

ALMERÍA

Los sabores de La Alpujarra, tradición e innovación

'Sabores Almería' tiene en esta comarca una gran gama de productos con la calidad como máxima

PABLO POZA

La comarca de la Alpujarra almeriense, es una zona que tiene extensa fama por sus originales creaciones dulceras, heredadas de la cultura islámica y más ahora que ha pasado la época estival, la comarca se prepara con mucha historia y tradición, en sus dulces donde se ven reflejados los antiguos y sugestivos pilares de esta cultura; ingredientes tipo, como el azúcar, la miel, el aceite de oliva y los frutos secos. Las empresas de 'Sabores Almería' producen, envasan y comercializan sus productos, por ende, llegan como recién hechos a nuestra casa comprando en comercios de proximidad, como son los de siempre, los de nuestro pueblo.

La Diputación de Almería quiere fomentar el consumo de productos locales. Más de 500 productos 'made in Almería' se unen para dar sabor a la primera marca gourmet de la provincia de Almería. Aceites, vinos, quesos, embutidos y muchas más referencias de gran calidad para satisfacer los paladares más exquisitos del mundo.

La tradición artesana de la Alpujarra almeriense es una de las principales características de la región y muy destacable. Desde hace muchos años, dueños de talleres, telares, alfareros, talabarteros y demás han desarrollado técnicas particulares para realizar sus productos, tratando que estos sean lo más ecológicos y naturales posibles. Al igual que todo lo que se fabrica o produce en la región, se sigue un patrón tradicional. Familiarizados con ello, es muy

común ver hoy en día la realización de ferias en las que cada artesano expone su trabajo y a las cuales asisten no sólo los habitantes de la Alpujarra almeriense, sino residentes de poblaciones vecinas en busca del arte de nuestra tierra.

Artesanal Entre los productos 'Sabores Almería' resalta la elaboración propia y las empresas familiares, como es el caso de la Cepa Bosquet. La trayectoria vitivinícola de la familia se remonta a tres generaciones anteriores. Está ubicada en el Paraje del Ferrón de Fuente Victoria en el término municipal de Fondón. La empresa Productos Miguel García López, fundada en 1951, está situada en el corazón de la Alpujarra almeriense, en Laujar de Andarax. De esta repostería des-

tacan los mantecados tradicionales, los polvorones de almendra, los roscos de vino y de anís y como novedad, los mantecados de aceite de oliva, empresa familiar que fabrica sin ningún tipo de aditivos, ni conservantes, productos artesanos.

En UMAI Quinto Sabor, saben bien de tradición, todos sus productos son elaborados de forma artesanal y es que, comprar UMAI, es aprender sabiduría de nuestros antepasados, es luchar por repoblar las zonas rurales y crear trabajos estables, es cuidar el medioambiente. Con el más mínimo detalle, sin acelerar el proceso de deshidratación y de forma natural, obtienen un producto con una alta concentración de sabor y saludable al mantener todas sus vitaminas y minerales, producto gourmet de la tierra.

El aceite también forma parte de esta comarca. La Almazara Vega del Andarax nace a finales de los años 90 en el pueblo de Canjáyar, teniendo como principal objetivo unir a todos los pueblos del río Andarax que forman parte de la histórica tierra de la Alpujarra. La Almazara de la Vega fundaron un grupo de agricultores de la zona, cuyos descendientes son, junto con los llamados "amigos del aceite y de la Alpujarra", los actuales socios. Todas y cada una de las personas vinculadas a la Almazara de la Vega saben apreciar las cosas buenas de nuestro particular modo de entender la vida y participan en las tradiciones apostando e invirtiendo en nuestra tierra y en el oro amarillo que produce nuestra Almazara.

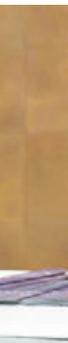
Una comarca que invita sin duda, a dejarse llevar por su artesanía local, gastronómica y textil.



TRADICIÓN Elaboración y comercialización propia que desde bien temprano se hornea a fuego arraigado en la comarca con empresas familiares que persisten a día de hoy ante las vicisitudes



BODEGAS De la familia Bosquet, que tras generaciones conservan la trayectoria vitivinícola de la comarca.



CRISTINA na Calva



DE PADULES Productos de quinta gama de 'Sabores Abad', calidad y proximidad o, con elaboración toda la provincia almeriense.



Trabajo lento para preparar deliciosos postres que endulzan la comarca, comercio de proximidad y productos del momento. FIRMA



ECOLÓGICOS Y ARTESANALES Patés, mermeladas o sobrasadas, fabricados en Almería a partir de hortalizas deshidratadas.



LA CALVACHE Vinos de producción propia Cristián y Viñas Altas.



ALMAZARA Almazara Vega del Andarax, en la Alpujarra almeriense.



MANTECADOS De Laujar, sin duda delicias para degustar en próximas fechas venideras.



Producción propia para



PRODUCTOS ALPUJARREÑOS Quesos Medal ha dado un paso más allá sumando a su amplia gama de quesos, cremas gourmet para untar.



Las rosquillas de Alhama de Almería tiene en 'El Túnel' a uno de sus mejores embajadores.