



Andalucía se mueve con Europa

Andalucía en Navidad, a través de los Sabores

Cuando hablamos de Navidad, es inevitable que a muchos de nosotros nos recorra por el cuerpo esa mágica sensación que nos inundaba cuando éramos pequeños durante estas fiestas.

Esas tardes de juegos interminables entre legos, muñecos y chocolates, las luces que inundaban las calles de la ciudad, anunciando la llegada de la magia de estas fiestas o el calor de una chimenea junto a unos buenos turrónes de chocolate.

Muchos de nosotros daríamos lo que fuera por recuperar un poquito de esa magia de la niñez y tiempos de adolescencia. Un poquito de la intensidad de la ilusión que nuestros pequeños ahora tienen, pero... ¿qué os parecería el poder realizar un viaje en el tiempo y trasladarnos a esa época? ¿Poder revivir esos tiempos pasados y hacerlos presentes con los tuyos?

Pues eso mismo es lo que podéis experimentar en Rute, en pleno corazón de la subbética de Córdoba, donde os invitamos a un viaje donde los sabores y aromas de la Navidad te harán regresar, aunque sea por un momento, a la Navidad de siempre, la de los recuerdos.



Es impresionante como con un sólo bocado a un buen turrón de chocolate, miles de momentos de la infancia son capaces de regresar a nuestra mente.

Como con una sola copita de anís, esas cenas, charlas de amigos y el calor de una chimenea pueden llegar a tocar.

Y es que Rute parece querer vivir en una eterna Navidad con sus museos dedicados al anís, turrón, mazapán, jamón y chocolate, donde precisamente cada año construyen el conocido como Belén de Chocolate más grande del mundo.

Bien vale un viaje a Estepa en estas fechas para conocer con profundidad cómo y dónde se elaboran tantísimos dulces de navidad. Alfajores,

roscos de vino, mantecados, polvorones, pastorcitas, hojaldrados, recubiertos de chocolate, yemas, empiñonados o bolas de coco, un surtido inmenso es posible degustar en algunos de los locales y fábricas que se extienden por toda la localidad.

Además de los productos gastronómicos, Estepa posee excelentes monumentos, como la solitaria Torre de la Victoria, la fachada de mármoles de la Iglesia del Carmen, el Palacio del Marqués de Cerverales o la zona del Castillo, donde se puede subir a la torre del Homenaje para contemplar algunas de las vistas más extensas del interior de Andalucía.



Hay que recordar también que en Andalucía existen numerosos conventos de clausura, que fabrican con esmero algunos de los más deliciosos dulces que se pueden tomar en estas fiestas. Los dulces navideños que fabrican las monjas en los conventos son auténticas delicias y estas fechas son una excelente oportunidad para probar y adquirir mazapanes, piñonates, almendras garrapiñadas o marquesas, entre otros productos.

Otros de los postres y dulces más representativos de nuestra región son el Roscón de Reyes, dulce típico del 6 de enero en el que entre la masa se esconde una pequeña sorpresa; los polvorones, una masa hojaldrada con azúcar glass; los mazapanes, con azúcar, almendras y claras de huevo como principales ingredientes; o el turrón, originariamente hechos sólo de miel y almendra, pero de los que ahora existe una amplia variedad.

También deben degustarse los pestiños, consistentes en harina, vino de Jerez, ajonjolí y miel, servidos con una copita de anís; el pan de Cádiz, mazapán en crudo tostado al horno con frutas, yemas y coco; o el resol de café, una bebida que proviene de Jaén que se hace con agua, café, hierba luisa, canela en rama, cáscara de limón, aguardiente y azúcar.

La oferta gastronómica centra algunos de los eventos que se desarrollan en Andalucía en estas fechas, como la Exposición de Dulces de Conventos de Clausura de Sevilla, la Fiesta del Polvorón de El Gastor (Cádiz); o la Feria del Mosto de Colmenar y la de las Migas de Torrox (Málaga).



 Sabores Navideños Andaluces

Andalucía

