

Despensa de recuerdos. Olores, sabores y sensaciones de la Sierra'

24/05/2018

Sede de la Fundación Cajasol en Cádiz (Plaza de San Antonio, 14)

Del 24 de mayo al 30 de junio de 2018



LA EXPOSICIÓN

La unión de tierra, personas y tradición ha cristalizado en la Sierra de Cádiz en la mejor combinación posible, capaz de ofrecernos toda una gama de productos insuperables. Una serranía de pueblos blancos, bosques centenarios, oficios ancestrales y recursos naturales singulares nos ofrecen, en esta era de tecnologías desbordantes, mil y una experiencias no por sencillas y tradicionales menos auténticas y gratificantes.

Diecinueve localidades conforman en el noreste de nuestra provincia una comarca de pueblos blancos que comparten un paisaje, una historia, un clima, unos recursos y unas tradiciones únicas, las cuales han dado lugar a lo largo de los siglos a una gastronomía singular de una riqueza envidiable: quesos, vinos, carnes de matanza y de caza, verduras y legumbres excepcionales, aceite de oliva de gran calidad, truchas únicas, guisos de raíces populares...; productos todos ellos que constituyen la base de una gastronomía única y plena de **olores, sabores y sensaciones**.

Esta exposición, que incluye un [amplio programa de actividades](#), le invita a abrir una despensa antigua, auténtica, que guarda olores y sabores inigualables. Sabores que nos llenarán de recuerdos, olores que despertarán sensaciones que creíamos olvidadas: recuerdos del pasado, recuerdos que acumular en el presente para que nos hagan más alegres el camino hacia el futuro.

Esta despensa ha sido posible gracias al trabajo gastronómico de **Manuel Herrera** y a la excelente recopilación realizada por **Irene Golden**, así como al **Ayuntamiento de Algodonales** y a las más de [trescientas personas de la Sierra de Cádiz](#) y del resto de la provincia, que con sus saberes, entusiasmo y talentos han hecho posible este proyecto.

La exposición es ante todo un homenaje a **la cabra payoya**, por lo que hemos pedido a diecisiete artistas de nuestra provincia o con una estrecha vinculación con ella, que nos muestren, engalanada, a esta reina de la serranía para celebrar los tesoros gastronómicos de la Sierra de Cádiz. Hemos querido 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 creativo, brillante e innovador.

La relación de artistas que han colaborado en este proyecto es la siguiente: Cyro García, José Hinojo, Lita Mora, María Luisa Rey, Los Vendaval, Carmen Bustamante, Daniel Sueiras, Marina Anaya, José Carlos Naranjo, Juan Ángel González de la Calle, Raúl Rosillo, José Luis López Cabanillas, Olga Carmona, Carolina Santos, Raúl Gómez y Raquel Jove.

[>>Más información sobre la mascota y el grupo de artistas colaboradores](#)

GASTRONOMÍA DE LA SIERRA DE CÁDIZ

Oficios y tradiciones

Detrás de cada plato, receta o guiso serranos hay una historia, un relato que nos habla de mujeres y hombres que supieron adaptarse al medio y obtener de él los recursos más adecuados y adornarlos de los mejores atractivos para los sentidos. Gentes que crearon y adoptaron una multitud de oficios enfocado al aprovechamiento de los recursos que la sierra les ofrecía: carbonería, recolección de

hierbas, maestros de hoces, marroquinería, artesanos del dornillo, quesería, gaitas gastoreñas, pastoreo, elaboración de chacinas, mantas de Grazalema, bodegas, molinos, panaderías y una larga lista de oficios que nos permiten en nuestros días el disfrute de una gastronomía diversa heredera del trabajo, la imaginación y la creatividad de generaciones.

Productos de la tierra y gastronomía

La riqueza de la gastronomía serrana tiene un capítulo importantísimo en las materias primas obtenidas de **la huerta y el corral**: sopas frías y calientes, alboronías, berzas, pistos, potajes y ensaladas, tortillas, revueltos, caldos, sopas y guisos de gallina o pollo dan carácter a la mesa de la sierra gaditana.

El Guadalete riega esta comarca, desperdigando vida y dando lugar a una diversidad de **plantas** que se encumbra en la gastronomía serrana: espárragos, tagarninas, setas y cardos dan soporte a platos como sopas y tortillas exquisitas. **El bosque**, por su parte, ofrece infinidad de frutos imprescindibles en la repostería y en los postres: bayas, grosellas, endrinas moras, frambuesas o madroños se condimentan con una profusión de sabores encaminados a endulzarnos la vida, todo ello sin olvidar la exquisita miel serrana.

El trigo --su cultivo, recolección y elaboración-- esconde historias antiguas de oficios, trabajos sacrificados y la obtención de un producto tan antiguo como la propia civilización: el pan, alimento que no falta en ninguna mesa ni hogar; junto a él, gachas saladas y dulces, poleás, panes rotundos... son ejemplos del rendimiento originario e inicial del trigo en estas tierras. A ellos se añaden torrijas y amarguillos, bollos y tortas, roscos y cubiletes, todas delicias endulzadas, las cuales nacen de la tradición y el ingenio de los reposteros de los pueblos blancos.

Caza, pesca y ganadería

La **caza** menor proporciona conejos, liebres y perdices, base de unos exquisitos guisos cargados de especias del monte como el tomillo o el romero. La caza mayor ofrece asimismo piezas gastronómicas imprescindibles como el jabalí o el venado. **La pesca de la trucha**, finalmente, aporta la frescura y ligereza de su carne a la diversidad gastronómica serrana.

El cerdo, por su parte, es uno de los reyes indiscutibles de la tradición gastronómica de la sierra y base de uno de los platos más emblemáticos de la zona: la berza. Chacinas como el jamón, la morcilla, el chorizo o el salchichón son de una calidad indiscutible, pero no podemos olvidar otros como las denominadas casquerías, que abarcan desde los riñones a las manitas, sesos, hígado o buche, cada uno con sus aprovechamientos culinarios a cual más tentador. La manteca y el tocino han sido desde antiguo fuente de energía y satisfacción gastronómica.

El queso payoyo, un obsequio de las tierras serranas

Entre los animales de crianza merecen mención especial la **cabra** y la **oveja** que, aparte de los deliciosos quesos que nos brindan, forman parte de platos únicos. La cabra payoya nos regala, de la mano de pastores y maestros queseros, uno de los emblemas de la gastronomía de la Sierra de Cádiz, un queso único y reconocido internacionalmente en numerosas ferias y certámenes.

Más información sobre 'Despensa de recuerdos'



Clic sobre la imagen para acceder a la web 'Despensa de recuerdos. Cocina tradicional de la Sierra de Cádiz'



Clic sobre la imagen para descargar el libro 'Cocina tradicional de la Sierra de Cádiz' (Formato PDF, 58 Mb)

'Despensa de recuerdos. Olores, sabores y sensaciones de la Sierra'
Sede de la Fundación Cajasol en Cádiz. Plaza de San Antonio, 14
Del 24 de mayo al 30 de junio de 2018
De lunes a sábado, de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 horas

'Despensa de recuerdos' en la prensa local

[>> Nota de prensa sobre la presentación de la exposición](#)

(Gabinete de prensa Diputación de Cádiz)

[>> 'Despensa de recuerdos' en el sitio web de la Fundación Cajasol](#)

[>> La gastronomía de la Sierra aterriza en Cádiz](#)

(Gurmé Cádiz, Sección gastronómica de 'La Voz de Cádiz', 25/05/2018)

[>> Los sabores de la gastronomía de la Sierra llegan al centro de Cádiz](#) (Diario de Cádiz, 25/05/2018)

[>> 'La sede de la Fundación Cajasol de Cádiz acoge la exposición...'](#) (ocadizdigital.es, 25/05/2018)

[>> 'Diputación y Fundación Cajasol abren la exposición...'](#) europapress.es, (25/05/2018)

[>> Vecinos de Algodonales participan en actividades complementarias de...](#)

(Gabinete de prensa Diputación de Cádiz)