

# agro

PERIÓDICO MAGAZINE

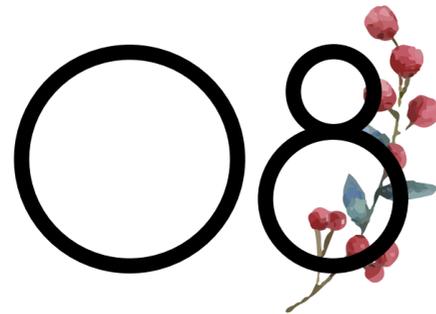
GRANADA

Agroindustria · Turismo · Gastro  
NÚMERO 8 · NOVIEMBRE 2019





INTERIOR DEL PALACIO DEL GENERALIFE DE LA ALHAMBRA.



#STAFF NOVIEMBRE 2019

Publicidad  
639 079 857 - 645 111 443  
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 Patti Smith, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Foto de portada: cedida por Mercedes Isla. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

#### Editor

Juan Luis Bueno

#### Directora general

Arantxa López

#### Directora Agro Granada

Ángela Luzón

#### Directora de Expansión

Patricia Garrido

#### Edición digital

Xabier Mojarrieta

#### Asesor de bodega

Jesús Martín

#### Redacción

Arantxa López

Xabier Mojarrieta

#### Diseño

Pilar Orellana

Anita Vasco

Eva Mez

Antonio Libert

Diana Jurado

Esther Sepúlveda

Ángela Cassini

#### Colaboradores

Anabel Rodríguez Silva

Montse Mengíbar Roldán

## editor's letter

A caballo entre el otoño y el invierno, el frío arrasa nuestras calles, las lluvias humedecen nuestras tierras, nuestras montañas se cubren de blanco, las chimeneas se llenan de humo, el ambiente en familia o rodeados de amigos te hacen sentir el calor y la magia de esta época paradójicamente fría. La gastronomía toma peso en estos meses, olores y recetas tradicionales, platos de cuchara, caldos trabaos, que como dice mi madre resucitan a un muerto, se apoderan de nuestras cocinas. Llegan esos días de manta, buen vino, queso con sabor a beso o beso con sabor a queso. Días en los que un abrazo te devuelve la energía perdida. Llega una época que huele a Navidad. Esa época de risas, llantos, emociones encontradas. Época de melancolía y de alegrías. Una época en la que nuestras madres y abuelas se ponen manos a la obra para deleitarnos con sus mejores manjares. Llega esa época en la que hacemos balance y volvemos a rehacer la lista de propósitos para el año nuevo, esa lista donde seguirán aquellos que se han quedado en la lista sin tachar y de aquellos nuevos que ocuparán el hueco de los ya alcanzados.

Propósito se define como la determinación firme de hacer algo. Como el objetivo que se pretende alcanzar. Sinónimo de deseo, voluntad, determinación, intención, proyecto, objetivo. Cuando existe un propósito la persona tiene cierta finalidad en sus acciones y hay algo que la mueve a seguir adelante, a moverse, a saltar barreras, a levantarse tras haberse caído. Cuando existe un propósito te vuelves líder de tus actos para llegar a él. Buscas caminos y aliados, luchas contra enemigos y tempestades. Cuando existe un propósito lo persigues hasta el final.

En Agro tenemos el propósito de seguir escribiendo, llenando páginas de palabras, de productos y productores, de técnicas e innovación, de cocineros y recetas, de cócteles, de espacios, de destinos, de experiencias, de Agro Granada.



Aroma y Sabor 100 % Natural



## ASOCIACIÓN DE PANADEROS PAN TRADICIONAL

### **Panadería La Ermita**

Dúrcal  
958 78 02 74

### **Panadería Gerardo**

Órgiva  
958 78 50 28

### **Panadería La Gracia de Dios**

Granada  
958 20 24 27

### **Panadería Peinado**

Chauchina  
958 44 60 07

### **Panadería Soto**

Exfiliana, Valle del Zalabí  
958 69 84 12

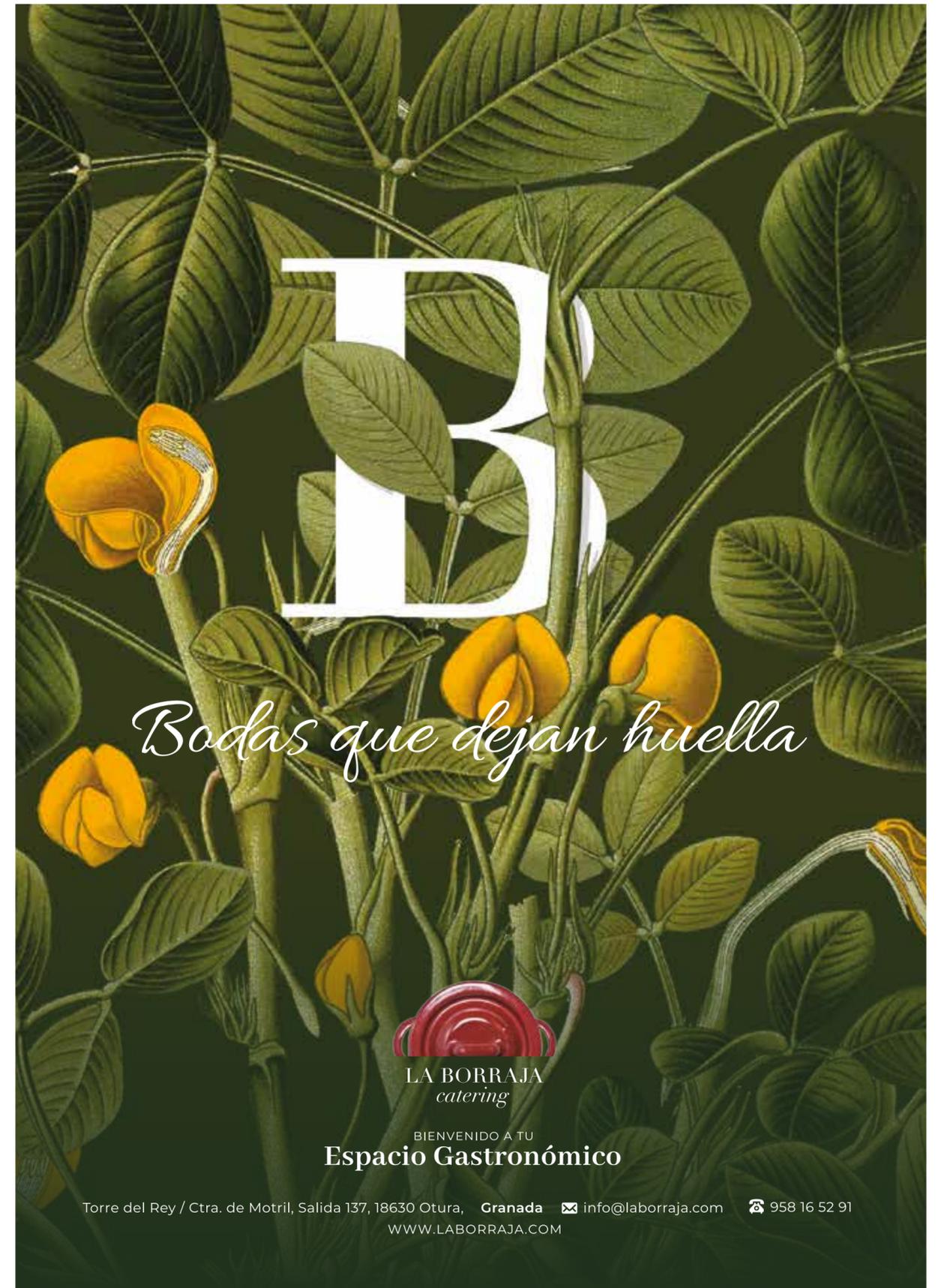
### **Panadería Molino**

Motril  
958 604 278

En la Asociación de Pan Tradicional Granadino, las panaderías certificadas, apostamos por la alimentación sana, y por ello elaboramos todos nuestros panes sin aditivos ni organismos modificados genéticamente, controlando las materias primas.

Nuestro pan está elaborado con masa madre de harina ecológica.

[www.asociacionpantradicional.es](http://www.asociacionpantradicional.es)





# LA CHIRIMOYA

UN “CORAZÓN” QUE  
ENDULZA EL OTOÑO



### La chirimoya cuenta con una gran cantidad de propiedades que son muy beneficiosas para nuestra dieta diaria

**C**on piel relativamente gruesa, de un color verdoso en su exterior y acompasada con su interna tez blanquecina, la chirimoya es un fruto de temporada que llega cada otoño para endulzar la melancolía de otro verano que se va. Ya solo su figura en forma de corazón hace que esta fruta llame la atención. Además, en las provincias de Granada y Málaga, la chirimoya tiene un peso importante en sus cultivos.

La zona de producción, acondicionamiento y envasado de las chirimoyas amparadas por la Denominación de Origen "Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga", está constituida por una serie de terrenos localizados en la comarca natural del mismo nombre. Específicamente, esta denominación de origen cubre las localidades de Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo,



Otívar, Lentejé, Jete y Almuñécar, en Granada; y de Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo y Vélez-Málaga, en Málaga.

La chirimoya cuenta con una gran cantidad de propiedades que son muy beneficiosas para nuestra dieta diaria. Además, su dulzor hace que esta sea uno de los más demandados durante el otoño y el invierno, temporadas de recolección y distribución de este producto. Su alto contenido en glucosa y fructosa, hace de este fruto una fuente de energía envidiable, aportando una media de 170 calorías en un fruto de pequeño tamaño. Además, contiene vitaminas del grupo B y de vitamina C, así como buenas cantidades de potasio, calcio e hierro.

Si nos adentramos en sus beneficios saludables directos para nuestro organismo, nos encontramos con un fruto que regula nuestra tensión arterial, gracias a ser considerada una rica fuente en potasio. Por otro lado, su contenido en magnesio y calcio consigue fortalecer

huesos y músculos, siendo un gran alimento deportivo. Su cantidad de hierro combate la anemia, y además, mejora el proceso digestivo. Aunque uno de sus beneficios más potentes va para las futuras madres. En particular, para aquellas que coman chirimoya durante el embarazo, ya que contribuirá al desarrollo del bebé gracias a todos los nutrientes que contiene en su interior: grasas esenciales, fibra, carbohidratos, proteínas, minerales y vitaminas.

En cocina, este fruto en forma de corazón puede comerse y elaborarse de muchas formas diferentes. La mejor forma de comerla es partir la chirimoya por la mitad, retirar el pequeño tallo interior, y disfrutarla a cucharadas. Así se respetan todas sus vitaminas y minerales. Sin embargo, si eres un "cocinillas", puedes elaborar una crema de chirimoya y utilizarla en diferentes recetas. Solo debes triturar su carne interior y mezclarla con limón para que no se oxide. De esta manera podrás utilizarla como base de una macedonia con otras frutas, mezclada con yogur y semillas trituradas o si creamos una gelatina puedes elaborar una tarta semifría.

A la hora de conservarla, cuidado. La chirimoya no soporta muy bien el frío por lo que no es nada recomendable dejarlas en el frigorífico. Necesitará una temperatura suave unos 10 °C. Además, la maduración de este fruto es muy rápida, tan solo un par de días, por lo que habrá que estar atento a la hora de comprarlas para que no se pasen.



# PITA TROPiK® PITAYA

Pita Tropik, empresa granadina situada en la Costa Tropical, creada y fundada por dos amigos, ahora dos socios con el mismo objetivo, cultivar un producto excelente y ecológico.

Se dedican a la producción de pitaya o también conocida como fruta del dragón, originaria de Centro América que se ha adaptado de una forma fascinante a la climatología de nuestra Costa Tropical. Poco conocida y cada día más demandada, tanto por el mercado nacional como por el internacional, por sus características y propiedades.

Alberto Ruiz, gerente de la empresa Pita Tropik nos indica que "contamos con Certificado Ecológico, apostando por una producción sin abonados ni tratamientos fitosanitarios químicos basada en los métodos tradicionales. Un cultivo sostenible con el medio ambiente puesto que requiere mínimo consumo de agua. Y un equipo humano, profesional y comprometido. Lo que hace que el resultado sea de calidad máxima".

Cuentan con dos líneas de negocio: la producción de la planta y la comercialización de la fruta. En planta producen esquejes enraizados, sin enraizar y de diferentes tamaños y disponen de va-

riedades comerciales estándar y tras selecciones exhaustivas de plantas importadas, poseen variedades híbridas productivas y sabrosas.

"La Pitahaya es un tesoro, un mundo por descubrir" nos indica Alberto Ruiz. Antioxidante, antiinflamatoria y antitumoral, retrasa el envejecimiento celular, refuerza el sistema inmunológico, estimula la producción de glóbulos rojos y plaquetas, puede prevenir la arteriosclerosis y nos ayuda a regular el tránsito intestinal. Además, reduce el riesgo de padecer infarto cerebral y cardíaco, reduce los niveles de ácido úrico o gota, previene los cálculos renales y es saciante... Qué más se le puede pedir!.

Podemos utilizar pitaya en diferentes elaboraciones, postres como crepes de pitaya, batidos y zumos, sola o mezclada con otras frutas, helados o polos, los de remolacha y pitahaya roja son toda una delicia y una bomba para nuestro organismo y como no, en la gastronomía líquida, se ha vuelto la reina, su aspecto exótico y llamativo la hace un reclamo en este mundo tan de moda.

Tomad nota, su producción va desde el mes de mayo hasta febrero. Envían a toda España y exportan a Europa, tanto plantas como fruta.

**SALUDABLE** | **UN MUNDO POR... DESCUBRIR!**

EL ESPECTACULAR  
MUNDO DE LAS

# Semillas

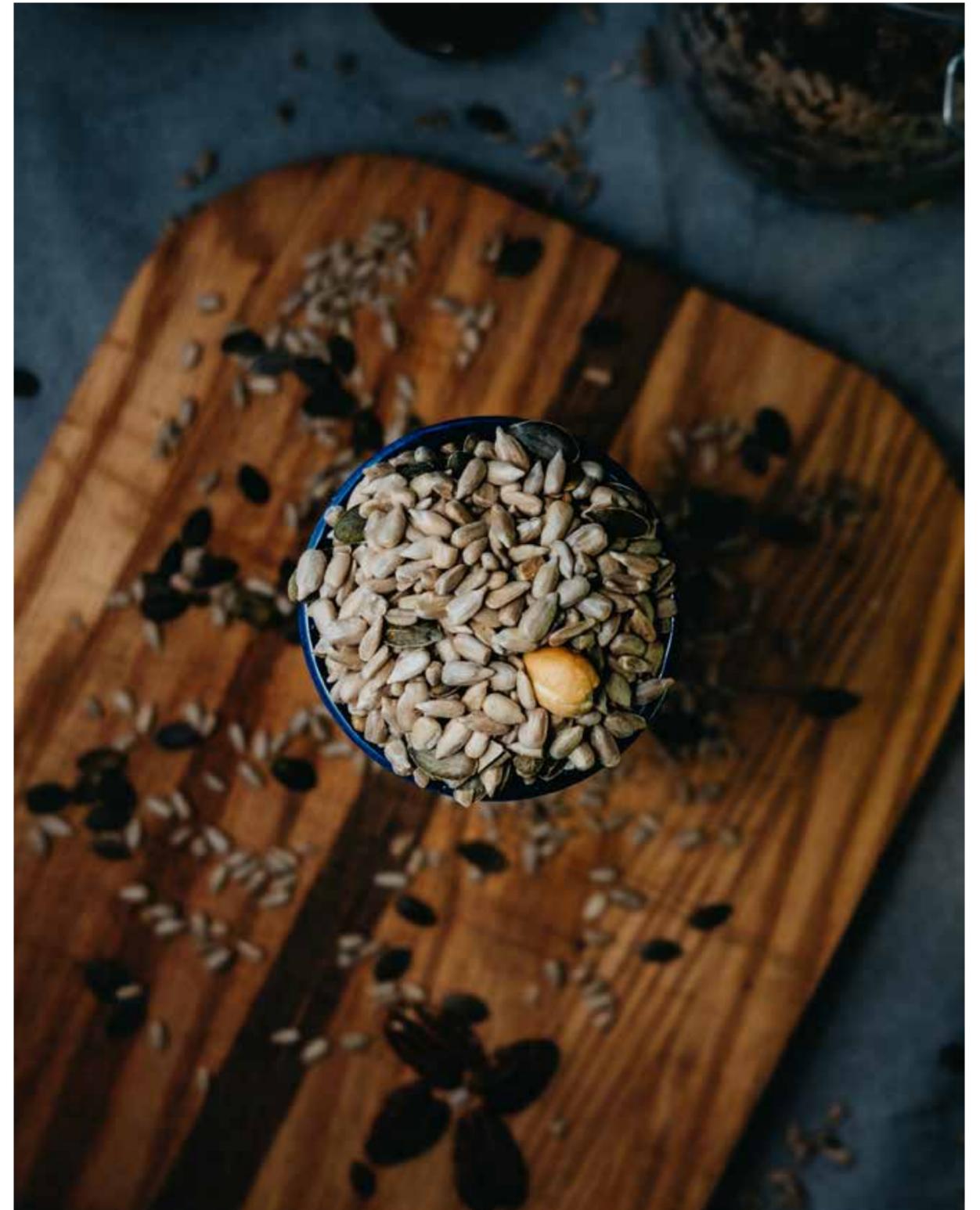
Y  
SU USO EN

# Cocina

Es curioso la gran cantidad de tipos de semillas que podemos encontrar. Semillas de diferentes tamaños, formas y colores. Este producto no es sino una planta embrionaria en sí misma y el origen de la nutrición. Se requiere de un trabajo duro y concienzudo para hacer crecer sus plantas y conseguir llenarlas con altas concentraciones de vitaminas, minerales, proteínas, aceites esenciales y enzimas inactivas. La forma ideal de consumo es agregarlas en zumos, licuados, sopas y otras preparaciones diarias. Son aperitivos saludables irremplazables, aunque también pueden incluirse en las comidas principales del día como acompañante, siendo elaboradas de muy diferentes formas.

Existen algunos tipos más destacados que otros. Una de las familias de semillas más destacadas son las oleaginosas. Su principal característica es el gran aporte de grasas saludables, como por ejemplo los ácidos grasos omega 3. De hecho, son tres las semillas con mayor aporte nutricional y facilidad de uso en cocina que podemos encontrar dentro de esta familia. Estas son las semillas de chía, de cáñamo y de granada.

Texto: Xabier Mojarrieta





**E**l consumo de semillas en España ha incrementado sobre manera en los últimos años. La implementación del adjetivo calificativo “saludable” tras su nombre común ha hecho que estos productos se hayan puesto de moda en aquellas personas que quieren llevar una dieta sana y equilibrada. Y es cierto, ya que la cantidad de nutrientes y beneficios que poseen ciertas semillas son increíblemente saludables para nuestro organismo, pero no son milagrosas. Es verdad que su consumo diario nos ayuda en ciertos aspectos como el mantenimiento de nuestro peso, regulan el colesterol y otros apuntes nutricionales, pero debemos complementarlas con otros alimentos y actividad física. Este alimento no es sustitutivo, es complementario.

#### **SEMILLAS DE CHÍA**

Las semillas de chía tienen un característico color oscuro, además de aportarnos una buena cantidad de minerales, vitaminas y fibras, además de proteínas y antioxidantes. No puede considerarse un sustitutivo del pescado azul, pero su aporte en Omega 3 es realmente elevado. Ayuda a combatir problemas como la diabetes o dolencias cardiovasculares. Su uso en cocina se destina principalmente como acompañante. Esto es, aderezo para ensaladas, añadirlas a tus cereales durante el desayuno, o crear un zumo con frutas y otras semillas.

#### **SEMILLAS DE CÁÑAMO**

Por su parte, las semillas de cáñamo son características por su color marrón. En cuanto a su aporte nutritivo, son ricas en aminoácidos y proteínas de alta calidad. Estas son de muy fácil digestión y poseen fitonutrientes. Pero, ¿qué son? Son nutrientes que actúan protegiendo la calidad de nuestra sangre, células, tejidos, piel y órganos. Estas semillas combinan muy bien tanto con alimentos dulces como salados. Se pueden incorporar a cremas de verduras, woks, ensaladas, porridges o macedonias.

#### **SEMILLAS DE GRANADAS**

Las semillas de granadas son la joya de la corona en otoño. Su inconfundible color rojo rubí las hace únicas. Su alto contenido en polifenoles mejora la salud circulatoria y optimizan el aporte de oxígeno a las células. Además de ser una gran fuente de fibra que ayuda al tránsito intestinal, es un fuerte antioxidante. Estas características no hacen sino proteger nuestro sistema inmunitario y ayudar en la lucha contra enfermedades cardiovasculares. Un buen uso en cocina sería la elaboración de salsas, tanto para pastas como para carnes, siendo ideales para acompañar carnes rojas. Además, se pueden incorporar en ensaladas variadas, o también, mezclarlas en macedonias, sorbetes u otros postres saludables.



**Sabor Granada**  
*El de siempre*

**Diputación de Granada**  
Avanzamos junt@s

*saborgranada.es*

# MENÚS NAVIDAD 2019



DESCUBRE NUESTROS

## NUEVOS SALONES

Ambiente acogedor e íntimo para disfrutar con los tuyos

Contigo en NocheBuena y NocheVieja

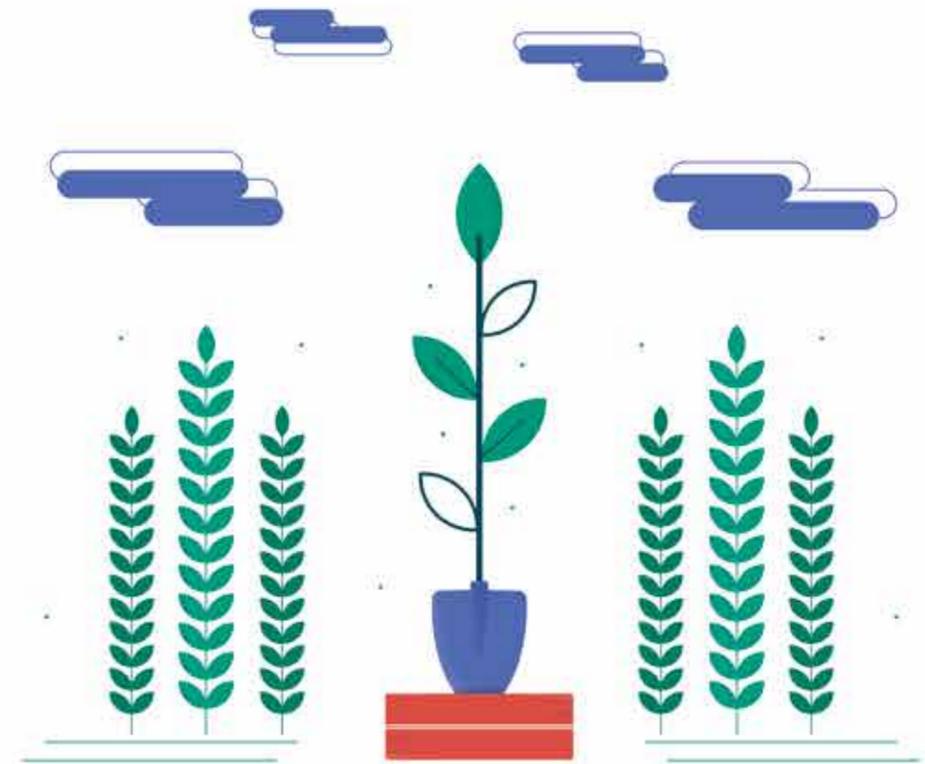
INFORMACIÓN Y RESERVAS: 958 082 948

**PUESTO43**  
Marisquería

puesto43.com · info@puesto43.com  
Plaza de Gracia, 3 · Granada



# PRODUCCIÓN BIODINÁMICA



EL ARTE DE AMAR Y TRABAJAR LA TIERRA

TEXTO: XABIER MOLARRIETA

La naturaleza es un organismo vivo que merece respeto, cuidados y un trabajo muy delicado para que no se revuelva contra nosotros. Hay mitos y leyendas sobre el poder intrínseco de la naturaleza, poder que muestra cuando se siente dañada, desprotegida o no respetada. Sin embargo, los agricultores, ganaderos, pescadores y demás trabajadores del campo y la mar saben que, si respetas y cuidas a este ser vivo, puede ser muy generosa. Así nace, hace casi un siglo, la producción biodinámica.

El calificativo "bionámico" quiere decir que se trabaja en función de las energías que crean y mantienen la vida. Este tipo de producción abarca todos y cada uno de los aspectos relativos a este trabajo: ecológicos, económicos y sociales. El objetivo de este estilo de producción es respetar la tierra y a los animales, en definitiva, trabajar de una forma acompañada junto a la biodiversidad de la naturaleza, sin dañarla.



**El objetivo de este estilo de producción es respetar la tierra y a los animales, en definitiva, trabajar de una forma acompañada junto a la biodiversidad de la naturaleza, sin dañarla**



Para entender los principios que rigen a la producción biodinámica se debe saber que su precursor fue un filósofo austriaco llamado Rudolf Steiner, quien comenzó a presentar sus conferencias sobre esta práctica en el año 1924. Desde entonces, una producción apelada con este calificativo debe: utilizar las técnicas de producción más sanas posibles, sean modernas o antiguas; seguir unos principios de diversificación, reciclaje, exclusión de químicos, entre otros; y seguir las enseñanzas de Steiner en cuanto a tiempos de cultivo, cría o explotación, siempre armonizando el trabajo con las señales de la naturaleza. Esto es, se debe acudir al calendario astronómico y a las predicciones meteorológicas de forma permanente.

En España encontramos la Asociación para la Agricultura Biodinámica, la cual trata de promover, guiar y ayudar a emprender a aquellos productores que quieren cambiar su estilo de trabajo en la tierra. Es cierto que en España el porcentaje de acreditaciones biodinámicas es muy bajo, pero poco a poco se está tratando de fomentar su aplicación. Las ventajas que presentan van delimitadas en tres aspectos generales representativos:

Si hablamos de lo que respecta a la organización, la producción biodinámica posee una orientación ecológica, traduciéndose en una economía sana; la mano de obra toma relevancia; y se diversifica y se equilibran las actividades para no dañar la tierra o los productos, consiguiendo mayor estabilidad para con la biodiversidad.

En cuanto a la producción, con el biodinamismo se consiguen diferentes ciclos de nutrientes dentro de la finca; predominan materiales de abono, se controlan mejor las adventicias por rotación de cultivos y las plagas; y se producen alimentos para el ganado en la propia finca, además de acomodarlos en mejores instalaciones.

Por último, referido a los valores sociales y humanos, la producción biodinámica reduce la contaminación, promueve la economía local, conserva durante más y mejor tiempo el medio ambiente trabajado, en otras palabras, crea un enfoque holístico que une al hombre y a la naturaleza en un solo ser.

Uno de los sectores que más ha comenzado a introducir esta técnica en sus producciones es el vitivinícola, creando vinos biodinámicos basado en los principios y objetivos que conllevan. Considerada una técnica joven, a pesar de su larga historia, parece que este proceso de producción comienza a tomar partido en el resto del mundo, habiendo asociaciones en países como Francia, Italia, Portugal, Estados Unidos o India, entre otros.



TRADICIÓN Y  
FAMILIA PARA  
CREAR EL MEJOR  
PIONONO DEL  
MUNDO:  
LA RECETA ISLA



**Texto:** Xabier Mojarrieta  
**Collage:** Pilar Orellana





**La historia de la familia pastelera Isla se remonta varios siglos en el pasado. En el año 1897, Ceferino Isla, fundador de la pastelería “La Favorita” y posteriormente convertida en la famosa pastelería “Casa Isla”, muy devoto de la Virgen, quería rendir un homenaje al Papa Pío IX quien, en el año 1854, había proclamado el dogma de la Inmaculada Concepción de María. Conocido como el último Papa Rey, fue bajo su pontificado cuando los Estados Pontificios pasaron a formar parte de la nueva Italia que surgía con la reunificación, quedando dichos estados reducidos a la mínima expresión: la actual Ciudad del Vaticano. Tras madurar la idea, Ceferino decidió elaborar un pastel cuyo nombre fuera un homenaje a este Papa, y cuya forma representara la figura del santo pontífice: así nace el pionono.**





Con el transcurso de los años, la receta ha ido pasando de generación en generación, de padres a hijos, de abuelos a nietos, en una línea temporal que comenzó con Ceferino y que ahora recaba en Mercedes, descendiente directa de éste y propietaria de la pastelería Mercedes Isla. Pero antes de llegar a este punto, se debería hacer especial mención a Manuel Isla, padre de seis hijos, fue quien decidió seguir con la tradición artesanal pastelera de Ceferino, y quien respetó la receta en su totalidad. Manuel enseñó a su hija Mercedes desde niña a elaborar los piononos con su receta tradicional, que como ella nos cuenta “tendría unos doce años cuando empecé a ayudar a mi padre en el obrador y aprendí a hacer los piononos”. A día de hoy Mercedes conserva la receta escrita de puño y letra por su padre Manuel Isla. Hace 4 años, Mercedes, junto a su marido Dioni y sus dos hijas, Lina y Carlota, se propusieron honrar la memoria de Manuel abriendo una pastelería en la que elaboran a diario los piononos con su receta, Pastelería Mercedes Isla.

Para ellos, la idea de la creación de esta pequeña pastelería no fue otra que “la de seguir con la tradición más pura del abuelo: elaborar la receta del pionono de una forma completamente artesanal”, tal y como hiciera Ceferino en el siglo XIX. Son muchos años elaborando los mejores piononos del mundo y esto solo se consigue “obteniendo la mejor materia prima; siguiendo la receta paso a paso, sin modificar nada, sin utilizar aditivos, ni conservantes; solo usando productos 100% naturales.”

Sin embargo, lograr la elaboración perfecta de estos pequeños pasteles no ha sido un punto y final para la familia. Mercedes

## **A día de hoy Mercedes conserva la receta escrita de puño y letra por su padre Manuel Isla**

se siente muy orgullosa de la última incorporación a su línea de repostería, los piononos sin gluten, es decir, aptos para celíacos. “Somos los únicos que hemos conseguido elaborar el pionono de manera que sea apto para celíacos pero sin ni una sola diferencia en sabores o texturas con el pionono normal”. Fue a raíz de este gran logro cuando la pastelería Mercedes Isla comenzó a apostar por combatir esta intolerancia y, a día de hoy, puede decirse que prácticamente toda su línea pastelera es sin gluten, respetando siempre el sabor, la forma y la textura del producto más original. Y todo ello “equiparando el precio con el dulce regular, ya que todos los productos elaborados para burlar una intolerancia son más caros y nosotros hemos establecido los precios para que no haya distinciones con aquellas personas que no pueden tomar otro tipo de dulce.” Este merecido reconocimiento se debe al vox populi sobre la integración de esta pastelería como miembro de la Asociación

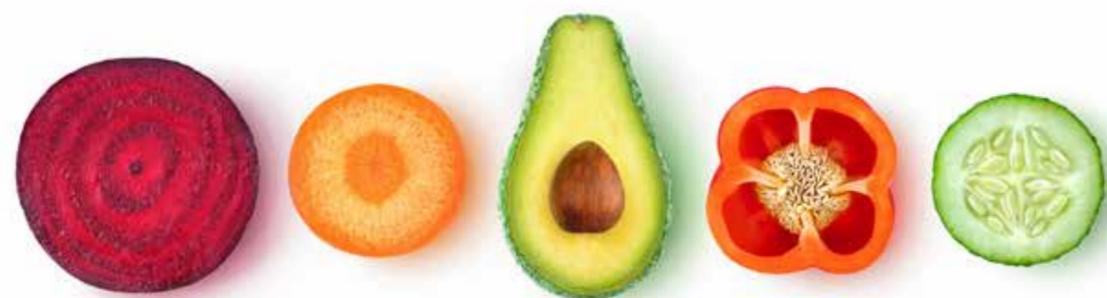
de Celíacos de Granada, que se encarga de dar formación regularmente al personal de la pastelería, la posesión de un convenio con la Federación Española de Celíacos y la creación de unas instalaciones completamente diferenciadas dentro de su obrador para elaborar los dulces contra las intolerancias.

## **La última incorporación a su línea de repostería son los piononos sin gluten**

La intimidad y exclusividad de la pastelería Mercedes Isla es lo que la hace diferente al resto, y Mercedes tiene muy claro que, por ahora, los grandes proyectos de expansión no entran en sus planes, “cuando mi padre comenzó, el hacía sus cantidades, y quien conseguía un pionono ese día, era afortunado, y el que no, debía volver al día siguiente.” Una gran filosofía basada en el cariño y la tradición a una receta familiar la cual, por supuesto, siempre guardarán como un gran y preciado secreto.

# DETOX

BNATURAL | AGRO



## RETIRO DEXINTOSICANTE

MÁS INFO: [AGROMAGAZINE.ES](http://AGROMAGAZINE.ES)  
[GRANADA@AGROMAGAZINE.ES](mailto:GRANADA@AGROMAGAZINE.ES)

# Feria DEL VINO DE GALERA

6, 7 y 8 de Diciembre | A partir de las 12:00 h | Plaza Mayor

Catas comentadas | Gastronomía tradicional | Actuaciones musicales | Talleres infantiles





**DOS  
ENTRANTES  
PARA TRIUNFAR**

Uno de los mejores inventos que se han creado en el maravilloso mundo que nos regala los fogones de un restaurante han sido los entrantes. Sí, en serio. Estos platos nos valen para cualquier tipo de comida, cena, fiesta o evento que necesitemos organizar. Existen entrantes con un millón de objetivos diferentes. Están aquellos que se piden para “abrir boca”, aquellos que compartimos con el resto de amigos para poder probar un sinfín de platos diferentes, algunos más sofisticados para impresionar... Los entrantes son el plato perfecto para arriesgar, para innovar. Son la oportunidad perfecta para disfrutar de todas las texturas, colores y sabores de los que seamos capaces. Podemos considerarlos como la antesala del festín, y estos son algunos muy especiales.

XABIER MOJARRIETA

## CARPACCIO DE QUISQUILLA DE MOTRIL CON VINAGRETA DE MANGO Y GRANADA

POR BLANCA SÁNCHEZ  
RESTAURANTE PUERTO 43



Blanca Sánchez es la jefa de cocina del Restaurante Puesto 43 (Granada), aunque su idea profesional cuando comenzó sus estudios universitarios era otra muy distinta. Blanca es doblemente licenciada en periodismo y comunicación audiovisual, pero el amor de su familia política por la gastronomía y los productos del mar, hizo que comenzara a sumergirse en el mundo de la hostelería hace ya 9 años. Fue entonces cuando Blanca, junto a su marido Miguel Peregrina, decidió abrir Puesto 43, un restaurante especializado en los mejores y frescos pescados y mariscos de la lonja de Motril. Blanca, apasionada por la cocina, trabajadora inquieta y perfeccionista, nunca ha dejado de formarse realizando cursos en las mejores cocinas del país, siendo actualmente miembro de la escuela de cocina Martín Besasategui, Lasarte Oria.

El entrante elegido por Blanca ha sido un carpaccio de quisquilla de Motril con vinagreta de mango y granada. Pero, ¿por qué? "Porque en Motril hay un producto que es único, y es la quisquilla de Motril". Para Blanca, la tradición y la exclusividad de este marisco es suficiente para ensalzarlo como uno de los mariscos estrella de la provincia, y no duda en defenderlo. "Hay que apostar por la quisquilla". Cuando piensas en langostinos, piensas en Sanlúcar; cuando piensas en atún, piensas en Barbate cuando pensamos en quisquilla pensamos en Motril y en Puesto 43. "Mi objetivo desde la cocina es el de defender nuestros productos por sus características y su excelencia".

### Ingredientes

250 g. de quisquilla de Motril con huevas  
Aceite oliva virgen extra  
1 mango  
Lima  
Sal de escamas  
Granada para decorar

1. Separar las huevas azules del cuerpo de la quisquilla y reservar en el frigorífico con film.
2. Separar la cabeza de las quisquillas y pelar el cuerpo dejando por separado los cuerpos en un bol y las cabezas en otro, mientras que las cáscaras se pueden desechar. Reservar los cuerpos en la nevera.
3. Acercar una sartén al fuego con un hilo de aceite de oliva virgen extra y saltear rápidamente las cabezas de las quisquillas a fuego vivo durante unos segundos, hasta que hayan cogido un poco de color.
4. Recuperar el coral, es decir, el interior de las cabezas lleno de sabor. Para ello, se debe echar todo el contenido de la sartén sobre un chino, y con la ayuda de un mortero prensarlas bien para que vaya cayendo al bol el contenido y sacar todo el líquido que se pueda.
5. Colocar diez quisquillas juntas, todas en la misma posición, pero bien extendidas sobre un trozo grande de plástico o film transparente de cocina, y cubrir con otro film del mismo tamaño. El plástico debe superar el tamaño de las quisquillas. Aplastar bien con la ayuda de un rodillo de cocina, intentando en la medida de lo posible que quede una forma más o menos redonda. El objetivo es crear una fina lámina de carne de quisquilla. Repetir la operación siempre en tandas de 10 quisquillas que corresponderán con cada ración. Reservar en el congelador y no retirar el plástico film hasta el momento de servir.
6. Vinagreta de esencia de quisquilla y mango tropical. Añadir en un bol la mitad del mango, el zumo de la lima y un poco de sal. Triturar todo y añadir poco a poco el aceite de esencia de quisquilla para que la vinagreta emulsione. Probar el sabor y corregir de sal, acidez o la cantidad de aceite, si es necesario. Se debe obtener una mezcla ligeramente agrídulce, con aroma a quisquilla.
7. Cortar el resto del mango en daditos pequeñitos y reservar. Pelar la Granada y reservar.
8. Sacar del congelador las láminas de quisquilla, retirar una parte del film plástico y colocar encima de un plato; quitar la otra parte del film y añadir el aceite de oliva virgen extra.
9. Aderazar con la vinagreta y decorar con los daditos de mango, granos de Granada y caviar de quisquilla. Se recomienda acompañar con tostas de pan calientes.

## PASTELA MORUNA

POR ABEL PLATA  
GRUPO LA MAMUNIA



Abel Plata terminó sus estudios en hostelería y turismo hace algo más de veinte años, y desde entonces siempre se ha sentido a gusto trabajando entre fogones. Abel comenzó como ayudante de cocina en el restaurante Las Tinajas (Granada). Tras unos años aprendiendo en este establecimiento, dio el salto al grupo Mamunia, donde gracias a su experiencia se convirtió en segundo jefe de cocina. Este grupo fue una gran oportunidad al ofrecer con su variedad de establecimientos una propuesta y experiencia diferente para cada ocasión, y Abel fue uno de los encargados directos de hacer que estas veladas fueran únicas. Poco después, decidió embarcarse en un viaje gastronómico en solitario y se convirtió en el propietario y jefe de cocina en el restaurante Why not, para volver tiempo después como jefe de cocina al restaurante que le ayudó a crecer, La Tinajas. Finalmente, volvió como segundo jefe de cocina al grupo donde actualmente cocina, Mamunia, particularmente a uno de sus restaurantes con el mismo nombre, La Mamunia, ideal para celebrar grandes acontecimientos. Y es que esta historia laboral era inevitable, ya que ambos, tanto el grupo como el propio Abel, tienen los mismos valores gastronómicos: sorprender en cada plato e ilusionar día a día con creatividad, innovación y esfuerzo.

Abel Plata ha elegido este plato porque "la pastela nos define. Es un clásico en nuestra cocina. Una cocina de vocación mediterránea y abierta al mundo."

### Ingredientes

500 g. De Mantequilla  
4 piezas grandes de Cebolla  
3 dientes de Ajo  
1 cucharada de canela molida  
4 ramas de canela  
1 pieza entera de pollo  
1 cucharada de gengibre  
100 mil de agua de azahar  
2 ramas de perejil  
3 ramas de cilantro  
6 Huevos  
Una pizca de sal  
300 g. De azúcar  
Unas hebras de Azafrán  
3 obleas de pasta bris  
Azucar glass como decoración  
Canela molida como decoración  
1 huevo batido

300 g. de almendra tostada

1. En una cacerola, poner la mantequilla a derretir e incorporar la cebolla cortada en juliana y el ajo.
2. Cuando esté rehogada, incorporar el pollo, el azafrán, la canela en rama y la canela en polvo.
3. Una vez el pollo esté cocido, lo sacamos, lo cortamos en tiras, y lo volvemos a meter en la cacerola.
4. Incorporar el gengibre, el agua de azahar, el cilantro, la sal, el perejil y el azúcar, y seguimos rehogando.
5. Por último, echamos el huevo batido y lo percutimos hasta que esté bien cuajado y hayamos conseguido una pasta.
6. Lo dejamos enfriar y listo.



## PREPARA TU NAVIDAD CON DEGUSTA CASA CARMINA

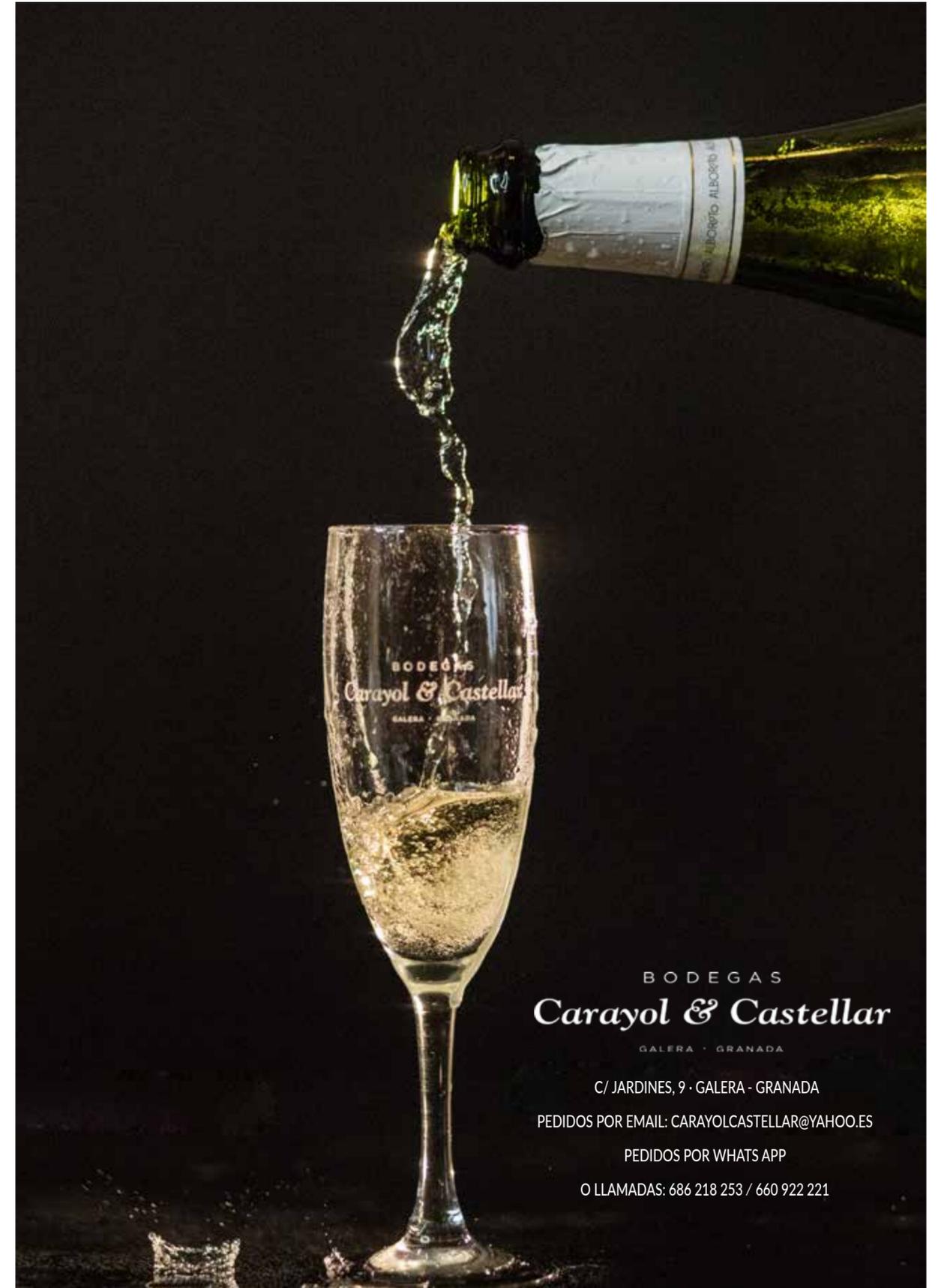
Esta Navidad confía en Degusta Casa Carmina a la hora de seleccionar los productos gourmet, y dedícate a disfrutar de la fiesta y de la familia.

Adelántate. Ya puedes encargar Cestas de Navidad, para tu empresa, tus amigos o tu familia. Cestas que se pueden configurar "a la carta", en base al presupuesto. Pueden incluir vino, queso, jamón, embutido, foie, mermelada, conservas, regañás y, en definitiva, cualquiera de los cientos de productos que encuentres en sus vitrinas. ¡El único problema, es que te costará elegir!

Para tu mesa y tus reuniones, cenas o comidas familiares, proponen "bandejas" con una selección personalizada de Delikatessen, que te presentan de manera muy práctica y elegante, para que, simplemente, las destapes, y las pongas directamente sobre la mesa. Eso sí, deberás encargarlas con antelación, para luego recogerlas en el momento de consumir.

No podemos olvidarnos de un tema vital: "Tu Jamón de Navidad". Deja que las expertas manos de profesionales con décadas de experiencia en el Mercado de San Agustín, te ayuden a escoger el jamón que mejor se adapte a tu gusto, al tamaño que quieres y... a tu bolsillo. Comprarlos en "su casa" supondrá una garantía de Calidad, Sabor y buen Precio. Pásate por el Mercado de San Agustín, y haz tus encargos en los puestos 3 o 18 de Degusta Casa Carmina. Ah, y ya de paso, tómate unos minutos para degustar la oferta que nos han preparado para estas fechas: Copa de Cava "Carayol y Castellar", acompañada con una tapa de "Regañá Don Pelayo" con mi-cuit de foie, mango fresco y arándanos deshidratados. Un absoluto deleite para el paladar, que contribuirá a ir abriendo boca. Este mes de diciembre, y durante la Navidad, tapas navideñas y ambiente familiar y de confianza en nuestro mercado, ¿nos vemos allí?.

Mercado de San Agustín, Puestos 3 y 18, 18001 Granada | [www.degustacasacarmina.com](http://www.degustacasacarmina.com) | @degustacasacarmina



BODEGAS  
**Carayol & Castellar**

GALERA · GRANADA

C/ JARDINES, 9 · GALERA · GRANADA

PEDIDOS POR EMAIL: [CARAYOLCASTELLAR@YAHOO.ES](mailto:CARAYOLCASTELLAR@YAHOO.ES)

PEDIDOS POR WHATS APP

O LLAMADAS: 686 218 253 / 660 922 221

A close-up photograph of a wine bottle neck. The focus is on the cork, which is a textured, light brown color. A metal corkscrew handle, which is dark and has a spiral shape, is positioned vertically above the cork. The bottle neck is dark, and the background is a blurred, warm-toned surface, possibly wood or stone, creating a soft bokeh effect.

# TRADICIÓN Y EXCELENCIA EN LOS VINOS DE GRANADA

XABIER MOJARRIETA - MONTSE MENGÍBAR ROLDÁN



Se acercan fechas muy especiales. El otoño nos ha traído el frío y la nostalgia, las ganas de reunirnos con amigos y familiares alrededor de una mesa, repleta de buena gastronomía y grandes vinos, junto al calor de una gran chimenea. Pero el otoño no es más que el predecesor de la gran fiesta que todos esperamos: la Navidad. Y es precisamente en esta fiesta donde los vinos ganan protagonismo, donde aprovechamos la ocasión para deleitar a aquellos allegados con un buen vino que regalar o incluso presentar en una reunión de amigos. Y en calidad y diversidad, la provincia de Granada es una de las mejores.

España es uno de los tres principales productores de vino a nivel mundial, con casi un millón de hectáreas dedicadas a la transformación (OEMV 2018). De estas, la provincia de Granada posee en torno a 3.500 hectáreas actualmente, según fuentes de la Consejería de Agricultura. Sin embargo, esta es una cifra que desgraciadamente ha ido menguando con el paso de los años.

Desde la antigüedad, antes de la llegada de los fenicios, ya se producía vino en la Contraviesa, hoy reconocida como subzona histórica de calidad por la DOP Granada. Actualmente, se encuentra a pleno rendimiento tras el reconocimiento de su Consejo Regulador. Y, aunque tiene mucho trabajo por delante, ha sido en los últimos años, y lo será, bastión para otorgar a esta tierra ligada al vino desde los anales de la historia, el reconocimiento que merece dentro y fuera de la provincia.

El panorama actual de los vinos que se elaboran en la provincia es cuanto menos alentador en vistas al futuro. Desde la Sierra de Baza pasando por el Altiplano, el Poniente, el Valle de Lecrín, la Alpujarra y la Costa, aumenta la oferta de proyectos vitivinícolas que apuestan por poner en valor nuestro patrimonio. No hay más que tener en cuenta la belleza y contraste del paisaje, la naturalidad del medio agrario en cuanto a suelos, agua y clima que hacen de Granada una provincia idónea para hacer vinos francos que muestren su origen, que te transporten al lugar de donde vienen. Por ese motivo es preciso dar la oportunidad de abrirse camino a las bodegas y viticultores que apuestan por la calidad en los procesos y el respeto a esta tierra.

Por su honestidad, franqueza y relación calidad-precio, estos son los mejores vinos para presentar en las próximas fiestas.



- Bodega: Bodega Toral Cortes y Graena
- Vino: Luna de abril
- Añada: 2017
- Uvas: Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel.
- Notas: Vino blanco color oro de elaboración 100% natural y mínima intervención sin sulfitos añadidos.
- Precio: 10€
- Pedidos: 620849021 Pablo Toral



- Bodega: Bodegas Vilaplana
- Vino: Paraje del Mincal
- Añada: 2015
- Uvas: Tempranillo
- Notas: Con una crianza de 13 meses en barricas de 300 litros, vino de color rojo intenso con buena capa y reflejos granates y púrpuras aromas a frutas rojas maduras, con un toque de maderas nobles levemente tostadas, en boca se aprecia la mezcla de frutas rojas con sabor intenso y consistente. Bien estructurado, agradable y redondo.
- Precio: 12€
- Pedidos: info@bodegasvilaplana.com



- Bodega: Carayol & Castellar. Galera - Granada
- Vino: Espumoso Brut Nature Carayol & Castellar
- Añada: 2017
- Uvas: Chardonnay, Macabeo y Blanca Gordal (autéctona de la zona)
- Notas: Espumoso elaborado artesanalmente según el método tradicional Champanoyse, con 15 meses de crianza en cueva.
- Precio: 7€
- Pedidos: 686 218 253 / 660 922 221



## LaSeda café & restaurante

Acogedor establecimiento ubicado en la céntrica plaza de Bib-Rambla, en el corazón de Granada, que integra perfectamente los elementos arquitectónicos originales del edificio en el que se encuentra ubicado, creando un espacio sencillo y desprovisto de decoraciones exageradas. Ambiente cosmopolita y divertido acompañado de un servicio cercano y profesional donde podrá desayunar, tapear, almorzar, merendar o cenar. Cocina Saludable, llena de color y de sabor, de base Mediterránea y guiños internacionales, elaborada, en su mayoría, con productos ecológicos, libres de conservantes y elementos químicos, de proximidad, a través de productos locales, para fomentar el comercio local y de temporada, asegurando así que se trate de materias primas frescas y

naturales. Se define con un objetivo claro a corto plazo, que el 100% del producto utilizado en la elaboración de sus platos sea ecológico o, si se trata de pescado, este sea salvaje. Cuidar a las personas, es su objetivo, su concepto se basa en hacer felices a quienes van a desayunar, almorzar, o simplemente a tapear, creando un ambiente familiar y cercano dentro de la profesionalidad.

Plaza de Bib-Rambla, 6 - Granada  
Tel. 958 522 777

[www.restaurantelaseda.com](http://www.restaurantelaseda.com) - [reservas@restaurantelaseda.com](mailto:reservas@restaurantelaseda.com)



## Pastelería Mercedes Isla

Mercedes, heredera de la ancestral y deliciosa receta del famoso Pionono de Santa Fé de su padre, Manuel Isla, quien le legó la responsabilidad de seguir adelante con la receta familiar que tanto gusta a los granadinos. Mercedes junto con su marido Dioni y sus hijas, Lina y Carlota, ofrecen piononos artesanos con la receta custodiada por la familia desde 1897, además de muchos postres y tartas caseras inigualables. Un sitio maravilloso para desayunos y meriendas en el que cuidan hasta el último detalle.

Pueden presumir de ser los primeros y únicos en la elaboración de piononos para celíacos conservando su sabor original. En Mercedes Isla se propusieron romper cualquier barrera con el tema de las in-

tolerancias y gracias a su esfuerzo y dedicación han conseguido que sus productos estén al alcance de todos, en especial del colectivo celíaco. En esta época del año elaboran los dulces típicos navideños. Si, así es, sin gluten, con todo su sabor y todos ellos con precios iguales a los productos con gluten.

Calle Músico Vicente Zarzo s/n - 18002 Granada  
Encargos.- 958 25 78 95  
[www.mercedesisla.es](http://www.mercedesisla.es)

Facebook / instagram @pasteleriamercedesisla



## OGE Management: cambiar para hacer las cosas mejor

Su empresa desarrolla su negocio para seducir y emocionar a los clientes. Le invitamos a incorporar el valor del cambio en su planificación estratégica, adaptarse y sacar ventaja a los cambios del mercado. Las herramientas tradicionales de management chocan con la dura realidad: alcanzar la certidumbre en entornos dinámicos marcados por elevados niveles de incertidumbre. Ir a la misma velocidad del cambio supone estar un paso por detrás de nuestra competencia. La globalización y los avances digitales permiten que nuestra empresa compita a nivel global aunque no seamos conscientes de ello. La supervivencia en este entorno exige generar productos y servicios a mayor velocidad que las necesidades del mercado.

En OGE Management contamos con especialistas en los sectores de hostelería y agroindustria para los que lo más importante eres tú y tu empresa. Nos adaptamos a tu situación y necesidades, te ayudamos a tomar decisiones difíciles y recorreremos juntos el camino para ayudarte a crecer y reafirmarte.

Plaza de San Agustín nº3, Edificio Casa Zayas,  
Oficina 22.5 - 18002 - Granada  
Tel. 619 51 34 74  
[info@ogemanagement.com](mailto:info@ogemanagement.com)



## El Conjuero

Mesón de toda la vida, inaugurado en 1989. Los hermanos Lorenzo Torres se quedan al frente del restaurante familiar. Con una cocina de inspiración andaluza con toques asiáticos en un espacio de dos ambientes: una sala de estilo minimalista donde degustar sus platos de carta, sugerencias y menú gastronómico y la taberna de estilo contemporáneo para deleitarte con raciones de los platos más conocidos del chef: tartar de vaca y botarga, foie-gras cocido en remolacha y membrillo especiado, atún kimuchi o su selección de arroces. Todo ello regado con una gran selección de vinos.

Avda. De los Geranios, 6, Calahonda  
[www.elconjuorrestaurante.com](http://www.elconjuorrestaurante.com)

@elconjuorest - Facebook: El Conjuero Restaurante



## AOVE Sacromonte

Inspirados en el embrujo del emblemático barrio granadino, y para cumplir un sueño familiar, hace 4 años nació AOVE SACROMONTE, un aceite Premium único que procede de olivares situados entre la hoya de Guadix y Baza, se trata de un pago de olivar de cuatrocientas hectáreas, con olivos jóvenes de unos veinte años, los cuales cuidan con esmero a diario para que produzcan este oro líquido. Un AOVE de variedad arbequina y picual, ambas muy características por sus cualidades organolépticas que confieren al AOVE un aroma y sabor muy especial.

Tel. 661 205 399  
[www.sacromonte.eu](http://www.sacromonte.eu) - [aove@sacromonte.eu](mailto:aove@sacromonte.eu)

IG @aovesacromonte - Facebook AOVE Sacromonte



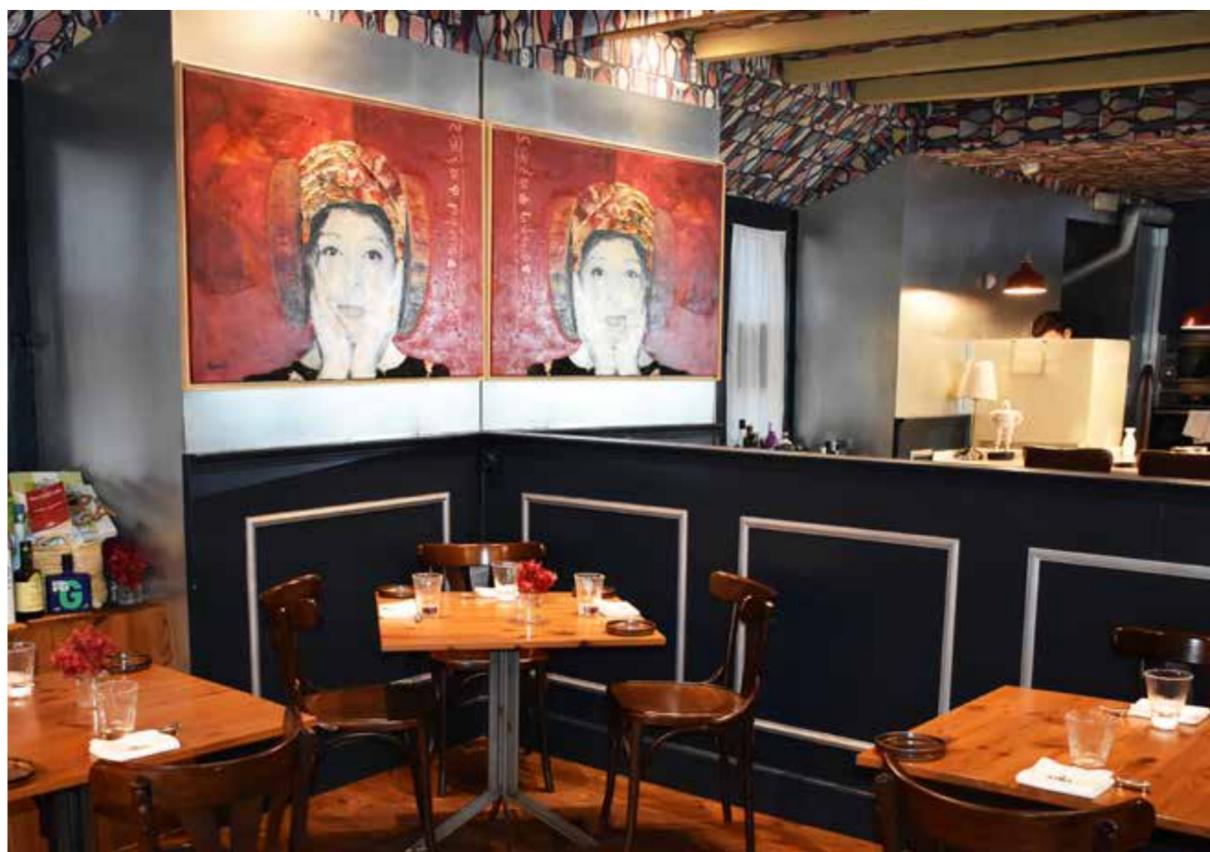
PEDRO SÁNCHEZ | ESTRELLA MICHELÍN Y PROPIETARIO DE RESTAURANTE BAGÁ

**“Tratamos de hacer de Bagá un restaurante muy acogedor. Parece que estás comiendo en el salón de mi casa”**

XABIER MOJARRIETA



*Pedro Sánchez, uno de los chef más reconocidos en Andalucía, y ganador de una estrella Michelin en su restaurante Bagá, es un profesional de cocina atípico: la humildad y la timidez se hacen patentes enseguida. Pero son estas características de su carácter las que han tenido un gran peso en su éxito reciente. Comenzando su andadura como estudiante en la escuela de hostelería de la Laguna en Baeza (Jaén), y tras dieciséis años al mando de los fogones en Restaurante Casa Antonio, habiendo pasado anteriormente por afamadas cocinas como las del Relais Chateau de Bagnols (Francia), Martín Berasategui (Lasarte) o Tragabuches de Dani García (Ronda); Pedro Sánchez decide embarcarse en una nueva aventura en solitario. Así nace restaurante Bagá, cuya sencilla pero intensa cocina centrada en sabores y texturas le han llevado a la consecución de su primera estrella Michelin. Y todo, sin salir de su amada Jaén.*



#### **¿Cómo consiguió hacerse con la estrella Michelin?**

Pues eso es lo complicado. Bueno, cuando abrimos Bagá parece que gustaba lo que hacíamos y, bueno, pues eso, intentando hacer bien las cosas día a día al final todo sale hacia adelante. Siendo completamente sincero, la consecución de la estrella Michelin fue un poco sin querer.

#### **¿Cuál es el secreto del éxito para usted?**

No hay ningún tipo de secreto, ni de éxito. Lo más importante es trabajar duro y siempre con los pies en el suelo y, sobre todo, ser constante en lo que uno hace.

#### **¿Cómo definiría su estilo en cocina?**

Mi estilo de cocina lo defino como una cocina muy sencilla, con pocos ingredientes, muy natural y centrada en los productos de temporada. También intentamos ensamblar ingredientes un poco atípicos en nuestros platos, o elaborar estos mismos productos de alguna forma que no estemos muy acostumbrados para sorprender al comensal.

#### **¿Qué tiene de especial Bagá?**

Lo más especial es su tamaño. Bagá es muy chiquitito y parece que estás comiendo en el salón de mi propia casa. Tratamos de hacerlo lo más acogedor posible y no creo que por ahí haya muchos restaurantes con un tamaño total de 44 metros cuadrados. Hay que tener en cuenta que la cocina, el salón y los aseos están incluidos en estos metros. Es un espacio muy personal y con un servicio al comensal muy personalizado.

#### **¿Hay algún truco personal que nos pueda desvelar cuando se encuentra entre los fogones?**

No, realmente no hay trucos. Cuando estás entre fogones siempre tienes que tratar de hacer lo que sabes de la mejor forma posible, siempre dándole la mayor importancia del plato al sabor y al producto para su elaboración, que al final es lo que el cliente espera.

#### **Como andaluz, ¿existen productos granadinos con los que le gusta cocinar? ¿Tiene algún plato favorito?**

Pues nos encantan los productos del mar. Además, el mediterráneo lo tenemos bien cerca. Nos encanta cocinar con las quisquillas de Motril, por ejemplo. Hay que tener en cuenta también que en restaurante Bagá, el 80 por ciento del menú son verduras, por eso nos nutrimos mucho del suministro de productos de la huerta de la provincia de Jaén y de las provincias cercanas, como Granada. Utilizamos mucho el Aceite de Oliva Virgen Extra. Siempre encontramos productos que nos encantan y los trabajamos mucho, como la fruta de la zona tropical de Granada. Siempre hay cosas. Y en cuanto al plato favorito, bueno, elaboramos unas huevas de trucha con consomé templado de tomate y pimienta de Sichuan que está muy bien.

#### **¿Qué destaca de la ciudad de Granada?**

Granada es una ciudad culturalmente maravillosa. Además, tiene la gran suerte de contar con uno de los monumentos más espectaculares del mundo, como es la Alhambra. Es una ciudad en la que no importa que haga frío o calor, siempre hay ambiente en la calle. Me da mucha envidia.

#### **¿Qué consejo principal daría a aquellos profesionales que sueñan con la estrella Michelin?**

Pues que la estrella Michelin no lo es todo en la vida. Lo más importante es no obsesionarse con ella. Les diría que trabajen duro, que con trabajo y constancia todo llega.

#### **¿Tiene nuevos proyectos en mente?**

Bueno, siempre hay que ir mejorando platos actuales y creando otros nuevos. El objetivo principal y fundamental del restaurante es que la gente siga viniendo a Bagá a divertirse.

"CUANDO ESTÁS ENTRE FOGONES SIEMPRE TIENES QUE TRATAR DE HACER LO QUE SABES DE LA MEJOR FORMA POSIBLE, SIEMPRE DÁNDOLE LA MAYOR IMPORTANCIA DEL PLATO AL SABOR Y AL PRODUCTO, QUE AL FINAL ES LO QUE EL CLIENTE ESPERA", EXPLICA PEDRO SÁNCHEZ



## Avilés Catering: Tú pones la idea, ellos el resultado

Avilés Catering es un proyecto hostelero que viene de lejos, una pequeña empresa familiar dedicada a la hostelería con restaurantes en la zona de Granada desde hace más de 22 años que hace 2 empezó su andadura en el sector del catering para eventos, desde entonces no ha parado de crecer, con más de 150 clientes satisfechos, su objetivo principal es darle forma a los sueños de los clientes. Realizan todo tipo de eventos; ferias, presentaciones de producto, family days para empresas, bodas, comuniones... hacen eventos de todos los tamaños y siempre a medida de cada cliente. Además, cuenta con espacios singulares para la realización de eventos privados y se desplazan allá donde el cliente los necesita.

Para Avilés Catering lo más importante son los clientes y su satisfacción, cuidan cada detalle, una exquisita oferta gastronómica acompañada de una puesta en escena muy cuidada, todo esto hace que tu evento sea único y ellos lo tienen presente en cada servicio que dan. Para tu próximo evento no dudes en contactar con ellos. Tu pones la idea, Avilés Catering el resultado.

Tel. 655 38 80 51  
avilesgastro@gamil.com - Facebook - avilesgastro



## MY by Alvaro García

Álvaro García, chef y propietario del restaurante Zarcillo, Motril adora los productos de su tierra y en su labor de ponerlos en valor se embarca en un nuevo proyecto de producto, My by Álvaro García y dentro de este os presentamos MY Mermelada Maracuyá. Sabrosa y untuosa, tanto para su consumo tradicional como para aplicaciones gastronómicas. Maravillosa en repostería y bases de salsas aunque nuestra recomendación especial es tomarla con pato y chocolate. Puntos de venta: Confitería Videras, Tienda de vinos singular Bodegas Mar, Paladares Tienda Delicatessen, Charcutería Estebán y por supuesto en Zarcillo Restaurante, integrada en diferentes sugerencias del chef.

Calle Alonso Terrón, 1 - Motril  
Tel. 958 82 48 87  
Fb. Zarcillo Restaurante | I. zarcillorestaurantegourmet



## Restaurante Los Jardines

Restaurante familiar en el centro de Huéscar con una gran tradición culinaria, están especializados en cocina de mercado, carne local y pescado de temporada a la brasa, además de hacer una de las típicas "Latas de Cordero Segureño" más ricas de la comarca. De esta cocina que solemos decir que... el secreto está en las manos, en este caso en las de Antonio, el jefe de cocina, que disfruta dando a sus comensales lo mejor. Disponen de salones privados para eventos y menús especiales para las fiestas de Navidad.

Av. Ingeniero Vicente González, 18, - Huéscar, Granada  
Tel. 958 74 01 81  
Fb. Restaurante Los Jardines



## Menta & Canela

Cafetería y pastelería donde a Leticia Varela, característica heredada de su familia, le gusta rodearse de un buen equipo, compañeros y proveedores, exigiendo profesionalidad y buen producto. Por eso, sus pasteles son Pasteles Bellavista, los cuales tras la tercera generación nos encontramos con una pastelería que despierta los sentidos. Su pan, de Alfacár, donde el maestro Pepe Ruíz Caballero se lo hace llegar recién horneado. Helados La Perla, alimentos helados 100% naturales, sin conservantes ni colorantes. Acompañados de un café 100% arábica de Cafento, con el cual coger la taza ya es toda una experiencia.

Avda. Federico García Lorca, 18. - Urb. Gran Parque de Granada  
Reserva tus eventos especiales. 662 021 965  
Atentos a sus redes, cada día inventa algo nuevo  
Fb. Menta&canela | I. mentaycanelagrada



## Vinos Toral

Vinos naturales de la zona norte de Granada elaborados de forma tradicional sin sulfitos añadidos en viñas a más de 1.000mts de altitud. Apuestan por la recuperación de uvas tradicionales de la zona como la uva blanca Torrontés, con la que se elabora un monovarietal, Serendipia, un vino con carácter y una marcada frescura, que permite disfrutar de cualquier comida. También tienen vinos tintos jóvenes y crianzas, como Atrapasueños y Toral, elaborados con variedades como la Cinsault o Graciano, entre otras. Una distribuidora de vinos únicos de la zona que seleccionan con mucho cariño y cuidado.

Tel. 620 84 90 21



## Restaurante Cala

En Cala, tras los fogones, nos encontramos a Samuel Hernández, constante y tenaz, son características que al igual que su arraigo a la cocina francesa dejan huella en sus platos. Apuesta por el producto fresco, de temporada y ecológico. Platos llenos de tradición y secretos de la cocina de la abuela con toques vanguardistas, capaces de otorgar de personalidad cada elaboración y hacerla única, por lo que cabe destacar sus sabores, potentes y llenos de matices. A su lado, un equipo profesional con el que la pasión que comparten es la esencia de Cala. Al entrar se puede degustar el amor por la cocina.

Calle José Luis Pérez Pujadas - Granada  
Tel. 858989058 - restaurantecala.granada@gmail.com  
I. restaurantecala.granada | Fb. Restaurante Cala



## La Fábula

Un pequeño oasis gastronómico en Granada donde poder deleitar todos los sentidos. Situado en el Hotel Villa Oniria 4\*, Ismael Delgado, su jefe de cocina, apuesta por una cocina de mercado con una materia prima excelente y un cuidado exquisito del producto. Y para los más emprendedores, los que apuestan por la innovación, la creatividad, lo diferente, los cambios, a esas personas que les encanta probar cosas nuevas, sorprender y que les sorprendan como el equipo que compone La Fábula, Ismael ha creado un menú que te hará desconectar mientras cargas la batería de ideas renovadas. Infórmate semanalmente en su web y redes sobre su Menú Emprendedor.

C/ San Antón, 28  
Tel. 958 250 150  
Fb. Restaurante La Fabula - I. lafabulagrada - info@restaurantelafabula.com



## Restaurante Las Conchas

Restaurante Las Conchas de Baza presenta sus XIV Jornadas Gastronómicas con las que celebran la clausura de su XV aniversario. Para esta ocasión tan importante cuentan con el apoyo y la colaboración de dos grandes maestros de los fogones como son José M Magín (director de cocina de Hotel SARAY, hoteles santos, en Granada) y Yolanda García, (gran investigadora culinaria y creadora del concepto GASTROCONCIENCIA en cocina, conocida también como “chef de las malas hierbas”, por su trabajo de recuperación de las plantas silvestres como ingrediente en la alta cocina). De esta manera, los dos cocineros junto con Ana Martínez, dueña y jefa de cocina del restaurante Las Conchas, ofrecerán diferentes menús basados en sus respectivos estilos de cocina.

Fechas que no puedes dejar pasar:

Sábado 30 de noviembre. - Menú a cuatro manos a cargo de José M Magín y Ana Martínez. Domingo 1, sábado 7 y domingo 8 de diciembre, menú gastronómico de Ana Martínez.

Viernes 6 de diciembre, menú a cuatro manos a cargo de Yolanda García y Ana Martínez. Una cita ineludible para los amantes de la buena mesa. Imprescindible reservar.

Dirección: Carretera de Caniles, km 6 - Baza  
Tel. 958 70 41 44 - 610 70 20 39



## Grupo La Mamunia

Llega la Navidad, una época de celebraciones. Donde termina un año y empieza otro nuevo lleno de oportunidades. Mil formas de vivir estos días y mil formas de celebrarlo. Por eso Grupo Mamunia ofrece con su variedad de establecimientos, una propuesta y experiencia diferente para cada ocasión. Desde una celebración familiar, con amigos, de empresa... hasta espacios para eventos multitudinarios. Diferentes espacios que dan cobertura a cualquier evento, diferentes espacios para vivir una historia.

Virginio Sánchez Marcos e Isabel Molina son los impulsores de este proyecto que junto a toda su familia han logrado crear un sólido grupo empresarial respaldado por cuarenta años de experiencia, convirtiéndolo así en un referente de la hostelería y celebración de

eventos en Granada. Actualmente son sus hijos quienes se encargan del buen funcionamiento del Grupo Mamunia en su totalidad: La Mamunia, La Pataleta Bar&Grill, Naranja Burger Restaurante, La Chumbera, La hípica, Club de Campo Granada, Casering. Cuéntanos cómo sería tu celebración y déjate asesorar por un equipo humano más que profesional. Esta Navidad déjate “En buenas manos”.

Síguenos en @grupomamunia - Tel. 958 558 902  
info@lachumbera.com



**Ahora también puedes leer agro en casa...**

Consúltanos: 639 079 857



## Pastelería Confitería Pepe Videras

Tras 5 generaciones se esconden los secretos culinarios de una familia de pasteleros motrileña que a día de hoy aúnan tradición e innovación manteniendo la esencia de la pastelería clásica. Una empresa familiar de la que se puede destacar el esmero de las elaboraciones y la materia prima a utilizar en su repostería además de la indudable experiencia, formación continuada y profesionalidad de todo el equipo. Tina Molina, la cabeza de la empresa, y a quién nos hemos encontrados cada día al frente de la pastelería. Juanjo Videras, el jefe del taller, el que mantiene y transforma las recetas de sus antepasados, son las caras más conocidas del negocio. La torta real, es su dulce más famoso, signo de identidad de la paste-

lería Pepe Videras y de la gastronomía motrileña que ha sobrevivido con el paso del tiempo gracias a que su tatarabuelo rescatase la receta de ascendencia morisca a finales del siglo XIX basada en almendra, clara de huevo, harina, azúcar y agua. El dato más antiguo del que se tiene constancia de este postre motrileño es de 1854 por una publicación en el periódico granadino 'El eco de la libertad' aunque existen conjeturas por los años de Alfonso XII de las que se deduce su creación mucho anterior.

Calle Nueva, 54, 18600 Motril, Granada  
Tel. 958 600 406  
Síguenos en Fb. Pastelería Videras

# UN PLAN INFINITO PARA PASAR LA NOCHEVIEJA EN GRANADA

TEXTO XABIER MOJARRIETA

FOTOS: CEDIDAS POR EL PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO DE GRANADA WWW.TUGRANADA.ES

**G**ranada, bella y activa los 365 días del año, comienza a prepararse para recibir, en algo menos de dos meses, una de las noches más esperadas del año: Nochevieja. Esta provincia destaca por las diferentes zonas de ocio y turismo tan diversas y únicas que posee. Desde el altiplano hasta su costa, pasando por el casco histórico tan rico cultural y gastronómicamente hablando, en Granada, a veces, decidirse por una de ellas es realmente difícil. Y más, cuando se trata de una noche tan especial y concurrida. Una buena forma de abrir un poco la mente y aclararnos es desmenuzando las posibilidades que podemos encontrar por las diferentes zonas de la provincia. Allá va.

## *Boundless ideas for New Year's Eve in Granada*

*Beautiful Granada city, lively 365 days of the year, is beginning to prepare its long-awaited night of the year: New Year's Eve in a city and its province that is famous for the variety of outstanding leisure areas. From the high plateau right down to the coast and including the city itself visitors are spoilt for cultural and gastronomic choice, especially on such a special and popular night. A good way to make our choices is to analyse the possibilities of each different area, so here we go.*



Exterior de un alojamiento turístico en cueva en Baza

## EL ALTIPLANO GRANADINO

Esta zona se encuentra al noreste de Granada, donde inmensas altiplanicies se elevan a más de 1.000 metros por encima del nivel del mar. Este es un lugar para aquellos que quieren pasar una nochevieja completamente diferente al resto. ¿Planes? Todos los que quieras. Primero el alojamiento, en las cuevas, por supuesto. El Altiplano cuenta con alojamientos hoteleros directamente incrustado en la piedra, formando cuevas donde encender la chimenea y disfrutar de una noche mágica. Las más famosas son las de Baza-Huéscar. Durante el día, puedes realizar rutas turísticas como la del paraje de las Secuoyas Gigantes de la Losa, en Huéscar; la ruta Cerrada del Río Castril o la ruta por los Badlands o Tierras Baldías. En cuanto a la gastronomía, las catas de quesos y vinos son muy populares en estas tierras, así que ¡estate atento!

*The High Plateau. In the north-east of the province immense tablelands rise to more than 1,000 metres above sea level. This is a place for people who want to spend a completely different New Year's Eve. Plans? Anything you want. Firstly you can stay in the cave house. The plateau has many lodgings carved out of the rock and turned into caves where you can stay, light the fire and enjoy a magical night. The most famous are those in Baza-Huescar. During the day there are plenty of places to visit: the Losa forest of giant sequoias in Huescar; the Cerrada del Rio Castril, a pedestrian walkway alongside the river, or a trip through the Badlands, tierras baldias. Keep a look out for wine and cheese tasting places along the way. They are very popular in this area.*

## CUENTA CON ALOJAMIENTOS HOTELEROS DIRECTAMENTE INCRUSTADO EN LA PIEDRA

## LA ALPUJARRA GRANADINA

Quizá la zona con los pueblos más pintorescos y acogedores de la provincia de Granada. Por no hablar de sus casas tradicionales, donde la madera y el fuego de leña son los protagonistas de la estancia. En esta zona, puedes realizar un sinfín de planes para todos los gustos: planes turísticos, como rutas de senderismo a través del sendero de las acequias o el sendero Gerald Brenan; planes gastronómicos, como la visita a la bodega Barranco Oscuro o descubrir la cocina de L'Atelier; planes en pueblos, como perderse por Pampaneira; o viajes en carretera como el que nos lleva hasta Boabdil, donde la leyenda de Ulises cobra fuerza. Y para aquellos que decidan aferrarse a la Alpujarra y no quieran irse, el pueblo de Yeguen celebra su fiesta patronal la primera semana de enero. ¡En la Alpujarra no se para!

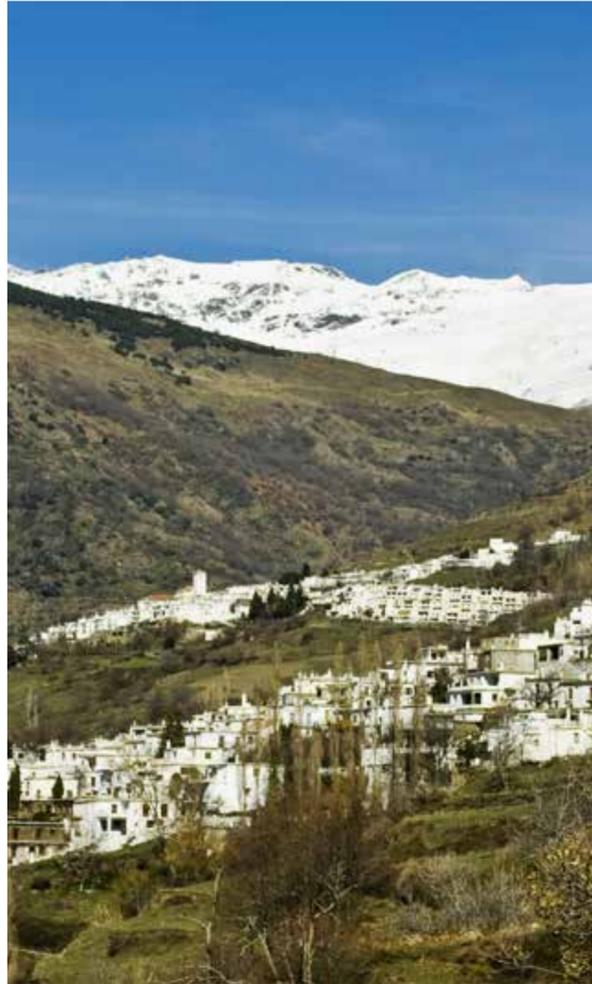
*Granada's Alpujarra. This area can boast of some of the most friendly and picturesque villages in the whole province where the fireplaces in the traditional houses are the centre of the home. There are things to do here that will suit everybody. Walking routes along the ancient water courses or acequias, along the Gerald Brenan route, often walked by the author himself when he lived here; visiting the Barranco Oscuro winery or discovering L'Atelier restaurant; wandering round the village of Pampaneira; driving in search of links to Boabdil and the legend of Ulysses. And for those who want to stay longer, the village of Yeguen holds its patronal festivities in the first week of January. There is always something going on in the Alpujarra!*

## SIERRA NEVADA

La joya de la corona para los turistas montañeros. Qué hay que no se haya dicho ya sobre Sierra Nevada: una de las estaciones de ski más importantes de Europa, un sinfín de hoteles con cotillón y grandes fiestas, gastronomía de todos los tipos... Qué más se puede pedir. El día perfecto de Nochevieja comienza esquiando con amigos o familiares, por supuesto; sigue con una cena especial por la zona de Pradollano, para no alejarnos mucho del siguiente paso que debemos cubrir, el brindis durante las campanadas frente a la televisión gigante que conectan en esta plaza y la gran fiesta para celebrar la entrada del año, o bien, elegir unas de las fiestas de alguno de los cientos de establecimientos que tendrán preparadas muchas sorpresas.

*Sierra Nevada, the crown jewel for mountain lovers. What more can we say about Sierra Nevada? One of the most important ski resorts in Europe, a large number of hotels offering New Year's Eve parties, food from everywhere... A perfect New Year's Eve will naturally begin skiing with family and friends and be followed by a special dinner somewhere close, in the Pradollano area so that we don't miss the twelve strokes of midnight shown on the giant TV screen and the party in the square. We could also party in any one of hundreds of places in the resort who will have prepared plenty of surprises.*

Baños árabes Hammam (Granada)



Barranco de Poqueira. En primer término, Bubiñ, y detrás Capileira y Sierra Nevada

## GRANADA Y SU CASCO HISTÓRICO

Si las calles de la ciudad ya están llenas de vida un día cualquiera de la semana, imagínate en Nochevieja. Como cada año, la plaza del ayuntamiento será la protagonista en esta zona de la provincia. La media de bolsas de cotillón y uvas de la suerte que se reparten durante esta noche ronda las 3.000 unidades en la Plaza del Carmen. Además, podrás disfrutar del tradicional espectáculo de fuegos artificiales que llenarán la noche de luz y color. Tras las uvas, dos planes bien diferenciados. Para los más tradicionales, la verbena da comienzo justo después de la entrada de Año Nuevo; para los fiesteros, el millón de cotillones que las discotecas de la zona tendrán preparados, como las famosas Mae West, Queen, Forum Plaza, Aliatar, Vogue... para todos los gustos.

*Granada's historic centre. If Granada's streets are bustling with life on any day of the week, just imagine them on New Year's Eve. Every year the town hall square is the magnet for all. Some 3000 bags of party favours and grapes are distributed on this night and there will be an amazing firework display to watch. Once the traditional 12 grapes have been eaten, you can then choose the popular street party that begins immediately or if you are a party animal the local discos have a hundred New Year's Eve special parties and their favours ready: try the famous Mae West, Queen, Forum Plaza, Aliatar, Vogue.... something for everyone.*



Club Náutico (puerto deportivo) de Motril

## LA COSTA DE GRANADA

Damos un giro de casi 360 grados. Dejamos atrás las zonas de alta montaña, la nieve, las calles concurridas, y nos adentramos en la apacible costa de Granada. Apacible no significa aburrida, pero, ¿a quién no le relaja el mar? Los grandes atractivos de esta zona son sus magníficos hoteles y sus espectaculares menús de fin de año. ¿Puedes imaginar tomarte las uvas desde un jacuzzi con vistas al mar? La costa granadina es una de las más singulares de España, y disfrutarla en una época del año tan especial puede ser un plan perfecto para no olvidar.

## LOS GRANDES ATRACTIVOS DE ESTA ZONA SON SUS MAGNÍFICOS HOTELES Y SUS ESPECTACULARES MENÚS DE FIN DE AÑO

*The Granada coast. A 360° turn. We leave the high mountains, the snow, the busy streets and go down to the peaceful coast. Peaceful does not mean boring but who doesn't find the seaside relaxing? The great attractions of this area are its first-class hotel and spectacular New Year's Eve menus. Imagine eating the lucky grapes in a jacuzzi overlooking the sea! The Granada coast is one of the most remarkable in Spain and choosing to spend this special season there could be a perfect plan that you will never forget.*



TEXTO: ANABEL RODRÍGUEZ SILVA | FOTOS: CEDIDAS POR EL PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO DE GRANADA [WWW.TUGRANADA.ES](http://WWW.TUGRANADA.ES)

# GALERA, ES TU PUEBLO

Visitar Galera supone vivir una sensación única, la de visitar un pueblo auténtico, rebotante de belleza, de historia y de una gran tradición en la elaboración de vinos.

Situado al norte de la provincia de Granada, Galera es un municipio de poco más de 1.000 habitantes que mantiene una arquitectura armoniosa tan bella que inmediatamente permite entender por qué se considera **uno de los pueblos más bonitos de Andalucía**. Se trata de uno de los municipios con mayor número de **casas cueva** de la provincia. Son viviendas singulares que se integran

en el relieve del pueblo haciendo que éste parezca un auténtico belén. Convertidas muchas en alojamientos turísticos, las cuevas son bioclimáticas y ofrecen una temperatura estable y un enorme aislamiento acústico y lumínico del exterior para garantizar el mejor descanso.

## GALERA, THIS IS YOUR SPOT

When you visit Galera you will have the unique sensation of setting foot in an authentic village full of beauty, history and a long tradition of winemaking.

Situated in the north of the Granada province, Galera is a small village with just over a 1,000 inhabitants that has conserved its beautifully harmonious architecture and is understandably considered one of the prettiest villages in Andalusia.

It is also one of the villages with the largest number of cave-dwellings in the province. These *casas cueva* are curious houses that blend into the topography of the village giving it the appearance of a real nativity scene. Many now converted into tourist accommodations, the caves are naturally air-conditioned, keeping the temperature stable while the sound and light insulation they give guarantees an excellent night's sleep.

### GEOLOGY AND ARCHEOLOGY

Galera is also an internationally relevant geological and archeological spot, situated as it is in the Granada Geopark area.

There are visits for every age, to the Galera Museum to see the oldest mummy on the Iberian peninsula for example and to the archeological digs. The *Castellón Alto* dig, on the top of hill with amazing panoramic views of the valley, will allow us to imagine what life was like here 4,000 years ago, the houses, how people farmed and how they buried their dead.

The Tutugi necropolis is also a recommended visit. It was here that the small sculpture of the *Dama de Galera* was found and which is now housed in the National Archeological Museum. This 'lady' is considered by many experts to be a divinity linked to fertility rites and was found in one of the tombs.

If you leave the village you will come across the *carcavas* or badlands. The mountain geography was modelled by the erosion of an ancient lake that found its way out to the sea by a river, thousands of years ago. Today we can only admire the awesome wild semi-desert landscape that captivated the film director Benito Zambrano so much that he decided to shoot his film '*Intemperie*'

(Inclemency), starring Luis Tosar here.

You can also visit the globally unique outcrops of seismites. These are ancient earthquake-deformed vestiges from more than a million years ago and now their rounded stones act as a seismograph.

As you walk about the village observe how the earth sparkles as the sunlight and full moonlight fall on the selenite crystals on the ground and in the walls of the ravines.

En el Museo de Galera se encuentra la momia más antigua de la península

Además podrás conocer sus dos yacimientos: El Castellón Alto y La Necrópolis de Tútugi

### GEOLOGÍA Y ARQUEOLOGÍA

Galera es también un enclave geológico y arqueológico de relevancia internacional y se encuentra dentro del territorio del Geoparque de Granada. Se pueden realizar visitas, interesantes para todas las edades, al Museo de Galera, donde encontramos la **momia más antigua de la península**. Y también se pueden visitar sus dos yacimientos. **El Castellón Alto**, situado sobre un cerro y con unas impresionantes vistas panorámicas al valle, nos permitirá experimentar cómo era la vida aquí hace unos 4.000 años, ver cómo eran sus casas, cómo trabajaban el campo y la agricultura, cómo enterraban a sus muertos, ...

La **Necrópolis de Tútugi**, es también altamente recomendable para una visita. Allí se encontró la *Dama de Galera*, una pequeña escultura que hoy se encuentra en el Museo Arqueológico Nacional. Esta dama es considerada por muchos expertos una divinidad vinculada a ritos de fertilidad y se encontraba en una de las sepulturas.

Abandonando el núcleo urbano de Galera encontraremos las **carcavas** o badlands. Un relieve montañoso modelado por la erosión de un lago al encontrar salida al mar a través de un río. De eso hace ya miles de años, pero hoy podemos admirar un paisaje semidesértico y salvaje, tremendamente sobrecogedor, tanto, que enamoró a **Benito Zambrano** para decidir rodar aquí su película "**Intemperie**", protagonizada por **Luis Tosar**.

También podremos visitar un afloramiento de sismitas único a nivel mundial. Se trata de vestigios de los terremotos acaecidos hace más de un millón de años, estructuras redondeadas de roca que actúan como un sismograma.

En todo el recorrido que realicemos en los alrededores de la villa observaremos que la tierra brilla mágicamente con la luz del sol y también lo hace en noches de luna llena. Se trata de espejuelos, yeso cristalizado que abunda en esta zona configurando formas imposibles y originales tanto en el suelo como en las paredes de muchas ramblas.



## Desde tiempos ancestrales, los vecinos de Galera han producido su vino para consumo familiar, forjándose una tradición que ha pasado de generación en generación hasta nuestros días

### GANADERÍA

Este bello municipio está enmarcado también dentro del territorio amparado por la IGP Cordero Segureño. Se trata del alimento más característico de esta zona, una carne tierna y que podremos degustar cocinado de distintas formas, aunque la *lata de cordero* es la más conocida.

### TRADICIÓN VITIVINÍCOLA

Galera cuenta también con una **gran tradición vitivinícola**. La ubicación en una de las zonas más áridas de la península y un clima con temperaturas muy altas en verano e inviernos muy fríos, contribuye a que las características de los vinos de Galera sean muy diferentes a las de otras zonas de Andalucía.

En los últimos años, la IFAPA (Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera) ha estudiado minuciosamente la variedad de Blanca Gordal y se ha podido comprobar su diferenciación con respecto a otras zonas del país.

Desde tiempos ancestrales, los vecinos de Galera han producido su vino para consumo familiar, forjándose una tradición que ha pasado de generación en generación hasta nuestros días. Actualmente podemos visitar 3 bodegas familiares y comprar sus vinos.

Las **Bodegas Domingo y Quiles** permiten visitar su tradicional bodega y degustar y comprar sus vinos "Viña Galira".

La **Bodega Carayol & Castellar**, elabora vinos espumosos mediante el tradicional método "champenoise" y también organiza visitas y degustaciones.

Las **Bodegas Jaraiz** elaboran vinos de alta calidad combinando la elaboración artesanal con las técnicas más modernas. "Zaragüeles" es su marca estrella.

### FIESTAS

Galera celebra esta gran tradición en dos eventos que no deberías perderte:

- La **Feria del Vino de Galera** se celebra los días 6, 7 y 8 de diciembre.
- La **Cata de Vinos Artesanales** tiene lugar el fin de semana del Día de Andalucía.
- Este año, la **Feria del Vino de Galera** contará también con una degustación de platos de cocina tradicional de nuestra tierra, talleres pedagógicos y actividades lúdicas para niños y niñas, actuaciones de música tradicional y visitas a las bodegas.

### ANIMAL HUSBANDRY

This attractive village also lies within the territory safeguarded by the PGI (protected geographic indication) bestowed on the local *Segureño* lamb.

This is the most characteristic food product in the area, tender meat that we can try in many different ways. The best-known is called *lata de cordero*, oven-roasted with potatoes, onions and peppers.

### WINE-MAKING TRADITION

Galera is also known for its wine-making tradition. Situated in one of the driest areas of Spain and with a typical continental climate, very hot summers and very cold winters, the wine here has special characteristics, unlike anywhere else in Andalusia. Recently the Agriculture and Fishing Research Institute (IFAPA) has undertaken a detailed study of the *Blanca Gordal* grape variety that confirms its difference to other parts of the country. Historically Galera has made its wine for home consumption, passing the tradition down from generation to generation until the present.

Now you can visit three family wineries and purchase their wines.

**Bodegas Domingo y Quiles** invite visits, tastings and purchase of their wines 'Viña Galira.'

**Bodega Caryol & Castellar** produces sparkling wines using the traditional champenoise method and also organises visits and tastings.

**Bodegas Jaraiz** produce high quality wines combining craft methods with modern techniques. 'Zaragüeles' is their star label.

### FIESTAS

Galera celebrates their great tradition with two events that must not be missed:

- **Feria del Vino de Galera** on the 6, 7 and 8 December
- **Craft wine tasting** on the weekend of the regional holiday at the end of February.
- This year **the Wine Fair in Galera** is introducing tastings of traditional cooking, workshops and fun activities for the children, live traditional music and visits to the bodegas.





## Finca el Edén

¿Sabías que el aguacate cuenta con unos niveles altos de antioxidantes? lo que convierte a esta fruta en un complemento estético. Así que es un buen aliado para estar bellísimos estas navidades. Regalar salud es la mejor muestra de cariño, así que ya tenéis el regalo perfecto para estas fechas. Finca el Edén “una finca pequeña de tan solo 3 hectáreas”, logra producir hasta 15.000 kilos anuales de aguacate con una calidad y un sabor único. Sólo recogen aquellos productos que se encuentran en su punto óptimo de maduración seleccionando uno a uno diariamente. Sin pesticidas, con lo cual podrá disfrutar del verdadero sabor de cada uno de nuestros productos. Aguacates de tres tipos, Hass, Bacon y Fuerte, además de mangos, papayas, maracuyá son algunas variedades de frutas

subtropicales que se producen en esta finca. Y además facilísimo, mediante su sistema de venta on line, en tan sólo 24 horas tendrá su pedido en su domicilio, sin tener que pasar por cámaras frigoríficas y eso proporciona un producto de alta calidad y sabor extraordinario. La pasión con la que cuidan sus productos deja su huella.

Finca El Edén  
Motril, Granada, España  
Llámenos: 628 989 069

Envíenos un correo electrónico: [info@fincaeleden.es](mailto:info@fincaeleden.es)



## Cocoa viajes

Empieza el otoño y seguidamente el invierno y con ello parece que la época de viajes se ha acabado, pero nada más fuera de la realidad. Empieza una época a la cual se le puede sacar mucho partido, estampas maravillosas que nos dejan los nuevos colores, los nuevos olores, la lluvia e incluso la nieve. Así que, haz las maletas que destinos hay para elegir, frío o calor, cultura o deporte, playa o montaña...Cocoa Viajes abre sus puertas en 2006, tras ellas Rosana Arroyo con más de 21 años de experiencia junto a su equipo, profesional y en continua formación, harán vuestros sueños realidad o bien te harán tu día a día más fácil.

C/ Periodista Fernando Gómez de la Cruz, 47  
Horario. Lunes a Viernes. 10:00 – 14:00 | 17:20:00 | Sábados. 10:00 | 13:00  
Tel. 958 171 792 | [info@viajescocoa.es](mailto:info@viajescocoa.es) | [www.viajescocoa.es](http://www.viajescocoa.es) Fb. Viajes Cocoa  
l. [cocoa.viajes](http://cocoa.viajes)



## Brasería La Tinaja

Brasería la tinaja se caracteriza por su cocina basada en productos frescos, productos de “km 0” y por tanto productos de temporada. Cocina casera que recupera sabores y valores tradicionales.

Sin dejar de lado su especialidad en carnes a la brasa y productos locales, se preparan para las fiestas de navidad y nos ofrecen una amplia variedad de menús para cenas y almuerzos en los que disfrutar de su cocina y su buen ambiente. Todo ello en un marco incomparable, salones en cueva natural que nos trasladan a los sabores de antaño.

Carretera de Baza numero 77 - Guadix  
Tlef. 958 66 28 77  
[reservas@latinaja.es](mailto:reservas@latinaja.es)



## Prodisa & AgroMedia

Ya estamos cerca, la Navidad está a la vuelta de la esquina. ¿Has pensado como hacer de una felicitación navideña una estrategia de marketing? La Navidad, como la vida misma evoluciona, hace ya un tiempo que mandamos y recibimos nuestras felicitaciones de forma digital, ahora, es tiempo de video-Christmas. Cuando la felicitación Navideña sale de boca del personal de una empresa, el mensaje se percibe como más cercano, humano y creíble. Por eso animamos a que las empresas para que produzcan felicitaciones navideñas en vídeo y con el personal como protagonistas. Con el devenir de los tiempos, la percepción de tan entrañables fiestas también ha venido cambiando. Hoy encontramos muchas críticas

al consumismo desmesurado, a los excesos y las tradiciones rancias. En Prodisa Comunicación preferimos quedarnos con la parte entrañable de estas fechas, preferimos enfocarnos en la familia, los regalos, los compañeros y el amor. Y aunque tengamos también una visión crítica, abrimos nuestros corazones y os deseamos la más feliz de las Navidades y un nuevo año lleno de prosperidad y proyectos cumplidos. Este año, vamos a hacer “cosas malas”, y las haremos ¡con muuuuuncho estilo!

Tel. 958 13 22 69 [prodisa@prodisacomunicacion.com](mailto:prodisa@prodisacomunicacion.com)  
[www.prodisacomunicacion.com](http://www.prodisacomunicacion.com)



## Heladerías-Café Daniel

Desde 1975, empresa familiar referente de la Costa Tropical. Nos deleita con productos artesanos, con sabores de la tierra. Un espacio acogedor donde desayunar, merendar, tomarte un café o cóctel y pasar un rato agradable. Cuentan con obrador propio donde José Muñoz, segunda generación de esta familia de heladeros, prepara el producto de forma artesanal. Donde calidad, tradición e innovación van de la mano. zHeladería Café Daniel también en invierno, frente al mar, degustando su famosa cazuela Mohina, típica de Almuñecar o algún trozo de sus deliciosas tartas caseras, crepes y gófres. Un momento dulce para recordar.

Heladería Café Daniel - Calle baja del mar, 15 - Paseo San Cristóbal, 8 - Granada  
[@heladeria\\_cafe\\_daniel](https://www.instagram.com/heladeria_cafe_daniel) IFb. Heladería-café Daniel



## Duroclima S.L

Duroclima, S.L. fundada en el año 1981, formada por un equipo de profesionales avalados con años de experiencia y formación continuada, además de instaladores autorizados. Es una de las empresas punteras en los sectores de calderas, climatización y agua caliente sanitaria, de instalaciones que utilizan gasóleo o energía solar en edificios residenciales, industriales e institucionales, así como en invernaderos y canal HORECA. La dilatada experiencia en el sector nos permite realizar instalaciones respetuosas con el medio ambiente consiguiendo un gran ahorro de energía, utilizando la tecnología más avanzada.

SERVICIO URGENCIAS 24 HORAS, 365 DÍAS  
Tel. 958 16 26 17 / 672 432 447 URGENCIAS  
[duroclima@hotmail.com](mailto:duroclima@hotmail.com)



Sierra Nevada es uno de los grandes atractivos turísticos de la provincia de Granada. Este no es sino el macizo montañoso de mayor altitud de toda Europa occidental, tan solo superado por los Alpes, con una altitud máxima de 3.482 metros sobre el nivel del mar que se alcanza en el pico Mulhacén. Además, esta es una sierra con historia, siendo declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1986, y Parque nacional por sus valores botánicos, paisajísticos y naturales en 1999.

# SIERRA NEVADA

## SE CUBRE DE BLANCO UN AÑO MÁS

—  
TEXTO: XABIER MOJARRIETA  
FOTOS: ARCHIVO CETURSA SIERRA NEVADA



**UN AÑO MÁS, POR FIN LLEGA EL OTOÑO**, el mes de noviembre, y Sierra Nevada se cubre de blanco para volver a acoger a todas aquellas personas que hacen de la estación lo que es: un enclave turístico y cultural único en España. El inicio de la temporada para todos aquellos que quieran disfrutar de ella comenzará el 23 de noviembre de 2019 y cerrará de nuevo el día 3 de mayo de 2020.

Comenzando por los fanáticos de la nieve y los amantes de los deportes extremos, saber que este año, la estación de Sierra Nevada cuenta con un total de 132 pistas para esquí y snowboard, de las cuales, 19 son pistas verdes, 53 son pistas rojas, 46 son azules, 7 son pistas negras y las 7 últimas pertenecen al parque Sulayr. Todas ellas suman un total de 110,4 kilómetros de nieve practicable.

Esta temporada 2019/2020, el centro turístico de la estación, más conocidos como CETURSA, cuenta con una gran cantidad de novedades que harán de reclamo turístico a nivel internacional. En cuanto a los aspectos novedosos más técnicos, los usuarios de la estación invernal granadina dispondrán de pantallas informativas en casi todos los remontes, para conocer en cada momento la situación de pistas y medios mecánicos, como por ejemplo el estado de estas o las condiciones meteorológicas que se pueden encontrar en los diferentes puntos de la sierra. Además, la estación contará con 33 nuevos cañones de nieve producida

Los usuarios de la estación dispondrán de pantallas informativas en casi todos los remontes, para conocer en cada momento la situación de las pistas y las condiciones meteorológicas

de última generación, que se han instalado en la pista de El Río. Los nuevos cañones son todos fijos, excepto dos que son móviles, y producirán la misma cantidad de nieve en la mitad de tiempo que los antiguos, apostando por una menor contaminación y ahorro energético.

Pero, ¿y si hablamos de una vez de pura diversión? El súper parque Sulayr, más conocido como el snowpark de Sierra Nevada, contará con las mismas zonas delimitadas por dificultad de años anteriores: Fácil S (Mini Park) / Difícil Media (sector 1, 2, 3 y 4) / Muy difícil XL (Pro-line Copa del Mundo). Además, este año se estrena una nueva colchoneta freestyle de mayores dimensiones (15 x 15 metros) y mayor altura (3 metros) para diversión de los más atrevidos.

»»»

Otros deportes de nieve más allá del esquí o el snowboard en Sierra Nevada son el esquí de travesía, alpinismo, escalada en corredores y canales para los más aventureros y para los que quieren diversión sin tanto riesgo, hay zonas acotadas ubicadas en Pradollano, al final de la pista del Río, junto al telesilla Antonio Jara, encontraremos un parque de actividades familiar para todos aquellos que necesiten otro tipo de diversión. Pero, ¿qué podemos encontrar aquí? En esta zona de ocio se podrá disfrutar de un trineo ruso sobre raíles, de toboganes deslizantes con roscos hinchables, de bicis-slalom o bicis-esquí, y de una zona asegurada para trineos de nieve. En Sierra Nevada también puedes encontrar tours guiados para subir a zonas más altas donde disfrutar de puestas de sol mágicas y vistas impresionantes del macizo, como en Veleta, paseos con raquetas de nieve o incluso una ruta en trineo de perros.

Y tras una dura y larga jornada de deporte, no podemos olvidarnos de la infinita variedad gastronómica de la estación, que nos ayudará a reponer fuerzas. Los enclaves con mayor cantidad de restaurantes, bares y cafeterías se encuentran en Padrollano y Borreguiles donde además, el ambiente familiar durante el día, y más juvenil durante la noche, harán que el deporte no lo sea todo.

Sierra Nevada siempre ha sido sede de algunos de los campeonatos de deportes de nieve más populares y extremos del mundo. Y este año no iba a ser menos, por supuesto. Las pistas de Sierra Nevada acogerán una treintena de competiciones oficiales de todas las disciplinas y para todas las edades. Entre ellos, son cuatro campeonatos de España los que destacan esta temporada: Snowrunning (carrera por montaña en nieve), Baches (freestyle), Escolar (esquí alpino) y Veteranos (esquí alpino). Pero la joya de la corona llegará durante el primer trimestre del próximo año 2020. El plato fuerte de la temporada será el regreso de la Copa del Mundo con una prueba de Snowboardcross, que se disputará el 6 y 7 de marzo de 2020 con la participación de los mejores riders del mundo de la disciplina, entre ellos los españoles Lucas Eguibar y Regino Hernández.

Adultos, jóvenes, niños... Todos son bienvenidos a una estación de Sierra Nevada que cada año apuesta por una mayor acogida turística, buscando reinventarse e innovar para seguir siendo el enclave nevado más puntero de España. ■■■



## SIERRA NEVADA IS CLOTHED IN WHITE ONCE MORE

**SIERRA NEVADA IS ONE OF THE BIGGEST TOURIST ATTRACTIONS IN THE GRANADA PROVINCE.** It is the highest mountain range in western Europe, surpassed only by the Alps, with the Mulhacen peak at a maximum altitude of 3,482 metres above sea level. It is also a mountain range with a record: declared Biosphere Reserve by the UNESCO in 1986 and National Park in 1999 for its botanical and scenic values. And this year once again, the first November snow fall clothes it in its white mantle to welcome all the visitors who give the resort its personality as a unique Spanish touristic and cultural centre. This year the ski resort will open on 23 November 2019 and remain open until 3 May 2020.

Initiated by snow freaks and extreme snow sport fans, this year the resort will have a total of 132 runs for skiing and snowboarding, 19 green, 53 red, 46 blue and 7 black and the final 7 located in the Sulayr Snowpark, totalling 110.4 skiable kilometres.

For this 2019/2020 season the tourist centre of the resort, CETURSA, has a number of new events to proclaim internationally. One of the technical innovations will be screens at almost all the ski lifts offering information on the state of the runs, the lifts and weather conditions at different points on the mountains. They have also installed 33 of the latest snow cannons, all permanent except for two that are mobile. They will produce the same amount of snow in half the time that the old models took, thus contaminating less and saving energy.

And what about fun time? The super Sulayr Snowpark offers the same zones delimited by difficulty as in previous years: Easy S (Mini Park / Moderate (sectors 1,2 3 and 4 / Very difficult XL (Pro-Line World Cup). And a novelty this year is the bigger freestyle shock-absorbing mattress (15 x 15 metres) and more height (3 metres) for the most daring.

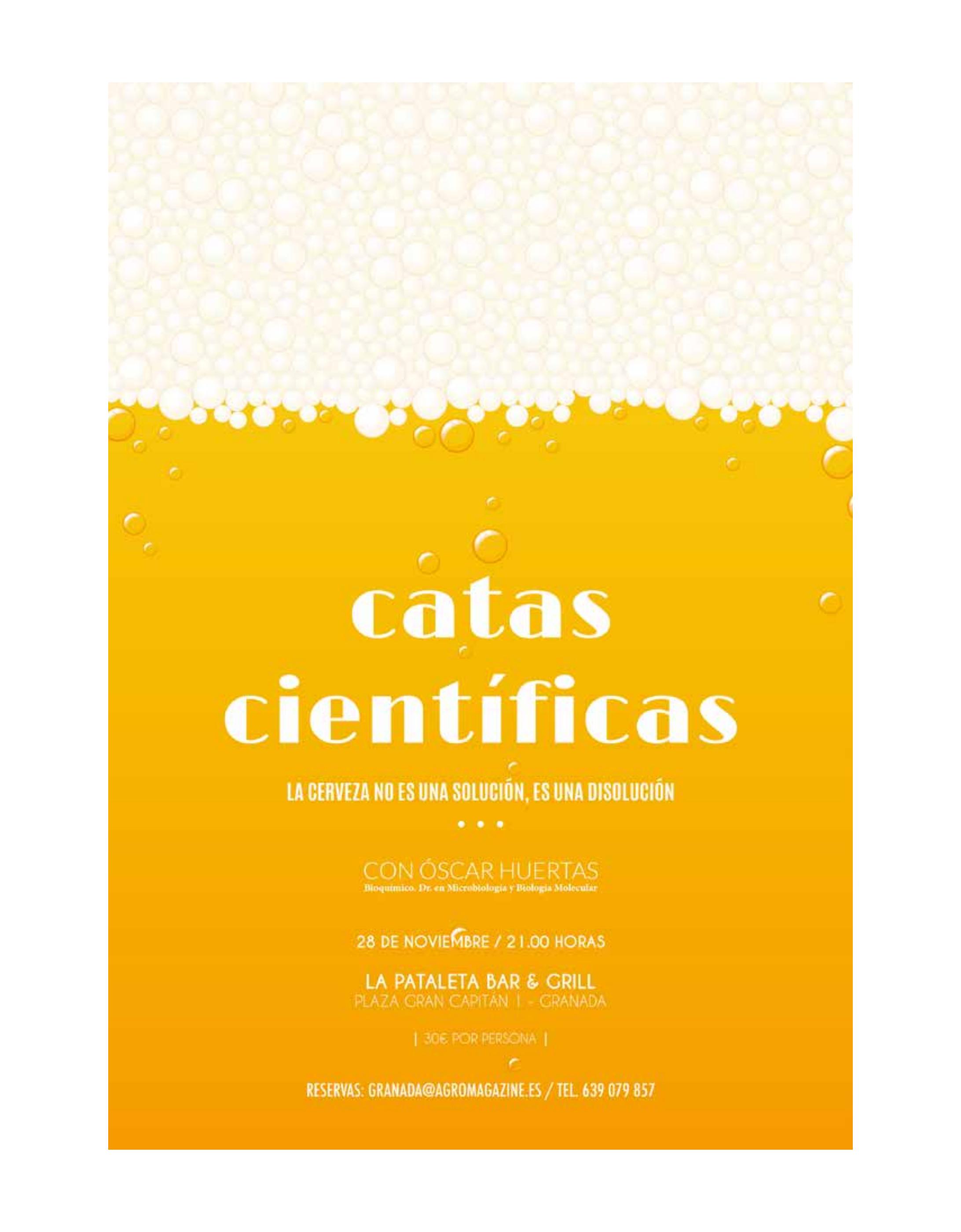
Beyond skiing and snowboarding you can also choose cross-country skiing, mountaineering and corridor climbing for the adventurous. For those who want fun without too much adventure there are areas in Pradollano, at the end of the Rio run, close to the Antonio Jara chairlift for family fun. There you will find Russian sled rides, air cushion slides, slalom and ski bikes and a protected area for sledging. Sierra Nevada also offers guided ascents to up the Veleta peak to enjoy the magical sunsets and amazing views of the whole range, snow shoe walks and even a dog-sled ride.

And now weary after so much strenuous activity and needing to regain your strength, you will find an infinite variety of eating places in the resort. Most of the bars, restaurants and cafés are in the Pradollano and Borreguiles area, suitable for families during the day and younger fun later on and will make us realise that there is more than sport to enjoy here.

Sierra Nevada has always hosted some of the most popular and extreme snow sports competitions in the world and this year will be no different. The slopes of Sierra Nevada will host some thirty official competitions for all types of sports and age groups. The four most important Spanish competitions this season are: Snowrunning, Freestyle (with bumps), Escolar (beginners alpine skiing) and Veterans (alpine skiing). The jewel in the skiing crown will take place in the first quarter of next year, 2020. The World Cup returns this season with a Snowboard cross to be held on 6 and 7 March. Some of the best boarders in the world will take part, including the Spanish competitors Lucas Eguibar and Regino Hernandez.

Come on everyone: Adults, youngsters, children... You are all welcome at the thriving Sierra Nevada Resort that strives to improve and innovate each year to retain its place at the forefront of ski resorts in Spain. ■■■





# catas científicas

LA CERVEZA NO ES UNA SOLUCIÓN, ES UNA DISOLUCIÓN

...

CON ÓSCAR HUERTAS

Bioquímico, Dr. en Microbiología y Biología Molecular

28 DE NOVIEMBRE / 21.00 HORAS

LA PATALETA BAR & GRILL  
PLAZA GRAN CAPITÁN 1 - GRANADA

| 30€ POR PERSONA |

RESERVAS: [GRANADA@AGROMAGAZINE.ES](mailto:GRANADA@AGROMAGAZINE.ES) / TEL. 639 079 857