



# DESPENSA DE RECUERDOS SIERRA DE CÁDIZ

Ven y disfruta **Cádiz**



PRIMAVERA GASTRONÓMICA  
DEL 22 DE MARZO AL 1 DE JUNIO DE 2014



# DESPENSA DE RECUERDOS

## Cocina tradicional de la Sierra de Cádiz

El patrimonio gastronómico de la Sierra de Cádiz es el resultado de la conjunción de la sabiduría popular, el clima, la adaptación al medio y a las condiciones de vida, el trabajo en el campo y el monte, y de las huellas que la historia marcó en nuestro territorio. De esta mezcla surgieron los guisos más sabrosos y especiales de nuestra cocina, deudora también de materias primas únicas que han ido incorporándose a un conocimiento popular que permanece en la memoria colectiva de toda la comarca.

Una cocina tradicional, variada, sencilla, sana y exquisita. Una gastronomía de origen humilde, basada en su privilegiado entorno, que convive en armonía con él, aprovechando todos sus recursos y respetando sus ritmos y su equilibrio ecológico. Cocina de temporada, sostenible, sabiamente coherente con su identidad y su memoria.

Contribuir a la conservación y a la difusión de este sustancial legado de nuestro patrimonio cultural es el principal objetivo del programa **Despensa de Recuerdos**. Una iniciativa de la Diputación de Cádiz que a lo largo de la primavera del próximo año desplegará una amplia oferta de actividades gastronómicas, turísticas, culturales y de ocio en todos los municipios de la serranía gaditana.

Un evento al que ya están convocados cocineros, restauradores y productores; profesores, críticos y periodistas; también artistas, músicos, escritores, fotógrafos y actores, y muy especialmente, todos los habitantes de nuestros diecinueve pueblos, cocineras y cocineros expertos y genuinos, verdaderos protagonistas del programa, que generosamente han compartido su sabiduría y sus raíces con nosotros para hacer este proyecto posible.

**Despensa de recuerdos** es el proyecto colaborativo que la Diputación de Cádiz, a través de la Fundación Provincial de Cultura, el Patronato Provincial de Turismo y el Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico (IEDT), desarrolla junto a los técnicos de cultura, turismo y envejecimiento activo, los profesionales de los sectores de la restauración y la producción alimentaria, la Red Guadalinfo, y sobre todo, los propios ciudadanos/as, para la recuperación del patrimonio gastronómico de la Sierra de Cádiz.

RA PUEBLOS BLANCO  
IZ CULTURATRADICIÓN  
TAÑA GASTRONOMÍA  
A ECOLOGÍA PUEBLO S  
VINCIA ALEGRÍA TESCO  
A COLOR ESPECTACUL  
GINAL DESPENSA ÚNIC  
JERDOS COSTUMBRES  
OTROS HABITANTES S  
RÓN PATRIMONIO AZU  
TANTES VERDE PAISA  
FERA CIELO FAUNA A  
ONES MONUMENTOS  
F7A NATURAL F7A SIF

Se trata de una iniciativa que parte de la Delegación Municipal de Cultura del Ayuntamiento de Algodonales, a través de su técnica de cultura Juana Nadales, y del cocinero de esa localidad Miguel Herrera, cuyo impulso e idea original permitirán llevar a cabo acciones concretas de distinto formato para la promoción, difusión y comercialización de la cocina tradicional de los Pueblos Blancos.

Los principales **objetivos del proyecto** son los siguientes:

1. Recuperación del patrimonio cultural y gastronómico de los municipios de la Sierra de Cádiz, mediante la colaboración de distintos agentes, institucionales, sociales y económicos, de los ámbitos del turismo, la cultura y la gastronomía.
2. Fomento del turismo de carácter cultural, como instrumento para la reactivación económica del territorio y la creación y mantenimiento de empleo.
3. Visibilización de los productos típicos de la gastronomía de la Sierra de Cádiz así como de sus productores, como elementos integrantes del patrimonio cultural de nuestra provincia.
4. Fomento de las industrias culturales y la actividad creativa de los artistas de la provincia de Cádiz, a través de la relación entre gastronomía y arte contemporáneo.

### **Participantes**

- La Diputación de Cádiz a través de su Área de Presidencia, coordinadora del proyecto, la Fundación Provincial de Cultura, el Patronato Provincial de Turismo y el Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico (IEDT).
- Los técnicos de cultura, turismo y envejecimiento activo de los distintos municipios de la provincia de Cádiz.
- Profesionales de los sectores de la restauración y alimentación.
- La Red Guadalinfo.
- Asociaciones y vecinos/as de los municipios de la Sierra de Cádiz.

## **Primavera gastronómica. Municipios participantes y calendario**

Tras la presentación del proyecto en FITUR, el proyecto se llevará a los **19 municipios de la Sierra de Cádiz**, en los que las Ferias gastronómicas se complementarán con actividades culinarias y culturales.

El **calendario** es el siguiente:

- Primera Feria gastronómica. Algodonales. Días 22 y 23 de marzo de 2014.
- Muestras gastronómicas en 17 municipios: Alcalá del Valle, Algar, Arcos de la Frontera, Benaocaz, Bornos, El Gastor, Espera, Grazalema, Olvera, Prado del Rey, Puerto Serrano, Setenil de las Bodegas, Torre Alháquime, Ubrique, Villaluenga del Rosario, Villamartín y Zahara de la Sierra.
- Última Feria gastronómica. El Bosque. Días 30 y 31 de mayo y 1 de junio de 2014.

### **Actividades Paralelas**

- Habilitación de espacios para la venta y exposición de productos típicos de la Sierra de Cádiz.
- Los oficios del gusto: participación de artesanos y productores de la sierra (dornillo, gaita gastoreña, sal de Prado del Rey, cocina de leña, cestería, conservas, etc.)
- Catas y degustación de productos, vinos, aceites y quesos.
- Rutas de la tapa y menús especiales en los establecimientos hosteleros de los distintos municipios.
- Cocina en directo de recetas seleccionadas en los establecimientos de Tugasa (Hotel "Las Truchas". El Bosque).
- Talleres gastronómicos basados en la cocina tradicional de la sierra (con la participación del cocinero Miguel Herrera, Red Guadalinfo y Mayores Activos).
- Animación y dinamización de los mercados municipales.
- Actuaciones musicales (flamenco y gastronomía).

- Cuentacuentos, narraciones y relatos relacionados con la gastronomía.
- Pasacalles y animación en las principales calles y plazas de las localidades.
- Talleres literarios sobre gastronomía.
- Proyecciones audiovisuales y cinematográficas de tema gastronómico.
- Estudio fotográfico móvil.
- Packs de alojamiento en establecimientos de Tugasa.
- Talleres infantiles de cocina.
- Encuentro-convivencia entre los participantes en el proyecto (Red Guadalinfo y Mayores Activos).
- Stand de la Red Guadalinfo para la retransmisión en streaming de los acontecimientos.
- Stand del Patronato Provincial de Turismo.
- Conferencias y mesas redondas (El papel de las Asociaciones gastronómicas en la difusión de nuestra cocina tradicional; la innovación en la cocina; turismo gastronómico, etc.)
- Presentación del libro “Despensa de recuerdos. Cocina tradicional de la Sierra de Cádiz”.
- Presentación de la web “Despensa de recuerdos”.
- Presentación del calendario y el mapa gastronómico de la Sierra de Cádiz.
- “Despensa de recuerdos” en los medios, televisión, radio, prensa, vídeo promocional, etc.

## Mascota del proyecto. La cabra payoya

La comida inspira y genera un complejo universo cultural que se nutre de las más insospechadas sensaciones, asociaciones y experiencias de signo artístico. La relación entre gastronomía y arte contemporáneo se hace patente en nuestros días en múltiples manifestaciones. A través de esta propuesta, la Diputación quiere fomentar dicha relación para acercar el arte actual a la ciudadanía de nuestra provincia, involucrando a los artistas que trabajan en ella.

La Cabra Payoya es una de las 5 razas caprinas españolas, originaria de la Sierra de Grazalema y la Serranía de Ronda, cuyo producto estrella es el queso payoyo, que está reconocido en el catálogo de quesos tradicionales de España y la Unión Europea. La cabra payoya es la imagen de este programa.

Desde la Fundación Provincial de Cultura se quieren utilizar de manera creativa las tradiciones culinarias y dar proyección a este componente estrella de la gastronomía de la sierra gaditana, que ha recibido numerosos premios, a través de la reproducción de una cabra payoya a tamaño natural, que será intervenida artísticamente por creadores de nuestra provincia. De esta forma, se da visibilidad a la cabra payoya como elemento singular de la Sierra de Cádiz.

### Diseño y realización de la mascota del programa: la cabra payoya.

Queremos que la cabra payoya sea argumento, medio y motivo del arte. Para ello se ha realizado el diseño y desarrollo de la identidad corporativa además de la creación de una mascota a partir de un modelo de cabra payoya realizado por **Raúl Gómez Estudio**, reconocido profesional del diseño de nuestra provincia, que ha colaborado con la Fundación Provincial de Cultura y el Servicio de Publicaciones de la Diputación desarrollando un trabajo brillante, creativo e innovador.





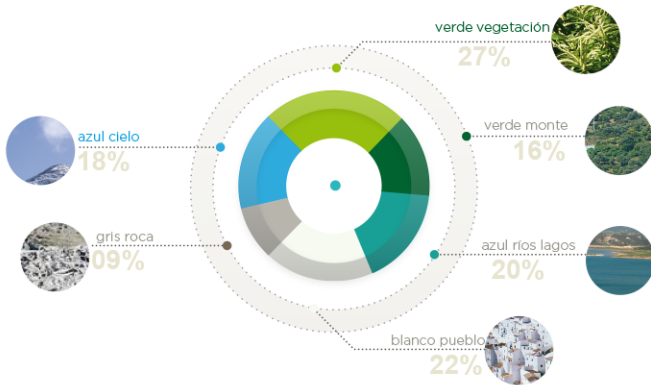
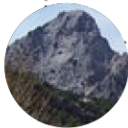
cielo y sol



SIERRA

PRODUCTO DE LA SIERRA

SÍMBOLO



**Porqué** • El símbolo corporativo será la **cabra Payoya** referente icónico de nuestra **Sierra de Cádiz**, una cabra con rasgos característicos que la hacen única.

**Cómo** • Respetando sus características se ha creado una cabra-símbolo que sea agradable, simpática, divertida y que con poco trazo se pueda identificar fácilmente. Ha de ser un icono que cree empatía y cercanía.

**Referencias** • Nadie duda de la efectividad del toro de Osborne y esto nos inspiró para con muy pocos elementos hacer reconocible el símbolo.





## Participación de artistas de la provincia.

Tras el diseño de la mascota, se han realizado 6 unidades de tamaño natural por la empresa gaditana **Ras Artesanos**.



La intervención artística es una tendencia de creación que se ha hecho muy recurrente en los últimos años. Consiste en tomar elementos u objetos cotidianos, y transformarlos en obras de arte a través de modificaciones.

Al igual que las obras de *street art*, este tipo de arte rompe las barreras de los museos y las galerías, para transformarse en una actividad creativa.

Actualmente, las relaciones entre artes plásticas y gastronomía, dos disciplinas que a menudo van de la mano, se han hecho más patentes, ya sea porque un plato pueda ser considerado una obra de arte, o porque una obra de arte haga clara referencia a la gastronomía.

En el arte contemporáneo se ha usado la gastronomía como medio de expresión artística, como en las performances de Rirkrit Tiravanija o de Alicia Ríos, sin olvidar la participación de Ferrán Adriá en la Dokumenta 12, el gran certamen de arte contemporáneo de la ciudad alemana de Kassel, en 2007.

A través de la participación de artistas que trabajan en nuestra provincia, queremos buscar analogías entre el mundo de la cocina y el del arte. De este modo, las 6 mascotas fabricadas serán intervenidas artísticamente por 6 creadores de nuestra provincia utilizando distintas disciplinas y estilos.

Los **artistas invitados** son:

CYRO GARCÍA (Úbrique, 1968) su obra destaca por la fascinación por la anatomía humana y animal, cargada a veces de ironía y crítica social. Vive y trabaja en Granada donde es profesor de cerámica en la Escuela de Arte. [www.cyro.es](http://www.cyro.es)

RAÚL GÓMEZ (Cádiz, 1977) y RAQUEL JOVE (Cádiz, 1984) son dos diseñadores gaditanos al frente de **Raúl Gómez Estudio**, que viene trabajando en Cádiz los últimos cinco años dedicados al diseño y la ilustración. Son los autores del diseño de la cabra payoya, además de la intervención artística de la misma. [www.raulgomez.es/](http://www.raulgomez.es/)

JOSÉ HINOJO (Prado del Rey, 1958) Tras su paso por la Escuela de Bellas Artes de Sevilla, cuyos estudios finaliza en 1982, José Hinojo viaja a Suiza donde su trabajo se centra en el cartón como elemento básico. De vuelta a Prado del Rey realiza obras de hierro recuperado de origen agrícola, construyendo piezas de gran formato. Paralelamente trabaja con madera de quejigo en formatos más pequeños y es autor de dibujos, acuarelas y otros artefactos. <http://www.josehinojo.es/index.php?l=2>

LITA MORA (Cádiz, 1957) Es una de las más destacadas artistas gaditanas. Su trayectoria artística parte de la década de los 80. Lita posee un lenguaje personal muy definido que abarca temas mitológicos, medievales. *Las Metamorfosis de Ovidio*, según afirma Lita Mora, son la piedra angular tanto en su formación artística como en el desarrollo de sus propuestas.

MARÍA LUISA REY (Arcos de la Frontera, 1961) Vive y trabaja en Jerez de la Frontera. Esta pintora autodidacta ha recibido numerosos premios en los diferentes concursos de pintura que se celebran en la provincia. El año pasado fue ganadora del 1º Premio de pintura rápida de Grazalema y el 2º Premio de pintura rápida de Arcos de la Frontera. <http://www.marialuisarey.com>

VENDAVAL: formado por dos artistas multidisciplinares, Pablo Alonso de la Sierra (Cádiz, 1970) y Rocío Arévalo (Cádiz, 1978). En sus proyectos utilizan fotografía, vídeo, dibujo, animación y manipulación. Centran su interés en el contacto con el espectador, desarrollando proyectos de carácter participativo en espacios públicos. Desde 2007, año en que tuvieron su primera exposición en la Sala Rivadavia, no han cesado su actividad creativa. <http://www.losvendaval.com>

De las 6 cabras payoyas intervenidas, 3 nos acompañan en esta Feria Internacional de Turismo, y otras 3 se han instalado en la Estación Puerta de Atocha. Posteriormente, las cabras recorrerán la provincia en una exposición itinerante que las llevará a los 19 municipios de la Sierra de Cádiz.



## **El libro**

Durante el primer trimestre de 2014 verá la luz el libro “Despensa de recuerdos. Cocina tradicional de la Sierra de Cádiz”, editado por el Servicio de Publicaciones de la Diputación de Cádiz, con la escritora Irene Golden como responsable de los textos y entrevistas, el asesoramiento culinario del cocinero Miguel Herrera y prólogo del escritor Jesús Maeso de la Torre.

## **Contraportada**

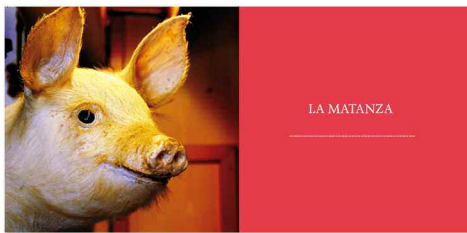
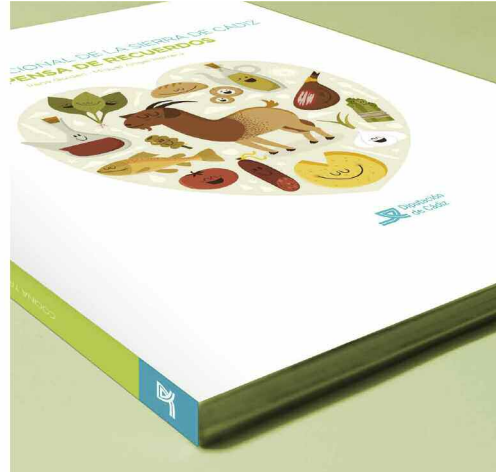
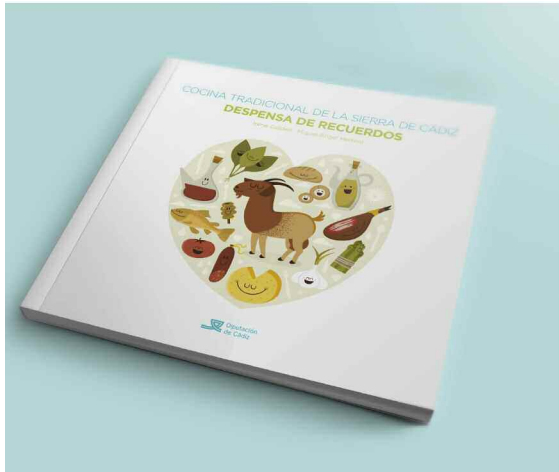
Despensa de Recuerdos es más que un viaje por el paladar ya que, entre plato y plato, este recetario popular nos sirve un copioso banquete de historia, folclore y tradición: ingredientes todos ellos de una misma receta que ha servido de base para cocinar cada uno de los capítulos que conforman la despensa antigua de la Sierra de Cádiz.

La despensa es un lugar de conservación y sustento y los recuerdos son parte de lo que somos y preservan nuestra identidad. Hermanando ambos conceptos, Despensa de Recuerdos se ofrece como fresca estancia para acoger el museo de ingredientes, de maneras de cocinar, de usos y costumbres, de profesiones, materiales y recipientes que el progreso y la prosperidad han ido poniendo en desuso.

Sirven sus estantes para almacenar los tesoros de la cocina tradicional de esta comarca. Recetas populares que recogen el valioso patrimonio gastronómico de los Pueblos Blancos y en las que se despliega un nutrido mapa de recursos, productos y procesos artesanales de elaboración. Recetas sencillas que surgieron de la escuela de la supervivencia y que las gentes de antaño supieron engrandecer, en una suerte de alquimia doméstica, para hacer del hambre, gastronomía.

El sabroso conjunto de platos antiguos que aquí se recoge conforma la madre de todas las cocinas y sus recetas han viajado en el boca a boca incesante de las constelaciones familiares y en los renglones torcidos de algún viejo recetario en el que, con puño firme y mala letra, las sabias de antes fueron tallando su legado culinario con un lápiz vencido por el tiempo.

Irene Golden



**Irene Golden** (Sevilla, 1974)

Escritora, Dramaturga, Guionista, Directora y Experta en Gestión Emprendedora de la Lectura y La Escritura. Se ha formado con profesionales de la talla de Eliseo Subiela, Juanma Bajo Ulloa, Fermín Cabal, Jesús Campos, Álvaro del Amo, Carmen Posadas o Antonio Onetti.

Como escritora ha recibido numerosos premios de relato en certámenes de reconocido prestigio nacional e internacional. Destacamos aquí, por su vinculación con la gastronomía, el Primer Premio que le concedió la Cofradía Gastronómica Vasca por el relato “La Vinoteca” y el Primer Premio otorgado por la Fundación La Gaceta por el relato “Gastroliteratura del amor”.

Como dramaturga y productora, debutó en escena con su obra “Yo.- pronombre personal de primera persona” que ha participado en varios festivales internacionales.

En 2009, el ICAA premió su proyecto de desarrollo de guión del largometraje “La Calle de la Cuesta” y, ese mismo año debutó como guionista y directora, presentándose en el mundo audiovisual con su cortometraje “Lágrimas en el café”, cuyo guión obtuvo una mención honorífica en la VII Edición de Premios Bancaja.

El cortometraje utiliza el realismo mágico para denunciar la violencia de género y ha participado en la sección oficial de los principales festivales nacionales e internacionales en los que ha obtenido diversos premios y menciones. Por su calidad, el Instituto Cervantes lo incluye en su programa “El corto sobre el mapa”, gracias al cual ha dado la vuelta al mundo.

Actualmente, Irene Golden, trabaja en la escritura de su primera novela e imparte talleres de Creación Literaria, Guión y Dramaturgia.

**Miguel Herrera** (Algodonales. Cádiz, 1987)

Restaurador Algodonaleño, nacido en 1987, criado en el seno de la familia materna “Los Barquilleros”, de padre electricista “Aureliano Herrera”, y madre ama de casa “María Benítez”, siendo ésta un pilar importante en el empuje de su carrera profesional.

Aficionado a la cocina desde su infancia, comenzó sus estudios de cocina con 16 años de edad, en la escuela de “Hostelería de San Roque”, una vez finalizados decidió ampliar sus conocimientos en la escuela de hostelería “Fernando Quiñones” en Cádiz, obteniendo así el título de “Restauración”. Siendo esta titulación el punto y seguido de una trayectoria de experiencias, retos y sueños por experimentar....

Amplía su formación con numerosos cursos, congresos y certámenes gastronómicos, especializándose en la dietoterapia. Además de ser anfitrión de numerosos cocineros y cocineras los cuales adquiere muchos conocimientos y métodos de cocinado. Compatibilizaba sus estudios con trabajos extras, subiendo escalonadamente de categoría profesional, como camarero, ayudante de cocina, cocinero. Trabaja en numerosos catering y restaurantes, con el fin de mejorar y desarrollar más sus conocimientos.

Trabajó de Oficial 1ª de cocina en la Diputación de Cádiz, y de Formador de Cocina a niños y adultos, además de ser partícipe y creador de numerosos eventos y un proyecto empresarial. En la actualidad es Jefe de Cocina de una cadena Hotelera de Ronda y provincia de Málaga.

La Web: <http://www.despensaderecuerdos.es>

La web del proyecto “Despensa de recuerdos” es un medio de comunicación en Internet para documentar y difundir, gratuita y universalmente, el patrimonio gastronómico de la Sierra de Cádiz y su cocina tradicional, promocionando al mismo tiempo los productos y productores vinculados a los sectores alimentarios y de la restauración hostelera de dicho territorio.

Esta página web se alimenta de la información compilada en el libro ‘Despensa de recuerdos’ -que edita el Servicio de Publicaciones de la Diputación de Cádiz-, de los contenidos producidos por la investigación de campo, de las aportaciones de los habitantes de las localidades serranas, y de la información y eventos gastronómicos relacionados con estas materias.

