PROVINCIA | Subbética

"Un país para comérselo" viaja a la Subbética Cordobesa

El programa, conducido por los actores Imanol Arias y Juan Echanove junto a Tonino, en el que descubren la belleza de la provincia de Córdoba se emitirá el jueves en La 1, después de "Cuéntame".

Redacción / RTVE.es
Martes 18 de octubre de 2011 - 21:23



Según informa la web de RTVE en este viaje, Juan, Imanol y Tonino irán en busca de la belleza de la provincia de Córdoba. Belleza resumida en lugares como la Medina Azahara, los patios cordobeses, la filigrana ...

pero también en productos tan sutiles como el vino Montilla-Moriles o platos como el salmorejo y el fl

C

Juan paseará por los patios de la Mezquita Catedral de Córdoba para conocer el legado monumental y cultural que dejaron los árabes en esta ciudad y disfrutará de una auténtica receta de origen árabe: el tajín de verduras. Por su parte, Imanol paseará por la ciudad de Córdoba evocando el pasado medieval de la ciudad y de la convivencia entre árabes, cristianos y judíos. Tonino descubrirá la huella de los romanos en Córdoba.
El esplendor de la época árabe ha eclipsado el pasado romano de la ciudad, ya que Córdoba fue capital de la Bética Romana. Pero en los rincones de la judería Un país para comérselo descubrirá también tradiciones como la del cuidado de los patios cordobeses, la filigrana o a artesanos que continúan fabricando el auténtico sombrero cordobés.

Una provincia de singular belleza
Córdoba es una ciudad que invita a nuestros protagonistas a pasearla y como no, a tapear platos tan conocidos de la gastronomía cordobesa como las berenjenas a la miel o una de las tortillas de patatas más grandes que jamás hayan visto nuestros guias particulares.
La provincia guarda espacios naturales de singular belleza, como el Valle de las Pedroches, un lugar idóneo para la crianza del cerdo ibérico y la producción de uno de los jamones más afamados; o la Sierra Subbética Cordobesa, que Juan e Imanol descubrirán a lomos de un caballo. En las faldas de estas montañas se encaraman pueblos tan singulares como Zuheros, donde Tonino estará en uno de los monumentos naturales más sorprendentes de la provincia: la Cueva de los Murciélagos. Por su parte, Juan e Imanol conocerán las tradicionales labores de pastoreo de esta zona y por supuesto, disfrutarán de los quesos que elaboran.

NARANJAS CORDOBESAS, UNA HERENCIA ÁRABE
Herencia árabe fueron también las naranjas, y en la zona de Palma del Río encontraron un acomodo perfecto entre las aguas del Guadalquivir y las diferencias climáticas que potencian los azúcares de estas naranjas cordobesas (por eso son tan apreciadas por su sabor). Palma del Río tiene un gran legado de recetas basadas

en este cítrico. Juan estará con Iñaki Martínez, uno de los cocineros que más ha sabido sacar partido a la versatilidad de este cítrico en la cocina.
Imanol se trasladará hacia la zona de producción de los afamados vinos Montilla-Moriles. Conerá a Charo, propietaria de un lagar donde se sigue haciendo estos vinos a la vieja usanza: en tinajas hundidas en el suelo y con el velo de flor, dando esos matices tan únicos a estos vinos cordobeses. Impulsado por su pasión por estos vinos, Imanol conocerá a Rafael, uno de los pocos artesanos que siguen construyendo, a base de madera, hierro, fuego y mucha observación, los barriles donde envejecen los caldos de Montilla-Moriles.

La cuna del flamenquín
La campiña cordobesa, zona emblemática en lo que se refiere a la producción de aceite de oliva, llevará a Un país para comérselo hasta la localidad de Bujalance. Además de su singular arquitectura, Bujalance es uno de los lugares que puja por ser cuna de nacimiento del flamenquín.
Nuestro viaje finalizará en Córdoba, donde Juan, Imanol y Tonino serán reclamados por la Cofradía del Salmorejo para investirles como cofrades de honor y donde celebremos este viaje con todos los amigos que hemos ido conociendo, en torno a un suculento guiso de rabo de toro.