

DESTAPA LA MICOLOGÍA 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

1. LA RUTA MICOLÓGICA DEL ANDÉVALO



Destapa la micología del Andévalo, una experiencia única donde se une la riqueza natural de la comarca con su tradición culinaria. En esta zona, la micología es parte de la identidad cultural y culinaria de sus vecinos, siendo los gurumelos (*Amanita ponderosa*) y la turma o trufa blanca (*Choyromyces magnusii*), las setas más emblemáticas y apreciadas.

Durante la temporada de setas, que se extiende principalmente en primavera, los bosques y dehesas del Andévalo se llenan de buscadores de setas y aficionados a la gastronomía que desean disfrutar de la recolección y degustación de estos tesoros naturales. El entorno, caracterizado por encinares, alcornoques y matorrales mediterráneos, es el hábitat perfecto para una gran variedad de setas comestibles.

Los pueblos de la comarca, se convierten en escenarios donde la tradición micológica se fusiona con la hospitalidad local, ofreciendo a los visitantes una auténtica experiencia culinaria. La gastronomía local, con sus recetas ancestrales, ha sabido integrar las setas en platos que reflejan la historia y los sabores del lugar. Desde guisos de venado con gurumelos, que combinan la caza local con la riqueza de las setas, hasta revueltos y arroces, cada plato es una muestra del ingenio y el respeto por los productos que ofrece la tierra.

Además de su importancia culinaria, la ruta micológica del Andévalo es una oportunidad para conectar con la cultura rural y el modo de vida tradicional de estos pueblos. Los visitantes, a la que vez que pueden deleitarse con los platos de estas localidades, también tienen la oportunidad de conocer a habitantes locales, con quienes compartir sus conocimientos y pasión por la micología. Las historias, leyendas y técnicas de recolección transmitidas de generación en generación añaden un valor cultural inestimable a esta experiencia.

En resumen, la ruta gastronómica micológica del Andévalo es mucho más que un simple recorrido culinario. Es un viaje a través del tiempo y el paisaje, donde la naturaleza y la tradición se entrelazan para ofrecer una experiencia única que deleita todos los sentidos. Es una invitación a descubrir, saborear y valorar uno de los rincones más auténticos de Andalucía.

2.PRODUCTO: LAS SETAS Y HONGOS DEL ANDÉVALO



EL ENTORNO

El entorno natural del Andévalo ofrece un ecosistema ideal para la proliferación de diversas especies de setas. Las dehesas del Andévalo, con su paisaje salpicado de encinas y alcornoques, forman el corazón del ecosistema de la comarca. Son conocidas por su capacidad para albergar gran variedad de hongos micorrícicos, entre ellos el gurumelo, que crece en simbiosis con las raíces de los árboles.

Además, los suelos del Andévalo, en su mayoría ácidos y ricos en materia orgánica, proporcionan las condiciones necesarias para el desarrollo de estas setas. Junto con las dehesas, encontramos matorrales, jarales y bosques de pinos. Esta diversidad vegetal, proporciona un hábitat para una amplia variedad de hongos, que varían según el tipo de suelo y la vegetación predominante.

En el clima del Andévalo, de inviernos suaves y veranos calurosos, con lluvias en otoño e invierno, se dan las condiciones perfectas para el crecimiento de setas.

El entorno natural del Andévalo, con su combinación de suelos fértiles, clima favorable y rica biodiversidad, es un paraíso para la micología.

Con la recolección de setas y su integración en la gastronomía local, se mantiene viva una tradición que es parte de su identidad y patrimonio cultural.



PRODUCTO



La diversidad de hábitats naturales, alberga una gran variedad de setas y hongos, apreciadas tanto por micólogos como por gourmets.



Suelen aparecer en abundancia durante la primavera, especialmente en febrero, marzo y abril, después de las lluvias invernales. El gurumelo, por ejemplo, suele emerger entre marzo y abril, marcando el inicio de la temporada micológica en la región. La turma, por su parte, se produce en otoño, coincidiendo con las primeras lluvias.

El **gurumelo** es, sin duda, el tesoro micológico del Andévalo. Se encuentra principalmente en suelos arenosos y pobres en nutrientes y es muy valorada tanto por su sabor como por su textura. Los recolectores locales, han desarrollado un conocimiento profundo sobre la recolección y el uso culinario del gurumelo, que se integra en la gastronomía local. Durante la temporada de setas, los restaurantes de la región ofrecen platos preparados con gurumelos, desde guisos y revueltos hasta arroces y estofados muestra de la cocina tradicional del Andévalo. Además del gurumelo, la turma o trufa blanca (*Choiromyces meandriformis*), hongo con forma de tubérculo, carnoso y revestido por una especie de corteza que madura bajo tierra, es otra

seta de gran relevancia en el Andévalo y goza de gran prestigio en la micología y gastronomía de la comarca, aunque menos conocida fuera de los círculos especializados. Las primeras setas del año, son los gurumelos, (*Amanita Ponderosa*). Este hongo, es un excelente comestible muy apreciado en aquellas zonas que tienen la suerte de poder contar con ellos. Y no son muchas, ya que es una seta endémica que únicamente aparece en el suroeste de la península y norte de África, al final del invierno y principio de la primavera.

Suelen crecer en grupos y poseen una carne muy compacta, densa, de color blanco que enrojece al corte rápidamente y con sabor y olor intenso a tierra mojada. Al crecer enterrados, para localizarlos hay que fijarse con detenimiento en pequeños montículos o grietas en el terreno. Es todo un espectáculo verlos romper la tierra. Hablamos de una seta que en determinados ejemplares puede adquirir un tamaño muy considerable, llegando a superar incluso un kilogramo de peso.

Su característico olor nos ayudará a diferenciarlo de la peligrosa *Amanita verna*, que tiene un color algo más blanco. Pero existe una prueba segura al 100%, la oxidación. Debemos raspar una parte del gurumelo con una navaja o cuchillo y después la rozamos. La *Amanita ponderosa* se oxida y vira a un tono rosáceo. Las *amanitas verna* mortales permanecen inalterables y no oxidan ni cambian de tono. Ante la más mínima duda, deberemos comprobar una a una las setas que recolectemos mientras las estamos limpiando.



La **turma** (*Choyromyces magnusii*), es un hongo con forma de tubérculo, carnoso y revestido por una especie de corteza, que madura bajo tierra. De forma irregular, suele tener un color blanco o beige en el exterior, con un interior marmoleado que varía entre tonos crema y marrón claro.

Destaca por su aroma intenso y penetrante, que recuerda a las trufas pero con un matiz propio. Su sabor es delicado, lo que la convierte en un ingrediente excelente para platos gourmet, donde se utiliza para potenciar el sabor de diferentes preparaciones.

Un alimento con alto valor culinario que se desarrolla en los encinares y el monte bajo de la comarca andevalleña, compartiendo hábitat, época de crecimiento y recogida con el gurumelo, habiéndose convertido hoy en día en toda una seña de identidad de localidades como El Almendro o la Puebla de Guzmán.

Una trufa que ya era conocida por griegos y romanos, que comercializaban con esta exquisitez, a la que llamaban “hijas de los truenos” porque, la producción era más abundante cuanto más lluvioso y tormentoso era el otoño. Respecto a su recolección, no se dan variedades similares venenosas que dificulten dicha tarea.

El Níscalo (*Lactarius deliciosus*), seta también conocida como pinatel o seta de pino, dado que crece en otoño en las zonas de pinares. Es conocida igualmente como robellón por su color rojizo y de zanahoria. Buen comestible, sobre todo los ejemplares más jóvenes porque su carne, dura y compacta, es menos recia. Su sabor es ligeramente dulce y tienen una textura firme.

La Seta de cardo (*Pleurotus eryngii*), crece en pastizales y claros de bosque. Es frecuente en otoño y primaveras lluviosas. Tienen un sabor suave y una textura carnosa. Está considerada como un excelente comestible y es una de las setas más populares.

3. RECETAS: SETAS Y HONGOS DEL ANDÉVALO



RECETA ARROZ CON TURMAS



Ingredientes

- 1 kg de turmas
- 1 ramo de culantro fresco
- 400 g de arroz
- 1 cabeza de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento colorado
- 1 cebolla pequeña
- 1 hoja de laurel
- c.s. de aceite de oliva virgen extra
- c.s. de sal y de azafrán
- c.s. de comino y pimienta negra

El arroz con turma es un plato que se puede degustar en diversos restaurantes locales. Utiliza como ingrediente principal la turma o trufa blanca, que destaca por su intenso sabor y aroma, potenciando cualquier elaboración en la que esté presente. Este plato refleja la rica tradición culinaria del Andévalo y el uso de productos de la tierra para elaborar deliciosos manjares como este.

ELABORACIÓN

Limpia bien las turmas para eliminar toda la tierra que puedan tener. Luego, córtalas en trozos pequeños.

En una cazuela grande, calienta un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Añade la cebolla y el pimiento verde.

Sofríe a fuego medio hasta que estén tiernos. Agrega los ajos picados y cocina por un par de minutos hasta que desprendan su aroma.

Añade las turmas y sofríe durante unos 5-7 minutos, removiendo ocasionalmente para que se doren ligeramente.

Añade el arroz a la cazuela y remueve bien para que se impregne de todos los sabores. Vierte el agua o caldo caliente sobre el arroz (aproximadamente el doble del volumen del arroz) y mezcla bien. Se rehoga todo y se le agrega un majado de un diente de ajo, comino, pimienta, el cilantro, la sal y el azafrán.

Deja cocinar a fuego medio-alto hasta que el arroz esté en su punto y haya absorbido casi todo el líquido (aproximadamente 15-20 minutos). Si es necesario puedes añadir más agua o caldo durante la cocción.

Una vez cocido, deja reposar unos minutos.

EMPLATADO

Dispón en un plato hondo una ración de arroz y decora con cilantro picado.

RECETA POTAJE DE GURUMELLOS



Ingredientes

- 500 g de gurumelos frescos
- 250 g de garbanzos secos o habichuelas
- 1 cebolla grande, picada
- 1 pimiento verde, picado
- 2 tomates maduros, pelados y picados
- 3 dientes de ajo, picados
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de comino molido (opcional)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto
- Agua o caldo de verduras (aproximadamente 1.5 litros)

El potaje de gurumelos es un plato tradicional y delicioso del Andévalo. Se trata de un guiso que combina los sabores intensos de los gurumelos con otros ingredientes típicos, resultando en un plato reconfortante, ideal para los meses más fríos. Esta deliciosa seta puede ser consumida en diferentes establecimientos con esta u otras recetas tradicionales.

ELABORACIÓN

Si usas garbanzos secos, ponlos en remojo la noche anterior en abundante agua. Escúrrelos antes de usar.

Limpia bien los gurumelos para quitarles cualquier rastro de tierra. Córtalos en trozos medianos. En una olla grande, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio. Añade los gurumelos y sofríelos durante unos 5-7 minutos hasta que estén dorados. Retíralos y reservalos. En la misma olla, añade un poco más de aceite si es necesario y sofríe la cebolla, el pimiento verde y los ajos hasta que estén tiernos y comiencen a dorarse. Agrega los tomates picados y cocina hasta que se deshagan y formen una salsa espesa. Añade el pimentón dulce y el comino (si lo usas), removiendo rápidamente para que no se quemem.

Incorpora las habichuelas o los garbanzos escurridos a la olla junto con la hoja de laurel. Cubre con agua o caldo de verduras. Lleva a ebullición, reduce el fuego y cocina a fuego lento durante aproximadamente 1 hora y media, o hasta que los garbanzos estén tiernos. Si usas garbanzos cocidos, el tiempo de cocción será menor, aproximadamente 30 minutos.

Una vez que los garbanzos o las habichuelas estén cocidos, añade los gurumelos que habías reservado y mezcla bien. Deja reposar el potaje unos minutos antes de servir para que los sabores se mezclen bien.

EMPLATADO

Sirve el potaje caliente, acompañado de un buen pan rústico.

RECETA ESTOFADO DE VENADO CON GURUMELLOS



Ingredientes

- 1 kg carne de venado (en este caso pierna)
- 1 cebolla
- 6 dientes de ajo
- 1 tomate maduro
- 250 gr gurumelos
- pimienta negra
- nuez moscada
- laurel
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharada de manteca blanca de cerdo
- 2 cucharaditas de azúcar
- 200 ml vino tinto
- aceite de oliva virgen extra
- sal

El Gurumelo o Amanita Ponderosa, es una seta que está reconocida por su altísima calidad y también como alimento gourmet, alcanzando elevados precios en el mercado dependiendo de la campaña de recogida de la seta. El estofado de venado con gurumelos es un reflejo de la gastronomía andevaleña, donde se utiliza el producto que da la tierra, extrayendo matices y obteniendo sabores espectaculares.

ELABORACIÓN

Para comenzar limpiaremos la carne de venado de restos de grasa y demás telillas y despojos. La dejaremos bien limpia y vistosa. En este caso utilizamos una carne de una gran frescura ya que procedía de

una montería reciente. Cortaremos la carne en tacos y le añadiremos sal y las especias, pimienta y nuez moscada molidas. Pondremos en una olla amplia un chorretón de aceite de oliva y la manteca blanca. Marcaremos la carne y la retiraremos de la olla. La reservaremos. Continuaremos refriendo la cebolla y los ajos cortados en la misma olla donde hemos marcado al carne, junto con la hoja de laurel. Cuando comience a dorarse todo añadiremos el tomate picado en trocitos y continuaremos refriendo.

Cuando veamos que el refrito está bien pochadito añadiremos el vino tinto y le evaporaremos todo el alcohol poniendo la olla a fuego medio-alto.

Evaporado todo el alcohol, añadiremos la carnes que habíamos reservado y los gurumelos limpios y cortados en trozos grandes. Cubriremos todo con agua y una cucharada de pimentón dulce. Cocinaremos a fuego suave durante 2 horas aproximadamente. Retiraremos de la olla los trozos de carne y los gurumelos y seguiremos consumiendo la salsa, podremos añadir un poco de azúcar para corregir la acidez del tomate si fuera necesario.

Finalmente, trituraremos la salsa una vez reducida y le añadiremos la carne y los gurumelos. Volveremos a poner todo al fuego para que se integren los sabores.

EMPLATADO

Sirve una ración, acompañadas de la guarnición que desees como verduras o patatas asadas.

4. PRODUCCIÓN: SETAS Y HONGOS DEL ANDÉVALO



ALOSNO

Gurumelo
Turma
Níscalos
Champiñón Silvestre

THARSIS

Gurumelo
Turma
Níscalos

EL ALMENDRO

Gurumelo
Turma

EL GRANADO

Gurumelo
Turma

PUEBLA DE GUZMÁN

Gurumelo
Turma

SAN SILVESTRE DE GUZMÁN

Gurumelo

SANLÚCAR DE GUADIANA

Gurumelo

SANTA BÁRBARA DE CASA

Gurumelo
Turma
Tana
Níscalo
Boletus
Galliterno
Champiñón silvestre

SAN BARTOLOMÉ DE LA TORRE

Gurumelo
Tana
Níscalo
Boletus
Galliterno
Josefina

VILLABLANCA

Gurumelo

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

Gurumelo
Turma
Níscalo

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

📷 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

📷 Bar Restaurante La Piscina

EL ALMENDRO

BAR EL BILLAR

Plaza de la Constitución s/n

☎ 722 29 66 65

📷 Bar Cafetería "El Billar"

BAR RESTAURANTE LA TAPITA

C/ Poeta Miguel Hernández, 19

☎ 680 25 42 20

📷 La Tapita

QUIOSCO LOS OLIVOS

Camino de los Arrieros, s/n

☎ 675 63 82 90

📷 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

📍 Bar La Teja Villablanca

BAR NUEVO RESTAURANTE

Av. Extremadura, 142

☎ 652 01 49 13

📍 Bar Nuevo Restaurante

BRASERÍA LA ERMITA

Ctra. Lepe, 2

☎ 654 28 57 51

☎ 663 71 85 59

📍 Brasería La Ermita

EL PATIO

Pl.de La Constitución, 8

☎ 639 43 42 87

📍 El Patio Villablanca

MESÓN LA POSADA

Av. Extremadura, 4

☎ 959 34 04 08

📍 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

📍 Ambigú La Terraza

BAR CAFETERÍA CHANITO

C/Mesones, 2

☎ 959 38 50 44

BAR TERRAZA EL MIRADOR

C/Centeno

☎ 686 24 37 39

📍 Bar El Mirador

BAR RESTAURANTE

CASA HERMANOS FERRERA ALOS

C/Mesones, 81

☎ 643 11 60 03

📍 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

*En la mayoría de establecimientos, estos productos se pueden consumir en temporada.



6. DÓNDE COMPRARLO





VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

LA DESPENSA DEL ANDÉVALO

C/ Gibraleón, 7 | ☎ 659 27 56 93 | ☎ 615 38 95 71 | www.ladespensadelandevalo.com

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-Almendro 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

📷 @casaruralecolibri

📍 Casa rural El Colibrí

www.casaruralecolibri.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

FERIA GASTRONÓMICA DEL ANDÉVALO LA TURMA, TRUFA BLANCA DEL ANDÉVALO

Evento de promoción de los recursos gastronómicos de la zona Sur Andévalo y Alentejo portugués, potenciando el turismo a través de la puesta en valor del patrimonio gastronómico, cultural y artesanal de la comarca. Empresas relacionadas con el sector gastronómico, cultural y deportivo, presentarán las exquisiteces de la zona. Además, se realizan múltiples actividades, entre las que se encuentran rutas de senderismo turmero, animaciones musicales y desfiles de moda flamenca, entre otras muchas actividades.

Fecha: Marzo

Lugar: El Almendro

ASOCIACIÓN

ASOCIACIÓN MICOLÓGICA ANDÉVALO

Asociación sin ánimo de lucro, para la divulgación y enseñanza a todo lo referente al mundo de la Micología.

Lugar: C/Rico, 11 (Villablanca)

 Asociación Micológica Andévalo



9. MÁS INFORMACIÓN

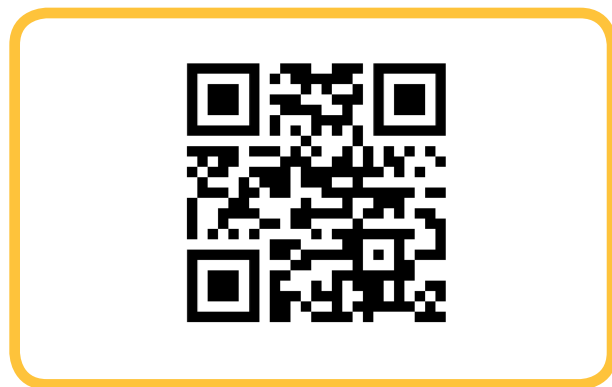
QR CON REDIRECCIÓN A LANDING PAGE Y CONTACTO PARA INFORMARSE ACERCA DE DUDAS SOBRE ALGUNA DE LAS RUTAS

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.

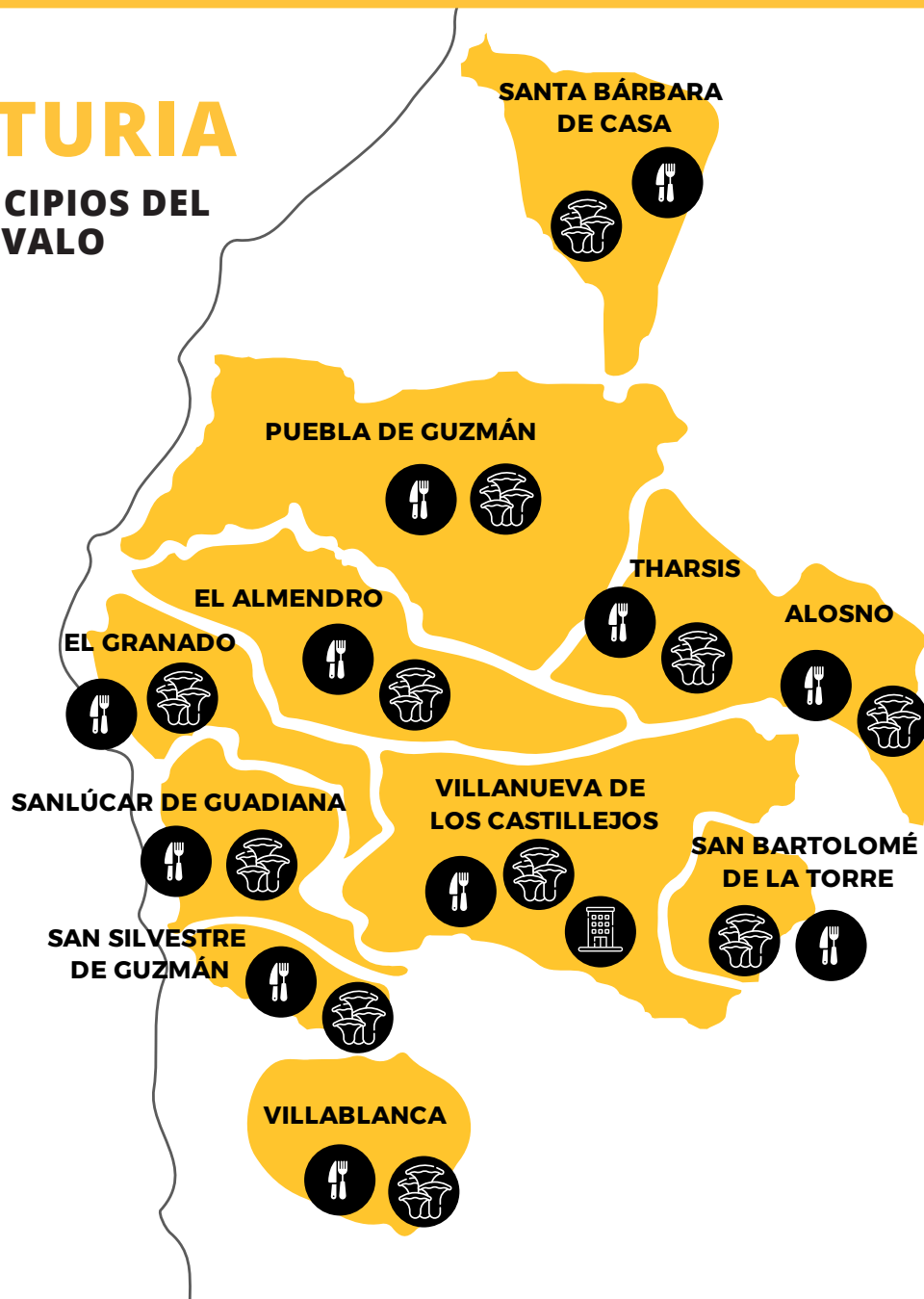
Esta excelente variedad de materias primas, transformada en los fogones andevaleños, son un reclamo turístico y la excusa perfecta para dar a conocer nuestro patrimonio y nuestra cultura.



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

MUNICIPIOS DEL ANDÉVALO



DESTAPA LA MICOLOGÍA 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