

Real Feria de La Palma

Y LXV FIESTA DE LA VENDIMIA DEL CONDADO

DEDICADA A LA GASTRONOMÍA Y EL VINO



Del **17** al **21** septiembre
de 2026

Fiesta de Interés Turístico de Andalucía

LA PALMA DEL CONDADO

Patrocina:



Subvenciona:



CRISTALERÍA ABAD C.B.

ALUMINIO • PVC • MOSQUITERAS
CRISTALERÍA EN GENERAL • PERSIANAS DE TODO TIPO



CRISTALERÍA EN GENERAL Y PERSIANAS DE TODO TIPO
REPARADOR OFICIAL DE:



902 490303



DOBLE ACRISTALAMIENTO Y LUNAS DE SEGURIDAD

climalit
UN BUEN AMBIENTE



Cristalería **ABAD** C.B.

cristaleriaabadcb@hotmail.com

C/ San Cristóbal, 71

Móviles: 665 209396



600 036325

608 571860

LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)



www.circuitomonteblando.com

— Pasión por el motor y belleza natural





Dirección: Diego Manuel Muñoz Abad, Concejal de Cultura • **Edita:** Excmo. Ayuntamiento de La Palma del Condado • **Coordinación y redacción:** Juan A. Jerez Pichardo, Concejalía de Cultura • **Fotografías:** Juan Manuel Lagares, José M.ª Pichardo, Claudio Pérez, Manuel Romero y Archivo Fotográfico Municipal • **Cartel portada:** Unidad de Estancia Diurna Jacarandá (ASPROCON), con la dirección de Diego Sánchez • **Maquetación:** CuestionArte • **Impresión:** Imprenta y Papelería Unión • **Depósito Legal:** H-267-2002 • **ISSN:** 1695-1549 • **Tirada:** 4.000 ejemplares.

© De los textos: los autores

© De la edición: Excmo. Ayuntamiento de La Palma del Condado

Con la Subvención de la Excm. Diputación Provincial de Huelva y el Patrocinio de la Consejería de Turismo, Justicia, Desregulación y Administración Local de la Junta de Andalucía.

Nota: Esta revista no se hace responsable de las opiniones vertidas por los autores de los diferentes artículos.

umario



SALUDAS Y CORTE DE HONOR. PROGRAMA DE ACTOS. ÁLBUM GRÁFICO

• 05 Saluda del **Excmo. Sr. D. Pedro Sánchez Pérez-Castejón**, Presidente del Gobierno • 07 Saluda del **Excmo. Sr. D. Juan Manuel Moreno Bonilla**, Presidente de la Junta de Andalucía • 09 Saluda del **Ilmo. Sr. D. David Toscano Contreras**, Presidente de la Excm. Diputación Provincial de Huelva • 11 Saluda de la **Sra. D.ª Rocío Moreno Domínguez**, Alcaldesa de La Palma del Condado • 13 Saluda del **Sr. D. Diego Manuel Muñoz Abad**, Concejal de Cultura • 15 Saluda de la **Sra. D.ª María del Mar Montes González**, Concejala de Festejos • 17 Saluda del **Sr. D. Mario Ariza Pérez**, Concejal de Agricultura • 19 Saluda de la **Sra. D.ª Antonia Moreno Morales**, Capataz de Honor de la LXV Fiesta de la Vendimia del Condado • 21 Saluda de la **Srta. Belén Cobo Medrano**, Reina de la LXV Fiesta de la Vendimia del Condado • 22 **Corte de Honor** de la LXV Fiesta de la Vendimia del Condado • 24 PROGRAMA DE ACTOS • 28 ÁLBUM GRÁFICO

CATA DE VERSOS Y PROSA

• 04 Juan Jarén Padilla **Vino a la cantina** • 06 / 08 Ana María Limón Suárez **Andalucía / La Palma, el paraíso renovado** • 10 M.ª del Carmen Guzmán Ortega **La Palma es un aroma** • 12 Juan Francisco Mejías Peligro **Maridar, segunda acepción** • 14 Antonio Zarandieta Reyes **El buen yantar** • 16 José María Enrique Calero Calero **La campiña** • 18 Inés M.ª Guzmán Ortega **Las uvas** • 20 Álvaro Carmona López **Quizás fue la parra vieja** • 62 Manuel Carlos Jarén Nebot **La taberna** • 76 Aurora Losa **La abuela Remedios** • 77 Patricia Zarandieta Alanís **Al hijo tan deseado**

ARTÍCULOS

• 32 Raquel Mestre Cuesta **El sabor: un archivo propio** • 34 Bodegas Rubio **Enogastronomía del Condado de Huelva: el arte de maridar Luis Felipe en la cocina y en la mesa** • 34 Mónica Dorado Sampedro **Las lecciones de la vid** • 38 Manuel Astasio Martínez **Dos bodegas y un solo alma: Infante y MAM** • 40 Araceli Rodríguez Millán **Una historia con sabor, Manuel Jesús Martín Cera y María del Carmen Lepe Lepe** • 42 Fernando Jesús Robledo Cárdenas **Campo, cultura y valores** • 44 Anabel Millán Lagares **La hora del vermut** • 46 Carlos Javier López Pinto **El comienzo de un camino nuevo** • 48 Mario Garay Basante **Bodegas y Viñedos Garay: el alma del viñedo viejo y la pureza del terruño palmerino** • 50 Vinagres Camero Millán **El vinagre: tradición, salud y excelencia en la gastronomía mediterránea** • 52 Bodegas Vega Menacho **El arte del maridaje: cuando la gastronomía encuentra el vino perfecto** • 54 Joaquín Mañes Postigo **El vino en el Nuevo Testamento** • 56 Inmaculada León Castro **Adiós a las reglas: el vino se elige por placer** • 58 José Manuel Benjumea Sebaquevas **Una escultura inédita de Antonio Pinto Soldán: el busto de Juan Rodríguez Barrero. arte, memoria y redes familiares en La Palma del Condado** • 64 Manuel Jesús López Robledo **La Palma del Condado, líder absoluto del talento futbolístico español** • 68 Juan A. Jerez Pichardo **La Peña Cinegética en la Real Feria de La Palma del Condado** • 70 Aniceto Delgado Méndez **Las Cruces de Mayo de La Palma del Condado en los entramados turísticos y patrimoniales** • 72 **Día de La Palma, 24 de junio. Medallas de La Palma 2026** • 77 ANUNCIOS



Vinaria

Revista de la LXV Fiesta de la Vendimia del Condado
Año XXV • N.º 25 • Dedicada a LA GASTRONOMÍA Y EL VINO



Fotografía: José María Pichardo Díaz

NTRA. SRA. DE GUÍA

Patrona de los Labradores y los Campos de La Palma

VINO A LA CANTINA

Juan Jarén Padilla

En lo bello de tus vides,
en lo oloroso de tus perfumes
y la intensidad con la que refulge
el rojo de tus carmines,
se halla la fuerza
para que los males se olviden,
hasta que los dominios del diablo
se conquisten.

Tu presencia inspira las gestas,
que la débil fe posterga,
en pos de una divina comedia
que tantas epopeyas alberga.
Innumerables pasiones
se encienden a tu vera,
en el deleite de esa ensoñación
prestada a ser efímera.

¿Cómo no dejarse abrazar
por tu comprensión y calma?
Si secas las lágrimas
de las más atormentadas ánimas.

Y para distraernos,
a tu simiente
alegre, graciosa, burlona,
la acompañan tus delirios e historias.

En ellas la bravura,
la deshonra y traiciones
son relatadas con tal fineza
que el pecho se resiente con fiereza.

A la caída de la copa
su estructura se despoja
de cristales y licores
(el camarero será quién lo recoja).

Reposando el codo que briega,
te vas sin abrir la puerta,
naciendo en nuevo día
la cantina desierta.





**EXCMO. SR. D. PEDRO SÁNCHEZ
PÉREZ-CASTEJÓN**

PRESIDENTE DEL GOBIERNO DE ESPAÑA



Queridos palmerinos y palmerinas:

Es un placer dirigirme, un año más, a todos vosotros y vosotras para trasladaros mi enhorabuena por la LXV Fiesta de la Vendimia.

La vendimia simboliza el fruto del esfuerzo, la dedicación y el trabajo colectivo de miles de personas que, durante generaciones, han convertido el vino en uno de los grandes emblemas de España. Gracias a vuestro compromiso, el sector vitivinícola continúa siendo un motor de desarrollo económico y de oportunidades para el medio rural, además de una industria imprescindible para dar a conocer la excelencia de nuestros productos en los mercados internacionales.

Vivimos un momento en el que el sector afronta importantes desafíos: desde la adaptación al cambio climático hasta la incorporación de la innovación y el relevo generacional. El Gobierno de España no es ajeno a estos retos, y seguirá desarrollando políticas que refuercen su competitividad, favorezcan un desarrollo cada vez más sostenible y respalden el trabajo de nuestros vitivinicultores.

Deseo que disfrutéis plenamente de esta LXV Fiesta de la Vendimia y que estos días sean, una vez más, un motivo de orgullo para todo el pueblo de La Palma del Condado. Que celebréis vuestra historia, vuestro trabajo y una tradición que sigue uniendo generaciones y llevando el nombre de vuestra tierra cada vez más lejos.

Un abrazo,



ANDALUCÍA

Ana María Limón Suárez

Un día paseaba por mi tierra,
¡y qué alegría se traslucía!,
enclave de numerosas maravillas,
qué más decir, ¡si yo soy de Andalucía!

Océano de claveles y narcisos,
esplendoroso verdor de este paraíso,
alegre alboroto de romerías,
soleada tierra de Andalucía.

Campos blancos de invernaderos,
¡tus frutos recorren el mundo entero!,
mezcla de prosperidad y alegría,
así es Almería.

¡Qué decir de mi Cádiz!
Tierra del humor y del tangai,
irónico bullicio de carnavales,
con sus calles llenas de ancianos, adultos y chavales.

Bonita Córdoba ¡la sultana!,
espléndida rosa temprana,
jardín de flores ¡que resalta tu hermosura!,
eres célebre por tu arquitectura.

¡Y esa Semana Santa!,
todos los años hace honor a su fama,

mientras que la pasión queda derramada,
¡por las calles de Granada!

Los que visitan mi Huelva
de ella se quedan enamorados.
Nadie se resiste a la belleza y salero
¡que tiene este pueblo marinero!

Los que van a Jaén
vuelven a ir otra vez.
Jaén, ¡capital del aceite!,
cuyos olivos son el pan de tu gente.

¿Cómo podría describir a Málaga?,
si todo el mundo la halaga.
Es cuna del esplendor,
y bella amante del sol.

¡Qué maravilla!,
dicen los que pasan por Sevilla,
con su Torre del Oro y la Giralda,
¡es la envidia de toda España!

¡Ya terminé el recorrido por mi tierra!,
tierra de blanca humildad de tu gente,
con sus campos verdes de esperanza,
¡porque tus hijos nunca dejaron de quererte!



EXCMO. SR. D. JUAN MANUEL MORENO BONILLA

PRESIDENTE DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA

Es un honor para mí dirigirme a todos los palmerinos y palmerinas con motivo de la celebración de una nueva edición de la Real Feria de La Palma y Fiesta de la Vendimia del Condado, una cita con la historia y la tradición que hace que, cada mes de septiembre, las calles de La Palma del Condado se inunden de alegría, vecindad e ilusión, constituyendo uno de los mejores escaparates de la pasión y el cariño que sentimos por las ferias y fiestas de Andalucía.

Esta festividad constituye un emblema fundamental del patrimonio cultural de nuestra tierra y un testimonio vivo de la identidad, el esfuerzo y el arraigo del pueblo andaluz. Por ello, como Presidente de la Junta de Andalucía, agradezco la oportunidad que me brindáis de poder compartir de nuevo con todos vosotros vuestro orgullo, así como de sumarme a una celebración donde confluyen la excelencia agrícola con la hospitalidad de todos los vecinos.

La Palma del Condado representa de manera ejemplar el equilibrio entre tradición y progreso, consolidándose como un motor de dinamismo socioeconómico gracias al trabajo y a la tenacidad que caracterizan a los palmerinos. Nuestra industria vitivinícola, fundamentada en la crianza y envejecimiento de los vinos amparados por la DOP Condado de Huelva, es el vivo reflejo de un sector que mira al futuro sin perder de vista sus raíces medievales. Vuestra labor diaria no solo preserva un legado secular, sino que impulsa a Andalucía como una comunidad líder, competitiva y orgullosa de su proyección tanto en España como en el marco de las regiones europeas.

Quiero expresar mi reconocimiento al Ayuntamiento de La Palma del Condado, a los organizadores y a cada uno de los vecinos que, con su entrega y vocación, protegen y proyectan nuestro arte, nuestras costumbres y nuestras tradiciones, asegurándoos que siempre contaréis con el cariño y el respaldo del Gobierno andaluz.

Deseo, de corazón, que viváis y disfrutéis de vuestra Fiesta Grande con entusiasmo y alegría, haciendo partícipes a todas aquellas personas que os visiten, no solo de la excelencia de vuestros vinos y de la grandeza de vuestra historia, sino también de vuestro carácter dinámico y emprendedor que contribuye, de manera decisiva, al progreso, la riqueza y el prestigio internacional de nuestra tierra.

Felices fiestas a todos.

LA PALMA, EL PARAÍSO RENOVADO

Ana María Limón Suárez

Yo soy de La Palma,
jardín de altas palmeras,
estanque de fuentes
y cruce de aromas envolventes.

Eres La Palma una espléndida ventana
donde se asoma el sol cada mañana
para cubrirte con su brillo
y para unirse en un beso contigo.

Maravillosa campiña del Condado,
de vid y olivos colmados,
eres célebre por tus vinos y aceites,
¡todo fruto del trabajo de tu gente!

Es La Palma la joya del Condado,
ejemplo de fusión entre presente y pasado;
es cuna de artistas que a ella han alabado,
¡es el paraíso renovado!, en tierras del Condado.





ILMO. SR. D. DAVID TOSCANO CONTRERAS
PRESIDENTE
DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUELVA

Quiero agradecer al Ayuntamiento de La Palma del Condado la invitación para participar, un año más, en las páginas de *Vinaria*, una publicación que acompaña una de las celebraciones con más historia y personalidad de nuestra provincia y que contribuye a mantener vivo el legado de una tierra estrechamente vinculada al vino.

La Real Feria de La Palma y la Fiesta de la Vendimia del Condado son mucho más que una cita en el calendario. Son el reflejo de una forma de vida construida durante siglos alrededor de la vid, del esfuerzo de generaciones de agricultores, bodegueros y cooperativas, y de una cultura que ha sabido conservar su esencia sin dejar de mirar al futuro.

El Acto Protocolario del Nacimiento del Vino, que este año celebra su sesenta y cinco edición, simboliza ese vínculo entre tradición e innovación que ha convertido a los vinos del Condado en un referente de calidad y en una de las grandes señas de identidad de nuestra provincia. Detrás de cada vendimia hay trabajo, dedicación y el compromiso de muchas personas que han hecho del vino una forma de entender esta tierra.

La Palma sabe que cuidar su patrimonio es también cuidar su futuro. Y en esa tarea, Ayuntamiento y Diputación compartimos un mismo compromiso: proteger aquello que nos identifica, apoyar a quienes mantienen vivas nuestras tradiciones y seguir proyectando el nombre del Condado dentro y fuera de nuestra provincia.

Con ese mismo propósito hemos impulsado recientemente, junto al escultor palmerino Martín Lagares, un proyecto artístico que llevará ocho esculturas a La Palma del Condado y otros siete municipios de la comarca. Un homenaje permanente a la cultura del vino que une a todo el Condado y que reconoce una tradición que forma parte de nuestra historia, de nuestro paisaje y de nuestra identidad.

Quiero felicitar al Ayuntamiento, a las bodegas, a los viticultores, a las entidades organizadoras y a todas las personas que hacen posible que esta celebración siga creciendo sin perder su esencia. Gracias por seguir cuidando un legado que engrandece a La Palma y prestigia a toda la provincia de Huelva.

Os deseo una feliz Real Feria y una magnífica Fiesta de la Vendimia. Que sean días de convivencia, de reencontro y de orgullo por una tierra que ha hecho del vino una de sus mayores fortalezas y que sigue demostrando que las tradiciones, cuando se cuidan, también son una forma de construir futuro.

LA PALMA ES UN AROMA

María del Carmen Guzmán Ortega

La Palma es un aroma, tacto de seda, música de fuentes,
un sabor de naranjas, de besos, de nostalgias
y palomas posadas en tus manos.
Los ojos se extravían por calles, placitas y jardines
y en la inmensa llanura donde se duerme el río,
con un rumor de voces susurrantes...,
huele a nardos, jazmines y azahares,
y hasta existe un perfume con su nombre.
Mi pueblo sabe a gloria en primavera
y se palpa en las piedras de antiguos monumentos.
La Palma, locura en los sentidos y una flecha
que atraviesa el espacio y se clava en tu alma.
Si recorres de noche sus callejas, ten cuidado,
no te rapten sus duendes con aromas de flores, no te pierdas
en el frescor umbroso del parque donde el aire
se refresca en verano entre rosas y estatuas.
La Palma, acogedora, donde nadie te ve como extranjero,
te envolverá el aroma de naranjos en flor
estampado en tu frente como un beso de hermano.





SRA. DÑA. ROCÍO MORENO DOMÍNGUEZ

**ALCALDESA-PRESIDENTA
EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE LA PALMA DEL CONDADO**



Queridos palmerinos y palmerinas:

Llega septiembre y, con él, nuestra cita más esperada. Un año más, las fiestas reviven en cada uno de nuestros hogares para celebrar lo que somos, lo que hemos logrado juntos y todo lo apasionante que está por venir.

Hablar de nuestro pueblo es hacer un profundo reconocimiento al sentimiento de pertenencia, ese que nos emociona cuando contemplamos nuestra bandera y nuestro escudo: símbolos sagrados de la fortaleza, la identidad y el carácter de un pueblo único. Como alcaldesa y como enamorada de mi tierra, siento este entusiasmo incondicional a nuestras raíces, a esas que nos impulsan a trabajar sin descanso, día y noche, por y para vosotros.

Como Capital del Condado, La Palma es el corazón desde el que late toda la comarca. Hoy nuestras calles lucen engalanadas, las plazas se llenan de vida y cada rincón del municipio respira el sello indiscutible de hombres y mujeres valientes. Fuimos pioneros en agricultura, en viticultura y en administración; hoy apoyamos a los jóvenes y apostamos por proyectos innovadores que garantizan empleo y oportunidades para las próximas generaciones.

Este año, nuestras celebraciones van dedicadas especialmente a la gastronomía y a poner en valor nuestra cultura del vino, destacando la incorporación de nuevas bodegas y la certificación de la Ruta del Vino del Condado, respaldada por una de las denominaciones de origen con mayor solera de nuestro país. A esto se suma el esplendor de nuestra LXV Fiesta de la Vendimia del Condado (Fiesta de Interés Turístico de Andalucía) y la participación en nuestra Real Feria, una de las más longevas del territorio nacional, cuyo origen se remonta a 1398, cuando fue concedida por privilegio real en el siglo XIV.

Estamos trabajando incansablemente y coordinando todos nuestros servicios municipales para que todo esté a punto, tanto en nuestro recinto ferial como en cada lugar del término local. Este esfuerzo humano y técnico busca embellecer nuestro entorno y optimizar nuestras infraestructuras, garantizando de este modo que tanto nuestros queridos vecinos como todos aquellos visitantes que nos honran con su presencia puedan disfrutar de estos días tan señalados en un perfecto clima de armonía, alegría, seguridad y convivencia compartida.

Sin tregua ni complejos, conquistamos nuevos horizontes juntos. Nos toca hacer una pausa en el camino para abrazarnos y disfrutar. Os animo a salir a la calle, a vivir nuestra Real Feria y Fiesta de la Vendimia con una ilusión inolvidable.

¡Felices Fiestas! ¡Viva La Palma!

MARIDAR, SEGUNDA ACEPCIÓN

Juan Francisco Mejías Peligro

En esta ensoñación de un amargo futuro,
te aguardo;
mi mirada afila tu hombro,
apunta por encima de tu oreja,
otea el marco de esta foto.

Mi sien descuenta los latidos,
y advierte cada cambio
cada aire que tiñe el fondo,
cada luz que sin intención
ilumina, por si acaso, es tuyo el foco.

Estás, pero no vuelves
sobre este tocón vacío.
Te espero, pero sólo porque me dicen
que te has ido.

Vuelvo
aunque sé que no al ahora,
y tus fonemas afinan mis oídos,
se afanan mis zarcillos
entorno a nuestras historias,
que mis hojas adornan,
envuelven, protegen, cuidan.
Y ya no veo la estructura,
ya no hay madera seca
sin verdura.

Combina bien este sueño mío
con lo que quizás me aboca,
con este sabor de boca
que me acerca a cada duelo,
más no a desvelo,
tan sólo a media despedida.

Quizás porque ya entendí
que mi memoria enraíza sobre el pecho,
aprendí, di por aprehendido, o por hecho
que no pueden desprenderse
estas ramas del lecho.

Y ahora sí,
mi mirada clava el techo,
mi pupila derramada
a mi lado derecho.

Y entonces, hoy no.
Hoy que nos sumen las añadas
como las de la vid y el olmo
en el tallo talladas,
bebiendo cada sorbo,
leídas en los anillos,
en las marcas de nuestras copas
sobre el polvo.

Fotografía: Juan Manuel Lagares Moreno





SR. D. DIEGO MANUEL MUÑOZ ABAD

CONCEJAL DE CULTURA
EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
LA PALMA DEL CONDADO



Queridos vecinos:

Un año más, tengo el honor de dedicaros unas palabras a través de nuestra revista *Vinaria*. Quiero desearos, especialmente a todos los palmerinos, que paséis unos días de feria con la alegría que caracteriza al rincón de flores y que nuestro recinto ferial sea testigo de risas, brindis y complicidad con los nuestros.

Desde el Ayuntamiento hemos trabajado con mucho cariño en cada detalle. Quizás no esté siendo un año fácil para nuestro pueblo: Adamuz paralizó el tiempo durante semanas, el Palio de las Arenas llegaba a su romería con la tristeza propia de la ausencia de un vecino ejemplar. Sin embargo, nuestra Patrona vuelve a recorrer las calles del pueblo derrochando esperanza y es que, las nuevas generaciones merecen que estemos con el mejor de nuestros ánimos para que conozcan nuestras tradiciones y las disfrutemos juntos. Sin duda, el escenario perfecto para ello es la Fiesta de la Vendimia del Condado y la Real Feria de La Palma.

Desde la concejalía de Cultura seguimos ilusionados en presentaros un nuevo espectáculo a los pies de la torre de la iglesia de San Juan Bautista. Este año incorporamos novedades y sorpresas para amenizarla, haciendo de ella un evento para todos. La cultura es arte, un reflejo de expresión artística, y todos tienen derecho a formar parte de la historia de nuestro pueblo. Ejemplo de ello son los artistas que han contribuido en el cartel de las fiestas y de la portada de la revista que hoy leemos: la Unidad de Estancia Diurna Jacarandá. Desde aquí quiero agradecerles a todos esta obra que han hecho con tantísimo cariño; ha sido emocionante verlos disfrutar cumpliendo un deseo que compartían desde hace tiempo. Ellos ya forman parte de nuestra historia para siempre.

El escenario volverá a ser esa portada efímera que complementa la noche en la que nuestra plaza se viste de gala.

En él, la reina y su corte serán la viva imagen de la juventud, reflejo de nuestro pasado y de nuestro futuro. Gracias a ellas y a sus familiares por seguir apostando por nuestro pueblo. Gracias también a todos los que contribuyen a que podamos preservar nuestra cultura, poniendo en valor todo lo que consiguieron nuestros antepasados. Y gracias, de manera especial, a mi compañero Juan Jerez por no poner límites al compromiso con su pueblo. Juan, si no estuvieras, te buscaría.

El próximo 19 de septiembre, en la Fiesta de la Vendimia del Condado, se descorchará la emoción y volverá a nacer el vino. Vino de La Palma, sí, de nuestras bodegas, en las que tanto esfuerzo y alma ponen nuestros bodegueros. Están consiguiendo grandes logros para nuestra tierra y debemos sentirnos muy orgullosos. Qué mejor manera de agradecerse que brindar con sus caldos siempre que tengamos la oportunidad y, cuando no, reivindicarlos.

El vino comparte muchísimo con el motivo al que dedicamos las fiestas este año: la gastronomía. Gastronomía y vino, algo identitario de La Palma y de Huelva, protagonistas de cualquier encuentro con nuestros seres queridos y nexo de unión de las reuniones que más nos gustan y, en ocasiones, las que más añoramos.

En cada recuerdo descubrimos que lo más importante es su gente, y septiembre es el momento perfecto para crear y disfrutar de esos instantes.

Sin más, me despido con gratitud, esperando haber sido útil para La Palma. Es un honor servirlos.

¡Feliz Feria, querido pueblo!

**¡Disfrutemos de lo nuestro!
¡Disfrutemos con los nuestros!**



EL BUEN YANTAR

Antonio Zarandieta Reyes

A disfrutar el paladar
ante una mesa sentado
el gozo de un buen yantar
con los vinos del Condado

Una buena carne de cerdo,
pollo, cordero y ternera
y de otras que de buen acuerdo
mi boca ya no tiene espera.

Unas habas con poleo,
un buen jamón con salero
queso y chacinas que quiero
regarlas con un mosto nuevo.

Servilleta en mi regazo,
unas manchas en la camisa.

Esperando un buen gazpacho
que hay que comerlo sin prisas.

¿Creéis se me olvidaban los dulces,
el pescado y el marisco?
Que no, que no me faltan luces,
que son los efluvios del vino.

Y ya con el buche lleno
y una felicidad etérea,
me levanto satisfecho
y me voy para la Feria
de La Palma, por supuesto,
que esto es una cosa muy seria.





SRA. DÑA. MARÍA DEL MAR MONTES GONZÁLEZ

CONCEJALA DE FESTEJOS
EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
LA PALMA DEL CONDADO



Queridos vecinos de La Palma del Condado:

Es para mí un honor dirigirme a todos ustedes con motivo de la celebración de nuestra tan querida y ansiada Real Feria de La Palma y Fiesta de la Vendimia. Ya llegó nuevamente septiembre y con él nos trae una de las semanas más grandes de nuestro pueblo y más esperada por todos nosotros.

Desde estas líneas, antes que nada, quería agradecer a todas las personas e instituciones que hacen que todo lo que vamos a vivir en estos días sea posible. A la Policía Local, Guardia Civil y Protección Civil por estar pendientes de nuestra seguridad en el recinto ferial, a los sanitarios que estarán de guardia para velar por nuestra salud; a los trabajadores del Ayuntamiento que barren, limpian y recogen la basura mientras los demás nos divertimos y disfrutamos de la feria; a los feriantes, hermandades, clubes deportivos y asociaciones que miman sus casetas hasta el último detalle para el disfrute de todos los que se dan cita en esos días en el Real, gracias de corazón.

Tampoco puedo dejarme por detrás a los técnicos de esta concejalía que tanto han trabajado para hacer que nuestra feria sea un referente en la comarca, me consta que no han escatimado en esfuerzo y esperemos que sea del agrado de todos los palmerinos y visitantes. Está pensada para el disfrute de todo tipo de público y trabajada con muchísima dedicación e ilusión.

Y hablar de feria es hablar de vendimia. Este año celebramos la LXV Fiesta de la Vendimia, dedicada a la Gastronomía y el Vino, al maridaje de combinar alimentos con vino, seleccionar el vino que mejor se ajuste al plato para potenciar todos sus matices; y vinos, precisamente en nuestro pueblo, tenemos muchos y buenos porque las uvas son recolectadas y tratadas con mucha dedicación, con mucha pasión, y eso hace que nuestros vinos cada vez sean más conocidos fuera de nuestra tierra.

Tenemos la suerte de haber nacido en un lugar privilegiado, situado entre el mar y la sierra de Huelva, donde podemos degustar desde un buen jamón hasta unas gambas blancas, pasando entre medio por unas habas con poleo, y todo esto regado con un excelente vino de La Palma del Condado.

¿Qué más se puede pedir? Pues que disfrutemos. Eso vamos a pedir, que saboreemos la feria de nuestro pueblo, la música, el ambiente, sus calles, una comida en familia, una botella de vino para un brindis con los amigos; seamos los mejores anfitriones de nuestros vecinos y partícipes de la alegría de nuestros hijos al contemplar los alumbrados. Háganse fotos en nuestra portada, vuelvan a sentirse como un niño en las atracciones. Que cantemos, bailemos y riamos hasta no poder más porque esto, queridos vecinos, es lo que vale la pena, disfrutar para después recordar.

Feliz feria de La Palma del Condado 2026.

LA CAMPIÑA

José María Enrique Calero Calero

*«Campiña, vasta campiña:
bien que te dan hondo amor
el olivar y la viña».*

No quiso hacerse serrana
y se alzó como campera;
se hizo tonsura de era
en la llanura galana.
Y en esa espiga que grana
entre junco y amapola
alzó la savia española
que da carne, fruta y pan,
con un arroyo galán
y una tórtola muy sola.

*«Campiña, vasta campiña:
bien que te dan hondo amor
el olivar y la viña».*

Cruje la grama al crecer,
cruje el yugo en la besana,
cruje la fuente que mana
y da al ave de beber.
Bajo el mantillo hay un ser

que perece, al grano empuja
y hace que la espiga cruja
dorándose en el verano
para darle entrada al grano
que cruje en la hendida truja.

*«Campiña, vasta campiña:
bien que te dan hondo amor
el olivar y la viña».*

La casa blanca en la tierra
tiene de alto sanatorio;
tiene de blanco oratorio
que por la tarde se cierra.
Más allá surge la sierra
azul, cual pavo real,
y abajo, casi al final,
bulle con dolor el río,
que siente tristeza y frío
en la gris tarde invernal.

*«Campiña, vasta campiña:
bien que te dan hondo amor
el olivar y la viña».*





SR. D. MARIO ARIZA PÉREZ

CONCEJAL DE AGRICULTURA
EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
LA PALMA DEL CONDADO



Una vez más, nos adentramos en un nuevo mes de septiembre, mes que año tras año nos vuelve a reencontrar con nuestras raíces, con nuestras tierras, con nuestros campos, con nuestras viñas y con nuestros agricultores.

Hoy se cumplen ya tres años desde aquella primera vez que, como concejal de Agricultura de este Ayuntamiento, me dirigía a todos vosotros a través de este medio. Recuerdo con la ilusión que lo hice, y la responsabilidad que sentía al escribir aquellas primeras letras, era consciente y sabía que había mucho trabajo por hacer en este periodo de tiempo.

No ha sido un camino sencillo. Cada paso ha exigido mucho más de lo que imaginaba, pero también me ha recordado el valor de la entrega. Y si algo puedo prometer es que me he dejado la piel, el alma y el corazón en cada paso, en cada decisión y en cada esfuerzo con la esperanza intacta.

Como concejal de Agricultura, no puedo dejar pasar esta oportunidad para agradecer a todos y cada uno de nuestros héroes, NUESTROS AGRICULTORES. De los que absolutamente todos deberíamos de sentir un gran orgullo.

Gracias a ellos, a su paciencia, a su dedicación, a su tesón y al gran amor que transmiten a la tierra que labran, cultivan y miman a diario, nos podemos permitir estar aquí, una vez más, celebrando el nacimiento de un nuevo vino.

Este año, en estas fechas tan señaladas para todos los palmerinos, tenemos la oportunidad de reconocer doblemente el valor y la gran labor de todos y cada uno de ellos. Ya que sin su esfuerzo y trabajo diario poco podríamos presumir de nuestra gastronomía, además de nuestros caldos. Gastronomía que combina la tradición vitivinícola de nuestra tierra con los diferentes productos de nuestra provincia, y que en estas fechas tan señaladas para todos los palmerinos disfrutaremos de ella.

La Palma en septiembre es tradición, alegría, familia, anhelo de momentos felices, gastronomía, vino, amor, esencia, agricultura, privilegio de pertenecer a esta tierra y olor a vid verde, que en caldo de oro se pierde.

¡¡DISFRUTEMOS Y BRINDEMOS JUNTOS
POR UNA FELIZ FERIA
Y LXV FIESTA DE LA VENDIMIA 2026!!



LAS UVAS

Inés María Guzmán Ortega
Málaga, verano 2026

Más allá de los años,
más allá de los momentos vividos,
las tardes, que eran lentas,
y se quedaban siempre dibujadas,
La Palma del Condado es como un cuadro
que simboliza la niñez perdida,
la infancia y el recuerdo,
quedando cincelada en la memoria,
aquellas simples cosas que hilvanamos
alrededor del cuello,
collar de dulces perlas olvidadas,
si olvidadas mueren,
pierden su brillo y su color, si un día
no te adornan la piel.

Por eso, como un cuadro
permanecen despiertos los recuerdos:
canta el gallo, y mi abuela despierta,
trastea en la cocina
y se tizna las manos con el cisco,
pero el pan es tan blanco,
tan blanca la mañana dominguera...
Las campanas repican y es un rezo
que anuncia y que nos cita.

Y un racimo de uvas,
ojos de las hurís,
y el verde de Minerva,
en el frutero de cristal bruñido,
nos dicen, tan ufanas,
tan llenas de ansiedad: comedme...,
soy el vino, y ya está aquí septiembre.



LXV Fiesta de la Vendimia del Condado

SRA. DÑA. ANTONIA MORENO MORALES, «TOÑI MORENO»

PRESENTADORA

Queridos vecinos y vecinas de La Palma del Condado:

Cuando me dieron la noticia de que habíais pensado en mí para ser la Capataz de Honor de vuestra LXV Fiesta de la Vendimia, sentí una inmensa alegría y orgullo. ¡No os podéis imaginar la ilusión tan grande que me hace!

Para alguien que ama a Andalucía como yo, La Palma del Condado ha sido siempre ese lugar del que escuchas hablar constantemente con admiración. En mi profesión y en mi vida, he oído asociar el nombre de vuestro pueblo al trabajo bien hecho, a la solera de sus bodegas, a la excelencia de sus vinos y, por supuesto, a una gastronomía con un sello insuperable. Es de esos rincones de nuestra tierra que uno tiene siempre en el mapa.

Por eso, que este año el honor me corresponda, y además en una edición dedicada a algo que me apasiona como es la buena mesa y el arte de compartir, es un verdadero regalo. La gastronomía es la excusa perfecta para juntarse, para reír, para recordar de dónde venimos y para brindar por lo que está por llegar. Y maridar todo eso con el vino que nace de vuestra tierra es, sencillamente, tocar el cielo.

Llego a La Palma con muchísimas ganas de aprender de vuestras tradiciones, con el entusiasmo desbordante de quien se siente desde ya una palmerina más. Prometo ejercer de Capataz de Honor con el máximo respeto y llevar el nombre de vuestra fiesta allá donde vaya.

Brindo por vuestra gente maravillosa, por vuestra tierra, por los aromas de vuestra cocina, por la Real Feria y por esta Vendimia que, estoy segura, no voy a olvidar jamás.

¡Que disfrutéis muchísimo de estos días inolvidables!

Con todo mi cariño.



Fotografía: Juan Manuel Lagares Moreno

QUIZÁS FUE LA PARRA VIEJA

Álvaro Carmona López

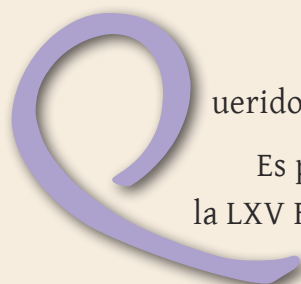
Quizás fue la parra vieja
una corona bruñida.
Quizás fue la propia vida
quien doró su parte añeja.
Pero este sol que te deja
una luz de su mirada,
le roba al pueblo su azada
por Belén Cobo Medrano.
¡El vino brotó en la mano
de la Reina coronada!



LXV Fiesta de la Vendimia del Condado



SRTA. BELÉN COBO MEDRANO



Queridos vecinos y vecinas de La Palma del Condado:

Es para mí un inmenso honor dirigirme a todos vosotros como reina de la LXV Fiesta de la Vendimia del Condado, una celebración que llevo viendo desde pequeña y que ahora tengo la suerte de vivir desde dentro.

Ser reina de esta fiesta es un privilegio que llevaré siempre en el corazón. Es una responsabilidad, porque sé que voy a representar a mi pueblo, a su gente, a sus costumbres y a esa forma tan nuestra de vivir con cercanía y con orgullo lo que somos. Me siento profundamente agradecida por poder compartir este papel con todos vosotros.

Deseo de corazón que la Real Feria y la LXV Fiesta de la Vendimia sean para todos momentos de unión, de risas, de abrazos y de recuerdos que nos acompañen siempre. Gracias por permitirme vivir algo tan especial. Llevaré este honor conmigo toda la vida, con la satisfacción de ser hija de este pueblo al que tanto quiero.



GORTE DE HONOR



Sandra Barragán García



María de Fátima Barrera Ávila



Alicia Castrillo Díaz



María Delgado Moreno



Violeta Labrador Rodríguez



Lucía Melado Lagares

LXXV FIESTA DE LA VENDIMIA DEL CONDADO



Nerea Pérez Abad



Alejandra Pérez Mejías



Silvia Ramírez Alanís



María Rodríguez Moreno



Julia Rodríguez Vázquez



Erika Salazar Díaz



REAL FERIA DE LA PALMA Y LXV FIESTA DE LA VENDIMIA DEL CONDADO DEDICADA A LA GASTRONOMÍA Y EL VINO

Del 17 al 21 de septiembre de 2026
LA PALMA DEL CONDADO

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO DE ANDALUCÍA

Programa de Actos

Lunes 14

• 21:00 h

XXXI GALA DEL DEPORTE

Teatro España. Plaza de España



Jueves 17

• 21:00 h

CABALGATA Y DESFILE DE GIGANTES Y CABEZUDOS

Con la presencia de la Reina, **Srta. Belén Cobo Medrano**, y Damas de Honor de las fiestas, acompañadas por la Banda Municipal de Música Ntra. Sra. del Valle.

Recorrido: Escultor Joaquín Moreno Daza, avda. de Sevilla, Manuel Siurot, plaza Pedro Alonso-Morgado, Paulino Chaves, Real, plaza del Punto, avda. de Huelva y avda. de la Zarcilla.



• 22:00 h

INAUGURACIÓN DE LA REAL FERIA

Encendido del alumbrado y corte de cinta a cargo de la Reina,

Srta. Belén Cobo Medrano,
y de la alcaldesa de La Palma,
D.ª Rocío Moreno Domínguez.

Portada principal del Real de la Feria
Recinto Ferial Dña. Elvira de Ayala



• 00:30 h

Actuación

«ORQUESTA SUGAR»

Caseta Municipal



Viernes 18

DÍA DEDICADO A LA JUVENTUD

• 15:00 h

A partir de esta hora,

PAELLA Y REFRESCOS GRATIS

Caseta Municipal

• 20:00 h

Actuación

CHIRIGOTA «LOS COMPAY»

Caseta Municipal

• 01:00 h

Actuación

«LOS ESTANQUES Y EL CANIJO DE JEREZ»

Caseta Municipal

• 03:00 h

Actuación

«DJ TOTOTE»

Caseta Municipal

Sábado 19

DÍA DEDICADO A LOS NIÑOS

• 15:00 h

A partir de esta hora,

REFRESCOS Y PATATAS FRITAS GRATIS

Caseta Municipal

• 16:00 h

GRAN FIESTA INFANTIL

Caseta Municipal

• 20:30 h

LXV FIESTA DE LA VENDIMIA DEL CONDADO

Dedicada a *La Gastronomía y el Vino*

Acto Protocolario del Nacimiento del Vino.
Coronación de la Reina de la Vendimia 2026,
Srta. Belén Cobo Medrano.

Nombramiento de la Capataz de Honor:
Sra. Dña. Antonia Moreno Morales, «Toñi Moreno».

• 22:30 h

RECEPCIÓN Y CENA

En honor de Reina, Damas, Capataz de Honor
y Autoridades.

Caseta Municipal



• 01:30 h

Actuación

«BARÓN BRANDY»

Caseta Municipal

Domingo 20

• 12:00 h

La Palma C. F. – Montilla C. F.

Avenida La Palma C. F.

Polideportivo Municipal

DÍA DEDICADO AL TIPISMO EN LA FERIA

Acude al recinto ferial vestido/a con el traje regional

• 15:00 h

A partir de esta hora,

PAELLA Y VINO GRATIS

• 22:00 h

Actuación.

«POR CAMELA»

Tributo a Camela

Caseta Municipal

• 00:30 h

Actuación

«ORQUESTA ALEJANDRÍA»

Caseta Municipal

Lunes 21

DÍA DEDICADO A LA TERCERA EDAD

• 14:00 h

**ALMUERZO HOMENAJE
A LA TERCERA EDAD**

Actuación. «TRÍO MALASANDRA»

Caseta Municipal

• 16:00 h

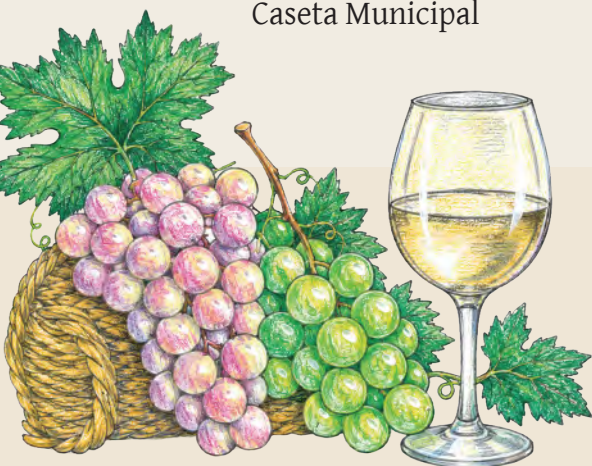
Entrega del

**PREMIO A LA MEJOR CASETA
de la Real Feria de La Palma 2026**

Caseta Municipal

• 23:00 h

**CLAUSURA DE LA FERIA
CON FUEGOS ARTIFICIALES**



**TODAS LAS ACTUACIONES DE LA CASETA MUNICIPAL
SON DE ENTRADA LIBRE**

Buen servicio de barra con precios populares. Marcha asegurada.

Vive y disfruta de los mejores momentos de la Feria

en la Caseta Municipal.



HOMENAJE A LOS MAYORES Y PREMIO MEJOR CASETA 2025



D. Fernando Pinto Suárez



D.ª María Dolores Domínguez Pérez



D. Manuel Millán Ramírez



Mención especial a D.ª Manuela Ramírez González



Homenaje a la caseta Los Amigos en su 50 aniversario en la Real Feria de La Palma



Entrega del premio a la mejor caseta de la Real Feria de La Palma 2025: «La Be»

Reconocimiento a D. Antonio Córcoles Naranjo, miembro fundacional y voluntario en activo de la Agrupación Local de Voluntarios de Protección Civil de La Palma del Condado





ALBUM GRÁFICO

LXIV FIESTA DE LA VENDIMIA DEL CONDADO

27 de septiembre de 2025

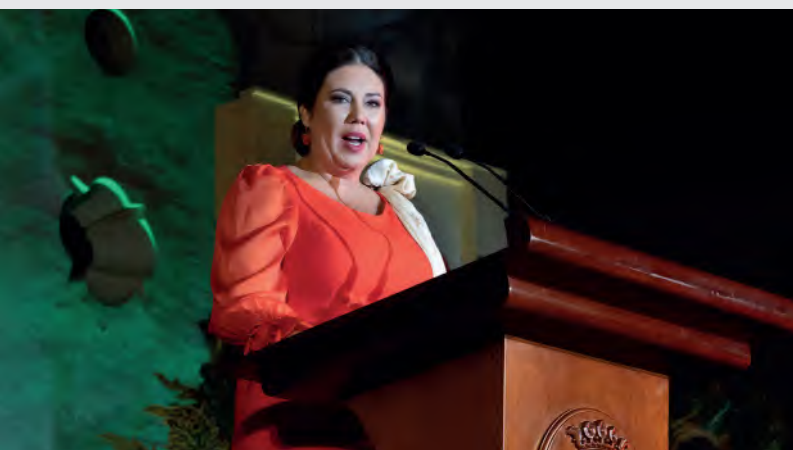
Dedicada a la Identidad Andaluza

Reina: **Srta. Inmaculada Espinosa Martínez**

Capataz de Honor: **Sra. Dña. María José Suárez Benítez**. Modelo, diseñadora y presentadora de TV

Mantenedor: **Sr. D. Manuel Jesús Cid Salas, el Cid. Torero**









El sabor: un archivo propio

Raquel Mestre Cuesta



Hay sabores que contienen lugares. Cucharadas que son puertas. Y, detrás de ellas, memorias en conserva. A esto hizo alusión la conocida película de animación *Ratatouille*, cuando *Anton Ego*, el crítico gastronómico más temido de París, prueba una cucharada del plato que da nombre a este largometraje y en un segundo deja de estar en un restaurante para volver a ser un niño en la cocina de su madre. Esta escena tiene casi un siglo de anticipación literaria, cuando en *En busca del tiempo perdido* de Marcel Proust, el narrador moja un trozo de magdalena en una infusión de tila y, sin reconocer de forma consciente el motivo, se ve inundado por las memorias de su infancia.

Es en realidad el aroma, y no el sabor, el que tiene este poder evocador tan particular debido a la arquitectura del propio cerebro. El olfato tiene una relación especialmente estrecha con estructuras cerebrales implicadas en la emoción y la memoria, entre ellas la amígdala y el hipocampo. Esta es una particularidad de su organización neuronal que ayuda a explicar por qué ciertos aromas pueden despertar recuerdos con una intensidad tan inmediata.

¿Qué es eso que llamamos *sabor*?

Pero antes de adentrarnos en ello conviene detenernos en una distinción que se suele pasar por alto, pues cuando hablamos de «sabor», no nos referimos únicamente a lo que ocurre en la lengua. De manera coloquial utilizamos gusto y sabor casi como si fueran sinónimos, siendo realmente el primero solo una parte del segundo. Eso que llamamos «gusto» son solo las señales químicas percibidas a través de las papilas gustativas. Son, fundamentalmente, cinco los gustos básicos: dulce, salado, ácido, amargo y umami.

Lo que llamamos «sabor» es, en realidad, algo mucho más complejo. Es una percepción multimodal que reúne en una experiencia única al gusto, al olfato, a las percepciones trigeminales como el picor o la efervescencia y a las sensaciones táctiles como la temperatura o la textura. El dato más importante reside aquí: el olfato contribuye entre un 80-90% de lo que percibimos como sabor. De hecho, una parte fundamental de aquello que creemos «saborear» ocurre en la nariz. Cuando masticamos, los compuestos volátiles de los alimentos ascienden desde la boca hacia la cavidad nasal por vía retronasal y alcanzan el sistema olfativo. Es allí donde aparece lo que reconocemos como fresa, café o pan recién hecho. Es por esto también que, cuando estamos resfriados, podemos perder temporalmente gran parte de nuestra capacidad para percibir los sabores, aunque la lengua siga distinguiendo sus cinco gustos básicos.

El olfato, nuestro sentido más primitivo, tiene además una relación especialmente estrecha con estructuras cerebrales implicadas en la emoción y la memoria, concretamente las antes nombradas amígdala e hipocampo. Es por ello que el aroma de una torta de hornazo puede desencadenar un nítido recuerdo de una tarde de Jueves Santo en familia, con su carga afectiva intacta, antes incluso de que seamos conscientes de

que ha hecho evocar esa emoción. El cerebro asocia un sabor y un aroma con una ocasión concreta y basta con que uno de los dos reaparezca, años después y en un contexto completamente distinto, para que arrastre consigo al otro y a todo lo que rodeaba. Estos dobles registros se suelen hacer especialmente en la primera década de vida, lo que explica la nostalgia casi universal por la comida de nuestra casa. Ese vínculo entre aroma y memoria construye, en cada persona, un archivo propio.

Del gusto a lo sabroso

De todos los mecanismos de percepción antes tratados, conviene empezar por el más básico: el «gusto». Los gustos básicos son fácilmente reconocibles, pero hay uno que, a pesar de haber estado siempre en nuestra gastronomía, llegó un poco más tarde: el umami. Este gusto está asociado a lo delicioso o sabroso, pero en esencia es el gusto básico asociado a la presencia de aminoácidos y nucleótidos, moléculas que suelen acompañar a alimentos ricos en proteínas y que nuestro sistema sensorial interpreta como una señal de valor nutritivo. Este quinto gusto fue identificado en 1908 por el químico japonés Kikunae Ikeda al aislar del alga kombu el ácido glutámico, pero lo cierto es que no fue hasta 2002 cuando la ciencia occidental terminó de reconocerlo como gusto básico. Por su origen solemos asociarlo con la gastronomía japonesa, con alimentos como la salsa de soja, pero en la gastronomía onubense encontramos un embajador especialmente importante y que nos es mucho más familiar: el jamón ibérico.

Su curado es, en esencia, una transformación enzimática lenta. Durante los meses, o años, que dura la curación, unas enzimas descomponen las proteínas, generando compuestos que aportan profundidad y sabor. El ácido glutámico, el mismo que aisló Ikeda en 1908, puede aumentar varias veces en el jamón con respecto a la carne antes de ser curada. Pero el resultado de esa transformación no es únicamente más umami. Existe otro fenómeno relacionado con el umami, que, aunque también de origen japonés, sería fácil de reconocer en nuestra gastronomía: el kokumi. Este no designa un gusto nuevo, sino una sensación de cuerpo, armonía, continuidad y persistencia en un alimento que hace que los sabores parezcan más completos. Quizá uno de los mejores ejemplos para entenderlo no esté en un producto concreto, sino en un plato que reúne muchos de ellos: el puchero. Su cocción lenta, la combinación de carnes, huesos, legumbres y verduras y la transformación progresiva de sus componentes producen esa sensación de profundidad y redondez, que no se corresponde a un único gusto, sino al resultado de muchos elementos que se integran y permanecen en la boca. Es, en cierto modo, esa sensación de que todos los sabores han terminado de encontrarse.

Así, el gusto empieza siendo una señal química muy concreta, pero la experiencia que construimos a partir de ella es mucho más amplia. Un mismo alimento puede aportar umami; una preparación puede darle cuerpo y persistencia; y, cuando diferentes alimentos se encuentran en la boca, sus

sensaciones también se transforman entre sí. Los taninos del vino, por ejemplo, producen astringencia, una sensación de sequedad que puede suavizarse cuando se acompañan de grasa y proteína, como las del jamón, mientras que la acidez ayuda a limpiar el paladar. Los vinos de La Palma del Condado, elaborados mayoritariamente con Zalema, muestran esta misma lógica: su frescor y su ligero amargor pueden equilibrar la grasa de mariscos y frituras de pescado. Lo sabroso tiene, por tanto, una base molecular, pero no reside únicamente en una molécula: también nace de la combinación de alimentos, de cómo sus componentes interactúan y de la manera en que nuestro cerebro integra todas esas sensaciones en una experiencia única.

Los gustos adquiridos

Pero el sabor no se queda únicamente en la química del alimento. La manera en la que experimentamos el gusto y el sabor no es inmutable, dado que depende en gran medida de factores fisiológicos, genéticos, sociales y culturales. Si pensamos en ese archivo propio de quien ha crecido en La Palma del Condado, podemos entender la profundidad que se esconde detrás de los platos típicos de nuestra localidad y que explican algo más que tradición o ingredientes locales. Hay química del aroma, genética del gusto y mecanismos de aprendizaje que explican por qué comemos de la forma en la que lo hacemos.

Pensamos en otro de los gustos básicos: el amargo. A nivel biológico es una antigua alarma, que a lo largo de la evolución nos ha ayudado a detectar y evitar algunas sustancias potencialmente tóxicas. Lo que originalmente nos protegía del peligro puede terminar, sin embargo, formando parte de aquello que llamamos placer gastronómico. Por ello, los alimentos amargos se enmarcan en la categoría de lo que llamamos gustos adquiridos y nuestra afinidad por ellos depende del contexto, la frecuencia de consumo y la experiencia. Unas pocas exposiciones repetidas suelen ser suficientes para que el rechazo inicial empiece a transformarse en aceptación.

Las aceitunas siguen exactamente la misma lógica. De hecho, la aceituna cruda es, desde el punto de vista bioquímico, casi incomible. Contiene oleuropeína, componente responsable de ese amargor tan intenso que hace que ninguna variedad de mesa se pueda consumir directamente del árbol sin un tratamiento previo. Las aceitunas verdes características de nuestra Fiesta de la Vendimia se tratan con una solución alcalina, tradicionalmente obtenida de cenizas y, hoy, mediante procesos que pueden emplear sosa cáustica diluida, lo que permite poder disfrutarlas de forma temprana en los días de feria. Y hablando de gustos adquiridos, no podemos dejar de mencionar el gran plato protagonista de La Palma del Condado: las habas con poleo. Un plato que, fuera de su contexto onubense, puede llegar a resultar curioso o incluso



raro para quien no está familiarizado con él. La exposición repetida y sin consecuencias negativas a un sabor puede modificar la manera en que el cerebro lo procesa y responde ante él. La mera familiaridad cambia nuestra relación con aquello que comemos.

El sabor de un territorio

Dando un último paso más allá, el sabor final que experimentamos no solo está en los alimentos o en el vino, sino también en nosotros y en el lugar donde hemos aprendido a comer. El cilantro es un buen ejemplo. En el recetario onubense, y por tanto en el palmerino, tiene un peso que no se repite en

prácticamente ninguna otra parte de España. En algunas casas se le llama culantro y su presencia se relaciona con la cercanía y la influencia gastronómica de Portugal.

Una explicación extendida, aunque no suficientemente documentada, atribuye su abandono en buena parte de España al recelo que despertaba durante los siglos de la Santa Inquisición, por su asociación con la cocina de judíos conversos y moriscos, lo que habría favorecido su sustitución por el perejil. Aunque esta hipótesis es solo una teoría, lo que sí está bien documentado es que el cilantro muestra con claridad cómo el sabor es fisiología y cultura a la vez.

Su aroma se debe principalmente a una familia de aldehídos que algunas personas perciben como herbáceos, florales y cítricos y otras como jabonosos o metálicos. Esta diferencia tiene una base genética, pero también depende de la experiencia y del entorno. El rechazo suele ser menor en las culturas donde el cilantro forma parte habitual de la cocina, ya que la exposición repetida favorece su aceptación. Que en Huelva se coma culantro desde la infancia encaja con este mismo patrón: la genética puede predisponer, pero la cultura y la experiencia terminan de construir el sabor.

De la percepción a la identidad

Todo lo anterior, desde el jamón hasta el culantro, demuestra lo mismo desde ángulos distintos. Esto es que lo que entendemos por bueno cuando hablamos de sabor no es una propiedad fija del alimento, sino el resultado de una conversación constante entre el cuerpo, el cerebro y el entorno. La genética puede predisponernos, la química determina qué moléculas llegan a nuestros receptores, pero la experiencia es la que termina de construir aquello que reconocemos como agradable, familiar o propio. Algunos sabores se vuelven familiares, otros se transforman en preferencias y algunos quedan ligados para siempre a las personas, los lugares y la memoria. Aquello que comienza como una señal química en nuestros receptores puede terminar convertido en cultura, en identidad y, con el tiempo, en recuerdo y emoción. El sabor no es solo aquello que encontramos en un alimento: es también aquello que hemos aprendido a encontrar en él. Y quizás un territorio también se reconoce por aquello que ha aprendido a saborear. ■



Enogastronomía del Condado de Huelva:

*El arte de maridar Luis Felipe
en la cocina y en la mesa*

LUIS FELIPE Brandy, LUIS FELIPE Licor, PERLA AZUL Pedro Ximénez y CORUMBEL Vinagre de Vino Reserva D.O.P. son cuatro joyas elaboradas en el Condado de Huelva que comparten tradición, paciencia y maestría. Descubre cómo incorporarlas en tus recetas y cómo disfrutarlas en la mesa para crear experiencias gastronómicas inolvidables.



Bodegas Rubio



LUIS FELIPE Brandy

LUIS FELIPE Brandy destaca por sus notas de vainilla, frutos secos, madera noble y frutas pasificadas. En cocina es un magnífico potenciador de sabores para carnes de caza, solomillo ibérico, pato o carrilleras, ya que un ligero flameado concentra sus aromas sin ocultar el producto principal.

En la mesa resulta un excelente acompañante de quesos curados, chocolate negro o un buen puro para una sobremesa elegante.

LUIS FELIPE Licor

LUIS FELIPE Licor ofrece un perfil más dulce y sedoso, perfecto para acompañar foie, tartas de frutos secos o simplemente servido muy frío como copa de sobremesa. También puede incorporarse a salsas ligeras para aves o utilizarse en repostería para aromatizar bizcochos y cremas.

PERLA AZUL Pedro Ximénez

PERLA AZUL Pedro Ximénez sorprende por sus aromas de higos, dátiles, pasas y café, con una boca untuosa y persistente. Es un compañero ideal para quesos azules, postres de chocolate, helados artesanos y frutas asadas.

En cocina permite elaborar reducciones brillantes para carnes, foie o verduras caramelizadas, aportando un elegante contraste entre dulzor y acidez.

CORUMBEL Vinagre de Vino Reserva D.O.P.

Por su parte, CORUMBEL Vinagre de Vino Reserva D.O.P. demuestra que un gran vinagre puede convertirse en un auténtico condimento gourmet. Su crianza prolongada proporciona suavidad, complejidad aromática y un equilibrio excepcional entre acidez y notas de madera.

Unas gotas bastan para transformar una ensalada de tomate, unas verduras a la parrilla, un pescado al horno o unas legumbres tradicionales.

LA ARMONÍA PERFECTA

CORUMBEL abre el apetito en los entrantes, LUIS FELIPE Brandy engrandece carnes y salsas, el LUIS FELIPE Licor aporta elegancia a la sobremesa y PERLA AZUL Pedro Ximénez culmina el menú con los postres.

Cuatro elaboraciones que representan la tradición vitivinícola del Condado de Huelva y demuestran que el maridaje no consiste únicamente en elegir una bebida para un plato, sino en crear emociones alrededor de la mesa.





SOLOMILLO IBÉRICO AL LUIS FELIPE BRANDY

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 2 solomillos ibéricos
- 80 ml de Luis Felipe Brandy
- 250 g de setas
- 200 ml de nata para cocinar
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Sellar los medallones de solomillo. Saltear las setas y añadir el brandy para desglasar la sartén. Incorporar la nata y reducir durante unos minutos. Servir la carne napada con la salsa.

MARIDAJE: Una copa de vino tinto con crianza en el Condado de Huelva.



ENSALADA TEMPLADA CON CORUMBEL VINAGRE DE VINO RESERVA D.O.P

INGREDIENTES

- Mezcla de brotes verdes
- Queso de cabra
- Nueces
- Tomates cherry
- Aceite de oliva virgen extra
- Corumbel Vinagre Reserva D.O.P.

ELABORACIÓN

Montar la ensalada y aliñar con tres partes de aceite por una de vinagre Corumbel. Finalizar con nueces tostadas.

MARIDAJE: Vino blanco joven de La Palma del Condado.



HELADO DE VAINILLA CON REDUCCIÓN DE PERLA AZUL PX

INGREDIENTES

- Helado de vainilla artesanal
- 150 ml de Perla Azul Pedro Ximénez
- Almendras tostadas

ELABORACIÓN

Reducir el Pedro Ximénez a fuego suave durante 8-10 minutos hasta obtener una textura de jarabe. Servir sobre el helado y decorar con almendras tostadas.

MARIDAJE: Una copa de Perla Azul PX ligeramente fresca.



LAS LECCIONES DE LA VID

Mónica Dorado Sampedro



Vivimos demasiado deprisa para una tierra como la nuestra, una tierra que no mide el tiempo por las agujas del reloj, sino por el pulso sereno de las estaciones. La naturaleza se empeña en recordarnos que todo tiene su momento, que cada proceso necesita su espera y que ninguna etapa puede adelantarse sin perder parte de su verdad.

Aquí, la prisa no encuentra acomodo. Cuando el sol se oculta, la urgencia deja de tener sentido y el mundo acepta, sin resistencia, que habrá que esperar al amanecer para continuar. Porque solo el día siguiente permitirá que la vida retome su perfecto y maravilloso compás, ese que lleva siglos marcando el crecimiento de la vid, la maduración del fruto y el devenir de quienes han aprendido a vivir al ritmo de la tierra.

Sin embargo, vivimos en una época que nos empuja a quererlo todo de inmediato: respuestas instantáneas, comidas rápidas, conversaciones cada vez más breves y soluciones que llegan antes incluso de haber comprendido el problema. Las casas han dejado de oler a guisos y a puchero cocinados a fuego lento; las puertas ya no esperan entreabiertas con la aldabilla echada, invitando a entrar sin ceremonia; y tomar el fresco en la puerta, ese lugar de encuentro cuando el sol caía, ha sido sustituido por la necesidad de exhibir un escaparate de vidas impecables, tan perfectas como, en muchas ocasiones, vacías de verdad.

Sin apenas darnos cuenta, hemos cambiado el tiempo compartido por el tiempo consumido, la conversación reposada por la notificación inmediata y la presencia de los nuestros por la apariencia de estar siempre disponibles para todos los demás.

Quizá haya llegado el momento de volver la mirada a la tierra en lugar de a una pantalla; de detenernos a contemplar lo que ya tenemos, en vez de obsesionarnos con aquello que creemos necesitar. Tal vez sea el momento de redescubrir en la naturaleza nuestro propio ritmo, ese que tantas veces

olvidamos mientras corremos detrás de un tiempo que nunca alcanza.

Porque también nosotros formamos parte de ese orden perfecto. Y por mucho que intentemos adelantar los acontecimientos, la vida, como la vid, tiene sus estaciones. Todo llega cuando debe llegar, todo encuentra su momento, su lugar y su sentido. Solo hace falta aprender, de nuevo, el difícil arte de esperar.

Así, el camino que recorre la uva desde la cepa hasta convertirse en vino y llegar a la mesa se revela como una **hermosa metáfora de la vida**: una hoja de ruta que nos invita a detenernos, a respetar los tiempos de cada proceso y a volver a conectar con lo verdaderamente importante.

Todo comienza con la **poda**. Y no deja de ser curioso que el primer paso para que nazca el fruto sea, precisamente, cortar. Y es, en esencia, una hermosa paradoja: para que la vid dé más fruto, primero hay que soltar. Desde fuera parece una pérdida; desde dentro, sin embargo, es el comienzo de una nueva vida.

La poda desafía la lógica de nuestro tiempo. Vivimos en una sociedad que identifica el éxito con acumular, con tener más, con llegar más lejos y más deprisa. Sin embargo, la naturaleza nos recuerda una verdad muy distinta: para poder crecer, antes hay que aprender a renunciar. Solo cuando dejamos atrás lo que ya no nutre, lo que resta fuerza o impide que entre la luz, podemos dar lo mejor de nosotros mismos.

Después llega la **espera**. Ese tiempo silencioso que nuestra época ha aprendido a despreciar porque no produce resultados inmediatos, no ofrece titulares y no puede medirse en notificaciones ni en cifras.

Tras la poda, nadie permanece junto a la vid exigiéndole que brote antes. Nadie tira de sus ramas para que crezcan más deprisa. Se espera. Se confía. Se acepta que la naturaleza necesita su tiempo para hacer aquello que solo ella sabe hacer.





Quizá esa sea una de las mayores lecciones que la vid nos regala. No todo depende de nuestro esfuerzo. Hay momentos en los que hacer más significa, precisamente, hacer menos. Hay procesos que solo avanzan cuando dejamos de empujarlos y aprendemos a acompañarlos.

Y entonces llega la **floración**. Son el anuncio silencioso de que el tiempo, la paciencia y la confianza han merecido la pena. Los grandes proyectos, las relaciones más profundas, los sueños que terminan transformando una vida rara vez nacen con estruendo. Vivimos en una sociedad que celebra los resultados y aplaude los éxitos, pero pocas veces presta atención a las flores. Admiramos el fruto cuando llega a la mesa, ignorando el largo camino que lo hizo posible.

La **vendimia** llega cuando la uva ha alcanzado su plenitud. Ni antes ni después. La naturaleza no entiende de prisas; entiende de madurez. Y quizá la verdadera sabiduría consista precisamente en eso: en reconocer el momento justo. También nuestra vida está llena de vendimias. Hay decisiones que solo pueden tomarse después de un largo proceso de maduración, palabras que únicamente encuentran su verdadero significado cuando llega su tiempo y caminos que no pueden emprenderse antes de estar preparados para recorrerlos.

La impaciencia nos lleva a recoger frutos aún verdes, mientras que el miedo puede hacer que los dejemos marchitar en la cepa. Entre un extremo y otro habita la difícil virtud de saber esperar y de reconocer cuándo ha llegado el momento de actuar.

La última lección de la vid no sucede en el campo, sino en el silencio de la bodega. Allí, donde el tiempo parece detenerse, el vino aprende que la excelencia no nace de la prisa, sino de la paciencia. La crianza no añade nada que el vino no poseyera; simplemente le permite descubrir todo lo que llevaba dentro.

También nosotros necesitamos nuestra propia crianza. Hay experiencias que solo cobran sentido con los años y heridas que únicamente cicatrizan cuando dejamos de luchar contra

ellas. Porque el tiempo no solo nos hace mayores. Si sabemos habitarlo, también nos hace mejores.

Cuando el vino llega a la copa, solemos olvidar todo el camino que ha recorrido para estar allí. Lo bebemos con prisas, igual que vivimos. Sin detenernos a pensar en el tiempo que necesitó la vid para dar su fruto, en las manos que la cuidaron o en la paciencia que convirtió la uva en vino.

Quizá por eso siempre he pensado que el verdadero destino del vino nunca fue una copa. Fue una mesa. Una mesa como las de nuestra tierra, donde el pan pasa de unas manos a otras, las aceitunas esperan en el centro, el queso, jamón y un plato de habas con poleo invitan a compartir, las copas se llenan despacio y las conversaciones encuentran un lugar que hoy parece cada vez más difícil de conservar: el tiempo.

Hemos dejado de disfrutar del tiempo para perseguirlo. Vivimos pendientes de otras vidas, trabajando para ganar dinero que nos permita comprar un tiempo del que, paradójicamente, volvemos a carecer. Y así, atrapados en un círculo interminable, hemos aprendido a tener cada vez más, mientras olvidamos el arte de ser.

Quizá haya llegado el momento de regresar a lo esencial. De volver a las mesas donde el tiempo se mide en conversaciones y no en relojes; donde el aroma de un guiso recién hecho se mezcla con el del vino compartido; donde las risas no necesitan filtros y los silencios nunca resultan incómodos. Mesas llenas de familia, de amigos, de historias y de verdad.

Porque, al fin y al cabo, eso es lo que la vid lleva siglos intentando enseñarnos: que la vida no consiste en llegar antes, sino en recorrer cada etapa con sentido; no en acumular momentos, sino en habitarlos.

Volvamos a celebrar lo que somos, el lugar del que venimos y las personas con las que compartimos el camino. Volvamos a mirarnos de verdad, a saborear el tiempo sin prisa y a descubrir, en cada copa de vino alzada alrededor de una mesa, que las mejores cosechas nunca fueron las de la tierra, sino las del corazón. ■



DOS BODEGAS Y UN SOLO ALMA: INFANTE Y MAM.

Los vinos especiales se beben en la etiqueta y se saborean en la copa

Manuel Astasio Martínez

Creador de vinos



Bodegas Infante y Bodegas MAM son dos bodegas con la misma alma. Bodegas Infante es un trocito de arte, un trocito de gusto, pero, sobre todo, es tiempo. Lo que hay dentro de una bodega es tiempo. Sin tiempo no puede haber una bodega de destilados, una bodega donde los brandys, el ron, el vino naranja, el Pedro Ximénez, el vermú o las soleras de whisky que estamos haciendo llevan años y años. Y cuantos más años, más contarán nuestra historia y más contarán la verdad de lo que son.

Eso está por encima incluso de la vida de las personas. Bodegas Infante tiene 170 años y pasará y seguirá escribiendo su historia y seguro que, dentro de 30 años, quien tenga las bodegas pues dirá: «Aquí está el alma de varias generaciones», y se nota en cada producto el paso de las generaciones que han estado.

Bodegas MAM son vinos tranquilos: blancos, tintos, rosados, espumosos... Es puro arte. Aquí cada segundo de vida, es muy importante para la calidad del futuro vino. El niño estará dentro de cinco meses ya formado y tenemos en cinco meses que formarlo, que educarlo para que el día de mañana sea un niño de provecho con las características que nosotros queramos que tengan nuestros hijos. Cada vino expresa lo que tú quieres, o intentas que exprese lo que tú llevas dentro.

Desde Bodegas MAM contamos historias a través del vino. Por eso, cuando tenemos una historia, creamos un vino. Y de ahí esa frase que yo digo en las catas: «Los vinos se beben en la etiqueta y se saborean en la copa». Porque cuando tú lees la etiqueta, te estás condicionando. Al final las sensaciones gustativas, olfativas del ser humano están en función del momento en el que se encuentre su organismo. Si estás triste, si estás con pena, jamás puede saberte un vino bien. Si estás contento, alegre, tu organismo desarrolla su sistema olfativo y gustativo mucho más abierto a las emociones; nuestro olfato y nuestras papilas perciben muchos más aromas que cuando estás triste.

De cara a estas fiestas y a esos momentos especiales de disfrute, desde Bodegas Infante queremos proponeros cuatro productos ideales para acompañar y realzar nuestra gastronomía a través de un maridaje lleno de sabor.

Un vermú como entrante, **Agüita del querer y Niña Lola**, vermú blanco y vermú rojo. Vermú blanco que hacemos con mucho cariño con botánica de nuestra tierra, con naranja amarga de las naranjas de La Palma, flor de azahar de las flores de los naranjos de La Palma del Condado, y otras botánicas como el hinojo.

Podemos recibir a todo el mundo, a las doce y media de la mañana o a la una, con un vermú. El vermú es el momento en el que rompes del trabajo a la diversión para reunirte con los colegas, con los compañeros, con la familia, con los amigos.

Se puede preparar con una rodajita de naranja, de limón... y, perfectamente, permite añadirle una gotita de ginebra hecha por nosotros con esa flor de azahar de nuestros naranjos, **Peltier Azahar**, porque le va a dar un gusto diferente, nos va a abrir más el apetito y va a ayudar a entrar en conversación y conocer al grupo de personas con las que queremos estar.

Luego prepararíamos los postres, dos o tres. Si a alguien le gusta la fruta, un melón bañado con licor de brandy o con ron, unas peras al vino tinto o un bizcocho al licor de brandy. El licor de brandy va a incorporar al bizcocho los aromas del brandy y también los aromas del Pedro Ximénez, haciéndolo más sedoso, más untuoso. Y, cómo no, todo acompañado con un vino naranja, **Infante d'Orange**, exclusivo de Huelva, que lleva naranja dulce y naranja amarga, para ayudarnos a degustar esos postres.

En Bodegas MAM podemos pensar asimismo en aquellas personas a las que no les gusta el vermú y se las puede agasajar con un vino fresco, joven hecho con Moscatel y Colombard, **Flor de Kaldeva**. La Colombard es nuestra uva fetiche, la recuperamos en 2019. Llevaba perdida en Huelva unos 30 años, nadie la quería y ahora todo el mundo está volviendo a ella. Fuimos la primera bodega que elaboraba Colombard en el país como monovarietal. Podríamos empezar, por tanto, con ese vino fresco, joven y desenfadado. Cuando vas a entrar en una reunión o en un grupo de amigos, lo primero es conocerse, saludarse y preguntar cómo va la vida. Ahí el vino no debe ser protagonista, debe ser el vehículo para entablar esa relación.

Una vez que ya nos vamos a la mesa, entramos en cosas más serias, la gastronomía andaluza: nuestras gambas, nuestro choquito frito, nuestro tataki de atún, el jamón de nuestra sierra y nuestras chacinas. Entraríamos en un maridaje de cercanía, es decir, come y bebe lo que produce la tierra donde estés. Ahí es posible utilizar un 100 % Colombard, **Albaleia**, vino dedicado a mi hija, puro arte; expresión pura de la uva, fermentado en acero inoxidable con la personalidad propia de una niña joven. Es un vino sedoso, pero con personalidad. Quien lo prueba pueda decir: «Qué buena está la gamba», «qué bueno está el choco» y, al mismo tiempo, «qué bueno está el vino».

Pasaríamos luego a un plato de pescado de nuestra tierra o a una carne blanca, con otra Colombard, pero esta vez con diez meses de barrica, **Innocence Barrica**, moldeada por el roble francés. Es un vino dedicado a mi madre. La anchura, la suntuosidad, todo eso que da el roble francés es también lo que tiene una persona de 69 años. Es un vino que entraría con cualquier chacina, carne o plato de pescado. Al llevar barrica, es un vino blanco dirigido a personas a las que realmente les guste el vino, entendidas, porque si no, es mejor un vino más fresco como Albaleia, que también se adapta a este tipo de platos.

Y meteríamos entre los blancos y los tintos un vino diferente, **Mar Yena**, un homenaje a los marineros. Mar Yena es la subida de la marea que necesitan los marineros para entrar a puerto y poder contar las historias bonitas de la mar. Mar Yena intenta unir las dos almas de Andalucía: una, la enología académica, esa que estudiamos los enólogos y es hacer blancos y tintos; todos hacemos lo mismo, cogemos la uva, la molturamos, corregimos pH, corregimos acidez, corregimos grado alcohólico...; y la otra, la enología que han hecho nuestros agricultores y bodegueros durante toda la vida en Andalucía, cuando todavía no existía la carrera de Enología, la de los vinos en botas con velo de flor. Esos vinos finos, amontillados, olorosos que rompen moldes y que sólo se dan en Andalucía.



Cuando han pasado esa Zalema y esa Listán diez meses en barricas de roble húngaro, las unimos a la crianza biológica, y de ahí nace Mar Yena. Es un vino diferente, para entendidos. En nariz aparecen matices de amontillado, de vinos finos jóvenes, toques de frutos secos, yogurt, mantequilla...; mientras que en boca se comporta como un vino fresco, con aromas a piel, aromas secundarios, es un vino para entendidos. ¿Con qué marida? Perfectamente con platos de cuchara, esas papas con choco, un cazón a la cazuela, una fideuá con nuestro pescado de la costa... Es un vino totalmente diferente, único. Somos los primeros en unir la enología clásica de la crianza biológica con los vinos tranquilos para conseguir un vino diferente.

Y para terminar, un maridaje con el chuletón de la mostrenca de las Marismas, esa vaca criada en Doñana: nuestro tinto **Tercio de Elha**; los Tercios de Flandes, un homenaje a los enfermos de ELA, esos guerreros con esa enfermedad criminal que se ha llevado a muchos amigos y que se está llevando. Conseguimos firmar con Rafa Díaz, antes de morir, un convenio por el cual cedemos 25 céntimos de cada botella a la Asociación de enfermos de ELA Andalucía, y a los doce días falleció. Era un guerrero. Mi cariño y mi respeto para él allá donde se encuentre.

Tercio de Elha es un vino que nace en barrica, crece y se hace adulto en barrica de roble francés durante quince meses, haciendo un coupage de uvas de nuestra tierra, no el coupage francés, sino como lo hacían nuestros antepasados. ¿Qué hacían los viticultores de La Palma o de otras zonas de Huelva? Pues que en las parcelas del dueño tenían distintas variedades: Zalema, alguna uva Beba que era para comer, Mantúa, Garrido... Y cuando vendimiaban, lo vendimiaban todo junto. Eso es un coupage. Y eso es lo que hacemos nosotros con Tercio de Elha: Tintilla de Rota, Petit Verdot y Syrah se mezclan físicamente desde el principio para que nazca un solo vino.

Otra excelente opción para acompañar el chuletón es nuestro espumoso **Elisabeth Luz de Cielo**, con 24 meses de crianza en botella. Su acidez aporta frescura y ayuda a limpiar la garganta, a comer más, a quitar la grasa de la carne. Además, es ideal para cerrar la experiencia con un brindis.

Hoy en día quizá ya no apetece terminar brindando con brandy u otros productos porque tienen demasiada graduación, pero para cerrar la comida lo dejo abierto con Elisabeth Luz de Cielo o con algunos de los grandes productos de Bodegas Infante, como son el **Brandy Infante** y el **Ron Heredero**, nacidos y criados en nuestra bodega.

Esta es nuestra alma. Esta es nuestra forma de entender la enología con creaciones que cuenten historias y que lleguen al alma de cada persona. Porque, al final, comer y beber es un estado de ánimo. Es un momento de placer. Es consumir arte a través de la gastronomía y de los vinos y disfrutar de la compañía de las personas.

Eso es lo que a nosotros nos interesa: que cuando alguien coja una botella de nuestros vinos, de nuestros licores o de nuestros destilados, no pase desapercibida, sino que le quede el recuerdo de un buen rato vivido en nuestra tierra de Huelva.



Una historia con sabor, Manuel Jesús Martín Cera y María del Carmen Lepe Lepe

Araceli Rodríguez Millán



Hay lugares que uno cree que estarán ahí para siempre. Quizá porque los hemos visto desde niños. Porque forman parte del paisaje cotidiano de un pueblo con la misma naturalidad que una plaza o el sonido de unas campanas. Durante generaciones, en el corazón de La Palma, ha habido también un aroma que anuncia determinadas épocas del año: el que escapa de un obrador donde, mientras buena parte del pueblo todavía duerme, alguien ya lleva horas trabajando.

Durante muchos años, detrás de aquel mostrador estuvieron Manuel Jesús Martín Cera, Manolo, y María del Carmen Lepe Lepe, Mari Carmen. Hoy hablan de aquella vida desde el lugar de quienes, después de décadas midiendo los días en hornadas, encargos, celebraciones y madrugones, pueden por fin mirar hacia atrás jubilados. Pero su biografía empresarial no empezó con ellos. «La historia comenzó en Moguer, con Baldomero García Ramos. Vino a La Palma y se instaló en lo que ahora es el Teatro España. Tenía cuatro hijas, una de ellas la confitera, que se casó con Enrique, y ya ellos se instalaron donde estaba la heladería», recuerda Manolo.

Después vendrían nuevas generaciones, nuevos traslados y nuevos nombres. «Cuando yo tenía unos siete años nos mudamos a la ubicación que actualmente tenía la Confeitería Ntra. Sra. del Valle», recuerda Manolo. Han pasado más de siglo y medio desde que se inició aquella historia. El mundo cambió. También lo hizo el obrador. «Lo mismo que se hacía entonces es lo que se hace ahora, las mismas recetas. No había hornos eléctricos, solo de leña. Fuimos avanzando a medida que iba avanzando todo», explica él.

Tal vez ahí resida el verdadero sentido de la tradición: avanzar con los tiempos sin olvidar aquello que nos trajo hasta aquí

Si hay un lugar capaz de contener la memoria de Manolo, ese es la plaza de España. Es escenario, vecindario, lugar de trabajo y testigo de una vida entera. «Yo recuerdo, en la ubicación donde estaba la heladería, muchas mujeres trabajando con los mantecados, chocolate, garrapiñadas, turrones... El azúcar estaba en el ambiente, ese olor lo llevabas dentro. Toda nuestra vida ha estado en la plaza. Hemos compartido momentos buenos, malos... En la plaza está todo y es todo. Todo gira en torno a la plaza».

Continuar el negocio familiar, sin embargo, no fue siempre un destino escrito para Manolo. «Yo empecé la carrera de Derecho, estuve un año y vi que no me gustaba. Me vine y cogí el relevo». Sus hermanos habían escogido otros caminos profesionales y sobre la familia comenzaba a pesar inevitablemente una pregunta: quién se quedaría con aquello. Manolo regresó. «La



Manuel Jesús preparando los dulces de Navidad

carga de “quién se quedaría con aquello” se quitó». Tomaba así el relevo de sus padres, Baldomero y Rosario, y con él, la responsabilidad de continuar una tradición que ellos también habían recibido de quienes les precedieron. Dio un paso adelante y lo que entonces pudo parecer la decisión de un joven que abandonaba una carrera que no le gustaba, terminó convirtiéndose en cuarenta y cinco años custodiando un legado que ya llevaba más de un siglo escribiéndose.

Mari Carmen llegó a esta cafetería y pastelería casi sin saber que estaba entrando en ella para toda una vida. Era 1979. «Cuando yo empecé a salir con Manolo, la confitería se hacía con la familia. Cuando mis cuñados llegaban de estudiar de Sevilla los fines

de semana, se metían en el obrador a trabajar y se hacían los pasteles del fin de semana», describe Mari Carmen. Y llegó diciembre. «Yo estaba estudiando y los fines de semana quería ver a mi novio. Entré en vísperas de la Inmaculada porque el mes de diciembre es cuando más trabajo hay. Le propuse sutilmente que, si quería, lo ayudaba. Llevábamos poco tiempo saliendo». Entró para echar una mano, saldría de allí en 2026. Entre ambas fechas cabe prácticamente una vida. «Siempre me sentí muy acogida y era una más en la casa. Terminábamos muy tarde de trabajar, pero echábamos muy buenos ratos. Nos reíamos, llorábamos, comíamos... Luego salíamos todos juntos. Era totalmente familiar».

El obrador fue lugar de trabajo, pero también de convivencia. Allí se aprendía un oficio mientras se construía una familia. Se compartían jornadas interminables, comidas, celebraciones y cansancio. Y cuando se les pregunta qué filosofía heredaron de quienes estuvieron antes, Mari Carmen responde con una de esas frases que explican una vida mejor que cualquier teoría: «No hay nada escrito. Lo que tú ves hacer sigues haciendo. No hay nada escrito, ninguna norma, solo la convivencia».

Así se heredaron también las recetas y la forma de trabajar. Mirando. Repitiendo. Aprendiendo de quienes estaban antes. «Se sigue manteniendo la fórmula de trabajo de mi abuelo», cuenta Manolo.

La nostalgia, sin embargo, puede embellecer las cosas. Detrás del olor a azúcar había también jornadas interminables. «Era un agobio constante. Desde que te levantabas por la mañana, empezabas con el desayuno, luego te ibas al obrador, terminabas y te ibas al bar, le añades el catering...». Y Manolo lo resume sin adornos: «No era vida, era trabajo y trabajo...».

Quizá precisamente por eso cobra mayor valor todo lo construido. Porque Manolo y Mari Carmen no se limitaron a conservar lo recibido. En 1987, casi por casualidad, un amigo les pidió que sirvieran su boda. De aquella primera celebración



Manuel Jesús Martín Cera haciendo hoja



Manuel Jesús Martín Cera en el salón de la casa de sus padres, junto a su esposa María del Carmen Lepe Lepe y sus hijos Carlos y Gloria. Allí ponían el surtido de pastas

nació un catering que acabaría creciendo hasta convertirse en otro capítulo de la historia familiar. Años después sería su hijo Carlos Martín Lepe quien tomaría el relevo. Carlos, junto a sus hermanas Gloria y Carmen, constituyen la siguiente generación de una familia que ha crecido inevitablemente ligada al obrador, aunque haya sido él quien continúe de manera directa el camino de sus padres al frente del catering. «Él trabaja con la misma forma que nos ha visto trabajar», explica Manolo. Otra vez la misma enseñanza. Ver hacer. Aprender haciendo. Continuar.

Para Mari Carmen no existe demasiada duda cuando se le pregunta si la repostería forma parte del patrimonio de La Palma. «Estoy segura». Manolo recuerda que la fama de los dulces palmerinos viene de lejos. «La Palma es conocida fuera mucho por sus pasteles. No es de ahora. Antes los mantecados se vendían fuera. Mucha gente viene de fuera a buscar las bizcotelas, y venían cuando empecé a trabajar y siguen haciéndolo», explica.

Pero probablemente la verdadera importancia de aquellos dulces no pueda medirse en kilómetros. La bizcotela, la milhoja, el romano, la pezuña o el petisú forman parte de algo mucho más... Porque en La Palma una bandeja de pasteles de la confitería Ntra. Sra. del Valle es una visita a unos familiares, una Navidad, una comunión, un cumpleaños, una boda. una tarde en casa de los abuelos; incluso una visita al hospital.

Manolo encuentra otra forma de medir el paso del tiempo: «En el catering hay niños a los que les he hecho la comunión, les he hecho la boda y les estoy haciendo los bautizos a sus hijos». Cuando un negocio acompaña a una misma familia durante tres momentos distintos de su vida, deja de formar parte únicamente del comercio de un pueblo. Empieza a formar parte de su memoria.

Y en una tierra como el Condado, gastronomía y vino terminan inevitablemente encontrándose. En el obrador, el vino ha formado parte de recetas tradicionales como las torrijas o los roscos de vino. Y fue precisamente una de aquellas recetas de siempre la que, en 2017, llevó el nombre de la confitería más allá: su torrija fue reconocida como la mejor de Andalucía. Pero Manolo y Mari Carmen recuerdan entre risas también otra costumbre bastante más improvisada: alguna copita de vino dulce compartida en el obrador para celebrar.



La Cafetería y Confitería Ntra. Sra. del Valle recién abierta en la esquina de la plaza de España

Porque después de tantas horas de trabajo también había momentos para detenerse y brindar.

Cuando se supo que Manolo y Mari Carmen se jubilaban, algunos clientes lo vivieron, casi como «un drama». Después de tantas décadas detrás del mostrador resultaba extraño imaginar que ya no estarían allí. Pero ellos podían marcharse tranquilos por una razón: la tradición continuaba. «Esperamos que dentro de treinta años sigan existiendo esos dulces, nos llevamos el reconocimiento de todas las personas, que te hablan con cariño,

que te preguntan por la familia, que se alegran de todo lo bueno». A todo ese cariño se había sumado también el reconocimiento del municipio, que distinguió a Manolo con la Medalla de La Palma a la Promoción Empresarial en 2011 tras tantos años al frente del negocio familiar y como emprendedor en el sector de la restauración.

Cuando se le pregunta a él qué le diría hoy a aquel joven que abandonó Derecho y decidió quedarse, responde sin titubear: «Yo haría lo mismo. No me arrepiento de nada». Una afirmación que adquiere todavía más valor después de haberle escuchado decir que aquello fue durante años «trabajo y trabajo». Mari Carmen vuelve, una vez más, al lugar al que ha regresado durante toda la entrevista: la familia. «Con la ayuda de toda la familia, por parte y parte, se ha hecho».

Y quizá ahí esté verdaderamente la historia de estos más de 160 años. En unas recetas, por supuesto, pero sobre todo en unas manos que aprendieron mirando otras manos. En un joven que decidió quedarse. En una muchacha que entró un diciembre para poder ver a su novio y terminó permaneciendo allí toda una vida. En los pasteles cruzando la plaza. En generaciones enteras celebrando alrededor de una bandeja envuelta en rojo y blanco. En una familia que, como ellos mismos dicen, aprendió a remar en la misma dirección.



Su hija Carmen en el obrador

Hay lugares que uno cree que estarán ahí para siempre. A veces cambian las personas detrás del mostrador. Cambian las máquinas, las generaciones y los horarios. Pero hay otras formas de permanecer. En un olor. En una receta. En el recuerdo de una celebración. Porque después de más de siglo y medio, el mayor legado de esta familia quizá no sea únicamente haber conseguido que sus dulces sobrevivieran. Es haber conseguido que formen parte de la vida de un pueblo. ■



CAMPO, CULTURA Y VALORES

Fernando Jesús Robledo Cárdenas 

Hablar de campo en La Palma del Condado, de vides y de otros tantos cultivos que nos identifican es mucho más que el importante y valioso fruto que estos cultivos nos pueden ofrecer; detrás de todos ellos están nuestros campos, nuestro fértil valle que discurre entre los márgenes de Sierra Morena con el curso del emblemático río Corumbel y la elevación donde se sitúa la Dehesa Boyal y los límites sur de lo que llamamos comunmente entre las personas del campo como el «campo arriba».

Todo este conjunto toma vida gracias al esmero y a la dedicación de las personas que lo cultivan, de ellas y de todas las que nos precedieron.

Sabemos que desde época inmemorial, posiblemente neolítica, y ya los romanos dejaron constancia de ello en la inscripción «Palma Olea Notum», se fue forjando toda una **cultura agrícola**, una cultura que está impresa a diferentes niveles en nuestras calles y en sus casas más antiguas, orientadas claramente a las faenas agrícolas, con puertas amplias para que pudieran entrar y salir por dentro los animales de tiro; al fondo, los pajares, las cuadras y la planta superior con el «soberao» (qué bello término) para recoger los granos de la cosecha, las mieses, que provenían de las eras; y esas bodegas, tanto exportadoras como de cosecheros, e incluso nuestro esbelto silo de cereales que contempla inalterable el paso del tiempo.

Si a nivel arquitectónico, esta cultura está presente, no lo está menos el conjunto de valores y de ideas que se nos ha ido transmitiendo de generación en generación.

En la actualidad, inmersos en un mundo tan tecnológico, tan globalizado y que evoluciona a tanta velocidad y con tanta prisa, mirar al campo nos hace regresar a la verdad de la realidad, nos devuelve «a la tierra» y nos «resetea» porque no hay mejor escuela de valores que contemplar el campo como un «espejo de la vida», el campo nos demuestra permanentemente que:

—El **tiempo** es inalterable, ajeno a la inmediatez que esta sociedad nos quiere imprimir. Sabemos que los cultivos necesitan su tiempo y es la naturaleza quien los marca. Una semilla en el suelo no nace hasta que no llega su momento y las condiciones lo hacen posible. Fuera de su tiempo, no tiene valor ni futuro. La conocida como «otoñá», que es la nascencia de esos granos que quedaron en la tierra tras la cosecha del verano, se produce con las

llamadas «primeras aguas», las que ocurren al inicio del otoño. No ocurren antes porque todo tiene su tiempo.

—El **esfuerzo** y la **coherencia** en el campo son siempre recompensados, esa frase tan conocida «el campo da lo que tú le des a él» es literalmente así.

—La **humildad**, la **honradez** y la **justicia**. Decir campo humilde es redundante porque humildad es un término que alude a la tierra, al humus. Por lo anterior, el campo devuelve los esfuerzos empleados en un contexto de justicia y no se «queda con lo que nos es suyo».

—La **multifactorialidad**. Cada año agrícola, que es el que discurre entre el otoño y el próximo verano, entre la siembra del cereal y su recolección, es diferente en sí mismo y no hay dos años iguales. Nos enseña la presencia de múltiples factores, la mayoría no modificables por el ser humano, principalmente la climatología.

—La **proporcionalidad** y la **adecuación**. Los esfuerzos deben ser proporcionales y no desmedidos; no todos los tipos de tierra de labor sirven para todos los cultivos, muestra de la variabilidad de la propia naturaleza, y de eso las generaciones anteriores sabían más que nosotros, practicaban aquel cultivo que era más adecuado a las características agronómicas de cada parcela, incluso eran capaces de distinguir dentro de una misma parcela sus diferencias, estableciendo en cada parte un tipo de cultivo.

—La **sostenibilidad**. Practicaban las rotaciones que algunas generaciones hemos estudiado en el colegio (leguminosa, cereal, barbecho...) y que iban mucho más allá del concepto actual de rotación que establece la normativa regulatoria vigente. La llamada economía circular ha estado presente en todo momento, no tenemos más que recordar cuándo las viñas se abonaban exclusivamente con el estiércol producido por el mulo o la mula que, a su vez, las trabajaban; y en ese pequeño trozo de terreno, se sembraban las habas, los ajos, las patatas y tantos otros cultivos para consumo doméstico.

—La **paciencia** y la **resiliencia**. Conscientes de todo lo anterior, el campo demuestra que no son matemáticas, que existe un fuerte componente sometido a la eventualidad, la climatología y tantos otros determinantes que hacen que el campo sea «aventurero», como se suele decir de algunos cultivos que precisan de unas condiciones muy estables. La **conformidad** ante las situaciones adversas se



asume como algo propio del campo y «otro año será». La conformidad se presenta como antídoto a la frustración.

—La **esperanza**, la **satisfacción** y el **agradecimiento** que ofrecen ver cómo el cultivo crece y evoluciona, cómo los esfuerzos merecen la pena y cómo detrás de esta hoja, de esta parra, de este sarmiento, está el sudor de las personas que ayudan a hacerlo posible.

—La **jerga** agrícola, tan propia de cada actividad es un signo identitario de una cultura propia, a veces incluso a nivel local, hasta el punto de que una misma actividad agrícola es llamada dentro de cada localidad de un modo concreto y diferente. La terminología agrícola es abundante y rica en sí misma, merecería un análisis detallado y pormenorizado.

—Las **unidades** de medida tradicionales. La globalización nos lleva a la utilización de medidas del sistema métrico y cada vez se habla menos de medidas locales, tanto de superficie, como de volumen. La fanega y sus diferentes

divisiones, media y cuartilla, y ya quedan lejos la fanega de volumen para sólidos o la arroba para líquidos; mucho más el almuz y sus múltiplos.

—Igual ocurre con los **nombres geográficos** del campo. El polígono y la parcela están dejando atrás a esos nombres tan vinculados a la historia de nuestra localidad porque detrás de cada nombre hay un motivo interesante de conocer que podría ser objeto de otro artículo.

Lanzo desde aquí un **reconocimiento a todas las personas del campo**, aquellas que hacen posible mantener esta tan bella y rica cultura del campo y de la tierra porque, más allá de un medio de vida, constituye todo un **modo de vida** que nos ha acompañado y nos acompaña toda nuestra existencia, marcando nuestro carácter y posicionamiento.

En el libro *La venganza del campo*, de Manuel Pimentel, se describen los efectos de la minusvaloración del campo como pilar fundamental para la sociedad.

La idea de escribir este artículo surgió tras una respuesta casi automática que tuve en una entrevista hace unos años, cuando me preguntaron que si era hijo de sanitario, a lo que les dije que era hijo de agricultores y gracias a ellos había aprendido la cultura del esfuerzo y del trabajo, valores fundamentales para afrontar la vida. Era algo que antes no lo había pensado explícitamente y que estaba ahí en mi reflexión inconsciente interior.

Por tanto, **la cultura agrícola de La Palma es un patrimonio** que debemos preservar y dar continuidad como elemento importante en la construcción de nuestra sociedad. El hecho de habernos educado dentro de la misma ha resultado providencial para poder llegar hasta aquí. Necesitamos hacer un ejercicio de salir para mirar hacia dentro y comprender todo lo que significa. ■





La hora del vermut

Anabel Millán Lagares



Son las doce del mediodía. Las campanas todavía resuenan sobre los tejados y la gente sale de misa charlando, entornando los ojos por el sol. No hay prisa por llegar a casa: antes de la comida hay un rito que cumplir, tan español como el propio domingo. Un vaso frío, unas aceitunas, unas patatas fritas, y esa conversación de sobremesa que empieza incluso antes de sentarse a la mesa. Es la hora del vermut.

Pocas tradiciones explican tan bien el carácter español como esta. En el resto de Europa el vermut se toma por la tarde, antes de la cena. Aquí, en cambio, se adelanta al mediodía, y hay quien sostiene que el motivo tiene nombre propio: la misa dominical. Las familias, sobre todo las de clase media y trabajadora, salían de la homilía y hacían un alto en la taberna del pueblo antes de volver a casa a comer. Los hombres se quedaban de tertulia con su vermut y su aperitivo mientras esperaban a que las mujeres llegaran de misa y terminaran de preparar la comida. Poco a poco, ese rato de espera se convirtió en costumbre, y la costumbre, en identidad colectiva.

El vermut en sí llegó a España en la segunda mitad del siglo XIX, de la mano de la moda italiana que ya recorría Europa. Y aquí llega el dato que a mi familia siempre nos ha gustado especialmente: aunque Reus, en Cataluña, se lleva buena parte de la fama como cuna del vermut español, hay quien señala que una de las bodegas pioneras en su elaboración se encontraba nada menos que en Huelva, con fecha de 1870. Es decir, que mientras en el resto del país el vermut era todavía una novedad de importación, en nuestra tierra —la misma tierra vitícola en la que después se asentaría la bodega de mi familia— ya se estaba experimentando con vino macerado en hierbas. No es casualidad que esta bebida y esta provincia lleven tanto tiempo entendiéndose.

Tres generaciones contando la misma historia

Mi bisabuelo, Manuel Millán Aguilar, fundó en La Palma del Condado una bodega de crianza

y expedición que compraba uva y mosto a cooperativas y pequeños productores de la zona. Este formato cambió varias veces: durante un tiempo llegaron a elaborar ellos mismos todo el producto, encabezaban sus vinos, los envejecían y hacían el proceso completo. Mi abuelo dio un paso más: incorporó un lagar propio, montó Tonelería Millán —que llegó a fabricar barricas para bodegas de buena parte de España— y una empresa de vinagres, Torrepalma, referencia de los vinagres del Condado. Todo bajo el nombre de la familia.

De la bodega al despacho de vino

Mi padre creció rodeado de todo aquello, y aunque el negocio ya no existía, le tocó decidir su camino. Heredó el oficio y la pasión. Años más tarde abrió su propio despacho de vino con su mujer: compraba producto a cooperativas locales, lo criaba bajo velo de flor o mediante crianzas oxidativas, y lo embotellaba y vendía él mismo.

Empezamos también a elaborar vermut, vinagres y otros productos, recuperando para ello las antiguas botas de la fábrica familiar y manteniendo las maderas envinadas y sus madres intactas. Un gesto pequeño que cierra el círculo: cada producto que sale hoy de esas botas lleva dentro un poco de aquella bodega que ya no existe como fue antes, pero que sigue muy viva en cada elaboración.

Así que cuando pienso en la hora del vermut y en aquellas familias saliendo de misa camino del bar del pueblo, no puedo evitar unir los dos hilos: la tradición popular que convirtió el vermut en un ritual dominical, y la tradición particular de mi familia, que hoy se elabora en un despacho de vino mucho más pequeñito que la vieja bodega, pero con un vermut que envejece en las mismas maderas de siempre.

Un maridaje para el Vermut Millán de hoy

Es cierto que el Vermut Millán, como todo buen vermut, nació y sigue funcionando de maravilla como aperitivo de toda la vida: bien





frío, con hielo, una rodaja de naranja y unas aceitunas, es difícil de mejorar como prelude de la comida del domingo. Esa combinación clásica seguirá siendo un acierto seguro siempre.

Pero también admite un maridaje algo más actual, aprovechando justo esas notas que le da su crianza en las viejas botas familiares:

- **Con quesos curados y frutos secos tostados.** El dulzor especiado del Vermut Millán casa muy bien con la potencia salina de un queso curado de oveja y el punto amargo de unas almendras tostadas.

- **Con jamón ibérico y encurtidos.** Sus notas oxidativas, heredadas de la madera de la vieja tonelería familiar, dialogan de tú a tú con la grasa del jamón, mientras que un pepinillo o una banderilla aportan el contrapunto ácido que limpia el paladar.

- **Con pescados en escabeche o salazones.** Su fondo herbáceo resulta perfecto para acompañar boquerones en vinagre, mojama o una buena caballa en escabeche.

- **Con un toque de cocina especiada.** Su complejidad de hierbas lo hace sorprendentemente versátil con platos con jengibre, comino o cinco especias, algo que hace unos años nadie hubiera imaginado para una bebida tan ligada a la tasca de barrio.

Al final, el vermut siempre vuelve al mismo sitio: a una mesa compartida, ya sea a la salida de misa hace cien años o en una sobremesa moderna de hoy. Y en mi caso, además, vuelve literalmente a las mismas botas.

No sé si lo que hacemos hoy en el despacho merece llamarse herencia. Solo sé que, cada vez que llenamos una copa de vino, alguien que ya no está sigue, de algún modo, poniendo la mesa con nosotros. ■

Apéndice: seis curiosidades del vermut

- **El nombre viene del alemán, no del italiano.** Aunque el vermut se asocia a Turín, la palabra «vermut» procede del alemán *wermut*, que significa ajeno, la hierba que le da su carácter amargo y que llegó al idioma a través del francés *vermout*.

- **Nunca se hace con vino tinto.** Por muy rojo que parezca en la copa, el vermut tradicional se elabora sobre vino blanco. Ese color caoba tan característico lo aportan las hierbas maceradas y, sobre todo, el caramelo que se añade para redondear el sabor.

- **Técnicamente no es un licor, sino una infusión.** El vermut se obtiene macerando botánicos —hierbas, cortezas, flores, especias— en vino, no destilando nada. Cada casa guarda su combinación en secreto, y algunas llegan a mezclar hasta 80 o 100 ingredientes distintos.

- **La ley europea exige ajeno.** Para que una bebida pueda venderse como vermut en la Unión Europea tiene que llevar al menos un 75 % de vino y, obligatoriamente, ajeno entre sus botánicos, algo que no ocurre, por ejemplo, en Estados Unidos.

- **Reus contra Huelva, un debate de siempre.** Reus se ha ganado fama como capital histórica del vermut español, pero hay quien defiende que fue en Huelva, con la bodega Melquiades Sáenz, donde ya se elaboraba vermut en torno a 1870, antes incluso de que esa casa se hiciera famosa por su vino naranja. Un debate que, viviendo en el Condado, no podíamos dejar pasar.

- **En el norte de España se sirve con sifón.** En el País Vasco es tradición alargar el vermut con un chorro de sifón, lo que da lugar al popular «marianito»: una forma más ligera y refrescante de disfrutarlo antes de comer.



EL COMIENZO DE UN CAMINO NUEVO

Carlos Javier López Pinto



De la cocina de siempre a una forma diferente de entender la alta cocina en Huelva

Cuando hablamos de alta cocina, muchas veces pensamos en algo muy alejado de nuestra cocina de toda la vida. En nuestro caso es justo lo contrario. Para nosotros, la alta cocina empieza en la cocina tradicional de Huelva, en los guisos de nuestras madres y abuelas, en los productos que tenemos aquí y en los sabores que hemos degustado desde pequeños. Lo que hacemos es coger esa cocina, respetarla y darle una vuelta.

El restaurante Lopi's nació de la mano de mis padres, Manuel López Alanís y Dolores Pinto García. Desde entonces han pasado muchos años y yo he ido viviendo diferentes etapas: la cocina de principios de los 90, la de los primeros años 2000 y todo lo que hemos ido construyendo después. Mi madre, mi padre y mi abuela son, sin duda, la base de lo que hoy cocino, con naturalidad y humildad. Yo siempre digo que una cocina no se entiende sin la otra: si no conocemos de dónde venimos, difícilmente podemos saber hacia dónde vamos.

Y todo empieza por Huelva. Tenemos una suerte enorme: desde La Palma del Condado estamos cerca de la Sierra, de la Costa, del Condado, de la Campiña y del Andévalo. Poseemos una despensa espectacular y muchas veces no somos conscientes de su potencial. Hay pescado, marisco, carnes ibéricas, frutas, verduras, castañas, miel, vinos, brandys, frutos rojos... Una variedad que nos permite hacer una cocina muy nuestra y, al mismo tiempo, muy abierta.

Nuestra idea es sencilla: buscar el mejor producto y trabajar con él. Intentamos que la materia prima sea ecológica, de kilómetro cero siempre que sea posible y, en algunos casos, cultivada por nosotros. Después viene la técnica. Utilizamos vacío, baja temperatura, deshidratados, liofilizados, esferificaciones, espumas y otras técnicas de la cocina actual. Pero la técnica nunca puede tapar el sabor. Al contrario: tiene que ayudarnos a sacarlo.

«El comienzo de un camino nuevo» resume muy bien lo que estamos haciendo en la

actualidad. Volvemos a mirar nuestra cocina de siempre, pero desde el punto en el que estamos hoy. No queremos olvidar nuestros platos, sino recordar cómo eran, qué significaban para nosotros y qué podemos hacer ahora con ellos. Es un menú que hacemos en familia y en el que participan mi mujer María José Bueno y mi hija Gloria del Amor López Bueno.

Un buen ejemplo es el falso paté de hígado de pollo. Es un sabor muy reconocible, pero lo acompañamos con un poco de miel y una reducción de Pedro Ximénez de nuestra tierra, además de miel del entorno del parque de Doñana, con las gambas al ajillo, que todos conocemos y nosotros les damos la vuelta, y un pan de la casa con jamón preparado especialmente; cambia la forma de cocinar, pero buscando siempre la esencia.

También hemos convertido dos guisos tradicionales en pequeños bocados. Tenemos un montadito de cocido blanco de arroz con un hummus de tocino y una galleta salada con guiso de espinacas y garbanzos. Son platos que pueden parecer muy diferentes a primera vista, pero están ahí en la cocina de siempre.

Otro de los bocados que más representa nuestra filosofía es «la nube»: el huevo frito con chorizo. Separamos la clara de la yema, montamos la clara como si fuera un merengue salado, la salteamos y colocamos encima la yema frita y el chorizo. Cuando llega a la mesa puede sorprender, pero el sabor es el de un huevo con chorizo. Esa es la idea: sorprender con la forma, pero que el sabor nos lleve a casa.

Con la oreja de cerdo hacemos algo parecido. La cocinamos con mucho cariño, como se ha hecho siempre, y la acompañamos con un guiso de castaña. Para nosotros es imposible hablar de Huelva y no acordarnos de ese tipo de guisos. Después aplicamos técnicas actuales: hacemos una pasta con mantequilla, la dejamos reposar, trabajamos láminas de obulato y las horneamos para conseguir una textura parecida a un hojaldre, pero completamente



diferente. Tradición y técnica en el mismo plato. Hasta una croqueta de sopa de tomate se convierte en una pequeña muestra de nuestra cocina.

El mar también tiene mucho peso en nuestra carta. Tenemos aliño de patatas con ventresca de atún, sardina, carpaccio de pulpo, gambas de 35 a 40 piezas y tronco de cigala de Huelva. Trabajamos la gamba a baja temperatura para conseguir el punto que buscamos y la cigala a la sal viva. El bacalao al pilpil lleva una guarnición de roteña y también damos protagonismo a la caballa de la Costa de Huelva, acompañada de compota de fruta, dos geles, uno de cítrico y otro de reducción de vinagre con la cáscara del cítrico, queso azul y tuétano de vacuno, un fondo.

Cuando nos vamos hacia las carnes, seguimos recorriendo la provincia. Tenemos codillo y cordero del Andévalo de Huelva, cocinados a baja temperatura y con diferentes cocciones para conseguir textura y sabor. También aparecen la parmentier de ternera, la sopa de ajo y las migas. Incluso hemos querido hacer un pequeño homenaje a nuestra propia historia. En un plato de mármol de Macael presentamos chupa chups de cuatro tapas que nos recuerdan diferentes épocas del restaurante: serranito, hueva a la plancha, solomillo al mojo picón y solomillo al whisky. Cada una tiene más de nueve o diez elaboraciones detrás y se convierte en un pequeño bocado. Es nuestra manera de mirar atrás y decir: esto también somos nosotros.

Las cremas como la de calabacín con espuma de naranja, ensaladas de frutas con esferificaciones y otras elaboraciones nos llevan a los postres: torrija, helado de torta madrileña y helado de hornazo. Y terminamos con cuatro gominolas hechas con frutos rojos de Huelva: mora, fresa, frambuesa y arándano.

Queremos que el comensal termine pensando en nuestra tierra. Para mí lo importante no es contar cuántas cosas hacemos, sino lo que queremos contar con ellas. Queremos que quien se siente a la mesa se deje llevar. Que



pruebe algo que reconoce, pero presentado de una forma que no esperaba. Que recuerde un plato de su infancia y, al mismo tiempo, descubra algo nuevo.

El vino, por supuesto, está presente. Estamos en el Condado de Huelva y sería imposible entender nuestra cocina sin sus vinos. Trabajamos con blancos secos con cuerpo, mínimo doce grados, vinos con madera y generosos, además de referencias nacionales. Para los pescados, gambas, cigalas, croquetas y bacalao buscamos vinos que acompañen sin tapar el producto, un palo cortado. Para el codillo, el cordero o las patatas, un amontillado. La sopa de ajo y las migas, un vinazo que tenga madera, velo de flor, ánfora de barro... Y para terminar, un buen oloroso de La Palma con los postres nos parece una manera perfecta de volver a casa.

Yo no quiero hacer una cocina que deje de parecerse a Huelva. Al contrario. Quiero que cuando alguien pruebe nuestros platos sepa que está comiendo Huelva. Por eso tenemos una frase que resume muy bien nuestra forma de trabajar: «No cocinamos para el mundo, pero cocinamos desde Huelva para el mundo».

La cocina es tiempo, amor, sacrificio, perseverancia y muchas horas de trabajo, muchísimas. También es equivocarse, volver a empezar y probar una y otra vez hasta encontrar lo que buscas. Si algo hemos aprendido en todos estos años es que la tradición no está reñida con la innovación, y nosotros seguimos aprendiendo porque cuando se conoce bien nuestra gastronomía, podemos avanzar mucho más lejos. ■



Bodegas y Viñedos Garay: el alma del viñedo viejo y la pureza del terruño palmerino

Mario Garay Basante



En la cuna vitivinícola del Condado de Huelva, donde la tradición y la tierra se entrelazan con la historia de La Palma del Condado, Bodegas y Viñedos Garay representa la expresión más pura y respetuosa del paisaje parcelario. Nacida del idilio entre una palmerina, Ana González, y un cacabelense, Mario Garay, esta bodega de autor surgió, hace ya más de catorce años, tras el flechazo con una viña antigua, con más de setenta años, de uva Zalema situada en el camino de Hinojos. Combinando la sabiduría ancestral del viñedo palmerino con una filosofía de elaboración de cero intervención, la bodega transformó el compromiso con las cepas viejas en vaso en una realidad artesanal única además de ser la primera bodega en obtener vinos ecológicos certificados en la provincia de Huelva.



Ana González Díaz y Mario Garay

En Bodegas y Viñedos Garay el vino no se fabrica, sólo se acompaña. Sin filtrados, sin clarificados sintéticos ni aditivos de síntesis, sin correcciones ni «toqueteos» ni al mosto ni al vino, las levaduras autóctonas guían fermentaciones espontáneas que embotellan el terruño en su estado más honesto; lo que se cría en la viña es lo que se embotella obteniendo vinos que SÓLO DAN FELICIDAD (no dolor de cabeza). En esta edición de la revista Vinaria con motivo de la Fiesta de la Vendimia 2026, dedicada a la Gastronomía y el Vino, rendimos homenaje a unas elaboraciones vivas que dialogan de tú a tú tanto con la alta cocina como con la de casa de toda la vida y los sabores más auténticos de nuestra tierra.

Armonías en la mesa: maridajes de autor

Cada una de las elaboraciones de la bodega exige una mirada gastronómica particular para potenciar sus matices botánicos, frutales y minerales:

- **Garay Ancestral (Espumoso método Ancestral, Pet-Nat):** su carbónico natural y chispeante lo convierten en el aperitivo perfecto. Marida de forma sublime con **gambas**

de Huelva o unos chicharrones cortados muy finos, incluso con un salmorejo con lascas de jamón de Huelva.

- **Garay Bleu (Zalema con crianza oxidativa en roble francés).** Fresco, directo y de equilibrada mineralidad. Es el compañero ideal de un **arroz marinero**, **gambas blancas de Huelva cocidas en su punto de sal**, unos lomos de acedía fritos en aceite de oliva virgen extra, un atún encebollado o unos quesos de cabra semicurados.

- **Garay Prásino (Listán del Condado con crianza en tinaja de barro).** De carácter herbal, fresco, muy cítrico y expresivo. Acompaña impecablemente **quesos artesanales de pasta blanda**, ensaladas de tomate rosa de la huerta y **ceviches de corvina**.

- **Garay Luz (Orange Wine de Zalema).** Su proceso de elaboración con maceración

con los hollejos de la uva durante al menos cuatro meses en tinajas de barro le confiere una muy destacable estructura en boca y complejidad aromática. Pide platos de mayor envergadura como un **bacalao confitado a baja temperatura sobre pisto mantecoso**, guisos de choco con patatas o un tataki de atún rojo, además de comportarse excepcional con presa o secreto ibérico a la parrilla.

- **Garay Red (Zalema con crianza oxidativa en roble americano).** Complejo, estructurado, intenso y con un toque salino. Va de la mano con nuestras **HABAS CON POLEO**, **arroz con pluma ibérica y gurumelos**, carnes blancas asadas con hierbas aromáticas o carpaccio de presa ibérica curada.

- **Garay Áureo (Colombard de vendimia tardía, crianza y madurez oxidativa en tinaja de barro).** Potente, profundo y repleto de matices de frutos secos, ebanistería y con un final dulzón. Excelente para acompañar un buen **foie**, **quesos viejos curados de oveja**, guisos de carrillera ibérica o un micuit de pato con mermelada de higos.



RECETA ELABORADA:

El vino en la cazuela:

Chorizo ibérico al glaseado de Garay Red

El vino Garay Red, con su crianza oxidativa al someterse a reducción térmica junto al pimentón del chorizo ibérico ayuda a romper la untuosidad del embutido con resultado de una emulsión aterciopelada, brillante y glaseada que viste el chorizo con una elegancia rústica inolvidable.

Ingredientes (4 personas):

- **400 g de chorizo ibérico artesanal** (fresco o semicurado del Andévalo o la Sierra de Huelva), cortado en rodajas gruesas de 1,5 cm.
- **300 ml de vino Garay Red.**
- **2 dientes de ajo**, chafados y con piel.
- **1 tira de piel de naranja** (sin la parte blanca interior).
- **1 hoja de laurel fresco.**
- **1 cucharadita de miel** (opcional, para aportar brillo y matizar el fondo oxidativo).
- **Unos granos de pimienta negra entera** y 1 ramita de tomillo silvestre.
- **1 hilo de aceite de oliva virgen extra (AOVE)** para el marcado inicial.

Elaboración:

1.- Marcado noble. En una cazuela de barro o sartén de hierro fundido, vierte un ligero hilo de AOVE y añade los ajos chafados. Incorpora las rodajas de chorizo e imprégnales a fuego medio durante 2-3 minutos por cada lado. El objetivo es caramelizar levemente la superficie y provocar que empiece a fundirse su propia grasa aromática cargada de pimentón.

2.- El desglasado aromático. Vierte los 300 ml de Garay Red directamente sobre la cazuela incandescente. El choque térmico levantará todos los azúcares y jugos agarrados al fondo. Incorpora la piel de naranja, la hoja de laurel, los granos de pimienta negra y la ramita de tomillo silvestre.

3.- Cocción a fuego lento. Lleva a ebullición suave, baja el fuego al mínimo y deja cocer destapado durante 15-20 minutos. Durante este proceso, el alcohol se evapora por completo mientras los matices citrícolas, herbáceos y oxidativos de Garay Red ablandan la carne de la chacina, impregnándola de un fondo terpenico único.

4.- El glaseado final (la emulsión). Retira las rodajas de chorizo a un plato o fuente de servicio. Sube el fuego de la cazuela e incorpora la cucharadita de miel de azahar. Deja reducir el jugo a fuego vivo agitando la sartén en

vaivén. Se espesará el líquido en apenas 3 o 4 minutos, transformándolo en un glaseado denso y caramelizado.

5.- Emplatado y servicio. Devuelve brevemente el chorizo a la cazuela para unirlo con la reducción brillante espesada. Opcionalmente emplata con hojas de tomillo fresco recién picadas.

El toque del sumiller: sirve esta elaboración recién hecha, acompañada indispensablemente de pan de leña de masa madre con buena miga para mojar en la reducción. En la mesa, sirve **Garay Red** a una temperatura de entre 12 y 14 °C: la potencia estructural del propio vino en copa limpia el paladar tras la untuosidad de cada bocado, sellando un maridaje de armonía territorial impecable.

RECETA RÁPIDA Y SENCILLA:

El vino en la cazuela:

Almejas y gambas al perfume de Garay Luz

El vino en la cocina no sólo aporta líquido, actúa como un potente extractor de aromas y vehículo de acidez que transforma la textura de las salsas.

Ingredientes (4 personas):

- 500 g de almejas de carril.
- 250 g de gamba blanca de Huelva.
- 150 ml de vino Garay Luz.
- 4 dientes de ajo laminados y 1 guindilla cayena.
- Aceite de oliva virgen extra (AOVE), perejil fresco picado y sal en escamas.

Elaboración:

1.- En una cazuela de barro o sartén amplia con fondo de AOVE, dora ligeramente los ajos laminados junto a la guindilla.

2.- Cuando tomen un tono dorado suave, incorpora las almejas bien limpias y vierte inmediatamente los 150 ml de Garay Luz.

3.- Tapa la cazuela durante dos minutos a fuego vivo. La acidez y el cuerpo natural de Garay Luz emulsionarán con los jugos glaseados de la almeja, creando una salsa ligada y brillante sin necesidad de añadir harinas.

4.- Retira la guindilla, añade las gambas peladas en el último segundo para que se cocinen únicamente con el calor residual del vapor y espolvorea abundante perejil fresco.

El toque del sumiller: sirve la elaboración inmediatamente acompañada de un buen pan de leña para mojar la salsa y acompaña la comida con el propio Garay Luz servido a 10-12 °C para lograr un maridaje por afinidad aromática impecable. ■



EL VINAGRE: TRADICIÓN, SALUD Y EXCELENCIA EN LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

Vinagres Camero Millán 

Hablar de cocina mediterránea es hablar de productos sencillos, naturales y de gran calidad. Entre ellos, el vinagre ocupa un lugar privilegiado desde hace siglos. Mucho más que un simple aliño, constituye uno de los ingredientes fundamentales de nuestra tradición culinaria, capaz de realzar sabores, equilibrar recetas y aportar personalidad a una amplia variedad de platos.

La dieta mediterránea, reconocida internacionalmente como uno de los modelos de alimentación más saludables, encuentra en el vinagre un aliado imprescindible. Su presencia en ensaladas, gazpachos, salmorejos, escabeches, encurtidos, salsas y vinagretas demuestra que un ingrediente tan humilde puede convertirse en el auténtico protagonista cuando se elabora con calidad y respeto por la tradición.

Además de aportar frescura y equilibrio, el vinagre permite potenciar el sabor natural de los alimentos, reduciendo la necesidad de añadir sal o grasas a tus recetas. Por ello, continúa siendo un elemento indispensable tanto en la cocina tradicional como en la gastronomía más innovadora.



Vinagres Camero Millán es una empresa que, desde su **fundación en 1999**, ha trabajado con el objetivo de elaborar vinagres de la máxima calidad, respetando los métodos tradicionales y adaptándose a las exigencias de la cocina moderna.

Aunque la empresa inició su actividad en 1999, su historia se sustenta sobre un legado mucho más antiguo. Camero Millán es hoy la continuadora de un importante patrimonio vinagrero que ha sabido conservar y poner en valor, demostrando que la tradición y la innovación pueden caminar de la mano.

La mayor expresión de ese legado es el **Vinagre Añejo Reserva de 1970**, una auténtica joya gastronómica procedente de una reserva iniciada en ese año y que ha permanecido envejeciendo pacientemente en barricas de roble durante más de cinco décadas.

Desarrollando un vinagre de extraordinaria complejidad aromática, equilibrado y con una personalidad única.

Sus notas de frutos secos, madera noble, especias y delicados matices vinícolas lo convierten en un producto excepcional, destinado tanto a la alta cocina como a los aficionados que buscan elevar sus recetas con un ingrediente exclusivo.

Este carácter excepcional conecta perfectamente con la **enogastronomía**, disciplina que une la cultura del vino y la gastronomía. No hay que olvidar que el vinagre nace del vino y conserva parte de su riqueza aromática. Dependiendo de la variedad de uva, del proceso de elaboración y de su crianza, cada vinagre desarrolla matices propios capaces de transformar cualquier elaboración.

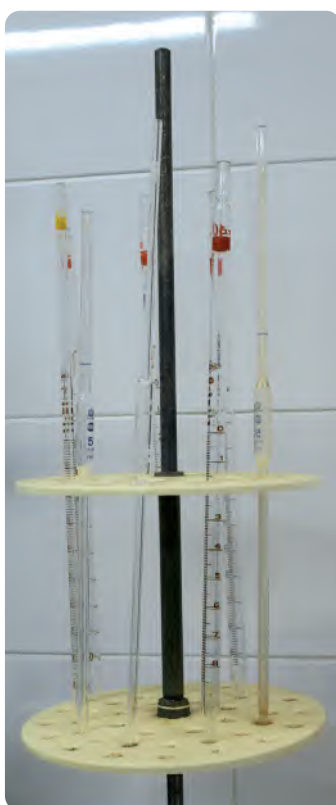


vinagres
Camero-Millán S.L.
fábrica de vinagres

Uno de los mejores ejemplos de esa versatilidad lo encontramos en los **marinados**, una técnica utilizada desde la antigüedad para enriquecer carnes, pescados y verduras mediante la combinación de vinagre, aceite de oliva virgen extra, hierbas aromáticas y especias. El resultado son alimentos más jugosos, aromáticos y llenos de matices, una práctica que hoy vuelve a ocupar un lugar destacado tanto en la cocina doméstica como en la restauración de vanguardia.

Igualmente emblemáticos son los **escabeches**, otra de las grandes aportaciones de la gastronomía española, donde el vinagre actúa como conservante natural al tiempo que aporta profundidad de sabor y una identidad inconfundible a pescados, aves o verduras.

La evolución de la gastronomía contemporánea ha otorgado al vinagre un protagonismo renovado. Hoy los cocineros seleccionan cuidadosamente el tipo de vinagre en función de cada elaboración, del mismo modo que escogen un aceite de oliva virgen extra o un buen vino. Su utilización en reducciones, salsas, conservas, verduras, carnes, pescados e incluso postres demuestra que se trata de un ingrediente capaz de aportar equilibrio, frescura y sabor.



Consumido con moderación y dentro de una alimentación equilibrada, el vinagre forma parte de un estilo de vida saludable. Su capacidad para intensificar los sabores de forma natural lo convierte en un aliado perfecto para quienes desean disfrutar de una cocina ligera, sabrosa y respetuosa con los ingredientes.

En **Vinagres Camero Millán** esa filosofía se traduce en un compromiso permanente con la calidad. Cada elaboración refleja el cuidado por la materia prima, el respeto por los tiempos de crianza y la pasión por un oficio que combina tradición, conocimiento e innovación. La empresa continúa trabajando para ofrecer productos que satisfagan tanto las necesidades del consumidor como las de los profesionales de la hostelería y la restauración.

Porque detrás de un gran vinagre siempre hay una histo-



ria. Una historia de conocimiento transmitido entre generaciones y de respeto por la excelencia. Y en cada botella de Vinagres Camero Millán se vive ese legado que une pasado y futuro para seguir enriqueciendo la gastronomía mediterránea.

Vinagres Camero Millán. Tradición desde nuestras raíces, excelencia en cada gota. Un legado que comenzó en 1970 y que, desde 1999, continúa escribiendo su historia al servicio de la buena gastronomía.■



El arte del maridaje: cuando la gastronomía encuentra el vino perfecto

Bodegas Vega Menacho



La gastronomía y el vino comparten un mismo lenguaje: el del placer de sentarse a la mesa y disfrutar sin prisas.

Gastronomía y vino: una alianza que nace del equilibrio

La gastronomía es mucho más que una suma de ingredientes. Es territorio, cultura y tradición. Cada receta encierra una historia que el vino puede enriquecer, aportando aromas, textura y personalidad.

En **Bodegas Vega Menacho** entendemos el vino como una prolongación de la mesa. Por eso nuestros vinos nacen con una clara vocación gastronómica, respetando el carácter de la Zalema.

Clementa: la elegancia de un blanco con crianza

Clementa es un vino blanco seco elaborado con 100 % Zalema y criado durante 100 días en barricas de acacia. Su equilibrio entre frescura, volumen y elegancia lo convierte en un compañero ideal para pescados, mariscos, arroces, carnes blancas y cocina mediterránea.

«Un gran vino no compite con la gastronomía; la acompaña, la respeta y la eleva».

Colección Privada: la máxima expresión de la Zalema

Colección Privada representa la interpretación más personal de nuestra bodega. Elaborado exclusivamente con uva Zalema y fermentado en madera, ofrece complejidad



aromática, elegancia y una extraordinaria vocación gastronómica.

Sugerencias de maridaje

- *Clementa*: mariscos, pescados, arroces, carnes blancas, cocina mediterránea y asiática.
- *Colección Privada*: pescados grasos, arroces melosos, aves, quesos curados y cocina de autor.

El verdadero maridaje

En Bodegas Vega Menacho creemos que cada vino cuenta una historia y que esa historia alcanza su máxima expresión cuando se comparte alrededor de una buena mesa. *Clementa* y *Colección Privada* son dos formas



de interpretar la Zalema con un mismo propósito: emocionar en cada copa.

Porque el mejor maridaje no es sólo el que une un vino con un plato, sino el que reúne a las personas para compartir instantes que permanecen en la memoria mucho después del último brindis. ■



Secreto de cerdo al horno con **Vino Naranja** Vega Menacho del Condado de Huelva

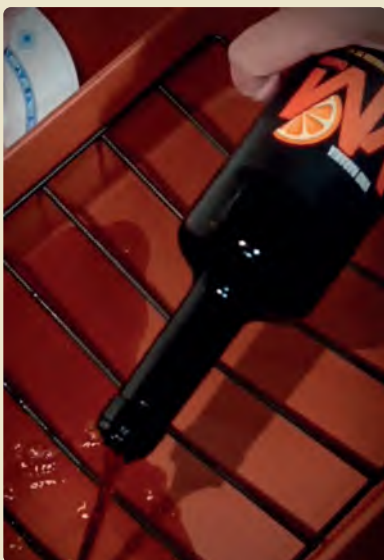
¡Una receta jugosísima con el toque especial de este vino típico de Huelva de Bodegas Vega Menacho que le da un aroma y sabor únicos!

¿Qué es el **Vino Naranja del Condado de Huelva**? No es un «orange wine» de maceración con pieles de uva blanca (eso es otra cosa). El auténtico **Vino Naranja del Condado de Huelva**, con Denominación de Origen Protegida, es un vino aromatizado típico de la zona. Se parte de un vino blanco de la DOP Condado de Huelva (normalmente de variedades como Zalema o Pedro Ximénez), se le añade alcohol vínico que ha macerado con cáscaras de naranja amarga y luego se envejece. Resultado: un vino dulce, aromático, con notas intensas a cítricos (naranja, azahar), toques florales y un color ámbar-naranja precioso. ¡Es una joya andaluza, perfecto para postres, aperitivos... y para cocinar como en esta receta!

Ingredientes (para 3-4 personas):

- 1-1,5 kg de secreto de cerdo.
- 300 ml de **Vino Naranja Vega Menacho del Condado de Huelva**.
- 4-5 patatas medianas.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Pimienta negra recién molida.
- Sal al gusto.

Coge una bandeja de horno con rejilla en V (o cualquier rejilla alta que eleve la carne y patatas). Vierte los 300 ml de **Vino Naranja Vega Menacho** en la base de la bandeja. Coloca el secreto de cerdo y las patatas encima de la rejilla, sin que toquen el vino en ningún momento. Espolvorea sal al gusto y pimienta generosamente por encima. Añade un buen chorrito de aceite de oliva por toda la superficie. Precalienta el horno a 180 °C (calor arriba y abajo). Mete la bandeja y hornea durante 50 minutos hasta que el secreto esté dorado por fuera y tierno por dentro. Si ves que se tuesta mucho, cúbrelo con papel aluminio los últimos minutos. El vino naranja aromatiza desde abajo con sus notas de naranja y flores, mientras la carne suelta sus jugos y las patatas se empapan.





El vino en el Nuevo Testamento

Biblioteca Nacional de España

Las bodas de Caná / Giovanni Battista Vanni, Il Veronese, Giovanni Giacomo de Rossi. 1637. Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España

Joaquín Mañes Postigo 

El vino constituye una bebida vinculada desde el principio de los tiempos a la historia del hombre y, en cierta forma, se halla incorporado a su propia naturaleza espiritual por sus creencias religiosas, esencialmente para aquellos que son seguidores de las enseñanzas de Cristo y con especial mención dentro del orbe católico. En el Nuevo Testamento, el vino se representa en tres hitos fundamentales tanto en la vida como en las enseñanzas de Jesucristo.

El primero de estos eventos se encuentra en las bodas de Caná, a la que Jesús acude junto con su madre María. Durante la celebración, los novios se quedaron sin vino, por lo que María apeló a su hijo; Jesús le respondió que su hora no había llegado, pero María, como madre, sabía que su hijo la obedecería, dirigiéndose así a los sirvientes: «haced lo que Él os diga». En la sala había seis jarrones de piedra, cada uno de ellos de una medida diferente; Jesús les indicó a los criados que los llenaran de agua. Después les dijo: «ahora sacadlo de los jarrones y llevadlo al mayordomo». Cuando el mayordomo probó el agua, esta ya se había convertido en vino, en un exquisito vino. Lleno de admiración, el mayordomo le indicó al novio: «Todo el mundo pone primero el vino bueno y, cuando ya están bebidos, el peor; tú, en cambio, has guardado el vino bueno hasta ahora».

Jesucristo utiliza el vino para manifestar su primer milagro y el amor a su madre expresado en su comportamiento obediente a través de una bebida que estaba enraizada social y culturalmente en aquella época, una bebida que se solía consumir casi a diario, casi siempre mezclando el vino con el agua, una costumbre más griega que romana, para precisamente preservarse de las impurezas del agua dulce que se hallaba en muchas ocasiones contaminada; una manera de acabar con las bacterias. Para la ingesta de vino se utilizaban normalmente cuencos de metal o de barro.

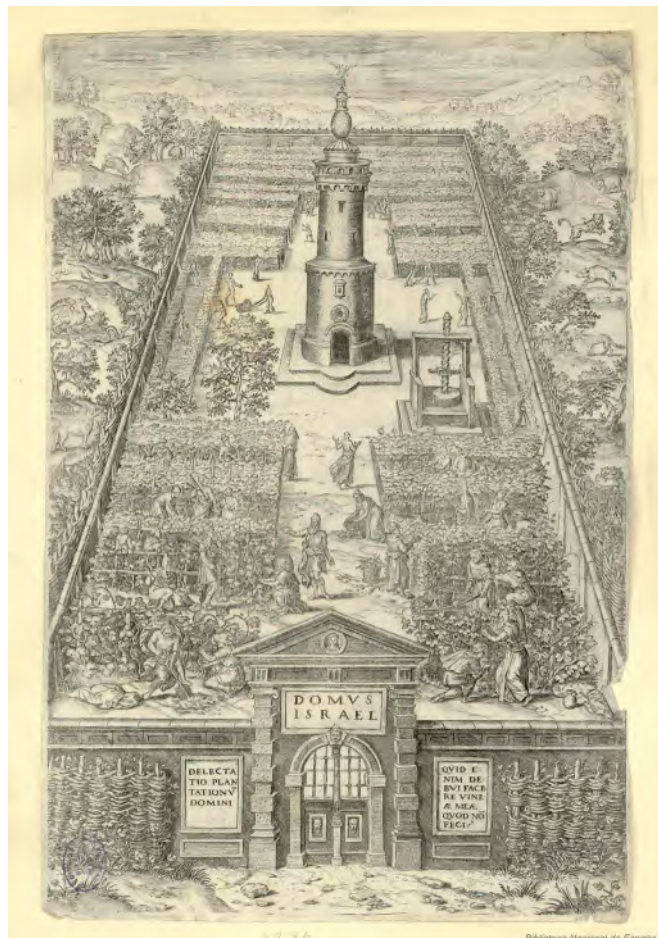
El de aquel entonces era un vino que fermentaba en un proceso rápido en odres y pieles de cabra para pasar a tinajas de cerámica si el vino resultaba de una excelente calidad, y solía tener una baja graduación alcohólica. También se envasaba en ánforas altas que se cubrían con tapones de madera y cuyo interior se acondicionaba con una capa de hollín de mirra o de resina, si bien en las bodas de Caná, el evangelista San Juan se refiere a tinajas de piedra, no a ánforas.

Los romanos tenían predilección por el vino blanco, pero en Judea se inclinaban por el tinto. En Roma, la esencia de los banquetes era el vino, que también había de aguararse dado lo agrio de esta bebida; era una manera de dulcificar el sabor y la fuerza de su graduación.

La culminación de la máxima expresión del vino en nuestra liturgia, como segundo hito, viene marcada por la Última Cena, cuando Jesús tomó el cáliz con vino, volvió a dar gracias y lo dio a sus discípulos diciendo: «bebed todos de él, porque esta es mi sangre, la sangre del Nuevo Testamento, que será derramada por vosotros y por muchos para remisión de los pecados. Haced esto en memoria mía». Jesús se representa como el rey Melquisedec de la Nueva Alianza, quien como rey y sumo sacerdote se ofrece a sí mismo bajo las especies del pan y vino. De esta forma el vino pasa a ser, metafóricamente, la sangre de Jesucristo. Melquisedec, a la vez sacerdote y rey, constituye una anticipación, un vislumbre de Jesucristo en esa doble condición.

Al tratarse de la fiesta de Pascua, el vino servido en la Última Cena sería, con toda probabilidad, según algunos historiadores y arqueólogos, un vino similar al vino de pasas, al passum, elaborado con uvas pasas, un caldo dulce, espeso y oscuro. El vino formaba parte de todo ágape de celebración

Trabajo en la viña del Señor / Johan Wierix, Peter van der Borcht, dibujante, Christophe Plantin, impresor. Siglo XVI. Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España



y de fiesta, simbolizaba abundancia y alegría, aunque si bien es verdad que la sociedad judía de aquel entonces sabía del peligro de la embriaguez; en las Escrituras se hace referencia a la necesidad de un consumo moderado para evitar el peligro de la borrachera. El vino es la prueba de que el hombre es libre, hecho a imagen y semejanza del Señor, y su elección ha de ser el consumo moderado, para disfrutar lo que de bueno tiene la ingesta del caldo.

Fue en el mismo Gólgota, para culminar esta trilogía bíblica del vino, cuando los soldados le ofrecieron a Jesús vino con hiel para hacerle menos sensible al dolor del suplicio terrible que estaba padeciendo, pues era costumbre ofrecérselo a los condenados, dado su carácter de anestesia leve, y así aliviarles algo su sufrimiento. La hiel es una sustancia amarga elaborada a través de plantas como el ajeno y la mirra. Jesús, tras probarlo y percatarse de lo que era, lo rechazó, según se relata en los Evangelios de San Marcos y San Juan.

El vino con hiel tenía un efecto narcotizante, pero Jesucristo rechazó la proposición, había de sacrificarse por los hombres en pleno y consciente sufrimiento para nuestra redención; no cabía, en modo alguno, atenuar el dolor que estaba soportando por la salvación de todos los hombres. Tal hecho, el de la invitación de vino con hiel, fue profetizado en el Antiguo Testamento en diversas citas.

Jesucristo, más adelante, en la cruz, clamó: «tengo sed», y aceptó el vinagre que le ofrecieron en una rama de hisopo; y Jesús accedió porque todo estaba consumado, y Jesús clamó: «¡consumado es!» Así, de esta forma, se cumplió la profecía recogida en los Salmos, 69:21: «y por comida me dieron hiel y para mi sed me dieron a beber vinagre».

De esta forma, el vino adquiere un protagonismo excelso en tres momentos esenciales en la vida de Jesús: el vino como instrumento de su primer milagro y que dio comienzo a su labor evangelizadora; el vino como metáfora de su propia sangre, la manifestación de la Eucaristía como sacramento esencial de la doctrina católica; y por último, la presencia del vino ante Jesús crucificado, el vino, como alivio de Cristo hombre ante su sacrificio en la cruz. ■



La última cena / Leonardo da Vinci pinxit; Teodoro Matteini delineavit; Raffaello Morghen sculpsit. 1800. Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España



Adiós a las reglas: el vino se elige por placer

Inma León



Periodista y responsable de eventos en Bodegas Magasé

Hoy día cuando España nos lleva a ganar un Mundial con el lema de «¿Por qué no?» y en la que se cuestiona todo o casi todo, a veces hay reglas o normas que están para cambiarse o para decirles adiós. ¿Y por qué no? Pues porque sí, porque el vino se elige por placer y, valga la redundancia, no hay nada más placentero. En el mundo del maridaje ya cabe de todo, incluso dejar a un lado (que no atrás) la regla de oro del «vino tinto con la carne y vino blanco con el pescado».

Sin duda, es una guía útil y tradicional, pero puede estar incompleta. La norma se basa fundamentalmente en cómo los taninos del tinto suavizan la grasa de la carne al reaccionar con las proteínas. Esto limpia la boca y da un sabor más intenso. Y en cómo la acidez del blanco realza los sabores del pescado y limpia la grasa ligera sin apagar el plato. Sin embargo, hoy en día se sabe que lo importante es la estructura del vino y los ingredientes, no solo el color.

Por tanto, ¿por qué no tomar un buen salmón marinado con un buen tinto o un arroz con setas, pato confitado y carne ibérica con un buen blanco? Pues claro que sí. Los pescados azules como el atún van muy bien con vinos tintos ligeros; las carnes blancas o grasas con un blanco con cuerpo y crianza que acompaña de forma excelente a las aves. La estructura manda e importa más si el plato tiene salsa, grasa o especias, que el tipo de animal.

Vayamos a ello, pero por partes, en este viaje sensorial para hacer la cata perfecta. Reconozco que no es fácil acertar para sacar todo el potencial tanto del aperitivo como del vino. Para ello, el director de catas y visitas de Bodegas Flores de Moguer,

Rafa Azcárate, un buen amigo y empeñado en continuar con su tradición bodeguera familiar, nos facilitó unas magníficas notas de cata a base de nariz y buen paladar.

La mejor manera de empezar es con un vino crujiente. Para ello nuestro **21 Setecientos** marida a la perfección con unas frescas gambas de Huelva en su cocción perfecta. Pero si queremos ser un poco más extravagantes, también es ideal una buena gilda, esa famosa banderilla encurtida que ensarta en un palillo una aceituna, una piparra, un trozo de queso en aceite y un buen filete de anchoa.

Nuestro vino más joven es la expresión más natural de la uva Zalema, elaborado con mínima intervención que expresa la autenticidad de un viñedo centenario con frescura y notas frutales con nuestro lema por bandera: del campo a la botella. Por sus características casa a la perfección con los sabores salados, ácidos y con un toque picante.

De segundo, un paté de hígado casero potencia todo el sabor de nuestro **Magasé Ánfora**. Se trata de un vino blanco realizado en tinaja de barro con maceración de los hollejos buscando más astringencia en el contacto con las pepitas y hollejos. Macera sólo 48 horas y tras el prensado, fermenta en la propia tinaja criándose bajo velo de flor hasta que llegan los calores de la primavera que se embotella.

Y el paté tiene una receta bastante sencilla. Unas 24 horas antes se maceran los higaditos de pollo con un buen chorreón de Luis Felipe (no hay mejor brandy que le dé un toque tan especial). Después se muelen las pimientas, una pizca de canela y clavo en un molinillo para especias hasta obtener un polvo fino.

El siguiente paso es calentar en una sartén a fuego medio-alto un poco de mantequilla, añadir la cebolla y sofreírla hasta que esté transparente. Se añaden los higaditos, espolvoreando con un poco de sal, y se cocinan durante unos dos minutos por cada lado. Si se tiene Thermomix en casa, el siguiente paso es crucial. Se introducen los higaditos, cebolla y jugos de la cocción, las especias, el brandy y la nata para cocinar. Ya se tritura la mezcla hasta que su textura sea muy fina y se ajusta al punto de sal. Y tras dos horas en la nevera, queda un manjar exquisito.

Ahora vamos a cruzar fronteras para hacer un plato cada vez más tradicional en las mesas andaluzas: el sushi, que casa a la perfección con nuestro **Tartis**.

Tartis es un vino con una acidez incesante que sorprende por sus notas a fruta tropical. Realizado a base de uva Colombard, aporta frescura con una acidez muy marcada. Eso sí, es de alta graduación al vendimiarse con el fruto muy maduro, aportando una personalidad innata a este vino joven.

Para hacer el sushi, toma nota porque es muy fácil. Primero se lava el arroz, si es especial para sushi mucho mejor, hasta que el agua salga clara. Después se pone con el agua a cocer y cuando empiece a hervir, se deja 15 minutos tapado a fuego suave. Posteriormente, se mezcla el vinagre con el azúcar y la sal disueltos al arroz y se deja templar. Y mientras se va preparando el relleno. Se corta el salmón y el guacamole en tiras y se coloca una hoja de nori sobre una esterilla de sushi. Se extiende una capa fina de arroz, dejando unos dos centímetros libres en el borde superior. En el centro, se coloca una tira de queso crema, salmón y aguacate y se enrolla presionando firmemente con la esterilla hasta formar un rollo compacto y humedece ligeramente el borde del nori para cerrarlo. Y ya sólo quedaría cortar el rollo en seis u ocho piezas y saborearlo al máximo con una buena copa de Tartis fresco.

El caso de nuestra nueva edición limitada, **Vetalarena** (sólo hay 550 botellas), es claramente para romper las reglas porque una copa de este blanco de Listán del Condado, con el que estamos muy satisfechos, es un auténtico placer maridarla con un aperitivo de tartar de salchichón. El fin es unir dos sabores exóticos. Primero, porque el tartar reúne el saber hacer de la charcutería ibérica con la modernidad minimalista. Y segundo, porque este vino está elaborado con esa uva autóctona de Huelva, esencia en el viñedo que hace de los parajes al norte de Doñana el cultivo esencial para la convivencia con el parque natural. En su corazón arenoso, donde la marisma se rinde al sol y la tierra respira con el ritmo de las estaciones, se alza una franja de arena antigua: la Veta de la Arena. Un brazo de tierra elevada, seca y sabia, que durante siglos ha ofrecido refugio al bosque, al viento y a la vida. Fermentado lentamente y criado en reposo, sin artificios, guarda en su interior la claridad de la fruta, la energía de la arena viva y la memoria vegetal de ese paraje escondido. Es un vino de veta: sólido y sereno, austero y luminoso, como la línea de bosque que emerge entre el agua y el cielo.

Para su realización, lo primero es retirar la piel del embutido y cortarlo en láminas delgadas y picarlo con el fin de conseguir una textura armónica y una integración perfecta con los demás



ingredientes. En un bol, se combina el salchichón picado, cebolla morada, alcaparras, una cucharada de mostaza, otra de mayonesa y una más de miel. Se le añade un chorreón de zumo de limón, uno de aceite de oliva virgen extra, otro de tabasco y un huevo batido final. El reposo final de 10-15 minutos y una media hora en la nevera es clave para que el sabor se concentre al máximo.

Con el siguiente maridaje también vamos a decirle adiós a esa regla porque nuestro **Dorus** es el vino ideal para maridar con un arroz con pato confitado y carne ibérica. Dorus es la expresión pura de nuestro terroir, uva Zalema vendimiada en octubre como se hacía antaño, criada con paciencia en una bodega vieja procedente de una antigua bodega del lugar. El producto es un vino con una clara oxidación, que recuerda a los viejos generosos, pero elaborado sin fortificación ni intervención alguna. Un vino complejo que ensambla la juventud de su corta crianza con la vejez del viñedo y la madera que lo guarda.

Para preparar el arroz, dora primero la carne ibérica en la paellera directamente. Se reserva y se hace el sofrito. En la misma cazuela, se añade la cebolla y el pimiento muy picados. Se cocina a fuego medio unos 8-10 minutos, se incorpora el ajo y, después, el tomate rallado, hasta obtener un sofrito concentrado.

Posteriormente, se añade el pimentón y el azafrán, se remueve rápidamente para que no se quemen y se vierte inmediatamente un buen vaso de vino de guiso. Ahora se incorporan los dos muslos de pato confitado y su grasa correspondiente. Un par de minutos después, se añade el arroz y se sofríe durante un minuto para que se impregne bien de todos los sabores. Se añade el caldo caliente y la hoja de laurel y ya se cocina a fuego medio-alto durante unos 20 minutos removiendo para obtener una textura melosa hasta dejarlo reposar.

Y ya para terminar con el mejor de los gustos en el paladar, dos o tres cuñas de un buen queso curado, con miel y unas nueces, maridado con nuestro tinto **Govette**. Se trata de un monovarietal de Syrah, la tinta que mejor se adapta a nuestra tierra. Un vino con personalidad y carácter, cosecha del 23, que ha sido criado con mimo durante 18 meses en bodega de roble americano.

En Bodegas Magasé nos gusta innovar en todos los sentidos, también en el maridaje, muchas veces por instinto y porque tenemos el firme convencimiento de que las reglas están en ocasiones para decirles adiós, eligiendo, como siempre, el vino por placer. ■



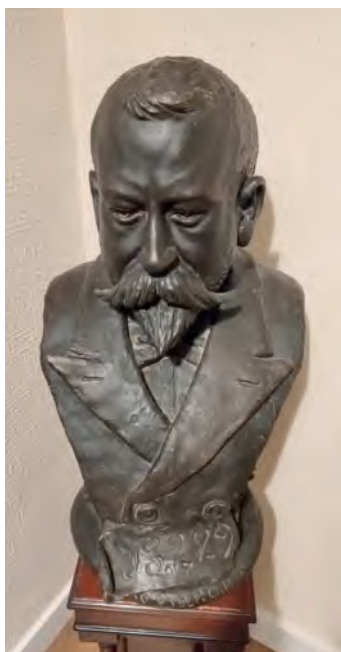
UNA ESCULTURA INÉDITA DE ANTONIO PINTO SOLDÁN: EL BUSTO DE JUAN RODRÍGUEZ BARRERO. ARTE, MEMORIA Y REDES FAMILIARES EN LA PALMA DEL CONDADO

José Manuel Benjumea Sebaquevas 

*Dedicado a Rosario González Sánchez-Toscano
y en recuerdo a su abuela Isabel Adelaida Rodríguez Pérez*

El eco palmerino en la sevillana calle Virgen de Luján

Hay un hilo invisible y tenaz que amarra el presente con el siglo XIX, una línea de polvo, silencio y memoria que sobrevive al naufragio del tiempo. Hoy, en la sevillana calle Virgen de Luján, resguardado del bullicio de la modernidad, descansa un secreto de arcilla: un busto inédito que conserva, intacto, el latido creativo de Antonio Pinto Soldán. El artista palmerino, cuyo cincel alcanzó proyección internacional, vertió en esta pieza algo más que pericia técnica; depositó en ella el testimonio de una amistad profunda, de esas que se forjan en la juventud y persisten como los paisajes de la infancia.



Busto de Juan Rodríguez Barrero



Detalle de firma de Antonio Pinto Soldán

La escultura rescata del olvido a su íntimo amigo y paisano Juan Rodríguez Barrero, un hombre cuya historia se entrelaza con la nobleza del espíritu de esta tierra. Juan era

primo del insigne Manuel Siurot Rodríguez, faro pedagógico de Andalucía, y su propia biografía se hallaba inmersa en una intrincada red familiar. Su esposa estaba emparentada con la

mítica «Marimarcos», aquella figura legendaria de la intrahistoria local, y vinculada a Salvador Noguera Márquez.

Pero para desenterrar los cimientos de este mapa social, y comprender cómo se unieron los hilos de estos labradores, bodegueros y artistas, fue necesario interrogar la caligrafía de los antiguos legajos, donde los nombres se transforman en carne y el pasado recupera su voz.

Entre acordes, viñas y linajes: el universo familiar de Juan Rodríguez Barrero

Para entender a Juan Rodríguez Barrero es preciso evocar el sonido de las madrugadas andaluzas y el rumor de la música que congrega a los pueblos. Juan era hijo de Juan Rodríguez Caro, un labrador de alma sensible que ejerció como director y letrista del célebre Coro de Campanilleros del Valle. Su pasión por el arte colectivo lo llevó a convertirse, en el ya lejano año de 1865, en uno de los fundadores de la «Sociedad Filarmónica del Señor San Juan Bautista de La Palma», una de las primeras agrupaciones musicales de este estilo en España, nacida bajo la dirección y presidencia del sevillano Fernando Sandoval García.

Rodríguez Caro había cruzado su vida, en primeras nupcias, con Coral Suárez Rasgado, quienes tuvieron a Félix Rodríguez Suárez, abuelo del recordado y popular «Félix Asquito». El árbol familiar de los Rodríguez Caro era frondoso y fértil: Juan compartía orígenes con tres hermanos: José, Ana y Lutgarda. Fue precisamente esta última, Lutgarda, quien al casarse con José Siurot Ruiz traería al mundo al palmerino más ilustre que ha visto nacer este suelo: Manuel Siurot Rodríguez.

Cuando la sombra de la muerte se llevó a Coral, el labrador buscó un nuevo porvenir en los brazos de la gaditana Adelaida Barrero Lozano, de cuyo enlace nacieron tres hijos: Juan, Isabel y Carolina Rodríguez Barrero.

Juan Rodríguez Barrero se casó el 11 de octubre de 1896 con Isabel Pérez Domínguez¹, cuya genealogía hundía

1. RCLPC, Libro de matrimonios, años 1891 a 1897, Tomo 8, Acta núm. 164, fols. 164 y 164 v.º. Él tenía 30 años y ella 27.



Juan Rodríguez Barrero y su hija Isabel Adelaida Rodríguez Pérez al poco de morir su esposa. Año 1898



Isabel Pérez Domínguez



Francisco Pérez Tallafer y Dolores Domínguez Castizo

sus raíces en dos pilares socioeconómicos de La Palma. Por un lado, los Pérez del Infiesto, una notoria dinastía de abogados y viticultores, que incluso habían ocupado la alcaldía a mediados del siglo XIX. Por otro lado, los Domínguez Matamoros, uno de los linajes más preclaros e influyentes de la localidad durante las centurias dieciocho y diecinueve, cuyos miembros acapararon de forma sucesiva altos cargos de la municipalidad y del estamento eclesiástico.

Isabel era hija del labrador Francisco Pérez Tallafer y de Dolores Domínguez Castizo, quienes tuvieron cuatro hijos más: Basilia, esposa del abogado Juan Ramírez García; Francisco, que contrajo matrimonio con Antonia Pinto Soldán² (prima hermana del escultor, cuya unión los vinculaba con los Soldán, otra de las dinastías locales más sobresalientes de la época); Manuel (1872†1898); y Dolores, nacida el 13 de febrero de 1877, y llamada a convertirse en una figura recurrente de esta historia.

Lazos de sangre: amor, duelo y nuevos cimientos en Sevilla

El amor entre Juan Rodríguez Barrero e Isabel Pérez Domínguez floreció rápido, pero con la misma velocidad se tiñó de luto. Antes de que el matrimonio pudiera celebrar su primer aniversario de bodas, la llegada de una nueva vida anunció la tragedia. El 8 de agosto de 1897 nació Isabel



Isabel Adelaida Rodríguez Pérez. Murió en Sevilla el 24 de noviembre de 1989

Adelaida Rodríguez Pérez³, pero el gozo del alumbramiento tan solo duró cinco días, tras el fallecimiento de la madre el día trece⁴.

El acta de defunción, un frío papel que dejó constancia del fin de una juventud, fue comunicada al Juzgado por Salvador Noguera Márquez, un procurador natural de Villamartín, que se había vecindado en La Palma hacia 1885 y se había integrado plenamente en el tejido social del pueblo al casarse, en segundas nupcias, con Dolores Pérez Domínguez, prima hermana de la fallecida, hija del mogueño Tomás Pérez Ramírez y de la palmerina Josefa Domínguez Castizo.

Para comprender la densidad de estos vínculos, había que mirar hacia los Domínguez Castizo, una distinguida rama que descendía de los Domínguez Larios, y estos, en línea recta, de los legendarios Domínguez Matamoros. El patriarca de esta saga, Francisco Domínguez Larios, era hijo del acreditado abogado Marcos Domínguez Matamoros y Pérez Moneva. Francisco era, además, hermano de una heroína local cuyo nombre aún resuena con fuerza en la memoria colectiva del municipio: María de los Dolores Domínguez Larios, conocida como «Marimarcos».

Francisco se unió a Basilia Castizo García, y de esa unión nacieron, además de

2. Hija de José Pinto Pérez y de Dolores Soldán Pérez, eran sus abuelos maternos Antonio Soldán Delgado y su segunda esposa María del Carmen Pérez. El labrador Antonio Soldán Delgado falleció el 24 de mayo de 1871, a la edad de 79 años, en su casa de la calle del Cabo núm. 23, con una descendencia de diez hijos. (RCLPC, Libro de defunciones, años 1871, Tomo 1, Acta núm. 39, fols. 39 v.º a 41 v.º).

3. RCLPC, Libro de nacimientos, años 1896 a 1897, Tomo 28, Acta núm. 271, fols. 271 y 271 v.º.

4. RCLPC, Libro de defunciones, años 1897 a 1899, Tomo 22, Acta núm. 19, fols. 19 y 19 v.º.



la mencionada Josefa en 1818, Pablo Manuel en 1813 —quien profesaría los votos de presbítero—, Isabel en 1823, y finalmente Dolores Domínguez Castizo, nacida en 1830, la menor de la casa y madre de la difunta Isabel.

Pasaron tres años de viudedad en la casa de Juan Rodríguez Barrero. La ausencia de la esposa y la necesidad de criar a la pequeña Isabel Adelaida empujaron a Juan a buscar el amparo en el propio núcleo familiar. El 4 de octubre de 1900, siguiendo una costumbre arraigada en la época para preservar el patrimonio y los afectos, Juan se desposó en segundas nupcias con su cuñada, Dolores Pérez Domínguez⁵.

La coincidencia de nombres en esta época resulta casi un laberinto borgeano: Dolores compartía nombre y apellidos exactos con su prima (la esposa del procurador Salvador Noguera) y también con la esposa de Eduardo Martínez Sáez (un reputado ayudante del cuerpo de ingenieros civiles), que era hija de Alonso Pérez Pérez e Isabel Domínguez Larios (otra de las hermanas de «Marimarcos»).

Este nuevo hogar, edificado sobre los cimientos del anterior, vio nacer a cuatro nuevos vástagos: Adela, que llegó al mundo el 25 de julio de 1901⁶; María de los Dolores, nacida el 22 de abril de 1903⁷; Guillermina, nacida el 30 de noviembre de 1904⁸; y Juan Rodríguez Pérez, nacido el 23 de enero de 1906⁹, y fallecido en 1907.

Buscando un nuevo horizonte, el matrimonio, poco después de estos nacimientos, se trasladó a Sevilla, y allí, a la luz del Guadalquivir, echó raíces definitivas, guardando en el arcón de los recuerdos familiares su pasado palmerino.

El modelado de Pinto Soldán y el bautismo del fuego

Mientras la familia Rodríguez Pérez reconfiguraba su



Dolores Pérez Domínguez



Antonio Pinto Soldán

destino, un joven Antonio Pinto Soldán modelaba el suyo propio con las manos manchadas de arcilla. Había nacido el 17 de mayo de 1874, en la vieja calle Perales —hoy Cristo de la Buena Muerte—, actuando de padrinos de bautizo su hermana Sebastiana y José Pérez. Aunque inicialmente encauzó sus pasos hacia el seminario de Sevilla, el 26 de septiembre de 1892 solicitó el ingreso en la Escuela Normal de Maestros de Sevilla, expresando su deseo de «dedicarse a la carrera del Profesorado»¹⁰. Tras cursar el año académico 1892/93, regresó a La Palma y durante el periodo de 1895/96 ejerció el magisterio.

Sin embargo, su destino no se escribiría con tiza, sino con formas tridimensionales. Las verdaderas inquietudes de Pinto Soldán habitaban en el volumen de la escultura y hacia 1897, gracias a una beca de la Diputación Provincial de Huelva, se marchó a Roma. Su objetivo era ambicioso y formativo: «conocer in situ los ejemplos del Renacimiento y del Barroco» (Jerez, 2012: 16). En aquel viaje iniciático, Juan Rodríguez Barrero estuvo a su lado, compartiendo la fascinación del arte universal.

Fue el 12 de abril de 1899, cuando el joven artista dio forma a la escultura de su amigo. Un busto de bulto redondo, modelado directamente en barro con una escala ligeramente menor que el natural, de 60x34 cm. En sus volúmenes se respira la vibrante energía de su primera época, revelando los trazos y las

líneas de un escultor en ciernes.

El barro, ese material noble y receptivo, actúa aquí como un pergamino histórico: conserva las improntas del pabillo y los arrastres de la materia que el artista dejó al definir las facciones de Juan. No existió aquí molde intermedio que desdibujara el alma de la pieza; cada incisión era un diálogo

5. RCLPC, Libro de matrimonios, años 1897 a 1901, Tomo 9, Acta núm. 173, fols. 173 y 173 v.º.

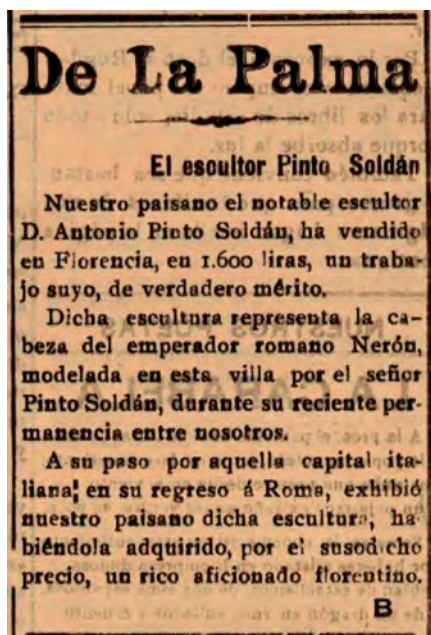
6. RCLPC, Libro de nacimientos, años 1900 a 1902, Tomo 31, Acta núm. 186, fols. 186 y 186 v.º.

7. RCLPC, Libro de nacimientos, años 1902 a 1903, Tomo 32, Acta núm. 255, fols. 256 y 256 v.º.

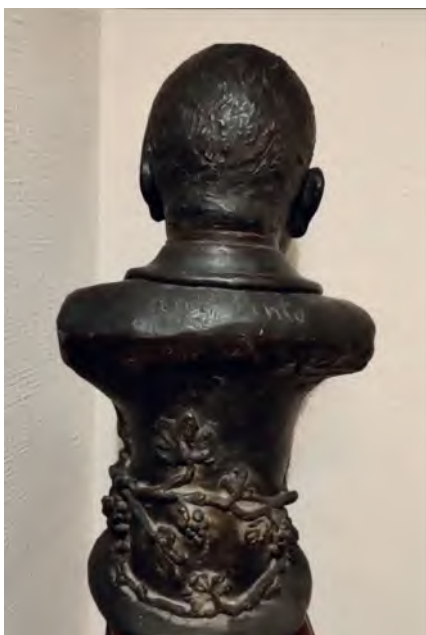
8. RCLPC, Libro de nacimientos, años 1904 a 1906, Tomo 34, Acta núm. 1, fols. 1 y 1 v.º.

9. RCLPC, Libro de nacimientos, años 1904 a 1906, Tomo 34, Acta núm. 276, fols. 277 y 277 v.º.

10. AHUS, Carpeta EN 123-23. Expediente académico de Antonio Pinto Soldán.



Una noticia de la época. Fuente: Diario *La Provincia* (Huelva: año XL, núm. 9144, 3 de abril de 1913)



Uvas y hojas de vid, detalle de la cepa que envuelve la escultura en su parte posterior

go directo entre el creador y el barro. El rostro, ornamentado con su característico bigote y barba de corte decimonónico, hace gala de una expresión anatómica de notable precisión. Como un lazo con su propia historia, un delicado relieve de vid trepa por detrás de la figura, entrelazando su fisonomía con el legado vinícola que, durante siglos, definió el destino de su familia y de su pueblo. En su base, la obra muestra una marca muy personal: el número 13.229, cifra del décimo que le tocó al representado en la lotería; y la fecha del sorteo: 10 de enero de 1899. En el reverso destaca la firma del autor y la fecha en la que la modeló.

Una vez terminado el modelado, la pieza requería el bautismo del fuego para convertirse en escultura. Pinto Soldán no tuvo que ir muy lejos: el barro se coció en los hornos de tiro tradicional de sus propios familiares, los alfareros y canaleros que daban vida a la calle Bodegas —hoy bautizada con el nombre del escultor en su memoria—. Aquella zona era el epicentro de la alfarería local, donde el humo y el calor de la cocción unían el callejón del Canalero (hoy de los Cántaros) con los talleres de sus parientes José Pinto Pérez, apodado «Pepe el Canalero», en la calle Arquitecto (hoy nombrada Arquitecto Pinto), y el de Francisco Pinto Pérez en la misma calle Bodegas. La obra, por tanto, nació de las entrañas de la misma tierra que vio crecer a ambos amigos.

El busto presenta un patinado posterior que intenta imitar la nobleza del bronce oxidado o quizás derive de una restauración sucesiva, ocultando así la cálida honestidad de la escultura original. Esa intervención externa enmascara la textura genuina, ocultando la paleta sutil que caracterizó la producción madura de Pinto Soldán.

A pesar de esa piel superpuesta, el busto sigue proclamando su verdad. Es el testimonio vivo de una época, el vestigio de una red de familias que contribuyeron a levantar La Palma a base de viñas, leyes y canciones, y el reflejo temprano de un escultor genial que apenas comenzaba a modelar su propio destino. ■

Agradecimientos:

Esta investigación no habría hallado su rumbo sin la generosidad de Rosario e Isabel González Sánchez-Toscano. Al abrirme las puertas de sus archivos particulares, no solo me entregaron fotografías y datos, me confiaron el legado íntimo de su familia, permitiendo que el pasado volviera a hablar a través de estas páginas.

Asimismo, mi profunda gratitud al escultor Martín Lagares. Con la mirada del artesano que domina la materia y al artista, sus explicaciones técnicas

y analíticas fueron la clave para descifrar el alma y el secreto de una escultura que transformó el barro en historia viva de La Palma.

A Enrique Jerez Ramos y Fátima Roldán González, por su sensibilidad para tratar cada fotografía.

Archivos y portales consultados:

Archivo Histórico de la Universidad de Sevilla (AHUS), Archivo Municipal de La Palma del Condado, Archivos particulares de Rosario e Isabel González Sánchez-Toscano, Hemeroteca His-

tórica del Archivo Municipal de Huelva y Registro Civil de La Palma del Condado (RCLPC).

Bibliografía:

—Benjumea Sebaquevas, José Manuel. *La Palma durante la Restauración (1874-1931)*. La Palma del Condado: Ayuntamiento de La Palma del Condado, 2024.

—Jerez Pichardo, Juan Alfonso. *D. Antonio Pinto Soldán, biografía abierta*. Colaboración en Boletín Santo Entierro (La Palma del Condado: núm. 20, año 14, marzo 2012, pp. 16 y 17).



La taberna

Manuel Carlos Jarén Nebot



José llega cansado a casa. Como cada día ha cerrado la taberna a su hora habitual que, si ningún pesado se acomoda y lo entretiene más de la cuenta, nunca se alarga más allá de las doce de la noche. En invierno esa hora se adelanta bastante porque sus habituales (Antonio el de la Aurora, Nazario el Cantilo, Pedro González el Pelibarbo y varios más) son empleados de las bodegas y tonelerías que empiezan temprano y, como el sol cae pronto, el litro se toma antes. Antes solía ir mucho Juanillo Ventana, pero desde que le dio una alferecía gorda, su mujer lo quitó de los vinos y como mucho aparece a mediodía si el frío no aprieta ni «la caló» castiga.

Como siempre, sigue su ritual. Primero se quita la chaqueta de paño y la cuelga en la percha de la entrada, el chalequillo se lo deja, luego se descalza, se lava la cara y las manos y sin solución de continuidad se sienta a la mesa a cenar. Nunca come ni bebe en la taberna porque, según heredó de su padre, eso hace que se confundan los clientes con el tabernero, lo cual es muy malo para los negocios como aquel. «Son muchas las tabernas y posadas que se han perdido por la mala cabeza de los dueños». Y esas palabras las lleva él grabadas a fuego en su mente. ¿Cómo si no habría mantenido aquello abierto más de cuarenta años? Una vida dedicada a su taberna y sus clientes que poco a poco envejecen y van desapareciendo. Él mismo se nota decaer, pero se resiste a abandonar.

A José no se le conocen borracheras ni juergas. Dicen que una vez cantó un fandango y lo hizo muy bien. Pero una golondrina no hace verano, por lo que si en sus adentros había un crisol de flamenco, sin duda morirá con él. Su fuerte es el orden (cada garrafa en su sitio, las botellas limpias, las mesas impolutas) y la educación. Nunca tiene una palabra malsonante aun cuando en locales como el suyo,

cuando al personal se le suben los grados de un vino generoso, con facilidad salen a relucir lo mismo alegrías que viejos rencores escondidos entre los visillos de los recuerdos.

—¿Cómo te ha ido el día? —le dice Teresa atareada en servirle una mesa puesta con esmero.

—Todo bien..., como de costumbre —responde al sentarse en su silla enfrente de una televisión todavía en blanco y negro.

A estas horas de la noche, y en casa, sí se permite un chatillo de vino. No siempre es de su lagar porque le gusta probar los vinillos de las otras tabernas del pueblo e incluso los mostos de Chucena o Bormujos, donde mezclan las zalemas con uvas tintas y les dan un color que, aunque llamativo, no gustan en el Condado. Aquí, los vinos claros. No tienen que ser un cristal como en la parte de Cádiz donde son muy tiquismiquis, pero por lo menos que sean limpios. Y por eso los rebujes no se llevan bien.

—Hoy ha estado Ramiro en la taberna...



S/T. Jacobo Palos Wey

Teresa lo oye tan delicada como toda la vida. Son un matrimonio sereno, la casa limpia y los modales también. Siempre se han oído mutuamente, y se guardan y respetan palabras y silencios. Sabe que, después de un día tras la barra en la que oye mucho y más calla, ahora que los hijos ya son hombres y mujeres, ahora que han hecho su vida lejos del pueblo, sentirse oído por su esposa es para él un descanso de espíritu. Y ella lo hace siempre con ternura.

Ramiro es el viejo jefe de policía. Han ido juntos al colegio y entre ellos hay la amistad que se fragua entre quienes comparten esos años en el mismo lugar. De vez en cuando se pasa por la taberna para nada y si toma un vino, nunca cobrado, es siempre cuando está de salida.

Hoy le ha contado los planes del Gobierno de la región para modernizar las tabernas. Y al Ayuntamiento le viene bien para que vengan turistas a visitar el pueblo. Según le cuenta, van a hacer del vino un escaparate buenísimo y todo el que venga va a comer habas con poleo. No va a haber campo para sembrar tanta si quitamos las tierras que «jopean» y que no sirven para eso. Y se van

a hacer muchas clases de vinos y cada uno irá con una comida distinta y eso se llama maridaje.

—¿Y tú que piensas?

—¿Qué voy a pensar? Que la taberna lleva así desde Marimarcos.

A José le ha llegado que tiene que quitar el serrín del suelo, poner un servicio mayor y con la puerta grande, que no puede servir vino de las garrafas, que tiene que sacar un carné de no sé qué, poner azulejos en el cuartillo de la despensa y, como poco, cambiar los conos de cemento del lagar por unos modernos de metal que cuestan más que una casa. Aparte, tiene que ponerle una etiqueta a cada botella que venda, no sea que no se sepa de dónde viene.

—Eso es un lío, José. Llevamos tanto luchado..., la taberna es nuestra vida... —le dice con voz suave, llena de cariño.

—También me dijo que era raro que no nos hubiesen visitado los inspectores de la Junta porque ha habido tres inspecciones y han ido a todas las tabernas poniendo partes y amenazando con cerrarlas, concretamente que la última fue la semana pasada...

Ella lo mira con ternura mientras lleva la cena a la mesa.

—¿Y han venido otra vez, cariño?

—Bueno, sí, un hombre desagradable y poco humano, pero no te he dicho nada porque estabas muy angustiada con lo de tu hermana y para no hacerte sufrir...

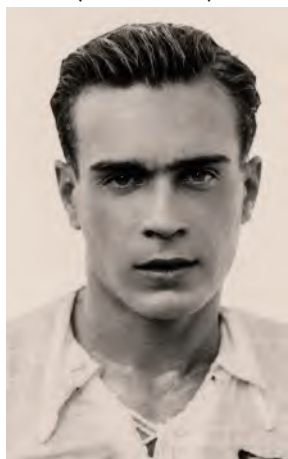
—Eres especial, José, nunca me hubiese casado con alguien que no fuese como tú, ¿y dónde lo has enterrado?

—A este, en El Muladar. ■





Ildefonso Martínez Pérez
(1873-1968)



Manuel Palencia Díaz
(1913-1957)



Manuel Díaz González,
Lebrón (1924-1974)



José Gil Ramírez, Rubio
(1924-2011)

LA PALMA DEL CONDADO, LÍDER ABSOLUTO DEL TALENTO FUTBOLÍSTICO ESPAÑOL

A Sánchez y a Oñi, guardianes de nuestra historia futbolística

INTRODUCCIÓN AL DEBATE SOBRE LA GEOGRAFÍA DEL TALENTO

La distribución del talento en el fútbol profesional en España constituye un fenómeno complejo que no obedece linealmente a la densidad poblacional de los territorios. Aunque es innegable que las grandes ciudades como Madrid y Barcelona producen el mayor volumen absoluto de futbolistas de élite, el análisis *per cápita* revela una realidad muy diferente. Cuando se aplica una corrección estadística para medir el talento en proporción al número de habitantes, surgen «anomalías» en entornos rurales o periféricos que desafían los modelos probabilísticos tradicionales.

A nivel autonómico, Navarra y País Vasco destacan como las regiones más prolíficas en la generación de jugadores profesionales por habitante. Por ejemplo, los registros históricos indican que Pamplona logra situar a un jugador en la máxima categoría del fútbol español por cada 22.598 habitantes. Sin embargo, al descender al ámbito municipal, surge un intenso debate competitivo sobre qué localidad ostenta verdaderamente el liderazgo nacional absoluto en la producción de futbolistas para la Primera y Segunda División española.

LA CORRECCIÓN DE LA VOLATILIDAD ESTADÍSTICA

El análisis de la producción de talento en el fútbol profesional español requiere un rigor metodológico estricto para evitar distorsiones matemáticas. La «ley de los pequeños números» establece que las poblaciones extremadamente reducidas son altamente susceptibles a variaciones drásticas; una sola familia con dos o tres futbolistas puede catapultar la tasa de un pueblo minúsculo a niveles irrealistas a gran escala. Por ello, en este estudio se establece un filtro analítico que excluye a las poblaciones de menos de 2.000 habitantes, eliminándose así el ruido demográfico. Este umbral permite evaluar verdaderos ecosistemas de desarrollo deportivo: localidades con una masa crítica suficiente para sostener clubes, academias y metodologías de formación continuada a lo largo de la historia.

Bajo este prisma depurado y exigente, pasemos a analizar el mapa del fútbol español.

LOS GRANDES CONTENDIENTES NACIONALES

Diversos municipios, investigaciones independientes y corporaciones locales han postulado a diferentes localidades como las mayores «fábricas» de futbolistas profesionales del país. El mapa de estos clústeres de talento se divide en dos grandes enfoques: los casos extraordinarios de gran volumen y los casos estándares de producción estrictamente nativa.

El ecosistema vasco y cántabro

- **Éibar** (Guipúzcoa). Con una población de 27.282 habitantes, es considerada históricamente como la mayor fábrica de futbolistas profesionales en España.

Este municipio ha generado unos 20 futbolistas documentados en la élite a lo largo de su historia. Nombres ilustres incluyen desde figuras históricas como Roberto Etxebarria y José Muguerza, hasta estrellas contemporáneas como Mikel Oyarzabal, Iñigo Ruiz de Galarreta y campeones del mundo como Xabi Alonso (aunque no todos nacieron estrictamente allí, sino que se formaron en la zona). Su ratio cruda es excepcional: un futbolista en la élite por cada 1.364 habitantes, lo que arroja una impresionante tasa normalizada de 73,3 jugadores por cada 100.000 habitantes.

- **Amorebieta-Etxano** (Vizcaya). Con unos 19.000 habitantes, es cuna de figuras como la saga Etxeberria e Ibai Gómez, impulsada enormemente por la cultura de cantera del Athletic Club.

- **Santa Cruz de Bezana** (Cantabria). Con cerca de 13.000 habitantes, es el origen de una generación dorada del Racing, produciendo a leyendas como Vicente Engonga, Iván Helguera y siendo el lugar de infancia de Iván de la Peña.

- **Mutriku** (Guipúzcoa). Su diminuta población de apenas 5.300 habitantes y sus cuatro profesionales documentados (como Asier Illarramendi) disparan su tasa por encima de los 75 jugadores por 100.000 habitantes, aunque este dato sufre de alta volatilidad por la «ley de los pequeños números».

Manuel Jesús López Robledo



José Sánchez Castizo



Antonio Luis Martínez Leal



José Luis Romero Robledo
(1945)

El eje mediterráneo

• **Aspe** (Alicante). Este ayuntamiento se auto-proclamó como el municipio con más jugadores *per cápita* al aportar 5 futbolistas recientes a la élite con una población de 21.000 habitantes, lo que arroja una tasa de 23,8 por cada 100.000 habitantes.

• **Ulldecona** (Tarragona) y **Artà** (Baleares). Destacados en recientes estudios de datos enfocados exclusivamente en la Primera División, ostentando ratios normalizadas de 28 jugadores por cada 100.000 habitantes, son impulsados por figuras como Aleix García y Oriol Romeu en el caso catalán.

El ámbito andaluz

• **Los Palacios y Villafranca** (Sevilla). Con unos 39.000 habitantes, ha logrado un hito histórico de impacto mundial: aportar simultáneamente a tres jugadores titulares en la Selección Española (Jesús Navas, Fabián Ruiz y Gavi). A pesar de sumar más de 10 profesionales históricos (ratio de ~25,8 por cada 100.000 hab.), no alcanza el pico cuantitativo del ranking *per cápita* global.

• **Utrera** (Sevilla) y **Sanlúcar de Barrameda** (Cádiz). con 53.500 y 69.000 habitantes, respectivamente, son catalogadas como «minas de oro» a orillas del Guadalquivir, pero sus considerables bases poblacionales diluyen su tasa a 9,5 y 8,8 jugadores por cada 100.000 habitantes en cada caso.

EL PARADIGMA DEFINITIVO: LA PALMA DEL CONDADO

A pesar de los méritos de todas las localidades mencionadas, una rigurosa revisión estadística y biográfica actualizada postula que el liderazgo nacional absoluto recae en nuestra ciudad.

Contexto histórico y socio-geográfico

Con una población cercana a los 11.000 habitantes, el éxito deportivo de La Palma no se puede entender sin su profunda raigambre histórica en la «Cuna del Fútbol Español».

Como sabemos, la provincia de Huelva vio nacer el balompié en España de la mano del Real Club Recreativo de Huelva fundado en 1889. En este sentido, La Palma está unida al

origen mismo del fútbol nacional a través del palmerino **Ildefonso Martínez Pérez** (1873-1968), reconocido como el primer futbolista español de la historia tras jugar un partido en 1888 con el *Huelva Recreation Club*.

Igualmente e impulsada por su potente industria vinícola, nuestra localidad fundó en 1915 **La Palma Club de Fútbol**, el tercer equipo más antiguo de la provincia, después del Recreativo y del Riotinto Balompié (fundado en 1914), y uno de los decanos de España, estableciendo una red de contención y formación juvenil que perdura hasta nuestros días.

Metodología y corrección del «sesgo hospitalario»

Para calcular la verdadera aportación de La Palma, este estudio subraya la necesidad de aplicar una corrección vital: el «sesgo hospitalario». Las bases de datos convencionales suelen asignar a los jugadores su lugar de nacimiento hospitalario (frecuentemente en las capitales de provincia), vaciando estadísticamente a los municipios rurales.

Este es el caso paradigmático de José Luis Romero Robledo. Nacido circunstancialmente en Madrid en 1945, Romero es a todos los efectos vitales, sociales y formativos un hijo de La Palma del Condado, amén de ser Medalla de La Palma al Deporte por eso mismo.

Inició su carrera juvenil en La Palma CF antes de dar el salto a la Primera División con equipos como el FC Barcelona o el RCD Espanyol, y posteriormente entrenar al propio equipo blaugrana en 1983. Descartarlo del registro palmerino sería un error analítico grave.

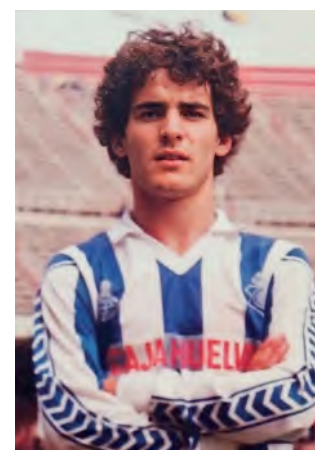
LOS PILARES DEL TALENTO PALMERINO

La solidez empírica del récord de La Palma se fundamenta en su capacidad para producir talento de forma ininterrumpida a lo largo de prácticamente casi todas las décadas desde que comienza la Liga de la Primera División, organizada por la Real Federación Española de Fútbol (RFEF), en la temporada 1928-29. Este estudio identifica a quince futbolistas profesionales de origen palmerino con participación en la Primera o Segunda División española:

1.- **Manuel Palencia Díaz** (1913-1957). Pionero del profesionalismo palmerino, fue delantero



Jesús Manuel Castizo
Vázquez, Botas (1963)



Ildefonso Aguilar Ramos,
Becken (1963)



Miguel Pardeza Pichardo
(1965)



Juan Antonio Ramos Cepeda, Juani Juan (1969)



Patricio Rubio Bernal, Patri (1973)



Alejandro Alfaro Liger (1986)



Jesús Alfaro Liger (1991)

con el Sevilla FC en Primera División a mediados de los años 30, y entrenador del mismo equipo en la siguiente década.

2.- Manuel Díaz González, Lebrón (1924-1974). Defensa que consolidó el talento local en la categoría de plata militando en el Xerez en las temporadas 1953-54 y 1954-55.

3.- José Gil Ramírez, Rubio (1924-2011). Compitió en Segunda División durante los años 40 y 50 con la SD Ceuta, la UD Salamanca y el Recreativo de Huelva.

4.- José Luis Romero Robledo (1945). Destacado centrocampista que jugó en Primera División en la década de los 70 en el Sabadell, FC Barcelona, Espanyol y Burgos CF, y que posteriormente dirigiría al FC Barcelona como entrenador.

5.- Jesús Manuel Castizo Vázquez, Botas (1963). Delantero y defensa polivalente que fue una pieza constante en la Segunda División con el Recreativo de Huelva durante la primera mitad de los años 80.

6.- Ildefonso Aguilar Ramos, Becken (1963). Centrocampista que formó parte del núcleo palmerino del Recreativo de Huelva en la Segunda División en las temporadas 81-82, 82-83 y 84-85.

7.- Miguel Pardeza Pichardo (1965). El talento más mediático, fue miembro fundacional de la mítica «Quinta del Buitre» del Real Madrid y gran leyenda del Real Zaragoza, alcanzando además la internacionalidad absoluta con España.

8.- Juan Antonio Ramos Cepeda, Juani Juan (1969). Delantero que continuó el fuerte vínculo local con el Recreativo de Huelva, disputando las campañas 87-88 y 88-89 en Segunda División.

9.- Patricio Rubio Bernal, Patri (1973). Fue el juvenil mejor pagado de España en los 90 tras fichar por el Atlético de Madrid. Militó en el FC Barcelona y el Sevilla FC, con el que logró el ascenso a Primera en la campaña 98-99.

10.- Alejandro Alfaro Liger (1986). Atacante prolífico con una extensa trayectoria en Primera y Segunda (Sevilla FC, Tenerife, Mallorca, Valladolid, Córdoba y Hércules).

11.- Jesús Alfaro Liger (1991). Hermano de Alejandro, triunfó en la Segunda División B con el FC Barcelona B (siendo campeón) y compitió en Segunda División con el filial blaugrana y el Real Zaragoza.

12.- José Antonio Martínez Gil (1993). Central zurdo forjado entre el Sevilla Atlético y el FC Barcelona B. Acumuló gran experiencia en la élite con el Granada CF (logrando el ascenso y jugando en Primera) y la SD Eibar. Después de haber pasado por el Dallas FC y el Córdoba, está jugando en la Primera División China con el Yunnan Yukun FC.

13.- José Antonio Caro Díaz, Churripi (1994). Guardameta que ascendió heroicamente con el Sevilla Atlético y consolidó su carrera en el Real Valladolid, Ponferradina, Burgos CF (donde batió récords históricos de imbatibilidad), Cádiz y la UD Las Palmas en Primera División.

14.- Francisco José Sánchez Rodríguez, Curro Sánchez (1996). Mediapunta de excelsa calidad técnica. Debutó en Primera con el Sevilla FC y se ha erigido como uno de los atacantes más prolíficos de la Segunda División en clubes como el Numancia, Ponferradina y Burgos CF.

15.- Moisés Parra Gutiérrez, Moi Parra (2002). Veloz extremo formado en La Palma CF que ha logrado alcanzar la élite, destacando su debut en la Primera División española con el Getafe CF (2022) y su experiencia internacional en la Primera División de Bulgaria. Actualmente milita en el Antequera CF.

Considérese, además, que nuestra ciudad alberga también una prolífica intrahistoria de jugadores que rechazaron la élite por arraigo, como **José Domínguez Orihuela, Panete**, quien declinó ofertas del Sevilla y el Córdoba para capitanear a La Palma CF durante dieciocho años. Asimismo, figuras como **Juan José Alfaro Pérez** (patriarca de la dinastía Alfaro y presidente histórico del club) consolidaron las bases de este éxito, además de otros tantos jugadores que enrolados en la Segunda División B lograron ascender a sus respectivos equipos a la división de plata española, como **Juan José Alfaro Liger**, hijo del anterior. No se tiene en cuenta tampoco en este estudio a futbolistas profesionales de localidades vecinas formados futbolísticamente en La Palma, lo que engrosaría aún más si cabe el éxito absoluto palmerino.

EVALUACIÓN CUANTITATIVA Y MODELO ESTADÍSTICO

Para dimensionar matemáticamente esta proeza, se aplica la fórmula estandarizada de densidad de talento por cada 100.000 habitantes ($T_{100k} = J \cdot 100.000 / P$). Para el caso de La Palma, quedaría:

- Población (P): 10.841 habitantes.
- Jugadores de élite (J): 15 profesionales.
- Ratio crudo: Un jugador profesional por cada **722,7 habitantes**.
- Tasa normalizada (T_{100k}): **138,4 futbolistas** por cada 100.000 habitantes.

Este resultado sitúa a La Palma del Conado en la cúspide indiscutible del talento nacional. Supera el monumental registro histórico de Eibar (73,3) duplicando su densidad, pero en una población sustancialmente menor. Anula la vulnerabilidad de «la ley de los pequeños núme-

ros» que pudiera afectar a municipios como Murtri (75,5 en 5.300 habitantes). Y es que generar 15 élites en un núcleo de unas 11.000 personas confirma la existencia de un ecosistema bien estructurado y resiliente.

RÉCORD ABSOLUTO EN PRIMERA DIVISIÓN

Si se aplica la criba más estricta evaluando únicamente a los jugadores con participación en la Primera División: Palencia, Romero, Pardeza, A. Alfaro, Martínez, Caro, Curro y Moi, La Palma cuenta con 8 atletas.

• Tasa restringida (1.ª Div.): **73,8 futbolistas** por cada 100.000 habitantes.

Este resultado casi triplica de forma abrumadora los estudios contemporáneos más optimistas de censos globales que otorgaban el liderazgo a Ulldecona con una tasa de 28...

VECTORES SOCIOLÓGICOS: LAS CLAVES DEL «MILAGRO PALMERINO»

Claramente este volumen de producción sistemática de talento no es fruto del azar genético o de una coincidencia generacional. Es la «tormenta perfecta» fundamentada en cinco catalizadores sociológicos multidimensionales:

1. Tradición organizativa centenaria. A diferencia de otros municipios donde el club local es meramente amateur, La Palma CF desde 1915 opera como un exigente filtro cuasiprofesional que prepara psicológica y técnicamente a la juventud para el alto rendimiento.

2. La revolución formativa de los Salesianos y el CCD Siempre Alegres. Bajo la influencia de la comunidad salesiana, en el curso 1973-74 nació el Centro Juvenil Palmerino (CEJUPAL) en cuyo seno se gestaría la fundación del Centro Cultural y Deportivo Siempre Alegres en el año 1982. Desde entonces, se consolidó una escuela formativa de referencia regional. Mención aparte cabe destacar la labor del carismático **José Sánchez Castizo**, cuya metodología trascendió lo deportivo, impulsando iniciativas de renombre como su Torneo Exhibición de Fútbol Base exento de presión competitiva (sin vencedores ni vencidos), enfocado pura y exclusivamente en la educación y los valores intrínsecos del deporte, torneo en su estilo único en España.

3. Privilegio geográfico y saturación de captación. La ubicación estratégica de La Palma la convierte en una zona de intersección altamente monitorizada por las potentes canteras del Sevilla FC, del Real Betis Balompié y del Recreativo de Huelva. Esta extrema vigilancia garantiza que el talento incipiente sea detectado velozmente. Además, la cercanía a la capital andaluza mitiga el fuerte desarraigo emocional que a menudo malogra las carreras de jóvenes procedentes de entornos rurales.

4. El efecto de emulación sociológica. El temprano, arrollador y televisado éxito internacional de Miguel Pardeza en los años 80 destruyó el «techo de cristal» psicológico en nuestro municipio. Posteriormente reforzado por la constancia de Patri o los hermanos Alfaro, este efecto demostró empíricamente a los jóvenes locales que alcanzar la élite desde su propio pueblo no era una quimera inalcanzable, sino una vía profesional totalmente tangible mediante el esfuerzo disciplinado.

5. Cultura del reconocimiento institucional. El entorno institucional y administrativo respalda de forma enérgica este desarrollo. En un principio a través del asentamiento de nuevas infraestructuras deportivas, consolidadas a partir de los años 90, pero también a través de proyectos integradores como la Gala del Deporte municipal y la consolidación anual del Campus de Fútbol de La Palma (impulsado por veteranos como Patri y Romerito), que operan como potentes mecanismos de refuerzo positivo que solidifican el tejido social comunitario en torno a la práctica y el respeto por el fútbol.

Todo ello hace que La Palma del Condado tenga una de las mayores canteras futbolísticas de España, ampliada recientemente al fútbol femenino, y cuya metodología se ha emulado con notable éxito en otras disciplinas deportivas como el baloncesto o el fútbol sala, en las que nuestra ciudad también sobresale por la producción de deportistas de élite.

CONCLUSIÓN

Despejando los sesgos estadísticos y evaluando el volumen crítico demográfico, La Palma del Condado no constituye una mera curiosidad de los datos, sino que se consagra categóricamente como la anomalía estadística más perfecta y sostenida del fútbol nacional. Con una tasa de 138,4 jugadores por cada 100.000 habitantes (y 73,8 restringida solo a Primera División), nuestra ciudad lidera innegablemente el ranking nacional *per cápita*, erigiéndose como el modelo paradigmático del talento formativo futbolístico endémico en España. ■



José Antonio Martínez Gil
(1993)



José Antonio Caro Díaz,
Churripi (1994)



Francisco José Sánchez
Rodríguez, Curro Sánchez
(1996)



Moisés Parra Gutiérrez,
Moi Parra (2002)

N. del A.: las fotografías han sido restauradas con inteligencia artificial.

Bibliografía:

—Archivo de la Revista *Corumbel*.

—Web oficial de la Real Federación Española de Fútbol: www.rfef.es

—Base de Datos Histórica del Fútbol Español (online): www.BDFutbol.com

—Portal Estadístico de Fútbol (online): www.transfermarkt.es

—Wikipedia, La Enciclopedia Libre (online): www.es.wikipedia.org

La Peña Cinegética en la Real Feria de La Palma del Condado

Juan A. Jerez Pichardo



Gracias a José Lepe y María Pinto por tener tan presente la feria de La Palma

La historia de la Peña Cinegética pertenece a esa memoria de la Real Feria de La Palma que echa sus raíces en tiempos de cuando se instalaba en la calle San Sebastián. Su origen se remonta a 1970. Pablo Lagares poseía una caseta que frecuentaban su hijo José y sus amigos, entre los que estaban Manolo Flores, Antonio Duque, Pedro y José Lepe. Les unía, entre otras cosas, la afición a la caza, pero también una manera de entender la feria como un tiempo privilegiado para reunirse y disfrutar juntos, llegando a ser algunos hasta compadres más tarde. Pablo les ofreció un espacio de ese lugar que hacía un pico reja, pues el habitáculo no era totalmente rectangular, sino que seguía la línea de la trama urbana de las casas, y así les acotó en su interior una zona reservada en ese ángulo con una barandilla de hierro junto a la confluencia de San Sebastián con General Ballesteros.

Durante el año, aquellos amigos solían coincidir en lugares conocidos de la vida cotidiana palmerina, como el Quiosco de Cera y el bar de Alejo. Allí se mantenía la fraternidad y se compartían conversaciones, y cuando la feria se trasladó al recinto de la avenida de la Zarcilla, esos jóvenes, alentados por Pablo Lagares y la enorme ilusión que tenían, dieron continuidad a la costumbre y decidieron ahora que tenían la oportunidad estrenar una caseta bajo el nombre de Peña Cinegética. La peña fue creciendo alrededor de un grupo más numeroso, entre cuyos socios figuraban Miguel Fernández, Diego Castizo, Manuel Díaz y su primo Miguel Díaz, Miguel Espinosa, Antonio y Manolo Cabrera, Manuel Bernal, Pablo Lagares y su hijo José. Con el tiempo se sumarían otros nombres, como José Ferrer, Juan Pinto, Fernando Almansa o Raimundo Miranda; y desde mediados de los años noventa, se incorporaron también Isabel Lagares, Rafel Perea, Juan María Garrido, Ana Nebot, Eva Flores, Martina Martínez, José Antonio Díaz y Mamen y Pepe Gil, entre otros. Más que una simple relación de nombres, la nómina refleja una parte de la sociedad palmerina que encontró en la feria un espacio para fortalecer sus vínculos y prolongar la vida familiar.

La ubicación de la caseta contribuyó también a darle personalidad. A su espalda se encontraba la huerta de Fernandito y enfrente, hacia la izquierda, se levantó el nuevo Colegio de las Carmelitas. El paisaje ferial se componía de nombres que todavía permiten reconstruir aquel entorno. En la esquina estaba la de Nuestro Padre Jesús, a continuación la Peña Cinegética y seguidamente la de Los Amigos, con un espacio entre medio en el que se solía instalar el



puesto típico de feria que atraía especialmente a los niños.

La identidad de estos cazadores estaba presente en la decoración. Una cabeza de jabalí presidía la caseta, flanqueada por dos vanos abiertos hacia la huerta, dos ventanales que hacían más fresco el interior. Este trofeo de caza mayor compartía protagonismo con otros animales cinegéticos disecados, como un zorro, una jineta, un águila y un búho. No eran simples adornos, hablaban de la afición que había reunido a sus socios y daban al espacio una ambientación exclusiva. La iluminación y el exorno fueron cambiando con las décadas. Contó con apliques y bombas blancas, combinados con flores o farolillos, y posteriormente se incorporó un falso techo de lona beige que hace en la actualidad el espacio más recogido. Desde principios de los años noventa, comenzó a montarse el tapiz ceutí, convertido en todo un clásico que forma parte de la estética habitual.

Pablo Lagares y su hijo José, profesionales del sector de la hostelería, se ocupaban de la gestión: alquiler del terreno, el montaje, la decoración, la colocación de mesas y sillas, la luz, el agua, además de implicarse en la búsqueda de los cocineros. Mantener una caseta privada supuso también asumir posteriormente entre todos los gastos derivados necesarios para que pudiera funcionar. Detrás había organización, trabajo y un esfuerzo económico que formaba parte de la experiencia de pertenecer a la peña.

Durante los primeros años, la Cinegética funcionó con el cartel de particular. Cada miembro compartía una mesa con otro socio, de ahí la relación de familiaridad y amistad existente entre ambos, reservada con carteles que llevaban sus nombres, lo que garantizaba que siempre tendrían su sitio. Para las consumiciones se utilizaban talonarios que los socios adquirían a Pablo y después iban cambiando



por bebidas y comida. Era una vieja fórmula de aquellos años, cuando muchas familias acudían además al recinto con alguna vianda preparada en casa para complementar lo que ofrecía la caseta. Luego las anotaciones de las cuentas se llegaron a hacer en una gran pizarra negra sobre la pared de los servicios.

Los días de feria poseían su propio ritmo. Los componentes de la peña frecuentaban el tiro pichón por la mañana y por la tarde, pero no faltaban a su caseta, y las mujeres permanecían mientras en la Zarcilla con los hijos y familiares. Esta forma de habitar la feria explica también el valor de pequeños detalles. Miguel Fernández facilitó restos de sus terrazos para enlosar el suelo en vez de echar albero. Fue la única que lo tuvo, y sus asociados estaban encantados; puede parecer anecdótico, pero resume una forma de buscar la comodidad en un Real cuya fiesta se prolongaba durante cinco días.

Y entre estas pequeñas historias, una de las más recordadas tiene como protagonista a Antonio Duque, a quien un día le tocó una paletilla en el tiro pichón y la pieza terminó en el recinto para dar buena cuenta de ella entre todos los amigos. También se relatan entre esas vivencias que la frecuentaba Juanito Valderrama con Fernando Almansa, que las abuelas enviaban a sus nietos a adquirir cartones de bingo a la tómbola o cómo las cenas oficiales se celebraban el último día, el martes, y desde las ventanillas que daban a la huerta muchos veían sentados los fuegos artificiales de la clausura.

La cocina ocupa un lugar central en esa vida efímera. En los primeros tiempos destacó Paco Pérez, de Huelva, el repostero ligado a la etapa inicial. Después vino Pepe el Lechuga, de Villalba, y posteriormente Antonio González, de Paterna, y Tomás Castro, de Escace-

na, que llevan más de un cuarto de siglo al frente de los fogones. La carta fue dando forma a una gastronomía de clara raíz andaluza y onubense: almejas, revueltos, jamón, gambas, pescaíto frito, chocos, boquerones, puntillitas y adobo, salmorejo, pimientos del piquillo, además de carnes como la presa y el solomillo. El servicio es otro de sus sellos. Los camareros atienden directamente al cliente, sin necesidad de abandonar la mesa.

La caseta pasó de ser particular a permitir el acceso del público sólo a la barra, generalmente ocupada por los hombres, separándola por paneles del resto para respetar la privacidad de los socios. No fue hasta el inicio de este siglo XXI cuando toma el carácter definitivo de pública.

Sin embargo, la historia de la Peña Cinegética también refleja una dificultad que afecta a muchas formas tradicionales: no hubo un verdadero relevo generacional. La continuidad que durante décadas parecía natural dejó de estar asegurada, la transmisión de las costumbres entre generaciones no siempre resultó sencilla. Los jóvenes fueron encontrando otras formas de relacionarse, otros espacios y otras prioridades, y aquel grupo de amigos fue desapareciendo por la línea natural de la vida.

Hoy permanece abierta de la mano de Isabel Lagares Madrid, nieta de Pablo Lagares e hija de José, quien está al frente de ella desde 2014. Su posición privilegiada en el recinto D.^a Elvira de Ayala estrenado en 2004 es fruto de

su antigüedad, se halla en la avda. Real de la Feria, frente a la caseta municipal. La Peña Cinegética, que nació de un grupo de amigos, creció en torno a una afición común, sigue formando parte esencial del entramado sentimental de la Real Feria de La Palma y reivindica una de las formas más auténticas de vivirla: estar juntos alrededor de una buena mesa. ■



Las Cruces de Mayo de La Palma del Condado en los entramados turísticos y patrimoniales



Gala Cruces de Mayo, Fiestas de Interés Turístico de Andalucía. Corporación municipal, autoridades y presidentes de las Hermandades de la Sta. Cruz de la Calle Sevilla y de la Sta. Cruz de la Calle Cabo.

Aniceto Delgado Méndez



Antropólogo del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico

El pasado mes de mayo las Cruces de Mayo de La Palma del Condado fueron declaradas como Fiestas de Interés Turístico de Andalucía. En líneas generales esta declaración, siguiendo las directrices marcadas por la normativa existente en esta materia (Ley 13/2011 del Turismo de Andalucía y el Decreto 116/2016), reconoce la importancia de esta celebración como recurso turístico y su contribución a los valores y tradiciones populares andaluzas.

Según aparece recogida en la Ley 13/2011 del Turismo de Andalucía (artículo 58), se podrán declarar de Interés Turístico de Andalucía aquellas fiestas, acontecimientos, itinerarios, rutas, publicaciones y obras audiovisuales que supongan una manifestación y desarrollo de los valores propios y de tradición popular y que tengan una especial importancia como atractivo turístico, conforme a lo que se establezca reglamentariamente. En este sentido señala particularmente que, para proceder a otorgar la declaración de Interés Turístico de fiestas y acontecimientos, se valorará especialmente que estas reúnan aspectos originales y de calidad que le aporten singularidad y que su repercusión turística alcance al conjunto de Andalucía.

El Decreto 116/2016 de 5 de julio, por el que se regulan las declaraciones de Interés Turístico de Andalucía, señala en su primer capítulo que este tipo de declaraciones constituyen un reconocimiento que otorga la Junta de Andalucía, a través de la Consejería competente en materia de turismo, con el fin de poner de relieve la riqueza, variedad y

singularidad del patrimonio andaluz, destacando aquellos recursos turísticos que poseen una considerable trascendencia turística en términos de demanda y que sobresalen por su contribución al desarrollo de los valores propios y de tradición popular que conforman la imagen turística de Andalucía.

Respecto a las modalidades de declaraciones, el decreto anteriormente mencionado establece cinco tipologías (lugares, rutas turísticas, itinerarios, publicaciones, obras audiovisuales, acontecimientos y fiestas). En el caso de las Cruces de Mayo de La Palma del Condado, la tipología elegida es la de fiestas. La declaración a la que estamos haciendo referencia guarda una estrecha relación con el reconocimiento de los valores de esta celebración y una serie de derechos (relacionados con acciones de promoción) y obligaciones (proteger el entorno natural y urbano, promover la igualdad de género, realizar acciones periódicas de promoción, usar correctamente la declaración y mantener la buena imagen turística y los valores tradicionales).

Al detenernos en la última de las obligaciones (valores tradicionales), nos acordamos de otro de los reconocimientos esperados e iniciados hace ya algunos años, nos estamos refiriendo a la declaración como Bien de Interés Cultural, en la categoría de actividad etnológica, de la fiesta de las Cruces de Mayo de La Palma.

En el dos mil dos se llevó a cabo por parte de la Delegación Provincial de Cultura de Huelva la documentación técnica para inscribir en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz las fiestas de cruces



Homenaje a D. Manuel Martínez Liger, sacerdote honorario de la Santa Cruz de la Calle Sevilla, y a D.ª Josefa Pinto García, camarista honoraria de la Santa Cruz de la Calle Cabo.



de mayo más representativas de esta provincia andaluza. En este documento se incluyeron las fiestas de Almonaster la Real, Alosno, Berrocal, Bonares, Paterna del Campo, Rociana del Condado, Villarrasa y La Palma del Condado. El año pasado (dos mil veinticinco) se retomaron los pasos iniciados y a las celebraciones documentadas se unieron las cruces de mayo de las aldeas de Almonaster la Real (Aguafría, Calabazares, Las Veredas).

La documentación generada pone de manifiesto la relevancia que las fiestas de cruces de mayo tienen en la provincia de Huelva y no por su extensión territorial, sino por lo que significan para los colectivos y localidades en las que se celebran. Además de ocupar un lugar protagonista en el ciclo festivo, las cruces de mayo de las localidades documentadas se convierten en una de sus principales señas de identidad.

A estos aspectos debemos unir la diversidad de formas que presentan estas celebraciones, matizadas en sus modelos organizativos (mitades simbólicas, hermandades, mayordomías), las secuencias rituales (procesiones urbanas, romeritos, recogida de elementos ornamentales, dianas floreadas), la tradición oral (fandangos, coplas del romero, seguidillas, bandas de música), sus indumentarias (trajes de serrana, mayordomas, reinas, etc.), aspectos decorativos (capillas, carrozas, colás, etc.) o sus sistemas culinarios por nombrar algunos de ellos.

A este trabajo de documentación que recoge los valores de esta ocasión festiva, debemos sumar otros procesos de patrimonialización como la realización de varias jornadas y cursos de extensión universitaria en los que colaboraron la Universidad de Huelva, algunas hermandades y distintos ayuntamientos de la provincia (Almonaster la Real, Alosno, Bonares, Rociana del Condado, La Palma del Condado, etc.). Coincidiendo con algunos de estos cursos se realizaron interesantes exposiciones sobre distintos aspectos



Gala Cruces de Mayo, Fiestas de Interés Turístico de Andalucía. De izda. a dcha.: D.ª Carmen Cepeda Bernal, presidenta de la Hdad. de la Sta. Cruz de la Calle Sevilla, D.ª Rocío Moreno Domínguez, alcaldesa de La Palma, junto a D.ª Teresa Herrera Vidarte, Delegada Territorial de la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía en Huelva, y D. Luis M.ª Conde Romero, presidente de la Hdad. de la Sta. Cruz de la Calle Cabo. Teatro España, 26 de abril de 2026.

relacionados con la fiesta de las cruces de mayo. En dos ocasiones estas exposiciones se realizaron en La Palma del Condado y fue el Ayuntamiento el encargado de organizarlas.

Para el caso de estos cursos y de la documentación generada es necesario mencionar a la profesora Celeste Jiménez de Madariaga, compañera y profesora de la Universidad de Huelva, con la que he tenido la suerte de participar en los cursos de formación llevados a cabo durante varios años y en el proceso de investigación en torno a estas celebraciones.

Estas y otras iniciativas deberían modelar propuestas de salvaguarda de las fiestas de cruces de mayo de la provincia de Huelva y acompañar, en el caso de La Palma del Condado, al reconocimiento recientemente otorgado como Fiesta de Interés Turístico Regional. Desde el conocimiento y el compromiso, espero que en la próxima revista de Feria pueda escribir que las cruces de mayo de La Palma del Condado y de otras localidades onubenses han sido declaradas Bien de Interés Cultural. Los esfuerzos creo que merecen la pena. ■



Gala Cruces de Mayo, Fiestas de Interés Turístico de Andalucía. Juntas de Gobierno de las Hermandades de la Sta. Cruz de la Calle Sevilla y de la Sta. Cruz de la Calle Cabo.

DÍA DE LA PALMA

24 de junio
Día de La Palma
ACTO INSTITUCIONAL

24
de Junio



Corporación Municipal



Discurso de la alcaldesa de La Palma, D.^a Rocío Moreno Domínguez



Medallas de La Palma 2026

MEDALLA DE LA PALMA A LA CULTURA Y LAS ARTES 2026



D. ANTONIO JESÚS BERNABÉ ÁVILA

Acredita una dilatada y ejemplar trayectoria profesional al servicio del arte, la conservación del patrimonio y la promoción de la cultura, desarrollada durante más de veinte años con una dedicación constante y una reconocida solvencia técnica y capacidad creadora.

Licenciado en Bellas Artes por la Universidad de Sevilla, con especialización en Conservación y Restauración de Bienes Culturales, ha sabido construirse un perfil de singular valor sobre unas bases que integran el conocimiento científico y el artístico para ejecutar sus trabajos.

En el campo de la conservación y restauración, sobresale por su intervención sobre destacadas obras de imaginería y esculturas de los siglos XVII al XX, anónimas y de autores de referencia como Castillo Lastrucci, Joaquín Moreno Daza, Enrique Orce o Sebastián Santos; contribuyendo a la preservación de un legado devocional de notable significación histórica.

Paralelamente, ha desarrollado una intensa actividad artística vinculada tanto a la creación escultórica pública y religiosa como a la pintura y la producción cerámica, configurando un lenguaje propio cuya presencia ha enriquecido el espacio urbano de La Palma y ha quedado igualmente representado en colecciones particulares e iniciativas institucionales.

El jurado valora especialmente su prolongada dedicación a la docencia en las artes plásticas en los talleres de Almonte y La Palma, ejercida con vocación de servicio, cultivando la sensibilidad estética entre aprendices de todos los segmentos de edad, algunos de los cuales ya desarrollan sus carreras con personalidad propia.



D. Antonio J. Bernabé Ávila recibe de la alcaldesa la Medalla de La Palma a la Cultura y las Artes 2026



El portavoz del Grupo Municipal del PP, D. Diego M. Muñoz Abad, entrega al galardonado Diploma conmemorativo

MEDALLA DE LA PALMA A LA PROMOCIÓN EMPRESARIAL 2026

GUARNICIONERÍA SILVA

Con orígenes que se remontan a finales del siglo XIX en la persona de Juan Silva Martín, surge una historia artesanal en torno al cuero y la piel que alcanza hasta nuestros días como símbolo de emprendimiento familiar y embajadora del nombre de La Palma del Condado por tierras de Huelva y Andalucía, ensanchando con frecuencia esas fronteras comerciales por Portugal, Francia, Italia y Alemania.

En la segunda generación, representada por los hermanos Eduardo y Juan Silva Leal, se consolida ese legado de cara a la clientela palmerina; para ser posteriormente Juan Silva Pavón quien impulse una etapa decisiva para el crecimiento de la empresa al inaugurar, a mediados de los años sesenta, el primer taller de la familia en la actual barriada de los Poetas Andaluces.

A partir de los años noventa, junto a sus hijos Eduardo, Ricardo y Juan Daniel, Guarnicionería Silva inicia una etapa de expansión que le ha ido imprimiendo una identidad basada en la calidad, la exclusividad y la atención personalizada.

La selección de materiales nobles y duraderos constituye uno de sus signos distintivos. Aporta soluciones en artículos hípicas, sillas de montar, guarniciones de enganche y complementos para la práctica ecuestre y el jinete hasta lograr que cada pieza sea una obra única.

El uso preferente de pieles de vacuno, cabra y cordero mediante curtición vegetal —procedimiento respetuoso con el medio ambiente—, junto con herrajes de latón y acero inoxidable, refleja una filosofía de trabajo orientada a la sostenibilidad, la resistencia y la excelencia de su firma.



D. Eduardo José y D. Juan Daniel Silva Martínez gerentes de Guarnicionería Silva, reciben de manos de la alcaldesa la Medalla de La Palma a la Promoción Empresarial 2026



El portavoz del Grupo Municipal VOX, D. Mario Ariza Pérez, entrega a los galardonados Diploma conmemorativo



MEDALLA DE LA PALMA AL DEPORTE 2026

CLUB DEPORTIVO CORRECAMINOS LA PALMA

Hace veinticinco años un grupo de personas unidas por la amistad, el compromiso colectivo y la pasión por el atletismo constituye un club de vocación integradora y con la clara voluntad de generar hábitos saludables. Desde entonces, Correcaminos La Palma representa una referencia deportiva en la localidad, que ha aunado la práctica y la participación social.

Ha promovido grandes eventos como la Media Maratón La Palma-Pantano del Corumbel, iniciada en 2003 y convertida durante años en una prueba emblemática del Circuito Provincial de Gran Fondo onubense, a la vez que otros de ámbito local y populares enmarcados en actividades y encuentros escolares, solidarios y deportivos del municipio.

Los socios han demostrado ejercer una constante capacidad de adaptación y crecimiento, ampliando horizontes con la incorporación de nuevas disciplinas como el triatlón e impulsando proyectos como la creación de la Escuela de Atletismo en 2015, que permitió acercar el deporte a niños y niñas desde edades tempranas, fomentando valores de esfuerzo, respeto, compañerismo y superación.

A lo largo de este tiempo, numerosos deportistas vinculados al club han obtenido resultados destacados y una presencia continuada en competiciones provinciales y autonómicas.

Se distingue también el impulso dado a la participación femenina, favoreciendo una presencia cada vez más activa y visible y contribuyendo al reconocimiento del talento y la igualdad de oportunidades.

El jurado premia una trayectoria marcada sobre la máxima *citius, altius, fortius* (más rápido, más alto, más fuerte) que entiende el atletismo como una escuela de vida.



D.ª Rocío Galán Beltrán, presidenta del Club Deportivo Correcaminos La Palma, recibe de la alcaldesa la Medalla de La Palma al Deporte 2026



D. Rogelio Pinto Guerra, portavoz del Grupo Municipal PSOE, entrega a la galardonada Diploma conmemorativo

MEDALLA DE LA PALMA A LOS VALORES HUMANOS 2026

ASOCIACIÓN PALMERINA DE FAMILIARES DE PERSONAS CON ALZHEIMER Y OTRAS DEMENCIAS

Nacida el 5 de diciembre del año 2017 como respuesta solidaria de un grupo de vecinos y vecinas ante una realidad cada vez más presente en nuestra sociedad, esta entidad inició su camino con el propósito de ofrecer apoyo, acompañamiento y recursos tanto a las personas afectadas por el Alzheimer y otras Demencias como a sus familias, entendiendo desde el primer momento que cuidar también significa sostener emocionalmente a quienes acompañan el proceso de la enfermedad.

Bajo la presidencia permanente de María Luisa Lagares y gracias al compromiso constante de profesionales, voluntarios, familias y colaboradores, la asociación ha crecido de forma firme y continuada hasta convertirse en una auténtica red de acompañamiento y dignidad y erigirse como un referente de ayuda y atención en el entorno.

A través de programas de intervención cognitiva, talleres de ocio, hábitos de vida saludable y actividades orientadas al bienestar integral, AFA La Palma ha construido un modelo de atención centrado en la persona, favoreciendo la autonomía, la participación y la calidad de vida. Especial mención merece el apoyo permanente a cuidadores y familiares, cuya dedicación cotidiana requiere orientación, descanso emocional y acompañamiento especializado.

El jurado aprecia positivamente su crecimiento sostenido, el reconocimiento alcanzado como Centro Sociosanitario y cómo a través de su lema «Recordar a quienes olvidan» en tan pocos años se ha posicionado en un ejemplo preeminente de solidaridad en nuestra sociedad.



D.ª María Luisa Lagares García, presidenta de la Asociación Palmerina de Familiares de Personas con Alzheimer y otras Demencias, recibe de la alcaldesa la Medalla de La Palma a los Valores Humanos 2026



D.ª María del Mar Montes González, Concejala de Festejos, entrega a la galardonada Diploma conmemorativo



Sandra de la Vara Gálvez, acompañada al piano por Rocío Pérez de la Vara, interpretó el Pasodoble de La Palma



La alcaldesa distingue al joven palmerino Víctor Sotelo Pichardo, alumno de Segundo de Bachillerato del IES La Palma, por haber obtenido la mejor calificación de la PAU 2026 de la provincia de Huelva con un obsequio conmemorativo

IZADO DE LA BANDERA DE LA PALMA DEL CONDADO EN LA PLAZA DE ESPAÑA





S/T. Jacobo Palos Wey

LA ABUELA REMEDIOS

Aurora Losa



La abuela Remedios era tan intuitiva como la vida la había obligado a ser; huérfana de madre desde niña, se hizo cargo de sus siete hermanos y su padre, y ya casada, sacó adelante a una familia de cinco con el sueldo intermitente de un jornalero. Sabía cómo estaba su hermana Olivia antes de que llamara; si su hijo Rodrigo se había echado novia, aunque no le hubiera visto en meses, y, sobre todo, vaticinaba si su nieta, Remedios como ella, tenía un mal día o una mala temporada.

Remedios, la nieta, siempre había tenido a su abuela por un poco bruja, pero de las buenas, y por eso acudía a ella cuando la adultez se le ponía más cuesta arriba de lo normal y, aunque el viaje estaba programado, y todos la esperaban para las fiestas de la Virgen, sintió que era una fuga a Delfos en busca de respuestas cuando colgó en su librería el cartel «Hoy no abrimos, mañana se verá», metió varias mudas en la bolsa del gimnasio, al gato en el transportín, y condujo cuatro horas para llegar a media mañana al pueblo donde siempre era verano de infancia.

Encontró a su abuela, azadón en mano y de rodillas sobre un desgastado cojín, arrancando las malas hierbas de paso que recogía un poco de perejil para guisar, secándose de cuando en cuando el sudor provocado por aquella brisa seca que no atenuaban ni el regato que cruzaba al otro lado de la calle, ni las arboledas circundantes, pero que, a la nieta, le recordaba a tardes de chapuzones en la alberca

y noches sentada al fresco con las vecinas hartándose de moras, porque la abuela y la nieta compartían el nombre, sí, pero también horas de juegos de cartas en la mesa de la cocina, lecciones de ganchillo y mañanas de recados y cháchara en el tiempo de verano que iba justo después de la siega y antes de la vendimia.

Entre las muchas cosas que compartían ambas Remedios, quizá la más simple y, a la vez, más profunda, era el amor por la cocina; así que, una vez instalado el gato y hechas las compras y dadas las explicaciones sobre cómo le iba la vida donde la Domi, las dos, abuela y nieta, se colocaron los mandiles de cuadros: la una, negros, la otra, rojos, y se enzarzaron en una competición culinaria cuyo jurado sería el resto de la familia cuando llegara justo a la hora de comer.

Entre cazuelas de barro, cucharas de palo, cuchillos afilados con piedra del río y un par de copitas de vino dulce que hacían más llevadero el calor de agosto y los fogones, las dos generaciones se sacaron de la manga una sopa juliana regada con vino blanco, unas albóndigas en salsa de perejil y oloroso, conejo al vino tinto y, para el postre, peras al oporto y la tradicional tarta de fresas borracha de brandy. Y mientras la abuela veía iluminarse la cara de su nieta, la nieta sentía que la presión que la había atenazado el pecho durante las últimas semanas se reducía, como el alcohol de las recetas, a fuego lento. ■

AL HIJO TAN DESEADO

(...y que al final fueron dos...)

Patricia Zarandieta Alanís

En el entresijo de tenerte y no tenerte,
hundo las ansias y mi anhelo por sentir
tu corazón y el mío al mismo son latir,
y tus dulces raíces en mi vientre.

Y las ganas infinitas son tan fuertes
que, alentando la ilusión, en esta gesta
el temor a no encontrar una respuesta
no me turbará la dicha de mi suerte.

Más que sangre, hay amor en estas venas,
y será dulce milagro, aún más fuerte,
la esperanza no sucumbirá nunca a la pena.

Porque si algo es seguro y evidente
es que siempre estuvo el alma predispuesta
a quererte aún todavía sin conocerte.

BODEGAS
INFANTE



www.dinfante.com



 www.ceraventanaspvc.com

 645 774 502



VENTANAS DE PVC Y ALUMINIO



MAMPARAS DE BAÑO



¡FINANCIAMOS SUS VENTANAS
HASTA EN DOCE MESES SIN INTERESES!



EXPOSICIÓN Y VENTA: Polígono Industrial Dehesa Boyal. Calle Bodegas Salas, 30

TALLER: calle Hinojos, 14



LA PALMA DEL CONDADO

 info@ceraventanaspvc.com



REPARACIONES DE CHAPA Y PINTURA,
TRABAJAMOS PARA TODAS LAS COMPAÑÍAS
SERVICIO DE GRÚA A PARTICULARES Y EMPRESAS
REPARACIONES EN ALUMINIO
VEHÍCULO DE CORTESÍA



SERVICIO DE RECOGIDA Y ENTREGA
LAVADO Y DESINFECCIÓN DE SU VEHÍCULO

Tlfnos.: 959 400281 - 617432523 - 617432524

e-mail: talleres@caroteba.es - gruas@caroteba.es

Parque Industrial La Dehesa C/ Bodega Infante, 34

LA PALMA DEL CONDADO



I+D+i PARA UNA
AGRICULTURA
DE FUTURO
Naturalmente

Pol. Ind. Dehesa Boyal, C/ Bodega Espinosa, nave 2A - 21700 La Palma del Condado - Huelva.

 959 400 050

 626 929 541

 agrogm@agrogm.com

 agrogm.com



El Condado

EL MEJOR PRECIO PARA IR AL CINE

WWW.CINECIUDAD.COM

Garay
Bodegas y Viñedos
LA PALMA DEL CONDADO



*Feliz FERIA y
Fiesta de la Vendimia*



HERRERA BURGOS S. L.
CARPINTERÍA Y EBANISTERÍA

Muebles a medida, barandas de
todo tipo, carpintería en general
Desde 1985



C/ San Agustín, 27
La Palma del Condado
Tlfno. 959 40 05 15 / 667 70 34 66
mdherreraburgos@hotmail.com

BODEGAS
PRIVILEGIO
DEL CONDADO

*Los tesoros
de nuestra tierra*





... al cuidado de su salud

 959 400087

 facebook.com/farmaciarivera



EUROMASTER
Mantenimiento del vehículo

EN MANOS DE EXPERTOS

NEUMATICOS ORIHUELA, S.L.

- Ctra. de la Circunvalación (N-431) Km. 34,5. La Palma del Condado 21700 - 959402017
- C/ Real de Arriba, 109. Valverde del Camino 21600 - 959551328
- Av. de la Paz, 32. Bollullos del Condado 21710 - 959412789
- Ctra. de la Circunvalación Sevilla-Huelva Km. 601. La Palma del Condado 21700 - 959400202



ORIHUELA@EUROMASTER.COM

IMPRENTA Y PAPELERÍA **UNIÓN**

Tels.: **959 400 187 - 639 189 435**

Ronda de los Legionarios, 91
21700 - La Palma del Condado (Huelva)
E-mail: imprentaunion@hotmail.com



**NUEVA UBICACIÓN
FRENTE A MERCADONA**

estudio gráfico
diseño editorial
impresión

Cuestionarte

 Cuestionarte
 cuestionartedesing

Imprenta Digital creativa

959 40 16 91 

Avda. Sundheim, 16 B 
21700 La Palma del Condado • Huelva

impresion@cuestionarte.net 

Telepalma

Vive conectado



FIBRA



MÓVIL



TV



FIJO



SOLAR



MULTI
SERVICIOS

 Plaza 15 de Agosto, 20

 800 00 72 86

 www.telepalma.com

dental Rivera

ODONTOLOGÍA ESPECIALIZADA

Junto a Plaza de España
(esquina calle San Juan con Rey Juan Carlos I)

La Palma del Condado

T. 959 40 17 45
www.dentalrivera.es



CENTRO DE DÍA DE MAYORES

LA PALMA DEL CONDADO

Con motivo de la celebración
de nuestra Real Feria y
LXV Fiesta de la Vendimia
del Condado,

Saluda

a todos los palmerinos ausentes
y de forma muy especial
a los pensionistas y jubilados



LA JUNTA DE GOBIERNO, SEPTIEMBRE 2026

La **COOPERATIVA CEREALISTA CAMPO DE LA PALMA, SCA**
se une a la celebración de la Real Feria y Fiesta de la Vendimia del Condado
deseándoles a sus socios y a todo el pueblo de La Palma del Condado unas

FELICES FIESTAS



COOPERATIVA CEREALISTICA
CAMPO DE LA PALMA
cerealistacampodelapalma@gmail.com

Oficinas:

C/ Santa Joaquina de Vedruna, 15.
Planta B-1 izq

Almacén:

Polígono Quinto Centenario, naves 7-8.

Tfno. **633459520**.

Correo: cerealistacampodelapalma@gmail.com
21700 La Palma del Condado (Huelva).

La Junta Rectora



**REAL, FRANCISCANA Y FERVOROSA
HERMANDAD DE LA SANTA CRUZ DE LA
CALLE CABO, SANTA CARIDAD
Y NTRA. SRA. DEL ROSARIO**

Desea a todos sus hermanos,
simpatizantes y al pueblo de La Palma
en general, unas felices fiestas en su
Real Feria y LXV Fiesta de la Vendimia
del Condado.

Al mismo tiempo aprovecha la oportunidad
que brinda la presente revista para ponerse
a la entera disposición del pueblo
y de todo el que nos visite.

Septiembre 2026
LA JUNTA DE GOBIERNO



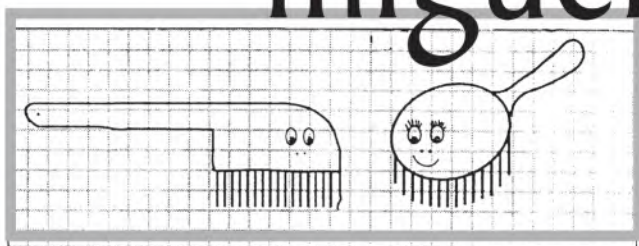
**LA ANTIGUA, REAL E ILUSTRE HERMANDAD
DE LA SANTA CRUZ DE LA CALLE SEVILLA
Y LA AGRUPACIÓN DE JÓVENES PIOMPEROS**

Saludan a todos sus hermanos,
simpatizantes y al pueblo de La Palma
en general, con quienes la Hermandad
espera compartir gratos momentos de
convivencia en las casetas
que tienen instaladas
en el Real de la Feria

*Les deseamos a todos una Feliz Feria
y Fiesta de la Vendimia del Condado.*

Peluquería de Señoras

miguel



Tlf. 627 935676

San Sebastián, 21

LA PALMA DEL CONDADO



Óptica La Palma
les desea Felices Fiestas

COMPROBAMOS SU VISTA GRATIS
(computadora óptica)



ESPECIALISTAS EN:

Lentes de Contacto

Lentes progresivas

Óptica infantil

Gafas de sol graduadas

Aparatos para sordos

HACEMOS SUS GAFAS AL INSTANTE

GRANDES DESCUENTOS
PARA LA TERCERA EDAD

C/ Rábida, 5 A. Tlfno. 959 40 24 60
LA PALMA DEL CONDADO

www.opticalapalma.com



ASESORAMIENTO DE EMPRESAS

FISCAL
LABORAL
CONTABLE

Avda. La Palma C.F., 3
21700 La Palma del Cdo. Huelva

T./fax: 959 402726

M. 649 343987

e-mail: jfloresgestión@gmail.com



CONSTRUCCIONES AGUIGAL
Presupuestos-obras-reformas en general



Hnos. Aguilar Gallardo
aguigalslu@hotmail.com

🏠 C/Cabo, 53
La Palma del Cdo. (Huelva)
☎ 667 499 377 Juan J.
667 499 376 Fran



SanivetTM

Clínica Veterinaria

- * Consulta general
- * Traumatología
- * Cirugía
- * Diagnóstico por imagen
- * Laboratorio



Ronda de Legionarios, 62
La Palma del Condado • Huelva



sanivet21@gmail.com



cvsanivetlapalma



699 60 76 82
959 40 24 24



*Tradición y sabor
en cada ocasión*



TLF: 959 400 809
CONFITERÍA

C/ Alcalde Manuel Díaz García 9B



TLF: 650 469 631
CATERING

C/ Palos de la Frontera 10



LA PALMA DEL CONDADO - HUELVA



<https://confiteriansvalle.com>



Clínica Dental

DRA. M.^a JOSÉ BARRA SOTO

T. 959 40 10 62
M. 608 87 93 19

Avda. Sundheim, 8
La Palma del Condado
HUELVA

clinicadentalbarrasoto.com
Clínica con N° NICA 49748

FRANCISCO GIL FLORES



ALMACÉN
DE FRUTAS

LA CALIDAD
DEL DÍA

San Pedro, 5 - Tlfno.: 959 400466
LA PALMA DEL CONDADO

Ctra. Calañas, s/n - Tlfno.: 959 561175
ZALAMEA LA REAL

SERVICIOS DE NEUMÁTICOS



Tu Rueda, S.L.

Email: info@turueda.net

Web: www.turueda.net

TALLER MÓVIL
SERVICIO 24 HORAS

OFICINAS, TALLER Y ALMACEN

Apdo. Correos 36

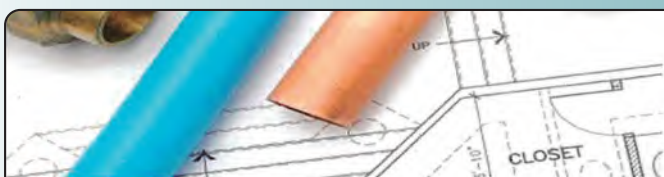
Pol. Ind. Dehesa Boyal Cl. Bodega Espinosa, 14
21700 La Palma del Condado. Huelva

Telf: 959 40 14 69 – 959 40 14 78

Fax: 959 40 21 63

Talleres en:

- San Juan del Puerto (Huelva)
- Aracena (Huelva)
- El Cerro del Andévalo (Huelva)
- La Algaba (Sevilla)
- Algeciras (Cádiz)
- Huelva



Climatización y Aire Acondicionado

Calefacción y Producción de A.C.S.

Energía Solar Térmica para A.C.S.

Hidráulica: Fontanería y Saneamiento

Gas Butano y Propano

Energías Renovables: Aerotermia, Geotermia, Biomasa...

Ingeniería de Instalaciones y Proyectos



INSTALACIONES
CORUMBEL S.L.

Gerente: José M^o Calvo Rodríguez

Tlf.: 959 401 600 - Mov: 656 882 848

La Palma del Condado (Huelva)

inst_corumbel@hotmail.com

www.i2corumbel.com



EMPRESA AUTORIZADA POR LA AGENCIA ANDALUZA DE LA ENERGÍA

EMPRESA AUTORIZADA POR LA CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN, CIENCIA E INDUSTRIA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA



Subvenciones a la ciudadanía para el ahorro energético y las energías renovables



Programa de impulso a la construcción sostenible en Andalucía

Bodegas Vega Menacho S.L.

BODEGA ARTESANAL

VITIVINICULTORES

C/ Hinojos 19A

La Palma del Condado (HUELVA)

627 46 42 97

@ bodegasvegame

www.bodegasvegamenacho.com





www.carpinteriametalicaalanis.com



HIERRO-ALUMINIO-PVC
MOSQUITERAS-ACERO INOXIDABLE
MAMPARAS DE BAÑO
AUTOMATISMOS-DOMÓTICA

 666 42 14 91

VENTANAS DE PVC:



VENTANAS DE ALUMINIO:



Calle Baratilla, nº 18
La Palma del Condado
carpinteriametalica.alanis@gmail.com

BODEGAS MILLÁN

Vinos blancos, tintos, amontillados, olorosos,
mistelas, moscateles, vermouths y grandes vinagres



C/ Nicolás Gómez González, 9
Tif. 646 043 756
LA PALMA DEL CONDADO (Huelva)



Síguenos en
 

Radio

del condado

#LA RADIO DE TU VIDA

105.4 FM


www.radiovozdelcondado.com



APP Android + iOS Radio Voz del Condado



La
Palma
del condado

El Excmo. Ayuntamiento
de La Palma del Condado
agradece a todos los anunciantes
su participación en esta publicación
y les desea una
Feliz Feria y Fiesta de la Vendimia 2026

VASO A VASO CUIDAMOS DEL AGUA

¿Tú también quieres contribuir al mejor aprovechamiento del agua?
Bien hecho amigo, porque el agua es un bien escaso y es nuestra misión cuidarla.
Aquí van algunos consejos.

AHORRO: 240 VASOS
eligiendo ducha en lugar de baño



AHORRO: 50 VASOS
lavando la fruta o verdura en
un recipiente en lugar de bajo
el grifo



AHORRO: 600 VASOS
cerrando el grifo de la ducha
mientras te enjabonas

¿SABES CUÁNTOS
VASOS DE AGUA
AHORRARÍAS
CADA VEZ?

**AHORRO: 90 VASOS
EN CADA LAVADO**
utilizando lavavajillas a
carga completa en
lugar de lavado
a mano



**AHORRO: 40 VASOS
POR MINUTO**
usando un vaso para
lavarte los dientes



**AHORRO: 120
VASOS AL DÍA**
cerrando bien los grifos



**AHORRO: 800
VASOS AL DÍA**
reparando grifos
que goteen

AHORRO: 50 VASOS
cada vez que evites
vaciar la cisterna,
no uses el inodoro
como papelera





✻ **LUIS FELIPE** ✻
PREMIUM SPIRITS