

## ALMERÍA

# Los Vélez, capital artesana de 'Sabores Almería'

'Disfruta lo bueno de Almería' descubriendo los aromas y sabores que ofrecen estos productos

PABLO POZA

La Diputación de Almería continúa con su apuesta por acercar a todos los rincones de la provincia los productos que se elaboran y transforman en los 103 municipios de Almería. 'Disfruta de lo bueno de Almería', persigue potenciar las empresas productoras, los establecimientos de restauración y comercios locales que forman parte del distintivo de calidad impulsado por la Diputación: 'Sabores Almería'.

La comarca de Los Vélez es, sin duda, un referente de esta marca por ser capaz de conservar todas las costumbres y tradiciones recibidas. Hoy por hoy, esta comarca es la capital de la producción artesanal que ofrece la marca 'Sabores Almería'.

Vinos, elaborados cárnicos, jamones de la máxima calidad, frutos secos, barquillos que viajan por todo el mundo y snacks son algunos de los productos que brillan con luz propia en esta comarca.

**Herencia** La gastronomía en la comarca de Los Vélez se caracteriza por ser nutritiva, saludable y por haber sido transmitida de generación en generación. Ya sea en familia, de trabajo o con amigos, sea cual sea la época en la que visites la comarca de Los Vélez, su gastronomía te enamorará. Recetas de antaño, platos únicos y especiales que podrás degustar con productos de kilómetro 0.

Bodegas Palomillo es la embajadora vitivinícola de la marca 'Sabores Almería'. De sus viñedos ecológicos emanan las variedades Tempranillo,

Merlot y Syrah. Tradiciones milenarias y tecnología de vanguardia sin parangón, son las características de sus caldos. Con el sello único de 'Está por venir' un cultivo ecológico en el paraje de El Yunco de los Gázquez, un entorno incomparable para la crianza de un vino con sabor a Almería.

La tradición cárnica de esta comarca está inspirada en la matanza que ha pasado de generación en generación. En María han sido capaces de recuperar esa calidad artesana a través de sus empresas cárnicas. Industrias Cárnicas Sierra María es un exponente de los elaborados cárnicos que completan las mesas de los paladares más exigentes.

Los jamones de Secaderos Montesur son toda una referencia para los amantes del jamón. Desde el corazón de

Sierra María - Los Vélez, sus productos han sido una de las joyas gastronómica que han viajado hasta el 'Salón Gourmets' para representar a la marca 'Sabores Almería'.

Una de las últimas incorporaciones al selecto club de la marca provincial agrolimentaria ha sido Ecohuevos Sierra María, una granja avícola de cría tradicional y sostenible, dedicada a la producción de huevo fresco ecológico que también produce otros productos ecológicos, como cereal.

Ubicados en un entorno natural único y privilegiado, en pleno Parque Natural Sierra María - Los Vélez, todos ellos tienen en común el clima serrano que aporta aromas y sabores únicos a cada uno de sus productos. Elaboraciones artesanas con mimo y esmero que potencian la calidad de la marca 'Sabores Almería'.

El comercio de proximidad es fundamental para lograr que la riqueza y el empleo que generan las empresas almerienses redunden en la provincia de Almería. El pequeño comercio es un eslabón esencial en esta cadena que persigue crear oportunidades y fijar la población en nuestra provincia.

Éste es el momento, 'Disfruta lo bueno de Almería' y descubre los más de 1.000 sabores que componen el sello de calidad impulsado por la Diputación Provincial. No hay un lugar mejor para comenzar a disfrutar de lo mejor que ofrece nuestra tierra que la comarca de Los Vélez. La resulta queda latente en las recetas más tradicionales de la comarca de Los Vélez y de sus exquisitos platos que han ido pasando de generación en generación.



**INDUSTRIAS CÁRNICAS** Es gracias al clima de montaña el que les permite la maduración de la carne a partir de la selección de materia prima de cerdos de gran calidad, que les permiten



**ECOHUEVOS SIERRA MARÍA** Para toda la provincia, productos frescos y de la mejor calidad que ofrece la comarca.



**CALDOS** con u



**CEREALES** Los paisajes de esta comarca almeriense contrastan con las escarpadas sierras de Cabo de Gata.



...sus productos, elaborados a diario mediante el proceso de fabricación artesanal. Han respetado la tradi-  
...sformar carnes cien por cien frescas. FIRMA



**SECADEROS MONTESUR** Con sello 'Sabores Almería', con la produc-  
...ción y elaboración propia.



**SABORES ALMERIENSES** En Vélez-Rubio destacan viña-  
...na producción única con sello 'Sabores Almería.'



**MICOLÓGIA** Tiempo y tradición en la comarca de Los  
Vélez de la recogida de setas.



**ENVASADO** De embutidos que hacen honor a la comarca de Los Vélez,  
...con un proceso de curación excepcional gracias a su clima.



...bosques y el desérti-



**ENTONADORA DE CHIRIVEL** Recetas únicas en Los Vélez, en los que destaca el  
bacalao con productos de la huerta.



**EMPRESA FAMILIAR** Viñedos de las Bodegas Palomillo, en Vélez-  
Rubio, de culto en la comarca.