

La gastronomía típica de Santiponce, como toda la cocina popular de la Sevilla rural, está unida a la tierra, fiel a la verdad de los productos que están a la mano. Así, las muchas y variadas hortalizas, legumbres, verduras y el magnífico **aceite de oliva** de la zona, hacen posible una cocina muy popular en la que destacan el **gazpacho**, los **aliños**, los tradicionales **guisos de carne**, las sabrosas **calderetas**, los **cocidos** suaves, el **menudo** y, gracias a la gran afición a la caza, el famoso **arroz caldoso, con zorzales, perdices o conejo de campo**.

Además de esta cocina tradicional, en los distintos restaurantes de la localidad se puede degustar una amplia oferta de platos típicos de la cocina andaluza como el **jamón** y las **chacinas ibéricas**, los **pescados** y **mariscos** de la costa andaluza, las **carnes ibéricas** a la brasa, y el **arroz a la marinera**.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Feria de Muestras, Artesanía y Gastronomía de Santiponce. Se celebra con carácter anual, en el mes de abril. Se trata de una feria de muestras de productos artesanales y gastronómicos. Dispone de espacios tanto expositivos como de venta al público, degustaciones gratuitas, animaciones, demostraciones y música en directo.

RECETA

Caldereta

INGREDIENTES (para 4 personas):

1 kg. de carne de ternera ya limpia y troceada • 2 cebollas grandes
• 1 tomate grande • 1 pimiento verde grande • Media cabeza de
ajos • Pimienta negra en grano • Laurel • Tomillo (opcional) • Sal
• Aceite de Oliva virgen • Vino blanco

Este típico guiso de la comarca del Aljarafe sevillano, donde se encuentra la localidad de Santiponce, se puede hacer con carne de ternera o de cerdo. Tradicionalmente eran empleados cortes de segunda que mejoraban mucho tras el proceso de cocción a fuego lento; Hoy en día se suelen utilizar cortes de primera, lo que convierte a este guiso popular en una verdadera exquisitez.

ELABORACIÓN:

En una cacerola o perol hondo se hace, con un buen aceite de oliva virgen, un sofrito de las cebollas, el tomate, el pimiento verde y los ajos con una pizca de sal, todo a fuego lento para que no llegue a dorarse. Cuando esté listo se sube el fuego y se añade la carne de ternera levemente salpimentada, troceada y limpia, la pimienta en grano, dos hojas de laurel y el tomillo (opcional). Una vez que la carne esté salteada y el guiso humee, se acalla con un buen vaso de vino blanco. Cuando empiece la cocción, se baja el fuego y se añade agua hasta cubrir. Todo junto ha de cocer a fuego muy lento hasta que la carne esté bien tierna.



La oferta gastronómica de Carmona está basada en la típica cocina popular, heredera de la tradición andalusí y mudéjar.

Por la privilegiada situación geográfica en la que se encuentra, Carmona presume de una variada gastronomía ya que los platos elaborados combinan los distintos sabores de los productos que la tierra ofrece. Sin olvidar la caza menor de la Vega.

El cultivo de productos como tomates, espárragos, lechugas, patatas, cebollas, habas y otras verduras hacen que sus platos formen parte de la dieta mediterránea.

Baste citar las **escarolas con pimiento molido, la alboronía, las papas en amarillo, los espárragos y tagarninas con majao, las espinacas con garbanzos, el pisto, el cocido con tagarninas o el guiso de menudo** (callos), **los aliños y la perdíz** elaborada de múltiples formas. La repostería está protagonizada por los dulces de tradición morisca elaborados, sobre todo, en el Convento de Santa Clara: **bizcocho antiguo, hojaldres, tortas almendradas, milhojas, mazapanes...** Entre los postres encontramos el **arroz con leche, las gachas y el guiso de castañas con canela**. Como especialidad netamente carmonense está **la torta inglesa**, elaborada con crujiente hojaldre, bizcocho, cabello de ángel y canela azucarada. El Anís Los Hermanos, de elaboración artesanal, es de los pocos fabricados en España que tiene una aromática y deliciosa variedad semidulce.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Conservación de gastronomía tradicional: Durante la Cuaresma y la Semana Santa.

En Carmona siempre ha existido una tradición gastronómica ligada a la Cuaresma y entre los platos que se elaboran cabría destacar:

Potaje de garbanzos con bacalao, potaje con espinacas, bacalao rebozado, bacalao con tomate, arroz con bacalao, patatas a lo pobre, espinacas con garbanzos y postres como **torrijas de leche, azúcar y canela, torrijas de vino y miel, pestiños y leche frita**.

Por otra parte, los Empresarios de Carmona participan en:

La Feria de la Tapa de Sevilla (Noviembre) y en las **Jornadas Gastronómicas de los hoteles sevillanos** (Septiembre) organizadas por la Asociación de hoteles de Sevilla y provincia con el patrocinio de la Asociación de Alimentos de Calidad de Andalucía.

RECETA

Alboronía

INGREDIENTES:

2 Kg. de calabaza • 1 Kg. de tomates • 1/4 Kg. de pimientos rojos y verdes • 1 cebolla • 2 dientes de ajo • unas rebanadas de pan • aceite de oliva • sal • pimienta • cominos.

ELABORACIÓN:

Se cortan los pimientos, la cebolla y los ajos y se sofríen en un poco de aceite de oliva. Después se le añaden los tomates pelados y troceados. Aparte, se cuece la calabaza y posteriormente se añade al sofrito anterior. Se machacan los cominos junto con un poco de sal y una pizca de pimienta. Se añade a la mezcla y se deja cocer a fuego lento unos 20 minutos, removiendo de vez en cuando, haciendo que se desmenuce la calabaza.

PRESENTACIÓN:

Se fríen unas rodajas de pan en aceite de oliva y se colocan a modo de acompañamiento en el plato sobre la alboronía.



Aunque en Sevilla existen excelentes restaurantes de todas las especialidades de comida andaluza así como nacional e internacional, la gastronomía sevillana encuentra sus verdaderas señas de identidad en el **tapeo** o degustación de pequeños platos. Para conocer la auténtica cocina sevillana hay que probar el amplio y variado surtido de las **tapas** que se ofrecen en bares y tabernas: **picadillos o aliños** varios, **ensaladillas**, **papas aliñas**, la tortilla de patatas y el **lomo mechado**. Los **fritos de pescado** entre los que destacan los boquerones, las puntillitas, el cazón en adobo son tapas frecuentes.

Y llegado el verano una mención especial se merece el **gazpacho**, mezcla de pan, agua, ajo, tomate, pimiento, vinagre y aceite de oliva que se sirve en vaso o en plato cuando se acompaña de guarnición.

La fama y singularidad del **tapeo** no debe hacernos renunciar a disfrutar en Sevilla de la experiencia de la gastronomía de mantel en un buen restaurante. La cocina sevillana está íntimamente relacionada con la cocina andaluza de la que toma como propios ingredientes de las zonas cercanas. Es el caso del **jamón serrano**, de los **mariscos de Cádiz y Huelva**, del queso manchego... El imprescindible **aceite de oliva** resultado de la vinculación de Sevilla con los pueblos mediterráneos. Los musulmanes introdujeron nuevos productos. De América llegaron nuevos ingredientes que rápidamente se integraron en la cocina sevillana. Con todo este bagaje los cocineros sevillanos de hoy realizan una cocina elaborada, variada sin haber perdido las raíces populares originales.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Jornadas Gastronómicas de los Hoteles de Sevilla. Se celebran en diversos hoteles de Sevilla. Organiza Asociación Provincial de Hoteles de Sevilla. Tel. 954 221 538 / www.ahsevilla.com

Feria de la Tapa. Organiza Asociación Patronal de Hostelería. Tel. 954 412 361 / www.hosteleria-sevilla.com

Muestra de Dulces Conventuales. Que se organiza todos los años en navidad a principios del mes de Diciembre y está organizado por el Arzobispado de Sevilla. Tel. 954 505 505

RECETA

Lomos de Atún con salsa de Pimientos.

INGREDIENTES (4 personas):

5 tomates • 3 pimientos choriceros • 2 cebolla • 5 dientes de ajo • 700 gr. lomos de atún • aceite de ajo y romero, cantidad para macerar el atún • 4 ajetes • aceite de oliva al gusto • 2 de cada uno pimientos rojos y verdes • sal

ELABORACIÓN:

- Asamos unos 200 gr. de tomates y los pelamos, junto con los tomates asamos unos pimientos choriceros y algo de cebolla con unos dientes de ajo.
- Cuando tengamos todo asado lo pelamos y trituramos.
- Cortamos los lomos de atún en unas tranchas de unos cuatro centímetros, dejamos macerar en un aceite de ajo y de romero para después pasar por la parrilla de carbón.
- Las verduras podemos asar en parrilla de carbón y terminar en horno para dar un mejor sabor.
- Acompañaremos el plato con algún ajete confitado en aceite de oliva a unos 50º durante unos 30 minutos, unos pimientos asados y unas láminas de ajo fritas a modo de crujiente.

Receta y foto de "Lomos de atún con salsa de pimientos" cedidos por Restaurante Taberna del Alabardero. Jefe de Cocina: Miguel Ángel Prieto.



En Gijón

El ambiente de las sidrerías bebiendo un *culín* de sidra, algunas de las especialidades más golosas: princesitas, tarta gijonesa y charlota y un buen plato de pescado o marisco del cantábrico. Recomendables los *oricios* (erizos de mar) en temporada.

En Morcín

Comer cordero a la estaca, la comida casera que encontrarás en todos los restaurantes del municipio y las famosas setas de Argame.

En Riosa

Las jornadas de las setas de La Vega, (capital del concejo) a finales de abril o primeros de mayo, el pote asturiano de cualquiera de los restaurantes de los pueblos y la temporada de callos, durante todo el invierno.

En Mieres

La sidra Panizales, los embutidos del Valle de Turón y del Valle de Cuna y Cenera y degustar el postre *Les mierensines*.

En Aller

El Panchón (postre a base de pan de harina de escanda mezclado con manteca y azúcar) y el Pote de berzas, plato compuesto por berzas, *fabes* y el tradicional compango (chorizo, morcilla, tocino y costilla fresca).

En Lena

Los deliciosos *arbeyos* (guisantes) de *Chanos* de Someron, en gran variedad de recetas, el cordero a la estaca, asado al modo tradicional "argentino" con salsa "ajís" y los suspiros de Pajares, tradicionales pastas de harina, manteca de cerdo y azúcar.

En La Pola de Gordón

La morcilla, los embutidos de fabricación artesanal y el cocido gordonés.

En León

El vino de las Tierras de León, los embutidos y la Morcilla leonesa.

En Benavente

Degustar los “Feos” (dulces típicos) y rosquillas de las monjas cistercienses, ir de tapeo y tomar un vino de la tierra con Denominación de Calidad “Valles de Benavente” y probar los pimientos morrones de los Valles de Benavente y los quesos con Denominación de Origen.

En Zamora

El Bacalao a la Tranca, el arroz a la zamorana y las cañas zamoranas.

En Salamanca

El Hornazo, el Jamón Ibérico, sus embutidos, la carne de Morucha y por su puesto salir de pinchos por las calles Salmantinas.

En Béjar

Degustar el “Calderillo” (guiso de carne, patatas y agua de la sierra) el 2º domingo de agosto en el paraje de El Castañar, los embutidos y Jamones con Denominación de Origen en Destapa Béjar (ruta de tapas) y el día de los calvotes (castañas asadas) en Todos los Santos.

En Baños de Montemayor

El Zorongollo (ensalada de pimientos asados) y las Patatas escabechás (guiso frío de patatas).

En Plasencia

El tapeo del medio día, las migas y una buena caldereta.

En Casar de Cáceres

Las Roscas de Alfajor y la Torta del Casar

En Cáceres

Los productos ibéricos, el vino de pitarra y la prueba de cerdo.

En Zafra

Un buen jamón ibérico -Dehesa de Extremadura-, un delicioso solomillo de retinto -Retinto de Extremadura- y unos corazones de almendra de las monjas de Santa Clara.

En Calzadilla de los Barros

La Caldereta de Guarrito y las Perrunillas de Regino.

En Fuente de Cantos

La fiesta de la Chanfaina, declarada de interés turístico es el último fin de semana de abril, el Jamón ibérico de Fuente de Cantos y el resto de carnes obtenidas del cerdo ibérico y la Romería de San Isidro (15 de mayo) para probar los gazpachos camperos.

En Monesterio

Comprar los productos derivados del cerdo ibérico. Desayunar una tostada con aceite y jamón. Comer unas migas extremeñas.

En Santiponce

Las carnes a la brasa de carbón de encina, los mariscos o el arroz caldoso a la marinera y beber un buen vaso de “Mosto” (vino muy joven típico de la comarca del Aljarafe) con un plato de migas con chorizo o de riñones al jerez (de octubre a junio)

En Carmona

El aceite de oliva, Basilippo y Molino de Carmona, la Torta inglesa (repostería), los dulces conventuales y el Anís Semi-Dulce “Los Hermanos”.

En Sevilla

Las Yemas de San Leandro, el Cazón en adobo y las *Papas aliñás*.

ASTURIAS

C.R.D.O. **Cabrales** www.queso.cabrales.org • C.R.D.E. **Faba asturiana** www.faba-asturiana.org • C.P.A.E.P.A. **Producción agraria ecológica** Tfno.: 985 773 558 • C.R.I.G.P. **Tenera asturiana** www.teneraasturiana.org • C.R.D.O. **Sidra de Asturias** www.sidradeasturias.es • O.G.D. **Vino de la Tierra de Cangas** Tfno.: 985 811 539 • C.R.D.O. **Afuega'l pitu** Tfno.: 985 752 222 • C.R.D.O. **Queso Gamonedo** www.quesogamonedo.com

LEÓN

C.R.D.O. **Manzana Reineta del Bierzo** www.iranon.com/prodagroalibierzo • V.C.P.R.D. **Vino del Bierzo** Tfno.: 987 549 408 • I. G. P. **Botillo del Bierzo** Tfno.: 987 411 973 • I.G.P. **Cecina de León** Tfno.: 987 615 275 • Marca de Garantía **Carne de Vacuno y Lechazo Montañas del Teleno** Tfno.: 987 635 200 • I.G.P. **Queso de Valdeón** Tfno.: 609 085 770 • I.G.P. **Pimiento asado del Bierzo** Tfno.: 987 411 060

ZAMORA

C.R.D.O. **Vino de Toro** Tfno.: 980 693 201 • Marca de Garantía **Tenera de Aliste** Tfno.: 980 68 03 33 • C.R.D.O. **Queso Zamorano** www.quesozamorano.com • C.R.I.G.P. **Garbanzo de Fuentesauco** www.legumbresdecalidad.com • C.R.I.G.P. **Lechazo de Castilla y León** Tfno.: 983 301 750 • Vino de la Tierra **Valles de Benavente** Tfno.: 980 643 077

SALAMANCA

Marca de Garantía **Tenera Charra** www.temeracharra.org • C.R.I.G.P. **Carne de Morucha** www.carnedemoruchadesalamanca.org • C.R.I.G.P. **La Lenteja de la Armuña** www.legumbresdecalidad.com • C.R.D.O. **Jamón Guijuelo** www.jamonguijuelo.org • **Vino de la Tierra Arribes de Duero** www.vinoarribesduero.com • Marca de Garantía **Queso Arribes** www.quesoarribesdesalamanca.com • **Hornazo de Salamanca** www.hornazodesalamanca.com

EXTREMADURA

C.R.P.D.O.P. **Queso Torta del Casar** www.tortadelcasar.org • C.R.D.O.P. **Queso de la Serena** www.quesoserena.com • C.R.D.O.P. **Queso de Ibóres** www.quesoibores.org • C.R.D.O. **Pimentón de la Vera** www.pimentonvera.com • C.R.D.O.P. **Dehesa de Extremadura** www.dehesa-extremadura.com • C.R.D.O.P. **Cereza del Jerte** www.cerzadeljerte.org • C.R.D.O. de **Vinos Ribera del Guadiana** www.riberadelguadiana.org • C.R.P.D.O.P. **Aceite de Oliva Virgen Gata-Hurdes** www.gatahurdes.com • C.R.D.O.P. **Aceite Monterrubio** Tfno.: 924 635 371 • C.R.D.O. **Miel Villuercas - Ibóres** www.domiellvilluercasibores.com • C.R.D.E. **Cordero de Extremadura** Tfno.: 924 310 306 • C.R.P.I.G.P. **Temera de Extremadura** Tfno.: 927 629 146

SEVILLA

C.R.D.O. **Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez** www.sherry.org • C.R.D.O. **Aceite de Oliva Sierra de Cádiz** Tfno.: 956 130 034 • C.R.D.O. **Jamón de Huelva** www.jamondehuelva.com

Productos con Marca de Calidad de la Junta de Andalucía

Aceite de Oliva Virgen Extra "La Española" y "Villa Blanca" Tfno.: 954 690 900 • **"Fragata" BIO Olivas con Hueso, "Fragata" BIO Alcaparras, "Fragata" Aceite de Oliva Virgen Extra** Tfno.: 955 854 700 • **Aceite de Oliva Virgen Extra "Hacienda Chambergo Selección"** www.biochambergo.com • **Aceite de Oliva Virgen Extra "Oleoestepa Integrada Hojiblanca" y "Oleoestepa Integrada Arbequina"** www.oleoestepa.com • **Aceite de Oliva Virgen Extra "1881"** Tfno.: 954 810 950 • **Nectarina "Recreo" de Producción Integrada** Tfno.: 955 645 672 • **Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica** www.caae.es

Gijón

Infogijón.

Puerto Deportivo - Espigón de Fomento:
c/ Rodríguez San Pedro, s/n. 33206
Tfnos: 902 013 500 / 985 341 771
Fax: 985 356 357
www.gijon.info

Ribera de Arriba

Plaza de la Constitución, s/n
33172 Soto de Ribera
Tfno: 985 796 009
Fax: 985 797 211
www.riberadearriba.org

Morcín

Avda. de Monsacro, 17.
33162 Santa Eulalia de Morcín
Tfno: 985 783 162
Fax: 985 783 192
www.morcin.com

Riosa

La Fuente, 1.
33160 La Vega - Riosa
Tfno: 985 766 265
Fax: 985 767 104
www.ayuntamientoriosa.com

Mieres

Manuel Llana, 8
33600 Mieres del Camino
Tfno: 985 450 533
Fax: 984 182 911
www.ayto-mieres.es

Aller

Complejo Cívico Deportivo, s/n
33684 Caborana (Aller)
Tfno/Fax: 985 481 439
www.aller.es

Lena

Oficina de Turismo.

Marqués de San Feliz, 2
33630 La Pola - Lena
Tfno: 985 497 608
Fax: 985 492 134
www.aytolena.es

Pola de Gordón

Constitución, 83, 1ºF
24600 La Pola de Gordón - León
Tfno/Fax: 987 575 566
www.ayto-lapoladegordon.es

León

Oficina de Turismo.

Plaza de la Regla, 3
24003 León
Tfno: 987 237 082
Fax: 987 237 391
www.jcyl.es/turismo

Benavente

Oficina de Turismo.

Plaza Mayor, 1.
49600 Benavente
Tfno: 980 634 211
Fax: 980 636 108
www.aytobenavente.org

Zamora

Oficina de Turismo.

Plaza Arias Gonzalo, 6.
49001 Zamora
Tfno/Fax: 980 533 694
www.ayto-zamora.org

Salamanca

Oficina de Turismo.

Plaza Mayor, 32 (Casa de Postas)
37002 Salamanca
Tfno/Fax: 923 218 342
www.salamanca.es

Béjar

Oficina de Turismo.

Carretera de Salamanca, s/n
37700 Béjar
Tfno/fax: 923 403 005
www.aytobejar.com

Baños de Montemayor

Oficina de Turismo

Mayor, 72.
10750 Baños de Montemayor
Tfno: 902 488 285
Fax: 927 488 075
www.banosdemontemayor.com

Plasencia

Oficina de Turismo.

Santa Clara, 2. 10600 Plasencia
Tfno: 927 423 843
Fax: 927 425 594
www.aytoplasencia.es

Casar de Cáceres

Universidad Popular "Helenides de Salamina"

Barriada Diputación, s/n
10190 Casar de Cáceres
Tfno/fax: 927 290 008
www.casardecaceres.com

Cáceres

Oficina de Turismo.

Ancha, 7.
10003 Cáceres
Tfno: 927 243 188 - 927 247 172
www.caceres.es

Zafra

Oficina de Turismo.

Plaza de España, 8 b. 6300 Zafra
Tfno: 924 554 232 - 924 551 036
Fax: 924 551 036
www.ayto-zafra.com

Calzadilla de los Barros

Plaza de España, 1
06249 Calzadilla de los Barros (Badajoz)
Tfno: 924 584 745
Fax: 924 584 707
www.calzadilladelosbarros.es

Fuente de Cantos

Centro de Información Turístico Cultural

Ermita de la Aurora
Plaza del Carmen s/n
06240 Fuente de Cantos (Badajoz)
Tfno: 924 580 380
Fax: 924 500 497
www.fuentedecantos.org

Monesterio

Oficina de Turismo

Paseo de Extremadura, 205 izq.
06260 Monesterio (Badajoz)
Tfno: 924 516 737
www.monesterio.es

Santiponce

Oficina de Turismo.

La Feria s/n. 41970 Santiponce
Tfno/fax: 955 998 028
www.ayto-santiponce.es

Carmona

Oficina de Turismo.

Alcazar de la Puerta de Sevilla, s/n
41410 Carmona
Tfno: 954 190 955
Fax: 954 190 080
www.turismo.carmona.org

Sevilla

Oficina de Turismo.

Arjona, 28 (Naves del Barranco).
41001 Sevilla
Tfno: 902 194 897
Fax: 954 229 566
www.turismo.sevilla.org

Consortio Turismo de Sevilla

Plaza de San Francisco, 19.
Edificio Laredo, 4ª planta. 41004 Sevilla
Tfno: 954 595 288
www.turismo.sevilla.org