

# agro

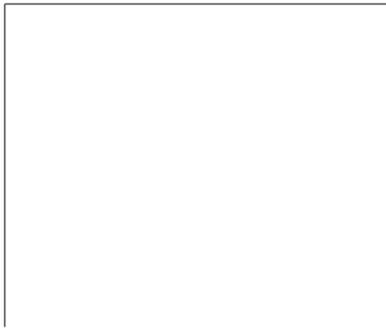
PERIÓDICO MAGAZINE

GRANADA

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 1 - ABRIL 2019





TÚ ERES ROSA DEL ROCÍO,  
AMOR DE LOS RUISEÑORES,  
LAMENTO DEL AGUA OCULTA  
QUE CANTA EN LOS SURTIDORES.  
GRANADA DEL ALMA MÍA,  
SI TÚ QUISIERAS CONTIGO  
ME CASARÍA ESTA PRIMAVERA.

**CARLOSCANO**

≈ habanera imposible ≈

IDEAS E INNOVACIÓN  
PARA LA GASTRONOMÍA



Sabor  
Granada  
El de siempre

prodisa EN COLABORACIÓN CON agro&media

Diputación  
de Granada  
Avanzamos junt@s

saborgranada.es



## editor's letter

La vida es como un puzle... un puzle enorme y maravilloso que dividimos en áreas para que el formarlo sea más fácil... donde tenemos piezas que encajan, piezas que no, piezas que parecen encajar pero al final se quedan en el camino...

De todas ellas observamos cada detalle, detenidamente o dejándolas pasar como si de un soplo de aire fresco se tratara, para ver si, alguna de ellas, es la adecuada. Vivimos el tiempo que transcurre entre pieza y pieza. Llegamos incluso a probar varias hasta que al final, siempre hay una que es la perfecta.

Agro Periódico Magazine Granada surge así. Agro Granada es esa pieza perfecta de una de las áreas del puzle de vida de un equipo de profesionales que quieren trabajar por y para la provincia de Granada.

En esa búsqueda particular que a veces tenemos todos, hemos encontrado las piezas que encajaban con nuestras inquietudes. Por un lado, con la inquietud de crear, de aprender, de seguir creciendo, por otro lado, la inquietud de mostrar el amor y admiración por nuestra tierra, por nuestras raíces, por nuestras familias a las que debemos tanto y, por último, con la inquietud de dar a conocer toda aquella belleza y riqueza del lugar donde nos criamos, Granada.

Granada, tierra de las mil y una leyendas. Donde confluyen cielo, mar y tierra. Donde su montaña, su vega y su mar nos dejan estampas de ensueño, productos con sabor intenso y experiencias para el recuerdo. Una tierra de contrastes paisajísticos, mezcla de culturas... un revoltillo de callejuelas con olor a jazmín y ese suave ruido del agua correr que enamora.

Así es nuestra Granada, y así queremos darla a conocer, así nos gustaría que otros la vean. Por eso y para eso nace Agro Granada. No queremos olvidarnos en este primer editorial de todos aquellos que ya han confiado en Agro Granada y a aquellos que lo harán en cuanto lo conozcan, buscando el mismo objetivo. Eternamente agradecidos.

Gracias igualmente al equipo que hay detrás de estas fotos, de estas palabras. Gracias a Arantxa y Juan por darnos a conocer Agro. Y, por último, gracias al apoyo incondicional de nuestras familias. Va por vosotros.

A

G

R

O

nº

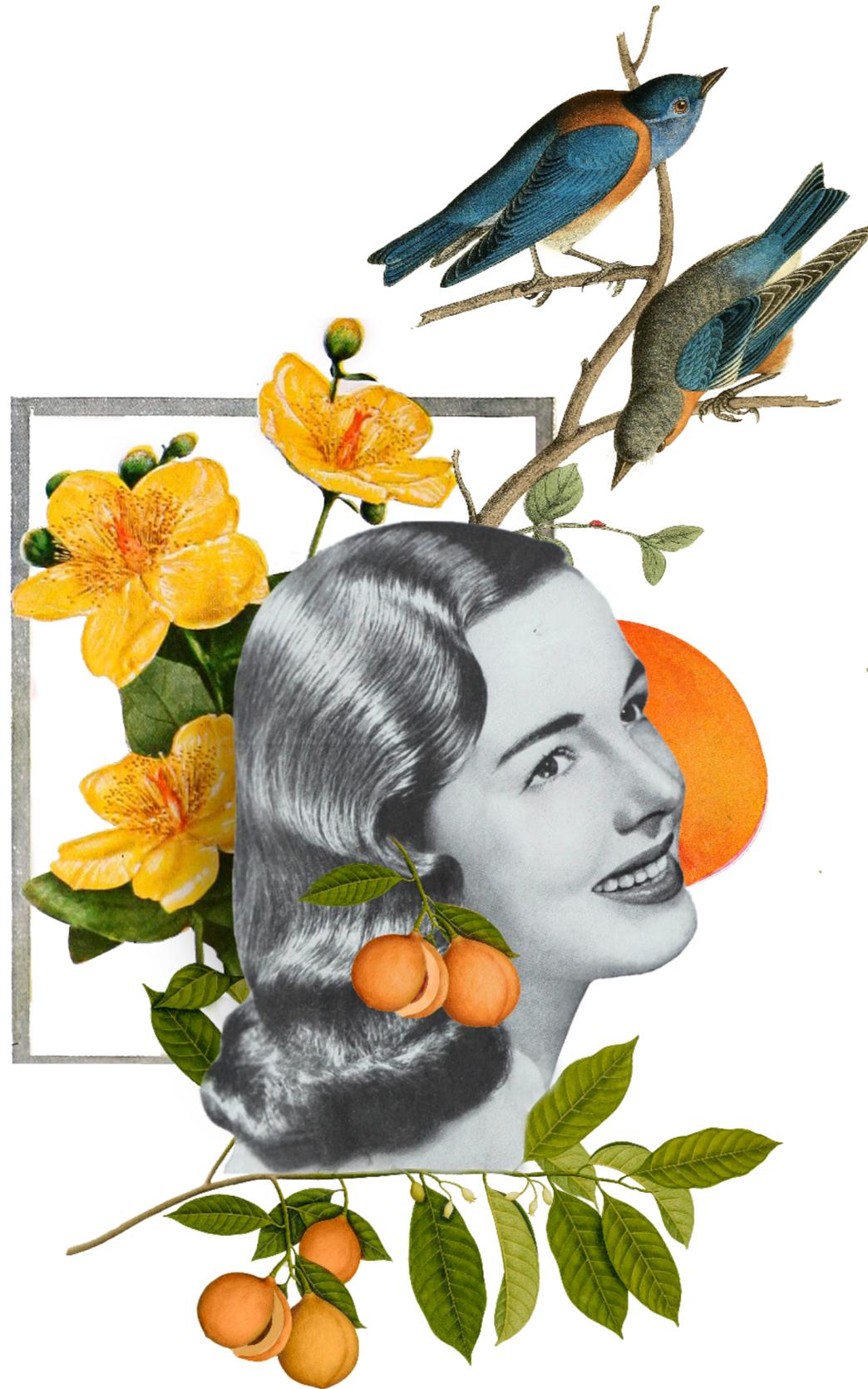
01

**Editor**  
Juan Luis Bueno  
**Directora general**  
Arantxa López  
**Directora Agro Granada**  
Ángela Luzón  
**Directora Agro Madrid**  
Míriam Delgado  
**Agromedia, edición digital y web**  
Juanjo Zayas  
**Asesor de bodega**  
Jesús María Claros  
**Redacción**  
Arantxa López, Mercedes Lara  
**Diseño**  
J. L. Bueno, Pilar Orellana, Anita Vasco,  
Eva Mez, Antonio Libert  
**Fotografía**  
Ismael Segura y Mati López  
**Colaboraciones**  
Leticia Arjona

**Publicidad**  
639 079 857  
granada@agromagazine.es  
**agromagazine.es**

Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Granada dedicado a la agroindustria, la gastronomía y el turismo. Esta publicación, que se ha diseñado con música de Nana Caymmi, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.





# *El níspero, la fruta de la belleza*

**Texto:** Mercedes Lara | **Collage:** Pilar Orellana

Con el cambio de estación y llegada de la primavera, los colores inundan los puestos de frutas y verduras en los mercados de todos los pueblos y ciudades. El naranja es el color del níspero, cuya recolección se lleva a cabo entre los meses de marzo y junio.





El níspero es famoso por ser la fruta de la belleza, ya que resulta un aliado perfecto contra el envejecimiento al contener betacarotenos, que contribuyen a la protección de la piel, las uñas y el cabello. Contiene vitamina A y sales minerales como calcio, fósforo, magnesio, azufre y hierro. También incluye una buena cantidad de hidratos de carbono constituyendo así un buen alimento muscular.

**Resulta un aliado perfecto contra el envejecimiento al contener betacarotenos, que contribuyen a la protección de la piel, las uñas y el cabello**

El níspero de la Costa Tropical de Granada suele presentar forma redondeada o de globo y se caracteriza por tener un sabor más ácido y un mayor peso (entre 50 y 100 gramos), que otras variedades.

El color de la pulpa está entre amarilla y naranja y posee varias semillas en su interior. Son varias pepitas grandes de color marrón brillante que pueden llegar a ocupar el 45 % del volumen del fruto.

El clima mediterráneo de inviernos suaves de esta zona favorece el cultivo de los nísperos en la Costa Tropical y aguanta bastante bien las sequías. Este árbol puede dar frutos durante unos 25 años.

Aunque se suele citar su origen japonés, lo cierto es que lleva viviendo en España desde hace más de dos mil años, cuando los primeros marinos mercantes trajeron semillas.

**El níspero lleva viviendo en España desde hace más de dos mil años, cuando los primeros marinos mercantes trajeron semillas**

El principal país productor de nísperos es China y después se encuentra la provincia de Granada. En la actualidad, hay unas 1.130 hectáreas de cultivo de níspero en toda Andalucía de las que 815 corresponden a la provincia de Granada. El resto se reparten entre Málaga,

Córdoba, Cádiz, Almería y Sevilla. De las 12.000 toneladas anuales que se producen en tierras andaluzas, 9.700 tienen su origen en el litoral granadino. Holanda, Francia e Italia son los principales países a los que principalmente se exportan los nísperos de Granada. Actualmente se está estudiando forma de conseguir producir y consumir nísperos más allá de su temporada, que es la primavera.

Esta fruta dulce, pero con un suave toque ácido, que hay que comer en su estado de maduración perfecto para disfrutarla de verdad. Para disfrutar de un níspero en su estado óptimo de madurez, deberán de presentar un tacto blando pero firme. El color naranja de su piel es el indicativo para saber si los nísperos están maduros. El níspero es extremadamente sensible a la manipulación y los golpes perjudican su aspecto. Hay quienes cuentan que, si no están aún demasiado maduros, tenemos que envolver los nísperos en papel de aluminio y guardarlos una hora en el congelador. Al día siguiente ya podremos comerlos.

Una de las grandes curiosidades del níspero es que crece de un árbol que tiene un gran valor ornamental y que ha solido verse a lo largo de la historia más en jardines que en huertos y tierras de cultivo. Pertenecen a la familia de las Rosáceas, que es la misma de la que salen las manzanas, las cerezas o las peras.

**Este árbol puede dar frutos durante unos 25 años**

El níspero es famoso por sus grandes beneficios: sus propiedades pueden ayudarnos a prevenir el colesterol, los infartos, el cáncer de pulmón y las gripes. Pero además, posee una capacidad depurativa y tonificante. Debido a su elevado contenido en fibra soluble nos proporciona

una sensación de saciedad al hincharse, lo que supone una ayuda en las dietas de adelgazamiento. Asimismo, el níspero posee una acción astringente que contribuye a detener la diarrea de forma progresiva y también favorece a los riñones facilitando la eliminación de orina.

**Es famoso por sus grandes beneficios: sus propiedades pueden ayudarnos a prevenir el colesterol, los infartos, el cáncer de pulmón y las gripes**

# EL ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR



Hasta el mes de junio, la comarca del Poniente granadino está inmersa en la campaña del espárrago de Huétor Tájar, más conocido en la localidad como espárrago verde-morado y es el único espárrago triguero con Denominación IGP (Denominación Geográfica Protegida) y del Mundo.

PRODUCTO DE TEMPORADA  
CON CALIDAD CERTIFICADA

**Durante estos tres meses, de marzo a junio, según venga la cosecha, se genera en la comarca una gran demanda de mano de obra. Se cosechan a mano y requieren mucho cuidado, por lo que podemos decir que todo el proceso de recolección es artesanal**

El desarrollo del cultivo del espárrago se inicia a mediados de los años 70. De ser un cultivo puntual, practicado por algunas familias, pasó rápidamente a convertirse en un cultivo de gran implantación en la zona. Es después cuando se produce un auténtico boom, pasando de 76 hectáreas en 1980 a 580 en 1990. Actualmente hay 6.400 hectáreas en producción, de las cuales el 65% son de regadío y el 35% por ciento de secano, representando el 70 por ciento de la superficie de Andalucía.

El espárrago de Huétor Tájar es un producto autóctono de la Vega Baja del Genil de Granada, donde se dan las condiciones climáticas idóneas para su cultivo y se identifica como espárrago triguero, por ser originario de las esparragueras silvestres que desde hace siglos crecían en los sotobosques del río Genil. Dicha zona esparraguera abarca los términos municipales de Huétor Tájar, Loja, Villanueva de Mesías, Moraleda de Zafayona, Íllora y Salar. Se caracteriza por un tallo delgado y flexible, color verde-morado o bronce (más oscuro en la cabeza), un peculiar sabor amargo y dulce y un fuerte aroma, típico de los espárragos trigueros.

Sólo pueden encontrarse espárragos trigueros de Huétor Tájar frescos en temporada, durante los meses de marzo a junio. El resto del año se encuentran en conserva, latas o botes de cristal, todos ellos con la correspondiente contraetiqueta del Consejo Regulador que los acredita como tal y que se fundó en 1996 tras la aprobación del reglamento por parte de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

El espárrago de Huétor Tájar ha llegado a algunos de los más importantes cocineros de nuestro país como a Juan Mari Arzak o Mikel y Jesús Santamaría, o el maestro heladero Joaquín Liria. El espárrago verde se comercializa

casi en toda España, sobre todo en Cataluña y Levante, y también se exporta a varios países europeos como Alemania, Suiza, Suecia, Irlanda, Bélgica o Gran Bretaña. La provincia granadina comercializa en el exterior cerca de 13.000 toneladas de espárrago (el 83% del volumen total exportado por Andalucía).

Algunas investigaciones señalan la importancia de las propiedades que posee el espárrago de Huétor Tájar para nuestro organismo. Así, podemos destacar su acción antioxidante, acción anticancerígena, antiinflamatoria o sus beneficios antivirales y antialérgicos. Se ha demostrado además que las dietas ricas en saponinas disminuyen los niveles de colesterol, mejorando el perfil lipídico de las personas.

**Desde el punto de vista nutricional el espárrago proporciona un bajo aporte calórico, en torno a 22 a 35 Kcal, por lo que se le considera un alimento poco energético, ideal para dietas de adelgazamiento**

Igualmente son muy interesantes sus contenidos en vitaminas A, y C, muy necesarias en procesos antioxidantes del organismo. Asimismo, aportan vitaminas del grupo B destacando las propiedades antihemorrágicas. Su riqueza en fosfatos potásico y cálcico, explica la acción mineralizante para el esqueleto. Además, por su alto contenido en fibra, entorno al 1 %, se puede considerar al espárrago de Huétor Tájar como un alimento de interés en el aporte diario de este componente dietético, ya que facilita la movilidad intestinal, previniendo algunas patologías como estreñimiento.



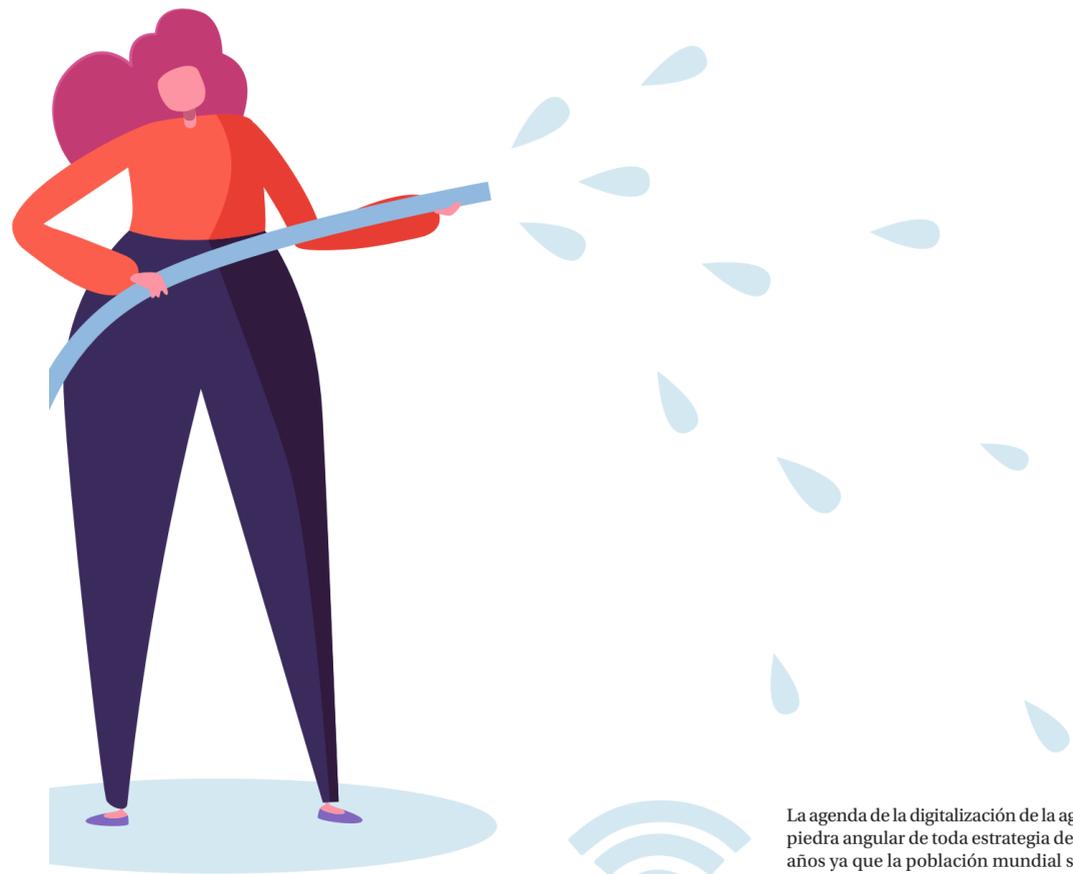
# AGRICULTURA



## La transformación digital llega a la agricultura

La digitalización es algo que ha venido para quedarse en todos los ámbitos de la vida: desde la cotidianidad de nuestro smartphone hasta la complejidad de los procesos industriales. Utilizando nuevas tecnologías propias de la transformación digital será más fácil poder aumentar la competitividad en el sector agrícola, por ejemplo.



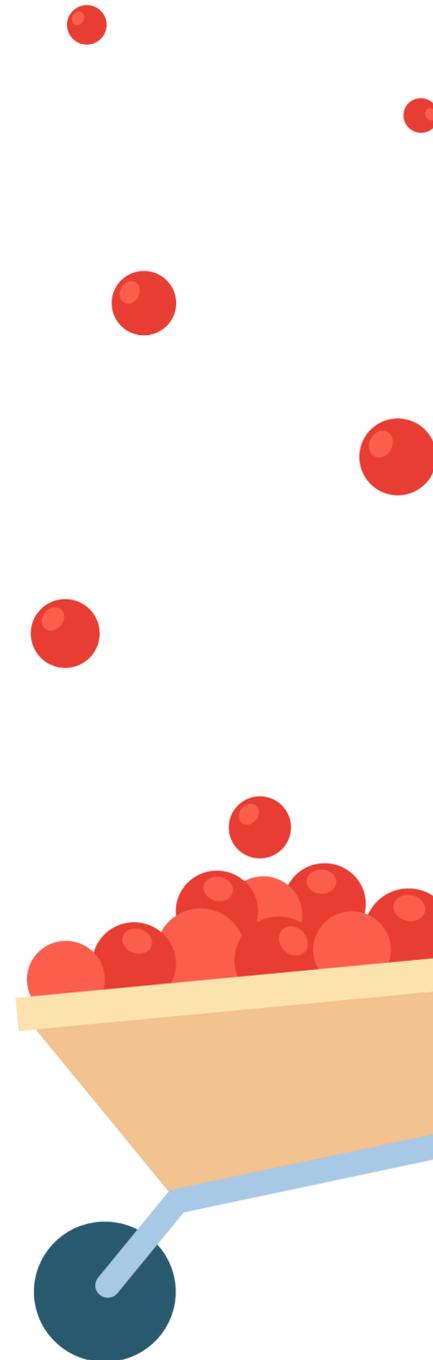
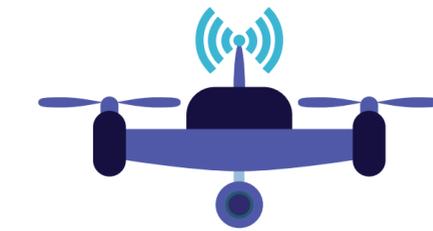


La agenda de la digitalización de la agricultura debe ser la piedra angular de toda estrategia de cara a los próximos años ya que la población mundial sigue aumentando y se hace necesario un incremento de la producción, sin alterar la biodiversidad, para satisfacer la demanda existente. Las tecnologías digitales deben estar disponibles también para atraer a los jóvenes al mundo rural, una de las principales preocupaciones actuales del sector. En ese apartado tecnológico cobran una importancia especial los drones, que están empezando a conquistar la agricultura desde el cielo. Sobre todo, cuando se trata de monitorización del suelo y agua, hay muchas ventajas, con la velocidad como el valor añadido central. Examinar, por ejemplo, la salud de las plantas desde el cielo es significativamente más rápido que desde la tierra, lo que hace que los drones sean una alternativa seria para los agricultores. Los drones son el método a elegir cuando se requiere eficiencia. Y lo más increíble de todo es que esta supervisión se puede hacer desde casa o cualquier punto mediante un smartphone o una tablet.

Existen muchos apartados para aplicar las nuevas tecnologías en la Agricultura 4.0. Por ejemplo, un estudio pormenorizado nos indicará qué tierras son más adecuadas para plantar una vid o destinarlas a cultivos subtropicales (mangos o aguacates).

Además, la digitalización nos permite conocer en tiempo real, gracias a esa red de sensores, lo que pasa en nuestra parcela. Dicho de otro modo, grado de humedad, salinidad, presencia de plagas, exceso de pesticidas y un largo etc. Con esta información, el profesional puede tomar decisiones acertadas y optimizar recursos al anticiparse a cualquier problema.

La eficiencia también es clave cuando se trata de la automatización: máquinas parcialmente o totalmente automatizadas que trabajan de forma rápida y fiable y ayudan a la gente a trabajar donde su mano de obra es realmente necesaria. Esto tiene varias ventajas en muchos entornos agrícolas donde muchas veces solo un número



limitado de trabajadores está disponible. Sin embargo, la automatización es más que esto: separando al hombre de las máquinas, por ejemplo, con la ayuda de la tecnología GPS, se mejora la seguridad en el trabajo. Y como las máquinas automatizadas trabajan rápidamente, con precisión e independientemente, también contribuimos a reducir el consumo de combustible y energía.

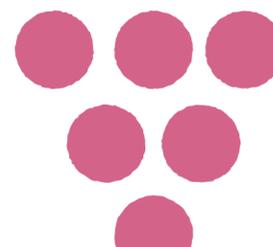
La industria de la maquinaria agrícola está por lo tanto modernizándose rápidamente. Sin embargo, no todos los agricultores pueden permitirse la inversión en nuevas tecnologías. La situación de las granjas pequeñas y medianas es más complicada. Por un lado, tienen que permanecer en el juego tecnológico para poder sobrevivir. Por otro lado, una inversión razonable conduciendo rápidamente a un retorno de la inversión, es la clave. Muchas máquinas son utilizadas por más de un agricultor siguiendo el modelo de las cooperativas recientes.

El reto pasa por desarrollar y comercializar soluciones para la agricultura 4.0: sistemas de monitorización de cultivos, trazabilidad, geolocalización, mapeo de suelos, sistemas de guiado, gestión de datos... y analizar con detalle algunas de las opciones en las que se obtendrían beneficios significativos como las relacionadas con el riego solar o la utilización de purines como complemento a la fertilización mineral.

Algunos de los aspectos a tener en cuenta en esta revolución digital son la tecnificación de la agricultura inteligente, industria agro 4.0, incrementar la productividad, sostenibilidad, optimización de recursos, economía circular, competitividad de mercados, equilibrio de cadena agro, adaptación al cambio climático y buena gestión de la PAC.

MERCEDES LARA

# LOS VINOS DOP DE GRANADA, un valor en alza



**T**omar un vino es una costumbre muy española y, bueno...también de muchos otros sitios del mundo. Porque tomarnos un vino con alguien es señal de felicidad. Las buenas noticias y las alegrías se celebran con una copa de vino en la mano, como dice la canción.

En los últimos años el panorama de los vinos granadinos ha cambiado radicalmente hacia una elaboración de vinos de calidad y de gran aceptación en el mercado. La adaptación a las nuevas técnicas de vinificación, la implantación de variedades nobles de uva y la recuperación de joyas autóctonas, como la Vijiriega, y el cuidado exquisito de las plantaciones de vid, han sido determinantes en ese avance. También las peculiares características geográficas, con viñedos a gran altitud, sometidos a grandes contrastes climáticos y bendecidos por abundante sol.

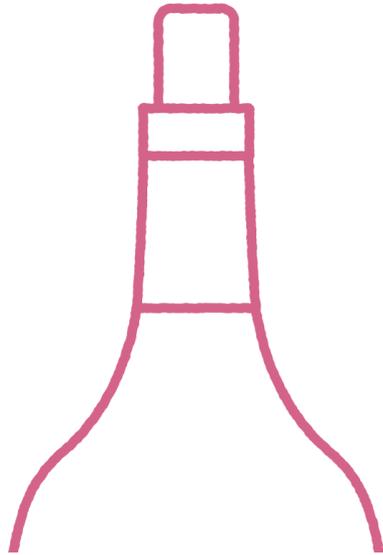
El resultado de esa combinación es la existencia de vinos de gran personalidad, elaborados con un mimo artesanal: vinos blancos, tintos y espumosos de burbuja fina bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP). No en vano, Granada cultiva 5.500 hectáreas de terreno de viñedos que producen entre 30 y 40 millones de kilos de uva al año.

En los últimos años, según los responsables de la DOP, se ha llevado a cabo un intenso trabajo para recuperar las joyas de la viticultura autóctona: Vijiriega, Moscatel y Pedro Ximénez, entre las blancas, o Tempranillo, Garnacha y Monastrell, entre las tintas, que conviven en perfecta armonía con variedades internacionales como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, excepcionalmente aclimatadas.

Los vinos granadinos, de gran riqueza sávida, poseen una gran variedad de perfumes frutales y

»»»





florales que reflejan el entorno natural y el legado histórico-cultural de la provincia.

La producción de uva ha estado ligada tradicionalmente a las zonas altas y medias de los sistemas montañosos de la provincia, lo cual provoca oscilaciones térmicas importantes y muy bajas temperaturas alargando y mejorando el proceso de maduración. Además, la altura, el clima seco y el agua de Sierra Nevada producen un ambiente muy sano para el cultivo de la vid, favoreciendo la viticultura ecológica.

La elaboración y almacenamiento se realiza en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés, americano y/o centroeuropeo de entre 225 y 330 litros. Una particularidad destacable, que otorga gran parte de su carácter a los vinos de Calidad de Granada, es su fermentación en cuevas (aunque no en todos los casos), pues su interior garantiza un ambiente más natural y sano que los creados por climatizadores artificiales y una temperatura e iluminación constante inalterable.

La Asociación de Vitivinicultores del Altiplano de Sierra Nevada tiene además sus llamados 'Vinos de altura', una denominación que representa a unas 23 referencias de la zona. La altitud también favorece que la planta tenga una baja combustión de ácido tartárico, que se traduce en una acidez total de los vinos correcta, sin



necesidad de adicionar este ácido. La altitud media de los viñedos granadinos se encuentra a unos 1.200 metros.

Otra característica de la zona son unos PH bajos, óptimos para vinos con crianza importante en botella, mientras que las precipitaciones medias anuales, con un promedio de 70 días lluviosos, también permiten obtener un vino de calidad.

Respecto al suelo de cultivo de los viñedos granadinos, suelen ser terrenos pobres en materia orgánica, fósforo y nitrógeno. Estas características son, en general, factores positivos para la obtención de caldos de calidad.

Los territorios adscritos a la Denominación de Origen Protegida (DOP) comprenden los 168 municipios de la provincia de Granada en su totalidad, coincidiendo con la demarcación provincial, reconociéndose la subzona específica Contraviesa-Alpujarra integrada por los municipios Albondón, Albuñol, Almegfjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón y Ugfjar. •••

**Granada cultiva 5.500 hectáreas de terreno de viñedos que producen entre 30 y 40 millones de kilos de uva al año**





## UN CÓCTEL ORIGINAL PARA SORPRENDER A TUS INVITADOS

MERCEDES LARA • FOTOS: AGRO

La joven coctelera de Granada, Leticia Arjona, que ha llegado a la final nacional del concurso Bacardi Legacy.

*Los cócteles cada vez están más de moda. Y no sólo para las noches de verano, disfrutarlos al aire libre en una terracita, sino que en los últimos tiempos se han convertido en imprescindibles en algunos restaurantes, que incluyen una nutrida carta de cócteles que maridan a la perfección con la oferta gastronómica que ofrecen a sus clientes. Como es el caso del restaurante María de la O, que está apostando por la promoción de esta nueva moda y de las jóvenes promesas de la coctelería. La coctelería es un mundo, “cada maestrillo tiene su librillo” como dice el refrán, pero sí que es cierto que hay que tener una formación adecuada para lograr sorprender a la clientela, cada vez más exigente en este ámbito. La coctelería ha sufrido una revolución en el sentido de incorporar nuevos ingredientes, hasta ahora impensables en una bebida.*

*Leticia Arjona, joven coctelera de Granada que ha llegado a la final nacional del concurso Bacardi Legacy, celebrado en Barcelona el pasado 4 de marzo nos ofrece para Agro Granada un cóctel para que podamos prepararlo en casa y disfrutar de él en buena compañía. Hace 3 años que se dedica a la coctelería y actualmente es ‘bartender’ en El Tinglao, de Grupo Paripé, en Playa Granada, en la localidad de Motril. A partir de ahora va a comenzar a gestionar el local también.*

PATROCINADO POR...

**María  
de la O**  
*Elige tenerlo todo*



## • Cóctel de aguacate

### \* Ingredientes

- 50 ml. ginebra, 30 ml. zumo de limón, 50 ml. zumo de manzana, 25 ml elderflower (licor de flor de saucó), 15 ml azúcar y cuña de aguacate maduro

### \* Utensilios

- Batidora, para mezclar todos los ingredientes
- Coctelera, para agotarlos una vez mezclados
- Vaso old fashioned con hielo picado (vaso corto y ancho para servir whisky)
- Como decoración reservaremos una lámina de aguacate y manzana



# HERMANDAD GASTRONÓMICA ENTRE HUELVA Y GRANADA

Quisquilla de Motril cien por cien, receta de Juan Miguel Fernández

Texto: Mercedes Lara



## LA RECETA QUISQUILLA DE MOTRIL CIEN POR CIEN QUE NOS PROPONE EL CHEF CONSTA DE UN CALDO, UN BLINIS Y UN TARTAR



En Agro Granada creemos en las alianzas en la cocina, en la mezcla de costumbres y sabores. Por ello nos hemos propuesto cada mes avanzar en el concepto de “hermandad gastronómica” entre todas las provincias andaluzas. En este primer número de Agro Granada vamos a fundir la gastronomía de Huelva y Granada, a cargo de un prestigioso chef onubense como es Juan Miguel Fernández. Se trata de una receta originaria con producto local de Huelva, que Juan Miguel sustituye por producto autóctono de Granada; un plato en el que la esencia de la gamba blanca de Huelva se cambia por quisquilla: Quisquilla de Motril cien por cien.

Juan Miguel Fernández actualmente está al frente de 3 restaurantes en Huelva: De Altura, Oraque y La piedra Larga. La cocina en De Altura es de mercado, muy variada y con un toque vanguardista. En Oraque, el chef nos habla de una cocina tradicional de toda la vida, en la que el 90% son guisos y brasas, con carnes y pescados aunque el fuerte aquí es la carne. Sin embargo, La Piedra Larga está enfocado al mar, donde puedes elegir productos de primera gama como si estuvieras en el puesto de la plaza, ya que, su vitrina para exposición de producto la han diseñado como si de un puesto en el mercado se tratara. En proyecto tiene la apertura de un nuevo establecimiento del que, de momento, no quiere adelantar ningún detalle pero sí nos avanza que será también en su Huelva natal.

Juan Miguel Fernández comenzó sus estudios en la Escuela de Hostelería de Islantilla y desde entonces empezó a trabajar de camarero, cocinero, pasito a pasito, hasta el momento actual en que se hace cargo de 3 restaurantes. Destaca su paso por las cocinas del Restaurante Akelarre del País Vasco y por las del Hotel EME Catedral de Sevilla. Hace dos años fue el embajador del patrimonio gastronómico-cultural de España en el Festival de Diplomacia Culinaria donde fue representada la cocina de la cuenca mediterránea. Allí tuvo que elaborar un menú para 200 personas, entre las que se encontraban personalidades muy destacadas, todo un reto al tener que fusionar la cocina musulmana, árabe y hebrea con la española.

La receta Quisquilla de Motril cien por cien que nos propone el chef consta de un caldo, un blinis y un tartar, todo elaborado con la sabrosa Quisquilla de Motril. Es un plato que consta de 3 partes bien diferenciadas, según indica Juan Miguel Fernández.

**1.-** Comenzamos por el Caldo de quisquilla de Motril. Guardamos las cabezas y cuerpos de las quisquillas y el resto, las cáscaras y colas, lo utilizaremos para hacer el caldo. Primero rehogamos los restos con unas verduritas, puerro, cebolla, pimiento verde y bouquet de hierbas aromáticas, agregamos agua y lo reducimos hasta el punto exacto que queremos para así potenciar más su sabor.

**2.-** Seguimos con el blinis de Quisquilla de Motril, un bizcocho elaborado con harina, levadura y yemas de huevo (dejamos las claras aparte). Debemos mezclar bien todos estos ingredientes y batirlos. A ello le añadimos una salsa americana con las quisquillas. Para elaborarla, agregamos zanahoria, pimiento y cebolla bien picados. Rehogamos las cabezas de las quisquillas con las verduras y lo levantamos con brandy una vez que se asiente. Cuando se reduzca lo trituramos todo muy bien para evitar que queden grumos. Esta mezcla la añadimos a la del blinis y agregamos montadas las claras que teníamos reservadas. Cuando esté todo batido lo vertemos en una sartén caliente con un poco de AOVE así cogerá volumen y quedará una especie de bizcocho que absorba parte del caldo.

**3.-** Para el tartar de Quisquilla de Motril, cortamos a cuchillo pequeño las quisquillas y sólo le agregamos AOVE, sal y un poco de cebollino para así conseguir un potente sabor a Quisquilla de Motril cien por cien, explica el chef quien concluye que “con este plato hemos sacado a la quisquilla el máximo rendimiento. Hemos usado todo de ella”

Para el emplatado, lo serviremos en plato hondo. Colocamos el blinis sobre un fondo de caldo, sobre él montamos el tartar y decoramos con flor de ajo.



## RESTAURANTE LA ERA

El Restaurante La Era se emplaza en la localidad granadina de Güejar Sierra, destacando por lo rico de su cocina tradicional y rodeado por el Embalse de Canales y el verde maravilloso de Sierra Nevada.

En el restaurante La Era podrás probar una gran variedad de recetas de toda la vida, platos de esencia andaluza que respetan el sabor original pero que se mejoran con una perspectiva más vanguardista. Así, entre otros, te deleitarás con el Queso de cabra con cebolla caramelizada, el Milhojas de gambas y puerros, carnes de primerísima calidad y la Merluza rellena de marisco.

La magia del chef Ángel Tamayo del restaurante La Era está a la altura del entorno encomiable. Compruébalo también en las varias jornadas gastronómicas que realiza. Por ello, por todos estos ingredientes, vivirás momentos memorables cuando organices tus celebraciones más importantes aquí. ¿A qué esperas para reservar?

Bajo reserva. 958 05 19 66 | 605 89 28 91



## La semifinal de los concursos Cocinero y Camarero del año en Granada, a punto



Todo está a punto para que el próximo jueves 16 de mayo de 10h a 20h se celebre la segunda Semifinal del VIII Concurso Cocinero del Año (CCA) y IV Camarero del Año (CCMA), en la Escuela de Hostelería La Inmaculada de Granada. Esta segunda semifinal engloba a los participantes de Andalucía, Extremadura, Murcia y Canarias.

Ocho cocineros, con sus ayudantes y cinco camareros de estas cuatro Comunidades Autónomas intentarán conseguir su pase a la final de Barcelona en el marco del Salón Alimentaria 2020. Los chefs tendrán que preparar, en cinco horas, su mejor menú compuesto por un primero, un segundo y un postre. Por su parte, los camareros deberán superar una serie de pruebas teóricas y prácticas como tiraje de cerveza, coctelería, montaje de mesa o la preparación de recetas de café, entre otras.

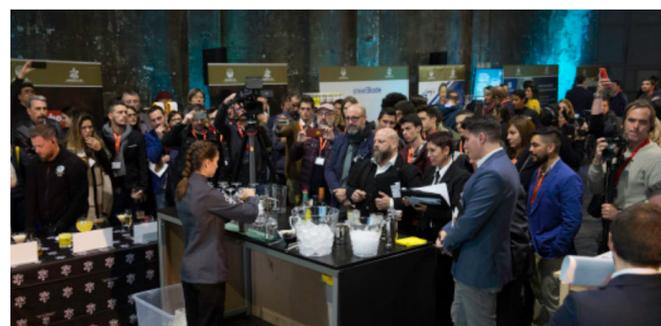
El Jurado del CCA estará formado por Jordi Cruz, Raúl Resino, Álvaro Salazar, Xanty Elías, Betina Montagne, Juan Carlos Padrón, Benito Gómez, Diego del Río, Julia Pérez y José Carlos Capel. El semifinalista de CCMA será seleccionado, entre otros, por César Cánovas, José Ma-

nuel González, Adrián Fernández, Damián Seijas, Antonio Chacón y Mariano Castellanos.

Bajo la denominación iChefs&iServer, reconocidos cocineros como Xanty Elías o Álvaro Salazar cocinarán en directo, mientras que Héctor Henche realizará cócteles de café con sabor regional de la mano de Nespresso Professional.

Los patrocinadores de ambos concursos son: Alimentaria, Nespresso Professional, Proquimia, Eurofred, Calidad Pascual, Convotherm, Bonduelle y steelBlade/Dick como patrocinadores principales; Mahou-San Miguel, Solán de Cabras, Casa Sendra, Can Garús, Oms y Viñas, Gary's, Reybar, Cook y Smart and Emotional Architects como patrocinadores preferentes y como colaboradores: Escuela de Hostelería La Inmaculada, Agro, Gastroactividad y Quantum.

Todos aquellos profesionales del sector de la hostelería y restauración, pueden inscribirse a venir de público a través del siguiente enlace: [www.concursococinero.com/asistentes/publico](http://www.concursococinero.com/asistentes/publico) o en el 93 487 62 00.





# DÍA DE LA CRUZ

## QUÉ HACER, VER Y COMER

**El 3 de mayo 2019 tendrá lugar en Granada una de las fiestas con más arraigo popular de Andalucía: el Día de la Cruz. Las calles, plazas, colegios, patios e incluso escaparates de la ciudad se engalanan para esta jornada y se llenan de maravillosos altares en honor a la Santa Cruz. Y es que la Cruz se ha ido forjando a lo largo de la historia como símbolo cristiano de abanderar las cruzadas antipaganas y se ha establecido finalmente como icono y excusa de la fiesta popular.**

Texto: Mercedes Lara

El Día de la Cruz en Granada es una fiesta para sentirla y vivirla en primera persona. Su origen podemos encontrarlo cuatro siglos atrás, en las celebraciones en honor al símbolo del cristianismo. La leyenda cuenta que la cruz de Cristo fue encontrada por Santa Elena y que, a Granada llegó un pedazo de dicha cruz, en concreto al Convento de Santa Isabel la Real.

A principios del siglo XX en los barrios del Albaicín y del Realejo los niños construían pequeños altares con una Cruz. Los decoraban con mantones de manila, cacharros de cerámica, peroles de cobre y un pero con una tijera clavada. Usando esta simbología, se les decía a los visitantes que no le pusieran peros a la cruz. Por sus alrededores, los niños pedían el chavico, palabra que procede del diminutivo local de ochavo, que luego cambiaban por golosinas.

En sus patios construían altares en los que se levantaban cruces adornadas con guirnaldas de flores. En torno a la cruz se reunían amigos y familiares, organizando recitales de baile y coplas, en las que todas tenían como motivo la exaltación de la Cruz y la Primavera. No faltaba la música en estas celebraciones.

## EN ANDALUCÍA LA FIESTA DE LA CRUZ DE MAYO SE CELEBRABA ANTIGUAMENTE EN EL INTERIOR DE LAS VIVIENDAS

A lo largo de la historia la fiesta ha sufrido distintos altibajos, con su casi desaparición tras la prohibición de pedir dinero para las cruces en 1883. Las habas crudas con salaillas son el producto más característico de ese día, que deben estar acompañadas de un buen vino de la Costa Tropical. Los tejidos también están muy presentes entre las muestras artesanales que ofrece una cruz de mayo. De un lado, destacan las piezas bordadas en tul, como mantillas de encaje o cortinas, y por otro, los tejidos alpujarreños con sus llamativos colores.

On the 3rd May Granada will celebrate one of the most traditional and popular fiestas in Andalusia: the day of the crosses. Streets, squares, patios and even shop windows are suitably adorned around wonderful altars in honour of The Holy Cross, La Santa Cruz. Over the centuries the Cross became the symbol of Christianity, leading the Crusades against the pagans and finally establishing itself as the icon and excuse for a popular fiesta.

The Day of the Crosses is a fiesta to experience in the first person in Granada and to do so we must travel four centuries back in time to discover its origins. Legend has it that Christ's Cross was discovered by Saint Helena and that a sliver of it found its way to the Santa Isabel la Real Convent in Granada.

At the beginning of the 20th century in the Albaicín and Realejo neighbourhoods it was the children who would build the little altars for the Cross. They decorated them with embroidered manton de manila shawls, pottery bowls and plates, copper pots and a special type of apple, known as a pero. This word also means 'but' in Spanish and to stop people saying...yes but... and criticising the cross, a pair of scissors is stuck firmly into the pero, to cut off the complaints! When the Cross is finished the children beg for small coins, chavicos an old coin the equivalent of a farthing, with which to buy sweets.

In the past the Day of the May Cross was celebrated in the home. Altars were built in the patios and crosses raised, adorned with garlands of flowers. Families and friends gathered around the cross and organised impromptu singing, dancing and music to exalt the Cross and the arrival of the spring. The fiesta has had its ups and downs over the years. In 1883 it almost disappeared entirely after it was forbidden to beg for money for the crosses. Things improved after 1924 when a competition for the best altar was started and was finally reinstated in the town's calendar in 1964.

Feeling peckish? The typical things to eat on this day are tender, raw broad beans with salaillas (a special bread roll sprinkled with coarse salt), washed down with a good local wine from the Costa Tropical. Look out for the fabrics decorating the crosses. You will see beautifully embroidered shawls, lace mantillas and hand-crocheted counterpanes and curtains, as well as the strikingly colourful fabrics from the Alpujarra mountains.



• El Día de la Cruz se instauró definitivamente en el calendario de la ciudad como un día grande a partir de 1964.



## EL PRÓXIMO 3 DE MAYO, DÍA DE LA CRUZ COMPETIRÁN EN GRANADA UN TOTAL DE 53 CRUCES. EN AGRO OS PROPONEMOS UNA RUTA CON 6 DE LAS MEJORES CRUCES:

- 1. 1. Asociación cultural cruz de mayo. Plaza larga. En Albaicín. Para tomar algo cerca podéis ir a El picoteo Casa Torcuato, de gran tradición en el Albaicín. Calle Agua del Albaicín 20.**
- 2. 2. Asociación de Vecinos Sacromonte Valparaíso. Puente Mariano. Sacromonte. La sugerencia aquí es probar la Tortilla del Sacromonte en Casa Juanillo. Camino del Sacromonte 83.**
- 3. Cofradía de los estudiantes. Plaza de Carlos Cano. Realejo. Cerca queda La Tana, con su inigualable Tortilla de patatas. Placeta del agua 3.**
- 4. Coro Rociero de María Auxiliadora de la Alhambra. Corrala de Santiago. No puedes marcharte de la zona sin pasar por La Tarasca y pedirte alguna de sus tradicionales recetas granadinas como las manitas de cerdo. Plaza Fortuny 1.**
- 5. Archicofradía de Ntra. Sra. del Rosario Coronada. Junto a la Iglesia de Sto. Domingo. Realejo. Aquí encontramos un sitio de nombre peculiar, Picotea 3 maneras, donde os recomendamos el Coulant de patata codo con codo. donde disfrutar de unas alcachofas de la vega de Granada. Calle Sta. Escolástica 19.**
- 6. Paciencia y Penas. Muy cerca, en la calle Escudo del Carmen 16, está la taberna Mercader de Sedas, que sirve un maravilloso Suspiro nazari.**

On the 3rd May, Day of the Crosses, a total of 53 crosses will compete in Granada. Agro proposes a visit to six of the best and a suggestion of where to eat near to each of them.

1. Asociación Cultural Cruz de Mayo, Plaza Larga in the Albaicín. Pop into El picoteo Casa Torcuato nearby and try a Fake Brownie made from oxtail. Calle Agua del Albaicín 20.
2. Asociación de Vecinos Sacromonte Valparaíso, Puente Mariano, Sacromonte. Try the Tortilla del Sacromonte in Casa Juanillo, Camino del Sacromonte 83.
3. Cofradía de los Estudiantes, Plaza Carlos Cano, Realejo. Close by try La Tana's potato omelet.
4. Coro Rociero de María Auxiliadora de la Alhambra. Corrala de Santiago. Do not leave without trying the Gachas Picantonas (a spicy, savoury porridge) from the Alpujarra in La Tarasca restaurant.
5. Archicofradía Nuestra Señora del Rosario Coronado. Next to Santo Domingo church in Realejo. The place to eat has a weird name: Picotea 3 maneras and we recommend trying Coulant de patata codo con codo which is also a weird name.
6. Paciencia y Penas. Close to previous one in Calle Escudo del Carmen 16, the Mercader de Sedas serves an extraordinary Suspiro Nazari.

# LA TANA

UNA TABERNA DE PURA ESENCIA GRANADINA

MERCEDES LARA • FOTOS: AGRO





Taberna La Tana es la esencia de Granada. Mucho ha llovido desde que Ana Martín Cáceres montara el negocio allá por el año 1993 en un local de tan sólo 28 metros cuadrados. Pero La Tana se mantiene firme a sus orígenes: vinos y tapas de primera calidad en la calle Rosario, esquina Placeta del Agua nº 11, en el castizo barrio de San Matías.

---

Las tabernas en Granada son una característica fundamental de la ciudad; locales donde antaño se servían aguardiente y vinos; lugares de charlas, de encuentros entre lugareños. Muchas de esas tabernas aún perduran y además fieles a sus orígenes, a ese espíritu que las vio nacer y que lucha hoy día por mantenerse frente al boom de los gastrobares. La Tana es uno de esos ejemplos de "taberna granadina", que conserva sus raíces y quizás por ello, atrae a su público habitual y a muchos turistas que buscan lo autóctono con el objetivo de sumergirse en la Granada más profunda. Es una de las paradas imprescindibles dentro de la gastronomía granadina por sus tapas y por sus referencias de vino.

Ana cuenta que la taberna La Tana abrió un 3 de marzo de 1993. "La cogimos más pequeña que la de ahora, donde tenemos la sala de catas. Eran sólo 28 metros cuadrados. Así empezamos con cocina y baño incluidos en ese espacio", recuerda.

Donde está La Tana en aquellos tiempos había solamente una cafetería en la plaza de Los Campos y un bar justo enfrente, explica Ana. "Era lo único que había en la calle y alrededores. En aquella época había pocas tabernas y muy antiguas, algunas con mucho renombre".

Sobre el nombre de La Tana, su fundadora explica que así se llamaba la taberna que se traspasaba y que cogieron para alber-



## LUISA TIENE GRABADOS EN LA MEMORIA ESOS INICIOS LIGADOS A LA MÚSICA, A LA COPLA. "ERAN TIEMPOS MUY BONITOS", DICE

gar La Tana actual. "Me gustó ese nombre. Decidí conservarlo, aunque algunos me decían que lo cambiara. Yo me llamo Ana y es como ni nombre, pero con la letra T delante", cuenta a Agro entre risas.

En la Tana comenzó Ana junto a su hermana. Después se incorporaron su hija Luisa y también su sobrina. "Fue mi hermana la que se enteró de que traspasaban la taberna. Fuimos a verla y nos gustó. A los tres años, mi hermana se fue a montar otro negocio y nos quedamos mi hija y yo". Jesús, su otro hijo, estudió Cocina y después Sumiller. Actualmente está también en el negocio familiar y además es el presidente de la Asociación de Sumilleres de Granada.

Luisa y Jesús son lo que llevan La Tana actualmente. "Yo ya estoy más mayor y voy mucho menos por allí", cuenta Ana quien recuerda que los comienzos, en contra de lo que puede pensarse, "fueron fáciles ya que yo venía de trabajar en el sector de la hotelería profesional y, con lo aprendido, lo puse en práctica en la taberna y nos fue bien desde el principio".

Luisa tiene grabados en su memoria esos inicios ligados a la música, a la copla. "Eran tiempos muy bonitos porque podías hablar con los vecinos, mi madre ponía copla en la radio".

Fue en 1998, viendo el auge de La Tana, cuando Ana decidió comprar el local de al lado que era una tornería. Y aparte otro local, que lo convirtieron en el almacén de la taberna, que alberga más de 500 referencias de vinos de todas las zonas vitivinícolas de España.

Ana se congratula de que el concepto y la esencia de La Tana se mantenga impasible con el paso de los años. "Creo que ése es el secreto de nuestro éxito: que no hemos cambiado nada. Siempre hemos trabajado un poquito mejor cada día y recuperando tapas que ya no existían como el tocínillo con encurtidos o el bacalao con naranja". En ello coincide su hija Luisa González, quien destaca que "la calidad de los productos es lo primero; ofrecer tapas de primerísima calidad. Es fundamental desde el primer momento. A la gente hay que tenerle mucho respeto. De eso vivimos. Lo que no quieras para ti no debemos dárselo a nadie".

No obstante, Luisa admite que algunas tapas sí tienen que ir cambiando y adaptándose a las novedades que van surgiendo a nivel gastronómico. Por ello, ofrecen a sus clientes desde un tocino ibérico bien cortado hasta un filete de caballa ahumado o un salmón con algas y wasa-



bi. Tenemos cosas muy gourmet". Lo que más demandan actualmente quienes acuden a La Tana es el guacamole, el salmorejo, el lomo a la sal, la paletilla ibérica y, lo que más vendemos es el tomate, señala Luisa.

A ello, su madre, Ana, añade que "siempre ha habido buenos vinos y las tapas se han hecho desde siempre en el momento, aunque sean frías la mayoría de las cosas. Tenemos embutidos de carne y productos de mar, todo muy seleccionado. Trabajamos con conservas de muy buena calidad. Buscamos lo mejor porque a nosotros nos gusta y pensamos que a la gente seguro que también".

#### Tapas con calidad

En La Tana no temen a otros establecimientos de tapeo de Granada. Afirman que no tienen competencia en ese sector porque "nuestra tapa, aunque sea pequeña, tiene mucha calidad. Es diferente y se hace todo además en el momento. La hostelería de Granada ahora es sana y nos complementamos y nos ayudamos. Somos diferentes", sostiene Luisa. En cuanto a su extensa carta de vinos, si ahora La Tana cuenta con más de 500, en sus orígenes ofrecía a sus clientes unas 60. La Tana es una referencia clave en Granada si queremos disfrutar y experimentar con una de las cartas más extensas de la ciudad. Todo ello le ha hecho aparecer en las guías más prestigiosas de vinos y viajes como Routard, Lonely Planet o GastRoute, entre otras.

Jesús, el hijo de Ana, indica que "entre semana había sólo una persona y ahora somos 6 personas trabajando. El negocio ha evolucionado en volumen pero en esencia hacemos lo mismo ya que hasta seguimos cortando los embutidos a cuchillo en lugar de con máquinas".

Los vinos que más piden los que visitan La Tana son D.O. Ribera del Duero pero en esta taberna hay de hasta 50 zonas geográficas diferentes. Y tienen blancos, tintos, generosos, dulces, espumosos...etc. Más de 20.000 botellas al año consumen sus clientes, unas 60/70 diarias de media.

La conservación del vino es fundamental, según nos explica Jesús. La Tana cuenta con varias cavas climatizadas capacidad para unas 6.300 botellas con control de temperatura y humedad, "que es parte de lo que nos hace grandes en una zona con un clima tan extremo en verano, sobre todo. La temperatura es mucho más importante de lo que la gente cree, ya que es lo que le va a alargar la vida de un vino hasta unos 40 o 50 años".

Sobre el futuro de La Tana, Luisa y Jesús coinciden en señalar que el secreto es "continuar luchando día a día siguiendo el ejemplo de mi madre. Así nos irá bien". En Agro Granada estamos seguros de que así será. ●●●



## La Cueva de 1900. Los mejores embutidos y chacinas de Granada

La Cueva de 1900 es una empresa familiar granadina cuya actividad exclusiva de despique y secado de jamón, así como la fabricación de embutidos, se remonta al año 1970.

En La Cueva de 1900 contamos con: el producto, fabricado por una compañía de casi 50 años en el sector y una trayectoria nacional e internacional intachable; el negocio, una cervecería-bar, muy bien acogido por el público; y la experiencia, a partir de establecimientos propios con varios años de funcionamiento, principalmente en Granada. Nuestra cocina casera con toques tradicionales está adaptada a los nuevos tiempos, pero siempre rescatando recetas de nuestra infancia, empleando la carne como hilo conductor. Nuestros restaurantes se caracterizan por una oferta variada, de

excelente calidad, donde el jamón y el embutido tienen un papel principal. Además, destaca nuestra filosofía basada en nuestro origen: cerveza-tapa, y en la cocina de siempre, sencilla pero muy bien elaborada. Contamos con una amplia selección de carnes a la parrilla, exquisitas croquetas caseras, recetas con huevo y originales ensaladas que harán tu experiencia única.

Puedes encontrarnos en los centros históricos  
Granada, Málaga, Córdoba y Madrid  
info@lacuevade1900.es  
Tel. 958 466 220

prodisa  
con  
agro&media

Comunicar con Pasión

Tu imagen  
ahora + fuerte

## Prodisa Comunicación

En Prodisa Comunicación estamos seguros de que el vídeo corporativo es la mejor herramienta para la presentación de su empresa. La colaboración con AgroMedia, supone la suma de un profundo conocimiento del sector hortofrutícola, la pasión por comunicar y una realización impecable. El resultado es una pieza audiovisual que muestra de forma clara, directa y eficaz los valores diferenciales de su empresa o producto. "Si no estás en internet no existes". Esta afirmación es cada día más cierta, pero estar no es suficiente, hay que hacerse ver, y el vídeo es la mejor herramienta: un gran número de estudios demuestran que los contenidos audiovisuales aumentan un 25 por ciento la conversión en ventas. De hecho, según un estudio de Adelle Studios, incluir un vídeo corporativo en una Landing Page, mejoraría la conver-

sión web en un 80 por ciento. Con respecto a su uso en páginas web, introducir vídeos aumenta el tiempo de permanencia en la página y reduce el porcentaje de rebote (tasa de abandono directo de la página sin haber interactuado con ella). Ambas tasas ayudan a mejorar el posicionamiento web, y consecuentemente, el tráfico web. Es habitual que las empresas se pregunten y tengan dudas sobre si invertir en la producción de un vídeo corporativo. ¿Cuánto invertir?. ¿Como hacerlo?. ¿Me sirve el mismo video para la web y para una feria?... No se haga más preguntas. Contacte con nosotros.

Tel. 958 13 22 69  
prodisa@prodisacomunicacion.com  
www.prodisacomunicacion.com

## Altiplano de Granada, tesoros para dejarse sorprender

*The Tablelands of Granada, Treasures that Surprise*

Texto: Mercedes Lara

El Altiplano se encuentra al noreste de la provincia de Granada, donde inmensas altiplanicies se elevan más de 1.000 metros por encima del nivel del mar. Su parte central está ocupada por una gran llanura casi desértica, rodeada de las sierras de La Sagra, Castril, Baza y Orce. La geología del altiplano se caracteriza por sedimentos oceánicos dispuestos horizontalmente y cementados naturalmente. Es una tierra de contrastes, con veranos cortos y cálidos e inviernos fríos. Es ahora en primavera, cuando podemos contemplar el impresionante espectáculo del deshielo, cuando las nieves se funden y bajan desde las cumbres hasta los embalses de El Portillo, San Clemente y del Negratín.

*In the north east of the Granada province immense tablelands rise to more than a thousand metres above sea level. The central part is an enormous, almost barren, plain surrounded by the mountain ranges of the Sagra, Castril, Baza and Orce. Geologically the tableland consists of marine sediments in horizontal layers cemented naturally over the centuries. It is a land of contrasts, short hot summers and cold winters. Now in spring we can witness the impressive spectacle of the snow melt as the waters rush down from the peaks to the three reservoirs of El Portillo, San Clemente and Negratín.*



Lago Negratín, Sierra de Baza.

Esta comarca de bellos paisajes cuenta con dos Parques Naturales: los de Sierra de Baza y Sierra de Castril. El Altiplano ocupa dos Comarcas: Baza y Huéscar, que reúnen un total de 14 municipios: Baza, Benamaurel, Caniles, Castelléjar, Castril, Cortes de Baza, Cúllar, Cuevas del Campo, Freila, Galera, Huéscar, Orce, Puebla de Don Fadrique y Zújar.

*This beautiful area has two natural parks, the Sierra de Baza and the Sierra de Castril. The tablelands extend over the districts of Baza and Huescar with 14 localities in their jurisdiction: Baza, Benamaurel, Caniles, Castillejar, Castril, Corte de Baza, Cullar, Cuevas del Campo, Freila, Galera, huescar, Orce, Puebla de Don Fadrique and Zujar.*

Según las evidencias arqueológicas encontradas, fue esta tierra la que acogió hace más de un millón de años a uno de los primeros hombres que habitó el continente europeo. Mucho más tarde llegaron iberos, después romanos y, a partir del siglo VIII, musulmanes.

*Archeological finds suggest that more than a million years ago this area was home to some of the first settlers of the European continent. This primitive people were followed considerably later by the Iberians, then the Romans and from the 7th century the Muslims.*

La gran extensión del Altiplano de Granada (más de 3.500 km<sup>2</sup>) ha dado lugar a que los 14 términos municipales que lo conforman sean también muy extensos, lo que ha condicionado históricamente su carácter rural por la gran dispersión de núcleos vinculados a la explotación agraria, forestal y minera.



Más de 3.500 km<sup>2</sup>

### 14 Municipios

Baza  
Benamaurel  
Caniles  
Castilléjar  
Castril  
Cortes de Baza  
Cúllar  
Cuevas del Campo  
Freila  
Galera  
Huéscar  
Orce  
Puebla de Don Fadrique  
Zújar

»»»



Casas cuevas en Cortes de Baza.

## Las casas cueva son vivienda habitual. En ellas se han encontrado vestigios de la edad del bronce

*Given the size of the tablelands (more than 3,500 sq. km.) it is logical that each municipality covers a considerable area that historically has determined the rural character of the area with many villages engaged in farming, forestry or mining.*

Este enclave ofrece al turista la posibilidad de alojarse en cuevas, excavadas en las entrañas de la tierra y que constituye uno de los productos más singulares de la provincia, equiparables en calidad a hoteles de tres estrellas. Las casas cueva en el Altiplano granadino son vivienda habitual. En ellas se han encontrado vestigios de la edad del bronce y, estuvieron habitadas por los moriscos y ahora, tras ser rehabilitadas, se ofrecen al turismo rural.

*Tourists visiting will be able to stay in the "cave houses", comparable to a 3\*\*\* hotel, excavated in the bowels of the earth and is one of the most unusual accommodation offers in the province. In the Granada Uplands they are considered traditional normal dwellings. Bronze Age remains have been found; then they were inhabited by the Moors and now completely restored and well appointed, are part of the rural tourism offer.*

Y en cuanto a la gastronomía, podemos citar entre sus exquisiteces algunos productos autóctonos que no podemos dejar de probar si visitamos este lugar como el cordero segureño, amparado por una Indicación Geográfica Protegida (IGP), o los embutidos caseros secados en cuevas.

»»»



Cerro Jabalcon, Baza.



Castillo de Orce.

*So having settled into your accommodation, it is time to explore the food. The delicious origin certified Segureño lamb is the dish to try here, preceded perhaps by some cave-home dried sausages.*

Si hablamos de artesanía, es ancestral en el Altiplano, donde se pueden adquirir desde réplicas de copas argáricas elaboradas por los talleres de cerámica arqueológica de Galera, hasta guitarras fabricadas de manera artesanal en Baza.

*Now to look for genuine hand-crafter souvenirs that are an ancestral tradition. Replicas of Bronze Age pottery beakers made in the archeological pottery workshops at Galera or hand made guitars from Baza.*

Su oferta turística y deportiva también es completísima. Desde pintorescos paseos a caballo y el senderismo, al vuelo libre en parapente y ala delta desde el pico del Jabalcón.

*There are plenty of outdoor sports activities to try here too. Horse riding, trekking, paragliding or hang gliding from the summit of Jabalcon.*

Si buscamos historia y vestigios culturales, el patrimonio histórico artístico de Baza viene a ser un resumido relato en piedra de las distintas culturas que a lo largo del tiempo ha conocido. Y debemos visitar Orce, donde en 1982 se encontró el llamado "Hombre de Orce", cráneo de un niño, que podría tener una antigüedad de un millón y medio de años, siendo así el resto humano más antiguo de Europa.

*The history of the Uplands is rich in cultural vestiges and can be summarised in stone. Vist Orce where the so-called "Orce man" was found. This skull of a child is probably more than a million and a half years old and is considered the most ancient human remains in Europe.*

Otra de las localidades, Zújar, es famosa por sus baños, que ya gozaban de prestigio en época romana y en el período árabe-andalus. Sus aguas termales fueron declaradas mineromedicinales y están a temperaturas de entre 39 y 41°C. Disfruta también de la proximidad del embalse del Negratín.

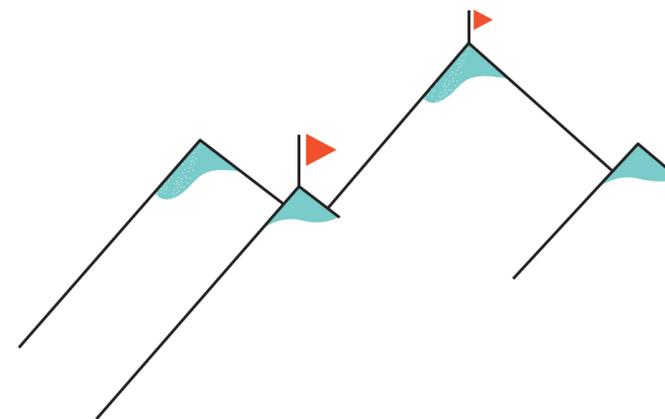
*Zújar is famous for its hot springs that were already well-known in Roman and Arab times. The minero-medicinal waters rise from the earth at a temperature around 100° F. and enjoy the nearby Negratin reservoir. ●●●*



# ¿Playa o montaña?

En primavera,  
Granada lo tiene todo

MERCEDES LARA



## La jornada de esquí en bañador, un clásico en el calendario de primavera de Sierra Nevada

Estamos en primavera, momento para disfrutar al aire libre de todos los enclaves naturales que posee la provincia de Granada. Un lugar que atesora rincones únicos, tanto a la orilla del mar, en plena Costa Tropical, como en la cima de las montañas de Sierra Nevada.

Las montañas más altas de la Península Ibérica se encuentran en Sierra Nevada, declarada en 1986 Reserva de la Biosfera por la UNESCO y en 1999 Parque nacional por sus valores botánicos, paisajísticos y naturales. Su altitud máxima se alcanza en el Mulhacén, con 3.482 metros. Desde Pradollano, núcleo urbano de la estación de esquí y montaña, se pueden iniciar rutas de todos los niveles y utilizar el telecabina y el telesilla. Otro punto interesante de salida de las rutas es la Hoya de la Mora donde las acequias de careo, borreguiles, neveros, ovejas y vacas, junto con la estrella de las nieves, nos sorprenderán al fundirse la nieve. Es un lugar idóneo también para la práctica del ciclismo y para la preparación de la pretemporada de deportistas de élite.

Llamativo es el día que anuncia el final de la temporada de esquí en Sierra Nevada, cuando centenares de esquiadores y snowboarders en traje de baño se deslizarán por las pistas de Sierra Nevada en la 'VII Bajada en Bañador de Primavera'. La jornada de esquí en bañador, un clásico en el calendario de primavera de Sierra Nevada e incluye talleres de pintura corporal y coreografías musicales que sirven para el calentamiento de los participantes.

Otra de las posibilidades para la primavera en Granada es el barranquismo en Río Verde. Hay diferentes niveles, según el grado de experiencia: el de iniciación, el deportivo, el integral y el barranquismo familiar con niños. En el nivel deportivo no existen vías de evacuación o salidas a diferencia del tramo de Iniciación. Su escasa accesibilidad lo rodea de encanto y lo hace más salvaje aún con lo que la emoción está asegurada. El integral se desarrolla por un parque natural de máxima protección con un ecosistema de grandes contrastes, luz y color

con obstáculos naturales de diversa índole como: saltos, toboganes, rapeles, destrepes y zonas de nado.

Y si nos apetece playa, la Costa Tropical, es una zona privilegiada con innumerables atractivos. Acantilados, calas y extensas playas configuran el paisaje de esta costa integrada por municipios como Almuñécar (La Herradura), Salobreña, Motril, Castell de Ferro y La Rábida. Todas están dotadas de buenas infraestructuras turísticas y son idóneas para la práctica de numerosos deportes. Torrenueva fue considerada en 2018 como la mejor playa de la Costa Tropical, gracias a la concesión de seis banderas de gran prestigio.

Desde las instituciones públicas se lleva tiempo trabajando junto a los centros de buceo para convertir la playa de La Herradura en un verdadero motor económico a través de la oferta que une el deporte subacuático con el de aventuras, el amor por la naturaleza y la belleza de nuestro ecosistema marino. Más de la mitad de la oferta de buceo de la Costa Tropical se concentra en La Herradura, motivada por la riqueza de los fondos marinos de la bahía. Por ello, se ha apostado por el buceo como uno de los reclamos turísticos con más potencial.

La playa de Motril es también un referente de los deportes náuticos, que cada vez atrae a más personas, a las escuelas y a los centros de ocio. La Chucha es una playa que, por su proximidad a los acantilados, hace que el oleaje sea óptimo para los surfistas.

## Beach or Mountains? In spring Granada has everything

Spring is here and it's just the right time to enjoy being out in the open in the countryside in Granada that has a treasure trove of special places waiting for you. You could choose the seaside on the Costa Tropical or the Sierra Nevada mountains for instance.

This mountain range has the highest summits on the Iberian Peninsula and was declared a UNESCO Biosphere Reserve in 1986 and a national park in 1999 for its botanical wealth and natural landscapes. Mulhacén is the highest peak at 3,482 metres. From the ski resort of Pradollano there are many walking trails of all kinds and all levels plus the possibility of using both the cable car and chairlifts. Another interesting departure point for walking is Hoya de la Mora. As the snow melts we will come across the ancient acequias de careo, still used as underground water reservoirs for the dry summer months as well as ice fields, the high cattle pastures for sheep and cows and if we are lucky we will find *plantago nivalis* or the snow star flower, unique to this area. If you are planning to cycle or are doing high performance training for elite sports people, this is also the place to be.

And how about skiing in your bathing suit? The Bajada en Bañador de Primavera is run to announce the end of the ski season and is a classic date in the Sierra Nevada spring calendar of events. There will also be body-painting workshops and dance routines to warm up the participants.

Granada in spring is also the place to be for canyoning in the Rio Verde. There are three levels to choose from according to your experience: starters, sport level, integral and canyoning with the kids. There are no emergency exits at the sport level, unlike the starter level. Its difficult access makes it an enchanted place and excitement is guaranteed. The integral or basic level take place in a natural protected reserve in an ecosystem of great contrasts, light and colour plus different natural

obstacles like jumps, chutes, abseiling, climbdowns and swimming areas.

However, if you feel like going to the beach the Costa Tropical is a very attractive privileged spot. Cliffs, coves and spacious beaches are part of the landscape around the towns of Almuñécar, La Herradura, Salobreña, Motril, Castell de Ferro and La Rabita. All of these offer excellent tourist facilities and are ideal for doing many sports activities. In 2018 Torrenueva was awarded 6 prestige flags and was considered the best beach on the Costa Tropical.

Local authorities and diving centres have been working hard to make La Herradura beach an economic motor through the offer that combines diving with adventure, love of nature and the beauty of our marine ecosystem. More than half the diving school offers are concentrated in La Herradura mainly because of the rich sea floor of the bay and it therefore makes sense for scuba diving to figure as the attraction with most potential.

Motril beach is also well-known for water sports and attracts more and more visitors to its schools and leisure centres. Surfers will be delighted to find that the waves at La Chucha beach, close by the cliffs are ideal for surfing.

## The Bajada en Bañador de Primavera is run to announce the end of the ski season





• Y si nos apetece playa, la Costa Tropical, es una zona privilegiada con innumerables atractivos. Acantilados, calas y extensas playas configuran el paisaje de esta costa integrada por municipios como Almuñécar (La Herradura), Salobreña, Motril, Castell de Ferro y La Rábida.

ÁNGELA LUZÓN  
DIRECTORA  
DE AGROMEDIA Y  
AGRO GRANADA



PATRICIA GARRIDO  
DIRECTORA DE  
DESARROLLO DE AGROMEDIA  
Y AGRO GRANADA

## “Nuestro periódico quiere ser la ventana al exterior de la agroalimentación, la gastronomía y el turismo de Granada”

Ángela Luzón y Patricia Garrido se ponen al frente de AgroMedia y su cabecera propia Agro Periódico Magazine en Granada. Se trata de la primera agencia de comunicación especializada en agroindustria, gastronomía y turismo de Andalucía con un medio propio que ya cuenta con sede en Málaga. Ángela Luzón es organizadora y productora de eventos de gran formato en los sectores turísticos y gastronómico y diseñadora de arquitectura efímera e interiores. Patricia Garrido es experta en protocolo, gestión de eventos y comunicación corporativa. Ambas, aventureras, amantes de Granada, del mundo del buen comer y del buen beber, viajeras incansables. Su relación nace en un evento gastronómico que o las unía o las separaba. Ese evento sirvió, además, para que Ángela conociese el proyecto de AgroMedia y su periódico Agro.



### Ángela, ¿cómo surge Agro Granada?

Surge de la fusión de una inquietud profesional con la pasión de algunos de mis hobbies, comer bien y hacer turismo, aderezada con el amor a Granada. Un día, tras muchos caminos recorridos, llanos, curvos, con barreras... tenía delante de mis ojos, un nuevo proyecto. Ese proyecto, que te hace vibrar, que te llena de vida, de ilusión, el que cubre muchos de los huecos que aún están sin cerrar, el que, aunque con miedos y dudas, estás deseando empezar. Y... aquí estamos.

### ¿Qué es lo que te ha motivado a liderar este proyecto editorial en Granada?

La principal motivación es que Agro es un proyecto joven, dinámico, donde puedo seguir realizándome y aportar todo lo que he aprendido y, por supuesto, seguir aprendiendo. Llevado a cabo por un equipo de profesionales con una filosofía de trabajo con la que me siento muy identificada. Un proyecto con buena perspectiva de futuro. Un futuro que me ha dado la oportunidad de volver a mi tierra, con un nuevo reto especializado en tres sectores que me apasionan agro, gastro y turismo, y un nuevo reto en una ciudad que me apasiona, Granada, mi ciudad, ¿dónde si no?

### Y tú, Patricia, una cántabra en Granada, ¿por qué decides unirse a Agro?

Pues sí, una cántabra, “granaína” de adopción desde hace muchos años. Desde la primera vez que la visité, me enamoré de ella, de sus calles y su gente, de la paz y el bienestar que me transmitía. Un lugar mágico y especial, que unido a esa familia “elegida” que me animó a venir y que terminó de enseñarme los entresijos granadinos, que son muchos, Granada se ha convertido en mi segunda tierra.

Por otra parte, la historia también nos une, fueron los cántabros emigrados a Andalucía quienes abrieron los primeros colmados montañeses (seguramente, alguno de mis antepasados lo abrió aquí, en Granada. De ahí mi amor por esta tierra) ultramarinos con permisos para vender alcohol y comida, donde empezó la tradición de la “tapa” con el embutido encima del vaso, real origen de la tapa con mil teorías al respecto.

Realmente, mis razones son bastante similares a las de Ángela. Inquietudes profesionales, ganas de seguir aprendiendo y de seguir realizándonos en el ámbito profesional, todo ello mezclado con sectores muy ligados a mi vida y los cuales me identifican como la persona que soy a día de hoy. Me he criado corriendo detrás de la barra del bar de mis tíos y jugando con el ganado familiar. Agro contiene todo lo que me gusta... campo, gastronomía, buen comer, buen beber, sin olvidar la pasión por viajar, que mis padres se encargaron de inculcarme desde pequeña.

### ¿Con qué expectativas nace Agro Granada y en qué pretende convertirse?

Nuestras expectativas es que la gente crea en Agro, al menos, la mitad de lo que nosotros creemos en él. Que sea la ventana al exterior de nuestros productores, empresarios, cocineros, sumilleres, destinos, tradiciones, de nuestra gastronomía, de nuestros vinos... que lo lleguen a ver como el punto de referencia de estos sectores en Granada y fuera de ella.

### ¿A qué tipo de público se dirige principalmente?

Agro tiene un doble público, por un lado, tenemos al profesional de la restauración, de las bodegas, de la distribución de productos agroalimentarios... Agro es un punto de encuentro para todos ellos, para que se comuniquen, para que puedan tejer sus propias redes de contactos a través de nuestro medio. Y, por otro lado, e igualmente importante tenemos como público objetivo a todo

ese grueso de foodies y viajeros interesados en el buen comer, los destinos especiales y, sobre todo, las experiencias. Agro es un ‘periódico experiencial’. Da igual en qué momento leas Agro Periódico Magazine, siempre encontrarás novedades y experiencias que vas a poder disfrutar de muchas maneras.

### ¿Dónde está prevista la distribución de Agro en la provincia de Granada?

En puntos muy específicos de la provincia de Granada como restaurantes, hoteles, oficinas de turismo, áreas de servicio, aeropuerto, estación de tren, autobús... Así como en las ferias más importantes especializadas en cualquiera de los tres sectores que abarcamos, desde ferias locales hasta internacionales. E incluso en tu misma casa, si estás interesado en suscribirte.

### ¿En qué fecha de cada mes saldrá Agro Periódico Magazine en Granada?

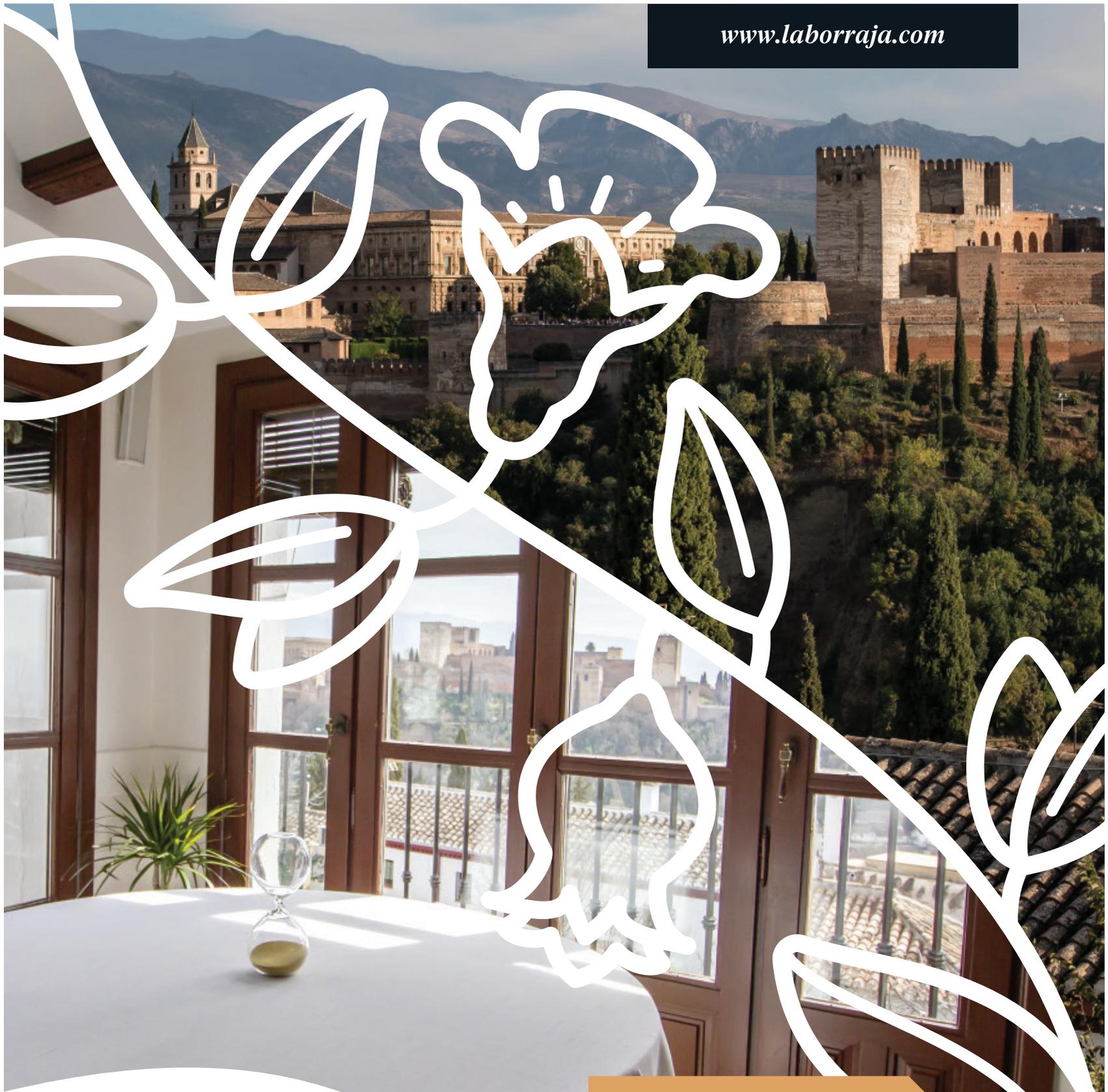
La última semana de cada mes podrán encontrar Agro tanto en papel, como en digital e incluso ¡podrán tocarlo! Muy pronto tendremos una edición Smart de Agro, que es nuestra versión interactiva. En casa o en un bar, esperando en el hall de un hotel o en el tren camino de Granada podrán leer Agro Granada.

### ¿Qué contenidos y temática caracterizará a Agro Granada?

Contenidos de actualidad, para ponerte al día sobre tendencias gastronómicas y platos típicos que no debes perderte. Aprender sobre productos de temporada, beneficios de estos y conocer a los productores que lo hacen posible, así como poner en valor los medios y técnicas para hacer posible que esos productos de calidad lleguen al consumidor final. Hablaremos sobre lugares dignos de visitar y miles de planes para que puedas divertirte y, por supuesto, pondremos en valor nuestra cocina, a nuestros cocineros y a los restaurantes de Granada. Todo lo necesario para conocer y disfrutar Granada con todos los sentidos.



[www.laborraja.com](http://www.laborraja.com)



**SAN NICOLÁS**  
*restaurante gastronómico*

**BOOKING:**

958 999 770

[info@laborraja.com](mailto:info@laborraja.com)

