

DESTAPA EL IBÉRICO DEL ANDÉVALO



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



MANCOMUNIDAD
Beturia

1. LA RUTA DEL CERDO IBÉRICO DEL ANDÉVALO



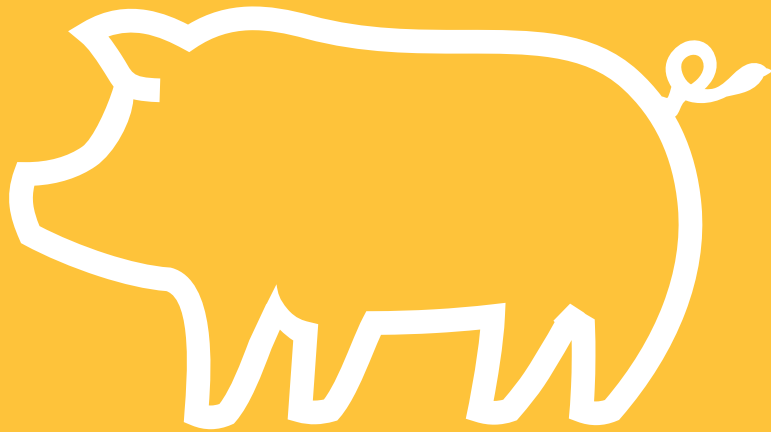
Destapa El Ibérico del Andévalo, un recorrido por los municipios del Andévalo que, dentro de la Mancomunidad de Beturia, tienen en la figura del cerdo ibérico una fuente de riqueza económica, gastronómica y turística. Esta ruta invita a descubrir los sabores y tradiciones ancestrales de una de las joyas gastronómicas de la provincia de Huelva: el cerdo ibérico.

Entre un mosaico de contrastes naturales que reflejan la esencia de esta comarca, que abarca suaves colinas, extensas llanuras, dehesas, ríos y embalses, encontramos milenarios pueblos donde la cría del cerdo es una de las actividades que les dan sustento, como Alosno, Villanueva de los Castillejos, la Puebla de Guzmán o Santa Barbara de Casas. Localidades en armonía con municipios fronterizos, surcados por el río Guadiana como San Silvestre de Guzmán, El Grana-do o Sanlúcar de Guadiana. Paisaje que se funde con la costa en municipios como Villablanca, por su cercanía a la misma.

El recorrido permite a los visitantes sumergirse en la cultura local, disfrutando de platos tradicionales elaborados con cerdo ibérico en los restaurantes y bares de la zona. Desde el jamón ibérico, el chorizo, la morcilla y otros embutidos, hasta elaboraciones como las carrillá en salsa o la cachuela o cacholá, entre otras, elaboradas de la mano de nuestros profesionales que miman el producto fresco y hacen que cada bocado sea una muestra de la autenticidad y el respeto por la tradición que caracteriza a esta tierra. Además, la ruta ofrece la oportunidad de conocer de cerca el proceso de cría y elaboración de los productos ibéricos, visitando fincas, secaderos y explotaciones ganaderas que siguen métodos tradicionales.

En resumen, la Ruta Gastronómica del Cerdo Ibérico del Andévalo es una experiencia sensorial completa que combina el placer del buen comer con el descubrimiento de una cultura y un paisaje únicos, donde el cerdo ibérico es el auténtico protagonista.

2. PRODUCTO: EL CERDO IBÉRICO



EL ENTORNO LA DEHESA

El cerdo ibérico de El Andévalo, Huelva, es una de las joyas gastronómicas más apreciadas de España.

La Dehesa del Andévalo es conocida por su paisaje natural característico, rico en dehesas, donde los cerdos ibéricos encuentran su habitat ideal. Un paisaje que combina extensas áreas de bosques de encinas y alcornoques, con zonas de pastizales y matorrales mediterráneos.

Es famosa por su uso en la cría de ganado, especialmente el cerdo ibérico, que se alimenta de las bellotas de las encinas y alcornoques, lo que da lugar a los matices de sabor tan característicos y reconocidos del jamón ibérico. Parte de la Dehesa se encuentra protegida bajo diversas figuras de conservación, lo que garantiza la preservación de su ecosistema y su uso sostenible.

Este espacio es representativo de la forma en que los seres humanos pueden interactuar de manera sostenible con su entorno natural, manteniendo un equilibrio entre la explotación de recursos y la conservación de la biodiversidad. La Dehesa del Andévalo también es un lugar donde se conservan muchas tradiciones culturales, como la romería, las fiestas patronales y otras celebraciones relacionadas con la vida rural.



VARIEDADES DE CERDO



El cerdo ibérico es una raza porcina autóctona de la Península Ibérica, con una genética que le permite producir carnes de alta calidad.

Estos cerdos tienen una piel oscura, casi negra, y patas finas pero robustas. Su capa es más bien rala, lo que les da una apariencia particular. Son animales de tamaño medio a grande, bien adaptados al entorno de la dehesa.

Los cerdos ibéricos de El Andévalo son criados en libertad, lo que les permite moverse y ejercitarse, contribuyendo al desarrollo muscular y al equilibrio de grasas en su carne.

La crianza de estos cerdos es un proceso lento, ya que suelen alcanzar el peso adecuado para el sacrificio después de al menos dos años.

La fase de engorde conocida como “montanera” se produce durante el otoño e invierno, cuando los cerdos se alimentan de bellotas caídas de las encinas y alcornoques. Este tipo de alimentación es crucial para el desarrollo de la grasa infiltrada en la carne, que le da su sabor y textura únicos.

Además de bellotas, los cerdos también consumen hierbas, raíces y otros recursos naturales disponibles en la dehesa.

Variedad Negra Lampiña: Esta variedad del cerdo ibérico es una de las más apreciadas por su carne de alta calidad. Se caracteriza por tener una piel oscura y un pelaje escaso, o “lampiño”.

Son cerdos rústicos, bien adaptados al entorno de la dehesa, donde se alimentan principalmente de bellotas durante la montanera.

Variedad Negra Entrepelada: Similar a la negra lampiña, esta variedad también tiene una piel oscura pero con un pelaje más denso. Es menos común que otras variedades, pero igualmente valorada en la producción de jamón ibérico.

Variedad Retinta: Esta variedad tiene una piel rojiza y es una de las más tradicionales.

También está adaptada al entorno de la dehesa, aprovechando los recursos naturales como las bellotas para la alimentación.

Variedad Manchada de Jabugo: Aunque es una raza en peligro de extinción, esta variedad es originaria de la zona de Jabugo, muy cercana al Andévalo. Se caracteriza por su pelaje blanco con manchas negras, y su carne es altamente apreciada.

Cerdo Duroc

La raza Duroc se ha incorporado en la producción porcina en el Andévalo. Se utiliza principalmente en cruces con cerdos ibéricos para mejorar la calidad de la carne. El cruce con Duroc es común en la producción de jamones etiquetados como “50% ibéricos”, donde uno de los progenitores es ibérico y el otro Duroc.

Aunque menos valorado que el cerdo ibérico, el cerdo blanco (o cerdo de capa blanca) también se cría en algunas explotaciones del Andévalo, generalmente para la producción de carne destinada a la elaboración de productos cárnicos industriales.

PRODUCTOS

Del cerdo ibérico, se obtienen diversos productos, todos protagonistas de la gastronomía de la zona andevala.

Jamón Ibérico

El producto más emblemático obtenido del cerdo ibérico es el jamón ibérico, especialmente el de bellota. Este jamón es curado durante un largo periodo, resultando en una pieza con sabor profundo, textura suave y grasa que se funde en la boca.

Carnes

El producto de consumo más inmediato es el la carne de cerdo ibérico, que adquiere diversos nombres en función de la zona de donde se extrae (carrillera o carrillá, lomo, secreto, pluma, lagarto, solomillo, costillas ...).

Otros Productos:

Además del jamón, se elaboran otros productos como lomo, chorizo, morcilla, salchichón y paleta ibérica. Así como se consumen las manitas de cerdo, la lengua o los “pestorejos”. Todos ellos, productos de alta calidad y apreciados en la gastronomía.

Del cerdo, se elaboran recetas de tradición milenaria como las chacinas, las ollas de coles, el pestorejo asado y la cachuela alosnera.

La carne del cerdo ibérico de El Andévalo es muy valorada por su sabor intenso, jugosidad y textura. La infiltración de grasa en la carne, resultado de la alimentación a base de bellotas y el ejercicio en la dehesa, le confiere unas características organolépticas únicas.

Es un animal criado en un entorno privilegiado, alimentado de manera natural y tradicional, lo que resulta en productos de altísima calidad que son un referente en la gastronomía mundial.



3. RECETAS:

EL CERDO

IBÉRICO



RECETA CACHOLÁ



Ingredientes

- 500 g de hígado de cerdo ibérico
- 250 g de manteca de cerdo
- 4 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de pimentón dulce (puede ser picante según gusto)
- 1 cucharadita de comino molido
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- Unas ramitas de orégano seco
- Un chorrito de vinagre de vino
- Agua

Esta receta se prepara con las vísceras del cerdo ibérico, principalmente hígado, que se adoba y cocina a fuego lento para obtener un plato con un sabor intenso y profundo, característico de la cocina tradicional andaluza.

Este plato es ideal para los amantes de los sabores intensos y la cocina tradicional. Una muestra perfecta de cómo se aprovechan todas las partes del cerdo en la gastronomía del Andévalo, manteniendo vivas las costumbres y sabores de la región.

ELABORACIÓN

Comienza limpiando el hígado de cerdo ibérico, retirando cualquier membrana o parte que no desees. Luego, córtalo en trozos pequeños. En un mortero, machaca los ajos pelados junto con el comino, el orégano, la sal y la pimienta. Añade el pimentón y un chorrito de vinagre de vino. Mezcla bien hasta obtener una pasta homogénea.

Coloca los trozos de hígado en un recipiente y añade la mezcla del mortero. Asegúrate de que todos los trozos estén bien cubiertos por el adobo. Deja marinar en el refrigerador durante al menos 2 horas, aunque es preferible dejarlo durante toda la noche para que el hígado absorba bien los sabores. En una sartén grande, derrite la manteca de cerdo a fuego medio. Una vez que esté caliente, añade el hígado junto con la hoja de laurel. Cocina a fuego lento, removiendo de vez en cuando, hasta que el hígado esté bien cocido y tierno, lo que tomará unos 20-25 minutos. Si es necesario, puedes añadir un poco de agua para evitar que se seque demasiado.

Prueba de sal y ajusta si es necesario. También puedes añadir un poco más de pimentón o vinagre si quieres intensificar el sabor.

EMPLATADO

Dispón en un plato una ración de cacholá o cachuelas bien calientes, acompañadas de pan recién horneado, ideal para mojar en la salsa.

RECETA MANITAS DE CERDO



Ingredientes

- 4 manitas de cerdo
- 2 dientes de ajo grandes
- 1/2 cebolla grande
- 1 hoja de laurel
- Pulpa de 2 ñoras o pimiento choricero
- 100 gr. de jamón
- 100 gr. de papada curada
- 1 C.S. de pimentón dulce
- AOVE
- 1 guindilla (opcional)
- Sal

Este plato rústico y lleno de sabor refleja la esencia de la cocina andaluza, donde se aprovechan al máximo los productos locales y se cocinan con tiempo y cariño. Las manitas de cerdo, conocidas por su textura gelatinosa y su sabor intenso, se preparan en una salsa rica y especiada, que puede variar según la zona o la familia que la cocine. Este guiso es ideal para los días fríos por su carácter reconfortante.

En esta receta de , aprenderás a preparar este plato clásico, cuyo origen está vinculado al arte de la cocina lenta, obteniendo un resultado sabroso y reconfortante.

ELABORACIÓN

Hervimos en agua las manitas en una olla, 60 minutos al punto de sal.

Picamos la cebolla, los ajos y los pochamos junto con el laurel a fuego lento en una sartén con aceite de oliva.

Cuando la verdura esté pochada, añadimos la pulpa de la ñora, el pimentón y, la guindilla, si queremos obtener ese punto picante.

Retiramos el agua de la cocción de las manitas y sofreímos el jamón y la papada.

Añadimos las manitas, la verdura y cubrimos con agua.

Le damos cocción 40 minutos más.

Cuando tengamos una salsa espesa, retiramos del fuego, probamos y rectificamos la sal.

EMPLATADO

Dispón en un plato una o dos manitas, y acompaña con patatas asadas.

RECETA CARRILLÁ EN SALSA



Ingredientes

- 1 kg de carrilleras de cerdo ibérico
- 2 cebollas grandes
- 4 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 tomates maduros
- 200 ml de vino tinto
- 200 ml de caldo de carne (o agua)
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de romero
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto

La carrillá es un plato típico de la cocina andevala. Un guiso que se elabora con carrilleras de cerdo ibérico, que son las piezas de carne situadas en la mandíbula del animal. Son muy jugosas y, cuando se cocinan lentamente, se vuelven extremadamente tiernas, resultando en un plato lleno de sabor.

Este plato es un guiso que destaca por su sabor profundo y su textura melosa, gracias a la cocción lenta de las carrilleras. Es una receta tradicional que refleja la riqueza y el cariño que se pone en la cocina de esta región de Andalucía. Limpia las carrilleras de cerdo ibérico, retirando cualquier exceso de grasa. Sazónalas con sal y pimienta.

ELABORACIÓN

En una cazuela grande, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio-alto. Añade las carrilleras y dóralas por todos lados. Retira las carrilleras de la cazuela y reserva. En la misma cazuela, añade un poco más de aceite si es necesario y baja el fuego a medio. Agrega las cebollas picadas, los ajos laminados, las zanahorias en rodajas y los pimientos cortados en tiras. Cocina las verduras lentamente hasta que estén bien pochadas y doradas, lo que tomará unos 10-15 minutos.

Ralla los tomates maduros y añádelos al sofrito. Cocina hasta que el tomate se haya reducido y mezclado bien con las verduras. Vuelve a colocar las carrilleras en la cazuela. Añade la hoja de laurel, el tomillo, el romero y el pimentón. Remueve bien para que todo se integre. Vierte el vino tinto en la cazuela y deja que se evapore el alcohol. Luego, añade el caldo de carne hasta cubrir parcialmente las carrilleras. Lleva a ebullición, reduce el fuego a bajo y tapa la cazuela. Cocina a fuego lento durante a 1 hora y media, o hasta que las carrilleras estén muy tiernas y la salsa se haya reducido y espesado. Si la salsa está demasiado líquida, puedes destapar la cazuela y cocinar a fuego medio-alto durante unos minutos más para que espese.

EMPLATADO

Sirve la carrillá caliente, acompañada de patatas fritas, puré de patatas, o un buen pan rústico para mojar en la deliciosa salsa.

4.PRODUCCIÓN: EL CERDO IBÉRICO



ALOSNO

UNIÓN ALOSNERA

Ctra. Alosno-Tharsis, s/n

☎ 959 39 60 25

www.unionalosnera.es

DEHESA EL PICOTE

Ctra de Alosno-Almendro s/n

☎ 669 47 21 18

☎ 959 39 60 25

SAN BARTOLOMÉ DE LA TORRE

EL SECRETO DE LA SIERRA EL BELLITO

Avda Andalucía, 20

☎ 606 19 08 64

f El Secreto de la Sierra

SAN SILVESTRE DE GUZMÁN

PAQUITO ELOY S.L.

C/Ventilla, 11

☎ 959 34 07 41

SANTA BÁRBARA DE CASA

JAMONES Y EMBUTIDOS SANTABARBERO S.C.A.

Avenida de Portugal, 36

☎ 638 73 38 02

f Jamones y Embutidos Santabarbero S.C.A.

JAMONES LÓPEZ SOLTERO

C/Puebla, 5

☎ 627 54 02 25

www.jamoneslopezsoltero.com

LONGAMÓN SANTA BÁRBARA DE CASA

C/Nueva, 39

☎ 646 03 50 49

f Lonjamon

Web: www.lonjamon.com

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

JAMONES ASENSIO

C/ Valle Abajo, 20

☎ 959 38 50 71

www.jamonesasencio.es

JAMONES JUAN MÁRQUEZ E HIJOS

C/Arco, 19

☎ 959 38 71 70

www.jamonesjuanmarquezehijos.es

JAMONES Y EMBUTIDOS LUCAS

C/Trigo, 1

☎ 959 38 52 13

www.jamonesyembutidoslucas.com

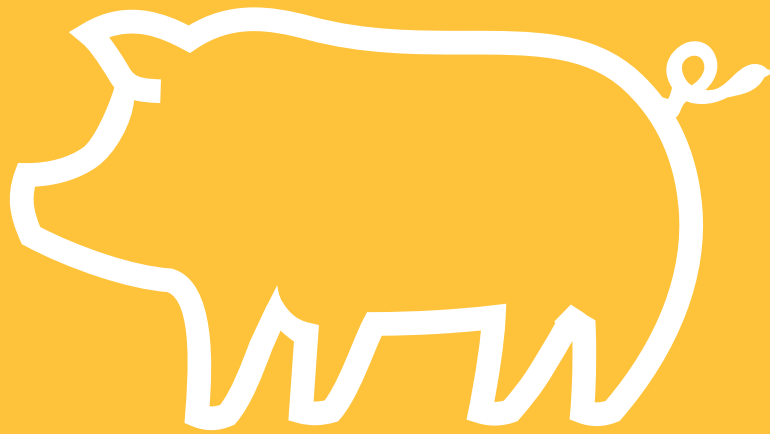
JAMONES KIKO

C/ Viñas, 16

☎ 959 38 51 63

www.jamoneskiko.com

5.DÓNDE DEGUSTARLO



ALOSNO

BAR EL CÍRCULO

C/Nueva, 39

☎ 655 00 72 07

📷 @barelcirculoalosno

BAR EL PINO

C/Ayamonte, 1

☎ 637 31 28 67

EL CERROJO TAPAS

C/Juan Limón Borrero, 1

☎ 687 43 01 68

📷 @elcerrojotapas

www.elcerrojotapas.es

RESTAURANTE EL PORTICHUELO

Ctra.San Bartolomé-Alosno s/n

☎ 959 39 62 85

THARSIS

RESTAURANTE EL MINERO

C/Doctor Fleming, 59

☎ 650 10 06 55

BAR RESTAURANTE AVENIDA

Avenida Andalucía, 6

☎ 606 95 32 11

BAR RESTAURANTE LA NEGRA

Avenida de Portugal, 10

☎ 638 48 14 46

f Bar Restaurante La Negra

EL CASINO (Círculo Recreativo Minero)

Paseo Tío Sebastián

☎ 609 30 60 27

RESTAURANTE LA PISCINA

Bda. Consejero Jaime Montaner, s/n

☎ 660 25 89 80

f Bar Restaurante La Piscina

EL ALMENDRO

BAR EL BILLAR

Plaza de la Constitución s/n

☎ 722 29 66 65

f Bar Cafetería "El Billar"

BAR RESTAURANTE LA TAPITA

C/ Poeta Miguel Hernández, 19

☎ 680 25 42 20

f La Tapita

QUIOSCO LOS OLIVOS

Camino de los Arrieros, s/n

☎ 675 63 82 90

f Quiosco Bar Los Olivos

RESTAURANTE LA JARA**(POSADA RURAL LOS MOLINOS)**

Ctra. El Almendro-Puebla de Guzmán km. 1 Paraje

Cabezo La Rochana

☎ 722 29 66 65

📍 Posada Rural Los Molinos

EL GRANADO**BAR PLAZA**

C/Plaza

☎ 618 55 75 17

BAR AL JUREL

C/Santo 6

RESTAURANTE EL PEDREGAL

Grupos Escolares, 2

☎ 959 87 02 01

📍 Posada Los Pedregales

PUEBLA DE GUZMÁN**BAR LA PEÑA**

C/Pozo Nuevo, 15

☎ 615 09 76 91

MESÓN LA COMARCAL

C/Manganilla, 13

☎ 626 08 56 48

📍 Mesón La Comarcal

RESTAURANTE EL HORTELANO

C/Segadores, 11

☎ 645 17 86 00

📍 Restaurante El Hortelano
Puebla de Guzmán

**SAN BARTOLOMÉ
DE LA TORRE****BAR ANCA ER SANDE**

C/ Sagrado Corazon de Jesus, 26

☎ 671 88 34 38

BAR CASA FACUNDO

C/Juan Ganito, 2

☎ 643 38 23 31

BAR EL CIPRI

Pl. de España, 17

☎ 959 38 60 01

BAR EL SITIO

Av. Andévalo, 12

☎ 616 38 85 82

BAR EL DORADO

Plaza Adolfo Suárez s/n

☎ 678 84 60 67

*Fines de semana

BAR EL POLÍGONO

Polígono Industrial "La Colada"

BAR LA PALOMA

Av. de Portugal

☎ 959 38 63 03

📍 La Paloma San Bartolomé de la Torre

BAR NACIONAL “EL PALOMO”

Av. Andalucía, 133

☎ 959 38 60 07

MESÓN EL PESEBRE

C. Nueva, 30

☎ 610 87 71 56

PENSIÓN RESTAURANTE ANDÉVALO

Av. de Alosno, 2

☎ 959 38 63 11

📍 Pensión Restaurante Andévalo

SAN SILVESTRE DE GUZMÁN**BAR MACARRO**

Av. Carmelo Fortes, 34

☎ 690 81 77 68

BRASERÍA EL TROPEZÓN

Av. Carmelo Fortes, 15

☎ 690 96 39 52

LA BODEGUITA DE SAN SILVESTRE

C/Angosta 2

☎ 649 58 58 06

📍 La Bodeguita de San Silvestre

LITTLE BACO

Plaza España, 41

☎ 663 85 08 09

📍 Baco. Company

SANLÚCAR DE GUADIANA**BAR RESTAURANTE EL CAÑIZAL**

Av.de Portugal, 7A

☎ 620 19 05 52

📍 Bar-Restaurante El Cañizal

BAR RESTAURANTE LA FUENTE

Av.de Portugal

☎ 690 81 77 78

📍 Bar Restaurante La Fuente

RESTAURANTE ASADOR SAN MARCOS

Av.de Portugal, 1

☎ 679 95 96 58

📍 Asador San Marcos Sanlúcar de Gadiana

SANTA BÁRBARA DE CASA**BAR RESTAURANTE GALERÍA ANDALUCÍA**

C/Andalucía, s/n

☎ 959 57 02 38

BAR RESTAURANTE LA PRADERA

Fausto Arroyo, s/n

☎ 959 50 88 54

📍 Bar-Restaurante “La Pradera”

VILLABLANCA

BAR LA TEJA

Av. Extremadura, 80

☎ 680 95 07 08

f Bar La Teja Villablanca

BAR NUEVO RESTAURANTE

Av. Extremadura, 142

☎ 652 01 49 13

f Bar Nuevo Restaurante

BRASERÍA LA ERMITA

Ctra. Lepe, 2

☎ 654 28 57 51

☎ 663 71 85 59

f Brasería La Ermita

EL PATIO

Pl.de La Constitución, 8

☎ 639 43 42 87

f El Patio Villablanca

MESÓN LA POSADA

Av. Extremadura, 4

☎ 959 34 04 08

f Mesón La Posada

MESÓN LAS CHULETAS

Av. Extremadura, 58

☎ 959 34 00 31

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

AMBIGÚ LA TERRAZA

C/Monte, 2

☎ 618 20 39 85

f Ambigú La Terraza

BAR CAFETERÍA CHANITO

C/Mesones, 2

☎ 959 38 50 44

BAR TERRAZA EL MIRADOR

C/Centeno

☎ 686 24 37 39

f Bar El Mirador

BAR RESTAURANTE

CASA HERMANOS FERRERA ALOS

C/Mesones, 81

☎ 643 11 60 03

f Casa Hermanos Ferrera Alos

CASA FERNANDO (EL PARQUE)

C/Tamboril, 1

☎ 959 38 51 02

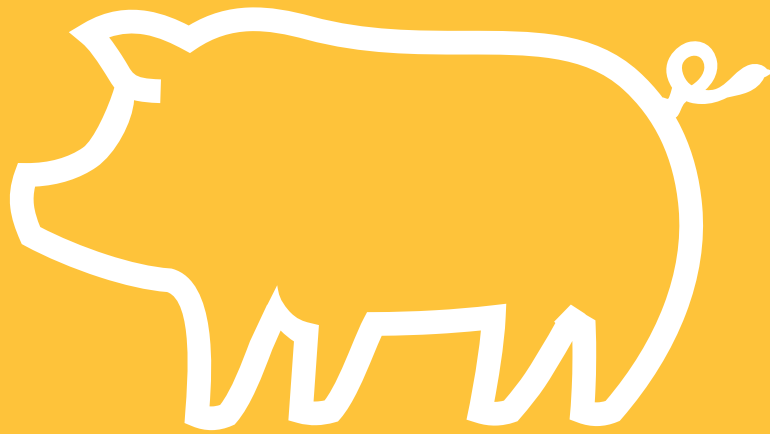
BAR PUENTE NUEVO

Ctra. de Huelva, 2

☎ 959 38 73 49



6.DÓNDE COMPRARLO



ALOSNO

DEHESA EL PICOTE

Ctra de Alosno-Almendro s/n

☎ 669 47 21 18

UNIÓN ALOSNERA

Ctra. Alosno-Tharsis, s/n

☎ 959 39 60 25

www.unionalosnera.es

THARSIS

CARNICERÍA FRANCISCO

Plaza de Abastos

☎ 617 83 89 06

EL ALMENDRO

CARNICERÍA LUCIANO

C/Poeta Miguel Hernandez, 17

☎ 633 35 15 83

f Carnicería Luciano

TIENDA ANTONIA PONCE MARTÍN

C/Alfonso XIII, 9

☎ 611 16 22 40

☎ 959 38 54 31

SAN BARTOLOMÉ DE LA TORRE

CARNICERÍA JUANLU

C/Nueva, 30

☎ 610 87 71 56

EL SECRETO DE LA SIERRA EL BELLITO

Avda Andalucía, 20

☎ 606 19 08 64

f El Secreto de la Sierra

SANTA BÁRBARA DE CASA

JAMONES Y EMBUTIDOS SANTABARBERO S.C.A.

Avenida de Portugal, 36

☎ 638 73 38 02

f Jamones y Embutidos Santabarbero S.C.A.

JAMONES LÓPEZ SOLTERO

C/Puebla, 5

☎ 627 54 02 25

www.jamoneslopezsoltero.com

LONJAMÓN SANTA BÁRBARA DE CASA

C/Nueva, 39

☎ 646 03 50 49

f Lonjamon

www.lonjamon.com

SAN SILVESTRE DE GUZMÁN

CONGELADOS SIERRA Y MAR

Barriada Pío XII, 10

☎ 674 96 62 77

SUPERGO

Avenida Carmelo Fortes, 9

☎ 623 39 98 59

📷 @supergo__

📱 Supergo

PUEBLA DE GUZMÁN

FÁBRICA DE EMBUTIDOS EL TÍO BENITO

C/ Cabezo, 54

☎ 617 83 89 06

VILLABLANCA

CARNICERÍA ALMA

Av. Andalucía, 15

☎ 665 54 02 02

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

JAMONES ASENSIO

C/ Valle Abajo, 20

☎ 959 38 50 71

www.jamonesasencio.es

JAMONES JUAN MÁRQUEZ E HIJOS

C/Arco, 19

☎ 959 38 71 70

www.jamonesjuanmarquezehijos.es

JAMONES Y EMBUTIDOS LUCAS

C/Trigo, 1

☎ 959 38 52 13

www.jamonesyembutidoslucas.com

JAMONES KIKO

C/ Viñas, 16

☎ 959 38 51 63

www.jamoneskiko.com

LA DESPENSA DEL ANDÉVALO

C/ Gibraleón, 7

☎ 659 27 56 93

☎ 615 38 95 71

www.ladispensadelandevalo.com

EL PUESTO DE JC

Plaza de abastos C/Gibraleón, 15

☎ 664 89 92 05

📷 @elpuestojc



7.DÓNDE ALOJARSE



ALOSNO

CASA RURAL CONVENTO HERMANA ESTHER

C/ Hermana Pilar, 15

☎ 699 08 96 96

CASA RURAL HUERTO PERDIDO

Ctra A-495 Alosno-Tharsis Km.3

☎ 687 43 01 68

f Huerto Perdío

DEHESA EL PICOTE

Ctra de Alosno-Almendo s/n

☎ 669 47 21 18

f Dehesa El Picote

www.elpicote.com

FINCA EL MAJUELO

☎ 659 81 60 09

☎ 610 73 03 14

f Finca El Majuelo

@finca_elmajuelo

VIVIENDA TURÍSTICA MUNICIPAL DE LA CALLE RICO

C/Rico, 21

☎ 959 39 60 59

EL ALMENDRO

POSADA RURAL LOS MOLINOS DEL ALMENDRO

Paraje Cabezo de la Rochana s/n

☎ 959 05 50 07

f Posada rural Los Molinos

EL GRANADO

POSADA LOS PEDREGALES

Calle Grupos Escolares, 2

☎ 613 00 65 81

www.posadalospedregales.com

PUEBLA DE GUZMÁN

LA CASA DE LAS PIEDRAS

C/ Remedios, 30

SAN BARTOLOMÉ DE LA TORRE

PENSIÓN RESTAURANTE EL ANDÉVALO

Avenida de Alosno, 2

☎ 959 38 63 11

f Pensión Restaurante Andévalo

SAN SILVESTRE DE GUZMÁN

HOSTAL SAN SILVESTRE (BAR MACARRO)

Av. Carmelo Fortes, 34

☎ 690 81 77 68

SANLÚCAR DE GUADIANA

APARTAMENTOS FINCA DEL CONTRABANDO

Huertas de Sanlúcar

☎ 615 20 61 50

☎ 667 76 03 79

www.fincacontrabando.com



CASA RURAL ALBIREO

C/La Portela, 12

☎ 608 55 88 03

www.losmolinosturismorural.com

CASA RURAL ALCAZABA

C/Nueva s/n

☎ 608 55 88 03

www.losmolinosturismorural.com

CASA RURAL CASIOPEA

C/La Portela, 11

☎ 608 55 88 03

www.losmolinosturismorural.com

CASA RURAL KUMARA

C/Nueva s/n

☎ 608 55 88 03

www.losmolinosturismorural.com

CASA RURAL LA RABÁ

C/Nueva s/n

☎ 608 55 88 03

www.losmolinosturismorural.com

HOTEL COLIBRÍ

Calle Danzadores, 2

☎ 661 69 39 66

📷 @casaruralelcolibri

📍 Casa rural El Colibrí

www.casaruralelcolibri.com

RESIDENCIAL NEADE

C/ El Castillo Viejo, 6

☎ 636 45 81 19

POSADA RURAL LOS MOLINOS

C/Nueva s/n

☎ 608 55 88 03

www.losmolinosturismorural.com

SANTA BÁRBARA DE CASA**ALBERGUE MUNICIPAL ANDÉVALO AVENTURA**

Finca El Baldío, s/n

☎ 959 10 92 09

📷 @grupoandevaloaventura

📍 Grupo Andévalo Aventura

www.andevaloaventura.com

VILLA LA PALMERA

C/Mármoles, 17

☎ 616 53 42 15

📍 Vivienda Rural Villa La Palmera

VILLABLANCA**HOTEL RURAL TERRABLANCA**

Camino Casablanca s/n

☎ 667 70 32 63

www.hotelruralterrablanca.es

NIRVANA CASA RURAL

37.289222,-7.322500, Villablanca

☎ 633 23 55 41

📷 @casaruralnirvana

📍 Casa Rural Nirvana

www.casaruralnirvana.com

PENSIÓN VILLABLANCA

C/ Real de la Feria, 3

☎ 959 34 06 25

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS**APARTAMENTOS BARBAS**

C/ Arcos 14, 16. Edificio,

☎ 18 55 75 17

CASA CA L´ISABEL

C/ El Cabezo, 26

☎ 644 90 98 38 / 689 09 90 94

www.casacalisabel.com

8. EXPERIENCIAS

VISITAS, TALLERES, ACTIVIDADES CON EL PRODUCTO COMO EJE



EVENTOS

COSTUMBRES Y TRADICIONES DEL CERDO IBÉRICO

Estas jornadas se realizan con la finalidad de poner en valor una tradición de la provincia de Huelva como la matanza, que aún se mantiene viva en muchos pueblos de Huelva, sobre todo en el Andévalo y la Sierra.

Fecha: Enero-Marzo (Fines de semana)

Lugar: Centro de Interpretación
Huerto Ramírez (El Almendro)

FERIA GANADERA

Se celebra desde sus inicios allá por los inicios del siglo XXI entre finales de marzo y primeros de abril, e incluye tanto Jornadas Técnicas como trata de ganado y todo tipo de actividades festivas. Se suelen programar conferencias que versan sobre las diferentes temáticas relacionadas con la Dehesa y la Ganadería, así como sus aplicaciones para la gastronomía

Fecha: Marzo

Lugar: Puebla de Guzmán

FERIA AGROGANADERA DEL CERDO IBÉRICO Y SU INDUSTRIA

El sector del cerdo ibérico, aglutinador de actividades ganaderas e industriales, supone para la comarca uno de los pilares básicos de su economía. Esta actividad ha generado además toda una cultura y tradición muy arraigadas en el Andévalo, zona de expansión por excelencia de la dehesa en la provincia onubense, y con ello, del cerdo ibérico. Con el objetivo, de revalorizar los recursos naturales del territorio, la presente feria se configura como una actividad de suma importancia en el desarrollo rural e industrial de toda una comarca.

Fecha: Diciembre

Lugar: Villanueva de los Castillejos

VISITAS

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL ANDÉVALO HUERTO RAMÍREZ

Un espacio de innovación para dinamizar los ecosistemas agroforestales y la población rural onubense, para fijarla así en el territorio a través de la formación y de la creación de nuevas oportunidades laborales.

9. MÁS INFORMACIÓN

QR CON REDIRECCIÓN A LANDING PAGE Y CONTACTO PARA INFORMARSE ACERCA DE DUDAS SOBRE ALGUNA DE LAS RUTAS

El Andévalo es puro y auténtico sabor. Su amplia y variada producción agrícola y ganadera da lugar a una gastronomía muy rica y diversa.

Cerdos ibéricos o corderos en las dehesas, así como vides y olivares tradicionales, confluyen con una agricultura moderna de regadío, de la que salen los reconocidos frutos rojos o los cítricos.

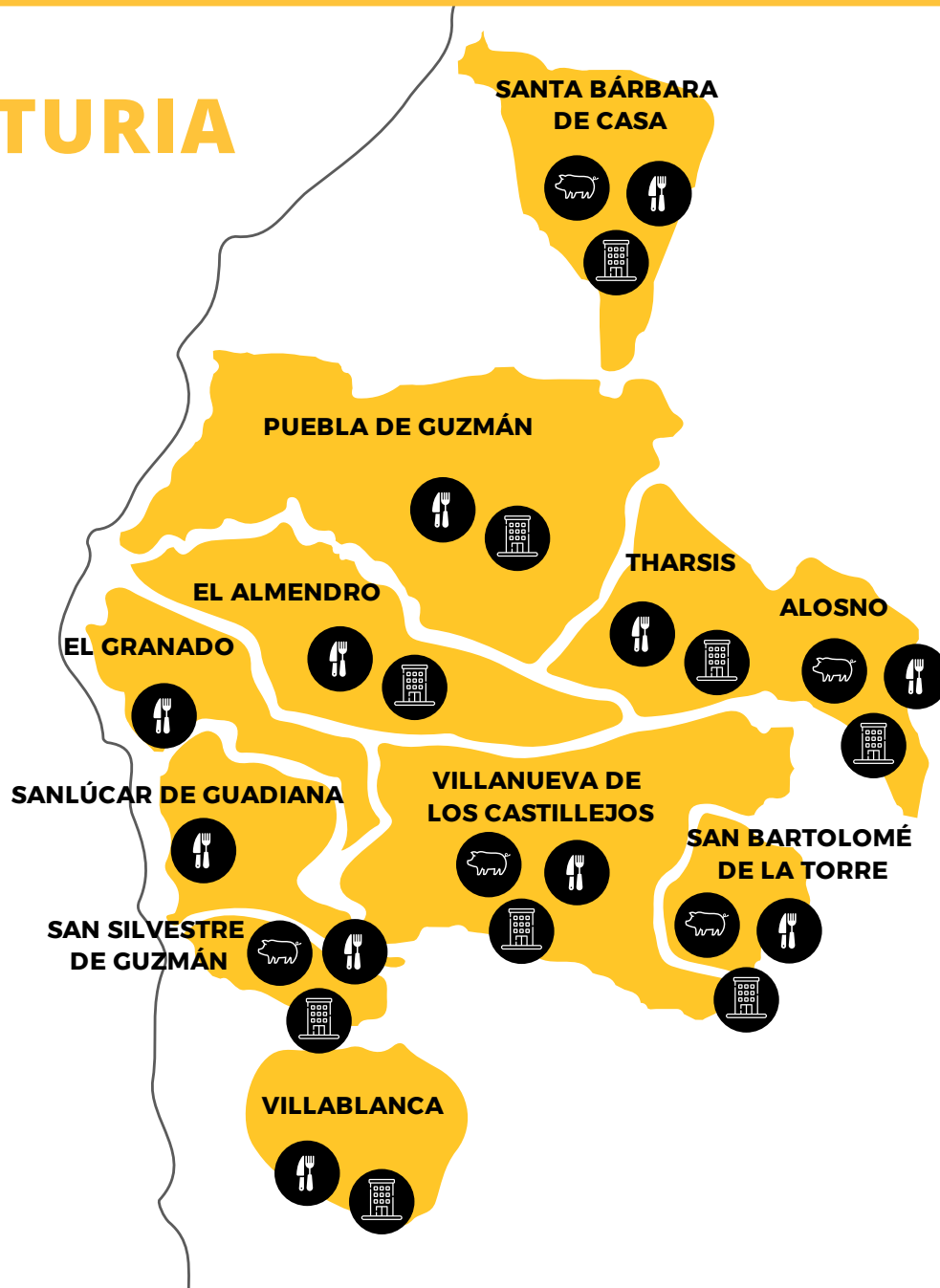
A todo ello se suman los productos silvestres y cinegéticos que los espacios naturales de estas tierras proveen, como las setas, entre las que destacan los gurumelos, las turmas o los niscalos, y las diferentes especies cinegéticas tanto de caza mayor como menor.

Esta excelente variedad de materias primas, transformada en los fogones andevaleños, son un reclamo turístico y la excusa perfecta para dar a conocer nuestro patrimonio y nuestra cultura.

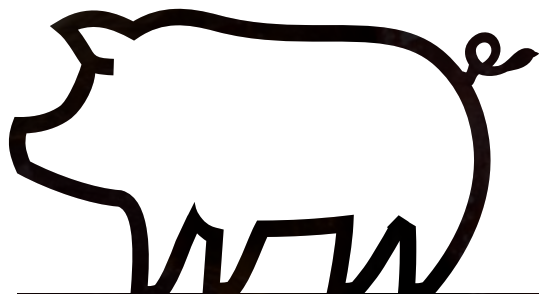


En definitiva, El Andévalo alberga una riqueza culinaria y gastronómica amasada por manos hogareñas y establecimientos tradicionales. A estos se suma una generación de jóvenes chefs que marcan un nuevo rumbo de alta cocina. De este modo, con tradición e innovación, El Andévalo se convierte en una auténtica experiencia gastronómica para el deleite del paladar.

BETURIA



DESTAPA EL IBÉRICO DEL ANDÉVALO



**DESTAPA
ANDÉVALO**



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Junta de Andalucía

MANCOMUNIDAD

Beturia