



Sevilla de dulce

EN RUTA POR LA REPOSTERÍA DE LA PROVINCIA

Andalucía

Sevilla de dulce

EN RUTA POR LA REPOSTERÍA DE LA PROVINCIA

**Turismo
de la Provincia**
DIPUTACION DE SEVILLA



Sevilla de dulce.

EN RUTA POR LA REPOSTERÍA DE LA PROVINCIA

EDITA:

Turismo de la Provincia de Sevilla (PRODETUR)

C/ Leonardo Da Vinci, 16 (Isla de la Cartuja)

41092 Sevilla

Tel.: 954 486 800 - Fax: 954 486 806

www.turismosevilla.org

infoturismo@prodetur.es

Producción editorial: Artefacto.net

Guión y textos: Fernando Olmedo. Línea de Sombra Proyectos

Acuarelas & ilustraciones: Arturo Redondo. Artefacto.net

Diseño gráfico: Guillermo d'Onofrio. Artefacto.net

Documentación: Artefacto.net. Turismo de la Provincia de Sevilla (PRODETUR).
Ayuntamientos de la provincia de Sevilla.

Fotografía: Turismo de la Provincia de Sevilla (PRODETUR), Ayuntamientos de la
provincia de Sevilla, Archivo Artefacto.net, Carlos de la Calle, Shutterstock®.

Impresión: Tecnographic, S.L.

enero 2016

© Turismo de la Provincia de Sevilla (PRODETUR)

PRESENTACIÓN

Entre las principales apuestas de la Diputación de Sevilla en materia turística está el potenciar la oferta vinculada al atractivo gastronómico.

En nuestra provincia, es innegable el impulso de la Gastronomía en los últimos años, tanto en lo que se refiere a cocina tradicional como a la cocina de diseño. En cualquiera de los casos, siempre sostenidas por los excelentes productos autóctonos de nuestra provincia, como el arroz, el aceite y la aceituna de mesa, los ibéricos, el queso, la caza, las setas, los dulces...

La riqueza gastronómica de la provincia de Sevilla es tan rica como variada: recetas de antaño que han pasado de generación en generación y donde se funden la cocina tradicional y la moderna; en definitiva, platos exquisitos que encontramos en todos y cada uno de los municipios sevillanos y que, acompañados de los magníficos caldos que producen sus bodegas, hacen que la oferta gastronómica sevillana sea considerada de primer nivel. Una oferta que está contribuyendo en la identificación de la provincia de Sevilla como un destino, no sólo cultural o de naturaleza, sino también gastronómico.

Con esta publicación, les proponemos un delicioso recorrido por la provincia siguiendo el aroma de uno de los productos gastronómicos más emblemáticos del territorio: los dulces.

Una ruta por la repostería de la provincia que les hará descubrir la 'Sevilla de Dulce'. Que la disfruten.



Fernando Rodríguez Villalobos

Presidente de la Diputación de Sevilla

ÁREAS TURÍSTICAS DE LA PROVINCIA DE SEVILLA



SUMARIO

Una provincia muy dulce

PRODUCTOS E INGREDIENTES CON FUNDAMENTO

UNA REPOSTERÍA QUE FUNDE TRADICIONES

Lugares y Recetas

HACIA LA SIERRA NORTE

EN LA VÍA DE LA PLATA

ALREDEDOR DEL AJARAFE

POR EL GUADALQUIVIR-DOÑANA Y SEVILLA

A TRAVÉS DE LA CAMPIÑA


EN TORNO A LA SIERRA SUR

Directorio



Una provincia muy dulce

La invitación que te hacemos en estas páginas es muy sencilla y directa: recorrer el conjunto de la provincia de Sevilla siguiendo el hilo conductor de sus dulces, sin dejar de aludir a sus atractivos paisajes y al patrimonio de sus municipios. El itinerario se encamina de norte a sur a lo largo de las comarcas de la Sierra Norte, la Vía de la Plata, el Aljarafe, Guadalquivir-Doñana y la propia capital hispalense, para remansarse finalmente por tierras de la Campiña y la Sierra Sur.

Como se podrá comprobar, hay mucho que conocer y degustar en esta provincia con una dulcería acuñada por una dilatada tradición que se ha enriquecido con la aportación de diversas culturas, que se mantiene viva en los ámbitos caseros y recintos de conventos, y que se dinamiza y proyecta en los obradores de confiterías e industrias artesanas. La mera mención de nombres como pestiños, torrijas, rosas, roscos, tortas de aceite y de manteca, mostachones, mantecados, polvorones, hornazos, hojaldres, mermeladas y una interminable lista de pasteles, por aludir tan solo a unas pocas de sus especialidades, ya da idea de la riqueza de la repostería y los dulces de la provincia sevillana. 

Productos e ingredientes con fundamento

Los cimientos de la repostería de la provincia de Sevilla son en su mayoría productos naturales autóctonos, procedentes del terreno. En primer lugar, la excelente **harina de trigo** de los campos de sembradura que se extienden sobre buena parte del territorio provincial. En segundo lugar, las grasas habituales en nuestras comarcas, el saludable **aceite de oliva** que se extrae de la aceituna de sus numerosos olivares, y la **mantequilla** de cerdo, con la primacía del cerdo de raza ibérica, que se cría en las dehesas de las áreas serranas. La leche del ganado vacuno y los característicos mostos y **vinos**, junto con aguardientes y licores, sirven para trabar masas y cremas, enriquecer y realzar sabores.

Frutos y frutas tienen también una importante presencia en muchos dulces sevillanos, formando parte sustancial de la masa, aportando matices o adornando el resultado. La **almendra** es el más empleado de los frutos secos, seguida de castañas, piñones, nueces, avellanas y otros.



Buena harina de trigo, huevos, ingredientes elementales de la dulcería sevillana.



El aceite de oliva aporta todas sus cualidades a numerosas elaboraciones.



El vino, matiz de tantos dulces de la provincia de Sevilla.

Un ingrediente cotidiano de infinidad de dulces: la leche.



De las frutas, el **limón** y la **naranja** se usan de manera recurrente, así como el membrillo, para multitud de elaboraciones y confituras. Al igual que algunos frutos del bosque, que, al lado de las frutas, son materia prima de mermeladas. A partir de la calabaza se obtiene el cabello de ángel.

A estos sustentos básicos se suman la granjería de los **huevos**, claras y yemas, juntas o por separado, y como edulcorantes, primordiales en repostería, la **miel** de las flores y plantas aromáticas de sierras y campiñas, así como el **azúcar**, en distintas calidades. Ingrediente foráneo añadido, para repostería fina, es el chocolate. En fin, como Sevilla no es ni ha sido nunca coto cerrado, sino encrucijada abierta de caminos y culturas, en la dulcería de la provincia juegan un papel fundamental, potenciándola con sus aromas y gustos únicos, las semillas y especias, destacando la **canela**, la **matalahúva** o anís, el **ajonjolí** o sésamo, el clavo, la vainilla.

El limón, la naranja y otras frutas dejan su aroma y frescor en el recetario de dulces.



Son incontables los dulces sevillanos que llevan semillas de ajonjolí.



La miel, el edulcorante más antiguo y natural.

La almendra, molida, picada, entera, aparece una y otra vez en los dulces tradicionales.



Especias que resultan familiares y dan un toque único, canela, vainilla, matalahúva, clavo.





Morisco camino del horno. →

Una repostería que funde tradiciones

La dulcería sevillana tiene raíces profundas. Sus antecedentes se remontan incluso a época romana, cuando se afianza la tríada mediterránea del cereal, el olivo y la vid en que tanto se basa la repostería actual y se sabe del uso de la miel, arropes y almíbares y de elaboraciones como la torta llamada *mustaceum*, a la que se ha vinculado la palabra “mostachón”. Más palpable es la continuidad con los modos que fraguan en la Edad Media en relación con las culturas judía y, sobre todo, hispanoárabe. Por entonces se extiende el empleo de aceite de oliva, frutas, almendras y frutos secos, azúcares, melojas y confituras y se difunden semillas y especias. Mucho se debe a estos tiempos, desde la abundancia de fritos a fórmulas como hojaldres, buñuelos o mazapanes, y nombres como matalahúva, del árabe hispano *habbat hulúwwa*, “grano dulce”, o alfajor, “el bocadito”.

↙ *Buñoleras sevillanas en una pintura romántica.*



↙ *En los obradores de los conventos de clausura sevillanos se confeccionan auténticas joyas de la dulcería.*

La sociedad cristiana trae los derivados del cerdo, de la manteca incorporada a nutritivos dulces, mientras los moriscos prolongan la herencia andalusí. En esta evolución se decantan dos grandes grupos de dulces ligados a los procesos de elaboración: fritura y horneado, junto con formas combinadas y otros procedimientos.

Al día de hoy, la repostería sevillana llega muy bien surtida, con un sinfín de recetas de larga tradición, bastantes de desarrollo más reciente y otras netamente innovadoras. Son muchas sus caras, repartiéndose en varios ámbitos. Está por un lado la **repostería casera** de la vida en el hogar familiar. Por otro, los **dulces de los conventos**, que han conservado con celo un recetario de exquisitas delicias. Y, en fin, la producción de los **obradores artesanos**, de hornos, confiterías, pastelerías y fábricas, que con buen oficio han mantenido la tradición y ensanchado la repostería de la provincia.



Elaboración de dulces en un horno de leña de un pueblo sevillano.

El ciclo anual, dulces de temporada



Junto a la repostería de todo el año, muchos dulces tradicionales se asocian de manera preferente a ciertas fechas y festividades. La Navidad es especialmente propicia y trae consigo mantecados, polvorones, pestiños, roscones de reyes e infinidad de otras delicias. En los meses de invierno proliferan gachas, gañotes, roscos de San Blas y otros, mientras la Cuaresma y Semana Santa son períodos de abundancia en los que se hacen torrijas, hornazos, ochíos, roscos y un variado recetario.





Hacia la Sierra Norte

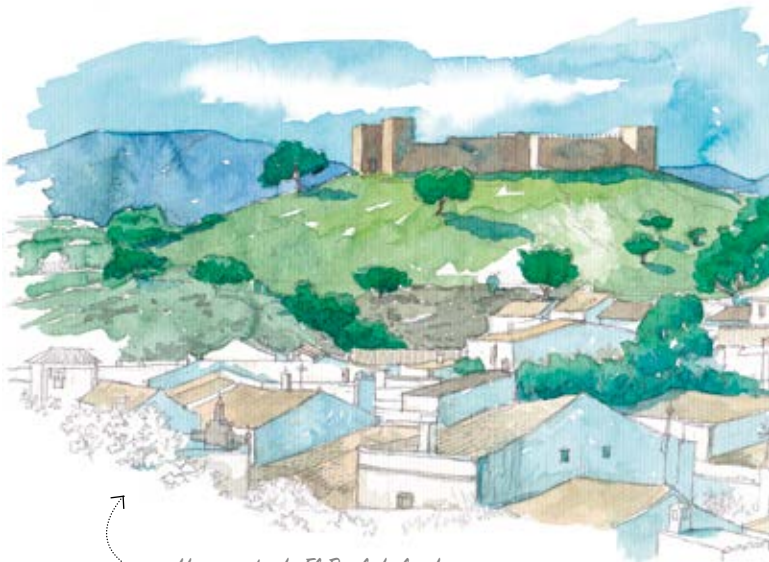


Alanís, Almadén de la Plata, Cazalla de la Sierra, Constantina, El Pedroso, El Real de la Jara, Guadalcanal, La Puebla de los Infantes, Las Navas de la Concepción, San Nicolás del Puerto

Con una gran parte de su superficie protegida como Parque Natural debido a sus valores ambientales, la Sierra Norte de Sevilla cubre una extensa área de Sierra Morena en el área septentrional de la provincia. En torno a sus acogedores pueblos adornados con castillos medievales, monumentales iglesias, conventos, palacios y una pulcra arquitectura popular se despliegan hermosos paisajes de dehesa y monte mediterráneo, con un frondoso arbolado de encinas, alcornoques, quejigos y bosques de ribera en los que se intercalan olivares, viñedos y huertas de frutales.

Un atractivo escenario natural y cultural que da sustancia a una suculenta gastronomía en la que los dulces y la repostería brillan con luz propia. La miel, el cerdo ibérico, el aceite de oliva, los licores, castañas, nueces y frutos diversos, semillas, especias aromáticas y otros ingredientes se elaboran según la tradición casera o el buen hacer de confiterías y conventos. Aquí tienes para deleitarte pestiños, gañotes, buñuelos, rosas, sopaipas, roscos y rosquillas, tortas de castañas y de chicharrones, perrunillas y mantecados, melojas, confituras y mermeladas, magdalenas, bizcochos y un variado catálogo de bollería y pasteles. ☀

En el recorrido por la decena de municipios de la Sierra Norte de Sevilla te aguardan dulces sorpresas. Al oeste, en **El Real de la Jara**, junto a Huelva y Extremadura, el dominio de la dehesa y el cerdo ibérico y las raíces culinarias compartidas con las tierras vecinas se dejan sentir en especialidades de horno como las perrunillas y bollas de chicharrones. Con un fundamento de harina, la rica miel de la comarca o azúcar, son también numerosos los dulces de sartén: flores, roscos fritos, virutas realeñas y madejitas, piñonates y los buñuelos de viento con blanco rebozo de azúcar.



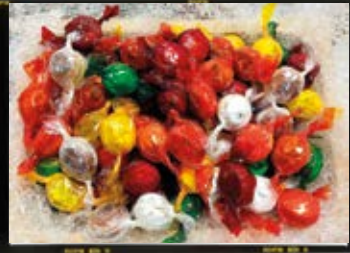
Un apunte de El Real de la Jara con su castillo. Además de su bella estampa, los pueblos de la Sierra Norte te ofrecen una repostería que no conviene perderse.



Las rosas, de masa frita con miel, son muy populares en la Sierra Norte.



Hornazo melojero de Almadén de la Plata.



En varios municipios la repostería de las pastelerías es un magnífico complemento de la dulcería tradicional. Buenos ejemplos son las caramelas, lenguas y besitos de Cazalla de la Sierra.

Varias de estas recetas se practican igualmente en **Almadén de la Plata**, además de pestiños y virutas —los primeros con miel, con azúcar las segundas—, gañotes, con huevo en la masa, melojas y, como tipismo local, el hornazo melojero. Asociado a la Semana Santa, consta de masa de pan, mantequilla o aceite de oliva, matalahúva y canela, decorándose con huevo duro, peladillas y golosinas de colores. Muy parecidas, pero sin tanto adorno, son las bollas. En Almadén se te presenta asimismo una opción de interés: la visita de un obrador que te permite conocer en vivo todas sus labores. **Guadalcanal**, que coincide en parte de su repertorio con el resto de la comarca (pestiños, gañotes...), se singulariza por sus rosquitos de aguardiente, hojaldres, bollitos de aceite y las tortas de chicharrones, con panceta de cerdo refrita picada muy menuda.

Por los términos del centro de la Sierra Norte, la dulcería casera se compagina con la repostería fina de los obradores, y así en **El Pedroso** tienes barcos de cidra, tortas, mantecados y roscos de reyes. **Cazalla de la Sierra** es un foco confitero que hace las delicias del visitante con sus bandejas repletas de bollería y pasteles: las apreciadas caramelas, bollos rellenos de crema pastelera; lenguas de hojaldre con crema, azúcar lustre y canela; cortadillos de polvorón con cabello de ángel; besitos de almendra típicos de Navidad; merengues, bizochos de naranja...



Tortas de chicharrones de Guadalcanal recién salidas del horno.



↑ Vista de Constantina. La belleza de los pueblos y paisajes de la Sierra Norte, en alianza con las delicias de su repostería.



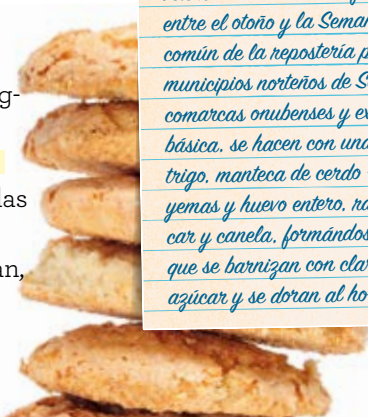
— Surtido de pastelería de Alanís.

Como otras poblaciones de la comarca, **Alanís** te brinda la oportunidad de visitar un obrador para introducirte en los entresijos de la repostería de la Sierra Norte. Y no es mal sitio, ya que en este municipio, donde la miel goza de merecida fama, pueden degustarse desde los dulces tradicionales de la zona (pestiños, torrijas, roscos, perrunillas...) a hojaldres, mantecados, magdalenas, bizcochos y una amplia variedad de pasteles. Muy cerquita, en **San Nicolás del Puerto**, el recetario tiende a las fórmulas más caseras, con sus postres de gachas y leche frita, flores, pestiños, buñuelos de pan, perrunillas y tortas de chicharrón.

RECETA: PERRUNAS Y PERRUNILLAS



Este nutritivo dulce confeccionado sobre todo entre el otoño y la Semana Santa es un lugar común de la repostería popular tanto de los municipios nortenos de Sevilla como de diversas comarcas onubenses y extremeñas. En su receta básica, se hacen con una masa de harina de trigo, manteca de cerdo -si es ibérico, mejor-, yemas y huevo entero, ralladura de limón, azúcar y canela, formándose porciones ovaladas que se barnizan con clara, se espolvorean de azúcar y se doran al horno. ¡Buen provecho!



Varios ramos de la mejor dulcería se dan cita en **Constantina**. Por un lado están los consabidos dulces de fogón casero y de confitería; por otro, especialidades más locales como la carne de membrillo y la torta de castañas, de bizcocho con ralladura de limón, aceite de oliva, almendras y nueces relleno de confitura de castañas, muestra de los saludables frutos de la arboleda de la sierra; al igual que las mermeladas de castaña, de madroño, zarzamora, de naranja amarga, o la miel artesana de azahar que se preparan en un obrador de la villa que es, además, visitable. La repostería de Constantina se refuerza con el repertorio del convento de Nuestra Señora de los Ángeles: bolas de coco, bocaditos de almendra, yemas de ángeles, *marrons glacés* de castaña, mazapanes, turrone, mantecados, roscos, polvorones, bombones... **¡imposible echar nada en falta!**

En la Sierra Norte, la castaña se emplea en tortas de bizcocho y en los refinados marrons glacés.



Una nota distintiva de Constantina es la preparación artesana de miel, mermeladas y confituras.



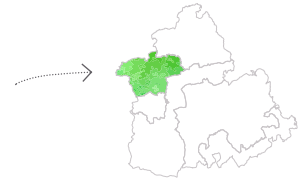
Turrone y otras muchas delicias salen del monasterio de los Ángeles en Constantina.

En la franja oriental de la sierra, **Las Navas de la Concepción** se distingue por sus buñuelos de calabaza, empolvados de azúcar y canela, y **La Puebla de los Infantes** por sus rosquillos y, sobre todo, por sus *sopaipas* de masa frita en aceite, indispensables en su fiesta de las Candelas a principios de febrero, cuando se consumen al son del cante de la *sandinga*.



En la Vía de la Plata

*Aznalcóllar, Castilblanco de los Arroyos,
El Castillo de las Guardas, El Garrobo,
El Madroño, El Ronquillo, Gerena, Guillena*



Entre los rebordes de Sierra Morena que lindan con Huelva, Badajoz y la Sierra Norte sevillana y el valle del Guadalquivir se desarrolla la Vía de la Plata. Un corredor natural por el que transita el Camino de Santiago que enlaza Sevilla con el noroeste de la Península y en el que se escalonan las dehesas y el monte, los olivares y regadíos de la vega. En consonancia con esta gradación de paisajes, la Vía de la Plata te muestra la enjundiosa variedad de sus tradiciones gastronómicas, con un cumplido reflejo en sus postres y repostería.

Con la excelente miel que se recolecta en abundancia por la comarca como ingrediente esencial de muchas de sus recetas, en unión del apreciado cerdo ibérico, finos aceites de oliva, harinas y otros ingredientes, se confeccionan rosas, rosquillos, pestiños, gañotes, piñonates y torrijas caseras, mientras en las confiterías se elaboran de manera artesana bizcochos, hojaldres, perrunillas, pastas, tartas, originales bombones y una surtida pastelería. La Vía de la Plata, una comarca sevillana con una dulcería de oro. 🌞

Por la franja más serrana de la Vía de la Plata, **El Madroño** te da ya una idea de la dulcería de la comarca. Junto con otros municipios vecinos, es un importante foco de la miel artesana —la Vía de la Plata sobresale entre las principales zonas productoras de la provincia y de toda Andalucía—, miel de mil flores, de azahar, de eucalipto, resultado de la labor natural de las abejas, al igual que el polen y la meloja extraída de los panales que también tienes por aquí.



Miel de abeja con todo el aroma de las plantas silvestres que crecen en la Vía de la Plata, clave fundamental de su repostería.

Piñonate al estilo del que se prepara por El Castillo de las Guardas y El Ronquillo.



El original alfajor de El Madroño



Roscos
espolvoreados de azúcar

La miel es ingrediente básico de buena parte del recetario que se degusta tanto en El Madroño como en **El Castillo de las Guardas, El Ronquillo** y **El Garrobo**: rosas de sartén, pestiños con ajonjolí, matalahúva, canela y clavo que traen el calor de los días navideños, el singular alfajor de El Madroño, roscoes fritos cubiertos de azúcar, las populares torrijas, y el sabroso piñonate local, con harina, huevo, leche, aceite de oliva, cáscara de naranja o ralladura de limón, anís en grano, o ajonjolí y canela, y un buen baño de almíbar, pues como dice el refrán “el oro y la miel, donde está parece bien”.

Rosas de miel

Tan delicadas como las que florecen en los jardines, las rosas de miel son uno de los dulces más populares de los municipios de la Vía de la Plata y del norte de Sevilla. El secreto está en su ligereza: al saborearlas se deshacen en la boca dejando un halo de dulces sensaciones... que te invitan a probar otra más. Las puedes encontrar en las cocinas caseras cuando te reúnas con unos amigos, en las confiterías para llevártelas, o tomarlas tranquilamente en la terraza de un bar. Después de una buena comida, las rosas ponen la guinda a la mejor gastronomía serrana. **¡Quién se resiste!**



¡apúntate esta receta!

RECETA: ROSAS DE MIEL

Ingredientes: harina, miel, huevos, aceite de oliva, cáscara de limón, anís y canela molida

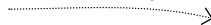
Instrucciones: La cáscara de limón se pasa por un fondo de aceite, que se deja enfriar. En un recipiente hondo se baten los huevos, se le añaden el aceite frito, el anís y la canela, y después, poco a poco, la harina, sin dejar de remover. Se calienta una buena cantidad de aceite, y cuando está a punto, el molde metálico de las rosas se introduce en la masa y se sumerge en el perol hasta que la rosa se dora, dándole una vuelta. Se saca y escurre. Aparte, la miel se calienta sin hervir, se enmellan las rosas fritas, y listas para tomar.

La esencia de la dulcería de la Vía de la Plata radica en el uso de ingredientes naturales y en la elaboración artesana debida a una sabia y larga tradición



Ermita de Castilblanco de los Arroyos, donde la naturaleza y el aire libre animan una deliciosa repostería.

"Bombón afinado" de lácteos de cabra de Castilblanco, nuevas tendencias, nuevos gustos.



Almendras garrapiñadas, golosina muy popular de ferias y fiestas.

Las mieles de flores y plantas aromáticas ocupan también un sitio preferente en las alacenas y despensas de **Castilblanco de los Arroyos**, cuyo término se extiende desde la sierra hasta las colinas ante el valle del Guadalquivir. Encrucijada de caminos desde hace siglos —“...cinco leguas de la ciudad de Sevilla está un lugar que se llama Castilblanco”, escribió el viajero Miguel de Cervantes—, agasaja al visitante

con un rico muestrario de especialidades tradicionales, y algunas innovaciones. Al lado de los pestiños, gañotes, rosas y piñonate le pone sobre la mesa tortas sobás, de manteca y perrunillas, sirviéndose de la manteca ibérica y emparentando con la dulcería de la Sierra Norte, Huelva y Extremadura, y aún añade de postre fundentes bombones de pasta de leche de cabra con un aire de pimentón, cenizas o algas.

De nuevo, **Aznalcóllar** hace de la miel un santo y seña para sus pestiños con vino de Jerez o aguardiente, torrijas y piñonates, en tanto que el azúcar dulcifica sus almendras garrapiñadas y envuelve con un punto de canela sus *engañamaríos*, las tiritas de masa de harina, agua y vino blanco fritas que, tan sencillas, son para chuparse los dedos. Por **Gerena**, los dulces de temporada (pestiños, torrijas...) se amplían con las recetas de tartas y hojaldres con buenas dosis de harina, azúcar, aceite, cáscara y ralladura de limón, canela y clavo molidos.



Las perrunillas y perrunas de almendra abundan desde la Vía de la Plata a la Sierra Norte.



Torre de la Reina. En Guillena la Vía de la Plata se asoma al Aljarafe y la Vega del Guadalquivir.

El repertorio de dulces tradicionales se conjuga en Guillena con su oferta de pastas y pastelería.

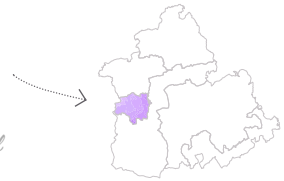
En **Guillena** se dan la mano el saber popular y el arte de la pastelería. De la tradición culinaria salen, como es de rigor, pestiños, torrijas, rosquillas de azúcar, perrunas de almendra y originalidades como bizcochos borrachos con almíbar matizado por una copita de vino dulce, cintas de miel y *engañasuegras*, a base de harina, manteca de cerdo, vino, aguardiente, azúcar y canela. Y de los obradores de confitería se despañan, además, pasteles de hojaldre y bizcocho, glaseados, con crema, pastas y pastelillos variados. **¡Hay mucho para elegir!**





Alrededor del Aljarafe

Albaida del Aljarafe, Almensilla, Benacazón, Bollullos de la Mitación, Bormujos, Camas, Carrión de los Céspedes, Castilleja de Guzmán, Castilleja de la Cuesta, Castilleja del Campo, Espartinas, Gines, Húévar del Aljarafe, Mairena del Aljarafe, Olivares, Palomares del Río, Salteras, San Juan de Aznalfarache, Santlúcar la Mayor, Santiponce, Tomares, Umbrete, Valencina de la Concepción, Villanueva del Ariscal



Los municipios del Aljarafe suman en total dos docenas, como una buena bandeja de dulces. Y no es para menos, porque esta comarca que se extiende desde la capital sevillana hasta la provincia de Huelva fue muy alabada desde la Antigüedad por su apetitosa riqueza y era considerada por los andalusíes “un cielo de olivos” en el que relucían “las estrellas blancas” de sus pueblos. Pues el Aljarafe iguala el atractivo de sus paisajes y patrimonio artístico con la dulzura de una gastronomía que te da la bienvenida con un rebotante despliegue de postres y repostería.

Agraciada con un aceite de oliva excepcional, surtida de mieles y otros ingredientes, y respaldada por una tradición que ha preservado la herencia de varias culturas, la comarca reúne una carta de dulces que entusiasma al más goloso. Al lado de sus célebres tortas de aceite, el repertorio local comprende un sinfín de especialidades caseras, un rosario de delicias de conventuales y un recetario de obrador artesano que integra antiguas fórmulas y propuestas novedosas. Toda una invitación de placer garantizado. ☀

Y de postre, poleá

La *poleá*, que hace un magnífico postre o un plato por sí misma, es frecuente en el Aljarafe. De sencilla elaboración, lleva harina con leche, azúcar, un pellizco de sal, aceite aromatizado con matalahúva y piel de limón, y se sirve con costrones de pan frito y canela molida por encima.



La diversidad de la dulcería del Aljarafe se comprueba al recorrer sus términos occidentales, ya sea en sus labores caseras o de obrador profesional, pues en esta comarca la repostería constituye una industria artesana de notable dinamismo. Los pestiños están omnipresentes, y también son muy comunes las rosas, torrijas, piñonates, hojuelas, rosquillas y un dilatado repertorio de preparados de masa de harina con miel, azúcar y otros ingredientes.

Así, en **Castilleja del Campo** y **Carrión de los Céspedes** se hallan los llamados roscos “de petaca”, hechos a base de harina de fuerza, huevo, aceite de oliva, vinagre y un almíbar de azúcar y canela. Y en **Sanlúcar la Mayor**, una de las cabeceras comarcales, junto con los dulces citados, bizcochos y pastelillos andalusíes de frutos secos y miel, se toma la *poleá*, postre de cuchara característico por igual de **Albaida del Aljarafe** y otros pueblos.



La repostería fina, con tocinos de cielo, pasteles de hoja y bizcocho, tartas y otras labores, está muy bien asentada en los pueblos del Aljarafe.

Manta doblá, fritura de Valencina, Salteras y Castilleja de Guzmán.

Con sus torrijas, rosquitos y hojuelas conocidas aquí como *aguelas*, **Benacazón** se apunta a la repostería tradicional, al igual que **Bollullos de la Mitación**, mientras **Umbrete** se deja notar por su confitería de pasteles, tartas, “planchas” de tocino de cielo y otras recetas, y **Olivares**, por su repostería de tortas de naranja, bizcochos de aceite de oliva, hojaldres y bollería artesana. Por su parte, **Villanueva del Ariscal** refleja su condición vinatera en sus bollitos de vino y su arrope, resultado de la cochura del mosto hasta que espesa, al que se le añade calabaza, batata, limón y naranjas.

Sabor intenso, ¡y tan dulce!

Pestiños de azúcar y de miel, roscos y rosquillos, torrijas, son parte sustancial de la dulcería tradicional aljarafeña.



Sanlúcar la Mayor, una de las principales poblaciones del Aljarafe.

Al norte del Aljarafe, **Salteras** regala tu paladar con especialidades pasteletteras, cortadillos, y tartas que enriquecen la tradición con la imaginación del confitero. Tocinos de cielo, arroz con leche y otros dulces se encuentran en **Valencina de la Concepción**, pero el más típico de aquí, propio de Semana Santa y presente asimismo en **Salteras** y **Castilleja de Guzmán**, es la *manta doblá*. Con variantes que cada familia guarda con celo, consiste en una masa de harina de repostería, huevo, aceite con el gusto de piel de naranja y una porción de vinagre, masa que se estira y se fríe dándole dobleces, endulzándose después con miel o un almíbar.

Tortas de aceite

La especialidad más difundida de la dulcería del Aljarafe es esta ligera torta redondeada de masa fina y hojaldrada, sabor inconfundible y aroma a anís y aceite de oliva, según la receta que se comercializó desde principios del siglo XX a partir de Castilleja de la Cuesta. Con ingredientes cien por cien naturales, incorpora harina de trigo, aceite de oliva virgen extra, azúcar invertida y blanquilla, matalahúva, ajonjolí, sal y esencia de anís, elaborándose a mano, una a una. De aspecto tostado, textura crujiente y suave dulzor, este prodigio de la repostería aljarafeña cuenta con el sello de Especialidad Tradicional Garantizada “Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta”.

Tomarlas te despierta una sensación inolvidable...



Por el eje que atraviesa el Aljarafe se reparten las poblaciones de Castilleja de la Cuesta, Espartinas y Huévar del Aljarafe, en las que se concentra la elaboración de las famosas tortas de aceite que han dado vida y la siguen dando a tantos desayunos, postres, meriendas y otros momentos felices en todo el mundo. Una prueba más de su aceptación son las variedades actuales de la receta original (con almendra, naranja sevillana, con canela, saladas...) y que más de un chef las integra en sus platos como elemento creativo. Auténtico buque insignia de la repostería de estos pueblos, las tortas de aceite no vienen solas. Así, en **Huévar** es costumbre hacer por Semana Santa tortas de hornazo y rosquillas de anís, mientras sus obradores fabrican todo el año tortas de polvorón, cortadillos de cidra, pestiños y roscos fritos. En **Espartinas**, las de aceite traen consigo tortas de ajonjolí, de polvorón, de coco, empanadillas, así como bollería y repostería fina. Y en **Castilleja de la Cuesta** las “legítimas” tortas de aceite encabezan un desfile de bizcochadas, tortas varias, pastas sevillanas, buñuelos y una interminable lista de pasteles.



La fabricación artesana de repostería es una actividad de considerable peso en el Aljarafe.



Tortas de polvorón, recubiertas de polvo de azúcar glasé.



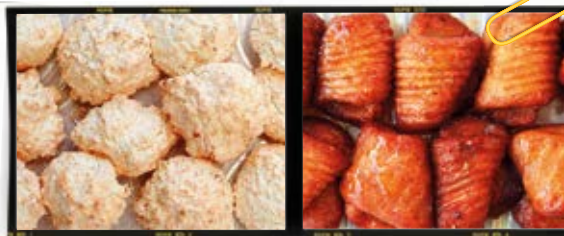
La peculiaridad de la torta real de las monjas de Bormujos es que no lleva harina, sino una base de almendra, huevos y azúcar con cabello de ángel y aroma a limón.



La gama de especialidades de repostería del Aljarafe es muy extensa, con ejemplos como las bizcochadas de Castilleja de la Cuesta.

Las tortas de diferentes clases y tarteras tipo cortadillo con ajonjolí y cidra se acompañan en **Gines** de una excelente pastelería, ramo que también se conjuga con los dulces caseros en otros municipios como Santiponce, Camas, Tomares, San Juan de Aznalfarache, Palomares del Río o Almensilla, donde la repostería tradicional te trae rosquitos de aguardiente y otras dulcerías. Y aún hay más en esta comarca tan dulce, donde tampoco faltan las delicias conventuales. Las dominicas del monasterio de Santa María la Real de **Bormujos** ponen todo su cariño en la confección de almendrados, yemas de almendra, sultanas, amarguillos, nevados, roscos de vino, torta real, tortas caseras, de aceite, de ajonjolí, de polvorón, pastas y galletas, mantecados

crujientes e inigualables pestiños al horno. Pura música celestial para el sentido del gusto al que también tientan las labores del convento de la Inmaculada Concepción de **Mairena del Aljarafe**: bollitos de aceite, perrunillas, anguilas y peces de mazapán, cocadas, pastelitos de piñones...

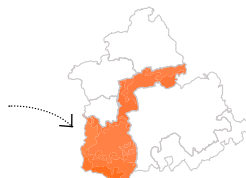


Deliciosos pestiños al horno y sultanas de las dominicas de Bormujos.



Por el Guadalquivir-Doñana y Sevilla

Alcalá del Río, Alcolea del Río, Aznalcázar, Brenes, Burguillos, Cantillana, Coria del Río, Dos Hermanas, El Cuervo de Sevilla, Gelves, Isla Mayor, La Algaba, La Puebla del Río, La Rinconada, Las Cabezas de San Juan, Lebrija, Lora del Río, Los Palacios y Villafranca, Peñaflor, Pilas, Sevilla, Tocina, Villamanrique de la Condesa, Villanueva del Río y Minas, Villaverde del Río



En este apartado te vamos a poner ante los ojos y el paladar el rico muestrario de dulcería que se descubre a lo largo de la docena de municipios que escoltan al Guadalquivir a su paso por la Vega, de la propia capital sevillana, que hace de nudo de enlace entre las distintas comarcas, y de la otra docena de pueblos que se suceden al compás del descenso del río hasta Doñana. Un territorio de paisajes ribereños, poblaciones monumentales y horizontes abiertos que da mucho de sí en cuanto a dulces y repostería.

En el tramo de la comarca correspondiente a la Vega mandan los dulces tradicionales (pestiños, torrijas...) conjuntados con especialidades locales y una repostería artesana muy digna de consideración. La capital sevillana, por su parte, es una encrucijada de recetas propias y ajenas, con innumerables fórmulas caseras, una excepcional oferta de confitería y unos dulces conventuales que maravillan a cualquiera. En los municipios del tramo más bajo del río las dulcerías más usuales se unen a originales variantes y una pastelería muy notable por su imaginativa variedad. ☀

La imagen del Alcalá del Río se recorta sobre las aguas del río Guadalquivir.



Dulces pestiños

Cuando se acerca la Navidad es la hora de los pestiños, uno de los dulces más populares de la provincia, con una cumplida representación en la comarca de Guadalquivir-Doñana. La fórmula básica, siempre sujeta a variaciones, consiste en pasar por aceite al fuego cáscara de limón, matalahúva, ajonjolí y clavo. Este aceite aromatizado y caliente se vierte sobre un volcán de harina y se trabaja la masa añadiéndole vino blanco y zumo de naranja, y a veces canela. Se forman pequeñas porciones que se fríen a fuego vivo y, tras sacarlas, se sumergen en una mezcla de miel aligerada con agua que se ha calentado previamente. Una vez fríos, los pestiños están listos para tomar.



Los municipios de la Vega se suceden a ambos lados del Guadalquivir desde la provincia de Córdoba hasta la ciudad de Sevilla, con un pie en el primer peldaño de la sierra y otro en las tierras bajas que lindan con la Campiña. En consecuencia, se benefician de los ingredientes y tradiciones culinarias de las comarcas limítrofes, generando a su vez un recetario de dulces que tiene un sello propio. Aguas arriba, **Peñaflor** anuncia ya las especialidades favoritas de la zona: postres de gachas con pan frito, miel y canela, pestiños, gañotes, torrijas.

Los jeringos de Lora del Río, churros y "calentitos" en otros lugares, una sabrosa fritura de diario en el umbral de la dulcería.





Dulces que se repiten en **Lora del Río**, donde vale la pena dedicar una mención a sus *jeringos*, los churros de rueda, que de tan cercanos, se suelen pasar por alto al hablar de dulcerías. En Lora destacan en particular las carmelas, a modo de tortas de harina, aceite, levadura y sal que se doblan y cortan por la mitad, se rellenan de crema y cubren de fondant; y también los barquitos, con base de hojaldre, cuerpo de magdalena y una capa de *fondant*, así como los cortadillos con cabello de ángel, roscos, rosquillas y empanadillas. De este repertorio participan las poblaciones aledañas de Alcolea del Río, en la que hay además tortitas de manteca; Villanueva del Río y Minas, donde se señalan los “barquitos de la mina”, roscos de vino y miel, mazapanes con piñones y almendras, y pasteles variados; Tocina, que añade sus roscos de hojaldre y azúcar, y Cantillana sus piñonates.



Rosquillas de azúcar.



Barquitos, de Lora del Río y Villanueva del Río y Minas, elaborándose en el horno.

Cauce abajo, en **Villaverde del Río** se reanuda la degustación de pestiños, pero aquí con agua de naranja, y dulces emparentados, junto a los roscos “del dedo”, por la manera de darles forma, con manteca y vino, rosquillos fritos, magdalenas, carmelas, perrunillas y bizcochos caseros. De **Brenes** resaltan los alfajores de oblea con miel y almendras, y la pastelería, que se muestra igualmente bien surtida en Burguillos a base de milhojas de merengue, tocinos de cielo y tartas. Los rosquitos, sultanas

de coco y, desde luego, torrijas, pestiños y gañotes son las labores más representativas de **Alcalá del Río**, mientras en La Algaba las singulares empanadillas de flan se confectonan al lado de bizcochos caseros, caprichos de bizcocho y crema pastelera, tortas, cuñas y piñonates. En fin, **La Rinconada** te proporciona desde una generosa gama de productos artesanos de obrador (bollería, lazos, borrachuelos, pestiños de miel y de azúcar, roscones de reyes...) a preparados del fogón casero, como la leche frita.



Cortadillos artesanos con cabello de ángel y azúcar lustre.



Sultanas de una confitería de Alcalá del Río.



Tanda de bizcochos artesanos en un obrador de La Algaba.

En un seductor escenario, las numerosas terrazas y establecimientos te invitan a relajarte saboreando el variado surtido de dulces de Sevilla.



Situada en el punto medio de la provincia, **Sevilla** es un magnífico escaparate tanto de las aportaciones de su territorio, que se hallan en sus establecimientos y en sus ferias y muestras de dulces, como de la propia capital, en la que concurren labores caseras, repostería de conventos y especialidades de confitería. Hecha en casa y en obrador, buena parte de la dulcería tradicional sevillana sigue un ritmo de calendario. Para Navidades llegan pestiños y gañotes, parecidos a los primeros aunque de masa más liviana a base de huevo batido, aceite crudo suave, ralladura de limón y sin espe-

cias; y con el nuevo año entra el roscón de reyes, bollo de masa dulce aromatizado con agua de azahar y adornado con frutas escarichadas y confitadas de colores, simple o relleno de nata o cabello de ángel. Al olor de la Cuaresma le toca el turno a las torrijas, y a recetas añejas como los huesos de San Expedito, de sustancia similar a las rosquillas, alargados con un corte en los extremos y un rebozo de azúcar y canela. Pero este es solo un apunte de un listado más extenso que abarca rosquillas, buñuelos, magdalenas, innumerables bizcochos, confituras y una multitud de fórmulas populares.

Los dulces conventuales de **Sevilla** son además una auténtica mina de recetas de siempre trabajadas con amor artesano. Un lugar estelar ocupan las yemas del convento de San Leandro, obra de arte de huevo y azúcar clarificado con unas gotas de limón que ya se elaboraba en el siglo

XVI. El torno de Santa Paula te descubre mermeladas, cremas, dulces y gelatinas de frutas y flores, alfajores mozárabes de almendras y nueces...; el de San Clemente, cortadillos, piñonadas, dulzuras; el de Santa Inés, sus apreciados bollitos; el del Socorro, cortadillos de chocolate con naranja; el de

Torrijas sevillanas

Asociadas a la Semana Santa, las torrijas se encuentran por toda la provincia. A partir de una misma noción, las variantes llegan a ser notables, incluso en el ámbito sevillano. Las más habituales se atienen a grandes rasgos a la siguiente receta:

RECETA: TORRIJAS SEVILLANAS



Se usa pan de molde de torrijas, más denso y asentado; las rebanadas se mojan en vino blanco, sin reblandecerlas en exceso, y se apartan; se calienta miel diluida con agua, casi a partes iguales, y algo de azúcar; el pan se pasa luego por huevo batido rebajado con agua o leche y se fríe en una sartén con aceite abundante con el fuego no demasiado fuerte; las rebanadas se escurren, se remojan en la miel y se reservan en una fuente honda. Por último se les vierte por encima la miel sobrante, y se dejan enfriar.



Santa Ana, mantas y suspiros; el de Madre de Dios el postre de “gallina en leche”; y el de Santa María de Jesús, turrone y delicias de miel. Un alarde de refinamiento celestial. Pero no queda ahí la oferta de Sevilla. Sus confiterías y obradores elaboran un amplio abanico de repostería fina, tartas, bollería y

pastelería de hoja y bizcocho, según moldes clásicos de comprobada aceptación (borrachos, merengues, petisús..) y ahora también asimilando corrientes internacionales e innovadoras y ensanchando el panorama de la capital hispalense, que es una ciudad muy de dulce.

Para el 6 de enero, el roscón de reyes no puede faltar en las mesas de Sevilla y muchas poblaciones de la provincia.



La moderna repostería creativa y las fórmulas internacionales, como los macarons y cupcakes, o tartas individuales, están también presentes en la dulcería actual de Sevilla.



Piñonada del monasterio de San Clemente.



Las renombradas mermeladas del convento de Santa Paula.



Yemas del convento de San Leandro, de las que decía el poeta Luis Cernuda: “El exquisito alimento nada tenía de terreno, y al morderlo parecía como si mordiéramos los labios de un ángel”.

En los municipios que llegan al Espacio Natural de Doñana, aguas abajo de Sevilla, la tradición de los dulces de temporada más difundidos se entrelaza con las singularidades locales y la abundancia de frutas y frutos. **Aznalcázar** es pueblo de hojuelas, o *abuelas*, de hojaldres únicos con aguardiente, magdalenas, mermeladas muy variadas y miel de milflores de Doñana. Y la vecina **Pilas**, sitio de hornazos, de calabaza confitada y garrapiñadas, mientras en **Villamanrique de la Condesa** hay rosas artesanas, buñuelos, roscos de vino, tortas de pascua, melojas con calabaza, espoleás y hasta un potaje dulce de castañas pilon-gas... no está nada mal.



Cañitas rellenas de crema, quemaitos y merengues, dulces típicos de La Puebla del Río.

Más cerquita del gran río que allana el paisaje camino del mar se reparten poblaciones que también tienen mucho que ofrecer. De **Gelves** han de notarse el dulce de membrillo, empanadillas al horno o fritas, y las cañitas rellenas de crema, frecuentes en las demás poblaciones marismeñas, como **La Puebla del Río**, cuyas principales recetas caseras son estas crujientes cañitas y los *quemaitos*, pequeñas delicias con gusto de almendras, limón y cabello de ángel. **Coria del Río** no se priva de originalidades y además de torteras a modo de empanadas y otras golosinas, se reserva las peculiares “orejitas de habas”, en origen “del Abad”, fritos de graciosa forma curvada con masa de harina floja, huevo, aceite suave, anís seco, azúcar, canela y limón. Más contundentes son los roscos de San Blas de la capital arrocera, **Isla Mayor**, horneados de masa con buena cuota de harina, aceite de oliva, azúcar, anís...



La dulce despensa de Aznalcázar alberga repostería, mermeladas y miel.

Por la margen opuesta del río se encuentran las pastelerías y dulces del convento de San José (magdalenas, bizcochitos...) de **Dos Hermanas**, y enseguida, el foco de dulcería que es **Los Palacios y Villafranca**. Aquí vienen de la tradición casera torrijas rellenas de crema, tortas *doblás* de aceite, roscos duros con sazón de canela, ajonjolí, matalahúva, anís seco y limón, y del arte de las confiterías, *soufflés*, milhojas, bizcochos y una inagotable nómina de opciones. La elaboración de roscos continúa al sur en los roscos amarillos, con aguardiente y tintados de azafran, de **Las Cabezas de San Juan**, que se suman a sus tortas de pan, en los roscos de **El Cervo de Sevilla** y en los famosos rosquetes de Semana Santa, con aroma de anises y canela, de **Lebrija**. Una población con un denso recetario que incluye tortas de aceite con cabello de ángel, borrachitas, suspiros, además de las coronitas y cordiales de almendra molida que hacen con sus delicadas manos las monjas concepcionistas.



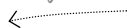
De Coria del Río son las "orejitas de habas"



Rosquetes de Semana Santa de Lebrija.



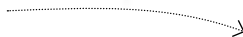
Exquisita pastelería artesana de Los Palacios y Villafranca.



La delicadeza hecha dulce. Borreguito de almendra de las concepcionistas de Lebrija.

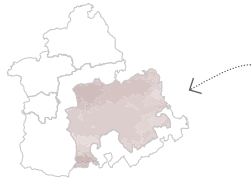


Lebrija, destino muy aconsejable para la repostería de la comarca Guadalquivir-Doñana.





A través de la Campiña



*Alcalá de Guadaíra, Arahal, Cañada Rosal, Carmona, Écija,
El Rubio, El Viso del Alcor, Estepa, Fuentes de Andalucía,
La Campana, La Luisiana, La Puebla de Cazalla, Lantejuela,
Los Molares, Mairena del Alcor, Marchena, Osuna, Paradas, Utrera*

La extensa comarca de la Campiña cubre el centro del territorio de Sevilla, dilatando su horizonte desde la capital hasta el cauce del río Genil y la Sierra Sur. Auténtico granero de la provincia, disfruta de una proverbial riqueza agraria en la que destacan los cereales y el aceite de oliva. Riqueza que ha sido el sustento de las grandes poblaciones que la habitan y que hoy preservan un extraordinario legado histórico.

En este fascinante marco, la gastronomía es un aliciente de primer orden, sobresaliendo en especial la repostería. Porque en la Campiña nada se echa en falta en lo que respecta a los dulces: en los hogares se preparan infinidad de recetas populares, las confiterías de sus pueblos gozan del reconocimiento general por la calidad y variedad de sus especialidades, y los obradores de sus conventos confeccionan un listado interminable de manjares exquisitos. Basta citar algunos de sus productos más célebres, mostachones, tortas, mantecados, polvorones, bien conocidos y apreciados más allá de nuestras fronteras, para hacernos una idea de la rica dulcería de la Campiña de Sevilla. ☀



*Útrera es tan monumental
en su conjunto urbano como
en su repostería.*

Mostachones de Útrera



La esponjosa suavidad de esta delicia apenas tiene rival. Con una receta que se remonta a la repostería conventual, el mostachón ganó fama como dulce viajero, hasta convertirse en

la insignia gastronómica de Útrera. Este bizcocho redondo aplanado, presentado en papel de estraza, nace de ingredientes cotidianos: huevo, azúcar, miel, canela, harina de trigo y levadura. Los huevos se batan hasta quedar espumosos, se añaden el azúcar, la harina y los demás ingredientes, hasta trabar una masa fina que se dispone en forma de tortas sobre papel de estraza y se cocina en el horno, preferiblemente de leña.

¡Que aproveche!

Al sur de la Campiña, **Útrera** es un pórtico ideal para iniciarse en la degustación de los dulces de esta comarca. Sus plazas centrales son un hervidero en el que las confiterías actúan como polo de atracción. Y con motivo, dada la exhibición de artículos de sus mostradores. Considerado “el baluarte de la dulcería utrerana”, el mostachón, es protagonista principal, pero no el único, porque se codea con un nutrido elenco de especialidades tradicionales y pasteleras. Ahí están para demostrarlo las tortas de polvorón, bizcotelas, roscos de piñones, lenguas de nata, lingotes de crema tostada, brazos de nata y de yema, tartas, infinidad de pasteles, y, por si faltara algo, las delicias de las monjas de la Concepción, con sus pestiños, sultanas, bizcochos caseiros y tortas. ¿Quién da más?



Brazo de yema y almendras. La pastelería de Utrera disfruta de reconocida fama.



Tortas de polvorón.

Cerca de Utrera, **Los Molares** mantiene un fondo tradicional en el que figuran postres de arroz con leche y *poleás*, buñuelos de Carnaval, bollitos de azúcar, magdalenas, rosquitos, torrijas y pestiños, tortas de aceite, perrunillas y bizcochos con el gusto especial a horno de leña. **Arahal** también saca partido de la harina, el aceite y otros productos de la Campiña, empleados en sus empanadillas y torrijas. Como rasgo propio destacan los piononos artesanos, el diminuto pastel a base de una lámina enrollada de bizcocho humedecido en almíbar con una coronilla de crema tostada y canela. Sabores de ensueño que despiertan asimismo los pestiños, borrachos, pastillitos de almendras, costradas, canastitas, mantecados y alfajores que expenden las monjas del convento del Rosario de Arahal.

Queda claro que la Campiña es una comarca muy dulcera. Y así lo confirma **Paradas** con sus albarditas navideñas, a base de harina, manteca, huevos, azúcar, canela, ajonjolí y anís en grano; con sus roscos de San Blas con aceite de oliva, y su reguero de bizcochos y tortas de almendras, borrachos, torrijas aderezadas con un chorrito de aguardiente, empanadillas y tortitas de cidra.



Una receta típica, los roscos de San Blas de Paradas.



Genuinos piononos artesanos de Arahal.



Las albarditas de Paradas.



Con sus expositores abarrotados de dulces de todas clases, las confiterías de la Campiña son un verdadero espectáculo.



Tortas de Alcalá

La Marca Colectiva “Tortas de Alcalá” avala la calidad de este producto único de sabor inigualable, matices aromáticos y crujientes sutilezas elaborado por los confiteros de Alcalá de Guadaíra. Con el respaldo de una honda tradición panadera surge esta torta finísima, hecha a mano con harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar, ajonjolí, ralladura de limón, canela y clavo. Tras el punto exacto de horneado, adquiere un tono tostado, una textura de airosa ligereza y un suave gusto a especias y equilibrado dulzor.



Desde Alcalá de Guadaíra a Carmona, la cornisa de los Alcores domina la Campiña. En su extremo sur se ubica **Alcalá de Guadaíra**, llamada “de los Panaderos” por su industria de panaderías que desde hace siglos ha abastecido a Sevilla. Un punto de partida muy apropiado para la mejor repostería. De entrada te reciben dos especialidades: las tortas y las bizcotelas de Alcalá, una sofisticada preparación de dos bizcochos con relleno de yema blanda con canela y cobertura de merengue. Un dulce tan placentero como las docenas de variedades de sus afamadas confiterías, entre las que cabe citar tocinos de cielo, mantecados de Viena con almendra y avellana o roscos de cidra y de huevo. Y todo esto sin olvidarnos de los tiernos suspiros, corazones, bocaditos y tortas de las clarisas de Alcalá.



Tocino de cielo de Alcalá de Guadaíra.



La bizcotela de Alcalá, de refinada elegancia.

La cercana **Mairena del Alcor** se hace eco del recetario casero en sus tortas de aceite, cortadillos, buñuelos de nata, rosquitos, empanadillas de cidra y pestiños. Y en **El Viso del Alcor**, junto a varios dulces más comunes, se hallan fórmulas locales: pechugones, bizcochos de yema con cabello de ángel y canela, y suspiros, de clara de huevo con azúcar y canela, además de *piecitas* o pastas de almendra, *rositas* de hojaldre, crema inglesa y *fondant*, y el bizcocho casero de olla o de cacerola.



Pechugones y suspiros, especialidades de El Viso del Alcor.



Pastelería del convento de Santa Clara de Carmona.

Torta inglesa de Carmona.



En la cima de los Alcores, **Carmona** es una plaza fuerte de la repostería. Con raíces de arte hogareño y ciencia de obrador, custodia sencillas recetas y otras más elaboradas. Se hacen aquí desde hojaldres, bollos de aceite, torrijas con vino dulce, tortas de almendra y polvorones, a postres de arroz con leche y un guiso de castañas con canela. Obra señora de la dulcería de Carmona es la torta inglesa, o “del inglés”, conocida con este nombre desde que el arqueólogo inglés Jorge Bonsor se aficionara a encargarla a una pastelera del pueblo. Consta de una base de bizcocho, cabello de ángel y una cubierta de fino hojaldre con azúcar glas y surcos de canela. Como archivo de la memoria repostera, Carmona tiene un filón: los dulces del convento de Santa Clara, que en los giros de su torno sirve tortas, princesitas de almendra, antojos del obispo, bizcocho antiguo, borrachitos, tocinos de cielo, roscos de aceite, pastelitos de gloria, yemas y un sinfín de otras dulzuras.



Las suculentas empanadas rellenas de La Campana.



El arroz con leche es un postre de muchos pueblos de la Campiña y otras comarcas.



Entornaos de Fuentes de Andalucía.

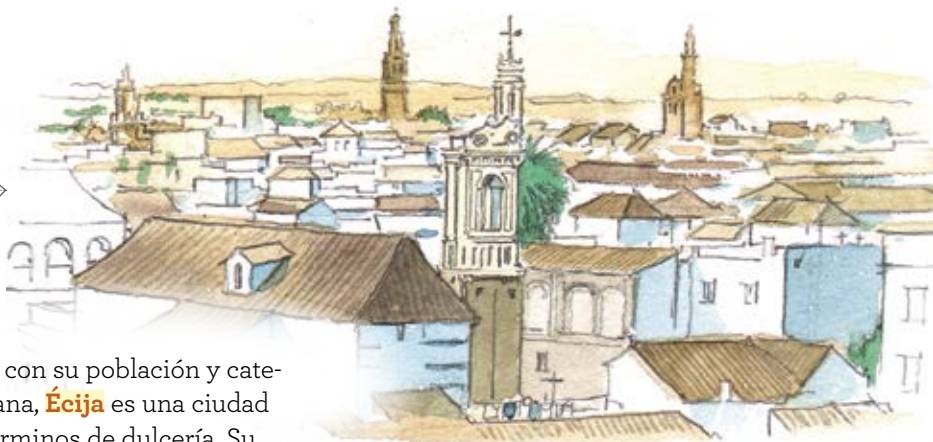
La riqueza triguera de la Campiña se refleja en la repostería de **La Campana**. El dulce más representativo es la empanada, que se confecciona con una buena proporción de harina de trigo amasada con manteca de cerdo y agua y se rellena con una mezcla de azúcar, canela y ajonjolí. A esta sabrosa receta siguen otras elaboraciones como bollos de leche, tortas de aceite y barquitos y cortadillos de cidra. A un esquema similar, responden los dulces de **Fuentes de Andalucía**. Aquí la especia-

lidad es el *entornao* ligado a los carnavales, una sustanciosa empanada que se diferencia por el color anaranjado que le da el pimentón añadido a la masa. Además de *entornaos*, la despensa de Fuentes te trae empanadillas, pestiños en miel o emborrizados de azúcar, torrijas, barquitos, tortas de manteca, leche frita y arroz con leche. Varios de estos mismos dulces tienen acogida en **La Luisiana**, tan renombrada por su panadería, en la que también se preparan gachas, rosquillas fritas y sopaipillas, frituras de masa bien fina y estirada con harina y suavizada con aceite de oliva. **Cañada Rosal** se distingue por sus labores de obrador artesano como los “barcos” de hojaldre, magdalena y relleno de cabello de ángel, los “barquitos”, más golosos, por rellenarse de crema de vainilla, magdalenas y bizcochos surtidos.



Deliciosas yemas ecijanas.

*En Écija despuntan
las torres de sus
iglesias y conventos.*



De acuerdo con su población y categoría urbana, **Écija** es una ciudad privilegiada en términos de dulcería. Su oferta se apega sobre todo a los dulces de origen casero, permitiéndose ciertos lujos. Están en primera fila las tortas de manteca que se toman endulzadas, tortas de aceite, los barquillos, carmelas, hojaldres de miel, roscos fritos, cortadillos, y subiendo el tono, las exquisitas yemas y pastel de ángel, bolitas de coco, huesos de santo, alfajores, mantecados, polvorones y roscos de vino, tortas de polvorón, así como repostería fina. En fin, en Écija hay que tener asimismo muy en cuenta las delicias de sus conventos, tocinos de cielo, flores, roscos fritos y borrachuelos de Santa Inés, y los célebres bizcochos marroquíes, hoy “bizcochos de las monjas”, que comparten la lista de dulces del monasterio de Santa Florentina con sus bollitos de San Martín, empanadillas, sultanas, magdalenas, mantecados, roscos de vino, bizcochos y tortas de varias clases.

*Las barquillas, barcos
y dulces por el estilo
son corrientes en Écija
y otros pueblos.*



Te voy a contar un secreto...

Los famosos bizcochos marroquíes del convento de las concepcionistas de Écija, que se hacen ahora en el de Santa Florentina y en Osuna, seducen a cualquiera con su espumosa suavidad y su dulzura crujiente. Una fórmula irrepetible cuyo secreto radica, según las monjas, en que “solo llevan azúcar, huevos, almidón de trigo... y la gracia de Dios”.



Tesoros de la clausura



Tras el misterioso giro del torno te esperan algunas de las sorpresas más exquisitas de la provincia: los dulces conventuales. La riqueza y variedad de la repostería de los conventos sevillanos no tienen límites, algo que podrás comprobar en persona al acercarte a Marchena, Osuna y otras poblaciones. Su éxito no es casual: es el resultado de siglos de cuidadosas prácticas.



Frutitas de almendra y borrachuelos de las monjas clarisas de Marchena.



Las tortas de Marchena de hojaldre y miel.

En el recorrido por la Campiña **Marchena** representa un hito de importancia en lo que hace a monumentos y dulces. Sus hornos te incitan a relamerte con las tortas de aceite con masa de pan dulce doradas al fuego de leña, con las tortas de manteca, barquillos, empanadas horneadas y las tortas de Marchena de hojaldre y miel que te embelesan con su regusto a dulce y salado. Bizcochos marcheneros, mantecados, torrijas, pestiños y empanadillas fritas incrementan el recetario, que se refuerza con una pastelería de tetas de vaca, sedosos merengues y otra repostería fina. Como es de rigor, los dulces de convento son aquí imprescindibles. Las monjas de San Andrés te seducen con sus tortas de almendra, sultanas y dulces de hoja, y las clarisas de Santa María, con sus frutitas de mazapán, garrapiñadas, borrachuelos, yemas, cocadas, dulces de membrillo y otras finuras.

La dulcería casera está en primer plano en **La Puebla de Cazalla**. Los pestiños con almendras se acompañan con los roscos de San Blas, entornados con almendra y cabello de ángel, barcos y mantecados. Lo popular prima también en **Lantejuela**, pueblo de gachas y arroz con leche, torrijas, rosquillos, pestiños, gañotes y mantecados, al igual que sucede en **El Rubio**, donde se suman a estos dulces roscitos con aceite de oliva y jugo de naranja, esponjosos bizcochos de la abuela, torrijas rebozadas con azúcar, roscos trenzados de huevo, mantecados de aceite, los ochíos que empiezan a prodigarse por el este de la provincia, y las gustosas sopaipas.

Roscas de San Blas de La Puebla de Cazalla.



Osuna te alegra la vista y el paladar con su arte y su dulzura.

Como las otras grandes villas de esta comarca, **Osuna** es un centro notable del dulce artesano. En sus fogones se hacen pestiños, gañotes y las gachas de San Arcadio, patrón de Osuna, y en los obradores de sus estimadas pastelerías, un amplio muestrario en el que se distinguen las típicas aldeanas, bollo relleno glaseado de azúcar, y otra bollería fina, bizcochos pardos, pastel de almendra y las singulares pastas conocidas como crestillas. Los productos de varios conventos rematan una dulcería de veras primorosa, y así, en el de la Concepción se encuentran los bizcochos marroquíes, y en el de la Encarnación bolas de coco, bocaditos de anís, roscos de vino, bartolos, yemas de San Ramón, tortas de limón, pastas sevillanas...



En el sector más oriental de la Campiña sobresale **ESTEPA**, la villa de raíces ibéricas y romanas que deslumbra al visitante con su bien conservado conjunto de calles empedradas y monumentos medievales, renacentistas y barrocos. Un conjunto que, para estimular aún más los sentidos, se envuelve en el olor de los hornos, la canela y otras especias que salen de sus obradores cuando el pueblo se afana en la elaboración de sus famosos dulces.



En Estepa destacan dos de las especialidades más renombradas de la gastronomía sevillana: los mantecados y los polvorones, los sabrosos dulces redondeados de tono tostado con ajonjolí o alargados y espolvoreados de azúcar, confecionados a base de harina de trigo, manteca de cerdo ibérico o aceite, azúcar, canela y otros ingredientes, cuyo sabor evoca las fechas navideñas. Un manjar que ha trascendido el consumo local y rebasado fronteras hasta tener un alcance nacional e internacional. Con una tradición de siglos y su principal foco productor en esta localidad, las Indicaciones Geográficas Protegidas “Mantecados y Polvorones de Estepa” amparan las variedades de mantecado casero, de aceite, de almendra, de avellana, de cacao, de limón, de coco y de vainilla, así como el polvorón.



La silueta monumental de Estepa se dibuja al pie del cerro de San Cristóbal.



*Tradición e innovación:
las variedades del mantecado según su receta centenaria se han enriquecido con otras como el mantecado con aceite de oliva virgen extra, que añade sus virtudes naturales a este dulce manjar.*

Los mantecados y polvorones se presentan de la mano de otras exquisiteces como los roscos de vino, los alfajores, en los que prima la almendra, el almíbar y el azúcar glas y un largo etcétera. Además de estos productos, la generosa dulcería de Estepa te ofrece una amplia gama de turrone y hojaldradas, junto con otras elaboraciones tradicionales, propias o compartidas con los pueblos de los contornos, como los ochíos, roscos trenzados, tirabuzones, ajonjolines, magdalenas, asopaipas... Un repertorio que se amplifica con los delicados dulces artesanos que despachan las monjas del convento de Santa Clara, allá arriba en el cerro de San Cristóbal, varios de ellos con nombres de gloriosa resonancia, que no es para menos: tocinillos de cielo, pastas angelinas, bienmesabe, delicias de bizcocho, cuajados de almendra, yemas de Santa Clara...

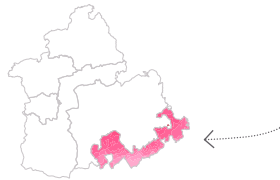


En Estepa hay varios recintos muy recomendables para la visita y la degustación: los museos del Mantecado y del Chocolate.





En torno a la Sierra Sur



Aguadulce, Algámitas, Badolatosa, Casariche, Coripe, El Coronil, El Saucejo, Gitena, Herrera, La Roda de Andalucía, Lora de Estepa, Los Corrales, Marinábeda, Martín de la Jara, Montellano, Morón de la Frontera, Pedrera, Pruna, Villanueva de San Juan.

En la orilla meridional de la provincia de Sevilla se levanta la Sierra Sur, la luminosa franja de olivares y relieves que se extiende desde los llanos de la Campiña hasta los límites con las provincias de Córdoba, Málaga y Cádiz. Por estas tierras se respira la fragancia del monte, el olivo y el campo, y al entrar en sus pueblos, el aroma de los horneados. Porque si hay algo que no falta en los municipios de esta comarca es la dulcería, ya sea en las intensas temporadas de pascuas o a lo largo de todo el año.

Además de mantecados, alfajores, roscos de vino y otras elaboraciones navideñas, en esta comarca tienes para endulzar tu paladar los tradicionales ochíos, las hojuelas, torrijas, pestiños, hornazos, roscos, tortas de aceite y magdalenas caseras, junto a una exquisita pastelería confitera y conventual que incluye desde barquillos, hojaldradas, milhojas, bizcochos, brazos de gitano y frutitas de almendra, a piononos, tocinos de cielo y las genuinas pastafloras de Morón, deliciosas especialidades que te dejan todo el sabor de la Sierra Sur. ☀

Barquillos de Aguadulce, un pueblo donde no solo el agua lleva muy bien puesto el adjetivo de "dulce".



Esbozo de Badolatosa, uno de los municipios de la Sierra Sur de Sevilla.

Por los olivares y sierras del extremo oriental de la provincia se distribuye un puñado de municipios de ambiente apacible y rincones evocadores como los parajes a orillas del río Genil a lo largo de la ruta del legendario José María el Tempranillo.

Muchas de las localidades de esta área comparten con la vecina Estepa la tradición de los mantecados y dulces navideños afines, coincidiendo también en la elaboración de especialidades tradicionales como las magdalenas y pestiños, ochíos para Semana Santa, tortas de manteca, bizcochos y hornazos. Un tronco común al que se agregan las particularidades locales. Así, en **Aguadulce**, al lado de postres como el pan de higo, se confeccionan barquillos artesanos, la golosina con pasta de harina sin levadura, azúcar y aromas de vainilla y

canela que despierta recuerdos de la infancia. En **Marinaleda**, además de mantecados parecidos a las perrunillas, se hacen hornazos con forma de pavo (*pavitas*), y en **Herrera** rosquitas de San Blas, *tetas de vaca*, tortas de aceite y de leche y una saludable repostería que abarca desde hojaldradas a dulces de chocolate y manzana.

La repostería con ingredientes locales: magdalenas de aceite de oliva.



Más cerca del Genil, en **Casariche** te esperan recetas de toda la vida como las hojuelas, de masa frita con miel, tortas antiguas de aceite y bollos de manteca, con zumo de naranja, anís, cabello de ángel y canela, junto con borrachuelos, piononos, roscones y roscos de gachas. La aportación de la harina, el aceite de primera y otros ingredientes de la zona se saborea en **Badolatosa** en sus magdalenas de aceite de oliva, bizcochos de almendra, mostachones y los tortones de aceite, con leche, huevo, matalahúva y canela. Gachas, magdalenas, ochíos... figuran igualmente en el recetario de **La Roda**.

Arrimándose a las faldas de la sierra, en **Lora de Estepa** encuentras hornazos, en **Pedreña** roscos de huevo y, en especial, las clásicas tortas de manteca, ideales para el desayuno, y en **Gilena**, jallullas, con masa de pan, aceite y azúcar, cortadillos de ajonjolí y tiernos brazos de gitano.

Paisaje de las riberas del río Genil, en el área más oriental de la comarca de la Sierra Sur.



El tortón de aceite es una muestra de la bollería tradicional.



← Bizcocho de almendra, de Badolatosa.

El brazo de gitano es una especialidad muy popular de las pastelerías de municipios como Gilena.



Los típicos ochíos



Este sencillo dulce, un rosco ovalado cuya forma se asemeja a la mitad de un 8, es típico de los pueblos del vértice oriental de la provincia, desde Marinaleda, Herrera, Estepa y

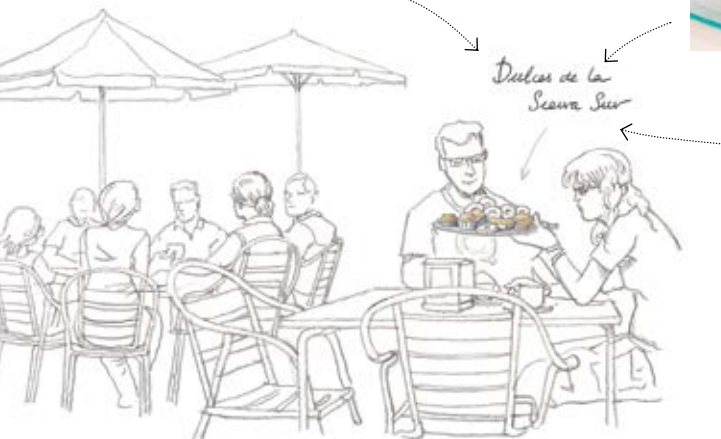
Gilena a Casariche, Badolatosa y La Roda de Andalucía. Bien dorado y crujiente, utiliza, con pequeñas variantes locales, sencillos ingredientes básicos: harina, y a veces masa de pan, aceite de oliva, tal vez vino, azúcar, ajonjolí, matalahúva, canela y agua con una pizca de sal. **¡Huele a Semana Santa!**



Las frituras con miel forman parte de la repostería casera de la Sierra Sur sevillana.



La pastelora, un ligero bizcocho con aceite, vino blanco, cabello de ángel y chocolate, es la especialidad emblemática de las confiterías de Morón.



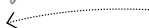
Polvorones, mantecados y dulces navideños semejantes son habituales en la comarca más sureña de Sevilla.

En plena Sierra Sur, la repostería popular se hermana con las del resto de la comarca en sus hornazos, pestiños y otros dulces, destacando a su vez varias singularidades locales. En **Martín de la Jara** hay rosquitos, buñuelos y tortas de pan, en **Los Corrales** pestiños y maimones dulces, y en **El Saucejo** “pata de cabra” con masa de rosos y tortas “de pellizco”, con masa de pan, azúcar, especias y aceite, cuya superficie se “pellizca” antes de meterla en el horno.

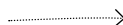
Por las serranías donde se alcanza el techo de la provincia, la dulcería tradicional muestra un consistente surtido que incluye la presencia constante de los hornazos, y como especialidades locales más típicas, las gachas en **Algámitas**, las tortas de bellotas y rosos de San Antonio, con mucho huevo, manteca y azúcar, de **Pruna**, los rosos fritos de **Villanueva de San Juan** y los rosos de vino y polvorones de **Coripe**.



La sabrosa repostería de Morón de la Frontera se acompaña de un admirable conjunto artístico.



Los hornazos y tortas de hornazo, tienen una presencia constante en el repertorio de la Sierra Sur.



La monumental silueta que exhibe **Morón de la Frontera** es también un recinto privilegiado para la repostería. En sus confiterías resalta la pastaflora, el dulce más genuino de Morón, que se acompaña en las vitrinas de capuchinas (bizcochos de crema y chocolate), milhojas, piononos, San Marcos de crema, yema tostada y azúcar, lazos de hojaldre y un extenso muestrario de pasteles y tartas. Polvorones, pestiños, magdalenas, torrijas y otras delicias navideñas y cuaresmales enriquecen la oferta gastronómica de Morón, que se redondea con la maestría artesana de las franciscanas y jerónimas de Santa Clara y la Asunción. Para confortar el gusto mundano, en estos conventos pueden adquirirse frutitas de almendra, angelinas (bolitas de cidra y almendra), rosquillas de lima, roscos de huevo y tortitas de Morón con ajonjolí, tocinos de cielo, suspiros de merengue, sultanas...

Hacia los cerros y campos que en época medieval se conocieron como la Banda Morisca se hallan otros dos municipios en los que concluye el itinerario por la Sierra Sur: **El Coronil**, con su variada pastelería de crema y bizcocho, y **Montellano**. En esta población reclaman especial atención sus “perrunas”, más frecuentes al norte de la provincia que por estas latitudes, junto con los pestiños con almendra y zumo de naranja y las tortas de manteca y de hornazo, de crujiente costra azucarada.



Tocinos de cielo, frutitas de almendra, bolitas de coco... son algunos de los exquisitos dulces artesanos de los conventos de Morón.



Directorio



Una selección de direcciones útiles para saborear y disfrutar con todos los sentidos la rebotante oferta de dulces que te ofrecen los municipios de la provincia de Sevilla. ☀



AGUADULCE

Dulcería La Abuela Asunción

Polígono la Dehesa 2
954 816 274

ALANÍS

Pastelería Fórum

Plaza de la Salud 1
954 885 513

ALCALÁ DE GUADAÍRA

Confitería La Centenaria

Nuestra Señora del Águila 66
955 681 568
www.lacentenaria.es

Confitería Hermanas Portillo

Callejuela del Carmen 25
955 687 361
www.confiteriahermanasportillo.com

Confitería San Joaquín

Plaza de Cervantes 4
955 682 960
www.confiteriasanjoaquin.es

Francisco Portillo e Hijos

Polígono El Chaparreo, Alemania 66
954 101 503

Hermanos Portillo

P. I. Nuevo Polysol Nave 4
955 614 443

Horno Nueva Florida

Santo Domingo de Guzmán 61
955 680 481

ALCALÁ DEL RÍO

El Rincón del Sabor

C/ Milán 1
656 975 868

ALMADÉN DE LA PLATA

Panificadora Nuestra Señora de Gracia

C/ Granadinas s/n.
954 735 507

ALMENSILLA

El Horno de la Abuela Alegría

C/ Prado 4
955 767 265

ARAHAL

Panificadora La Venta

Avda. del Verdeo 37
955 842 376

AZNALCÁZAR

Aznapan

C/ Guadiamar 25
955 750 528

Golosilandia

Avda. Nuestro Padre Jesús 5
954 496 602

La Abuela

Avda. García Lorca 37 B
633 346 048

BADOLATOSA

Pastelería Las Zamarras

C/ Primero de Mayo 150
682 612 800

Productos Custodio

Avda. de Cuba 40
954 017 065
www.productoscustodio.com

BENACAZÓN

Pastelería María Antonia

C/ San Sebastián 33
955 709 183
www.confiteriamariaantonia.com

BORMUJOS

Monasterio de Santa María la Real

Avda. de Bormujos, frente a Nueva
Sevilla
954 164 216
www.monasteriosantamarialareal.com





BURGUILLOS

Beluche

C/ Albahaca 13
658 507 687

Casa Luis

Avda. Alcalde José Cuesta Godoy 39
955 738 271

Durán

C/ Los Palmeros 32
722 445 816

El Abuelo

Plaza de la Era s/n
610 225 399

El Parque

Parque del Barrio Lejos s/n
663 562 625

La Herradura

C/ Castaño 29
657116043

Molín

C/ Albahaca s/n
615 771 336

Obrador Osuna Burguillos

Ctra. Villaverde s/n
675 194 530

Venta El Cruce

Avda. Andalucía 2
955 738 505

CAÑADA ROSAL

Artisanos Méndez

Avda. Las Acacias 44
954 839 040
www.artisanosmendez.com

Pastelería Álvarez

C/ Alfonso XII 61
954 839 035

CARMONA

Confitería Las Delicias

C/ Chamorro 12
954 141 646

Convento de Santa Clara

C/ Torno de Santa Clara s/n
954 142 102

Panadería García Martín

C/ León de San Francisco 10
954 141 013

CASARICHE

Confitería San Antonio

Plaza José Ramón Parrado 2
954 011 021

Obrador La Joaquina

C/ Antonio Mediapana 8
665 697 250

Panadería La Capitana

C/ Santiago Apóstol 14
954 011 129

CASTILLEJA DE LA CUESTA

Confitería La Giralda

C/ Convento 13
954 161 551

Panadería A. Prieto Gordillo

Plaza de Santiago 6
954 161 453

Upita de los Reyes

C/ Real 101
954 16 03 13
www.upitadelosreyes.com

CAZALLA DE LA SIERRA

Confitería Ortiz

C/ La Plazuela 10
954 884 220
www.confiteriaortiz.com

CONSTANTINA

Monasterio Nuestra Señora de los Ángeles

La Carlina
955 881 166
www.jeronimasconstantina.com

Obrador Valle de la Osa

C/ Pablo Iglesias s/n
955 881 860

CORIA DEL RÍO

Confitería Dulce Nombre

Avda. Blas Infante 10
954 776 753
www.confiteriadulcenombre.es

Obrador Mariló

C/ Huerta Rita, 12
954 773 471



ÉCIJA

Confitería Dulces Agu

C/ Alhambra 16
695 061 053

Convento de Santa Florentina

C/ Santa Florentina 12
954 831 199

Garrapiñadas Los Lobos

C/ Loza bloque 1
645 569 114

Panadería La Conchi

C/ Gámeras 17
954 832 405

Productos Armesto

P. I. El Barrero C/ Panaderos 10
954 833 626

Repostería San Martín de Porres

P. I. La Campiña, parcela 67
954 830 596
www.smporres.com

Yemas El Ecijano

C/ Cintería 2
954 902 398

EL CUERVO

Panadería Díaz García

Servando López de Soria 31
626 973 901

EL MADROÑO

La Alameña

El Álamo, C/ El Peral 10
636 466 033

EL PEDROSO

Panificadora Virgen del Espino

C/ Prado 22
954 889 004

EL RUBIO

Pastelería Virgen del Rosario

C/ Molino 72
955 828 156

Productos Ana Belén

C/ Botica 20
654 184 403

EL VISO DEL ALCOR

Confitería Pastelería Riaño

C/ Rosario 41
955 945 238

Confitería Sánchez

P. I. Poliviso, C/ Panaderos 12
955 740 180

Pastelería Santa María del Alcor

Avda. Andalucía 61
955 945 152

Productos San Blas

C/ La Muela 17
955 946 409

ESPARTINAS

Caramel et Chocolat

C/ Padre Claudio López 14
605 806 928

Pepelary Panaderos

Avda. Alcaidesa M.ª Regla Jiménez 4
854 080 131

Tortas Gaviño

C/ Dr. Andrés Gaviño 2
955 950 284
www.tortasaceite.es

ESTEPA

Consejo Regulador Mantecados y Polvorones de Estepa

C/ Molinos 5
954 820 500
www.igpmantecadosdeestepa.com

Convento de Santa Clara de Jesús

Cerro de San Cristóbal
955 913 220

Productos Cristina

C/ Azúcar 7
955 914 432

Productos El Dulce Nombre

Corrientes 12
955 913 199
www.eldulcenombre.com

San Isidro Obrador de Turrón

Avda. Atlántico 1
955 914 333

FUENTES DE ANDALUCÍA

Confitería Hidalgo

C/ Explanada de la Estación 2
954 837 626





GILENA

José Nogales Gómez

C/ Zarza 12
955 826 041

Panadería Eulogia

C/ La Cruz 33
955 826 585

Productos Romero

C/ Huerta 37
955 826 910

Rafael Joya

Pl. Ind. Piedra Blanca 7, 5
673 070 259

GUILLENA

Artesanos Mi Niño

C/ Herrería 13
678 783 000
www.artesanosminiño.es

La Alacena

Avda. de Andalucía 103
656 706 602
www.la-alacena-guillena.es

HERRERA

Dulces Garpe

C/ Casariche 3
954 013 335
www.dulcesgarpe.com

HUÉVAR DEL ALJARAFE

Inés Rosales

Parque Empresarial Vereda de la
Herrería s/n
954 756 427
www.inesrosales.com

LA ALGABA

**Obrador Panadería Purísima
Concepción**

C/ Santiago Ramón y Cajal 15
955 788 425

Panadería Torres

C/ Santa Marta 52
955 788 576

Pastelería Suype

Avda. 1 de Mayo 62
955 788 666

LA CAMPANA

Panadería de la Haza

C/ Carmona 40
954 199 825

Panadería del Chico

C/ Hermanos Álvarez Quintero 3
658 948 474

LA PUEBLA DE CAZALLA

Dulces Artesanos Dolores Mármol

Plaza del Convento 6
954 847 950

Obrador Artesanal Victoria

C/ Victoria 55
955 843 512

Pastelería Nuestra Señora del Carmen

C/ Mesones 29
650 615 091
www.pasteleriavirgendelcarmen.com

LA RINCONADA

Horno Maruchy

San José de la Rinconada
C/ Cristo del Perdón 2
955 793 308
www.hornomaruchi.com

Pastelería La Baguette

C/ Olivo 2
696 678 310

LA RODA DE ANDALUCÍA

Panadería Caracoles

C/ Córdoba 9
954 016 466

Panadería Hijos de Domingo López

C/ 4 de Diciembre 45
954 016 189

Panadería La Tahona

C/ Real 20
954 015 084

Panadería Miana

C/ Horno 33
954 016 233

LEBRIJA

Monasterio de la Purísima Concepción

C/ Antonio de Nebrija 3
955 972 165

Panadería Colón

C/ Corredera 123
605 016 243

Panadería Dorantes

C/ Archite 7
652 917 903



LORA DEL RÍO

Confitería Gálvez

Avda. Prim 61
955 802 343

Confitería González

C/ Roda Arriba 69
955 802 639

F. J. Gálvez Carballo

C/ Antonio Machado s/n
605 285 358

LOS MOLARES

Panadería Salud González

C/ Real 8
955 833 668

LOS PALACIOS Y VILAFRANCA

Casa Moral

C/ Real de Villafranca 29
955 816 216

Confitería Ángel

C/ Rodrigo Caro 28
955 812 172

Confitería Distinguido

C/ Maestro Diego Llorente 36
955 812 791

Confitería Navarro

C/ Joaquín Romero Murube 30
955 816 357

Pastelería Pepita Vázquez

Avda. de Cádiz 24
954 866 191

Restaurante Juanma

C/ Nervión 2
955 815 985

Restaurante La Pachanga

Avda. de Sevilla 62
955 815 705



Restaurante Manolo Mayo

Avda. de Sevilla 29
955 811 086
www.manolomayo.com

MARCHENA

Confitería Candelaria

C/ San Pedro 25
954 843 989

Convento de la Purísima Concepción

C/ Palacio Ducal 9
954 843 983

Convento de San Andrés

C/ Compañía 1
954 843 838

Horno El Chirri

C/ Alcalá de Guadaíra 35
955 845 480

Horno García

C/ Gudiel 13
954 028 455

Horno Macarena

C/ Méndez Núñez 41
615 589 369

Panadería Confitería La Cuesta

C/ Espíritu Santo 10
954 843 077

Pastelería Corpas

Avda. Maestro Santo Ruano 11
954 843 985

Pastelería Hermanos Suárez

C/ Méndez Núñez 10
954 843 835

MONTELLANO

Panadería Confitería Juan García

C/ Sacristán J. Rocha 4
954 875 086

Panadería El Corazón de Jesús

C/ de los Hornos 21
954 875 248

Panadería y Pastelería Paco

C/ Ruiz Ramos 10
954 875 473

MORÓN DE LA FRONTERA

Convento de la Asunción

C/ Corredera 17
954 850 634

Convento de Santa Clara

C/ Utrera s/n
954 850 591

Confitería Jerez Alta

C/ Jerez Alta 49
954 850 189

Confitería La España

C/ Pozo Nuevo 65
954 851 075

Tahona Parrilla

C/ Jerez Alta 2
954 850 148

OLIVARES

Miyaya Pastelería

C/ Constitución 5
954 111 369



OSUNA

Confitería San Francisco

C/ Asistente Arjona 2
954 811 380

Horno Confitería Santo Domingo

C/ Carrera 63
954 810 327
www.santodomingo.amawebs.com

Monasterio de la Encarnación

Plaza la Encarnación s/n
954 811 121

Monasterio de la Purísima Concepción

Plaza Mayor s/n
954 810 425

Obrador Pastelería Torres

C/ Esparteros 8
955 820 353

PARADAS

Fábrica de Pan Martín S.L.

C/ Ramón Gómez de la Serna 1
954 849 006

Panadería Las Callejuelas

Callejuelas de Recacha
646 598 337

Panadería Rubito

C/ Carrera 51 y Ermita 1
954 849 315

PILAS

Hermanos Gavira

C/ de la Pineda 7
954 750 237

SALTERAS

Pastelería Ana Mari

C/ Juan Ramón Jiménez 20
675 536 377

SANLÚCAR LA MAYOR

L'andalusí

C/ Pérez Galdós 9-11
955 703 578
www.panaderialaandalusi.es

SANTIPONCE

Obrador Itálico

C/ Sillio, 27
955 997 543

SEVILLA

Convento Madre de Dios

C/ San José 4
954 217 822

Convento de San Clemente

C/ Santa Clara 91
954 378 040

Convento de San Leandro

Plaza de San Ildefonso 8
954 224 195

Convento de Santa Ana

C/ Santa Ana 34
954 380 603

Convento de Santa Inés

C/ Doña María Corone 5
954 223 145

Convento de Santa María del Socorro

C/ Bustos Tavera 30
954 502 723

Convento de Santa Paula

C/ Santa Paula
954 536 330

UMBRETE

Chelo Pastelería y Golosinas

Plaza San Juan de la Cruz 12
617 183 886

Horno de los Abuelos

Avda. de los Poetas 20
607 979 648

UTRERA

Confitería Cordero

Plaza de la Constitución 2
954 860 199
www.confiteriacordero.es

Confitería Reyes

Plaza de la Constitución 4
954 860 113
www.confiteriapasteleriareyes.com

Confitería Segovia

C/ Fuente Vieja II
955 861 484

Mostachones Diego Vázquez

Plaza del Altozano 5
954 860 897

VILLAMANRIQUE DE LA CONDESA

Asociación Profesional de Artesanos Manriqueños

C/ Pilas 2
651 545 569

VILLANUEVA DEL RÍO Y MINAS

Obrador La Mina

C/ Antonio Machado 49
954 747 000

VILLAVERDE DEL RÍO

Horno Herederos de Hermenegildo Martín

C/ Polvillo 18
955 736 743

Herederos Lara Fernández

C/ Antonio Machado 14
955 736 940





*Acercarte a Sevilla es
descubrir la provincia
más dulce*

**Turismo
de la Provincia**
DIPUTACION DE SEVILLA





Turismo de la Provincia

(Prodetur, S.A.)

Leonardo Da Vinci, 16

Isla de la Cartuja - 41092 Sevilla

Tel. +34 954 486 800

Oficina de Turismo

Plaza del Triunfo, 1 - 41004 Sevilla

Tel. +34 954 21 00 05 / +34 902 076 336

Fax +34 954 21 08 58

infoturismo@prodetur.es

www.turismosevilla.org



/TurismoProvinciaSevilla



@Sevilla_Turismo



/SevillaTurismo



Andalucía


Andalucía
se mueve con Europa


JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE TURISMO Y DEPORTE



Unión Europea

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional

www.turismosevilla.org