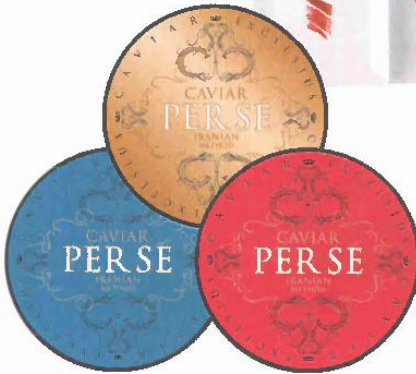


gourmet
 info



salado

de mar y de campo

Caviar Riofrío, español, de esturión y ecológico, nacido en Sierra Nevada (Granada): valiosas huevas, ahora con identidad andaluza. *Clásico*, *Excelsius*, *Albino* y *Recién extraído* son sus cuatro presentaciones (de 2.550 a 3.660 €/kg). **(Más inf. y venta: caviarderiofrío.com)** Otra de las mejores sensaciones saladas de Andalucía son los jamones y lomos ibéricos de Sánchez Romero Carvajal (**osborne.es**), de Jabugo (Huelva).



amargo

poderoso o sutil

En la Toscana andaluza, Jaén, Canena es el reino de la picual, variedad de delicioso fondo amargo. Así tenemos LA Organic (en la imagen, 9 €), aceite rondeño de cultivo ecológico (**laorganic.net**) de lujo y diseño original (*chez Philippe Starck*). También el *Primer Día de Cosecha* (20 €), de frutos recolectados temprano y vestido por Joaquín Berao (**castillodecanena.com**). Y con toques de ajo encontramos el oliva virgen extra Coosur, seleccionado *Sabor del año 2009*.



Para todos los GUSTOS

La paleta de Andalucía es pródiga en sabores. Salado, ácido, amargo, dulce y 'umami', el quinto sabor que viene de Oriente. Un juego deliciosamente gastronómico que llega del Sur. *por Paz Ivison*



ácido

antioxidante succulento

¿Difícil encontrar sabor en los tomates? En la provincia de Almería se encuentra La Cañada-Níjar, los únicos frutos del país con calificación IGP (Indicación Geográfica Protegida). Cultivados en esas duras tierras, muy ricas en contenido salino, destacan los redondos lisos, los cerezas de intenso sabor, los asurcados, más conocidos como *raf* o *pata negra*, y los oblongos, muy dulces. **(Más inf.: tomatemediterraneo.com)** Otra acidez con Denominación de Origen son los Vinagres de Jerez (**sherry.org**) y Condado de Huelva (**condadodehuelva.es**).