

DESTAPA **LOS** **DULCES Y PANES** **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 DE LOS PANES Y DULCES ANDEVALEÑOS



Destapa los dulces y panes del Ándevalo, es una fascinante invitación a explorar la rica herencia culinaria de esta comarca de Huelva, donde la tradición se manifiesta a través de productos artesanales que evocan el sabor y la historia de una tierra con identidad propia.

Cada bocado en esta ruta es un viaje al pasado, un homenaje a los sabores auténticos que han perdurado a lo largo del tiempo. La tradición y la historia del pan y los dulces están profundamente arraigadas en la cultura y la gastronomía de la comarca. Esta área, conocida por su rica herencia cultural, ha desarrollado una variedad de productos de panadería y repostería que reflejan la influencia de las diferentes civilizaciones que han pasado por la comarca a lo largo de los siglos.

El Andévalo, con sus paisajes agrestes y su profundo arraigo cultural, ofrece a los visitantes un recorrido por sus pueblos, donde el pan y los dulces tienen un lugar especial en la vida cotidiana y en las celebraciones.

En esta ruta, el visitante puede descubrir una diversidad de panes elaborados con técnicas ancestrales en hornos de leña. Junto a estos panes, destacan una variedad de dulces tradicionales, como los pestiños, las rosas, las tortas de manteca o de polvorón, y los roscos de azúcar o los alfajores, que endulzan la vida de los andevaleños en festividades y momentos especiales.

Para los amantes de la gastronomía tradicional y aquellos que buscan conectar con la esencia de El Andévalo, esta ruta se presenta como una experiencia sensorial única, donde el pan y los dulces son el hilo conductor de un viaje que celebra la cultura, la historia y el buen hacer de una comarca orgullosa de sus raíces.

2.PRODUCTO: PANES Y DULCES DEL ANDÉVALO



HISTORIA

El pan y los dulces de esta zona son un reflejo de la rica historia y tradición de la comarca, combinando técnicas antiguas con influencias culturales variadas para crear productos únicos y deliciosos.

La tradición del pan y la repostería en el Andévalo, está enraizada en la historia y la cultura local. Este área ha mantenido vivas muchas de sus recetas tradicionales, que reflejan tanto la influencia agrícola como las festividades religiosas y sociales de la región.

La evolución del pan y los dulces ha estado influenciada por varias culturas:

La herencia morisca

La presencia de los moriscos dejó una marca duradera en la gastronomía local, introduciendo técnicas de panadería y una variedad de ingredientes, como los frutos secos y las especias, que aún se utilizan hoy en día.

La influencia romana y árabe

Estas civilizaciones aportaron técnicas de cultivo y molienda que contribuyeron al desarrollo de pan y dulces únicos en la región.

Con el tiempo, la modernización ha introducido nuevos métodos de producción y variedades de pan y dulces, pero muchas recetas tradicionales se han mantenido vivas gracias a la valorización de la cultura local.



PRODUCTOS Y TRADICIÓN

El pan en el Andévalo ha sido un alimento esencial durante siglos, con recetas y métodos de preparación que han pasado de generación en generación.

Históricamente, el pan se elaboraba en hornos comunales, donde las familias amasaban y horneaban su propio pan, creando un sentido de comunidad y cooperación. El pan no sólo se consume como alimento, sino que también tiene un significado ritual, marcando momentos importantes del calendario religioso.

La repostería del Andévalo es igualmente diversa y rica en tradiciones. Los ingredientes más comunes en la repostería tradicional incluyen la miel, el aceite de oliva, la harina, las almendras, productos locales que reflejan la riqueza agrícola de la región.

Las festividades religiosas y locales juegan un papel crucial en la conservación de estas tradiciones culinarias. La Semana Santa, la Navidad y otras festividades importantes son momentos clave para la preparación de estos panes y dulces, que se comparten entre vecinos y familiares, fortaleciendo los lazos comunitarios. Estos productos no sólo son un testimonio de la riqueza culinaria de la región, sino que también juegan un papel importante en las celebraciones comunitarias, manteniendo vivas las tradiciones a través de generaciones.



En la actualidad, podemos encontrar una gran variedad de panes en las localidades inmersas en esta ruta. Pueblos como San Silvestre de Guzmán, La Puebla de Guzmán, Alosno, Tharsis, El Almendro, Villanueva de los Castillejos, Villablanca, Santa Barbara de Casa, Sanlúcar de Gadiana, San Bartolomé De la Torre o El Granado, ofrecen a sus vecinos y visitantes panes de pueblo de exquisito sabor y calidad, elaborados en obradores tradicionales.

En los municipios de la Mancomunidad de Beturia, también podemos descubrir y degustar dulces típicos durante todo el año. Si bien alguno de ellos se suelen elaborar para ciertas festividades, otros se consumen durante todo el año.

The image shows a variety of breads on a wooden surface. In the foreground, there are several round loaves with a golden-brown, slightly cracked crust. One loaf in the lower-left foreground is particularly prominent, showing a detailed view of its texture. To the right, a larger round loaf is partially visible. In the bottom right corner, a slice of a loaf is shown, revealing a soft, porous interior. The background features more breads, some partially obscured by a white cloth. The overall scene is warm and inviting, highlighting the diversity of bread-making in the Andévalo region.

TIPOS DE PANES Y DULCES

Si nos referimos a variedad, en el Andévalo podemos encontrar distintas variedades de pan, en función del municipio en el que nos encontremos (canasteros, barras, vienas, molletes, sobaos, serrano, portugués...).



Muchos de estos productos adquieren un nombre diferente, en función del lugar donde se elaboran. Aún así, la diversidad de producto es exquisita, resultado de esa herencia cultural y ancestral que se conserva en estas localidades, así como de la adaptación de técnicas y recetas a los ingredientes y gustos locales.

El **pan de jara** es una variedad de pan tradicional, especialmente conocido en el Andévalo. Este pan tiene características distintivas que lo diferencian de otros tipos de panes de la región.

Generalmente, el pan de jara tiene una forma redonda o ovalada. La corteza es crujiente y dorada, mientras que la miga es esponjosa y ligeramente densa.

Tradicionalmente, el pan de jara se hornea en hornos de leña, lo que le da un sabor ahumado y una textura única que no se obtiene con hornos eléctricos o de gas. El nombre “pan de jara” proviene de la planta con la que se elabora el pan en el horno, la jara, una planta aromática que crece en la región y que se utiliza para aromatizar el pan en algunas preparaciones tradicionales dando al pan ese aroma y sabor característico. Este tipo de pan es un excelente ejemplo de cómo las tradiciones locales y los ingredientes autóctonos se combinan para crear productos únicos que forman parte integral de la identidad gastronómica de una región.

Si tienes la oportunidad de probarlo, es una experiencia que realmente captura el sabor y la tradición de la panadería andaluza.

El **pan canastero** es una variedad de pan tradicional muy representativa especialmente en localidades como Alosno, San Bartolomé de la Torre, y en general en la comarca del Andévalo. Este tipo de pan se caracteriza por su forma redonda y relativamente grande. La textura externa es crujiente y dorada, mientras que el interior es suave y esponjoso. En algunos casos, se puede usar masa madre para mejorar la textura y el sabor del pan. La receta puede variar ligeramente dependiendo de la tradición local y de la técnica del panadero.

El nombre “canastero” proviene de la canasta en la que a menudo se transportaba el pan. En tiempos pasados, las canastas eran utilizadas para llevar el pan a los mercados o a las casas, y el nombre se ha mantenido como un legado de esa tradición.

Uno de los tipos de pan más emblemáticos es el “bollo de pringue”, típico de la Pascua de Resurrección. Este pan con forma de rosco, se elabora con manteca o pella, lo que le aporta un sabor exquisito y



singular. Suele contener huevos en su interior, simbolizando la fertilidad y la abundancia. En la actualidad se realiza sin huevos durante todo el año, dejando el bollo relleno con huevos para la festividad de la Pascua. La elaboración de este pan es un reflejo de la importancia de las celebraciones religiosas en la cultura del Andévalo.

¿Y si hablamos de repostería? Rosas, roscos de puño, cagajones de puño, buñuelos, tortas de polvorón, alfajores, pestiños, borrachos dulces de toronja y dulces de sidra, coscorrónes, gañotes y hornazos son algunos de los postres y dulces típicos en la zona del Andévalo. La preparación de dulces en el Andévalo sigue recetas transmitidas de generación en generación, manteniendo vivas las tradiciones culinarias. Hoy en día es posible degustar muchos de ellos en bares y tiendas de la zona. Si bien, otros han quedado reservados para determinadas fiestas, realizados por vecinos y familias, consumidos en dichas fechas.



Dulces tradicionales, de singular nombre como los “cagajones de puño”, elaborados con harina y miel.

El nombre de estos dulces fritos hace referencia a la forma en que la masa cae al aceite al freírse.

Las rosas son otro tipo de dulce típico en el Andévalo, elaboradas también con harina y miel.

Se fríen en un molde que le confiere un aspecto que recuerda a una flor, de ahí su nombre. Si bien, son diferentes en cuanto a forma y textura de otro tipo de rosas de miel, como la extremeñas.

El hornazo, de forma rectangular, se trata de un dulce de una fina masa rellena de cabello de ángel, huevos, azúcar y almendras.



3. RECETAS: PANES Y DULCES DEL ANDÉVALO



RECETA PAN DE JARA



Ingredientes

- 1 kg. de harina
- 150 gr. de masa madre de la hornada anterior
- 650 gr. de agua
- 20 gr. de sal
- 10 gr. de levadura

La receta del pan de jara, es un legado de la panadería artesanal andaluza que se ha transmitido de generación en generación. Este pan es conocido por su sabor auténtico y textura rústica. El pan de jara se elabora con ingredientes básicos como harina, agua, levadura y sal, pero su sabor característico proviene del toque de "jara" (jara pringosa, una planta aromática abundante en el Andévalo), que impregna el pan cuando se hornea en hornos de leña.

Si bien desde hace un tiempo, ya no se hacen con dicha planta, el resto del proceso se ha mantenido igual, incluso se le sigue llamando pan de jara.

ELABORACIÓN

Amasar todos los ingredientes corrigiendo la cantidad de agua hasta tener una textura intermedia, 25 minutos a velocidad lenta.

Fermentar la masa 1 hora.

Dividir en porciones de 1.000 gr. para hacer piezas grandes, de 700 gr. para el "taleguero" o de 250 gr. para el papu. Borlearla y dejarla fermentar 30 minutos.

Para formar, sacar una cabeza a la bola y aplastar toda la pieza. Darle media vuelta a la cabeza de la masa. Entonces, de un giro de muñeca, girar la cabeza de masa dos o tres veces y acabar pegándola al cuerpo de la masa.

Fermentar las piezas con el pliegue debajo, entre 1 hora y 30 minutos y 2 horas.

Antes de meterlas en el horno, darles la vuelta, dejando la cabeza en la parte superior, para que se despegue durante la cocción.

Antes de meterlas en el horno, darles la vuelta, dejando la cabeza en la parte superior, para que se despegue durante la cocción.

Cocer los panes (piezas grandes) de 1 hora a 1 hora y 10 minutos a entre 1180 y 190 °C, sin vapor.

EMPLATADO

Dispón en un plato un par de rebanadas de pan y disfrútalas con AOVE en tu desayuno, o sívelas como acompañamiento de tus platos.

RECETA BOLLO DE PRINGUE



Ingredientes

- 500 g de harina de trigo
- 10 g de levadura fresca
- 300 ml de agua templada
- 1 cucharadita de sal
- Manteca
- Huevos

El bollo suele elaborarse durante todo el año ya que suele consumirse como dulce junto con el café, no obstante, en tiempo de Pascua se renuevan sus significaciones simbólicas. Se mantienen prácticas de antaño.

Las suegras siguen regalando el bollo a las nueras como presente que auspicie fertilidad y salud. Por este motivo también se lo conoce como Bollo de Novia.

En el pasado la receta y la preparación corrían a cargo de las mujeres, hoy sin embargo, son elaborados en panaderías especializadas y casi todos son comprados para consumirlos el Domingo de Resurrección en el campo.

ELABORACIÓN

En un recipiente añadir la harina, la sal, el agua y la levadura y comenzar a ligar todos los ingredientes.

Después de añade la manteca y comienza el amasado.

El amasado ya no se realiza con las manos como en el pasado, sino con amasadoras industriales.

Después se deja reposar 1 o 2 horas , dependiendo de la temperatura, para que la masa suba.

Posteriormente la masa se divide en trozos independientes y se les da forma con las manos.

En el caso de hacer un bollo de novia, se le añaden dos o tres huevos crudos enteros.

Finalmente los bollos se cuecen en el horno a unos 200° C durante 45 o 50 minutos.

EMPLATADO

Dispón en un plato un trozo de bollo y acompaña con café, chocolate caliente, o tu bebida favorita..

RECETA ROSAS



Ingredientes

- 100 gr. de harina de repostería
- 7 huevos
- 1 L. de aceite de girasol para freír las rosas
- 1 L. de miel de buena calidad

Utensilio: un molde metálico para hacer rosas o flores.

Si es nuevo yo se aconseja calentar el aceite y dejarlo un buen rato dentro , si no se pegarán las primeras que hagas. En cuanto hagas 1 o 2 se despegarán fácilmente.

Típica de numerosos pueblos del Andévalo. Es un dulce elaborado con huevos , harina y miel.

La Rosa de Miel recibe su nombre debido a la forma de flor que se le da al postre, lograda con una técnica de moldeado cuidadosa. Además de su atractiva apariencia, este dulce tiene una deliciosa combinación de sabores, donde destaca el toque de la miel, que le otorga un matiz cálido y reconfortante.

La receta es bien sencilla aunque se necesita un poco de práctica con el florón o molde para hacer la rosa.

ELABORACIÓN

Echa la harina en un bol que sea hondo más que ancho. Añade los huevos y remueve todo a la vez. Deja reposar la masa unas dos horas. Queda una masa ligera que adquirirá consistencia después de ese tiempo aunque seguirá siendo líquida.

Calienta el aceite en un perol hondo o cacerola alta, de forma que cuando metas el molde lo cubra entero y puedas moverlo hacia arriba y abajo. Mete el molde en la masa pero sin llegar hasta el borde, la dejaremos un centímetro por debajo.

Mete seguidamente en el aceite caliente y ve moviendo arriba y abajo y con movimientos circulares para que se desprenda en unos segundos la masa del molde. Te puedes ayudar con una cucharilla para empujar un poco.

La flor se despegará enseguida, espera unos segundos antes de sacarla para que se dore toda la masa, con una espumadera ponla en un papel absorbente para que escurra el exceso de aceite.

Cuando las tengas todas hechas, pon a calentar la miel en una cacerola, cuando vaya a empezar a hervir ve enmelando las rosas en ella. La miel que sobre puedes echarla por encima.

EMPLATADO

Dispón en un plato una rosa de miel, perfecta para acompañar el café o como broche final en celebraciones especiales.

4. PRODUCCIÓN: PANES Y DULCES DEL ANDÉVALO



ALOSNO

PANADERÍA CAPELA

C/ San Sebastián, 119

☎ 959 39 61 47

PANIFICADORA DELGADO

C/ Regalillo, 62

Plaza de Abastos

☎ 959 39 65 79

PANADERÍA GROSSO

C/ Iglesia, 12

☎ 959 39 62 20

THARSIS

BAR EL MINERO (PASTELERÍA GEMA)

C/Doctor Fleming, 59

☎ 650 10 06 55

PUEBLA DE GUZMÁN

PANADERÍA EL TÍO BENITO

C/ Juan Perez, 6

☎ 615 86 11 27

f Panadería Hermanos Gómez-
El tío Benito e Hijos

PANADERÍA PAN PODEROSO

C/Cabezo, 13

☎ 959 38 91 36

f Panadería Poderoso

PANADERÍA PAN DE JARA

C/Andalucía

☎ 675 43 86 45

PANADERÍA SANTÍSIMA TRINIDAD

C/Mesones

☎ 615 57 13 80

SAN BARTOLOMÉ DE LA TORRE

PANADERÍA ROLDÁN

C/Grande, 57

☎ 959 38 61 07

f Panadería Roldán S.L.

PANADERÍA PASTELERÍA SONIA

Av. Andalucía, 43

☎ 959 38 60 37

f Panadería Sonia

PANADERÍA TODY

Av. Andalucía, 55

☎ 959 38 61 30

f Panadería Pastelería Todi

PRODUCTOS VILLA ANDÉVALO

Pol. La Colada, Nave E, Calle E, Manzana 7

☎ 959 38 75 75

☎ 607 14 54 14

www.productosvillaandevalo.es/

SAN SILVESTRE DE GUZMÁN

HORNO SAN SILVESTRE

Calleja El Valle

☎ 959 34 07 71

☎ 619 39 33 19

f Horno San Silvestre

SANTA BÁRBARA DE CASA

PANADERÍA LA CORTE S.L.

C/Rica, 37

☎ 619 73 36 79

VILLABLANCA

PANADERÍA FRANCISCO AMBROSIO

C. Federico Garcia Lorca, 12

☎ 959 34 01 23

☎ 670 54 26 31

f Panadería Fco. José Ambrosio Martín - Villablanca

PANADERÍA SÁNCHEZ

Av. Extremadura, 53

☎ 660 22 55 14

f Panadería Sánchez Villablanca

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

PANADERÍA HORNO SAN MATÍAS

C/ Arco, 27

☎ 959 38 70 30

PASTELERÍA LA MILOJA

Ctra. de Huelva, 5

☎ 669 04 30 80





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



6. DÓNDE COMPRARLO



ALOSNO

PANADERÍA CAPELA

C/ San Sebastián, 119

☎ 959 39 61 47

PANIFICADORA DELGADO

C/ Regalillo, 62

Plaza de Abastos

☎ 959 39 65 79

PANADERÍA GROSSO

C/ Iglesia, 12

☎ 959 39 62 20

THARSIS

BAR EL MINERO (PASTELERÍA GEMA)

C/Doctor Fleming, 59

☎ 650 10 06 55

EL GRANADO

TIENDA DE CARMEN

C/Pl. 23

☎ 959 38 88 01

SUPERMERCADO DÍAZ RIVERO

C/Pl., 55

☎ 686 05 34 55

EL ALMENDRO

KIOSKO DE LA MARI

Calleja de la Iglesia s/n

☎ 606 11 63 90

TIENDA ANTONIA PONCE MARTÍN

C/Alfonso XIII, 9

☎ 611 16 22 40

☎ 959 38 54 31

TIENDA PEPI

C/Fuente,39

☎ 699 02 62 39

PUEBLA DE GUZMÁN

PANADERÍA EL TÍO BENITO

C/ Juan Perez, 6

☎ 615 86 11 27

📍 Panadería Hermanos Gómez- El tío Benito e Hijos

PANADERÍA PAN PODEROSO

C/Cabezo, 13

959 38 91 36

📍 Panadería Poderoso

PANADERÍA PAN DE JARA

C/Andalucía

☎ 675 43 86 45

PANADERÍA SANTÍSIMA TRINIDAD

C/Mesones

☎ 615 57 13 80

SAN BARTOLOMÉ DE LA TORRE

PANADERÍA ROLDÁN

C/Grande, 57

☎ 959 38 61 07

📍 Panadería Roldán S.L.

PANADERÍA PASTELERÍA SONIA

Av. Andalucía, 43

☎ 959 38 60 37

📍 Panadería Sonia

PANADERÍA TODY

Av. Andalucía, 55

☎ 959 38 61 30

📍 Panadería Pastelería Todí

PRODUCTOS VILLA ANDÉVALO

Pol. La Colada, Nave E, Calle E, Manzana 7

☎ 959 38 75 75

☎ 607 14 54 14

www.productosvillaandevalo.es

SAN SILVESTRE DE GUZMÁN

CONGELADOS SIERRA Y MAR

Barriada Pío XII, 10

☎ 674 96 62 77

HORNO SAN SILVESTRE

Calleja El Valle

☎ 959 34 07 71

☎ 619 39 33 19

📍 Horno San Silvestre

SUPERGO

Avenida Carmelo Fortes, 9

☎ 623 39 98 59

📷 @supergo__

📍 Supergo

SANTA BÁRBARA DE CASA

PANADERÍA LA CORTE S.L.

C/Rica, 37

☎ 619 73 36 79

VILLABLANCA

PANADERÍA FRANCISCO AMBROSIO

C. Federico Garcia Lorca, 12

☎ 959 34 01 23

☎ 670 54 26 31

📍 Panadería Fco. José Ambrosio Martín - Villablanca

PANADERÍA SÁNCHEZ

Av. Extremadura, 53

☎ 660 22 55 14

📍 Panadería Sánchez Villablanca

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

PANADERÍA HORNO SAN MATÍAS

C/ Arco, 27

☎ 959 38 70 30

PASTELERÍA LA MILOJA

Ctra. de Huelva, 5

☎ 669 04 30 80



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

 Huerto Perdío

DEHESA EL PICOTE

Ctra de Alosno-Almendro s/n


 669 47 21 18

 Dehesa El Picote

www.elpicote.com

FINCA EL MAJUELO

 659 81 60 09

 610 73 03 14

 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

 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

 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

CERTAMEN MEJOR TALENTO PASTELERO Y PANADERO

Un evento para poner en valor y potenciar la gastronomía de la provincia de Huelva desde San Bartolomé de la Torre, e Impulsar la pastelería y la panadería onubenses.

Fecha: Marzo

Lugar: San Bartolomé De la Torre

FIESTAS

SEMANA SANTA

En estas fechas se pueden degustar dulces típicos de la zona como la coca o los hornazos, aunque pueden degustarse durante todo el año. En alguno municipios es típico el consumo de bollos o tortas de pringue, producto que, aunque ligado a estas fechas, se consume durante todo el año debido a su popularidad.

FESTIVIDADES Y FIESTAS PATRONALES

En cada municipio de la Mancomunidad de Beturia enmarcado en esta ruta, se elaboran dulces en sus fiestas patronales.



Estos dulces, varían en función de la localidad, pudiendo degustarse tortas de polvorón, alfajores, rosas, gañotes, buñuelos de puño o cagajones de puño, pestiños, tortas y bollos de pringue...

NAVIDAD

La navidad andevaleña sabe a alfajores caseros, tortas de polvorón, tortas de sidra. Estos y otros son dulces típicos de los pueblos del Andévalo, algunos de los cuales sólo se elaboran en estas fechas.

9. MÁS INFORMACIÓN

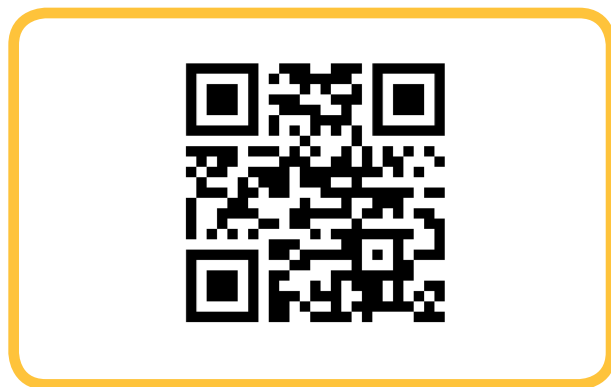
QR CON REDIRECCIÓN A LANDING PAGE Y CONTACTO PARA INFORMARSE ACERCA DE DUDAS SOBRE ALGUNA DE LAS RUTAS

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 LOS DULCES Y PANES 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