



ALME
RÍA.
CAMBIA TU
PERSPECTIVA

¡IGUAL O MEJOR.

¡CAMBIA TU PERSPECTIVA!
EN ALMERÍA, TE ESPERAN
GASTRONOMÍA
MONUMENTOS
NATURALEZA
MUSEOS
CINE
...Y MUCHO MÁS!





¡Cambia tu perspectiva!

LA GASTRONOMÍA ALMERIENSE Y LA COCINA MEDITERRÁNEA

La gastronomía, se ha convertido en un ingrediente y reclamo turístico en todo el territorio español. "Comer" o "Tapear" en Almería es uno de los pilares turísticos más demandados y atractivos de los visitantes. En Almería se puede presumir de salir con un buen sabor de boca en las "comidas" y "tapas" que ofrecen los diferentes establecimientos hosteleros.

La Cocina almeriense es imaginativa, autónoma, variada y original. El pimiento y su derivado el pimentón, tienen un lugar destacado en la cocina asencial, destacando como platos estrellas "las migas con tropezones" y el trigo (el cocido de Almería). Los gurullos con liebre y conejo es un potaje de otoño - invierno. En la cocina almeriense siempre está presente el pescado y marisco. Una rica "parrillada de pescado y marisco" o "fritura de pescado" siempre son del agrado de los visitantes y máxime que vienen directamente de la lonja.

La Tapa de Almería es muy famosa tanto para almerienses como turistas, "Tapear" en Almería es olvidarse de los problemas y pasar un largo rato distendido entre familia o amigos, siempre acompañados de una cerveza fresquita o "caña", un vino de la tierra y el refrescante "tinto de verano" (vino con gaseosa). Es muy frecuente además de tapear, también elegir algunas raciones típicas del establecimiento donde se consume.

Las Tapas con más solera en Almería, que pueden convertirse en un apetitosa ración son la jibia (sepia) a la plancha o en salsa, pescaito frito (boquerones) los boladillos (buñuelos de bacalao o gambas) o el pescado en adobo (especialmente el cazón). Para los del buen comer, las tapas más demandadas por su tamaño son el arroz con carne o arroz mixto, el tabernero (pisto o fritaila), y las originarias en la gastronomía de Almería como son el famoso "chérica" (rebanada cortada al bies con todo tipo de ingredientes: jamón york y queso, atún o tortilla, entre otros). Sin poder faltar como originarias de Almería las "Patatas Bravas", patatas grandes cocidas con aceite que pueden estar bañadas con salsa de tomate o ali-oli.

El Mercado Central de Abastos. Inaugurado en 1893 y ejemplo de la arquitectura del hierro, es un espacio donde disfrutar de productos frescos de la región. Recorrer sus puestos de pescado fresco y verduras y probar algunos productos locales como jamón o queso es un auténtico placer. Comprar un buen aceite de oliva y el auténtico "Tomate Raf", típico de la tierra y cultivado en sus invernaderos sin más, es obligatorio. Su color verde intenso es inconfundible y comerlo en ensalada troceado y bañado con aceite de oliva y ajos, es un bocado exquisito.

Después de una apetitosa comida, uno de los lugares más visitados es el "Kiosco Amalia". Fundado en 1889 se encuentra en pleno corazón de Puerta de Purchena. Es conocido por el célebre 'Americano' que se puede tomar en invierno: leche, nuez de cola, canela y ralladura de limón o en verano, con helado.

ESP