

# PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA DE CALIDAD EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA Y SU VINCULACIÓN AL TERRITORIO

Rafael Jordano Salinas  
Académico Correspondiente

---

## RESUMEN

---

### PALABRAS CLAVE

Denominación de Origen  
Protegida (DOP).  
Producto agroalimentario.  
Gastronomía.  
Tapa.

Córdoba es la provincia de Andalucía que tiene más denominaciones de origen protegidas (DOPs), máximo reconocimiento de calidad diferenciada que otorga la Unión Europea (UE) a un producto agroalimentario; y la única que reúne a vino, aceite de oliva virgen extra y jamón ibérico. El objetivo de este artículo es mostrar el potencial de los productos agroalimentarios cordobeses con DOP y su vinculación al territorio. Finalmente, se hace referencia a la tapa así como a la taberna como espacio idóneo para tapear.

---

## ABSTRACT

---

### KEYWORDS

Protected Designation of  
Origin (PDO).  
Agri-food product.  
Gastronomy.  
Tapa.

The province of Andalusia (Spain) with the most protected designations of origin (PDOs), maximum recognition of differentiated quality granted by the European Union (EU) to an agri-food product, is Cordoba. Moreover, it is the only one that brings together wine, extra virgin olive oil and Iberian ham. The objective of this article is to show the potential of Cordoba's products with PDO and their link to the territory. Finally, reference is made to the tapa as well as to the tavern as the ideal setting for tapas.

---

## INTRODUCCIÓN

**E**n el contexto de la gastronomía española la Marca Córdoba cuenta con un sólido fundamento, un magnífico concepto y, sobre todo, excelentes productos agroalimentarios. De acuerdo con la normativa aplicable (europea, nacional y autonómica), las denominaciones de calidad diferenciada tienen como objetivo fundamental proteger aquellos productos que reúnen unos atributos de calidad adicional, derivados del cumplimiento de normas que van más allá de las exigencias obligatorias de calidad comercial o estándar. De entre las vinculadas a un origen,

que protegen las indicaciones geográficas en la Unión Europea (UE), se distinguen tres regímenes de aplicación: vinos, productos agroalimentarios y bebidas espirituosas; y dos instrumentos de protección: la Denominación de Origen Protegida (DOP) y la Indicación Geográfica Protegida (IGP). La DOP ampara productos agroalimentarios cuya calidad se debe exclusivamente a factores humanos y/o naturales característicos de la zona geográfica en la que se han producido y elaborado, y que son designados con el nombre geográfico que se protege, de manera que su utilización sea exclusiva para los productos amparados por la misma. Para obtener su reconocimiento, es indispensable que tanto el proceso de producción de las materias primas, como la transformación y elaboración del alimento, tengan lugar en la zona geográfica delimitada por la DOP. Los consejos reguladores tienen como misión primordial controlar la calidad y garantizar el origen de los productos amparados.

El objetivo de este artículo es poner de manifiesto el potencial de los productos agroalimentarios cordobeses de máxima calidad diferenciada y su vinculación al territorio a través de las DOPs. Finalmente, se hace referencia a la tapa así como a la taberna como espacio idóneo para tapear.

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (DOPs)

Andalucía cuenta con treinta DOPs, siete en la provincia de Córdoba (el mayor número): cuatro de aceite de oliva virgen extra (AOVE), “Baena”, “Lucena”, “Montoro-Adamuz” y “Priego de Córdoba”; una de vino, “Montilla-Moriles”; una de vinagres, “Montilla-Moriles”; y una de jamones y paletas ibéricos, “Los Pedroches”. Le siguen Málaga (seis); Granada (cinco); Cádiz y Huelva (cuatro); Jaén (tres); Sevilla (dos); Almería no cuenta con DOPs, sí varias IGP (Tabla 1). Córdoba también tiene reconocidas dos IGP de Vino de la Tierra. Nuestra provincia es la única que reúne AOVEs, vinos y jamón ibérico con el máximo reconocimiento de calidad diferenciada que otorga la UE. Los AOVEs de “Baena”, “Lucena”, “Montoro-Adamuz” y “Priego de Córdoba” son muy valorados y reconocidos por su excelente calidad. Los vinos más representativos de “Montilla-Moriles” son los generosos (fino, amontillado, oloroso y palo cortado) y el Pedro Ximénez (PX). La gama de productos de “Los Pedroches” incluye jamones y paletas (bellota 100% ibérico, bellota ibérico y cebo de campo). La facturación de las siete DOPs fue de 82,3 millones de euros en 2016 (Anuario Agroalimentario, 2018).

Entre las joyas gastronómicas de nuestras DOPs que han sido distinguidas en prestigiosos certámenes internacionales cabe citar: jamón de bellota 100% ibérico de “Los Pedroches” (una pieza ha llegado a ser considerada en cata ciega oficial la mejor del mundo); vino de “Montilla-Moriles” (un PX ha sido elegido el segundo mejor vino del mundo) y varios AOVEs de “Baena” y “Priego de Córdoba” se encuentran incluidos entre los cien mejores del mundo, según los resultados obte-

nidos en los premios internacionales a la calidad Evooleum Awards (Evooleum World's Top 100 Guide, 2018).

## VINCULACIÓN DEL PRODUCTO AL TERRITORIO A TRAVÉS DE LAS DOPs

Los ámbitos de producción de nuestras DOPs comprenden a la práctica totalidad de las comarcas de la provincia. Según la información disponible en la web de los distintos consejos reguladores sus términos municipales son:

- “Baena”. Incluye mayoritariamente la campiña de Baena: Albendín, Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros.
- “Lucena”. Su geografía abarca el sur de la provincia: Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Moriles, Monturque, Puente Genil y Rute.
- “Montoro-Adamuz”. Integrada por las poblaciones siguientes: Adamuz, Montoro, Espiel, Hornachuelos, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey y Villaviciosa de Córdoba.
- “Priego de Córdoba”. Su zona de influencia es el interior de la Subbética: Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba.
- “Montilla-Moriles”. Ampara la crianza y comercialización de los vinos procedentes de bodegas de Aguilar de la Frontera, Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Nueva Carteya y Puente Genil. Así como parte de los municipios de Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella. Su territorio ocupa el centro y el sur de la provincia destacando la Sierra de Montilla y los Pagos de Moriles Altos.
- “Los Pedroches”. Su zona de producción, ecosistema dehesa arbolada compuesto de encinas, alcornoques y quejigos, ha sido reconocida como reserva de la biosfera por la UNESCO. Agrupa la Comarca de los Pedroches y, en menor medida, los Valles del Guadiato, Medio del Guadalquivir y Alto Guadalquivir. Los términos municipales que incluye son: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Belmez, Los Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso. También las zonas con cota superior a 300 metros de altitud de los términos de Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa.

Según Hernández *et al.* (2016), en la mayoría de los establecimientos del canal HORECA (hoteles, restaurantes y cafeterías), las cartas no incluyen referencia a la DOP o la procedencia. Los turistas que viajan a Córdoba no identifican el producto culinario con la región, aunque reconocen la calidad e imagen de los productos con

DOP. El 68 % de los pueblos de la provincia de Córdoba tienen una DOP o IGP asociadas a un producto agroalimentario de interés gastronómico, dándose la circunstancia de que varios están vinculados a más de una DOP. Para dicho autor, el turista gastronómico que viene a Córdoba tiene como motivación: visita de bodegas y almazaras (44,6%), degustación de platos típicos (38,9%) y compra de productos DOP (12,3%).

---

## LA TAPA. LA TABERNA COMO ESPACIO IDÓNEO PARA TAPPEAR

---

El diccionario de la Real Academia Española (RAE, 1998) incluye diez acepciones del vocablo tapa, entre otras: “pequeña porción de algunos alimentos que se sirve como acompañamiento de una bebida en bares, tabernas, etc.”. Una de las leyendas sobre su origen sitúa a un rey Borbón en Cádiz con un vaso de vino cubierto por una loncha de embutido para evitar su contaminación con impurezas o insectos. En general, existe cierto consenso en situar el origen de la tapa en Andalucía. En opinión de Villegas (2018), no es totalmente seguro que la tapa sea algo moderno que hemos inventado en la actualidad en todos sus aspectos. Si bien, considera que modernamente se ha establecido con un nombre concreto, un horario y un formato.

Por otra parte, la Resolución de la Dirección General de Bellas Artes y Patrimonio Cultural, por la que se incoa expediente de declaración de tradición cultural de las Tapas como manifestación representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial (BOE, 2018) en su preámbulo expone:

La tradición cultural de las Tapas se encuentra en toda la geografía nacional, siendo un elemento que, aunque con algunas diferencias zonales y/o locales, podemos considerar instalado en todas las regiones de nuestra geografía (...). Las pequeñas porciones de comida que configuran la tapa nos ofrecen una diversidad de productos, elaboraciones y presentaciones con sensibles diferencias entre las diferentes regiones (...). Se ha convertido en uno de los elementos más representativos de la imagen exterior de España y se ha configurado como uno de los elementos más característicos y populares de algunas ciudades y territorios (...).

En muchas de nuestras ciudades y pueblos es costumbre salir a tapear. Se organizan ferias y se editan guías de rutas de las tapas más apreciadas, por lo general, vinculadas con cada territorio. En la mayor parte de la geografía española la tapa que solemos acompañar con la bebida se abona aparte. Diferente es el caso de algunas ciudades, entre otras, Alcalá de Henares, Almería, Ávila, Badajoz, Granada, Jaén, León, Salamanca, Segovia y Vigo, donde es tradición servir la bebida acompañada de una tapa gratis. No obstante, la ciudad nazarí es uno de los ejemplos más representativos de esta forma de tapear en España. Se acompaña una tapa gratuita a la bebida pudiéndose degustar otras pagándolas por separado. El contenido de la tapa (en la mayoría de los casos se ofrece dependiendo del producto de mercado disponible a diario), se dimensiona en función del número de personas que integran el grupo que

solicita la bebida. La filosofía de esta peculiar forma de tapear, basada en las rondas de bebida consumida, permite al grupo que tapea prácticamente comer de tapas.

Tabla 1: Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs)\* reconocidas en Andalucía

PRODUCTO (Nº)	CÁDIZ	CÓRDOBA	GRANADA	HUELVA	JAÉN	MÁLAGA	SEVILLA
AOVE** (12)	<i>Sierra</i>	<i>Baena Lucena Montoro- Adamuz Priego de Córdoba</i>	<i>Montes Pomiente</i>		<i>Sierra- Cazorla Sierra- Mágina Sierra- Segura</i>	<i>Antequera</i>	<i>Estepa</i>
Jamones y paletas (2)		<i>Los Pedroches</i>		<i>Jabugo</i>			
Vinos (9)	<i>Manzanilla Jerez- Xérès- Sherry</i>	<i>Montilla- Moriles</i>	<i>Granada</i>	<i>Condado Naranja- Condado</i>		<i>Málaga- Sierras Málaga</i>	<i>Lebrija</i>
Vinagres	<i>Jerez</i>	<i>Montilla- Moriles</i>		<i>Condado</i>			
Frutas y hortalizas (1)			<i>Chirimoya Costa Tropical (Granada- Málaga)</i>			<i>Chirimoya Costa Tropical (Granada- Málaga)</i>	
Otros productos (3)			<i>Miel de Granada</i>			<i>Aceituna Aloreña Pasas de Málaga</i>	

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

\*DOPs: Denominaciones de Origen Protegidas.

\*\*AOVE: Aceite de Oliva Virgen Extra.

Almería no tiene reconocidas DOPs (sí varias IGPs).

En el caso de Córdoba (ciudad y provincia), la tapa suele abonarse aparte de la bebida. Nuestra forma de tapear tiene arraigo, fuerza y potencial, lo que justifica sobradamente que forme parte esencial de la cultura gastronómica cordobesa. En opinión de Salcedo (2014), la tapa es el triunfo de la comida pequeña; considera que, como la zarzuela a la ópera, sería el género chico de la gastronomía, si bien puede ser muy consistente, completa y rotunda (Salcedo, 2015). Los diferentes establecimientos de restauración (bares, tabernas y restaurantes) son espacios de tapeo y confraternización. Si bien, se considera a la taberna como el escenario idóneo. La tapa se puede maridar perfectamente con vinos generosos Montilla-Moriles criados bajo velo de flor mediante el sistema de criaderas y soleras, algo que los hace únicos (Navarro *et al.*, 2016).

Para Cobos (2009), la taberna es la institución cordobesa por antonomasia. Ha evolucionado con la ciudad a través del tiempo y ha llegado al siglo XXI renovada y rejuvenecida. Según Tafur y Torres (2017), la taberna clásica es, en sentido estricto-

to, un ejercicio de austeridad y antítesis de la modernidad. Sin embargo, cada vez más, afortunadamente, la gente joven frecuenta un tipo de taberna en el que es posible comer con una excelente relación calidad/precio, lo cual es fundamental para asegurar el futuro de estos establecimientos. Muchas representan un magnífico ejemplo de transición de taberna a mesón-restaurante.

## CONSIDERACIONES FINALES

El reconocimiento de los productos agroalimentarios cordobeses de máxima calidad diferenciada es una seña de identidad de nuestra gastronomía. En este aspecto es preciso destacar la excelente labor que vienen realizando los consejos reguladores de nuestras DOPs. Por otra parte, la alta cocina cordobesa cuenta con un buen posicionamiento en Andalucía siendo la capital de provincia que cuenta con un mayor número de restaurantes distinguidos con estrella Michelin (Guía Michelin, 2017). El prestigioso certamen gastronómico Córdoba Califato Gourmet (CCG) ha contribuido significativamente, mediante su concurso de tapas abierto a todos los establecimientos de restauración, a la puesta en valor de la tapa cordobesa.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANÓNIMO. *Anuario Agroalimentario 2018*. Diario Córdoba S. A. Córdoba. 2018.
- BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO (BOE). Resolución de la Dirección General de Bellas Artes y Patrimonio Cultural, por la que se incoa expediente de declaración de tradición cultural de las Tapas como manifestación representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial. BOE, Núm. 42 de 12 de febrero. 2018.
- COBOS RUIZ, M. *Historia de la Hostelería de Córdoba*. Almuzara, Córdoba. 2009.
- EVOOLEUM. *World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils Guide*. Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Editorial Staff, Administration & Advertising, Madrid. 2018.
- HERNÁNDEZ ROJAS, R., MILLÁN VÁZQUEZ DE LA TORRE, G., DANCAUSA MILLÁN, G. *Análisis del Turismo Gastronómico en Córdoba y Provincia: estrategias de gestión*. Patronato de Turismo (Diputación de Córdoba), Córdoba. 2016.
- MICHELIN. *La Guía Michelin España & Portugal*. Michelin, Madrid. 2017.
- NAVARRO GARCÍA, L., RAMÍREZ PÉREZ, P., SANTIAGO HURTADO J. I., GARRIDO GIMÉNEZ, E. *Los Vinos de Montilla-Moriles: hábitos de consumo, preferencias sensoriales y valoración de las tabernas; manual de uso, conservación y servicio*. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles, Córdoba. 2016.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (RAE). *Diccionario de la Lengua Española* (21ª ed.). Espasa Calpe, S. A., Madrid. 1998.
- SALCEDO MORILLA, M. *Guía de la Tapa*. Diario Córdoba S. A., Córdoba. 2014.
- \_\_\_\_\_. *Guía de la Tapa*. Diario Córdoba S. A., Córdoba. 2015.
- TAFUR ASENSIO, J., TORRES ESQUIVIAS, V. *Tabernario Sentimental*. Diputación de Córdoba, Córdoba. 2017.
- VILLEGAS BECERRIL, A. Tapa, Avisos, Incitativos, Llamativos... Gollerías. *Revista Española de Cultura Gastronómica*, Julio: 13-25. 2018.