

COCINA DE ANDALUCÍA



Salmorejo cordobés

Localización

Comunidad autónoma: **Andalucía**



Andalucía, lugar de encuentro de culturas y cocinas

Los romanos enseñaron a Andalucía a cultivar el trigo y la vid, y utilizaron los pescados de sus mares para producir el mejor "garum" del imperio. Los árabes enseñaron a cultivar la huerta, implantaron regadíos y perfeccionaron el cultivo del olivo y la producción de aceite. Además, griegos, fenicios, cartagineses y visigodos dejaron su impronta en el arte, la ciencia, la cultura y la gastronomía andaluzas

Dos mares: Mediterráneo y Atlántico

Sus mares aportan pescado variado, de una calidad que no es fácil encontrar en otras aguas. Como ejemplo está el atún rojo, que justo en el momento que pasa del Atlántico al Mediterráneo en sus migraciones anuales, es tan sabroso, tan rico en aromas, tan bueno en definitiva, que alcanza la más alta valoración internacional de los pescados. Lengados, lubinas, sargos, pargos, urtas, merluzas, salmoneles, sardinas, boquerones, acedías, pijotas, langostinos (excepcionales los de Sanlúcar), gambas (insuperable la blanca de Huelva), coquinas, conchas finas, bocas de la Isla, cañallitas, ortiguillas (casi desconocidas en el resto del mundo), cigalas de Adra... Todo ello se puede consumir en fritura, de aceite de oliva, como el insuperable pescaito frito, a la plancha, a la sal, al horno, simplemente cocidos o guisados en imaginativas preparaciones de las que son muestra la urta a la roteña, el atún encebollado o los guisos de melva.

La huerta es pródiga en productos variados y además de los cultivos "forzados" de la costa almeriense que abastecen durante los meses fríos a los principales mercados europeos, produce auténticas maravillas como las habitas tiernas de Jaén, las patatas extratempranas de Motril, espárragos de Huétor Taja, sabrosísimas alcachofas, recomendables con almejas, y las berenjenas, que Al Buran convirtió en la primera alboronía, entre las hortalizas. De las frutas destacan las naranjas de montaña de Córdoba, las más dulces y sabrosas, especiales para sibiritas, kakís, nísperos, granadas, higos clásicos y chumbos, frambuesas de la Alpujarra, chirimoyas, aguacates, mangos, guayabas, papayas y otros muchos frutos subtropicales de las costas granadina y malagueña.

Si tuviésemos que elegir entre todos los embutidos y salazones que tanto abundan en España, un símbolo gastronómico, habría consenso en el jamón ibérico de bellota y de todos ellos el que se produce en las Sierras de Huelva y Córdoba es excepcional. Es difícil encontrar en el mundo un producto tan rico en aromas, tan lleno de sabor, de textura tan suave, tan nutritivo y al mismo tiempo tan sano por su composición en ácidos grasos monoinsaturados.

El gazpacho, o mejor los innumerables gazpachos (ajoblanco, salmorejo, porra antequerana, pipirrana...), aportan tantos nutrientes que se consideran platos dietéticos, especiales para deportistas o para cualquiera que quiera combatir la sed y el calor con el agua, las vitaminas y los minerales que aportan estas preparaciones tan sencillas y reconfortantes.

La cocina de cuchara ha estado postergada en Andalucía porque los restaurantes no han sido muy proclives a ofrecer este tipo de platos y persistieron solo en los hogares. Hoy asistimos a su renacimiento, y con tal fuerza que se están convirtiendo en exponentes de la Cocina Mediterránea. Y pucheros de berza, de hinojo, potaje de espinacas y bacalao, ollas como la gitana o la liberal, vuelven a estar presentes en las mesas más selectas.

Rabo de toro, menudos, choto al ajillo, calderetas de cordero, pepitorias de gallina o pavo, pato a la sevillana, riñones al jerez, forman parte del repertorio de los platos de carne, que en Andalucía, se muestran con todo su esplendor cuando se cocinan aderezados con hierbas aromáticas.

La importancia del "tapeo"

Mención especial merecen las "tapas". Algunos bares ofrecen interminables listas con más de cien especialidades. Cada uno puede confeccionar su propio menú "largo y estrecho" y además "de temporada", y por si fuese poco combinando cada tapa con el vino que mejor le va. Se corre el peligro de sentirse abrumado por la oferta, pero tras un momento de reflexión podrá elegir entre las variadas exquisiteces, y debe tener presente que jamón, "pescaito frito", cazuelitas de "guiso", gambas, langostinos, "tortillitas de camarones", "ortiguillas" y otras muchas tapas no las va a encontrar, ni parecidas, en ningún otro sitio. Hay algunas preparaciones de moderna creación, normalmente imaginativas, que deben probarse y si entre ellas está el "secreto ibérico" no pierda la ocasión de saborearlo.

La repostería andaluza tiene reminiscencias árabes que se hacen patentes en el uso de la almendra y la miel. Los conventos han conservado la tradición y ofrecen yemas de San Leandro, buñuelos de San Benito, piononos de Santa Fe, dulces de calabaza, hojaldres de cabello de ángel, toronjas confitadas, frutas en almíbar, verdugados, maimones, pestiños, etc. El Turrón de Cádiz, las anguilas de mazapán, el dulce de membrillo, alfajores, mantecados, polvorones, roscos de vino, etc., son dulces de producción principalmente industrial y muy dignos de conocerse.

Vinos y restaurantes

Los Vinos de Jerez, representados por los finos, manzanilla, olorosos, palo cortado, amontillados y dulces, entre los que destaca el Pedro Ximénez, son un tesoro de la humanidad y un incomparable placer. Los Málaga, Condado de Huelva, Montilla-Moriles tienen Denominación de Origen y producen vinos clásicos de gran calidad, a los que últimamente se están uniendo vinos de mesa que poco a poco se van abriendo mercado.

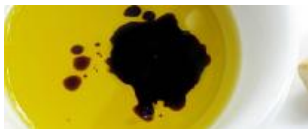
En el restaurante El Faro del Puerto, calificado con dos soles por la guía CAMPESA, pueden saborearse numerosos ejemplos de la cocina andaluza y del estrecho. También con dos soles por la guía CAMPESA, son dignos de mención los restaurantes La Alquería, en Sevilla; La Meridiana, que situado en Marbella constituye un punto de referencia para la cocina de la Costa del Sol; o Lido, en Estepona, en la provincia de Málaga.

Andalucía, lugar de encuentro de culturas y cocinas

La diversidad de tierras y climas hacen de Andalucía una región variadísima en la producción de alimentos. Serranía, campiña y costa es la clasificación tradicional de sus tierras, pero no suficientemente descriptiva, porque tiene montañas secas y otras que registran la mayor pluviosidad de España, porque en la campiña se mezclan las llanuras cerealistas, las suaves laderas oliveras y la feraz huerta de las vegas y porque las costas, atlántica y mediterránea, presentan diferencias importantes en su oferta pesquera. Si

el futuro de las cocinas está en la disponibilidad de buenas y variadas materias primas, Andalucía tiene unas excelentes perspectivas para convertirse en un modelo culinario. Si a ello unimos la tradición gastronómica la imaginación y la moderna técnica, la cocina andaluza que ya se admira, alcanzará en un futuro muy próximo un nivel insospechado.

PRODUCTOS PRINCIPALES



Aceite de Oliva

Jamón ibérico
Vinagre de Jerez
Pasas de Málaga

[Ver todos](#)

RECETAS DE LA REGIÓN



Gazpacho

Fritura andaluza
Chocos con habas

[Ver todas](#)

Te proponemos



Jaén y la gastronomía del aceite de oliva



Frituras de pescado



Saborea la huerta de Almería

Déjanos tu comentario

2 comentarios

Ordenar por: **Lo más reciente**

Añade un comentario...

**Nizz Heez** · Universidad MONDRAGON UCO

GRACIAS LA INFORMACIÓN FUE DE MUCHA AYUDA PARA MI TAREA

Me gusta · Responder · 1 · 7 de octubre de 2015 23:38

**Anna Maria Magri**

maravilloso sitio de la enogastronomía española

Me gusta · Responder · 1 · 5 de agosto de 2014 18:52

Facebook Comments Plugin