



CAPITAL
IBEROAMERICANA
DE LA CULTURA
GASTRONOMICA

DOSSIER DE PRENSA



Córdoba Vida y Genio



La Academia Iberoamericana de Gastronomía, ha otorgado la distinción de Marca “Capital de la Cultura Gastronómica” a la ciudad de Córdoba por ser:

- Una ciudad milenaria y poseer el segundo casco histórico más grande de Europa
- Tener el mayor espacio urbano del mundo declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco
- Reunir culturas y cuatro gastronomías (romana, árabe, judía y cristiana)
- Aunar cultura y gastronomía

La Academia Iberoamericana de Gastronomía persigue reforzar de este modo la decisiva alianza entre gastronomía y turismo, ya que es en este momento, más que en ningún otro, cuando la gastronomía se revela en todo el mundo como un referente fundamental y decisivo de la actividad turística.

Una oferta gastronómica de calidad determina en la mayor parte de las ocasiones la elección del destino y, por esta razón, la Academia Iberoamericana de Gastronomía ha decidido crear nuevas plataformas, entre las que se halla la creación de esta distinción de marca, a fin de potenciar esta vía de negocio como suma a

los indudables atractivos de carácter cultural, monumental, tradicional y etnográfico que ya poseen gran parte de las ciudades que forman parte de la Comunidad Iberoamericana de Naciones.

Con esta distinción, otorgada por una institución de indudable prestigio como la Academia Iberoamericana de Gastronomía, las ciudades elegidas encontrarán la posibilidad de alcanzar una gran presencia a nivel internacional con un reforzado concepto de marca, hecho que, sin duda, repercutirá asimismo de manera muy positiva en la economía global de su país de origen.

Objetivos de la Marca



- Impulsar las gastronomías iberoamericanas.

- Colaborar en la consolidación de la gastronomía iberoamericana como un activo relevante en el sector del turismo: por su valor cultural, fomento de riqueza y de acercamiento interterritorial.

- Contribuir a la difusión de la oferta

gastronómica de los diferentes países de la comunidad iberoamericana para posicionarla como destino cualificado de turismo a nivel internacional por la excelencia de su oferta.

- Resaltar las corrientes gastronómicas y culturales iberoamericanas de mayor significación.

- Fomentar las manifestaciones y creaciones gastronómicas, a las que estén asociados actores gastronómicos de otras ciudades

de los países iberoamericanos que faciliten el establecimiento de una cooperación cultural duradera.

- Promover la movilidad y participación en el proyecto de amplios sectores de la población.
- Generalizar el interés de la población por la cultura y la gastronomía.
- Dar a conocer los productos locales, especialmente los que cuentan con mayor tradición y que caracterizan gastronómicamente a un territorio.
- Fomentar su participación en una gastronomía propia.
- Promover el diálogo entre las culturas y las gastronomías de los países iberoamericanos.
- Fomentar la presencia del patrimonio gastronómico e históricocultural dentro del espacio urbanístico de la ciudad seleccionada.
- Promover e incentivar un programa de actividades con el objetivo de difundir la oferta gastronómica para atraer a más visitantes.
- Proponer acciones, iniciativas y actividades para el incremento y promoción del turismo receptivo.
- Poner en valor los programas de excelencia gastronómica desarrollados por el sector de la restauración y la hotelería en la ciudad elegida y en su entorno.
- Contribuir a la difusión y promoción de los productos agroalimentarios de la zona.

Córdoba es patrimonio...

Córdoba refleja el protagonismo de las poderosas civilizaciones que la han poblado. Romanos, musulmanes, judíos y cristianos han dejado una profunda huella en el patrimonio, la cultura, la gastronomía, costumbres y tradiciones de esta milenaria ciudad. Córdoba, ciudad de las 4 culturas. Córdoba Patrimonio de la Humanidad.

La Unesco reconoció en 1994 la importancia universal de los bienes históricos cordobeses, ampliando el título de Patrimonio de la Humanidad no sólo a la Mezquita Catedral, sino también a todo el conjunto urbano que la rodea. Además, en diciembre de 2012, Córdoba recibió otro distintivo más: La Fiesta de Los Patios fue reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Además, como el resto de España, disfruta del título de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad concedido también al Flamenco (2010) y a la Dieta Mediterránea (2010).

... es cultura

En Córdoba la Cultura se refleja en muchos aspectos, en la historia, en el patrimonio monumental, en los grandes festivales, manifestaciones artísticas y espectáculos que se celebran anualmente, y en su gastronomía entre otras.

A la historia y el patrimonio monumental le debemos la multitud de monumentos religiosos como son la Mezquita-Catedral, la Sinagoga, la Capilla de San Bartolomé, las Iglesias Fernandinas, monumentos civiles como el Alcázar de los Reyes Cristianos, Puente Romano, Puerta del Puente, Caballerizas Reales, Torre de la Malmuerta, museos de renombre como el Arqueológico, el Julio Romero de Torres, el de Bellas Artes, yacimientos arqueológicos como el Conjunto Arqueológico de Madinat-Al-Zahara, el Teatro y Templo Romanos, los Baños del Alcázar Califal, casas señoriales y populares, como el Palacio de los Marqueses de Viana, la casa de los Marqueses del Carpio, el Palacio de Torres Cabrera, así como un sinfín de calles, plazas y rincones singulares.

En cuanto a festivales, manifestaciones artísticas y espectáculos, Córdoba organiza anualmente varios eventos de renombre como son el Festival de la Guitarra, Cosmopoética, La Noche Blanca del Flamenco, El Festival Internacional de Música Sefardí, el Espectáculo Ecuestre, las visitas nocturnas a la Mezquita "el Alma de Córdoba", la cata del Vino, Cabalcor y el Festival de los Patios.

... y es turismo

En un reciente estudio sobre el turismo urbano en España realizado por Exceltur, UrbanTUR 2012, Córdoba aparece entre las 20 urbes españolas más relevantes turísticamente hablando, textualmente el informe dice: "UrbanTUR 2012 analiza la posición relativa de las 20 ciudades turísticas españolas más exitosas en función de su mayor volumen de viajeros recibidos en los últimos cinco años.

Córdoba acogió en 2012 un total de 819.494 viajeros alojados en establecimientos hoteleros, esto ha supuesto un incremento respecto al año precedente del 3,52%. En cuanto al número de pernoctaciones en la capital se alcanzaron un total de 1.288.096 incrementando esta cifra en un 3,06% con respecto a 2010. De éstas, 747.953 corresponden a pernoctaciones nacionales y el resto, 540.143 son extranjeras.

Los monumentos más visitados de Córdoba fueron: Mezquita-Catedral, Alcázar de los Reyes Cristianos, Sinagoga y Conjunto Arqueológico Medina Azahara que recibieron en 2012 un total de 1.308.896, 296.205, 277.950 y 157.371 visitantes respectivamente.

... y por supuesto, Córdoba es gastronomía



Una de las particularidades de Córdoba es ser un destino en el que confluyen dos potencialidades importantes que destacan entre el resto: una zona geográfica con un gran valor gastronómico y agroalimentario y un potente destino turístico.

A estas dos potencialidades se añaden una gran cantidad de factores que identifican y posicionan la gastronomía cordobesa como son: la influencia y contribución de los pueblos y culturas que han pasado por Córdoba, así como la de los pueblos que históricamente han tenido relación con Córdoba, la mezcla de tradición con innovación, un producto autóctono bien definido y diferenciado del resto, los distintos agentes implicados directa o indirectamente en la gastronomía y la interrelación del sector gastronómico con otros sectores como son el agrario y agroalimentario, la investigación y la medicina.

Estas potencialidades combinadas con las nuevas estrategias turísticas hacen que el desarrollo y promoción del turismo gastronómico sea una de las partes fundamentales en la planificación del desarrollo territorial de Córdoba.

-
- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• La gastronomía cordobesa producto del uso de la historia, los pueblos y las culturas (romana, judía, árabe y cristiana)• La gastronomía cordobesa y la influencia de otras culturas (nuevos productos importados desde el nuevo mundo...)• Gastronomía cordobesa y dieta mediterránea• La tapa, la taberna y la socialización de la gastronomía: tres singularidades del destino Córdoba• 7 Denominaciones de Origen en la provincia | <ul style="list-style-type: none">• Productos alimentarios de gran calidad (vino, aceites, jamón, vinagre, queso...)• Platos tradicionales identificados con Córdoba (salmorejo, flamenquín, rabo de toro, berenjenas a la miel...)• Interrelación de la gastronomía cordobesa con otros sectores (turismo, universidad, medicina, agrario y agroalimentario, tejido empresarial)• Apuesta de Córdoba por la investigación gastronómica• Desarrollo de primer orden de la agricultura biológica |
|--|---|

El sabor de sus rutas

Córdoba sabe a todo aquello que producen sus tierras, a lo que elaboran sus gentes, garantía de auténtica calidad. Los sabores de Córdoba están ligados a nuestras comarcas, nuestras sierras, nuestra campiña y la vega del Guadalquivir. Si hablamos de aceite hablamos de las denominaciones de origen de Priego de Córdoba y de Baena. Si hablamos de vinos hablamos de Montilla-Moriles. Si hablamos de jamón recordamos los paseos por las dehesas de Los Pedroches. Igual sucede con la naranja de Palma del Río, la miel de Montoro y Hornachuelos, el ajo de Montalbán o los anises y mantecados de Rute.

Rutas Turísticas del aceite de oliva

Unimos dos joyas y obtenemos un tesoro valiosísimo. Descubrir tesoros es uno de los principales atractivos para movilizar a las personas y colocarlas en disposición de disfrutar con el descubrimiento. Desde aquí invitamos a todo el mundo a conocer nuestro gran tesoro: el aceite de oliva y los paisajes cordobeses que habita. El aceite de Córdoba es una referencia mundial en la calidad del Aceite de Oliva. La variedad de cultivos de la zona, las cualidades organolépticas y otros detalles ofrecen este bien natural que Córdoba tiene la fortuna de poseer.

Las distintas rutas de aceite que ofrece la provincia son una oportunidad de sumergirse en el ayer y el hoy de nuestra tierra. El simbolismo del olivo, la aportación nutricional del aceite y el uso de sus derivados se conoce en el territorio desde que los fenicios lo trajeran allá por el año 1050 a.C. acompañó el tránsito de todas las culturas que pasaron por esta tierra. Córdoba y su territorio tienen en su paisaje la huella de esa historia, así como una profundísima relación con este elemento dorado que maduró con el sol.

El aceite también ha conformado el paisaje, o convive con él bajo un clima perfecto que permite un nivel de producción excelente. Desde que los antiguos romanos hicieran masivo este cultivo para abastecer de aceite su imperio, Córdoba, su industria, el Guadalquivir y sus gentes tenemos en el olivo una fuente incesante de riqueza y salud.



8 rutas para disfrutar del aceite

- El Aceite de Montoro-Adamuz
- El Aceite en Los Pedroches
- El Aceite en Baena
- El Aceite en Priego de Córdoba
- El Aceite en Campiña Sur
- El Aceite en el Alto Guadalquivir
- El Aceite de la Vega
- El Aceite en Córdoba



El cerdo ibérico es el alma y motor del norte de la provincia de Córdoba. Es, principalmente, en las comarcas de Los Pedroches y Valle del Guadiato, donde se encuentran las dehesas de encinas, alcornocal y quejigos más importantes y mejor conservadas de Europa y donde se cría este excepcional animal.

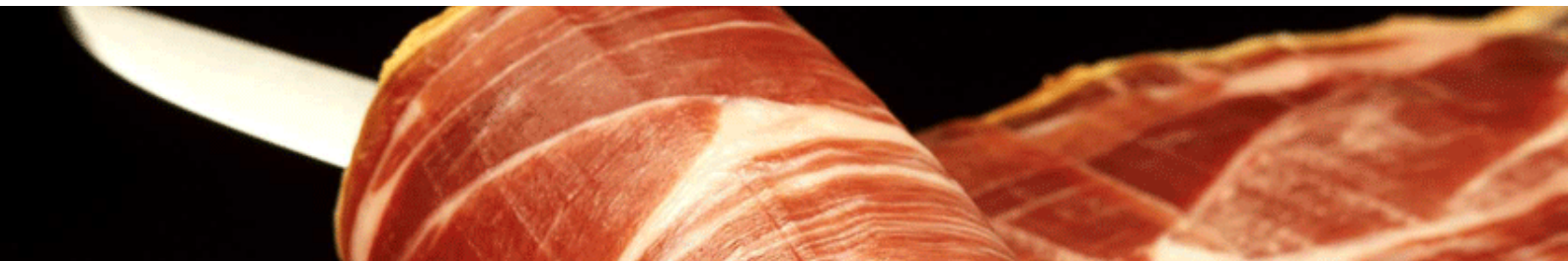
Las características propias de la tierra y el clima, junto a los tradicionales métodos de crianza han permitido que los productos derivados del cerdo ibérico hayan alcanzado fama mundial. De ellos, y por su extraordinaria calidad, el jamón ibérico de bellota es el rey. Tanto es así que cuenta con su propia denominación de origen. Para conocerlo, el turista podrá recorrer la Ruta del Ibérico, disfrutando de esta delicia gastronómica que ofrece el norte de la provincia de Córdoba.

El cerdo ibérico se cría en la dehesa, ecosistema singular que se mantiene principalmente gracias a la actividad del ganado ibérico. La dehesa es el principal sustento de su alimentación, fundamentalmente bellotas, hierbas y rastrojos, base de la calidad de sus grasas. El tipo de explotación en régimen extensivo hace que el cerdo ibérico aumente de peso de 6 a 8 kilos por mes. La vida y la alimentación de la dehesa permite al animal fortalecer su esqueleto y su musculatura creando la famosa grasa entreverada característica de los productos ibéricos.

Jamones y paletas de bellotas

El jamón es sin duda el producto más importante derivado del cerdo ibérico. Para obtener los exquisitos jamones y paletas propios del norte de la provincia de Córdoba es necesario respetar las características propias de la raza, la edad y el proceso de corte final antes de sacrificarlos. Se establecen diferentes clasificaciones en función de estas características:

- Jamones y paletas de bellota
- Jamones y paletas de recebo
- Jamones y paletas de cebo



Otros productos

Además del jamón y la paleta también son apreciados otros productos procedentes del cerdo ibérico: lomo embuchado, lomito, morcón, chorizo cular, salchichón, chorizo vela, chorizo herradura, carnes frescas.

Ruta del Vino Montilla Moriles

Pueblos que se entremezclan con viñedos, olivares y campos de cereales para moldear el paisaje de una campiña cordobesa famosa por ser cuna de los vinos de la Denominación de Origen Montilla-Moriles. En pleno corazón de Andalucía, nueve municipios se han unido para conformar la conocida como Ruta del Vino Montilla-Moriles.



Los vinos generosos de la denominación de origen Montilla Moriles, especialmente los de crianza biológica, constituyen un mundo aparte dentro del universo de la enología. El fino, el amontillado, el oloroso, el Pedro Ximénez... son sencillamente inimitables patrimonio exclusivo de un marco que no puede trasladarse a ninguna otra región de España.

¿Qué es lo que hace que este vino sea excepcionalmente diferente? Por un lado el suelo de tierras albarizas. Terrenos ondulados y de gran blancura, poco fértiles, de composición mineralógica simple -prácticamente caliza y sílice-, y

cuyo subsuelo tiene un alto poder retentivo de humedad. Dentro de éstos están las Zonas de Calidad Superior, constituidas por las albarizas de la Sierra de Montilla y de los Moriles Altos, terrenos 'alberos' que rodean los pueblos. Por otro lado, el clima, que incide directamente en el desarrollo de la vid, en la maduración, en la fermentación y crianza de los vinos. Aquí los veranos son cálidos y secos y los inviernos cortos.

En las Zonas de Calidad Superior el contraste de temperatura entre día y noche en verano es muy acusado, cosa que la vid agradece. La levadura de velo de flor, que es la

responsable de la crianza del vino, también necesita una temperatura determinada.

Por último, la uva de la variedad Pedro Ximénez. Esta uva, de calidad excepcional, cubre el 95% de los terrenos y es necesario que el 100% del mosto proceda de ella para la elaboración de los finos, amontillados, olorosos y Pedro Ximénez según dicta el Consejo Regulador de la Denominación de Origen. Solamente el vino joven puede mezclarse con mosto de otras variedades de uva. Es pues sorprendente como de este único tipo de uva se pueden elaborar caldos tan diferentes.

Actividades y eventos gastronómicos de Córdoba I

- Cenas Romanas – Almedinilla – Todo el año
- Fiesta de la Matanza – Villanueva de Córdoba – Febrero
- Concurso Gastronómico Priego en Tapas – Priego de Córdoba – Marzo Certamen Gastronómico Andaluz “Bacalao de Semana Santa” – Castro del Río - Marzo
- Feria del Vino de Tinaja y Gastronomía – Montalbán – Marzo
- La Botijuela – Adamuz – Marzo. Fiesta final de la recogida de aceituna.
- Fiesta del “Joyo” – Bujalance – Abril
- Fiesta de los Hornazos – Diferentes pueblos de los Pedroches (Añora, Dos Torres) – Abril
- Ruta de la Tapa de Los Blázquez – Los Blázquez – Abril
- Cata del Vino Montilla-Moriles – Córdoba - Abril-Mayo
- Cata Popular de vinos Montilla Moriles de Aguilar de la Frontera. Cata Popular que congrega en la Plaza de San José a más 2.500 personas, en el primer fin de semana de julio.
- Jornadas Gastronómicas del Montilla – Moriles – Córdoba – Abril-Mayo
- Ruta del Salmorejo Cordobés – Jornadas de Promoción y divulgación del Salmorejo – Córdoba – 24 de Abril
- Patios y Tapas de Castro del Río – Ruta de la Tapa – Castro del Río – Mayo
- La Gran Huevada – Villafranca de Córdoba – 14-15 de Mayo.
- Ruta de la Tapa de Almedinilla – Almedinilla – Mayo
- Caracolada de Córdoba – Córdoba – Mayo
- Ruta de la Tapa de Villanueva de Córdoba – Villanueva de Córdoba – Junio
- Ruta de la Tapa de Fuente Obejuna y Aldeas – Fuente Obejuna – Junio
- Asamblea Nacional ACEVIN – Lucena – Julio
- Jornadas El Ajo y el Melón – Montalbán de Córdoba – Julio
- Ruta de la Tapa de Villaviciosa de Córdoba – Villaviciosa de Córdoba – Agosto
- Fiesta de la Vendimia – Montilla – Agosto-Septiembre
- Cata del Vino de Moriles – Moriles – Septiembre
- Fiesta del Queso Villa de Zuheros – Zuheros – Septiembre
- Fiesta del Pan y Muestra de Artesanía de Los Pánchez – Fuente Obejuna – Octubre
- Fiesta del Membrillo y San Rafael de Zagrilla Baja – Priego de Córdoba – Octubre
- Feria del Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches – Villanueva de Córdoba – Octubre
- Feria del Lechón Ibérico – Cardeña – Octubre
- Feria Agroalimentaria – Fernán Núñez – Octubre
- Expomiel – Córdoba – Noviembre
- Día Europeo del Enoturismo – Montilla – Noviembre
- Feria Gastronómica y de la Alimentación de las Nuevas Poblaciones – La Carlota – Noviembre
- Feria del Olivar – Luque – Noviembre
- Semavin – Aguilar de la Frontera – Noviembre
- Ruta de la Tapa de Hinojosa del Duque – Hinojosa del Duque – Noviembre





- Fiesta del Aceite Fresco de Cabra – Cabra – Noviembre-Diciembre
- Jornadas Micológicas de Montoro – Montoro – Diciembre
- Jornadas Micológicas de Cardeña – Cardeña – Diciembre
- Jornadas Micológicas Montes Comunes – Adamuz – Diciembre
- Matanza Popular de Priego de Córdoba – Priego de Córdoba – Diciembre
- Cata del Membrillo de Puente Genil – Puente Genil – Octubre
- Feria del Campo y Caza – Aguilar de la Frontera – Abril
- Feria Agroalimentaria de Fuente Obejuna (FAGA) – Septiembre
- Intercasa, Turismo, Ocio activo y Medio Ambiente- Córdoba capital- Septiembre
- Feria del Dulce Artesano. Fuente La Lancha- (del 6 al 7 de abril 2013).
- Jornadas Gastronómicas del Cordero de los Pedroches- Hinojosa del Duque-
- Zoco de las Tres Culturas- Montoro- Incluye Ruta de la Tapa.
- Encuentro Gastronómico de la Tapa. La Victoria-
- Feria de la Tapa- Puente Genil-(14 de abril de 2013).
- Feria Multisectorial de la Tapa- Palma del Río
- Feria Agroalimentaria del Valle de los Pedroches. Confevap- Pozoblanco
- Feria de la Tapa y la Artesanía- La Granjuela
- Ruta de la Tapa “Sabores de Luque”- Luque
- Jornadas Micológicas. Villaviciosa de Córdoba
- Feria de la Artesanía “ArsOlea”, Artesanía, Gastronomía, Turismo y Alimentación- Castro del Río
- Feria Agroalimentaria-Castro del Río
- Jornadas del Olivar y el Aceite de Baena
- Cata dirigida de vinos de Ademo. Montilla (noviembre 2013)
- Feria del Olivar- Montoro
- Ruta de tapas de verano: tapeando por Benamejía

