

TITULAR: Cuando comer es una manera de viajar
ANTETÍTULO: Viajeros gourmet
FIRMA: Adrián García Iglesias

ENTRADILLA:

Sevilla es famosa por su Semana Santa, la Feria de Abril y sus majestuosos monumentos, como la Giralda o la Torre del Oro, pero también por su comida. Recorreremos la ciudad a través de sus bares y comprobaremos cómo la gastronomía puede ser otra forma de visitar y conocer un lugar.

CUERPO DE TEXTO:

Sevilla tiene un color especial, sí. Y una gastronomía igual de especial, tanto que, en los últimos años, se ha convertido en un motivo de peso para visitar la ciudad andaluza. Consciente del auge del turismo gastronómico, no ha querido quedarse atrás y se ha dispuesto a erigirse como capital del buen comer. Es por eso que nos adentraremos en ella pasando por sus bares y restaurantes más míticos. Esos que, entre sus paredes, atestiguan la historia de los lugares que habitamos.

Comenzamos nuestro itinerario dirigiéndonos a la **Bodega La Aurora**, en la calle Pérez Galdós, muy cerca de la Plaza de la Alfalfa, una bonita y acogedora plaza en pleno Casco Antiguo conocida popularmente así por un mercado histórico de compra-venta de animales, el mercado de la Alfalfa. Como muchas otras tabernas, La Aurora inició su andadura vendiendo solo vinos hasta que empezó a ofrecer tapas. Con más de 100 años a sus espaldas —108 concretamente—, desde su apertura en 1913 apenas ha cambiado en un siglo de vida. Cinco generaciones de hosteleros han conseguido mantener intacta su esencia. Por aquí pasó la sociedad más variopinta de la época. Y no es para menos. Cien años que se caracterizan por esas tapas que generan casi adicción, como el chorizo al infierno o el montaito de pringá, claramente los platos estrella. Deliciosos son también la ensaladilla, huevos rellenos o caracoles. Sin duda, un auténtico deleite para el paladar.

Seguimos nuestro camino hacia el emblemático barrio de Santa Cruz. En sus intrincadas calles se encuentran algunos de los monumentos históricos más importantes a nivel nacional e internacional, a saber: la Catedral de Sevilla, el Archivo de Indias y el Real Alcázar. Y entre estas callejuelas nos topamos con otra taberna centenaria: **Las Teresas**, escondida en una esquina de la calle Santa Teresa. Aquí solo hay espacio para la calidad. Desde sus quesos manchegos hasta su irresistible jamón pasando por el pescaíto frito, nada de lo que aquí se sirve tiene desperdicio. Este establecimiento abrió sus puertas en 1870 como tienda de ultramarinos, y será en la década de los años 70 del siglo pasado cuando se convierta en el bar que es hoy, respetando la misma decoración y estética desde entonces. Entrar en Las Teresas es viajar en el tiempo; como si la vida se hubiera detenido entre esas paredes.

Llegamos ahora al centro de la ciudad. Allí está el tercer bar más antiguo de la capital hispalense, fundado en 1850. Situado en la calle García de Vinuesa, cerca de la Avenida de la Constitución y junto a la Catedral, **Casa Morales** puede presumir de un enclave privilegiado. Nada más entrar llama la atención la distribución del local: dos espacios bien diferenciados conectados por una larguísima barra y con accesos separados: una imponente entrada principal que da al bar y otra lateral, que da al comedor. Un lugar encantador. Entre sus platos destaca el bacalao con tomate. Mención especial para el vino. Tintos y blancos como traídos de otro planeta. Una exquisitez perfecta para acompañar a las tapas.

Nos vamos en dirección a la Plaza de la Encarnación, presidida por las Setas de Sevilla, impresionante estructura de madera laminada y hormigón del arquitecto berlinés Jürgen Mayer. Una obra vanguardista que se ha convertido por méritos propios en un icono de la ciudad. Continuamos recto hasta llegar a la Calle Gerona, donde se ubica, cerca del Palacio

de Las Dueñas, el segundo bar más antiguo, **El Rinconcillo**. El negocio se inauguró cuando reinaba en España Carlos II: en 1670, hasta que la familia de los dueños actuales tomaron los mandos en 1858. En estos 4 siglos El Rinconcillo ha visto de todo: guerras, dinastías, elecciones, repúblicas. En su interior se respira un ambiente de antaño que automáticamente te transporta a otra época. Es por ello que también ha sido escenario de cine. Películas como 'Sangre y arena' y 'Más allá del jardín' fueron rodadas aquí. Pero, además de su cautivadora ambientación, lo que más destaca es su carta. Croquetas, pavías de bacalao, salmorejo. Y por encima de todas ellas, sus irresistibles espinacas con garbanzos. Su menú es el mejor ejemplo posible de la cocina tradicional sevillana. Una parada obligatoria en este rincón de la capital andaluza.

Finalizamos nuestro recorrido volviendo al centro. Nos desplazamos hasta la calle Álvarez Quintero para visitar el que es, no el restaurante más antiguo de Sevilla, sino de España: **Las Escobas**, abierto en el año 1386 en un sitio perfecto para contemplar las maravillas que lo rodean, ya que se encuentra enfrente de la Puerta del Perdón y el Patio de los Naranjos de la Catedral y muy cerca de la Giralda. Un espacio que abruma por su belleza y que sumado a la comida de este legendario establecimiento hacen una experiencia perfecta. Salmorejo con jamón, pimientos del piquillo rellenos de merluza... consiguen que a uno se le haga la boca agua. Para el que prefiera tapas más clásicas, también ofrecen en su carta cazón adobado, croquetas, calamares o gambas cocidas. Se llama así debido a que, en sus inicios, los propietarios, además de vino, vendían escobas. También es famoso por la gente que lo frecuentó. Se dice que escritores de la talla de Lope de Vega, Cervantes o Alejandro Dumas pasaron por aquí. Y ciertamente, nos lo creemos.

DESPIECE

Título: Feria: el mercado con más solera

Cuerpo de texto:

Está claro que el mejor sitio para conocer una ciudad en profundidad es su mercado. No hay nada como un paseo por la plaza de abastos para apreciar cómo es un barrio. En la actualidad, estos edificios tradicionales se dividen entre los puestos de alimentación (pescaderías, fruterías, carnicerías, etc.) y espacios gastronómicos donde poder comer, hacer un descanso de la compra o, directamente, quedar con los amigos. Los mercados de Sevilla han cambiado tanto hasta el punto de convertirse en una opción turística a tener en cuenta. Es el caso del Mercado de Feria.

Situado en la calle homónima, data del año 1719, lo que lo convierte en el más antiguo de la ciudad. Se levanta sobre la plaza de Calderón de la Barca, entre dos memorables construcciones: el Palacio de los Marqueses de la Algaba y la Iglesia de Omnium Sanctorum.

El Mercado de Feria supone toda una experiencia inmersiva. Se trata de la típica plaza de abastos de las de siempre, de las de toda la vida, pero convertida en la actualidad también en mercado gastronómico. Se pueden comprar productos de primera calidad en los puestos de sus placeros a la vez que se degustan los platos típicos de la cocina sevillana. Rincones innovadores, como los dedicados a la comida vegana, y originales, como un gastrobar, esperan al visitante.

DESTACADO 1: "Nos adentraremos en Sevilla pasando por sus bares más míticos, esos que, entre sus paredes, atestiguan la historia de los lugares que habitamos."

DESTACADO 2: "Entrar en Las Teresas es viajar en el tiempo; como si la vida se hubiera detenido entre esas paredes."