

DESTAPA LA CINEGÉTICA 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 CINEGÉTICA DEL ANDÉVALO



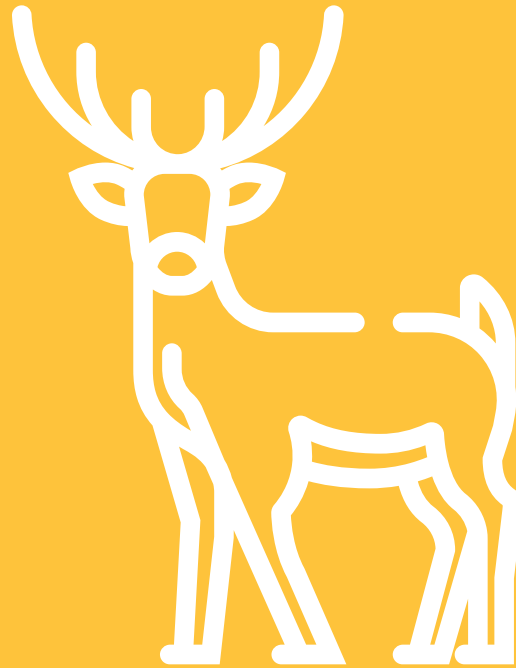
Destapa la cinegética del Andévalo, propone un viaje culinario a través de los sabores únicos de la caza, donde los productos de la tierra se transforman en platos que evocan la autenticidad y el carácter de la región.

A lo largo de la ruta, los visitantes podrán disfrutar de la calidad gastronómica de estos productos, donde destacan sus ingredientes y el respeto por las recetas tradicionales. Platos como la perdiz en escabeche, el venado estofado o el jabalí en salsa son solo algunas de las exquisiteces que se pueden degustar. La Ruta Gastronómica Cinegética del Andévalo es, además, una oportunidad para conectar con la historia y la cultura de una región que ha sabido preservar sus tradiciones culinarias a lo largo de los siglos. Cada parada en esta ruta es una invitación a descubrir los sabores auténticos y a sumergirse en la belleza natural del Andévalo, haciendo de esta experiencia un deleite para los sentidos y un homenaje a la rica cultura cinegética de la región.

En el Andévalo, la actividad cinegética es una práctica esencial tanto para el sustento de las comunidades locales como para la preservación de la biodiversidad y la gestión del territorio, la mayoría dividido en cotos, que pueden ser de gestión pública o privada. Estos cotos se gestionan de manera que se garantice la sostenibilidad de las poblaciones de fauna cinegética. Implementan planes de manejo que incluyen: regulación de las capturas, mejora de los hábitats y reintroducción de especies si es necesario. Lo que convierte a la actividad cinegética en una actividad estrechamente ligada a la conservación del medio ambiente. El mantenimiento de las dehesas y montes no sólo beneficia a la fauna cinegética, sino también a otras especies protegidas y a la biodiversidad en general. Programas de reforestación, control de especies invasoras y preservación de puntos de agua son algunas de las medidas que contribuyen a la conservación del entorno natural.

Entorno, sostenibilidad, preservación de la biodiversidad, tradición, cultura y producto se unen en una ruta que ofrece naturaleza, diversidad de especies, gastronomía, recetas y experiencias. Explorar el entorno natural del Andévalo y su importancia para las especies de caza nos permite entender la singularidad de esta comarca, y la necesidad de preservar su patrimonio natural y cultural. Proponemos con esta ruta, un recorrido donde disfrutar de uno de los tesoros del Andévalo, la cinegética.

2.PRODUCTO: **CARNE DE CAZA** **MAYOR Y MENOR**



EL ENTORNO

El Andévalo, destaca por su riqueza ecológica y su singular combinación de paisajes naturales, que abarcan desde extensos bosques de encinas y alcornoques hasta densos matorrales, pasando por las tradicionales dehesas, zonas de ribera y áreas montañosas. Este entorno natural alberga una gran diversidad de flora y fauna, lo que ha convertido al Andévalo en un verdadero santuario para numerosas especies silvestres de gran interés para la actividad cinegética. Variados paisajes que ofrecen un hábitat ideal para diversas especies de caza, tanto mayor como menor. En sus bosques y dehesas habitan ciervos, jabalíes y gamos, mientras que los matorrales y pastizales acogen a conejos, liebres y perdices, entre otros.

Igual de importantes son para esta especies los cursos de agua, aunque no abundan en caudal, pues los márgenes de estos ríos y arroyos sirven como puntos de agua y zonas de alimentación para la fauna cinegética. El clima de la región, con veranos calurosos y secos, e inviernos suaves y húmedos, reúne unas condiciones climáticas que influyen en la disponibilidad de recursos naturales para la fauna y, por ende, en la planificación de las temporadas de caza.

La actividad cinegética del Andévalo, su fauna y su flora, son parte integral del equilibrio ecológico del área y representan un valioso recurso para las comunidades locales, tanto desde el punto de vista económico como cultural.



BIODIVERSIDAD CINEGÉTICA



En los municipios de la Mancomunidad de Beturia, nos encontramos con una diversidad de especies tanto de caza mayor como menor, que conviven entre dehesas, montes y ríos.

Respecto a la caza mayor encontramos:

Ciervo: Su caza es especialmente popular durante la berrea, cuando los machos buscan atraer a las hembras con sus característicos bramidos.

Jabalí: Especie abundante en la región, que se ve favorecida con la variedad de hábitats donde pueden encontrar alimento. Su caza es un desafío debido a su inteligencia y agilidad.

Gamo : Otra especie cazada en las dehesas del Andévalo, aunque menos común que el ciervo.

De la caza menor destacan:

Conejo: Mamífero favorecido por los montes y zonas de matorral, puede considerarse uno de los pilares de la caza menor en la comarca del Andévalo.

Perdiz Roja: Todo un desafío aparta los cazadores por su resistencia, se trata de un ave emblemática de la caza menor en Andalucía.

Liebre: Otra especie importante, que encontramos en las zonas de monte bajo y campos abiertos

Zorzal: Cazado durante los meses de otoño e invierno, cuando pasa por la región, al tratarse de un ave migratoria.

PRODUCTOS

La carne de caza en el Andévalo es símbolo de la gastronomía y la cultura culinaria de esta comarca andaluza de la provincia de Huelva.

La riqueza en biodiversidad y la tradición cinegética del Andévalo han dado lugar a una variedad de platos que destacan por sus sabores intensos y su conexión con las prácticas locales de caza.

Carne de Ciervo: Carne magra que destaca por un sabor característico e intenso, que mejora con la curación y marinado.

Carne de Jabalí: Una carne oscura, jugosa y con textura fibrosa, de sabor fuerte y ligeramente dulce. Es rica en grasas, lo que aporta jugosidad a los platos.

Carne de Gamo: Más suave, de sabor delicado y ligeramente dulce. La carne es tierna y magra, ideal para preparaciones que resalten su suavidad.

Carne de Conejo: de sabor suave y textura tierna. Es una carne blanca, magra y versátil en la cocina.

Carne de Perdiz Roja: de sabor delicado y aromático. La carne es blanca, jugosa y con un sabor sutil que se potencia con hierbas y especias.

Carne de Liebre: de sabor intenso y textura fibrosa. La carne es magra y requiere técnicas de cocción que la mantengan jugosa y tierna.

Todo un abanico de sabores y texturas, protagonistas de recetas tradicionales de gran valor culinario que, mayormente en temporada, se elaboran en estos municipios.

Sabores presentes en muchos de los restaurantes y bares de la zona, para el deleite y degustación de vecinos y visitantes.



3. RECETAS CINEGÉTICAS DEL ANDÉVALO



RECETA ESTOFADO DE JABALÍ



Ingredientes

- 1 kg de carne de jabalí (pierna o paletilla)
- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 ramita de tomillo y otra de romero
- 2 hojas de laurel
- 1 vaso de vino tinto
- 200 ml de caldo de carne
- Pimienta negra, clavo, y sal
- Aceite de oliva virgen extra

Una receta tradicional del Andévalo que utiliza carne de jabalí es el estofado de jabalí, un plato típico de las zonas rurales donde la caza tiene una gran importancia. Este guiso se cocina lentamente para ablandar la carne, que tiende a ser más dura que otras carnes de caza. Con la cocción adecuada, obtenemos un exquisito manjar con el que deleitar nuestro paladar.

ELABORACIÓN

Para suavizar la carne es aconsejable marinarla al menos 12 horas antes de cocinar. Coloca los trozos de carne en un recipiente y cúbrelos con vino tinto. Añade algunos dientes de ajo, hojas de laurel,

ramitas de tomillo y romero, y deja reposar en la nevera durante la noche. Una vez marinada, escurre la carne y sécala con papel de cocina. En una cazuela grande, calienta aceite de oliva. Dora los trozos de jabalí por todos lados a fuego medio-alto para sellar los jugos dentro de la carne. Una vez dorada, retira la carne y resérvala. En el mismo aceite, agrega la cebolla, los ajos, y los pimientos. Rehoga todo hasta que las verduras estén bien doradas. Añade las zanahorias en rodajas, el tomillo, el romero, y las hojas de laurel. Cocina un par de minutos más. Vierte el vino tinto sobre las verduras. Deja que el vino reduzca durante unos minutos para evaporar el alcohol.

Una vez reducido el vino, añade de nuevo la carne de jabalí a la cazuela. Vierte el caldo de carne hasta cubrir casi por completo. Agrega la pimienta negra y un par de clavos. Tapa la cazuela y cocina el guiso a fuego lento durante unas 2 horas, removiendo de vez en cuando y vigilando que no se quede sin líquido. La carne debe quedar bien tierna y deshacerse fácilmente al final de la cocción.

Una vez la carne esté lista, prueba el guiso y ajusta la sal si es necesario. Deja reposar el estofado unos minutos antes de servir.

EMPLATADO

Sirve una ración y acompaña este guiso con patatas asadas, puré de patatas o un buen pan rústico para mojar en la salsa.

RECETA SOPA MONTERA



Ingredientes

- 1 Perdiz a trozos
- 2 Cucharadas soperas Aceite de oliva virgen extra
- ½kg Pan asentado del día anterior
- ½kg Patatas
- 3 Huevos
- 1 Ramillete de culantro verde
- 2 Tomates muy maduros
- 1 Pimiento verde grande
- 6 o 7 Dientes de ajo
- 1 Cebolla mediana
- 1 Ramita de hierbabuena

En esta receta el ingrediente principal es la perdiz, pero hay lugares donde se usa el conejo o la liebre. La sopa montera es un plato tradicional de esta zona, que destaca por su sencillez y por la esquisitez de su producto estrella: la carne.

Este plato es representativo de la cocina rural, donde los ingredientes básicos de la caza (como las perdices) y el pan se combinan para crear recetas nutritivas y sabrosas, ideales para los días fríos del campo.

ELABORACIÓN

Limpia las perdices o, en su caso, el conejo o la liebre. Una vez limpias, lávalas bajo agua fría para quitar restos de sangre o plumas pequeñas. Por último, trocéalas y reserva.

En una cazuela de barro se hace un refrito en este orden: en primer lugar se añaden los ajos, seguido de la cebolla, los pimientos, el tomate. Por último añade la perdiz troceada. Una vez rehogado todo se cubre de agua y se deja cocer hasta que la perdiz esté tierna (aproximadamente dos horas). Se sazona.

Aparte se fríen las patatas cortadas a cuadraditos y se dejan en reserva y se cuecen los huevos.

En otra cazuela de barro se coloca el pan cortado en rodajas muy finas y otra parte retorcidos con las manos. Se cubre con las patatas fritas, el culantro, la hierbabuena y los huevos cortados en rodajas. Se añade la perdiz desmenuzada y, después de darle un hervor, se sirve.

EMPLATADO

Dispón en un plato hondo el pan en rodajas finas, las patatas, las especias y los huevos. Por último la perdiz desmenuzada y el caldo.

RECETA LOMO DE VENADO MARINADO



Ingredientes

- 1 Lomo de venado
(2 kg aproximadamente)
- 1l Vino blanco de El Condado
- ½Kg Puerros
- ¼Kg de zanahorias
- 1 Cebolla grande
- 1 Rama de perejil
- 1 Rama de hierbabuena
- 10 ó 12 Granos de pimienta negra
- 1 Cucharadita de tomillo
- 1 Cucharadita de romero
- 1 Cucharadita de orégano
- C.S. Aceite de oliva virgen extra
- C.S. Sal

Receta de la zona de El Andévalo, comarca de reserva cinegética de Huelva.

Es necesaria la utilización de una marinada para esta carne de venado para conseguir ablandarla ya que de por sí la caza mayor es más dura.

Si utilizamos jabato, se usa mejor vino tinto en lugar de blanco.

ELABORACIÓN

Se pone el lomo en una cacerola grande, en la que quepa éste lo más extendido posible.

Se pican los puerros, las zanahorias, la cebolla, el perejil y la hierbabuena.

Añadimos todos los ingredientes menos el aceite.

Se deja en esta marinada el lomo durante tres días, metido en el frigorífico. Transcurrido dicho tiempo, se saca el lomo, se limpia, se pone en la bandeja del horno, se rocía con el aceite.

Se rodea de la cebolla y los puerros que hemos usado en la marinada y se deja cocer a horno fuerte durante el tiempo necesario para que se haga.

Ha de quedar hecho pero cuidando que no se seque.

Estará cuando al pincharlo con un tenedor y empujar, el jugo salga blanco, no rosado.

EMPLATADO

Se puede servir con un puré de manzanas, un puré de castañas o cualquier salsa adecuada para las carnes asadas. También le van muy bien las compotas de higos, orejones o ciruelas.

4. PRODUCCIÓN CINEGÉTICA DEL ANDÉVALO





ALOSNO

MONTERÍAS Y OJEOS ISAIAS ESPINOSA

☎ 665 69 88 03

f Monterías y ojeos Isaias Espinosa

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

INDUSTRIAS CÁRNICAS ECOLÓGICAS

C/ Valle Santa Ana, s/n

959 385 314

☎ 610 743 995

☎ 629 554 145

www.incaecol.com

5. DÓNDE DEGUSTAR Y DÓNDE COMPRAR



BARES Y RESTAURANTES

ALOSNO

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

PUEBLA DE GUZMÁN

RESTAURANTE EL HORTELANO

C/Segadores, 11

☎ 645 17 86 00

📍 Restaurante El Hortelano Puebla de Guzmán

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

LITTLE BACO

Plaza España, 41

☎ 663 85 08 09

📍 Baco. Company

VILLABLANCA

MESÓN LA POSADA

Av. Extremadura, 4

☎ 959 34 04 08

📍 Mesón La Posada

MESÓN LAS CHULETAS

Av. Extremadura, 58

☎ 959 34 00 31

COMPRA

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

INDUSTRIAS CÁRNICAS ECOLÓGICAS

C/ Valle Santa Ana, s/n

☎ 959 385 314

☎ 610 743 995

☎ 629 554 145

www.incaecol.com

6. ASOCIACIONES Y SOCIEDADES CINEGÉTICAS





ALOSNO

SOCIEDAD DE CAZADORES DE ALOSNO

THARSIS

SOCIEDAD THARSILEÑA DE CAZA

EL GRANADO

SOCIEDAD DE CAZADORES "LA GRANAÍNA"

PUEBLA DE GUZMÁN

ASOCIACIÓN DE CAZADORES "LOS CARRASCALES"

SANTA BÁRBARA DE CASA

SOCIEDAD DE CAZADORES "LA SIERRA"

SAN BARTOLOMÉ DE LA TORRE

ASOCIACIÓN DE CAZA "BARTOLINA"

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

SOCIEDAD DE CAZADORES LOS MONTEROS

VILLABLANCA

SOCIEDAD DE CAZADORES LAS ARENAS

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 ALBIRO

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

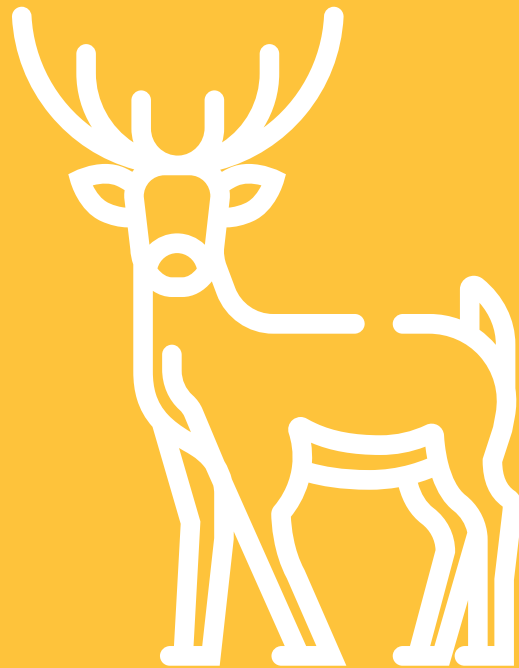
C/ El Cabezo, 26

☎ 644 90 98 38 / 689 09 90 94

www.casacalisabel.com

8. EXPERIENCIAS

VISITAS, TALLERES, ACTIVIDADES CON EL PRODUCTO COMO EJE



EVENTOS

FERIA CINEGÉTICA Y DE PRODUCTOS NATURALES

Evento que recoge una selección de las principales entidades públicas y privadas relacionadas con la actividad cinegética y los productos naturales.

Representación de la gastronomía, cetrería, marroquinería, taxidermia, alimentación de animales, turismo y ocio activo, armería, ropa y complementos, degustaciones, talleres, exhibiciones, concursos, exposiciones y mucho más.

Fecha: Finales de septiembre

Lugar: San Silvestre de Guzmán

EXPERIENCIAS

MONTERÍAS

Los apasionados del mundo de la cinegética, encuentran en esta zona del Andévalo un lugar donde desarrollar esta actividad.

Numerosas monterías son organizadas cada temporada para el mantenimiento y sostenibilidad de cada especie cinegética.

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

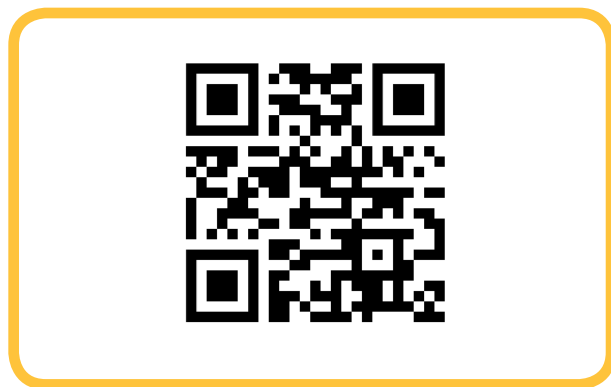
QR CON REDIRECCIÓN A LANDING PAGE Y CONTACTO PARA INFORMARSE ACERCA DE DUDAS SOBRE ALGUNA DE LAS RUTAS

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.

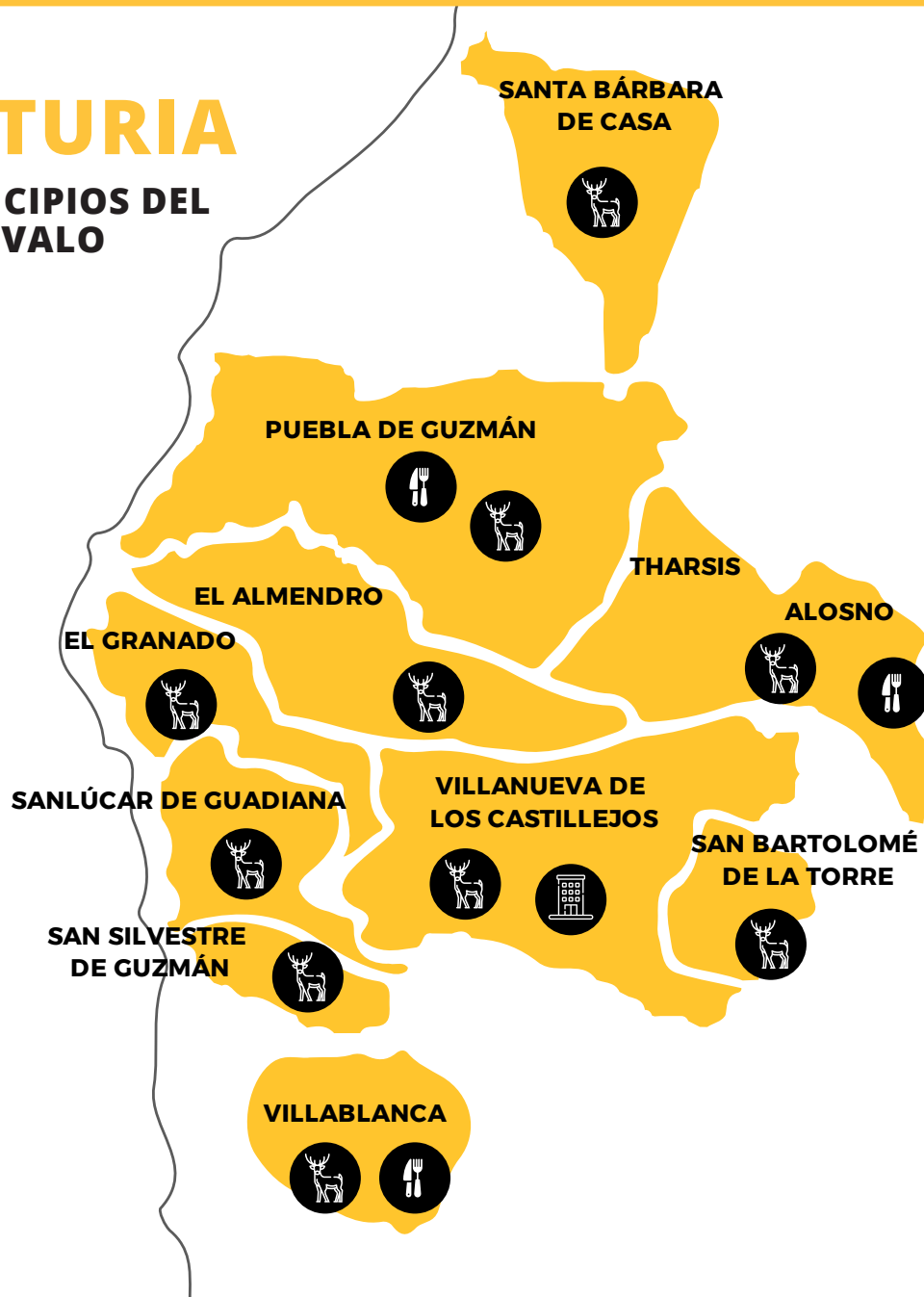
Esta excelente variedad de materias primas, transformada en los fogones andevaleños, son un reclamo turístico y la excusa perfecta para dar a conocer nuestro patrimonio y nuestra cultura.



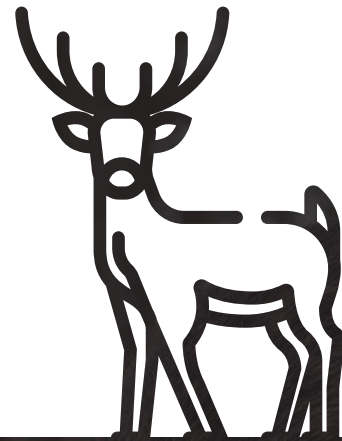
En definitiva, El Andévalo alberga una riqueza culinaria y gastronómica amasada por manos hogareñas y establecimientos tradicionales. A estos se suma una generación de jóvenes chefs que marcan un nuevo rumbo de alta cocina. De este modo, con tradición e innovación, El Andévalo se convierte en una auténtica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

BETURIA

MUNICIPIOS DEL ANDÉVALO



DESTAPA LA CINEGÉTICA 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