

Presentado en Madrid Fusión el proyecto audiovisual ‘Abuelas Granaínas’ para preservar la gastronomía tradicional de la provincia

Concebido específicamente para plataformas digitales como YouTube, Instagram y TikTok, el proyecto combina tradición y modernidad para acercar la cocina tradicional a un público cada vez más joven y conectado

martes 27 de enero 2026



La Diputación de Granada, en el marco de Madrid Fusión 2026, ha presentado el proyecto audiovisual ‘Abuelas Granaínas’, una iniciativa que nace con el objetivo de dar a conocer, rescatar y preservar la riqueza gastronómica de la provincia y sus productos locales a través de las recetas tradicionales que han pasado de generación en generación. El proyecto sitúa a las abuelas como protagonistas de un relato culinario y emocional que pone en valor la cocina de siempre como parte esencial de la identidad cultural de Granada.

El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha subrayado que “este proyecto representa una forma innovadora de unir tradición, desarrollo económico y nuevas tecnologías, poniendo en valor un patrimonio que no siempre ha tenido el reconocimiento que merece”. En este sentido, ha destacado que la gastronomía tradicional es también “una herramienta de cohesión social y una oportunidad para generar empleo ligado al territorio”.

Además, Díaz ha señalado que “‘Abuelas Granaínas’ refuerza la estrategia de ‘Sabor Granada’ al conectar nuestros productos y nuestras historias con los canales de comunicación que utiliza la gente joven”, añadiendo que “preservar la memoria culinaria de la provincia es también una forma de invertir en futuro y en identidad”.

Concebido específicamente para plataformas digitales como YouTube, Instagram y TikTok, el proyecto combina tradición y modernidad para acercar la cocina tradicional a un público cada vez más joven y conectado. A través de formatos ágiles y visuales, ‘Abuelas Granaínas’ amplía la presencia digital de la marca ‘Sabor Granada’ y refuerza su capacidad de conexión con nuevas audiencias.

El objetivo central del proyecto es evitar que el conocimiento gastronómico heredado se pierda con el paso del tiempo. Cada episodio recoge una receta transmitida de abuela a nieto o nieta, elaborada con productos locales y de temporada. Más allá de un recetario audiovisual, la iniciativa se configura como un archivo emocional, donde la cocina se reivindica como un acto cultural.

Las abuelas participantes no solo comparten ingredientes y pasos, sino también anécdotas, recuerdos y trucos que forman parte de la identidad culinaria de la provincia. Su presencia aporta cercanía, humor y autenticidad, elementos que conectan de manera inmediata con la audiencia.

Cada receta se construye a partir de ingredientes propios del territorio granadino, desde hortalizas de la Vega hasta productos de la Alpujarra o del Poniente. La selección se realiza siguiendo criterios de estacionalidad, lo que permite mostrar la diversidad y riqueza del paisaje agroalimentario de la provincia, reforzando al mismo tiempo el valor de los productores locales.

‘Abuelas Granaínas’ se integra dentro de la estrategia de promoción de ‘Sabor Granada’, la marca impulsada por la Diputación para dar visibilidad a los productos y empresas agroalimentarias de la provincia. El proyecto contribuye así a fortalecer el tejido productivo local y a posicionar la gastronomía granadina como un motor de desarrollo económico y cultural.

El proyecto contará con siete episodios, grabados en la cocina de cada abuela protagonista, un escenario íntimo que refuerza la autenticidad de la propuesta. Un presentador acompañará a cada cocinera, guiando la conversación y aportando dinamismo al desarrollo de la receta. Los vídeos completos, de aproximadamente diez minutos, se difundirán en YouTube, mientras que Instagram y TikTok ofrecerán versiones de un minuto adaptadas al formato vertical y al consumo rápido.