

‘Sabor Granada’ y la Guía Repsol se unen para mostrar productos gastronómicos y bares emblemáticos de la provincia

La marca de la Diputación y el prestigioso índice promocionan Granada como destino culinario de primer nivel a través de cinco reportajes

viernes 14 de marzo 2025



‘Sabor Granada’, la marca promocional de la Diputación Provincial de Granada, ha protagonizado una colaboración con la Guía Repsol con la que pretende situar a la provincia como destino culinario de primer nivel. El prestigioso índice gastronómico, uno de los principales referentes nacionales, ha destacado productos y establecimientos emblemáticos a través de cinco reportajes publicados recientemente. El foco se ha centrado en empresas del sector del aceite, quesos, jamones, embutidos, vinos, conservas, obradores, mieles y aperitivos, así como en productos frescos de las huertas, ganaderías y lonjas de la provincia.

El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y empleo, Antonio Díaz, ha señalado que “desde ‘Sabor Granada’, hemos desarrollado una intensa labor de difusión para dar a conocer la diversidad y calidad de los productos, base de la gastronomía provincial, y los establecimientos locales en los que degustar recetas elaboradas a base de ingredientes singulares”.

Además, Díaz ha destacado que “esta alianza con la Guía Repsol es un paso más en la estrategia de la Diputación para fortalecer el tejido empresarial vinculado a la gastronomía,

creando oportunidades de negocio y poniendo en valor el esfuerzo de nuestros productores y chefs por mantener vivas las tradiciones culinarias de la provincia”

Los reportajes de la Guía Repsol recorren un amplio listado de productos provinciales. Incluyen los quesos ‘Los Teatinos’, ‘Collados Quesería’ y ‘Las RRR’, centrándose en las bondades de las elaboraciones queseras granadinas. En este espacio, también hay hueco para los vinos, con mención a cuatro de las bodegas de la provincia, que son ‘La Divisa’, en la Alpujarra, ‘Cerro de las Cruces’, en Guadix, ‘Bodegas Fontedei, en Deifontes, y ‘Anchurón’, en Darro. En cuanto al AOVE, se cita a ‘Vergara Bio’, a la empresa de Guadahortuna que acredita la producción de aceite 100% picual orgánico. ‘Doctor Salsas’ y la conservera ‘La Pauleña’ copan la selección de salsas granadinas. Por último, el reconocimiento por los dulces se lo llevan los roscos de Loja, elaborados por la marca ‘Bonachera’.

En el ámbito de los establecimientos, la guía turística ha realizado reportajes para el Restaurante Cala y su Chef, Samuel Hernández. También para Raúl Sierra y su Atelier Casa de Comidas y el Hotel Boutique Casa 1800.

El repaso, además, incluye los bares del centro de Granada que, más allá de sus tapas, recoge raciones y platos elaborados con productos de la tierra de los que muchos bares y tascas de la ciudad pueden presumir. Más concretamente, el reportaje se detiene a comentar la oferta de establecimientos míticos, como ‘Patio Braserito’ y sus alcachofas, los pescados de ‘Bar Provincias’, ‘Saint Germain’ y sus callos, los pescados y frituras de ‘Los Diamantes’, ‘La Esquinita de Javi’ y sus mariscos y casquerías, el mítico jamón asado de ‘Bar Ávila’, ‘Potemkin’ con su sushi variado, y ‘Bar de Eric’ con su opción de tapas vegetarianas y veganas.

Con esta serie de reportajes, en colaboración con la marca institucional ‘Sabor Granada’, la Guía Repsol no solo resalta restaurantes, sino que pone en valor que las experiencias gastronómicas sean completas, yendo más allá de la comida.