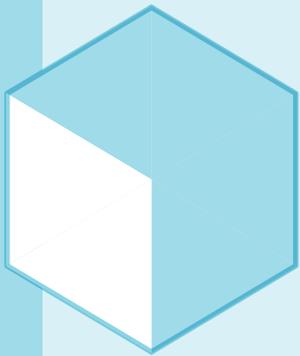




Módulo Transversal
Hostelería y Turismo

Anexo para Andalucía

Control del aprovisionamiento de materias primas



Anexo para Andalucía



Materias primas de Andalucía

Productos del mar y de la tierra, regados con aceite de oliva, proporcionan las materias primas básicas para la rica y variada cocina andaluza. La forma de guisar y aderezar las elaboraciones incorporando ingredientes y especias, dotan de personalidad a los platos típicos de cada localidad.

Los guisos de caza, las sopas frías, los potajes de verduras y legumbres, el pescado frito y los embutidos completan la singularidad de la gastronomía andaluza que se complementa con un gran abanico de dulces y frutas. La influencia de la cocina árabe ha dejado constancia en muchas elaboraciones y procesos culinarios.

La privilegiada geografía y el clima propician extensos cultivos de olivo y viñedo, de cereal y agricultura, así como grandes hectáreas de tierra para rebaños y animales de caza. Y la suave temperatura de las aguas mediterráneas que bañan la costa es el lugar idóneo para la cría de muchos pescados y mariscos.

Cada provincia cuenta con unas peculiaridades geográficas y climáticas que las favorecen para una determinada producción de materias primas y productos. Las principales serían las siguientes:

Todas las provincias

- ▶ Carne de bovino
- ▶ Carne de oveja y cabra
- ▶ Leche de oveja y cabra
- ▶ Colmenas

Almería

- ▶ Productos de la huerta
- ▶ Frutos secos (almendro)
- ▶ Productos del olivo
- ▶ Frutos no cítricos
- ▶ Cereales y leguminosas de secano

Cádiz

- ▶ Productos de la huerta
- ▶ Cereales y leguminosas de secano
- ▶ Remolacha
- ▶ Frutos cítricos

Córdoba

- ▶ Cereales y leguminosas de secano
- ▶ Frutos cítricos

Granada

- ▶ Cereales y leguminosas de secano
- ▶ Productos de la huerta
- ▶ Girasol

- ▶ Caña de azúcar
- ▶ Almendro
- ▶ Frutos cítricos

Huelva

- ▶ Cereales y leguminosas de secano
- ▶ Girasol
- ▶ Frutos cítricos
- ▶ Frutos no cítricos

Jaén

- ▶ Cereales y leguminosas de secano
- ▶ Girasol

Málaga

- ▶ Cereales y leguminosas de secano
- ▶ Girasol
- ▶ Frutos cítricos (limón)
- ▶ Patata extratemprana y temprana

Sevilla

- ▶ Cereales y leguminosas de secano
- ▶ Girasol
- ▶ Frutos no cítricos

Verduras, frutas y legumbres

Se considera a Andalucía la huerta de España por la gran cantidad y variedad de frutas y hortalizas que se producen en la comunidad. Encabeza la producción agrícola el tomate seguido de una gran variedad de productos como son los pepinos, las berenjenas, los calabacines o los pimientos. Cabe hacer una especial mención al ajo, uno de los ingredientes que tiene mayor protagonismo en los platos, tanto crudo como frito.

En cuanto a las frutas, la zona oriental de la comunidad es una gran productora de frutas como fresas, melones, sandías y cítricos entre otros.



Fig. 1.
Fresón de Huelva.

Si atendemos a la producción por provincias destacamos los productos siguientes:

- ▶ Almería: cultivo mayoritario de tomates, calabacines, judías verdes, pimientos, berenjenas, melones y sandías.
- ▶ Cádiz: destaca la producción de zanahorias, patatas, puerros y mango.
- ▶ Córdoba: abunda el cultivo de cítricos, ajo y cebolla.
- ▶ Granada: en el interior destacan los cultivos de alcachofa, lechuga, cebolla, tomate y espárragos. En la zona de costa encontramos producción de frutos subtropicales como la chirimoya y el aguacate.

¡Tenlo en cuenta!

Procedente de su pasado árabe, la miel es un producto muy presente en la preparación de alimentos, sobre todo de dulces. La figura protegida de la DOP «Miel de Granada» recolectada y tratada artesanalmente, aporta una gran variedad de matices según la flor que se obtenga (romero, tomillo, azahar, naranjo, etc.).

¡Tenlo en cuenta!

Las pasas se obtienen mediante el secado al sol de uvas maduras. La variedad más destacada es la DOP «Pasas de Málaga» obtenida de variedades Moscatel de Málaga y Moscatel de Alejandría.

- ▶ Málaga: se produce prácticamente los mismo que en Granada además de pasas y limones.
- ▶ Huelva: se cultiva el famoso y excelente fresón, así como las mandarinas y castañas.
- ▶ Jaén: se concentra la producción de ajos, frutos rojos y castañas.
- ▶ Sevilla: destaca la producción de cítricos, melocotones y tomates.

Cabe citar los siguientes productos que cuentan con distintas figuras de protección:

- ▶ La Denominación de Origen Protegida «Chirimoya de la Costa Tropical» de Granada-Málaga.
- ▶ La Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar» en Granada.
- ▶ La Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada» en Almería.

En la zona del Bajo Guadalquivir destaca la producción de arroz. Y en toda la región se cultivan legumbres para preparar pucheros y guisos de invierno a base de lentejas, garbanzos y alubias.

Carnes

La especie más característica de la cabaña andaluza es el cerdo ibérico, del que se extraen piezas para su consumo en fresco como la presa ibérica, el secreto o las paletas, además de su aprovechamiento para infinidad de preparaciones y guisos. Aunque el destino más importante y conocido del cerdo ibéricos es la producción de jamones y embutidos.

La calidad de los jamones andaluces está certificada y acreditada por organismos reguladores de las figuras de protección existentes en Andalucía:

- ▶ La denominación de origen protegida (DOP) «Los Pedroches», al norte de la provincia de Córdoba.

- ▶ La denominación de origen protegida (DOP) «Jabugo», de los jamones elaborados en los pueblos situados en las provincias de Huelva, Sevilla, Córdoba, Cádiz y Málaga y de las vecinas Cáceres y Badajoz.
- ▶ La indicación geográfica protegida (IGP) Jamón de Trevelez, en la provincia de Granada, en la cara sur de Sierra Nevada.

Otras especies dignas de mención son la carne de cabrito de la provincia de Córdoba y la carne de cordero de las sierras de Segura y la Sagra, producida en 144 municipios de las provincias de Granada, Almería y Jaén, y de las colindantes Albacete y Murcia.

Cabe destacar también la excelente carne de caza, capturada en las dehesas y los campos. El repertorio de especies es amplio, ya sea de caza mayor, como el jabalí, el venado o el corzo, o de caza menor como el conejo, la liebre, la perdiz, la becauda, las tórtolas, etc.



Fig. 2.
Dehesa de Los Pedroches.

¡Tenlo en cuenta!

La actividad de la caza solo podrá ejercerse sobre las especies cinegéticas permitidas, en los periodos establecidos y usando unos métodos determinados por la legislación.

Las condiciones para garantizar su consumo seguro vienen reguladas por el Decreto 165/2018 de 18 de septiembre por el que se regulan las condiciones sanitarias de la carne de caza en Andalucía con destino al consumo humano.

Pescados y mariscos

La larga costa de Andalucía proporciona grandes cantidades de pescado y marisco que se ha consumido desde hace siglos. Los principales caladeros se localizan en las costas de Huelva, Cádiz y Málaga.

Entre la gran variedad de capturas destacan la acedía, la pijota, el jurel o el pargo; especies pequeñas de pescado como boquerones, salmonetes, chanquetes y otros muchos para elaborar el *pescaíto* frito o las sardinas para preparar los famosísimos espetos. Una de las especies más apreciadas es el atún rojo, pescado con el arte tradicional de la almadrava.

En cuanto a los mariscos podemos mencionar crustáceos como la gamba blanca de Huelva, el langostino de Sanlúcar, los carabineros, los camarones o las quisquillas. También una amplia variedad de bivalvos como las almejas, las chirlas, las coquinas, los berberechos o los mejillones. Entre los cefalópodos destacan la sepia o jibia, los chocos o el calmar de potera, capturado con artes de pesca con anzuelo que garantiza la integridad y la limpieza de la pieza.

Un sector en desarrollo que aporta varias especies para el consumo es la acuicultura o piscifactorías destacando la producción de lubina, atún rojo, dorada y lenguado, así como de otro producto en expansión como son las algas.

Por último, en la industria conservera, cabe citar la mojama, elaborada con piezas de atún rojo, algunas con indicación geográfica protegida como la IGP «Mojama de Barbate» o la IGP «Mojama de Isla Cristina». Otros productos en conserva que cuentan con figuras de protección específicas son la IGP «Caballa de Andalucía» y la IGP «Melva de Andalucía», de conservas de filetes de estos productos al natural elaborados artesanalmente.



Fig. 3.
Langostinos de Sanlúcar
de Barrameda.

Aceite de oliva

El aceite de oliva es uno de los productos identificativos de Andalucía, además de un alimento indispensable de la gastronomía andaluza en particular y de la mediterránea en general. Es la grasa más saludable y aporta ventajas nutricionales y otorga un gran sabor a las elaboraciones, tanto en las típicas frituras como para aliñar verduras y preparar sopas frías como el gazpacho.

La provincia andaluza más importante en la producción de aceite de oliva es Jaén, que cuenta con grandes extensiones de olivares. Todo el aceite que se produce en Andalucía está controlado y garantizado por los consejos reguladores.

La elevada calidad de los aceites de oliva de Andalucía se constata por el gran número de denominaciones de origen protegidas. Las variedades de aceituna que se cultivan son diversas, entre ellas las más destacadas son la hojiblanca, la picual, la picuda, la verdial, la arbequina o la lechín, configurando cada una unos matices propios en el aceite resultante.

Lácteos

La producción de leche en Andalucía también es muy destacable y favorece la elaboración de excelentes quesos. La mayor parte de la producción es de leche de vaca, que se localiza sobre todo en Córdoba, Sevilla y Cádiz. Es muy importante también la producción de leche de cabra, en la que destacan algunas razas autóctonas, sobre todo en las provincias de Málaga y Almería.

Los quesos más destacables son los de cabra y oveja, contando con más de 150 variedades de producción mayoritariamente artesanal con procesos transmitidos de generación en generación, que dan lugar a quesos de gran calidad y de aroma, textura y sabor muy apreciados. Entre los quesos andaluces destacaríamos el queso de las Sierras de Cádiz y Ronda, de leche de cabras de raza payoya, conocido tradicionalmente como de Graza-lemma o Payoyo, y en la actualidad elaborado también con leche de oveja.

Vinos y vinagres

Andalucía tiene una gran tradición en la elaboración de vinos, ya sean de mesa u olorosos, muy variados y con características muy definidas. Tanto es así que en la actualidad cuenta con ocho denominaciones de origen:

- ▶ DOP Condado de Huelva.
- ▶ DOP Jerez-Xérès-Sherry.
- ▶ DOP Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.
- ▶ DOP Málaga.
- ▶ DOP Sierras de Málaga.
- ▶ DOP Montilla-Moriles.
- ▶ DOP Granada.
- ▶ Vino de Calidad (VC) Lebrija. A estas hay que sumarle dieciséis indicaciones geográficas protegidas (IGP) que se presentan como vinos de la tierra (VT)

En cuanto a los vinagres también hay que mencionar las denominaciones de origen que protegen y certifican la calidad:

- ▶ DOP Vinagre de Jerez.
- ▶ DOP Vinagre del Condado de Huelva.
- ▶ DOP Vinagre Montilla Moriles.



www.altamar.es