



Módulo transversal
Hostelería y turismo

Anexo para Andalucía

Ofertas gastronómicas

 Anexo para Andalucía





Gastronomía andaluza

La gastronomía andaluza es rica en ingredientes y en la manera en cómo cocinarlos. Se caracteriza por haber sabido convertir alimentos sencillos y simples, que han servido de base a la alimentación trabajadora durante siglos, en elaboraciones succulentas, mediante el uso de técnicas culinarias tradicionales y una variada condimentación con ajos, miel, tomillo, aceitunas, etc.

La gastronomía de esta comunidad ha crecido influenciada por distintos aspectos como:

- Las aportaciones de los diferentes pueblos que han vivido en nuestras tierras, sobre todo la cocina árabe. Esta aportó no solo una gran variedad de (miel, especias...), sino también las técnicas culinarias que no existían hasta entonces y el refinamiento en todas las actividades culinarias en general (costumbre en la mesa, el servicio de los platos, la sala de comer, etc.).
- Su privilegiado enclave geográfico y la diversidad de sus espacios naturales (bosques, montañas, ríos, campiñas, vegas, dehesas, etc.), además de una extensísima línea de costa, crean las condiciones idóneas para el cultivo de infinidad de vegetales y para la cría o la captura de un gran número de especies, tanto terrestres como acuáticas que acabarán representadas en la oferta de esta región.
- El calendario litúrgico que se concreta en elaboraciones específicas para fechas concretas coincidentes con fiestas religiosas, sobre todo en lo que a repostería se refiere.



La carta en Andalucía

La oferta gastronómica andaluza basa sus platos en las materias primas de cada región de manera que encontramos típicamente:

- Platos de **pescado** en las provincias costeras.
- Platos de **carne** en las provincias de interior.
- Una enorme variedad de **frutas, verduras y hortalizas**, presentes en todas las regiones. Marca la diferencia la forma cómo cada región las incorpora a sus platos típicos.

Con todos estos ingredientes, la variedad de la oferta es amplia y los platos típicamente andaluces son muchos y variados.



Sopas frías

Existen una gran variedad de sopas frías llenas de vitaminas y muy refrescantes que ayudan a combatir el calor de esta región: el **gazpacho**, el **salmorejo**, el **ajoblanco**, la **porra antequerana**, etc. Todas ellas se elaboran a partir del triturado y removido de las hortalizas de la zona (tomate, ajo, pepino, pimiento) a las que se añade pan duro, almendras, aceite de oliva, vinagre y sal, según cada receta. También hay sopas calientes, aunque menos, como el **ajocaliente** de invierno.

Cocidos y potajes

El más característico es el **puchero andaluz**, potaje a base de garbanzos, patata, carnes de diferentes reses (ternera, cerdo, gallina...) y hortalizas y aromatizantes propios de la zona (zanahoria, apio, cebolla, col, hinojo, etc.). El puchero suele cocinarse el día antes, así se deja reposar durante la noche lo que favorece el cuaje de los ingredientes. Del medio de cocción se obtiene el caldo del puchero que se sirve de primer plato y las carnes, o **pringá**, se dejan como segundo.

Una variedad, es el **puchero de vigilia**, que se come en Cuaresma, y por lo tanto se sustituyen los ingredientes de carne por bacalao. Como hortaliza suele incluirse las espinacas.

Platos elaborados con cereales

Un plato típico de la cocina andaluza son las **migas de harina**, elaboradas con agua, aceite, harina y ajo, junto con otros ingredientes como chorizo, panceta o tocino.

No es la única receta que cuenta entre sus ingredientes con el pan seco majado con ajo. Son muchas y variadas las que podemos encontrar en cualquier rincón de la geografía andaluza, por ejemplo, **guilindorro de Jaén**, **maimones de Málaga**, **gaspachos**, etc.

Hortalizas

Combinar la gran variedad de productos de la huerta y el bosque andaluz con la riqueza de técnicas culinarias de esta región, abre un espectro altísimo de posibilidades. Algunos ejemplos son

- La **alboronía** o guisado de berenjenas, tomates, pimientos, calabaza pimentón y otras hortalizas, similar al pisto.
- Las **berenjenas con miel** o berenjenas troceadas, fritas y aliñadas con miel.
- Las **papas aliñás** o patatas cocidas acompañadas con cebolla, perejil fresco, sal gorda, vinagre de vino y aceite de oliva u otros ingredientes
- Las **habas con jamón**, hechas mediante la técnica del rehogado.
- Los **revueltos de espárragos** trigueros o silvestres.
- La **fritura de hortalizas**, ya sea con cobertura o sin ella (por ejemplo, de calabacín o berenjena).
- Las **patatas a lo pobre** o guarnición que acompaña muchos platos elaborada con patatas, pimientos, cebollas, ajo u otros ingredientes según la zona.

Arroces

El arroz con bacalao es el arroz más típico de esta comunidad. Se elabora con bacalao desalado previamente y un sofrito con cebolla, ajo, pimiento y tomate, al que pueden añadirse otras hortalizas. Se condimenta, se añade azafrán y se deja reposar.

Huevos

Los huevos se preparan en forma de huevos fritos o tortillas, añadiendo diferentes ingredientes según la región andaluza. Algunos ejemplos son:

- La **tortilla del Sacromonte**, cuyos ingredientes son sesos o criadillas, jamón, chorizo, guisantes, patatas y pimientos morrones.
- Los **huevos a la flamenca**, con guisantes, pimientos morrones, patatas, cebolla y tomates, chorizo, jamón serrano
- Los **huevos a lo bestia**, con pan cateto picado, ajo, manteca colorá, morcilla, chorizo, carne de cerdo y aceitunas partías.

Carnes

La especie más característica de la cabaña andaluza es sin duda 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 su destino más importante y conocido es la producción de jamones y embutidos.

Algunos ejemplos platos elaborados con carne de cerdo son:

- Mención especial tiene el jamón ibérico, producto estrella de la gastronomía española, cuya calidad 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 conocidísima denominación de origen protegida (DOP) "Jabugo", 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.
- El **solomillo**, que puede prepararse a la brasa con salsas de diferentes ingredientes y sabores.
- Los **flamenquines** o rollitos de filetes de lomo con una loncha de jamón serrano, empanados y fritos.
- Las **carrilleras de cerdo**, un guiso hecho con hortalizas y vino tinto que convierten a la carne en melosa y de sabor pronunciado.

Parecido al anterior, es muy apreciado el guiso de **rabó de toro**. Se trata es un guiso largo de la cola del toro o la ternera, que se caracteriza por la ternura de la carne.

También podemos encontrar platos de cordero guisado como la **caldere-ta de cordero lechal**.

Otras especies de carne propias de Andalucía son las de caza, que antes de cocinarlas suelen dejarse en adobo para darles sabor y conseguir que se ablanden. El repertorio de especies es amplio:

- De caza mayor: el jabalí, el venado o el corzo,
- De caza menor: el conejo, la liebre, la perdiz, becada, zorzales, etc.

Mención especial requiere las preparaciones de estas carnes en adobo, dejándolas macerar troceadas en vino, brandy, ajo, hierbas aromáticas y otros aromatizantes; después se fríe hasta alcanzar la textura perfecta.

Pescados

En Andalucía hay técnicas artesanas de elaboración del pescado que se han ido heredando y vienen de mucho tiempo atrás.

Destaca, por ejemplo, el arte de la fritura que en esta comunidad se suele rebozar a la andaluza, es decir, enharinado solo con harina, sin huevo u otros ingredientes. El ejemplo más característico es el conocido **pescado frito** o fritura de diversos pescados de la costa de tamaño reducido (boquerones, salmonetes, acedías, pijotas...), o tajos o rodajas de pescados más grande (merluza, bacalao, etc.). También se fríen con esta técnica cefalópodos como sepia, calamares, chocos, chopitos o puntillitas.

Otros platos típicos a base de pescado son el **espeto de sardinas**, que se ensartan en una caña y se asan al calor de las brasas al lado de la playa, o el **bienmesabe** o pescado frito (marrojo o casón, por ejemplo) previamente adobado durante un día entero para ablandarlo y darle más sabor.

Marisco

Las **gambas y otros crustáceos** en sus distintas variedades (gamba blanca de Huelva, gamba roja de Garrucha, el langostino de Sanlúcar, etc.) pueden prepararse de muchas maneras, aunque suele optarse por elaboraciones sencillas que no desluzcan la extraordinaria calidad de estos productos.

Otros productos de gran calidad son los **bivalvos** (almejas, coquinas, berberechos, etc.), que pueden prepararse simplemente en una cocción suave con aceite de oliva y un vino dulce de la tierra.

Los **calamares, sepias, jibias y otros cefalópodos** ya hemos comentado que se preparan fritos a la andaluza. Además, las **tortitas de camarones** es un plato cocinado con este marisco con una masa preparada con harina a la que se pueden añadir otros ingredientes y que después se fríe en aceite de oliva.

Los vinos en Andalucía

Andalucía tiene una tradición milenaria en el cultivo de la uva y en la elaboración de vinos. La topografía, geología y clima condicionan unas características que hacen de Andalucía una región idónea para la elaboración de una gran variedad de vinos de calidad.

Tanto es así que en la actualidad esta comunidad cuenta con seis 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.

Más del 70% de los viñedos andaluces están amparados por alguna de las seis Denominaciones de Origen establecidas y auspiciadas por sus respectivos Consejos Reguladores:

- Condado de Huelva (1933)
- Jerez-Xérès-Sherry (1933)
- Manzanilla de Sanlúcar (1964)
- Málaga (1933)
- Sierras de Málaga (2001)
- Montilla-Moriles (1985)

A estas denominaciones hay que sumarle 13 indicaciones geográficas protegidas (IGP) y otros vinos históricos, aunque no están reconocidos como tales, gozan de gran popularidad (Tintilla de Rota, el Pajarete y el Moscatel de Chipiona, Mosto del Aljarafe...).

Aceites y vinagres

El aceite de oliva es uno de los productos identificativos de Andalucía, además de un alimento indispensable de su gastronomía para infinidad de platos como el gazpacho o el salmorejo entre otros muchos.

En las últimas décadas destaca la apuesta del aceite andaluz por la calidad, centrada en la producción del aceite virgen de oliva. Este tipo de aceite es el más apreciado por sus características organolépticas y sus propiedades saludables.

Además, cada vez son más las hectáreas que se destinan a la producción ecológica o integrada. Una muestra de la calidad de estos aceites es el gran número de denominaciones de origen protegidas (DOP).

Las DOP de aceite organizadas por provincias son las siguientes:

- Jaén: DOP «Sierra de Cazorla»; DOP «Sierra Mágina»; DOP «Sierra de Segura».
- Córdoba: DOP «Baena»; DOP «Montoro-Adamuz»; DOP «Priego de Córdoba» y DOP «Aceite de Lucena».
- Granada: DOP «Poniente de Granada» y DOP «Montes de Granada».
- Sevilla: DOP «Estepa»
- Cádiz: DOP «Sierra de Cádiz».
- Málaga: DOP «Antequera»

En cuanto a los vinagres destacar las denominaciones de origen que protegen y certifican la calidad de nuestros vinagres:

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



Normativa vigente para las empresas de restauración en Andalucía

La normativa vigente en Andalucía en materia de restauración, incluye a **restaurantes, cafeterías, bares, cafés, cafés-teatro, bodegones, mesones, tabernas, tascas, pubs, casinos, discotecas, salas de fiestas y cualquier otro tipo de establecimiento público de características similares, incluyéndose también los establecimientos de temporada**, que sirven, a cambio de un precio, comidas y bebidas para ser consumidos en el mismo local, o que prestan otro servicio o espectáculo complementario o no de los anteriores en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Estos establecimientos deben cumplir una serie de obligaciones, de acuerdo con la normativa vigente, entre las que destaca la obligatoriedad de:

- Tener expuestos al público los precios de las comidas y bebidas y los servicios que ofertan.
- Tener a disposición de quien lo demande información veraz, suficiente y comprensible sobre los bienes y servicios que se ofrecen.
- Disponer del Libro de Hojas de Quejas y Reclamaciones oficiales de la Junta de Andalucía.

Aunque este sector es sin duda uno de los que más ha evolucionado y se ha adaptado a la demanda del turismo y a las necesidades del público en general, las leyes que siguen regulando esta actividad datan de décadas atrás y han sido poco actualizadas.

Concretamente estamos hablando de las Órdenes estatales del 17 y 18 de marzo de 1965 (BOE de 29 de marzo de 1965), de Ordenación Turística de los Restaurantes, Ministerio de Información y Turismo, que posteriormente fueron modificadas por las Órdenes del 19 de Junio de 1970, el 28 de Julio de 1978 y el 10 de Julio de 1981, con las que se derogaron diversas normas estatales sobre acceso a actividades turísticas y su ejercicio.

Con el paso de los años, las comunidades autónomas han ido publicando sus propias normativas en las que han regulado y clasificado los establecimientos de restauración de su zona de competencia.

En la Comunidad de Andalucía no existe Decreto para la regulación en el sector de la restauración. Por lo que se establece la **Orden de 6 de Abril de 1987, de las Consejerías de Economía y Fomento, y Trabajo y Bienestar Social, sobre restaurantes, cafeterías, bares y similares**.



Altamar

www.altamar.es