

DESTAPA **EL** **CORDERO** 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

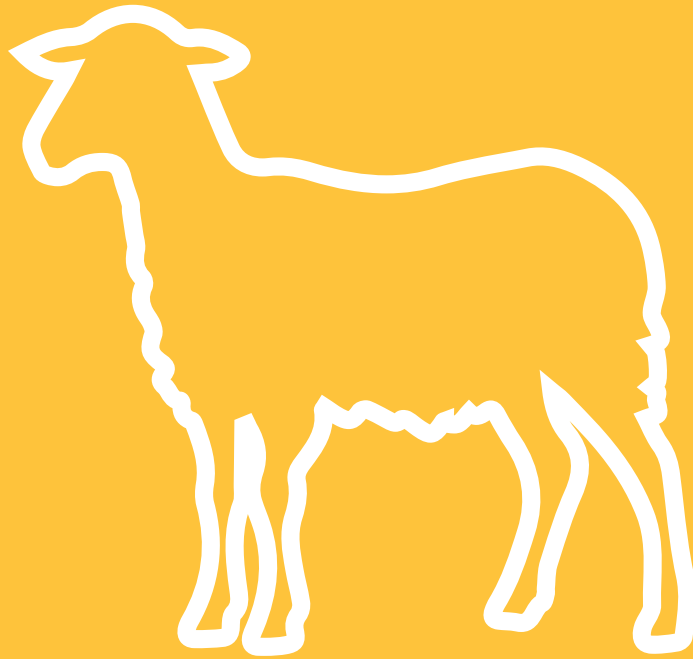


Junta de Andalucía

MANCOMUNIDAD

Beturia

1. LA RUTA DEL CORDERO DEL ANDÉVALO



Destapa el Cordero del Andévalo es una experiencia culinaria que invita a los amantes de la gastronomía a descubrir uno de los productos más emblemáticos de la comarca del Andévalo: el cordero. Esta ruta recorre los pueblos de la Mancomunidad de Beturia, donde la cría de corderos ha sido una tradición que se ha conservado durante generaciones, gracias en parte, a las dehesas y pastizales que ofrecen el entorno perfecto para su desarrollo.

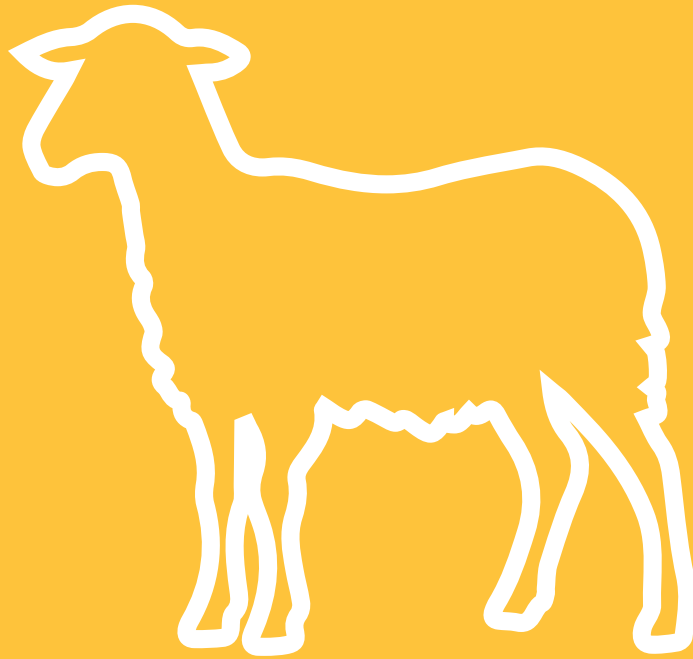
El cordero del Andévalo se distingue por su sabor suave y textura tierna, resultado de la alimentación natural y del manejo tradicional de los rebaños. Su cría se da, en el entorno natural e idílico de dehesas, suaves colinas, extensas llanuras, ríos y embalses. A lo largo de esta ruta, encontramos milenarios pueblos como Puebla de Guzmán, Alosno o Villanueva de los Castillejos donde la producción o venta de esta especie forma parte de su actividad económica.

La ganadería ovina además, está profundamente arraigada en la cultura local, a sus festividades y tradiciones. En muchas localidades del Andévalo, el cordero es un plato tradicional durante las festividades en honor a los santos patronos de cada municipio. Estas celebraciones suelen incluir comidas en las que el cordero es el protagonista.

Además, se puede disfrutar de platos tradicionales elaborados con este producto en restaurantes de la comarca, donde el cordero está disponible durante todo el año, aunque su consumo puede ser más frecuente durante las festividades mencionadas. Las técnicas de preparación y las recetas han sido transmitidas de generación en generación, y el cordero sigue siendo un símbolo de la riqueza gastronómica de la región.

En resumen, la Ruta Gastronómica del Cordero del Andévalo es una celebración de la cultura y la cocina local. Es una invitación a sumergirse en los sabores, aromas y tradiciones de una tierra que ha sabido conservar su esencia a lo largo del tiempo, ofreciendo a los visitantes una experiencia auténtica e inolvidable.

2.PRODUCTO: CORDERO DEL ANDÉVALO



EL ENTORNO LA DEHESA

El Andévalo, se caracteriza por sus dehesas, que son ecosistemas tradicionales formados por una combinación de pastizales y bosques dispersos de encinas y alcornoques. Este paisaje es ideal para la cría de ganado en régimen extensivo, donde los animales, como el cordero, pastorean libremente.

Las dehesas de El Andévalo son cruciales para la alimentación natural del cordero. El clima de la comarca con veranos cálidos y secos e inviernos suaves favorecen el crecimiento de una vegetación diversa que constituye la base de la dieta del cordero. La dehesa es un ecosistema de alta biodiversidad, donde conviven numerosas especies de plantas y animales, lo que ayuda a mantener un equilibrio ecológico. La cría de corderos en este entorno también contribuye a la conservación de este paisaje natural.

La cría se realiza en grandes extensiones de terreno, lo que permite que los corderos se desarrollen en un entorno libre y natural, con mínimas intervenciones humanas. Este tipo de cría es más sostenible y respetuosa con el medio ambiente. El respeto por el entorno y la tradición en la cría del cordero andevalo aseguran la preservación de este sistema de producción sostenible, que se ha mantenido a lo largo de generaciones en la comarca.



VARIEDADES DE CORDERO



El cordero andevalaño se beneficia enormemente del entorno, ya que la alimentación basada en pastos naturales y la vida al aire libre contribuyen a la calidad de su carne, que es apreciada por su sabor, ternera y bajo contenido en grasa.

El cordero andevaleño no hace referencia a una raza específica, sino más bien a un producto ganadero, una variedad adaptada a las condiciones específicas del Andévalo, con una genética que le permite aprovechar al máximo los recursos naturales de la zona.

Es un tipo de cordero criado principalmente en un sistema extensivo, lo que significa que su calidad depende más del entorno, la alimentación y las prácticas de manejo que de una raza particular.

En El Andévalo se crían diferentes razas ovinas, entre las que destacan la Merina y la Mojina (también conocida como Churra Lebrijana), que son comunes en la región.

La Merina es conocida por su lana fina y por ser una raza resistente, mientras que la Mojina se destaca por su adaptabilidad al entorno y su capacidad para producir carne de alta calidad.

Los corderos que se crían en esta zona y bajo estas condiciones particulares, independientemente de la raza específica, son conocidos como “corderos andevaleños”.

Así, el término “cordero andevaleño” hace más referencia al origen geográfico y al sistema de producción que a una raza ovina específica. Además de su raza o variedad, en el Andévalo se consumen distintos tipos de carne de cordero en función de su edad.



Lechales

De mes y medio y un peso de ocho kilos, se suelen comer asados al horno de leña.

Pascuales

De unos seis meses y veinte kilos de peso, se cocinan generalmente al horno despiezados con vino y algún condimento o en calderetas.

Recentales

De algo menos de un año con un peso de unos treinta kilos, se consumen en guisos, despiezados con más aliños y especias para quitar el tufo o amortiguarlo, pues hay a quien le gusta un cierto sabor al sebo.

Borrego

Animales adultos que se consumen despiezados con mucho más aliño y especias ideales para guisos fuertes, calderetas o despiezados y asados bien al horno o a la brasa.

PRODUCTOS

¿Sabíais que el cordero fue la primera especie animal domesticada por el hombre? El cordero lleva siglos formando parte de nuestra cultura y gastronomía. Está ligado a la cultura egipcia, romana, en todo el Medio Oriente y en los países de Mediterráneo.

Desde la antigüedad, los rebaños de corderos “viajaban” de un lugar a otro buscando los mejores pastos según la época del año, lo que conocemos por trashumancia, actividad que se mantiene en la actualidad. Esto permite que los corderos y ovejas crezcan y se alimenten de una manera natural.

La carne del cordero andevaleño es apreciada por su textura tierna, su jugosidad y su sabor característico. Se utiliza en la gastronomía local para preparar platos tradicionales, destacándose por su versatilidad en la cocina. Las partes del cordero más consumidas en esta zona son las chuletas, que se suelen comer a la plancha, la paletilla y pierna, se cocinan al horno con hierbas, o para guisos y calderetas como también se utilizan las costillas y otras partes del cordero. Las entrañas para los revoltillos o la falda, bajo el lomo y hacia las piernas, es más grasa pero muy rica para el cordero estofado.

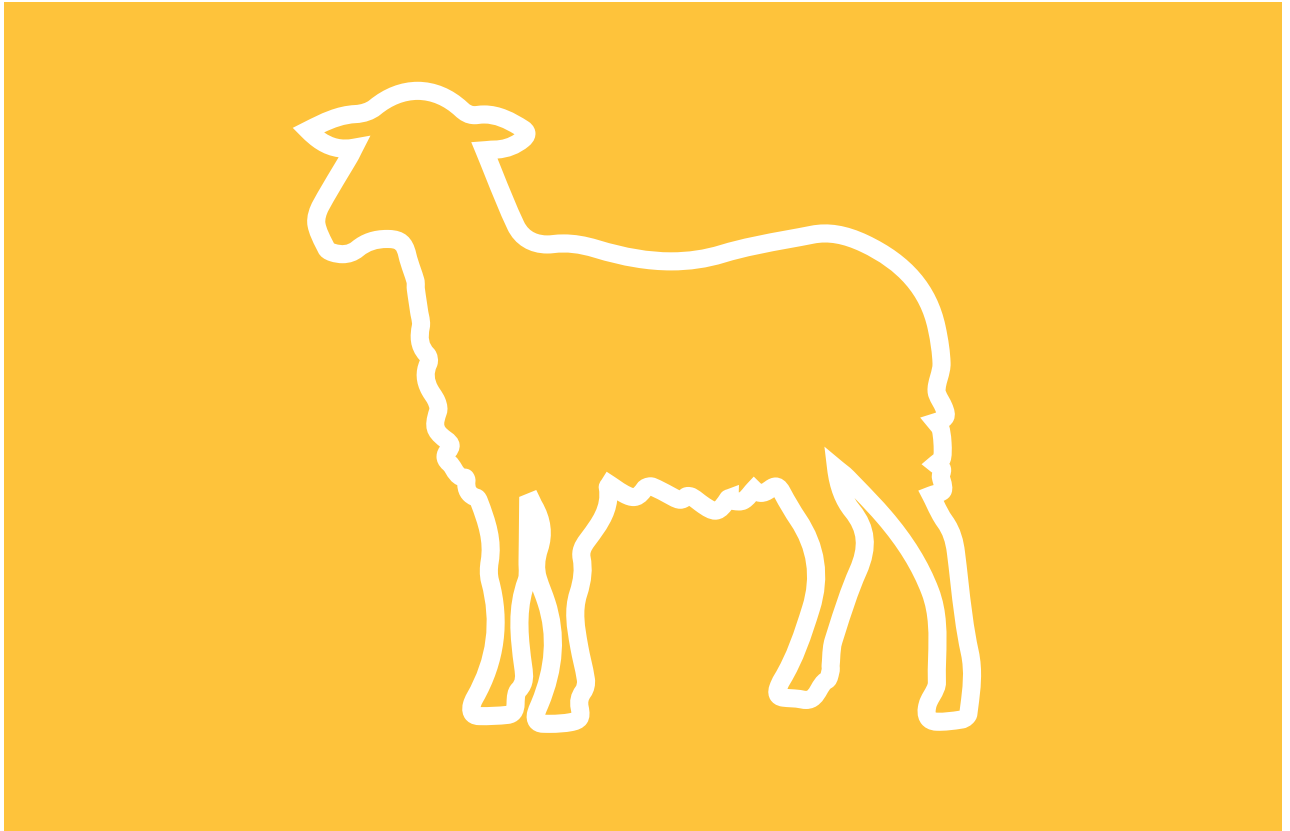
De todas ellas destacamos las entrañas, base de los famosos revoltillos, plato típico de estos municipios, así como la carne de borrego o cordero

especialmente las costillas, pierna y paletilla, de la que se elabora la típica caldereta, consumida especialmente en algunas festividades de municipios como Alosno, Puebla de Guzmán, San Bartolomé de la Torre, Villanueva de los Castillejos o Villablanca.

El cordero andevaleño es un producto muy valorado en la gastronomía local, centro de eventos como la Feria Ganadera de Puebla de Guzmán, que promueve tanto la carne de cordero como otros productos de la dehesa.



3. RECETAS: CORDERO DEL ANDÉVALO



RECETA CALDERETA DE BORREGO



Ingredientes

- 2Kg Carne de cordero
- 1 Cabeza de ajo
- 2 Cebollas, preferentemente frescas
- Una rama de perejil
- C.S. Pimienta negra en grano
- ½l Vino blanco de El Condado
- C.S. Aceite aceite de oliva virgen extra
- C.S. Sal

La Caldereta de Borrego es un plato que se disfruta especialmente en ocasiones especiales y festividades. Es un guiso que mejora si se deja reposar, ya que los sabores se intensifican con el tiempo.

Este plato refleja la rica tradición culinaria del Andévalo y es un homenaje a las técnicas de cocina lenta que resaltan los sabores de la carne de borrego.

ELABORACIÓN

Se corta la carne de cordero en trozos, se pelan los ajos y se parten por la mitad, se pican las cebollas, y el perejil.

Calienta una buena cantidad de aceite de oliva en una cazuela grande a fuego medio-alto.

En la cacerola donde vaya a hacerse la caldereta se pone una tanda de carne, después un poco de cebolla, ajos, laurel, perejil, pimienta negra en grano, sal y trocitos de tocino.

De nuevo otra tanda de carne y así sucesivamente hasta terminar en carne.

Se añade un poco de aceite – no mucho pues esta carne suelta grasa- se cubre de vino blanco y se pone al fuego. Luego, añade el agua justo hasta cubrir la carne.

Durante la cocción no debe utilizarse una cuchara sino mover la cacerola con las manos.

Reduce el fuego, tapa la cazuela y deja cocinar a fuego lento durante aproximadamente 1,5 a 2 horas, o hasta que la carne esté tierna y la salsa se haya reducido.

Prueba y ajusta la sazón con sal y pimienta al gusto.

EMPLATADO

Dispón en un plato la caldereta y acompaña con papas fritas o asadas o degústala con pan de pueblo, un buen pan rústico es ideal para mojar en la salsa.

RECETA REVOLTILLOS



Ingredientes

- 1 Kg. de revoltillos
- 4 tomates maduros
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 4 cebollas grandes
- Pimienta negra molida
- C.s. pimentón dulce
- Laurel
- ½l Vino blanco de El Condado
- Aceite aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 Guindilla(opcional)

Los revoltillos son un símbolo de la gastronomía más típica de la región.

Una receta tradicional de la cocina andaluza que utiliza los intestinos del cordero (en ocasiones del borrego) como ingrediente principal. Es una receta antigua y muy apreciada en la gastronomía rural, especialmente en el Andévalo.

Este plato refleja la rica tradición culinaria de la región y de origen humilde y ligado con la gastronomía pastoril.

ELABORACIÓN

El proceso de preparación comienza con la limpieza meticulosa de los intestinos del cordero. Una vez limpios, se cortan en trozos pequeños y se aderezan con diversas especias y hierbas aromáticas.

Rallamos los tomates y picamos las cebollas, los ajos y el pimiento.

En una olla, calienta una buena cantidad de aceite de oliva a grande a fuego medio-alto. Refreímos las verduras y las mochamos.

Añadimos los revoltillos, el vino, la pimienta negra el laurel, el pimentón dulce y la sal. Terminamos de cubrir con agua.

Mantenemos en cocción a fuego medio durante 1 hora y media. Cuando los revoltillos estén tiernos, y la salsa se haya reducido, estarán listos para ser degustados.

Prueba y ajusta la sazón con sal y pimienta al gusto.

EMPLATADO

Dispón en un plato llano tres o cuatro revoltillos y acompaña con papas fritas o asadas o degústalos con pan de pueblo.

RECETA BRAZUELO DE CORDERO



Ingredientes

- 1 brazuelo de cordero o chivo
- 3 patatas
- 3 cebollas
- 1 cabeza de ajo
- 1 ramita de romero
- Pimienta negra en grano
- 1 copa de vino blanco de El Condado
- Aceite de oliva virgen extra
- C.S. Sal

El brazuelo de cordero al horno es uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía del Andévalo. Esta receta refleja la tradición pastoril de la región, donde el cordero ha sido un alimento esencial durante siglos. El brazuelo, o paletilla del cordero, se caracteriza por su carne tierna y jugosa, ideal para prepararla lentamente en el horno, lo que permite resaltar sus sabores naturales.

Este plato se suele cocinar con ingredientes sencillos pero de gran calidad, como el aceite de oliva virgen extra, ajo, vino blanco y hierbas aromáticas típicas de la zona, como el tomillo y el romero. La cocción lenta a baja temperatura asegura una carne que se deshace en la boca y con una piel dorada y crujiente.

ELABORACIÓN

Precalentar el horno a 180°C.

Lavar bien el brazuelo y secarlo con papel de cocina. Se le hacen unos cortes a la carne y se sazona con sal y pimienta.

Disponemos una bandeja de horno con aceite de oliva virgen extra y 1/2 vaso de agua la carne durante 30 minutos con la piel hacia abajo.

Cortamos las patatas en rodajas finas y las cebollas en cuartos y salpimentamos al gusto.

Cuando hayan pasado los 30 minutos, le damos la vuelta al brazuelo y añadimos las patatas y cebollas aderezadas con aceite alrededor de la carne. Añadimos también el romero.

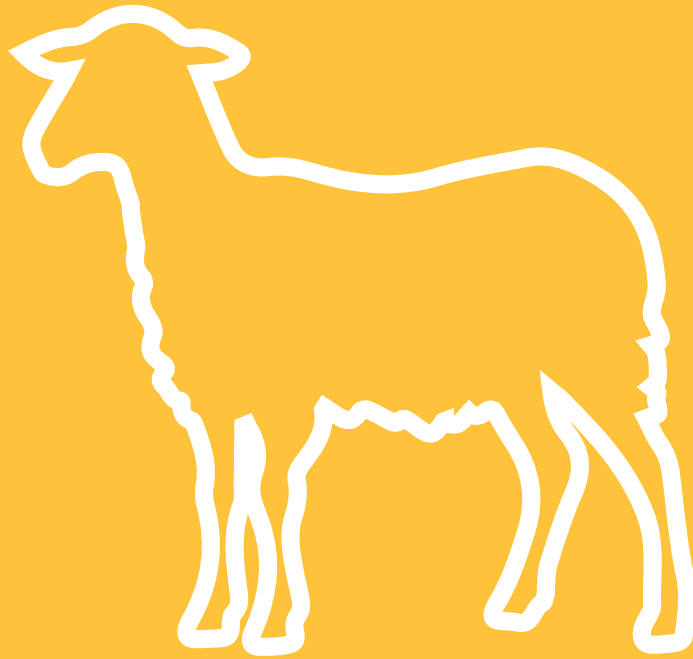
Vertimos el vino por encima de la bandeja y horneamos unos 40 minutos más.

Tras este tiempo, nuestro brazuelo de cordero estará listo.

EMPLATADO

Dispón en una bandeja la pieza de carne acompañada de su guarnición y un buen pan sobao.

4. PRODUCCIÓN: CORDERO DEL ANDÉVALO



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 SILVESTRE DE GUZMÁN

CÁRNICAS PARRA SAN SILVESTRE

C/Huelva, 3

☎ 651 89 31 59

PAQUITO ELOY S.L.

C/Ventilla, 11

☎ 959 34 07 41

SANTA BÁRBARA DE CASA

DEHESA DOS HERMANAS

Carretera A-495

(Huelva - Santa Bárbara de Casa)

Km. 56

☎ 670 78 51 14

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

JAMONES ASENSIO

C/ Valle Abajo, 20

☎ 959 38 50 71

www.jamonesasencio.es

JAMONES JUAN MÁRQUEZ E HIJOS

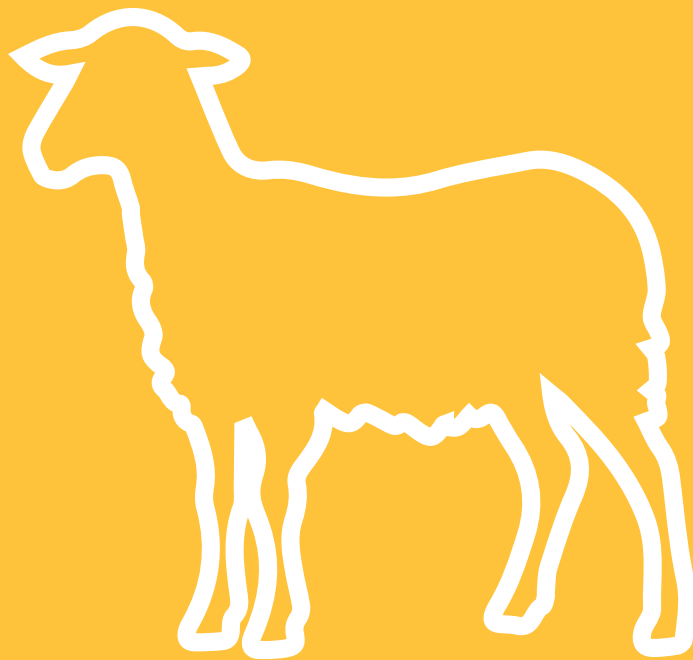
C/Arco, 19

☎ 959 38 71 70

www.jamonesjuanmarquezehijos.es



5. DÓNDE DEGUSTARLO



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

THARSIS

BAR RESTAURANTE LA NEGRA

Avenida de Portugal, 10

☎ 638 48 14 46

📍 Bar Restaurante La Negra

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

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 Hortalano
Puebla de Guzmán

SAN BARTOLOMÉ DE LA TORRE

MESÓN EL PESEBRE

C. Nueva, 30

☎ 610 87 71 56

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

f Baco. Company

SANLÚCAR DE GUADIANA

RESTAURANTE ASADOR SAN MARCOS

Av.de Portugal, 1

☎ 679 95 96 58

f Asador San Marcos Sanlúcar de Guadiana

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

f Bar-Restaurante "La Pradera"

VILLABLANCA

BAR LA TEJA

Av. Extremadura, 80

☎ 680 95 07 08

f Bar La Teja Villablanca

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

📍 Mesón La Posada

MESÓN LAS CHULETAS

Av. Extremadura, 58

☎ 959 34 00 31

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

BAR CAFETERÍA CHANITO

C/Mesones, 2

☎ 959 38 50 44

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

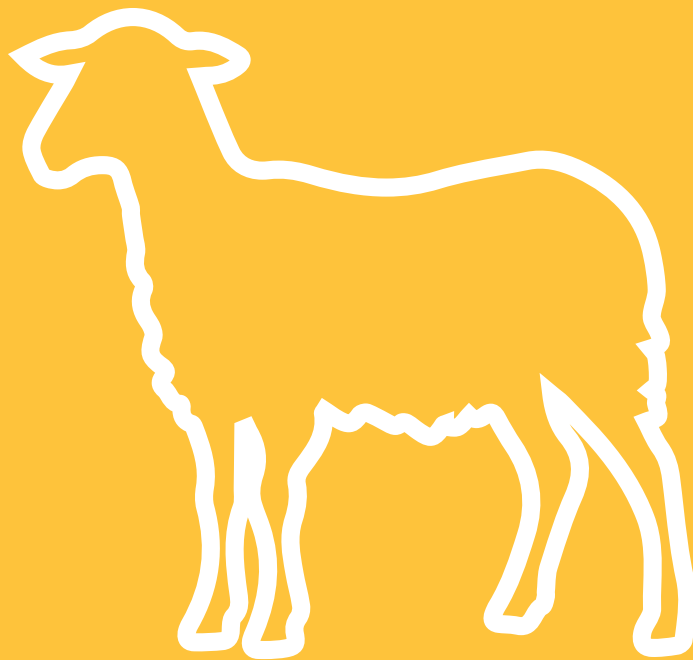
BAR PUENTE NUEVO

Ctra. de Huelva, 2

☎ 959 38 73 49



6. DÓNDE COMPRARLO



ALOSNO

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

EL ALMENDRO

CARNICERÍA LUCIANO

C/Poeta Miguel Hernandez, 17

☎ 633 35 15 83

📍 Carnicería Luciano

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

📍 El Secreto de la Sierra

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

CARNICERÍA JUANI

Av. Andalucía, 27

☎ 659 06 95 95

VILLANUEVA DE LOS CASTILLEJOS

JAMONES ASENSIO

C/ Valle Abajo, 20

☎ 959 38 50 71

www.jamonesasencio.es





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

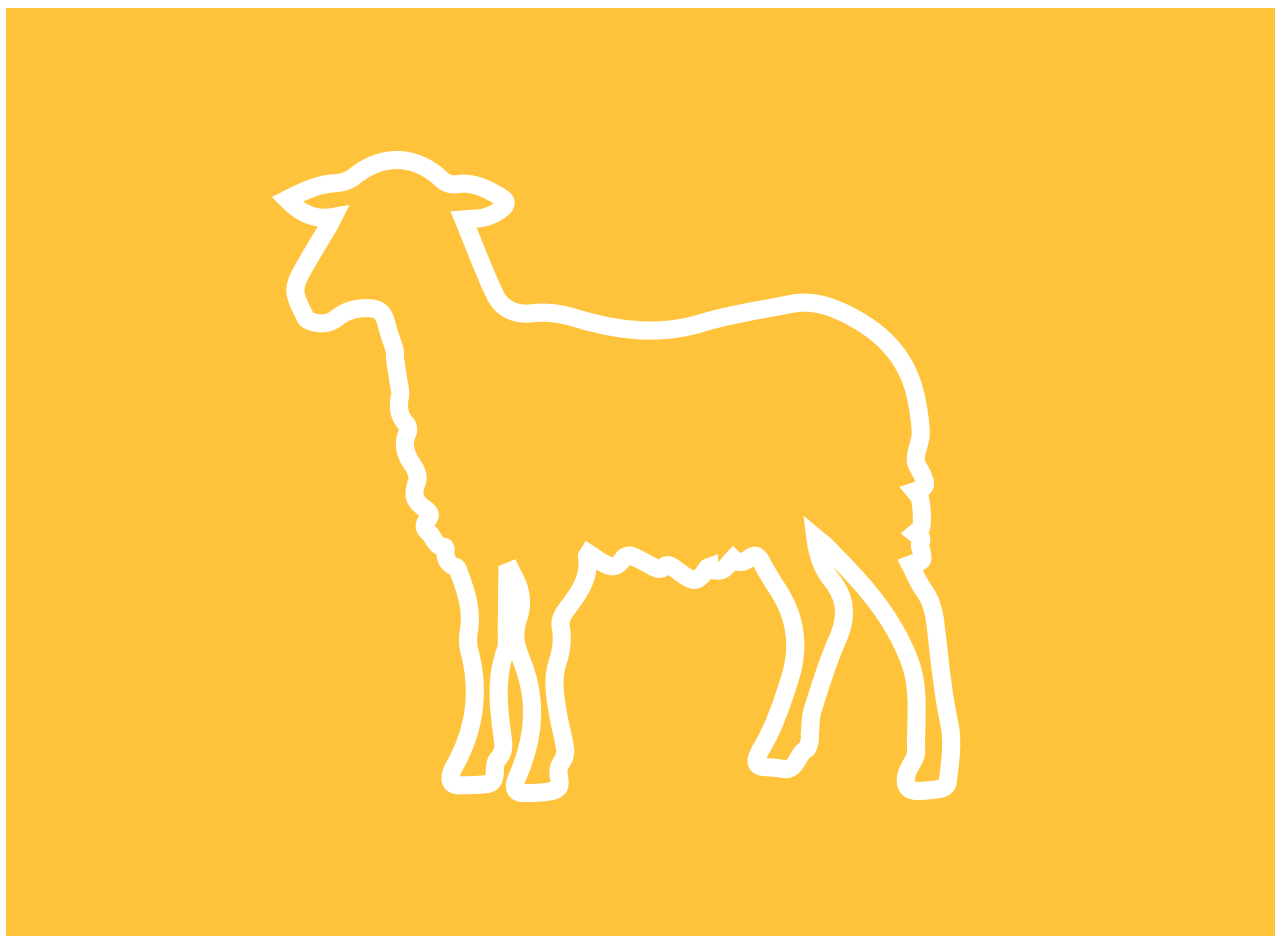
C/ El Cabezo, 26

☎ 644 90 98 38 / 689 09 90 94

www.casacalisabel.com

8. EXPERIENCIAS

VISITAS, TALLERES, ACTIVIDADES CON EL PRODUCTO COMO EJE



EVENTOS

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

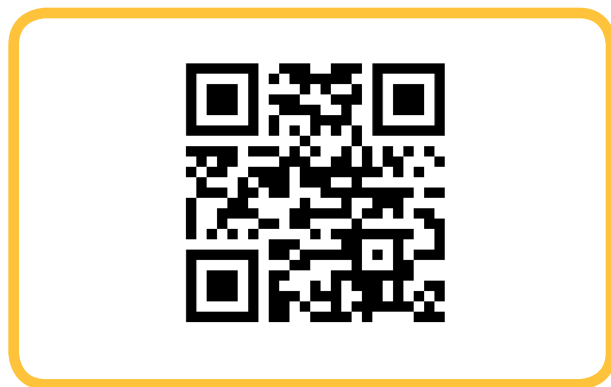
QR CON REDIRECCIÓN A LANDING PAGE Y CONTACTO PARA INFORMARSE ACERCA DE DUDAS SOBRE ALGUNA DE LAS RUTAS

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.



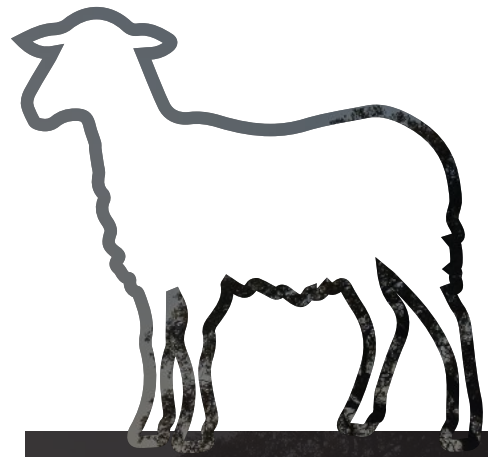
En definitiva, El Andévalo alberga una riqueza culinaria y gastronómica amasada por manos hogareñas y establecimientos tradicionales. A estos se suma una generación de jóvenes chefs que marcan un nuevo rumbo de alta cocina. De este modo, con tradición e innovación, El Andévalo se convierte en una auténtica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

BETURIA

MUNICIPIOS DEL ANDÉVALO



DESTAPA EL CORDERO 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