

GASTRONOMISCHER UND ETHNOLOGISCHER TOURISMUS

Die Vielfalt der ökologischen Produkte der „Serrania de Ronda“ und der sorgsame Umgang der Landwirte mit der Natur, sind die Basis für die berühmte lokale Küche.

Das vielfältige Angebot an Bars, Restaurants und Gasthöfen bietet jedem Besucher die Möglichkeit, traditionelle Rezepte mit besten Zutaten zu genießen.

Egal ob sie ein komplettes Menu wollen, oder ob sie lieber die typischen „Tapas“ probieren möchten, keine Angst es gibt Lokale für jeden Geschmack und Geldbeutel. Auf Qualität muss hier in keinem Fall verzichtet werden.

Die Weine der „Serrania de Ronda“ (Ursprungsbezeichnung „Sierras de Malaga“) sind die perfekte Ergänzung zur der lokalen Küche. Die mehr als 15 Weingüter produzieren über 50 verschiedene Weine. In den meisten Restaurants findet man Rotweine, Rosé und Weißweine aus der „Serrania de Ronda“. Momentan gibt es 10 neue Weingüter, die daran arbeiten, ihre Weine in den nächsten Jahren auf den Markt zu bringen.





Jedes Weingut („Bodega“) hat seinen eigenen Weinberg und der gesamte Prozess wird auf traditioneller Weise gemacht. Obwohl viele Traubensorten angebaut werden, sind der Cabernet Sauvignon, Chyrac, Petid Verdot und Tempranillo die am besten geeigneten Trauben für das Klima und den Boden der „Serrania de Ronda“.

Diese Branche boomt und das gemeinsame Merkmal aller ist das Streben nach Qualität. Fast alle Weingüter bieten in ihrer Anlage z.B.: Besichtigungstouren, Verpflegung, Veranstaltungen und vieles mehr an.

Die Weine genauso wie die lokalen Produkte kann man in Restaurants und Bars oder in Fachgeschäften kaufen oder man geht direkt zu den Weingütern oder Fabriken.