

28 JUN & 05 AGO

ORO VIEJO
DINAMO

04 AGOSTO

Premier
remembor club

10 AGOSTO

CLAPSTONE
THE
MASQUERADE

15 AGOSTO

ORGANIZA Y PRODUCE

PARTNER ESTRATÉGICO

PATROCINA

Concert Tour
y en Vivo, A.I.E.



COLABORA

MEDIA PARTNER

CON EL APOYO INSTITUCIONAL

COLABORA Y VENTA DE ENTRADAS

PALACIO de SANCTI PETRI
- A GRAN MELÍA HOTEL -
C/105



BODEGA AL LICIANTE



ALUCINANTE WINE, UNA 'BODEGA DE GARAJE' EN LA TIERRA DE LOS GRANDES NOMBRES: "ESTOS VINOS SON EL FUTURO"

La pareja formada por José Antonio Palacios y Mercedes García regenta esta pequeña bodega artesanal en su propia vivienda en Sanlúcar, desde donde hacen todo el proceso

E POR ALAIA ROTAECHE
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA

El municipio de Sanlúcar está íntimamente relacionado con el vino y, más específicamente, con importantes bodegas. Barbadillo, Hidalgo o Pedro Romero son nombres que resuenan cuando uno piensa en esta localidad, cuyos vinos son célebres en todo el mundo.

En esta tierra de vinos y de grandes bodegas, en el garaje de una vivienda, se esconde una aventura artesanal a más no poder que impulsó José Antonio Palacios hace ya cinco años, en 2019, y que regenta junto a su pareja, Mercedes García. Las palabras 'Bodega artesanal' y 'Alucinante', pintadas a mano en la fachada, dan la bienvenida al visitante, que al atravesar las puertas azules se encuentra con todo un universo bodeguero, pero 'en miniatura'.

"De toda la vida, y más en otras zonas, los vinos de garaje han tenido siempre unas características muy especiales y están muy valorados. Aquí, en la cuna del vino, en la que todas las bodegas suelen ser grandes y donde no hay tanto ese conocimiento de bodegas de garaje, tener una así, tan pequeña, tan artesanal y haciendo las cosas de esta manera, es una diferencia grandísima y un valor añadido", explica José Antonio.

Este emprendedor ha trabajado toda su vida en el mundo del vino. Se formó en enología en Madrid y trabajó en Pedro Romero, Bodegas Alonso, Delgado Zuleta, la cooperativa La Caridad... Hasta que en 2015, cuando Pedro Romero cerró, un amigo le propuso una idea: él estaba haciendo un vino semidulce en León con uvas de la zona (prieto picudo y verdejo, entre otras). ¿Por qué no hacía José Antonio algo similar, pero con las de aquí?

"Hice esa pequeña prueba, salió bastante bien y tuvo buena aceptación, porque la verdad es que es un vino muy natural y un poco distinto a lo que puedes encontrar en el mercado", afirma Palacios.

Siguió trabajando, vendiendo su vino a distintas empresas, y en 2019 constituyó su propia bodega. A ese primer vino, y a la bodega, los llamó Alucinante Wine, por un caballo del mismo nombre que tenía su abuelo, trabajador de viña, que fue quien le transmitió el amor por el mundo del vino. "Y porque sabía que sería un vino alucinante", añade su pareja, Mercedes.

Actualmente, saca entre unos 3.500 y unos 4.000 litros de uva en total cada vendimia, que terminan en unas 4.000 o 5.000 botellas. Lo hace en cuatro depósitos que tiene al fondo del garaje, que luego pasan por unos conductos pegados a la pared, los cuales llegan hasta una máquina de frío, "lo único que tengo un poco más industrial", apunta.

Con el Alucinante, que sigue siendo su vino más conocido y más vendido, aclara que "lo que hago es una fermentación parcial con una parte de azúcar natural y otra de alcohol". Como trabaja en cantidades pequeñas, puede tener una fermentación "mucho más controlada".

Partiendo del Alucinante, su pequeño gran éxito, José Antonio y Mercedes han ido sacando nuevos vinos, como el Amantillado (manzanilla y amontillado), la Riparia del Abuelo, el Pabolote (ambos de uvas palomino y moscatel) o el Fernando Poo, el más original: un vino con cacao. Todos los nombres y los diseños son ideas suyas.

El Fernando Poo, por ejemplo, viene de cuando las abuelas decían a los nietos "¡Te voy a mandar a Fernando Poo!", en referencia a la provincia española del mismo nombre que estaba en territorio de lo que ahora es Guinea Ecuatorial, y que era frecuente destino para hacer el servicio militar en la época.

Todo lleva su signo personal. La ilustración del caballo de la etiqueta de Alucinante, por ejemplo, lleva unas gafas de sol porque el mismo José Antonio suele llevarlas siempre.

UN CONTROL EXHAUSTIVO DE TODO EL PROCESO PARA CUIDAR Y MIMAR SUS VINOS

La palabra 'artesanal' no hace casi justicia a todo lo que llevan a cabo Mercedes y José Antonio. "Mantener esa tradición, esa forma de trabajar, mimando al producto desde que nace hasta que sale por la puerta, es algo muy diferente al resto", apuntan.



1. José Antonio Palacios muestra cómo encorcha artesanalmente sus botellas.

2. Palacios, en su pequeña 'bodega de garaje' en Sanlúcar.

3. P



Todo lo hacen ellos: desde la vendimia hasta la producción, el embotellamiento y también el transporte de los pedidos. Para embotellar los vinos, usan una máquina que es un pequeño filtro con unas mangueras finas. La entrada va al depósito y la salida a otra máquina, en la que se introduce la medida de la botella y llena con la cantidad exacta de forma automática.

Posteriormente, encorchan también ellos mismos en una máquina manual. Dejan el encapsulado (a mano, usando un secador de pelo) y el etiquetado (también a mano, botella a botella) para cuando van saliendo los pedidos, por una cuestión de eficiencia y de artesanía. Así lo explica Palacios: “Lo sigo haciendo así por mantener la tradición y sobre todo también porque así llevo un control de cada botella. Al etiquetarla, observo si está bien. Es una forma personal de mantener esa seguridad de que cada botella va en buen estado al cliente”.

Por eso, para poder mantener esa forma de trabajar, tienen muy controlado cuánto pueden producir y vender, para que no se les vaya de las manos. Sus clientes principales son restaurantes, aunque también tienen algunos clientes particulares. Solo venden por la zona de Sanlúcar y otros sitios de la provincia de Cádiz (Jerez, Cádiz y El Puerto, sobre todo), algún cliente en Sevilla y algún pedido que les llega de Madrid a través de la página web.

“Todos los años intentamos hacer cada vez más viable y rentable el negocio”, señala Palacios. Para eso, una de las cuestiones en las que se han centrado es en la diversificación, haciendo también catas para darse a conocer, pero siempre dentro de unas limitaciones. “A la hora de distribuirlo y venderlo, lo que tenemos es lo que tenemos. No podemos irnos a un mercado internacional que de repente nos pida 5.000 botellas. Tenemos que vender de forma que nos genere un beneficio, pero que al mismo tiempo no genere una producción excesiva que no podamos tener”, apunta el emprendedor.

Por eso también se inclinan por ampliar el negocio con más productos, de forma que puedan seguir vendiendo lo mismo de Alucinante, su buque insignia, y vender más de los otros vinos. Pero siempre sin salirse de los vinos tranquilos y naturales, que son su registro. “Sigo pensando que estos vinos son el futuro, porque cada vez se demandan vinos con menos graduación y más naturales”, se sincera Palacios, desde este rincón de Sanlúcar, que es a la vez su proyecto y su hogar.



**ESTE VERANO...
DISFRUTA DE TUS
VACACIONES
MIENTRAS GENERAS
ENERGÍA**

The Boss

HAZ DEL SOL TU MEJOR ALIADO



¡LLÁMANOS!

900 92 94 96

www.massolenergia.com



VINOS DE PASTO

CUESTIÓN DE NOMBRE

POR CARLOS PIEDRAS
FOTOGRAFÍA DE J. CARLOS TORO

E

l sector sigue dando vueltas a qué hacer y cómo con los llamados ‘vinos de pasto’. Ya se decidió que la idea es acogerlos en el Consejo Regulador, pero no bajo el paraguas de la denominación de origen Jerez-Xérès-Sherry, sino como una indicación geográfica protegida propia (IGP) que se sumaría a Manzanilla y Vinagre de Jerez. Pero está costando hasta poner el nombre definitivo. En la actualidad, se puede decir que hay dos enunciados y sus respectivas ideas fuerza sobre la mesa: ‘Vinos Blancos de Jerez’ y ‘Vinos de Albariza de Jerez’, con la posibilidad de que la palabra ‘Marco’ pudiese entrar en cualquiera de las dos formulaciones, algo que —y esto es opinión— no aporta demasiado y alarga en exceso el nombre, aunque, eso sí, da una visión más atinada acerca de la procedencia de estos vinos desde distintos puntos de la comarca.

Menos opciones tiene ‘Vinos de Pasto de Jerez’ o similar, ya que el sector entiende que la palabra ‘pasto’, que se ha generalizado para definir a estos vinos desde hace cuatro o cinco años tampoco aporta demasiado. En cualquier caso, esta apreciación es cuestionable, por varios motivos. Es cierto que, en una definición clásica, se entiende por ‘vinos de pasto’ los vinos comunes, los vinos de mesa, para entendernos. No obstante, se trata de un término que ha evolucionado en el acervo del sector nacional e incluso internacional, probablemente impulsado por la irrupción de estos vinos y la notoriedad que han alcanzado entre buena parte de la crítica. Términos como ‘calidad’, ‘trazabilidad’, ‘origen’ o ‘terruño’ acompañan siempre cualquier definición reciente en la prensa especializada, por lo que es indudable que ‘pasto’ tiene hoy en día una evidente componente positiva que tal vez debería valorar el sector en mayor medida.

Es posible que el hecho de que Montilla-Moriles se adelantara a Jerez e incluyera en su denominación de origen este nombre desde 2021 —pese a que haya sido Jerez quien ha capitaneado el uso del nombre y las prácticas que van detrás— tampoco ayude a apostar por dicho nombre, o así lo entiende el sector. Con lo difícil que es hacer un nombre —y esto vuelve a ser opinión— en el mercado actual, no tendría mucho sentido deshacerse de él, que la crítica, el marketing, la distribución y el consumidor final empiecen a llamar de otra manera a algo cuyo conocimiento se ha generalizado como ‘vinos de pasto’.

Ah, hubo un cuarto nombre, ‘Vinos Jóvenes de Jerez’ o similar, que se desechó enseguida, aunque otras denominaciones andaluzas de vinos generosos, caso de Montilla o Condado de Huelva, lo tienen en su formulación. Simplemente no gusta.

Pero veamos más detenidamente los dos nombres que se ha dicho más arriba que están sobre la mesa. ‘Vinos Blancos de Jerez’ suena bien, la verdad, es justo, comedido y a la vez rotundo: un vino, un tipo y un sitio, todo en tres palabras. El problema es que es muy parecido a ‘Vinos de Jerez’ e incluso choca de alguna manera con una de las ideas fuerza con la que trabaja el sector desde hace años, que es la de ‘vender’ el vino de Jerez como un vino blanco más, sin el calificativo ‘generoso’, siguiendo aquella famosa frase del enólogo Peter Sisseck, “el fino es el gran vino blanco de España”.

En cuanto a la segunda opción mencionada, ‘Vinos de Albariza de Jerez’, se pueden hacer también algunas consideraciones, todas sobre el término ‘albariza’. En primer lugar, no todo el mundo, ni siquiera el entendido en vino (hablamos, lógicamente, de fuera del Marco de Jerez) tiene claro que ‘albariza’ es un tipo de tierra, las características que posee y transmite a la uva, es decir, es un nombre con el que habría que hacer cierta pedagogía. En segundo, puede haber algún tipo de problema legal (o al menos de concepto), ya que desde hace años hay una marca de vino que se llama así, ‘Albariza’ (Estévez), así que sería un poco raro que una nueva DO tuviera esa coincidencia. Eso sí, ‘albariza’ tiene un punto poético que no está nada mal en un mundo, en un sector como del que estamos hablando, en el que encaja perfectamente que el consumidor compra tanto el producto, la botella de vino, como el relato que la acompaña...



ENTREVISTA
RODRIGO RODRÍGUEZ HANS
 PRESIDENTE DE PRODETUR

“EL TURISMO YA NO ESTÁ SOLO EN LAS GRANDES CIUDADES”

Compatibiliza desde 2023 la vicepresidencia de Prodetur, el ente de la Diputación de Sevilla para el desarrollo económico y turístico, con la Alcaldía de Cañada Rosal. Tiene claro que la apuesta debe ser un “turismo amable”, porque “la palabra clave es sostenibilidad”



POR PABLO FERNÁNDEZ QUINTANILLA
 FOTOGRAFÍA DE MAURI BUHIGAS

¿Cuáles son los retos que se ha marcado para esta aventura como responsable de Prodetur durante los próximos años?

Debemos huir del turismo de masificación y construir poco a poco uno de mayor calidad y equilibrio territorial, un modelo de turismo sostenible. Para atraer a un turista de calidad hay que ofrecer buenos productos turísticos, adaptados a sus intereses. La palabra clave es sostenibilidad. Implica calidad frente a cantidad, impulsar el desarrollo turístico hacia un modelo más inclusivo, respetuoso con la naturaleza y el patrimonio cultural. Un turismo compatible con el modo de vida de la ciudadanía y sin menoscabo de los servicios.

¿Cómo unirá provincia y capital en el ámbito turístico? ¿Cuál es la estrategia?

Complementando a la capital con la provincia, y también al contrario. Hoy día no se puede entender el turismo segregado por líneas de términos municipales. La estrategia es buscar un turismo que ya no es exclusivamente de grandes ciudades ni de visita a monumentos, sino de calidad, de experiencias nuevas, que busca naturaleza, aventura, gastronomía, involucrarse y relacionarse con las personas... La estrategia es promocionar cada vez más esto, hacerlo visible y dotar de todos los medios que sean necesarios para que el turista que llegue a Sevilla capital tenga acceso a todos los puntos de la provincia. Sin olvidar que la provincia tiene una oferta singular que por sí sola conforma un destino turístico propio.

Siempre se habla del potencial, gracias a la naturaleza, la cultura de la provincia... ¿Cómo se enamora al visitante?

Se enamora mostrándole lo mejor de cada sitio, la gastronomía o los parajes naturales tan importantes que ofrece la provincia, como, por ejemplo, la Sierra Morena de Sevilla o la Doñana sevillana. Recursos maravillosos que, en muchos casos, son grandes desconocidos y que tenemos que seguir potenciando, siempre desde el respeto al entorno y buscando un turismo sostenible y amable. También la cultura es, y tiene que seguir siendo, la base de una oferta turística diferencial y de calidad. El lujo no tiene por qué ser un hotel de cinco estrellas. A veces, es una experiencia inolvidable o un producto claramente diferenciador. Lo observamos en los viajes de familiarización que organizamos. Por ejemplo, la oferta de alojamientos singulares de cortijos, haciendas y casas palacio atrae a un turista de calidad que busca experiencias. Del mismo modo, el oleoturismo y el enoturismo tienen una alta valoración entre los turistas que visitan el territorio de la provincia.

En una provincia donde casi toda la población se concentra en el área metropolitana, para pensar en provincia quizás hay también que enamorar al sevillano. ¿Es otro de los retos de Prodetur?

Más que otro de los retos, es el gran objetivo del turismo en la provincia de Sevilla. Por supuesto, Sevilla y su primera corona y el área metropolitana es el corazón de la economía y también del turismo. Pero si la Diputación y Prodetur tienen una razón de ser es que el turismo, que supone un porcentaje altísimo del PIB de la provincia –en torno al 17%– se reparta, porque significará que hay un equilibrio territorial y social, que hay un reparto de la riqueza, y porque, además, somos conscientes de que el modelo de turismo está cambiando.

Hay un gran debate presente, que es el asunto de la tasa turística. ¿Qué opina?

La Junta de Andalucía no puede eludir su responsabilidad y debe regular esta cuestión siempre desde el respeto a la autonomía local y analizando en profundidad los modelos de éxito que ya existen en otras comunidades autónomas. El consejero de Turismo esgrime argumentos que no convencen, como el de que los destinos podrían perder competitividad con la aplicación de la tasa turística. No es verdad: los principales destinos turísticos europeos la aplican (París, Bruselas, Budapest, Berlín, Roma...) e internacionales (Estados Unidos, Caribe, Japón, etc.). Y en ninguno de ellos se ha constatado pérdida de competitividad tras la aplicación de esta tasa. Tampoco el de

que los andaluces que eligen como destino de sus vacaciones la propia Andalucía dejarían de hacerlo. Estoy convencido de que ninguno de ellos dejaría de visitar su tierra por no pagar 50 céntimos o un euro por pernoctación.

¿Faltan camas en la provincia de Sevilla, que sirvan como complemento a la capital o incluso para fortalecer el turismo en el interior de la provincia?

Las plazas en la provincia van aumentando. En el mes de febrero, las plazas hoteleras han crecido un 8,82% con respecto a enero del pasado año. Las iniciativas de alojamiento en la provincia van en auge y van a garantizar que el turismo en la provincia no sea de un solo día, sino que se pueda pernoctar en algunos destinos más de una noche o fines de semana completos, propiciando la desestacionalización del destino.

El eterno debate es más turistas o de mayor calidad, lo que implica que gasten más por día.

A más pernoctaciones, mayor inversión y riqueza. Pero no solo eso, ya que un turismo de calidad es un turismo res-

petuoso con el entorno. Es además un turismo que valora lo mucho y bueno que tiene la provincia de Sevilla. Y un turismo fiel, que repite, que vuelve, y que sirve también como palanca de desarrollo.

¿Es posible mejorar la convivencia entre el

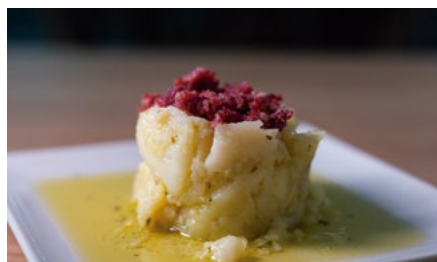
turista y el sevillano?

El turismo de calidad, sostenible y amable tiene mucho que ver con esto, con la normal convivencia entre el turista y las personas que hacen su vida cotidianamente en Sevilla, incluso en el centro de la ciudad. Es fundamental que se huya de la masificación y que no se promueva la gentrificación y la zonificación de distintos puntos, porque eso aleja, de un lado, la normal convivencia; y por otro, puede hacer cada vez más difícil el acceso a la vivienda en determinados puntos de la ciudad, o en las grandes ciudades, en general. No es fácil, pero hay que trabajar en atraer al turismo de calidad y de huir de la saturación. El territorio de los municipios sevillanos es la solución y la clave en cuanto a descongestión de la capital.

Territorio tiene de sobra la provincia para crecer e invertir.

La provincia de Sevilla es la más extensa de Andalucía, y ofrece innumerables focos de interés muy repartidos a lo largo y ancho de su territorio, garantizando la esencia local, la ausencia de masificación y, por tanto, el valor añadido. Esto del turismo va de que te elijan, y para que Sevilla, la capital, siga en su liderazgo en el mundo como destino turístico tiene que poder ofrecer todas estas alternativas de las que estamos hablando, y que están en la provincia.

“
El lujo no tiene por qué ser
un hotel de cinco estrellas; a veces,
es una experiencia inolvidable”



Val de Pepe

VAL DE PEPE,
ALTA COCINA
A PRECIO DE BAR

VAL DE PEPE

POR A.G.M.
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO



DIRECCIÓN

Calle Paraíso 3, Jerez de la Frontera



HORARIOS

Martes a sábado de 12:45h. a 16:00h.
y de 20:45h. a 00:00h.
Domingos de 12:45h. a 16:00h.



CONTACTO

Email jorvaldes@gmail.com

Tapas y raciones que emergen de una cocina exquisitamente pensada y trabajada. No en vano, es uno de los establecimientos más frecuentados de Jerez desde que abrió sus puertas hace más de doce años. Un local acogedor, con una agradable terraza, situado en una de las mejores zonas de la ciudad, en el que la decoración cambia constantemente, pues una de sus señas de identidad es la de ofrecer cada mes una exposición de obras de arte de diferentes pintores.

Si bien para los habituales, Val de Pepe es como una segunda casa, para los debutantes es un sorprendente regalo gastronómico. La variedad de su cocina ofrece una original mezcla de tapas en la que los platos más tradicionales de la cocina local conviven con otros en los que se dejan entrever influencias orientales o sudamericanas.

Son de obligada cata las papas aliñás, la cola de toro, el tartar de añejo, acompañados con una copa de vino de Jerez —si es de fino escarchado, como lo sirven habitualmente, mejor que mejor—. Y si queremos algo diferente, valgan su curry de calamares con arroz basmati, o su bao de gambón crujiente con salsa kimchi como ejemplos. Además de su carta habitual, Val de Pepe complementa su oferta con su sugerente “pizarra”, en la que aparecen cada día cuatro o cinco tapas nuevas, predominando las que tienen como base los productos de temporada.

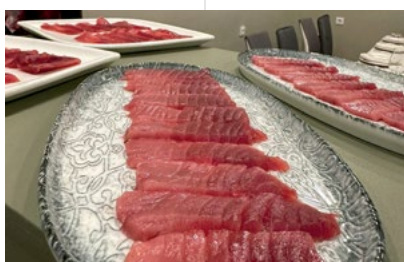
Una idea clara de su dueño, José Valdespino, que es la base de su éxito: cocina de alta restauración llevada al concepto de bar de tapas, en el que la relación calidad-precio es determinante. Y es que Val de Pepe lleva a gala su condición de bar y sus precios de bar.

CROFT TWIST

~ FINO SPRITZ ~

el Sur se siente





ATÚN ORO: UN ESPECTÁCULO PARA LOS SENTIDOS



CONTACTO

Teléfono 604 824 167 - www.atunoro.com

ATÚN ORO

POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA

Que el atún rojo salvaje está de moda no es ninguna novedad. Lo que sí es nuevo es cómo muchos innovan e idean en torno a este manjar tan típico de las costas gaditanas, ya sea en su presentación, preparación e incluso convirtiéndolo en un espectáculo. Todas las iniciativas ponen de manifiesto que este miura del mar es un argumento perfecto para completar o justificar por sí mismo cualquier evento. Este es el caso de la firma Atún Oro, una empresa cuyos integrantes llevan desde siempre vinculados a la mar y a la pesca.

Ahora solo se dedican al atún con la particularidad de que ellos mismos los pescan y lo ponen en la mesa del cliente. Han orientado su negocio hacia los eventos y más concretamente al Ronqueo Show, es decir, ofrecer en directo y en primera línea el despiece de un atún,

explicando el proceso, las diferentes partes del pescado y contar la historia de Atún Oro. El remate de todo esto es ofrecer platos con múltiples formas de preparar las partes del atún rojo salvaje sobre la marcha.

Atún Oro pesca su producto en aguas del Estrecho, en su propia embarcación. Las piezas son libres, no de almadra, por lo que el periodo que puede dedicar a esta labor abarca casi todo el año. Además, según explica el director de Atún Oro, Luis Vega, “nos permite cuidar las piezas desde el mar hasta la mesa: las tratamos con mimo y aplicamos las mejores técnicas de conservación y tratamiento del atún una vez que entra en el barco”. Con numerosos eventos cerrados hasta final de año, el Ronqueo Show es un espectáculo y una delicia para los sentidos: terciopelo en boca, como reza el lema de Atún Oro.



TABANCO PLAZA PLATEROS, SIN PERDER LA ESENCIA

TABANCO PLAZA PLATEROS

POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA

Hay un rincón donde las horas pasan volando frente a un catavino. Las paredes del tabanco Plaza Plateros, conocido como ‘Número Uno’, han sido testigo de conversaciones entre amigos desde 1871. Este local histórico ubicado en la calle Francos, en las inmediaciones de la plaza que lleva su nombre, tiene solera. “Es posiblemente el más antiguo de Jerez”, comenta Antonio Gutiérrez Paradela, natural de El Puerto, que cogió las riendas de este consolidado punto de encuentro jerezano hace ya nueve años.

En el inmueble reluce una de las torres vigía que se conservan en la ciudad. Este portuense quedó prendado de esta esquina. “Nunca había pensado en tener un tabanco”, dice Antonio, que procede del mundo de las copas desde que en 2004 abrió Kapote y, en 2017, Hontoria Garden Bar.



DIRECCIÓN

Calle Francos 1, Jerez de la Frontera



HORARIOS

Lunes a domingo de 11:00h a 00:00h.

“Tiene toda su arte y su idiosincrasia. El tabanco es el alma de Jerez y creo que no se puede perder”, comenta el dueño que decidió mantener su nombre originario, por el que lo conocen los mayores.

Desde la barra, sirven tanto marcas como vinos a granel, desde oloroso hasta Pedro Ximénez. Es un lugar donde degustar los vinos de la tierra, que, en la actualidad, también conviven con otros productos. En sus mesas se toman tapas variadas de carrillada ibérica, de chicharrones o de albóndigas en salsa, que salen al mismo tiempo que las patas de pulpo a la brasa o los montaditos de salmón y queso.

“Se ha ido transformando y ahora también ponemos tapitas y espirituosos, pero sin perder esa esencia”, añade Antonio desde la esquina de esta plaza donde todo se mide a sorbos.



CARNES DE CALIDAD
DESDE EL ORIGEN
HASTA LA MESA

CÁRNICAS EL ALCÁZAR

POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO



DIRECCIÓN

Camino de la patria, s/n La Muela - Vejer de la frontera



HORARIOS

Lunes a viernes de 8:00h a 14:30h.
y de 16:00h a 19:00h
Sábados de 8:00h a 14:00h



CONTACTO

Teléfono 956 44 84 45 / 649 80 68 31

Alcázar, industrias cárnicas es una empresa de referencia en el sector. Opera en La Janda, desde donde comercializa carnes de vacuno, cerdo ibérico, caza, embutidos, jamones, quesos... Su notoriedad alcanza el ámbito internacional gracias a una red de distribución eficaz.

Cárnicas El Alcázar trabaja online a todo el mundo. Su tienda virtual es el escaparate de la marca: chuletones de buey gaditano, ternera retinta, carne de angus, cerdo ibérico, carne de caza, jamones y embutidos, quesos y conservas gourmet.

La tienda virtual tiene muy en cuenta el trato personalizado y asesoramiento sobre los mejores cortes de carne, un activo de calidad en el servicio que añade un sistema de seguimiento avanzado para saber dónde está el pedido.

“Somos ganaderos y carniceros, eso nos permite ver desde el origen hasta el resultado final”, comenta Tato Ortega, uno de los fundadores de la empresa. “No vendemos carne, hacemos el campo carne”, agrega, “damos la oportunidad de darle un mordisco al campo”.

La carne que vende en línea ha sido seleccionada para garantizar siempre un producto fresco. Su marca de jamones y embutidos ibéricos de bellota, loncheados o en piezas, ha sido rebautizada con el nombre ‘Alcázar, jamón jamón’, producidas en la provincia de Sevilla y secadas en Guijuelo.

La restauración es un cliente preferente, que se suma a unos dos mil más, cifra que va creciendo gracias a la logística con envíos en frío en tan solo 36 horas: “La fidelización de nuestros clientes demuestra que somos la tienda de carne mejor valorada”, comenta la firma.



PROGRAMACIÓN CULTURAL VERANO 2024





VINOS IDEALES PARA EL VERANO

ENTRECHUELOS

POR FRANCISCO ROMERO



DIRECCIÓN

Carretera de la Ina Km 14,5. Jerez de la Frontera



HORARIOS

De lunes a sábado de 9:00h. a 14:30h.



CONTACTO

Teléfono 856 030 073 - 856 030 035

Entrechuelos es la marca de vino que produce y comercializa la bodega jerezana Miguel Domecq, que cuida con mimo las viñas que tiene ubicadas en la entidad local de Torrecera, cerca de la que hay restos de un poblado fenicio con un lagar que data de 800 años antes de Jesucristo, que se consideran los restos arqueológicos más antiguos de una bodega de Europa Occidental. Miguel Domecq, su fundador, es la séptima generación de la familia Domecq. Los viñedos de la bodega están en la región vitivinícola más meridional de Europa, cerca del océano Atlántico, con inviernos fríos y húmedos y veranos cálidos.

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

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

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

DESDE JULIO HASTA OCTUBRE

**ABRIMOS
TODOS LOS
DOMINGOS**

Conoce nuestros horarios en ccareasur.com



areasur

UNA OFERTA DE OCIO Y RESTAURACIÓN ÚNICA EN JEREZ E IDEAL PARA DISFRUTAR DEL VERANO



Área Sur se erige como una de las alternativas más atractivas para los habitantes y visitantes de Jerez durante este verano. Su zona de ocio y restauración, ubicada en la segunda planta, estrena decoración y pronto contará con una gran terraza nueva. En ella puede encontrarse una extensa variedad de posibilidades para comer, jugar, ir al cine o pasar tiempo en familia.

En la actualidad, más de una quincena de restaurantes de reconocido prestigio internacional se hallan a pleno rendimiento en Área Sur, con marcas de la talla de Burger King, KFC, Lizarrán, TGB, Tuk Tuk Noodles o LlaoLlao.

A la variada oferta gastronómica han de sumarse los Cines Yelmo, con 11 salas de gran calidad y la tecnología premium para disfrutar de los estrenos y películas más taquilleras de una forma única en Jerez. Área Sur también cuenta con el centro de ocio ILUSIONA, en el cual pueden encontrarse, entre otras novedades, 16



pistas profesionales de bowling, simuladores, máquinas de realidad virtual, atracciones de aventura Laser Tag para niños y adultos, un gran parque infantil e incluso una cafetería.

Además, otro de los grandes incentivos del centro comercial jerezano es que abre todos los domingos y festivos, convirtiéndose en uno de los lugares idóneos en Cádiz para pasar el día en jornadas festivas y fines de semana. El horario de apertura de su zona de ocio y restauración es de 9 de la mañana a 12 de la noche.

EL SARAO DE

areasur

ÁREA SUR MONTA UN BUEN 'SARAO' ESTE VERANO

MÚSICA EN DIRECTO Y ESPECTÁCULOS
INFANTILES GRATIS TODOS LOS FINDES

El centro comercial Área Sur ofrecerá, durante los viernes y sábados desde inicios de julio hasta finales de agosto, conciertos y espectáculos para toda la familia de forma totalmente gratuita. Esto será gracias a El Sarao, un festival único y exclusivo que Área Sur estrena este año y que se desarrollará en la zona de ocio y restauración del centro comercial. Además, todos los shows de El Sarao serán en abierto y completamente gratuitos para los visitantes del centro.

El gran *opening* de El Sarao contará con un maestro de ceremonias de lujo: el reconocido artista urbano multiplatino José de Rico. Tras este, cada viernes habrá actuaciones musicales y, cada sábado, espectáculos infantiles, siempre con artistas y ofertas culturales diferentes. Las fechas, horarios y artistas exactos pueden consultarse en la web oficial de Área Sur (<https://www.ccareasur.com/>) o sus perfiles en redes sociales (@ccareasur).

Con la celebración de El Sarao durante el presente verano de 2024, Área Sur reafirma un año más su compromiso con la comunidad local, apoyando a los artistas de la zona y ofertando cultura y entretenimiento a coste cero para toda la comunidad andaluza. En 2023, Área Sur celebró el Cool Área Sur, otro evento sociocultural donde decenas de artistas de diferentes disciplinas fueron actuando a lo largo del periodo estival en las instalaciones del centro y también de forma gratuita para los asistentes.





INNOVACIÓN Y EXCELENCIA, EL GRAN SECRETO DE LA CREMITA

LA CREMITA

POR PACO SÁNCHEZ MÚGICA
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO



DIRECCIÓN

Urb. C.R.la Soledad 5 - Chiclana de la Frontera



HORARIOS

Martes a viernes de 7:30h. a 21:00h.
Sábados y domingos de 8:00h. a 21:00h.



CONTACTO

Teléfono 956 40 35 51

Daniel Ramos, el maestro panadero de Chiclana, el mejor de España en The Baker, un exigente concurso que pretende prestigiar al oficio, recuerda junto a su socia de vida y negocio, Ángeles Aído, la evolución de un obrador, La Cremita, que busca la excelencia a partir de la constante innovación. “Comer buen pan no significa gastar mucho dinero”, defienden ante un ramillete de productos artesanos basados en la calidad de la materia prima.

No es ya la esponjosidad y la textura de sus panes de cúrcuma, lino o chicharrones, su pan candeal, sus molletes, o su bollería artesana, es su “constante innovación”, como demostraron este 2024 en Madrid Fusión, una de las citas gastronómicas clave de cada año en España y a la que llevan asistiendo cinco años consecutivos.

Este horno, con obrador central en el polígono Pelagatos de Chiclana y varios puntos de venta repartidos por la propia Chiclana, San Fernando y El Club del Gourmet de El Corte Inglés de Cádiz y Jerez, parte de una idea basada en un clásico que muchos persiguen y no todos consiguen: buscar la excelencia a través de “no estarme nunca quieto, no conformarme”, reconoce Ramos, que sigue yendo cada fin de semana al obrador a controlar el PH de su masa madre.

“Nos gusta diferenciarnos y hacer cosas exclusivas para nuestros clientes, que no las encuentren en las grandes industrias. Al final no hacemos solo pan. Tanto Ángeles como yo nacimos en cocina, nos formamos en las cocinas, y eso nos ha llevado a ir más allá en nuestro obrador”, aseguran los responsables de La Cremita, que provee de manera fija a 120 diferentes negocios hosteleros, entre ellos varios restaurantes de alta cocina.

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



Excepcional por naturaleza



Canasta



PALIQUE, DE LA ENSALADILLA A LAS CARNES PREMIUM

PALIQUE
POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

Calle Chapinería 1, Jerez de la Frontera



HORA

Miércoles a Sábado de 12:00h. a 2:00h.
Domingos de 12:00h. a 20:00h.



CONTACTO

Teléfono 640 93 00 88

Cuéntale que te conocí comiendo”. Es la propuesta que hace un establecimiento ubicado en la plaza de la Asunción de Jerez. Palique está a punto de cumplir un año. El empresario Miki Gutiérrez tomó las riendas en 2023 de este lugar que, desde entonces, Nieves dirige para que sus clientes disfruten de “un buen tapeo, de una buena cervecita, un vinito o comer junto con los amigos”.

Este espacio moderno y colorido invita a dejarse llevar por sus encantos gastronómicos en un ambiente “alegre y relajado”. Puntillitas y costillas de atún conviven con unas coquinas elaboradas al estilo Thai, “con una salsa japonesa”, y otras raciones. Cocina fusión que tras una “acogida muy buena”, sigue incorporando novedades.

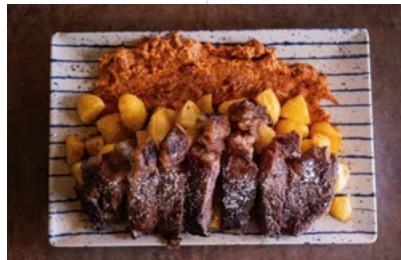
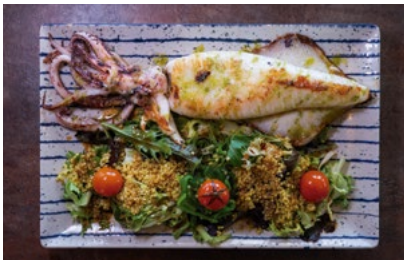
En los últimos tiempos, la oferta culinaria de Palique ha

dado un giro. “La gente está muy contenta”, añaden desde el negocio, que suma a su carta otras opciones, “para que nuestra clientela pueda disfrutar aún más de la gastronomía”.

De esta forma, se ha incorporado una nueva versión de los fideos tostados con langostinos, ahora con carrillada y mayonesa de trufa, de lo más vendido. Además, en los fogones se elaboran croquetas caseras de rabo de toro y de choco en su tinta.

Otra opción que se ha desmarcado como estrella es la ensaladilla de Palique, una de las favoritas. Y lo que más sorprende es que está hecha con mayonesa de kimchi. “Eso hace que sea muy diferente”, señalan.

Palique también ha apostado por la “alta cocina”, con carnes como el entrecot con 45 días de maduración, las hamburguesas premium de novillo o el atún rojo salvaje de almadraba con el sello de Petaca Chico.



ATÚN CON VISTAS AL MAR EN MARIMANTA BEACH

MARIMANTA BEACH

POR POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

Calle Cdad. de Utrera 3, Rota



HORARIOS

Domingos y lunes de 12:00h. a 21:30h.
Martes de 12:00h. a 20:30h.
Miércoles a jueves de 12:00h. a 21:30h.
Viernes y sábado 12:00h. a 2:00h.



CONTACTO

Teléfono 640 92 99 99

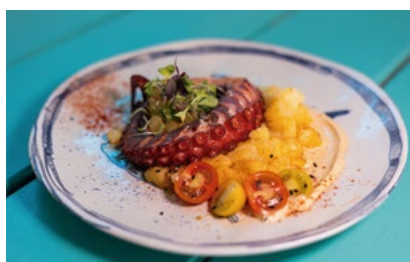
En primera línea de la playa de la Costilla de Rota existe un rincón con encanto desde julio de 2023 en el que perder la noción del tiempo mirando al horizonte. Marimanta Beach, cuyo nombre rinde homenaje a la manta raya, es uno de los proyectos gastronómicos del empresario Miki Gutiérrez. En julio de 2023 arrancó en el antiguo local de Ruta 66 con una nueva apariencia. “Lo abrimos con una decoración totalmente diferente y una terraza grande decorada con plantas”, comenta.

Marimanta nace en un sitio privilegiado, en la calle Ciudad de Utrera, con un balcón al mar en el que degustar las opciones culinarias de la zona. “Disfrutar de las pequeñas cosas como una conversación entre amigos, una puesta de sol o el placer de tapear junto al mar ha sido siempre el objetivo de este lugar”, detalla.

Este beach club, en apenas un año, ha cautivado paladares y miradas, siempre llevando por bandera el ofrecer experiencias. El entorno es propicio para descansar con un buen vino en la mano y una puesta de sol de fondo.

En cuanto a los fogones, la oferta abarca todos los gustos. Hay carnes premium, pescados frescos y productos de alta calidad como el atún rojo salvaje de almadraba de Petaca Chico, que se sirve en una variedad de platos, desde el tartar hasta las costillas o el tarantelo. Destacan el pescaíto frito y la demandada ensaladilla Marimanta, con gambas de cristal y mayonesa de kimchi.

Desde hace unas semanas, han decidido actualizar la carta con la incorporación de platos característicos de la cocina tradicional de la zona como el arranque roteño o un bacalao sobre base de arroz verde con alioli de miel.



PLATOS DE KILÓMETRO CERO A PIE DE PLAYA

MOLAMOLA OCEANSIDE

POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANÚ GARCÍA



DIRECCIÓN

Paseo Marítimo, esquina calle Maestro Calafat, Rota



HORARIOS

Miércoles a domingo de 12:30h. a 22:00h.



CONTACTO

Teléfono 668 51 71 57

La playa de la Costilla de Rota tiene un nuevo beach club donde deleitarse con el ocaso con un buen plato de comida en la mesa. Molamola Oceanside, que homenajea al pez luna y a su ubicación junto al mar, acaba de estrenarse a unos minutos de su hermano, Marimanta, inaugurado en verano del año pasado.

Este proyecto con toques modernos que mima a la gastronomía local y casera es la última propuesta del empresario Miki Gutiérrez. El chiringuito, que apenas lleva un mes en funcionamiento, se suma a la lista de establecimientos que ya ha impulsado en la provincia gaditana.

En pleno paseo marítimo, en la esquina con la calle Maestro Calafate, el restaurante presenta una peculiaridad. Cuenta con una extensión en la arena, a pie de pla-

ya, donde disfrutar con la familia de “una cocina única e innovadora”.

“Ha tenido una acogida muy buena”, asegura el equipo, que se encarga de que los clientes estén lo más cómodo posible. Desde las mesas, visitantes y locales echan un vistazo a la carta, una apuesta variada por el pescado de la zona, pero también por el marisco, el atún rojo de almadraba o las carnes premium.

También se podrán degustar arroces de alta calidad y numerosos entrantes ideales para compartir entre los comensales. Las recetas se elaboran desde los fogones, a unos cinco metros de la plataforma, con productos de kilómetro cero. “Nuestro restaurante está destinado a que sea un lugar donde disfrutar del ambiente, la gastronomía y de la familia junto al mar”, comentan.

SCHMIDT

Home SCHMIDT Home



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



Cocinas · Muebles de hogar y baño · Mesas y sillas

Telf. 856 813 724



GUISOS Y PULLED PORK CON AROMAS DE LEÑA

HORNO Y CAZUELA

POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO



DIRECCIÓN

Calle Mesoneros 2B, San José del Valle



HORARIOS

Lunes a Jueves de 8:00h. a 15:00h.



CONTACTO

Teléfono 672 38 51 92

Cocina hecha en horno de leña de encina, impregnada de sus aromas y elaborada en ollas de barro procedentes de Pereruela, en Zamora. En estos recipientes sin plomo ni cadmio hechos de forma artesanal, Rocio Parra y Pablo Jaén elaboran su propuesta a diario. Desde un pequeño obrador de San José del Valle, esta pareja prepara pulled pork, guisos y asados que están de rechupete.

Fue en diciembre de 2021 cuando nació Horno y Cazuela, el proyecto gastronómico que apuesta por cocinar todo en leña y llenar de sabor elaboraciones que se pueden probar en restaurantes de toda la provincia. El matrimonio se aventuró a montar su propia empresa a raíz del confinamiento, cuando sus anteriores trabajos se tambalearon en mitad de la pandemia.

Como eran amantes del mundo culinario emprendieron en el sector con un negocio que cocina distintos platos para otros

negocios hosteleros. “Ha sido duro, hemos estado dos años bastante mal, poniendo muchísimo dinero y trabajo, y rentabilidad cero. Ahora, ha empezado a funcionar”, comenta la pareja.

Entre sus estrellas brilla el pulled pork, que elaboran de cinco formas diferentes, con salsa barbacoa, pringá o cochinita pibil mexicana. También destacan los asados, como las costillas de cerdo, y los guisos, como el rabo de toro o la carrillada al Pedro Ximénez. “El atún lo hacemos encebollado, al vino amontillado, en aceite de oliva con wakame o en manteca de cúrcuma, y el cazón, a la roteña”, dicen.

La pareja defiende el producto de quinta gama. “La comida preparada tiene mala fama, nosotros queremos romper esas barreras ofreciendo un producto artesanal, con toques de leña, sin aditivos, y que se valora como un producto de calidad”, comenta Pablo.



EL 'HOGAR' DE LOS PALADARES EXIGENTES

CLUB DE GOURMET

POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

Avenida Andalucía 34, Jerez de la Frontera



HORARIOS

Lunes a sábado 10:00h. a 22:00h.



CONTACTO

Teléfono 956 307 550

Entrar en el Club del Gourmet es hacerlo en un lugar propicio para agradar paladares. Allí se pueden probar los productos premium de un espacio, ubicado dentro de El Corte Inglés de Jerez, que tiene más de 300 metros cuadrados en los que ofrece charcutería selecta, ultramarinos, quesos o más de 3.000 referencias de vino.

Desde la barra es posible probar platos de alta calidad. Destacan ostras de Gillardeau o fabada de la firma Casa Geraldo.

Los pinchos y tostas son otros de sus atractivos. Los más populares son la tosta de lomo de sardina ahumado y el pincho de salmón con crema de yogur. Además, dispone de una selección de panes de La Cremita de Chiclana y de Cafés Supra, ideales para el desayuno o después del almuerzo.

“Además, se puede encontrar una amplia selección de vinos internacionales y nacionales, y como no podía ser

de otra forma, una amplia selección de vinos de Jerez, con “todos los palos de estos maravillosos caldos, desarrollando una amplia oferta de las bodegas más representativas del Marco de Jerez”, detallan desde el Club del Gourmet.

Los vinos que destacan de la carta son el vino francés Coudoulet; el rioja Gonzaga (CG), el ribera Proventus; el tinto de Castilla Utreja, el palo cortado Leonor, el fino en rama Lustau, el verdejo Finca Montijo, el champagne Laurent Perrier y el vermut artesano Sanatorio.

Entre las referencias de vinos fuera de la carta, resaltan el rioja Ramón Bilbao, el ribera Arzuaga, el tinto de Castilla Finca Río Negro, el verdejo José Pariente, el vermut Lustau y el fino en rama Tío Pepe.

A esta lista se suma la cerveza de barril La Sagra, que obtuvo el primer premio en los World Beer Awards de 2023.



CHININI BEACH: CALIDAD, ORIGINALIDAD Y BUENAS VISTAS

CHININI BEACH

POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

Playa las tres piedras s/n, Chipiona



HORARIOS

Lunes a domingo 11:00h. a 20:00h.



CONTACTO

Teléfono 652 88 53 06

Sumérgete en nuestra filosofía culinaria. Nos esforzamos por elevar la experiencia gastronómica a nuevas alturas, donde cada plato es una obra maestra. Así se define Chinini Beach, “un compromiso con la calidad y la originalidad”.

Este establecimiento se ubica en la playa de las Tres Piedras, junto a Costa Ballena, un lugar que suma, además de su privilegiada situación, unas vistas extraordinarias que regalan al cliente placeres no solo para el paladar, también para la vista.

Nació hace 10 años en su formato actual. Miguel López Guijo, más conocido como ‘Chinini’ —apodo heredado de su padre, un veterano hostelero jerezano— lleva toda su vida vinculado a la hostelería.

Chinini Beach se define como un negocio familiar. Miguel es el rostro de la marca mientras que la también propie-

taria Ana Peña Rodríguez es la jefa de cocina. La fórmula del éxito de este establecimiento es haber sabido combinar una buena oferta gastronómica junto a los ratos de ‘chill out’ que ofrece en las puestas de sol, y las largas noches tras la cena.

“Piezas de sushi preparadas con maestría, los mariscos más deliciosos, arroces con bogavante, a banda, paellas..., atún salvaje preparado de múltiples formas. No faltan las carnes y platos más elaborados y nuestros irresistibles postres caseros”, cuentan.

La calidad es lo primordial junto a un trato muy cercano al cliente con un servicio que “lo cuidamos al máximo”, subraya Miguel. Las cenas “son mucho más tranquilas; invitan a disfrutar del acogedor ambiente junto al rumor de las olas”, relata, dejando espacio a las noches con una variada selección de cócteles y copas largas.



Dos Maderas
DOUBLE AGED RUM

Un espíritu, *Dos Culturas*



37,5° Bebe con moderación, es tu responsabilidad



BODEGAS
WILLIAMS & HUMBERT

www.dosmaderas.com



EL BUFFET DONDE SE COCINA PUCHERITO DE LAS ABUELAS

COMO EN CASA

POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA



DIRECCIÓN

Carretera de las Lagunas, Chiclana de la Frontera



HORARIOS

Lunes a jueves de 13.00h. a 16.00h.
Viernes a sábado de 8.00h. a 23:30h.
Domingos de 13.00h. a 17.00h



CONTACTO

Teléfono 603 26 61 99

Salpicón de marisco, ensaladilla de pulpo, costillas al horno, atún encebollado, menudo o puchero. Las bandejas del buffet ya rebosan de comida hecha con mucho “love”. Un adorno con esta palabra lidera la zona a la que pronto se acercarán los comensales para llenar sus platos.

En este establecimiento ubicado en el Camping de la Rana Verde, en Chiclana, se come “Como en casa”. Ya lo dijo una señora que un día degustó menudo. Fue ella la que propuso este nombre para un rincón hostelero donde se respira humildad, sencillez y ganas.

“Somos una gran familia”, dice Sonia López Gallardo, chiclanera de 43 años, junto a un recipiente lleno de albóndigas y otro de almejas a la marinera. Ella está al frente de este local en el que aterrizó en mayo de 2023.

Con esfuerzo, lo prepararon todo y abrieron sus puertas como arrocería, el buffet surgió después. La chiclanera se ha rodeado de un equipo que rema junto a ella en los buenos momentos y en los que no lo son tanto, ya que en este negocio se da empleo a personas que “lo necesitan”, en riesgo de exclusión o con dificultades. “Todas las que trabajamos aquí hacemos comida de toda la vida, comida casera”, explica. En su buffet se come “pucherito de nuestras abuelas” y guisos tradicionales.

Sonia compra los productos en la plaza de Abastos de su ciudad, desde el pescado y el marisco, que cuecen a diario, hasta las carnes y las verduras. En este buffet se puede comer pescaíto frito, carrillada o navajas, platos que conforman la gastronomía andaluza elaborada en las cocinas de los hogares.



CAMPÓSOTO

una playa cinco estrellas



Ayuntamiento de
San Fernando



CHAPUZÓN A ORILLAS DE UN LAGO EN LA SIERRA DE CÁDIZ

PLAYA EL SANTISCAL DE ARCOS

POR PATRICIA MÉRILLO
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO

En pleno Paraje Natural de la Cola del pantano, existe un rincón con encanto en el que refrescarse en plena Sierra gaditana. Alejada de la costa, una playa artificial de interior acoge a cientos de familias a la entrada de la ruta de los pueblos blancos de Cádiz. La playita, ubicada en la barriada de El Santiscal de Arcos, no es una playa al uso, su agua es dulce, no hay mareas ni olas y se encuentra a orillas del lago. Desde que en 2014 se inaugurara como la segunda de la comarca, aparece en las listas de planes refrescantes en la provincia gaditana.

Esta playita ofrece unas vistas espectaculares de Arcos que la consolidan como un reclamo para fomentar el turismo de interior cuando suben las temperaturas. Otro de sus puntos fuertes es el Centro de Actividades Náuticas, que funcio-



DIRECCIÓN

Av. Príncipe de España, 701, El Santiscal, Arcos de la Frontera



HORARIOS

De 11:00h. a 21:00h

na todo el año, acogiendo numerosos campeonatos oficiales tanto nacionales como internacionales de vela o kayak.

Este enclave, con servicio de socorrista, baños y duchas, se ha sometido este año a obras de ampliación. De esta forma, ganará unos 300 metros y se transformará en una de las mayores playas de interior de la provincia. La empresa Construcciones Lagos se encarga de la ejecución de estos trabajos, en una superficie aproximada de 3.700 metros cuadrados, que contemplan una nueva zona verde.

En concreto, las obra, que estará culminada para esta temporada, incorpora un nuevo acceso para viandantes y la mejora del asfalto y el acerado de la avenida Príncipe de España, desde la rotonda situada junto al Centro Municipal de Actividades Náuticas hasta la siguiente rotonda ubicada junto a los bloques de viviendas.

PLAN DE PREVENCIÓN Y EXTINCIÓN DE INCENDIOS
FORESTALES EN ANDALUCÍA
INFOCA 2024

FRENTE A LOS INCENDIOS

NO BAJES LA GUARDIA

ANDALUCIA TE NECESITA



Atardecer en Cádiz. Silogismo del verano más mágico



Susana Padilla Domínguez
Periodista

La astrofísica lo define como el momento en el que el Sol, por efecto de la rotación de la tierra, atraviesa el plano del horizonte y pasa del hemisferio visible al no visible. Este instante no sólo determina el final del día, sino que trasciende al ser humano en sus múltiples vertientes: física, emocional o espiritual.

Las culturas antiguas supieron colocarlo en un lugar central en sus vidas como símbolo de poder y de renovación permanente, multiplicando su leyenda.

Desde tiempos pretéritos, el Sol ha sido considerado sinónimo de vida natural: sin él el nihilismo estaría elevado a la máxima potencia. Ya las mitologías lo relacionaban con la abundancia o la fecundidad, y no pocas deidades se arrogaban su inmenso poder y fascinación: el Dios Ra en la cultura egipcia o el Dios Inti para los pueblos indígenas, entre otros, eran vistos como el padre creador, el 'pantocrátor' que todo lo puede gracias a una espiritualidad fuera de toda duda.

Su simbología continúa muy presente hoy y sigue siendo objeto de respeto y devoción. Una suerte de 'conexión divina' que nos sacude del estrés de la vida diaria y que permite nuestro reencuentro con la madre naturaleza, de forma especial en época estival, donde el ocio y el descanso se convierten en los ejes centrales de nuestra actividad.

De hecho están más que demostrados sus ingentes efectos positivos en nuestro organismo y en nuestro estado mental activando las emociones, el estado de ánimo e incluso la libido, lo que explican en buena parte una forma de entender la vida que tan bien conocemos en estas latitudes.

El Sol forma parte desde hace miles de años del patrimonio inmaterial gaditano y nuestros atardeceres, por ende, se convierten en otro de los grandes reclamos del sector turístico, al mismo nivel que nuestras playas o chiringuitos.

Los amantes de lo que ahora se denomina 'slow life' buscan fervientemente en nuestros pueblos costeros y de interior ese ambiente idílico, mágico que propugna la caída del Sol; el momento en el que se esconden los últimos rayos de luz y que deberíamos patentar como algo 'made in Cádiz'.

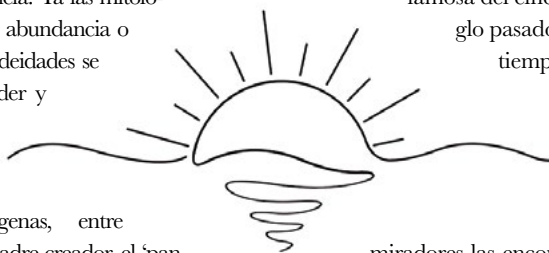
Pocas provincias tienen el privilegio de disfrutar de un crepúsculo tan envidiable. En el entorno de Doñana son admirables los miradores de Sanlúcar a ras de Bajo de Guía o el que ofrece el Hotel Guadalquivir, con banda sonora incluida, desde el punto más alto de la ciudad. La anochecida más

famosa del cine de finales de los 80 del siglo pasado la hizo popular al mismo tiempo el aclamado director Steven Spielberg con 'El imperio del Sol' en las marismas de Trebujena.

Estampas con increíbles miradores las encontramos también en la capital gaditana en playas como La Caleta, con el marco incomparable de las barcas de pescadores en su orilla. La isla de Sancti Petri en Chiclana con la silueta de fondo del templo del Dios Melkart; Caños de Meca, El Palmar o la playa de La Muralla en El Puerto de Santa María son otros de los atardeceres que compiten en belleza y magia.

En la Sierra de Cádiz, los atardeceres desde las singulares atalayas de Olvera; Arcos, desde el famoso balcón de la Peña Nueva; o Zahara de la Sierra con un 'skyline' que divisa las entrañas del Parque Natural de la Sierra de Grazalema, son otros de los marcos donde fundirse eternamente con el Sol. Ya en el interior de la campiña, los milenarios viñedos jerezanos permiten desde hace años unas rutas impagables en el momento en que el Sol vela la noche.

La escenografía más prodigiosa del Sol o el silogismo del verano más mágico de España lo tenemos en Cádiz. Estoy contando las horas para reencontrarme con él. No esperes a que te lo cuenten...





Donde Residen las Emociones



ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE
SAN ROQUE



SEVILLA *tam*

www.turismosevilla.org





bién

**Turismo
de la Provincia**
DIPUTACION DE SEVILLA



natural



Pon Cádiz
en tu copa




MIGUEL DOMECCO S.L.
ENTRECHUELOS
— CHARDONNAY —
2021

CORTIJO DE TORRECERA
VINEDOS PROPIOS
Vino de la Sierra de Cádiz

 **MIGUEL DOMECCO** S.L.
— UNA TRADICIÓN FAMILIAR DE BODEGUEROS DESDE 1730 —

T.: 856 03 00 73
comercial@migueldomecq.com
www.migueldomecq.com