FSC
MIXTO
Papel
FSC® C116884

TURISMO DE LA
PROVINCIA DE SEVILLA
(Prodetur, S.A.)
Leonardo Da Vinci, 16
Isla de la Cartuja · 41092 Sevilla
Tel. + 34 954 486 800

Oficina de Turismo
Plaza del Triunfo, 1
41004 Sevilla
Tel. + 34 954 210 005

e-mail: infoturismo@prodetur.es

/TurismoProvinciaSevilla

@Sevilla_Turismo

Andalucía se mueve con Europa

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE TURISMO Y COMERCIO

Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

www.turismosevilla.org

Guía Gastronómica del Ibérico de la Sierra Norte de Sevilla

Guía Gastronómica del Ibérico de la Sierra Norte de Sevilla

Turismo de la Provincia
DIPUTACIÓN DE SEVILLA
Prodetur

Andalucía

Fernando Rodríguez Villalobos
Presidente de la Diputación de Sevilla

La Sierra Norte de Sevilla, que alberga el Parque Natural del mismo nombre, destaca por su orografía y por su gran extensión de dehesa. Dos atributos que la convierten en un auténtico paraíso para el visitante, interesado no sólo en la naturaleza y el turismo activo, sino también en la gastronomía, ya que esta tierra destaca tanto por sus productos como por su restauración, basada en una cocina tradicional.

Entre estos productos, destacan los ibéricos, dado que las características climáticas y orográficas de la Sierra Norte de Sevilla hacen de esta comarca un entorno ideal, tanto para la cría del cerdo ibérico, como para la elaboración y curación de jamones y otros productos derivados, todos de una altísima calidad.

Y en ese contexto, la Ruta del Ibérico de la Sierra Norte surge de la unión de esfuerzos públicos y privados, y está basada en un trabajo conjunto, cuyo desarrollo no sería posible sin la apuesta de los empresarios del territorio.

Una iniciativa que la Diputación de Sevilla ofrece en forma de viaje gastronómico, un itinerario que impulse el desarrollo sostenible en una tierra de gran riqueza, con mucha potencialidad y enorme atractivo turístico.

Desde estas líneas, les invitamos a que disfruten de este delicioso recorrido.

ÍNDICE

5 Ruta del Ibérico de la Sierra Norte

6 El Paraíso del Ibérico

8 La Dehesa Sevillana

9 El Cerdo y su Historia

11 El Ibérico: Una Raza Autóctona

15 La Montanera

18 La Matanza. Un Legado Cultural

26 Al Aire de la Sierra.
Elaborados y Chacinas

29 La Joya de la Sierra: El Jamón Ibérico

35 Alanís

43 Almadén de la Plata

61 Cazalla de la Sierra

75 Constantina

91 El Pedroso

99 El Real de la Jara

105 Guadalcanal

115 La Puebla de los Infantes

123 Las Navas de la Concepción

131 San Nicolás del Puerto

Ruta del Ibérico de la Sierra Norte

LA SIERRA NORTE es el nombre que recibe la porción de Sierra Morena que transcurre en territorio sevillano, una tierra donde el paisaje se transforma radicalmente, con su cultura propia y una gastronomía donde el cerdo de raza ibérica adquiere un protagonismo especial. Las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos ofrecen el alimento a este animal de tantas y tan sabrosas aplicaciones gastronómicas.

El Paraíso del Ibérico

Pulmón de Sevilla, destino de amantes del deporte y la naturaleza y paraíso natural para el cerdo ibérico, la Sierra Norte de Sevilla es uno de los más hermosos enclaves que dan forma a su hermana mayor, la Sierra Morena, y alberga uno de los únicos parajes del mundo con presencia de dehesa mediterránea. El Parque Natural, declarado Reserva Mundial de la Biosfera en 2002 por la UNESCO bajo el nombre de "Dehesas de Sierra Morena", mantiene viva la tradición de cría en libertad del cerdo ibérico gracias a la producción natural de bellotas de alcornoques, encinas y quejigos. En estas dehesas reside el 15 por ciento de los cerdos de bellota del mundo, que han hecho de nuestra sierra un hábitat idóneo por la orografía del lugar, repleto de masas arbóreas que la convierten en un vergel alimenticio para este animal.

Hay que hacer notar que por las especificidades del clima y las características del paisaje, el norte de nuestra provincia es el lugar idóneo no sólo para la cría del cerdo ibérico, sino también para la elaboración y curación de jamones y otros productos derivados del mismo.

Las propiedades de mayor humedad de las riberas crean unas condiciones internas que se manifiestan en un microclima propio del bosque galería, con especies arbóreas como olmos, fresnos, sauces, etc. y árboles como el alcornoque, el castaño y el pino piñonero.

Climatología y hábitat hacen que la Sierra Norte pueda albergar especies protegidas de vital importancia como el águila imperial, buitre negro y cigüeña negra entre la avifauna, o mamíferos como el lobo y la nutria. También la caza tiene un papel relevante como tradición en las costumbres gastronómicas con un amplio legado de recetas a base de venado y jabalí, entre otras especies de caza menor como perdices, conejos y liebres.

El aprovechamiento histórico de la dehesa se complementa con el descorche de los alcornoques y la fabricación de licores como el aguardiente y los anisados.

La Dehesa Sevillana

La dehesa se ha convertido en un ecosistema óptimo para la montanera –periodo de pasto en libertad del cerdo ibérico– principalmente por las condiciones en las que madura el alimento básico de este animal: la bellota. Las tres especies arbóreas propias de la dehesa producen bellotas de forma natural y secuencial: primero maduran las bellotas de quejigos, después las de la encina y finalmente las del alcornoque, algo que asegura la dieta porcina de septiembre a febrero. De esta manera, el animal puede disfrutar de su alimento preferido completando su dieta con el aporte proteico que le proporcionan pequeños animales, hierbas de otoño y especies herbáceas como gramíneas y leguminosas.

La dehesa sevillana es un monte propio del clima mediterráneo en el que el arbolado, el cerdo y el ser humano han encontrado una simbiosis perfecta. Un claro ejemplo de equilibrio entre explotación por el hombre y conservación de los recursos naturales. El ecosistema se ha ido poco a poco perfeccionando hasta encontrar un perfecto equilibrio.

La Sierra Norte ha sufrido avatares como la peste porcina africana en la posguerra o la fiebre del eucalipto en Huelva y Sevilla en los años 60, que ha sabido superar siempre con éxito. Estas dificultades han provocado que en los últimos 25 años se haya tomado mayor conciencia y las dehesas estén hoy muy controladas -se han aprobado leyes y normativas específicas estatales y autonómicas para salvaguardarlas-, tanto que suponen hoy un claro ejemplo de desarrollo sostenible en la comunidad.

El Cerdo y su Historia

El cerdo es uno de los animales más venerados desde la Antigüedad por ser un fiel acompañante de la alimentación humana. Son frecuentes sus apariciones en pinturas e iconografías de diferentes civilizaciones europeas, en cuyas dehesas arboladas han campado los cerdos desde el Atlántico hasta el Mediterráneo.

Hablamos de un animal que ha sido protagonista de creencias mágicas y atribuciones religiosas, hasta el extremo de dividir hoy a la sociedad en comunidades porcófilas y porcófobas, y ser objeto del estudio de antropólogos.

Ya en los pueblos del Neolítico, vestigios y tallas de piedra desvelan que había sido domesticado por el hombre prehistórico. La importancia iconográfica está presente en el reverso de algunas medallas consulares de legiones militares, e incluso entre los celtas y los galos prerrománicos. En Hispania se aprendió a apreciar al cerdo y ya entonces se producían embutidos y salazones con carnes como el lomo, cabeza, costilla y tocino. Platón se encargó de dejar constancia escrita de estas preparaciones y hasta puso nombre propio a la invención de la morcilla y el chorizo, supuestamente creada por un personaje llamado Aftónitos.

Las cocinas medievales descubrieron los múltiples usos del cerdo para sus alacenas. En tiempos de visigodos fueron los monasterios y conventos los encargados de mantener la cultura viva. Es en esta época cuando además de criarse en manadas por las dehesas también comenzará la cría en los trasfondos de las casas de los

pueblos, en donde se sacrificaba al animal, se le escaldaba y se hacían embutidos o guisos. De ahí que este lugar de la casa se convirtiera en centro de poder desde donde se gobernaba el resto de las estancias. Con la aparición del cerdo en las casas particulares -y las piaras reducidas de los campesinos- nace el obligado desarrollo gastronómico y el importante papel de éste en la vida cotidiana del pueblo mediterráneo, que consagró el dicho más popular que ha llegado a nuestros días sobre este animal: "Del cerdo se aprovechan hasta los andares".

En ciertos pueblos europeos el ritual de su crianza, cebado y sacrificio irrumpió en la forma de vida más cotidiana convirtiendo comunidades enteras en parcófilas y dejando un legado cultural que ha trascendido hasta la actualidad, con fiestas en torno a su sacrificio en muchas localidades, entre las que se encuentran los pueblos serranos de la provincia sevillana. La unión doméstica entre el cerdo y el hombre ha generado multitud de recetas a base de porcino y ha aportado a las despensas uno de los manjares más deliciosos y sabrosos de los que disfruta nuestra gastronomía: el jamón. Las dehesas pobladas de encinas se han convertido a lo largo del tiempo en paraísos para estos animales, frondosos bosques donde la bellota se erige como la reina del encinar y base alimenticia de nuestra especie autóctona: el cerdo ibérico.

El Ibérico: Una Raza Autóctona

La raza ibérica, autóctona, de origen mediterráneo, tiene cualidades peculiares que le hacen ser uno de los escasos ejemplos de raza doméstica. No solo la idoneidad del ecosistema de la dehesa ya mencionada, sino la forma de cría en libertad, le otorgan una finura incomparable en el sabor generado por la pérdida de calorías, sello de calidad de esta legendaria y selecta especie, y distinguible en las vetas blancas que le hacen tan especial.

Perfectamente adaptado al pastoreo -algo infrecuente en los cerdos domésticos- entre las cualidades del ibérico destaca la característica genética de acumular grasa bajo la piel y de infiltrarla en sus músculos, clave del inconfundible sabor y textura de las carnes ibéricas y característica muy manifiesta en el jamón. Los cortes de los ejemplares más puros contienen más cantidad de ácidos grasos polisaturados y mayor nivel de grasas saturadas.

La ibérica es una raza que vive en total libertad en las dehesas de encinas y alcornoques, algo que ha originado una diferencia fundamental: una vez en la montanera –la suelta en la dehesa para ser alimentados de bellotas– los paseos serán obligatorios en busca de agua -colocada intencionadamente lejos de la zona de pastoreo-, lo que le hace poseer unas patas más esbeltas y fuertes que el resto de sus semejantes.
Un ejemplar adulto llega a pesar entre unos 100 y 150 kg en el caso de las hembras y hasta 200 kg para los machos. Le caracteriza un color oscuro que va del negro al gris, menor cantidad pelo y una silueta estilizada.
La comunidad científica ha consensuado las distintas variedades de ibérico.
Entre las modalidades "negras" se encuentra el Negro Lampiño, con escaso y corto pelo, de piel delgada y tonalidades negro intenso; y el Negro Entrepelado, de un negro más mate y mayor abundancia de pelo.
Entre las "coloradas" se distingue entre Retinto, casi de color canela de tonalidades de más clara a más oscura; Rubio andaluz, de color blanquecino y hasta dorado; Manchado de Jabugo, con un capa rubia y manchas negras; y Torbiscal, una variedad de coloración variable y que puede ser clara y oscura.
En cuanto a su alimentación, el cerdo va pasando por varias etapas dentro de su crianza que modifican su dieta. El ibérico debe ser alimentado de piensos tras el destete a los 45 días de su nacimiento, le siguen hierbas y pastos para alcanzar el peso óptimo de cara a la montanera, y una vez allí se alimenta de bellotas, pastos naturales y demás complementos alimenticios que encuentra en el campo gracias a su instinto de búsqueda.

La Montanera

El cerdo es el único descendiente de la especie de jabalí que el hombre ha sabido domesticar para aprovecharlo en su alimentación. Si en otros tiempos, como hemos visto, se criaban en los trasfondos de las viviendas, ahora son las dehesas las que cuidan de la buena alimentación del cerdo hasta su sacrificio.
La montanera es la suelta del cerdo en la dehesa para la cría en libertad a base de su alimento natural: la bellota. Esta fase del cebo es especialmente importante ya que las características organolépticas de las futuras piezas cárnicas dependerán de la alimentación que reciban los animales.
Al nacer los lechones tienen entre 1 y 1,4 kg de peso. Tras el destete definitivo de los lechones, entre los 35 y 45 días de edad, han debido alcanzar los 12 o 15 kg para pasar a la alimentación con piensos hasta los 50 días, momento en el que llegará a alcanzar los 25 kg de peso. Tras estas primeras semanas, el animal pasa a la fase de recría, en la que se intentará alcanzar un peso mínimo para la montanera a base de complementos alimenticios tales como hierbas y pastos. Es el momento, por tanto, de proporcionarle un alimento que estire sus carnes y

estimule el desarrollo adecuado de su esqueleto. Aquí el cerdo comienza a desarrollar su instinto de búsqueda de alimento en el campo, ejercicio que al tiempo le ayudará a desarrollar su musculatura.

En esta etapa de cebo o engorde se conocen varias técnicas, si bien la más tradicional es la montanera, en la que el cerdo se alimenta de bellota y pastos naturales. Es el sistema de engorde más tradicional y valorado para los cerdos ibéricos, y además supone el aprovechamiento de todos los recursos de la dehesa. La edad adecuada para comenzar la montanera es de unos 12 meses y el peso ronda los 100 kg.

La montanera comienza a finales de octubre y se prolonga hasta febrero, época en la que la bellota está en su punto. La intuición animal le lleva a recorrer en primer lugar las zonas de mayor dificultad, puesto que el cerdo entonces está fuerte y ágil, y en la última fase del cebo buscará por las zonas llanas. En esta última fase el cochino puede alcanzar los 160 o 170 kg.

A lo largo de los cuatro meses que dura la montanera el cerdo debe engordar –o al menos es lo más tradicional y aconsejable, unas cinco arrobas (60 kg) y lo que ha consumido será determinante para la calidad de sus productos finales. En la etapa de engorde, un ejemplar necesita una cantidad estimada de 9,5 kg de bellotas de encina para reponer un kilogramo de peso; 14 kg de bellotas de alcornoque y 18 kg de quejigo. O lo que es lo mismo, 120 kg de bellota equivalen a una arroba de carne. Como complemento a la dieta de bellota el cerdo también comerá pasto, diversos invertebrados propios de la dehesa, gramíneas y leguminosas. Así se complementa el ciclo natural en la dehesa que permite la explotación equilibrada de los recursos que componen el ecosistema.

Esta técnica legendaria de cría se hace posible gracias al mantenimiento a través de los años de la montanera. Para que ésta sea buena deberá haber otoñado convenientemente con lluvias a primeros de octubre, justo antes de que llegue el ganado, de forma que las bellotas ganarán peso y calidad. Otra de las ventajas de la lluvia es el crecimiento de pastizales, y que se crearán zonas para que el cerdo pueda beber y bañarse cerca de la comida.

Los nuevos mataderos están adaptados a las modernas tecnologías y a los más recientes sistemas de calidad

La Matanza. Un Legado Cultural

La matanza casera del cerdo es una de las tradiciones populares más antiguas y representativas de nuestra tierra, un saber popular que ha trascendido de generación en generación hasta nuestros días pese a que la industrialización se ha impuesto también en estas práctica. El sacrificio de este animal en nuestros pueblos suponía todo un acontecimiento popular después de casi un año de cría y paciente engorde. Ese día el cerdo era el verdadero protagonista de un fiesta en la que los vecinos se reunían en torno a sus reses, la alegría contagiaba a todo el pueblo y no es extraño teniendo en cuenta la cantidad de comida que aseguraba un cerdo en época de escasez de alimentos.

El proceso de matanza actual ha evolucionado sustancialmente adaptando incluso las nuevas tecnologías al proceso. Sin embargo encontramos similitudes con el tradicional que atestiguan la sabiduría de aquellas personas buenas conocedores de los secretos del cerdo ibérico.

En otros tiempos todo comenzaba la víspera de la matanza cuando los propietarios retiraban la comida al cerdo para que durante 24 horas el animal estuviera en ayunas, tal y como se continúa haciendo actualmente. El día de la matanza la alegría de tener comida por mucho tiempo -y deliciosa carne además- se extendía entre los vecinos que festejaban la jornada con abundante vino y ricos dulces artesanos. Desde primera hora de la mañana las mujeres de la casa preparaban lebrillos, calderos, artesas, cuchillos, orzas, pimiento, ajo y sal. Al amanecer los objetos necesarios para la matanza se alineaban junto a una palangana de agua caliente recordando a legendarios rituales. De esta forma comenzaba desde primer hora del día la ceremonia de matanza.

Quizá lo que más haya cambiado en esta práctica es la muerte clínica del animal, que ahora se hace evitando su sufrimiento, cuando antes, el matarife se encargaba de degollar y desangrar los cerdos sin más cuidado que el de clavar acertadamente el cuchillo en la yugular mientras que los ayudantes lo sujetaban el aminal.

Una vez bien desangrado el cerdo se procedía al chamuscado con ayuda de arbustos secos, luego se le rascaba la piel con un cuchillo para eliminar así las cerdas quemadas y, por último, se trataba con agua caliente. A partir de aquí comenzaba una ardua faena de descuartizado en la que había trabajo para todos. Las mujeres se ocupaban de lavar cuidadosamente las tripas en arroyos cercanos así como de clasificar las distintas carnes que posteriormente servirán para el embuchado. Los hombres, por su parte, procedían al despiece del animal. También esta misma jornada se hacía manteca con leña de encina en caldera de cobre. El calor fundía el tocino, que se iba pasando por las orzas para guardarlas en las bodegas bien tapadas. Ya en la noche se picaba la carne de los embutidos y se aliñaban por separado para dejar curar.

Así terminaban unas matanzas de tiempos inmemorables, vitales para familias enteras, cuyas alacenas se aprovisionaban de comida para todo un año.

El Salto Industrial

Aunque las matanzas se sigan celebrando a modo de fiesta popular en algunos lugares del entorno rural, en la actualidad el sacrificio industrial de este animal conserva la denominación de matanza y algunas técnicas como el desangrado o la separación en mitades por la canal son comunes a las de antaño.

La actividad en los nuevos mataderos de la Sierra Norte comienza aproximadamente en noviembre y finaliza entre los meses de marzo y abril. Cuentan con modernas instalaciones totalmente adaptadas a los nuevos controles de sanidad con últimas tecnologías que garantizan el cumplimiento de la legislación estatal y autonómica. Con los actuales procedimientos, un matadero puede conseguir un rendimiento diario de más de 1.000 cabezas en una jornada.

El traslado desde las dehesas de los cerdos cebados es también de una gran importancia en el proceso de industrialización y debe realizarse de forma que el animal no sufra.

El transporte se hace en camiones dotados de jaulas y con el cuidado necesario para evitar luchas entre ellos que puedan provocarles heridas.

Una vez producida la recepción de las reses, el veterinario oficial procede a examinar los animales antes del sacrificio para luego pasar a los corrales, donde harán reposo unas 24 horas. Los cochinos deberán tranquilizarse y minimizar el estrés sufrido durante el transporte desde la montanera.

Ya en la fase del sacrificio destaca como diferencia principal de las matanzas populares la fase de aturdimiento, donde se deja al animal inconsciente para que el proceso no sea doloroso. Esta insensibilización no solo evita el sufrimiento del animal sino que ayudará a que los músculos estén relajados. Por orden, primero debe hacerse el sangrado -15 segundos después del aturdimiento- luego escaldado, más tarde el depilado y, por último, la evisceración.

Despiece

El despiece se inicia con el corte de la canal, proceso que se hace en caliente mediante el cual se separa la cabeza del tronco en primer lugar, dividiendo la columna en dos mitades iguales. Posteriormente se va extrayendo las costillas, los lomos -separándolos del jamón y del tocino- las paletillas y demás cortes aprovechables del animal.

Cortes del cerdo

...Hasta los andares, dice el refrán. Pocos son los cortes del cerdo ibérico que no son objeto de aprovechamiento en nuestras cocinas.

· **Carrillera, carrillada o presa de cara:** formada por los músculos situados a ambos lados del hueso mandibular del cerdo. Cada cerdo tiene dos piezas musculosas y a su vez sabrosas y con poca grasa. Es una de las piezas más valoradas gastronómicamente en la actualidad, como atestiguan las cartas de nuestros restaurantes.

· **Castañetas o castañuelas:** son las glándulas salivares del cerdo y al igual que las mollejas se consumen en ambientes cercanos a mataderos o matanzas caseras. Son poco conocidas por el público consumidor pero muy valoradas entre los más entendidos por la dificultad de localizarlas y su especial textura.

· **Lengua:** es un músculo muy ejercitado y carnoso.

· **Pestorejo o careta:** orejas, piel y tejido adiposo de la parte superior de la cabeza, así como el hocico y el morro.

· **Papada:** de la cabeza del animal, se consume en fresco, salada o curada.

· **Orejas:** están compuestas por piel, cartílago, grasa y gelatina.

· **Sesos:** o sesadas, son la masa encefálica del cerdo, consumida en revueltos, frituras, ajillos... y de delicadísimos sabor y textura.

· **Presa de paleta:** se extrae del lado de la cabeza del lomo junto a la paletilla, con la que forma parte del cabecero. Cada cerdo tiene dos presas adosadas al hueso escapular. La presa es una de las carnes más tiernas del cerdo ibérico, tiene una textura uniforme y bastante infiltración de grasa.

· **Cabeza de lomo:** se extrae de la parte delantera del lomo. Cada cerdo tiene dos piezas de aproximadamente 1,5 Kg. Su estructura es magra con bastante grasa infiltrada.

· **Lomo:** se encuentra entre el espinazo, las costillas y el tocino de lomo de cerdo. Tiene un peso de unos 1.800 kg y cada cerdo tiene dos piezas. Es una carne magra con poca infiltración grasa, muy apreciada en el mercado.

· **Cabecero de segunda:** pertenece al cabecero de lomo, pero se usa para la elaboración de chorizos debido a su adecuado porcentaje entre la parte magra y la grasa.

· **Costillas:** de gran jugosidad y sabor. De ellas, junto al lomo, se obtienen las chuletas.

· **Pluma:** forma parte de la cinta de lomo y se extrae cuando se prepara el lomo para ser embuchado. Cada cerdo tiene dos piezas de unos 200 gr. De una excelente calidad gastronómica, la pluma es una carne jugosa y tierna.

· **Secreto:** forma parte del extremo superior de la falda, próximo al cabecero de lomo: se extrae de una capa fibrosa unida en su interior al tocino de lomo. Compuesto por fibras musculares y grasa entreverada, es una carne muy jugosa y con abundante contenido graso.

· **Solomillo:** se extrae de la parte trasera del cerdo, próximo al espinazo, el jamón y las costillas. Se obtienen dos piezas de unos 300 gr. cada una. Muy sabrosa y fibrosa, tiene poca grasa y alto valor gastronómico.

· **Violín:** porción del hueso pubis que sirve de unión entre los dos jamones. La carne adherida al hueso es sabrosa aunque algo seca.

· **Carne de aparto:** trozos de carne que provienen de recortes de jamón y paletas, y de raspado de espinazos. Se destina a la elaboración de embutidos.

· **Panceta:** es una de las partes del tocino del cerdo. Pieza muy grasa, entreverada de músculo. Se comercializa fresca, salada, curada al pimentón...

· **Corazón:** órgano con mucha masa muscular y muy ejercitado, utilizado para la elaboración de embutidos y fiambres.

· **Hígado:** pertenece a las vísceras y es base de guisos, chacinas y patés. Tiene un peso de unos 2 kg.

· **Riñones:** es una carne muy jugosa aunque no tiene nada de grasa. Pertenece al conjunto de vísceras del animal y tiene un peso aproximado de 150 gr por cada unidad.

· **Molleja:** es el páncreas del animal. Solía eliminarse al realizar la evisceración del cerdo, aunque en la actualidad han aumentado sus usos gastronómicos.

· **Lagartos:** tira de carne adherida al hueso del espinazo. Como el resto de carnes pegadas al hueso, es bastante sabrosa y jugosa.

· **Espinazo:** columna vertebral del animal. Pesa unos 5 kg.

· **Tocino de lomo:** La pieza más grande de tocino, situada en el lomo del animal.

· **Rabo:** normalmente queda unido al espinazo. Está formado por minúsculas vértebras y tejido graso, y tiene un peso que ronda los 250 gr.

· **Patas:** Extremidades usadas para la elaboración de jamones (traseras) y paletillas (delanteras).

Al Aire de la Sierra. Elaborados y Chacinas

Los embutidos elaborados con carne de raza ibérica se distinguen de otros por la calidad superior de la materia prima utilizada. Son chacinas conocidas internacionalmente por la sutileza de su sabor. Una vez más el secreto de estas delicadas piezas es herencia de la sabiduría ancestral de los pueblos productores de carne curada y resultado de una perfecta armonía entre tiempo, condiciones climatológicas adecuadas y esmero.

La tradición de secar la carne para su consumo posterior es tan antigua como lo es la crianza del cerdo en la Sierra Norte, además de ser una manera de aprovechar las piezas menos valoradas del animal. Hay escritos que atribuyen esta invención al mundo clásico, griego y romano; así lo demuestran los términos latinos "lucanica", que ha derivado en longaniza, y "salsicius", en el caso del salchichón.

Fue la necesidad de curar la carne para conservarla por más tiempo lo que motivó el origen de nuestros embutidos y jamones, colgados en los techos de antiguas alacenas serranas. Hoy, estos pequeños manjares del cerdo ibérico maduran en secaderos instalados en serranía sevillana, en su mayoría naturales, bien ventilados y orientados al norte para que los vientos vayan secando naturalmente las piezas.

El proceso de curación de los embutidos pasa por diferentes fases que le proporcionan sus aromas y sabores característicos, tan apreciados por el consumidor. Las piezas, según las variedades, suelen empezar recibiendo el calor de un fuego de leña de encina, y completan su maduración a temperatura ambiente, el tiempo necesario hasta alcanzar su punto exacto de curación, normalmente unos dos o tres meses.

Existen múltiples variedades de embutidos procedentes del cerdo ibérico ya que cada tipo de carne produce una chacina diferente, además de los numerosos aliños y modalidades de curación.

· **Caña de lomo:** Elaborada a base de una pieza de lomo entera, exenta de grasa exterior, su proceso de curación es uno de los más cuidados. En primer lugar, se cortan los lomos para que tengan aproximadamente la misma medida y se dejan salar durante 24 horas. Luego se prepara un compuesto de sal, pimentón dulce, ajo molido y agua y se deja unas 48 horas en el aliño. Después se embute en tripa y pasa al secado natural de fuego con leña de encina durante unos 30 días. Por último, ya sin fuego se dejará curar colgado durante dos o tres meses a una temperatura de 16º C.

· **Lomito:** Similar al anterior aunque su base es la carne de presa de paletilla entera y trozos de cabeza de lomo. También aproximado a estas dos últimas piezas es el sabor de la cabeza de lomo curada, conocido como mogote.

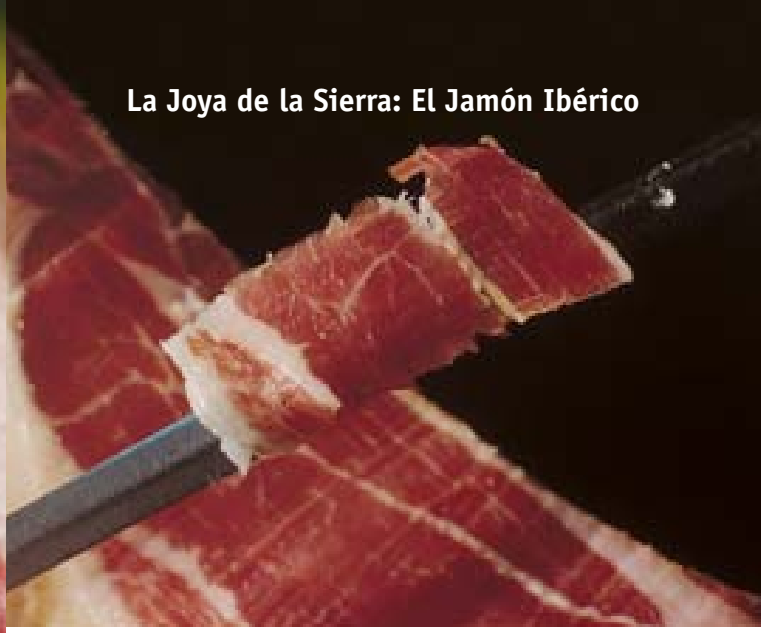
· **Morcón:** Hay infinitas formas de fabricarlo. De lomo serrano, carne magra de la mejor calidad, recorte de jamones y paletas y cabeza de lomo exenta de grasa..., cuenta con distintas modalidades como son el morcón extra, a base de carne de presa; y el achorizado, con magro y panceta, entre otros.

· **Chorizo ibérico:** Otra de las grandes estrellas de la sierra, con variedades como el cular, el blanco o el de guiso, que solemos consumir en crudo una vez curado o la brasa, en guisos o frituras.

· **Salchichón:** Elaborado con la carne de primera calidad y varios aliños muy diferentes según la zona de fabricación.

· **Morcilla:** A base de vísceras y sangre, cuenta con numerosas variantes: serrana, delgada, lustre...

La Joya de la Sierra: El Jamón Ibérico



Se trata del corte más valioso del ibérico. Cada día más cotizado en los mercados internacionales, es nuestra insignia en la cocina por su delicioso sabor y su inconfundible e inimitable dulzura, muy diferente de los jamones no procedentes del ibérico, más salados y con otro proceso de curación. Sus rasgos diferenciales se basan en las condiciones en las que ha sido criado el cerdo ibérico ya mencionadas, pero también en el proceso de elaboración que encuentra en Andalucía un clima adecuado a sus necesidades.

El corte se hace cuando el cerdo, de al menos 16 meses, entra en el matadero. A partir de este momento la pata de jamón y las paletas (patas delanteras) tendrán un tratamiento diferente a las demás piezas.

El cerdo debe tener un peso aproximado de unas 15 arrobas, (170 kg) en un ejemplar adulto y bien ejercitado.

Después de refrigerarla y en frío, se recortan las paletillas y patas traseras eliminando el tocino exterior y perfilando la pieza marcando sus peculiaridades, para que el salado y curación sean uniforme.

La piezas se apilan y se van cubriendo con sal gorda a una temperatura de entre 1º y 5 º C. durante diez días aproximadamente con el fin de deshidratar y conservar las piezas. Hay que conocer perfectamente esta técnica para conseguir el punto necesario para la conservación y el idóneo de sabor.

Sigue la fase de lavado y asentamiento. Se lavan las piezas con agua tibia para eliminar la sal sobrante y se deja crecer la vegetación fúngica –decisiva en el sabor del pata negra–, por un periodo de unos 40 días, a una temperatura que comienza en los 4º para alcanzar al final los 10º C.

El secado de la pata comienza en enero y se extiende hasta julio o agosto, momento en el que las mayores temperaturas producen la sudoración del jamón –a partir de los 24º C.–, cuando la grasa se infiltra y se reparte por lo músculos y empieza a adquirir su característico olor.

Las patas delanteras del jamón reciben el mismo procedimiento que las traseras aunque se debe tener en cuenta su distinta estructura y peso. Si bien su sabor es similar, la paletilla tiene menor rendimiento debido a su mayor porcentaje de tocino y de hueso.

Será el color del envejecimiento el que indique si está en el punto de curación para ser consumido, aunque existen otras técnicas como presionar con el dedo la cara interna y comprobar si el tocino cede, de forma que si penetra el dedo con facilidad, la pieza ya está curada. Sin embargo, las más segura es la técnica de la cala que consiste en atravesar con un punzón puntos estratégicos de la pata para obtener el olor y punto de dureza.

GOBIERNO DE ESPAÑA — MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2014-318

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Núm. 10 — Sábado 11 de enero de 2014 — Sec. I. Pág. 1569

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

Artículo 9. 3: Identificación de canales y marcado de piezas.

En el matadero los jamones y paletas de cada lote de productos obtenidos de animales sacrificados a partir de la entrada en vigor del presente Real decreto, se identificarán, con un precinto inviolable que será de distinto color para cada denominación de venta:

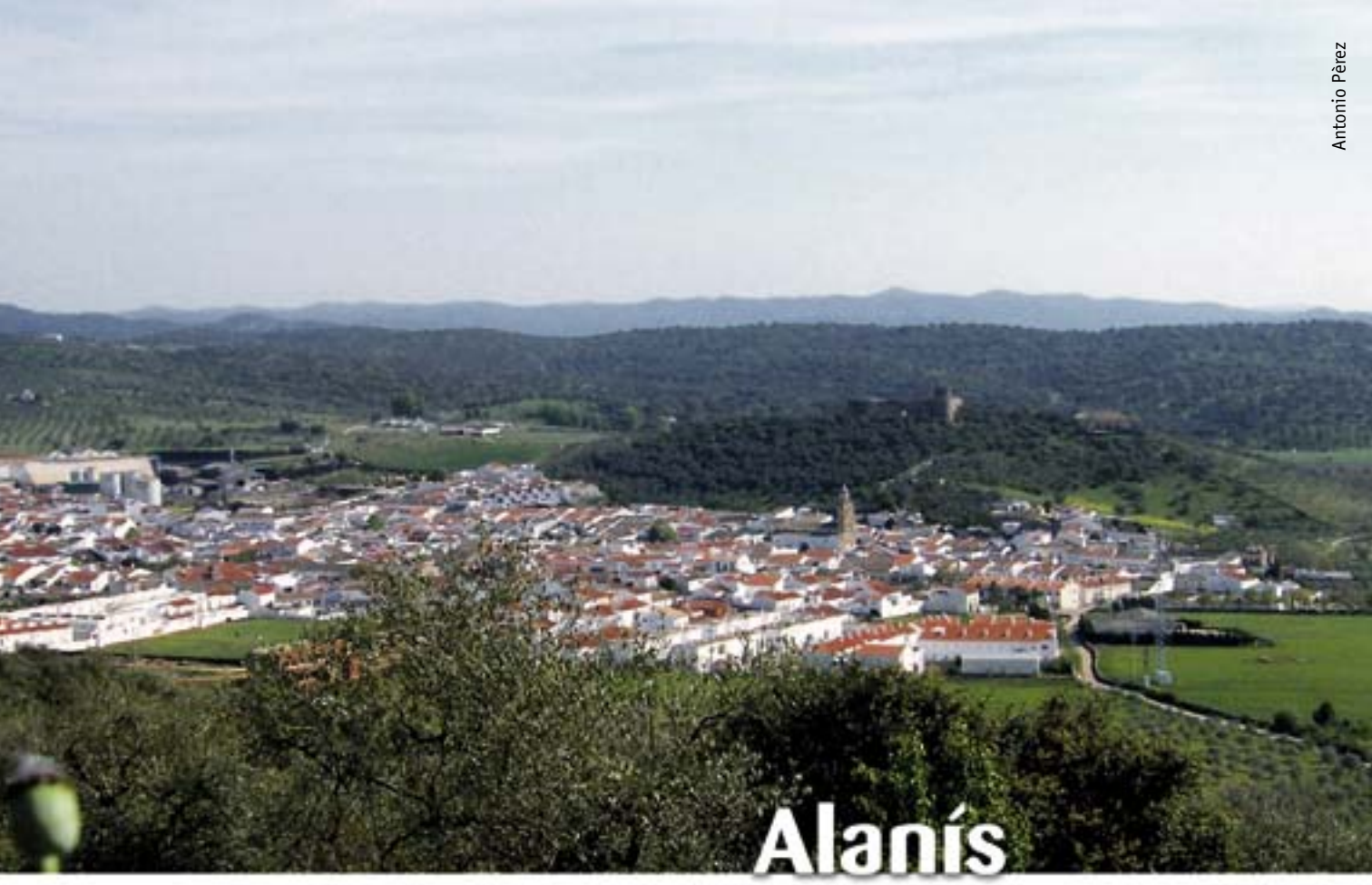
- Negro: De bellota 100% ibérico.
- Rojo: De bellota ibérico.
- Verde: De cebo de campo ibérico.
- Blanco: De cebo ibérico.

Precinto/brida Negro: La denominación Pata negra sólo se podrá utilizar en productos de bellota 100% ibérico.

Precinto/brida Rojo: Bellota ibéricos con cruce de otra raza.

Precinto/brida Verde: Ibéricos puros con mezcla de raza, alimentados con pienso y en libertad con pastos de campo.

Precinto/brida Blanco: Ibéricos puros con mezcla de raza, alimentados con pienso en establos.



Antonio Pèrez

EL CERDO y otros muchos productos de la tierra como espárragos, tagarninas y setas, se encuentran entre las viandas más típicas de este pueblo, todas muy abundantes y ricas en temporada. También destacan entre sus señas de identidad gastronómica el aceite de su cooperativa y las legumbres, en especial unos pequeños garbanzos de gran calidad y muy tiernos. Todas estas joyas culinarias se pueden regar con buenos vinos de la zona, que están empezando a abrirse un interesante hueco en el mercado.

Fábricas de Embutidos y Jamones

Romero Álvarez

Ctra. Fuenteovejuna, s/n
Tel. 954 885 912
www.losromerosdealanis.com
Horario de ventas: de 10:00 a 14:00 y de 17:30 a 20:00 h.

Especialidad de la casa: El jamón ibérico de bellota.

Romero Álvarez, S.A. es una empresa 100% familiar dedicada a un amplio número de actividades casi todas ellas, relacionadas con el sector agroalimentario. Producen toda la gama de productos del cerdo ibérico especialmente de bellota. Tras larga experiencia en la cría y engorde del cerdo ibérico de bellota y poseyendo una joven marca con ya más de diez años de vida, Romero Álvarez, S.A. se ha constituido en una empresa de reconocida solvencia dentro y fuera del sector atesorando un producto único en el mundo: el jamón ibérico de bellota.
En los últimos dos años, su expansión en más de diez países (Europa, Sudamérica y Asia) ha supuesto un aumento importante de sus ventas y el reconocimiento de un producto excelente que se demanda cada vez más por su categoría Premium.

Ruta por Alanís

La fundación de la villa de Alanís data de la época céltica, siendo su denominación primitiva Iporci hacia los siglos VI o V antes de Cristo. El desarrollo de la población llegaría con la República Romana, y posteriormente con el Imperio, hasta que en el siglo II de nuestra era declinaría su importancia iniciándose un proceso de destrucción. No obstante estos datos, Alanís se cita por primera vez como tal en un documento de 1.392, cuando nació el verdadero castillo del lugar que estuvo precedido de edificaciones fortificadas, ya que el valor estratégico de la zona hacía recomendable su custodia.
www.iaph.es

Cómo llegar

Desde Sevilla, tomar Autovía A-4 dirección Carmona. Pasado Carmona, tomar la salida 506 dirección Lora del Río – Constantina – San Nicolás del Puerto – Alanís.

Información turística

Ayuntamiento de Alanís
Plaza del Ayuntamiento, 2
Tel. 954 885 004

Qué visitar

Castillo de Alanís

Situado en un cerro al sur del pueblo, sobre lo que parece fue una Atalaya Romana, por sus características puede datar del s. XIV. Declarado Monumento de Interés Histórico Artístico el 4 de Abril de 1924.
Cerro del Castillo, s/n

Iglesia Parroquial Ntra. Sra. de las Nieves
Edificio del siglo XIV, que alberga un hermoso retablo mayor gótico. Son importantes el zócalo de azulejos y cuerda seca del siglo XVI, una puerta del 1500, una pila bautismal mudéjar del siglo XV y su orfebrería.
Pza del Ayuntamiento s/n

Ermita de Ntro. Padre Jesús de Nazareno
En esta capilla se venera la imagen de Ntro. Padre Jesús Nazareno de gran devoción; talla creada en los talleres de Luis Hernández de Llerena (Badajoz) y se comienza el 19 de octubre de 1588.
Jesús, s/n

Fuente de Santa María.
Construida en tiempos de Carlos V. Situada en el casco urbano, Ha sido la gran abastecedora de agua durante siglos, y entrañablemente querida por los lugareños de todos los tiempos. Se erigió un muro frontal en honor a la Virgen de las Angustias, ubicándose un panel de cerámica sevillana con la imagen, fechado en 1767.
Angustia, s/n

Ermita de San Juan - Casa de las Artes
Se la considera la primera Parroquia de Alanís. El edificio, que data del siglo XIV, cuenta con una portada de gran interés artístico. Situada a los pies del Castillo de Alanís, alberga el proyecto de Residencia Artística Casa de las Artes. No perderse las vistas desde el Mirador de los Suspiros.
Abierto al público los fines de semana.
Cerro del Castillo, s/n

Área de Caravanas y Autocaravanas.
Ubicada en la Alameda del Parral, junto a la Piscina Municipal. Área de descanso y pernocta, dispone de todos los servicios, incluido luz, para que el visitante disfrute de este marco incomparable de la Sierra Norte de Sevilla.
Loma del Aire.
Paisaje espectacular de toda la Sierra Morena, a unos tres kilómetros del pueblo, carretera Fuenteovejuna. Ideal para perderse y disfrutar de la naturaleza salvaje.
Para mayor información: **www.alanis.es**

Almadén de la Plata

EL PRODUCTO más destacado de Almadén de la Plata es el cerdo ibérico, con chacinas y jamones de los que incluso hay fábricas en la localidad. Almadén también aporta al recetario tradicional platos característicos en época de matanza como el caldillo a base de asadurilla, sangre y arroz, o la morcilla. Además se consumen carnes ibéricas frescas de calidad, solomillos, plumas, secretos... Los gurumelos y las variadas setas de campo en temporada, y las migas con distintos acompañamientos –chorizo, sardinas, naranjas...– son otros platos melojeros.

Restaurante Asador El Molino

Pza. del Pilar, 1
Reservas: 648 042 522
www.elmolinodealmaden.es
algoracastro@hotmail.com
Horario: Viernes de 20:00 a 24:00 h. sábado de 12:00 h. a cierre, domingo de 12:00 a 16:00 h.
Precio medio: 16 Euros

Especialidad de la casa: Carnes ibéricas, chacinas, migas y huevos rotos.

Restaurante que cuenta en su interior con una exposición de una Almazara del siglo XX.
Amplio salón y amplia terraza.

Restaurante Casa Concha

La Cruz, 8
Reservas: 954 735 043
casaconchaalmaden@gmail.com
Horario: Lunes a domingo de 12:00 a 24:00 h.
Precio medio: 9/10 Euros

Especialidad de la casa: Carnes ibéricas y arroces.

Amplio salón comedor con dos chimeneas, velador en la calle.

Restaurante Casa El Chorla

Cristóbal Colón, 8
Reservas: 954 393 845
barelchorla@gmail.com
Horario: Lunes a domingo de 12:00 h. a cierre
Precio medio: 10/12 Euros

Especialidad de la casa: Guisos y postres caseros, carnes ibéricas. Menú del peregrino.

Restaurante con amplio salón de restauración y veladores en la calle.

Bar Restaurante El Berrocal

Finca Las Navas del Berrocal, s/n
Reservas: 625 541 784
Horario: Se abre los fines de semana.
Precio medio: 5 Euros

Especialidad de la casa: Carnes de caza, guisos tradicionales, arroces, pate de perdiz, caldereta de venado y carrillada.

Restaurante ubicado en el Parque Natural Las Navas del Berrocal, está a 8 km del casco urbano de Almadén. Amplio salón comedor y amplia terraza con vistas al Parque Natural.
Contiene un Centro de visitantes con información del entorno.

Restaurante La Muralla

Pza. del Pilar, 4-6
Reservas: 954 735 289
lamuralla@gestinder.es
Horario: 12:30 h. hasta el cierre / lunes cerrado.
Precio medio: 14 Euros

Especialidad de la casa: Revuelto de setas, manitas de cerdo, menudo de chivo. Guisos caseros y carnes ibéricas y menú del peregrino.

Restaurante de nueva construcción con amplio salón con chimenea y amplia terraza con veladores. Esplendidas vistas al cerro del Calvario.

Restaurante Mesón el Romeral

Antonio Machado, 57
Reservas: 954 735 453
www.elromeral.net
Horario: Viernes 20:00 h. a cierre / sábados y domingos de 12:00 h. a cierre.
Precio medio: 9 Euros

Especialidad de la casa: Pisto casero, carne ibérica. Perol campesino y menú del peregrino.

Mesón con alojamiento rural de nueva construcción. Amplio salón de restauración y veladores en la calle.

Bar-Restaurante La Tinaja

Granadinas, 23
Reservas: 653 302 646
latinajadealmaden@gmail.com
Horario: Viernes de 19:00 h. a cierre / sábados y domingos 12:00 h. a cierre.
Precio medio: 15 Euros

Especialidad de la casa: Carne ibérica asada y menús variados.

Restaurante con terraza de verano y amplio salón para el invierno.

Matadero y Fábrica de Embutidos

Francisco Alonso

Calvario, 17
Tel: 954 735 201
Horario: Lunes a viernes de 08:00 a 15:00 h.
sábados de 10:00 a 14:00 h.

Especialidades: Jamones, paletas y chacinas ibéricas.
Venta al por mayor y al publico.

Empresa familiar que fue constituida en el año 1975 y que se dedican única y exclusivamente a la elaboración de productos derivados del Cerdo Ibérico, desarrollando alrededor de 40 matanzas al año. En esta empresa se pueden comprar todo tipo de productos relacionado con el Cerdo Ibérico.
Venta de productos a nivel provincial y nacional.

Fábrica de Embutidos y Jamones

Elisa Alonso

José Mate, 8 y Granadina, s/n
Tel. 954 735 081
Horario: Comercial y citas concertadas.

Especialidad de la casa: Morcón de presa, caña de lomo y lomito.
Venta al por mayor y al público.
Visitas concertadas.

Elisa Alonso confiesa que está a punto de colgar los trastos y dejárselos a sus hijos. Con ello toma el relevo en el negocio la cuarta generación de artesanos dedicados al oficio. Su hermano posee matadero, y Elisa la fábrica a la entrada del pueblo –con secadero natural– y una céntrica tienda en la que podemos comprar el mejor ibérico de la zona, tanto fresco como curado. Destacan, por sus aliños artesanos y tradicionales, los chorizos de cuatro categorías, los morcones de presa y los achorizados –más grandes–, con todo el arte de su tradición.

Fábrica de Embutidos, Matadero y Secadero de Jamones

Piñero e Hijos

Cervantes, 3
Tel. 954 735 038
Horario: Lunes a sábado de 09:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 h.

Especialidad de la casa: Jamones, morcilla de lustre y salchichón.
Venta al por mayor y al público.
Visitas concertadas.
Con una matanza anual de más de 700 cochinos, este secadero familiar, que lleva 25 años en Almadén, es famoso en la zona por su forma artesana de cuidar y elaborar el producto. Los cochinos se compran a criadores de confianza y se llevan a matar al Culebrín. Julio y su padre llevan a medias el negocio para que mantenga la esencia familiar. Cuenta con una impresionante tienda en el centro del municipio donde los jamones campan a sus anchas con algunos ejemplares gigantescos, y donde podemos adquirir todos sus productos tanto en fresco como curados. Comercializan sus productos a nivel nacional.

Fábrica de Embutidos y Secadero de Jamones

Caballero

Olmo, 25
Tel. 954 735 039
Horario: Lunes a sábado de 09:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 h.

Especialidad de la casa: Jamones, paletas y fuet ibérico.

Venta al por mayor y al público.
Visitas concertadas.

Desde aquellos tiempos en que su padre hacía la matanza casera y vendía sus embutidos en el pueblo, el negocio de Juan Carlos
Caballero –actual propietario– ha cambiado y crecido. Hoy cuenta con unas magníficas instalaciones que combinan las últimas tecnologías con los métodos tradicionales de secado al natural. Dispone de fábrica y secadero frente a la sierra y tienda propia en el pueblo donde se vende prácticamente la totalidad de su producción en curado y en fresco. Todos sus productos son de cerdos de la comarca criados con bellota. Entre la gran variedad de chacinas que elaboran destaca por su originalidad el fuet ibérico.

Ruta por Almadén de la Plata

Situada en el noroeste de la provincia de Sevilla, a 75 kilómetros de la capital, la villa de Almadén de la Plata aparece enclavada entre los ríos Viar y Cala, en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Morena sevillana, a una altitud superior a los 500 metros sobre el nivel del mar. El núcleo de Almadén de la Plata originario surge apoyado en la travesía de la carretera comarcal 421, formando un pequeño recinto en forma de almendra, orientado de este a oeste y en uno de cuyos extremos se sitúa la Iglesia Parroquial de Santa María de Gracia. Las primeras expansiones se dirigen hacia el sur y el suroeste, en dirección al Cerro del Calvario que, al igual que el núcleo originario, se apoya en el trazado de la carretera mencionada. Las expansiones más recientes se han desarrollado en dirección noroeste, implantándose en esta zona, algunos de los equipamientos comunitarios más importantes, como uno de los colegios públicos y el consultorio médico.
www.iaph.es

Cómo llegar

Tomar la autovía Ruta de la Plata dirección Mérida–Portugal. Una vez pasada la localidad de El Ronquillo tomar la salida hacia Almadén de la Plata por la carretera A-8175.

Oficina de turismo

Pza. de la Constitución, 6
Tel. 954 735 082

Qué visitar

Torre del Reloj. Antigua Casa Consistorial
Edificio con planta de nave única que originariamente, en el S. XV, se levantó para ser un hospital, conocido como "Hospital de los Ángeles", y que pasó a ser Ermita en el siglo XVII. En 1905 se le añade una torre de estilo neo-mudéjar, coronada por un reloj de gran precisión y una campana, de ahí su nombre Torre del Reloj, símbolo de Almadén de la Plata.

Declarado Bien de Interés Cultural por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía el 26 de noviembre de 2007. Visitable.
Paseo del Reloj, 6

Casa Consistorial
(Antiguo Castillo de la Banda de los Gallegos)
Construido sobre los restos de un Castillo Mudéjar, del siglo XIV, está el actual Ayuntamiento. Originariamente fue un fortín romano del siglo I d. de Cristo.
Declarado Bien de Interés Cultural el Ministerio de Cultura y por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía el 25 de junio de 1985. Visitable.
Plaza de la Constitución, 1

Iglesia de Santa María de Gracia
Construida a finales del siglo XVI y principio del XVII. De estilo renacentista y decoración barroca. Fue construida, entre otros, por Vermondo Resta y Hernán Ruiz II. Éste último fue maestro mayor de la Catedral de Sevilla.
En su interior destaca un Retablo sevillano del s.XVIII.
Abierta en horario de culto.
Plaza de la Constitución, s/n

Plaza de Toros de Almadén de la Plata
Inaugurada el 28 de agosto de 1994, cuenta con un aforo de 1000 localidades. Está preparada para novilladas y rejoneo, espectáculos de hípica y suelta de vaquillas. Visitable.
Coso, s/n

Senderos

Mirador de la Bordalla
Sede su cima se puede ver varios pueblos cercanos a Almadén y en los días despejados vemos en el horizonte la ciudad de Sevilla.

Los Molinos
Sendero paralelo al arroyo de los Molinos y al finalizar éste, hay un merendero, un parque infantil, un aljibe y la Ermita de la divina Pastora.

Cuesta del Chorro
Camino que continua hasta el Pantano de Melonares. En él podemos ver un espectacular desfiladero con una gran roca en medio que origina una catarata de agua que llena un pequeño embalse.

El Calvario
Forma parte del Camino de Santiago en la denominada vía de la Plata. En su cima vemos hacía el sur, el monte público El Berrocal y hacia el norte, el casco urbano de Almadén.

Los Covachos
A través de este sendero transcurre parte del Camino de Santiago. El sendero nos conduce a la Cueva de los Covachos, que es un importante enclave arqueológico, en el que se han hallado restos pertenecientes al Neolítico y al Bajo Imperio Romano pasando por el Calcolítico. En su interior se han descubierto muestras de arte rupestre.

Camino Viejo Almadén Cazalla
Antiguo camino que comunicaba las poblaciones de Almadén de la Plata con Cazalla de la Sierra, que se usó como vía de transporte para el mármol sacado de las canteras de Almadén con destino Córdoba. En él nos encontramos el río Viar y el arrollo de Garganta fría.

Fincas El Berrocal
Una extensión de 7.481 hectáreas de Monte de monte público. Esta dedicada a actividades cinegética, apícola, ganadera, saca de la corcha, siega de la jara y uso con fines turísticos. Aquí se encuentra el Centro de Visitantes donde se pueden ver los atractivos turísticos de la zona. Destacamos que aquí podemos contemplar el espectáculo de la Berrea del ciervo, en la estación otoñal.

La Traviesa
Tiene una extensión de 866 hectáreas, en la que nos encontramos con un Área de acampada, el Observatorio astronómico y los restos de una Necrópolis íbera de la edad del bronce.

Alojamientos

Apartamentos Rurales Las Gateras
Pza. del Reloj, 1
Tel. 658 292 771 / 954 735 041
www.lasgateras.com
apar.lasgateras@telefonica.net

Casa Rural La Sarteneja
Pza. de la Palmera, 12
Tel. 653 255 027
www.lasarteneja.es
sarteneja7@gmail.com

Hostal El Romeral
Antonio Machado, 57
Tel. 954 735 453 / 653 347 444
www.elromeral.net
joseromerovazquez@yahoo.es

Hostal Casa Concha
La Cruz, 8
Tel. 954 735 043 / 659 459 938
www.casaconcha.com
casaconchaalmaden@gmail.com

Albergue Municipal Vía De La Plata
Cervantes, s/n
Tel. 954 735 082 / 649 327 285

Para mayor información: **www.almadendelaplata.es**

Cazalla de la Sierra

CAZALLA es como gran reflejo de la Sierra Norte y en ella encontramos todos los productos típicos de esta zona. De gran potencial gastronómico, nos quedamos con sus ricas carnes de cerdo ibérico y chacinas. Hay además carnes de caza, aceite extra virgen de la variedad pico-limón, sabrosas legumbres y vinos de calidad. El queso de cabra, las setas en todas sus variantes, los espárragos trigueros y las tagarninas, completan el repertorio culinario.

Restaurante Agustina

Pza. del Concejo, s/n
Reservas: 954 883 255
www.agustinarestaurante.com
agustinarestaurante@gmail.com
Horario: 12:30 a 16:30 y 19:00 a 00:00 h.
Precio medio: 10,50 Euros. Tapas 3 Euros

Especialidad de la casa: Solomillo de buey con foie fresco a la plancha.

Un sitio distinto en la sierra norte, donde poder disfrutar de los productos de la zona con elaboraciones diferentes a las habituales, también se puede degustar tapas y platos de una gastronomía más actual y de vanguardia con productos llegados desde cualquier punto y que son preparados de diversas formas. También posee una gran variedad de vinos, blancos, tintos, rosados..... de las más diversas precedencias sin olvidar por supuesto los de nuestra tierra.

Restaurante La Posada del Moro

Paseo del Moro, 46
Reservas: 954 884 858
www.laposadadelmoro.com
Días de cierre: Lunes
Precio medio: 25-30 Euros

Especialidad de la casa: Cordero, cabrito y cerdo ibérico. Alojamiento rural.

Uno de los nombres más emblemáticos de la sierra por la belleza de sus instalaciones y por la fuerza de la oferta creada por Julia y Lucía –las restauradoras– desde hace más de treinta años. Fuerza en los detalles, en la sensibilidad a la hora de comprar y de crear un plato. Su cocina, aunque serrana, está marcada por el sello personal de las cocineras, formadas en mil batallas, que ilustran su coquinaria hacia otros derroteros más elaborados, pero sin estridencias, sin perder el norte. Producto de la zona de primera calidad para elaborar Manitas de cerdo deshuesadas con manzana, Pastel de salchichas ibéricas con setas, Salteado de morcilla ibérica con piñones o Lomo de cerdo ibérico a la canela. Buena bodega centrada en los caldos de la zona.

Restaurante Palacio de San Benito

San Benito, s/n
Reservas: 954 883 336
www.palaciodesanbenito.com
Días de cierre: No cierra
Precio medio: 20-30 Euros

Especialidad de la casa: Cerdo ibérico y cordero de la zona.
Alojamiento rural.

Espectacular hotel rural construido sobre un antiguo monasterio benedictino. Restaurado con gusto en torno a un patio central, las antiguas estancias están hoy a disposición de los huéspedes. Decoración barroca y elegante que invita a detenerse para admirar las maravillosas antigüedades. En el restaurante, cocina cuidada, producto de calidad y de temporada y gran puesta en escena.
Recomiendan el surtido ibérico de la zona, la presa ibérica con gratinado de patatas, medallones de solomillo ibérico con crema de champiñones al cava o el salmorejo con jamón ibérico y huevo. Bodega bien surtida.

Restaurante Bar Casa Manolo

Paseo del Moro, s/n
Reservas: 954 884 706
Días de cierre: Martes
Precio medio: 25-30 Euros

Especialidad de la casa: Carnes y verduras de la zona.

Manuel Piñero es un profesional de la hostelería con más de treinta años de experiencia. Manolo representa una hostelería más práctica y elaborada, aportando un producto de primera al recetario tradicional serrano. A su oferta de comedor se une la de barra con numerosas y generosas tapas. En verano dispone de una magnífica barbacoa de carnes, pescados y mariscos. De su carta destaca la chacina ibérica de Cazalla, el paté ibérico, huevos a la mesonera, o el solomillo ibérico a la parrilla. Bodega bien surtida de caldos de la zona.

Restaurante Casa Kini

Pza. Juan Carlos I, 12
Reservas: 954 884 483
Días de cierre: No cierra
Precio medio: 23 Euros

Especialidad de la casa: Cerdo ibérico, caza y setas.

En pocos sitios como en esta casa podremos disfrutar del ibérico en esencia y en sus cortes más clásicos. Aquí se come el secreto entero, siempre productos de bellota, siempre muy frescos. Desde el 98 triunfan con esta línea de productos que les funciona tan bien. A esa buena costumbre hay que añadir la mano de la cocinera, que consigue que esa gran materia prima sepa como tiene que saber, sin saltos mortales: un poco de sal, buen punto de plancha y a la mesa. Destacamos de su carta el variado de chacina de la zona, las croquetas de jamón, el espectacular secreto ibérico –que por sí solo justifica la visita– o la presa a la plancha, la cabeza de lomo ibérico y las chuletas de cerdo ibérico a la plancha.

Restaurante y Centro de Eventos Cortijo Vistalegre

Ctra. del Judío, km. 0,5
Reservas: 687 920 007 / 954 881 335
www.cortijovistalegre.es
Horario: Miércoles a domingo de 12.30 a 23.30 h.
Precio medio: 25 Euros

Especialidad de la casa: Carnes ibéricas, arroces y cocina de proximidad.

Situado en un enclave privilegiado, en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla, el restaurante Cortijo Vistalegre es un punto de referencia para quien visita esta comarca. Su cocina resalta por su estilo propio enfocado a la comida mediterránea y a una cocina de “proximidad. El establecimiento se encuentra a menos de 500 metros del núcleo urbano de Cazalla de la Sierra; sus terrazas ofrecen una espléndida vista panorámica y su jardín, con fuente y merendero, es un pequeño parque con muchas especies botánicas autóctonas de la comarca.

Venta de Productos derivados del Cerdo Ibérico

Ibéricos Hermanos Cubero

Llana, 41
Tel. 696 17 02 09
Horario de ventas: Lunes a viernes de 9:00 a 14:00 y 17:30 a 20:30 h. Sábado de 9:00 a 14:00 y 18:00 a 20:30 h. Domingo de 10:00 a 14:00 h.

Especialidad de la casa: Jamones y paletas ibéricas, carne fresca ibérica y embutidos ibéricos.

Negocio familiar dedicado a la venta de productos derivados del cerdo ibérico criado por nosotros mismos.

Elaboración Artesana del Cerdo Ibérico

Ibérico Sierra de Cazalla Rivero

Virgen del Monte, 41
Tel. 954 884 342 / 689 104 341
Horario de ventas: 10:00-14:00 / 18:00-21:00 h.

Especialidad de la casa: Elaboración Artesana del Cerdo Ibérico.

María Venegas fue la fundadora de una empresa que lleva más de treinta años dedicada a la elaboración de productos del cerdo ibérico. Los bellos parajes del Parque Natural de la Sierra Norte rodean a esta empresa familiar, y es en ellos donde pastan el ganado porcino y bovino pertenecientes a esta entidad. Ahora, es su hijo, Paco Rivero, el encargado de elaborar estos productos naturales y artesanos, como son el chorizo, la morcilla, el salchichón o el jamón ibérico de bellota. Muy conocidas son las salchichas cocidas con vino o las renombradas “probaillas”.

Secadero de Jamones y Tienda

Corsevilla SCA

Ctra. Guadalcanal, km. 1
Tel. 954 884 286
corsevilla@corsevilla.es
Horario: Lunes a viernes de 08:00 a 15:00 h.

Especialidad de la casa: Jamones y paletas, lomos y quesos de cabra.
Venta al por mayor y al público.

Más de 400 ganaderos de la Sierra Morena sevillana se agruparon en una cooperativa para poder acceder mejor al mercado. Desde ella se comercializan en la actualidad las producciones de los asociados: jamones, paletas, lomos y otros productos del cerdo ibérico, quesos de leche de cabra, carne de cordero y cabrito, lana, etc. Como productos estrella entre los derivados del ibérico, hay que destacar que sus jamones y paletas proceden de cerdos puros alimentados en régimen de montanera con bellotas y hierba de las dehesas de los socios de la cooperativa, siempre dentro del Parque Natural Sierra Norte de Sevilla.

Corsevilla sólo comercializa productos de cerdos ibéricos de la Sierra Norte.

Ruta por Cazalla de la Sierra

El municipio de Cazalla de la Sierra se incluye en la comarca de la Sierra Norte sevillana, formando parte del ámbito del Parque Natural del mismo nombre. Su extremo noroccidental es limítrofe con la Comunidad Autónoma de Extremadura.
El núcleo primitivo se asienta sobre un pequeño cerro de 605 metros de altitud. Sus desarrollos posteriores se producen hacia el norte, sobre una depresión natural definida por dos montículos de 650 metros, situados al este y al oeste. Los condicionantes geográficos y topográficos han determinado en gran parte su morfología urbana.
www.iaph.es

Cómo llegar

Desde Sevilla tomar la A-431 hasta Cantillana. Enlazar con la A-432 hasta El Pedroso y seguir hasta Cazalla de la Sierra.

Oficina de turismo

Pza. Mayor, s/n
Tel. 954 883 562

Qué visitar

Iglesia Parroquial Ntra. Sra. de Consolación
Pza. Mayor, s/n

Convento de Madre de Dios
Llana, s/n

Convento de San Francisco
Virgen del Monte y San Francisco, s/n

Monasterio de Santa Clara
Paseo del Carmen, s/n

Ermita de Ntra. Sra. del Carmen
Paseo del Carmen, s/n

Monasterio de La Cartuja de la Inmaculada Concepción
Una de las cuatro cartujas andaluzas, fundada en 1483. En la actualidad es un hotel, un centro de cultura contemporánea y un centro ecuestre.
Ctra. Cazalla-Constantina, km. 2,5
www.cartujadecazalla.com

Alojamientos

La Posada del Moro
Paseo del Moro, s/n
Tel. 954 884 858 / 954 884 326
www.laposadadelmoro.com

Palacio de San Benito
San Benito, s/n
Tel. 954 883 336
www.palaciodesanbenito.com

Hotel Vega de Cazalla
Del Durillo, 17
Tel. 954 884 680
www.hotelvegadecazalla.com

Agroturismo Las Navezuelas
Ctra. A-432, km. 43,5
Tel. 954 884 764
www.lasnavezuelas.com

El Paraíso del Huéznar
Ctra. Cazalla-Constantina, km. 7,5
Tel. 955 954 203
www.elparaisodelhueznar.com

Riscos Altos
Ctra. A-455, km. 5,5
Tel. 955 954 116
www.riscosaltos.com

Camping La Fundición
Ctra. San Nicolás del Puerto, km. 1
Tel. 955 954 117

El Remolino
Ctra. Cazalla - Constantina, km. 2,2
Tel. 954 884 902

Casa Rural El Andreal
El Madroño, 8
Tel. 650 408 425
www.cazallarural.es

Hotel Hospedería La Cartuja
Ctra. Cazalla-Constantina, km. 2,5
Tel. 954 884 516
www.cartujadecazalla.com

Cortijo Maripasa
Carril del Obispo, km. 3
Tel. 954 884 567
www.maripasa.es

El Berrocal
Ctra. El Real de la Jara, km. 1
Tel. 954 884 422
www.elberrocal.com

Para mayor información: **www.cazalladelasierra.es**

Constantina

CONSTANTINA una de las referencias culinarias de la Sierra Norte por su riqueza y variedad. En Constantina todo cobra personalidad, el aceite, el monte, que regala en cada temporada multitud de setas como los faisanes (boletus edulis) y frescos espárragos silvestres... Pero, sobre todo, es la calidad de sus chacinas y embutidos, como la singular morcilla de cebolla, lo que destaca en la gastronomía de esta localidad. Además son conocidos sus vinos, ya consolidados en toda la comarca.

Asador los Navarros

Paseo Alameda, 39
Reservas: 686 450 314
http://loshnosnavarro.blogspot.com.es
Horario: Depende de la época del año
Precio medio: Aproximado para un comensal 15 Euros

Especialidad de la casa: Carnes de caza e ibéricas a la brasa.

El mejor restaurante para los amantes de las carrilladas y carnes a la brasa. Cuenta con un rincón expositor de compra con productos elaborados en Constantina. Ambiente rústico y tranquilo para disfrutar de una agradable velada.

Restaurante Cambio de Tercio

Virgen del Robledo, 53
Reservas: 955 881 080
http://cambiodetercioconstantina.webnode.es
Horario: Depende de la época del año
Precio medio: Aproximado para un comensal 10 Euros

Especialidades de la casa: Carnes ibéricas, platos típicos y postres caseros.

Uno de los mejores restaurantes en Constantina. Su variedad abarca desde los platos más tradicionales a los más modernos, elaborados con productos típicos de estas tierras y de primera calidad. Destaca por su decoración taurina.

Bar-Restaurante El Alcornoque

El Peso, 48
Reservas: 955 881 072
Horario: De lunes a domingo desde las 6 de la mañana
Precio medio: 20 Euros

Especialidad de la casa: Carrillada ibérica.

El restaurante El Alcornoque es un establecimiento familiar que ofrece una variada carta de platos típicos de la cocina local de nuestra tierra elaborados con las mejores materias primas, de una forma cuidada y natural, a los que intentamos aportar un pequeño toque de innovación. Sobresalen las presentaciones de carnes y productos de temporada como las setas, faisanes y espárragos.
Nuestras señas de identidad son un ambiente agradable y sobre todo un trato cordial y eficiente que complementan y refuerzan nuestra oferta gastronómica en la que no pueden faltan los vinos y licores locales.

Restaurante Tena

Reservas: 955 881 046
Horario: Días de cierre domingos
Precio medio: 15 Euros

Especialidad de la casa: Chacina ibérica, carnes ibéricas a la brasa y conejo al ajillo.

Un clásico de la localidad con más de veinte años de servicio a la espalda. La segunda generación del negocio familiar manda en la bulliciosa barra desde la mañana, con desayunos y almuerzos. En la última reforma han incorporado un horno de leña que multiplica los aromas y sabores de las carnes serranas. Su carta, que apenas varía durante el año, acepta las sugerencias del mercado, sobre todo en otoño con la temporada de setas. Entre los platos más celebrados, Jaime y José Luis nos sugieren la chacina variada del pueblo, el revuelto de la Sierra, el solomillo ibérico a la crema de setas, la presa o el secreto a la brasa. Deliciosos postres y tartas caseras. Servicio ágil y amable.

Matadero y Secadero de Jamones

Nicolás Gil Blanco

Barriada Rebollar, s/n
Te. 955 954 159
www.nicolasgilblancosl.com
Horario de ventas: Depende de la temporada

Especialidades de la casa: Jamones, paletas ibéricas, embutidos y carnes.

Empresa familiar dedicada al sector del cerdo ibérico con varios años de experiencia donde se ofrece al cliente calidad en sus productos. Se encuentra presente desde el nacimiento del cerdo ibérico hasta su cría y engorde en fincas de la Sierra Norte de Sevilla, Extremadura y Portugal.

Embutidos y Tienda

Ibéricos de Constantina

Feria, 19-21
Tel. 696 696 851
Horario de ventas: Depende de la temporada

Especialidades de la casa: Carnes de todo tipo de ganado, productos de Constantina, jamones y paletas ibéricas

Esta carnicería es una pequeña empresa familiar donde el cliente es acogido desde el primer momento. En este establecimiento podemos encontrar desde productos ibéricos elaborados en la misma tienda hasta carnes de ganado ovino y caprino o productos de la zona.

Embutidos y Tienda

Carnicería Capellán

Álamos, 16 / Juan Ramírez Filosía, 53
Tel. 955 880 810 / 955 881 543
www.embutidoscapellan.com/tienda.html
Horario de ventas: Depende de la temporada

Especialidades de la empresa: Carne ibérica, retinto y venado.

Uno de los más antiguos de los negocios en Constantina que ha conseguido sobrevivir a lo largo de los años. Pequeña empresa familiar en la que se ofrecen variedades surtidas de los diferentes ganados ovino y porcino. También ofrece el servicio de secadero de jamones ibéricos.

Embutidos y Tienda

Carnicería Ramón Amaya

Pza. de España, 10 - Local A
Tel. 600 474 908 / 955 881 690
Horario de ventas: Depende de la temporada

Especialidades de la empresa: Todo tipo de carnes y preparados.

Local pequeño y acogedor donde encontraremos todo tipo de carnes de zona de sierra. Otra de las empresas familiares más antiguas de la comarca. Aquí podremos encontrar todo tipo de carnes, chacinas y precocinados.

Ruta por Constantina

El municipio de Constantina pertenece a la comarca de la Sierra Norte sevillana, incluyéndose en el ámbito del Parque Natural del mismo nombre. El núcleo urbano se asienta en un terreno ondulado y está rodeado de cerros, en uno de los cuales (al oeste de la localidad) se encuentra el castillo. En el emplazamiento originario debieron influir las condiciones topográficas (que facilitan la defensa), la existencia de agua abundante y buenos pastos en la zona, así como las minas de plata y de cobre. Constantina se localiza sobre el camino de Extremadura, al borde de la calzada romana que comunicaba Hispalis con Emerita Augusta.
www.iaph.es

Cómo llegar

Desde Sevilla, tomar Autovía A-4 dirección Carmona. Pasado Carmona, tomar la salida 506 dirección Lora del Río – Constantina.

Oficina de turismo

Av. de Andalucía, s/n.
Tel. 955 881 297

Qué visitar

La Puerta del Perdón
Forma parte de la fachada de la Iglesia Parroquial de Santa María de la Encarnación.
Estilo renacentista tallada en piedra.
Pza. Llano del Sol, s/n

Portada del Convento de Santa Clara
Fachada barroca del siglo XVIII, con un gran arco central, azulejo dedicado a la Inmaculada y cerámica típica sevillana.
Pza. de Nuestra Señora de la Amargura, s/n

Castillo de Constantina
Data del siglo XIV con origen Medieval. Fortaleza reconstruida en 2014 después del derrumbe de la Torre del Homenaje.
Cerro del Castillo, s/n

Alojamientos

Altabrida Alojamiento Rural
Tipo: Casa rural.
Habitaciones: 6 Plazas: 17
Tarifa: 65 Euros
Prolongación calle Calvario, s/n
Tel. 638 924 152 / 628 077 373
info@altabrida.com
www.altabrida.com
Tiene piscina.
Tiene caballos.

Apartamentos Turísticos de Tena
Tipo: Apartamento.
Habitaciones: 12 Plazas: 15
Tarifa: 40 Euros
Alcolea, 8
Tel. 955 881 046

Centro de Educación Ambiental
Granja Escuela La Sierra
Tipo: Complejo turístico rural.
Plazas: 50
Tarifa: 36/55 Euros
Crta. Constantina-base Ejército del Aire, km. 2
Tel. 955 954 098
Fax 955 954 398
granjaescuela_lasierra@ya.com
www.granjaescuelalasierra.com

Cortijo Casa Alta
Tipo: Establecimientos hoteleros y apartamentos turísticos rurales.
Habitaciones: 5 Plazas: 10
Tarifa: 150 Euros
Ctra. Constantina-Las Navas, km 14,3
Tel. 955 782 702
Fax 955 782 783
cortijoelesparragal@elesparragal.com
www.dehesacasaalta.es

El Molino de la Quinta
Conjunto de apartamentos rurales.
Tipo: Apartamento
Habitaciones: 7 Plazas: 31
Tarifa: 88
Finca La Quinta, s/n
Tel. 678 456 402
Fax: 955 880 294
info@elmolinodelaquinta.com
www.elmolinodelaquinta.com

El Venero de Móstoles
Complejo de casas rurales realizadas en madera natural, lo que le proporciona un aire rústico encantador.
Tipo: Establecimientos hoteleros y apartamentos turísticos rurales.
Habitaciones: 6 casas de madera. Plazas: 30
Tarifa: 45,83 Euros
Crta. Constantina-La Puebla de los Infantes, km. 1
Tel. 955 880 667 / 665 118 724
gedar63@terra.es
www.elvenerodemostoles.com

Hostal Rural La Casa
Tipo: Casa rural.
José de la Bastida, 25
Tel. 955 880 282 / 669 663 354
hostalrural-lacasa.webnode.es

La Casilla
Tipo: Casa rural.
Habitaciones: 2 Plazas: 4
Tarifa: 80 -100 Euros
Ctra. Constantina-Cazalla de la Sierra, Apdo. 41
Tel. 954 295100
mustaran@grupogdt.com

Las Erillas
Un lugar con encanto para desconectar y disfrutar plenamente de la naturaleza serrana.
Tipo: Casa rural.
Habitaciones: 4 Plazas: 8
Tarifa: 40 Euros
Sendero de los Castañares, s/n
Tel. 955 881 790 / 674 590 870
Fax 955 88 17 90
las_erillas@hotmail.com
www.las-erillas.webnode.es

Los Palacios
Tipo: Casa rural.
Habitaciones: 7 Plazas: 14
Tarifa: 200 Euros (casa/fin de semana)
Ctra. Constantina - Cazalla, km. 18, Apdo. 41
Tel. 954 295 100 / 609 023 438
informacion@grupogdt.com

Los Pozos de la Nieve
Tipo: Establecimientos hoteleros y apartamentos turísticos rurales.
Habitaciones: 12 Plazas: 24
Tarifa: 70 Euros
Ctra. Constantina - Cazalla de la Sierra, km. 1,5.
Ctra. A-455, km. 1
Tel. 955 669 266 / 689 411 428
Fax 955 669 266
constantina@lospozosdelanieve.com
www.lospozosdelanieve.com

Mesones Casa Rural
Tipo: Casa rural.
Habitaciones: 5 Plazas: 10
Tarifa: 290 Euros / fin de semana.
Mesones, 19
Tel. 635 14 51 76
Fax 954 35 56 34
mesones@constantinacasarural.es
www.constantinacasarural.es

Cartojal Rural
Tipo: Casa rural.
Habitaciones: 5
Juan Manuel Gordillo, 16-20
Tel. 627 410 560 (A partir de las 15:30 h)
cartojalrural@gmail.com
http://www.cartojalrural.com/

Para otra información, contacta directamente con el establecimiento. Disfruta de tu estancia

Para mayor información: **www.constantina.org**

El Pedroso

EL PEDROSO pueblo rico y emprendedor que utiliza todos los recursos que le rodean para hacer grande su cocina, espléndidas huertas que llenan de verduras y hortalizas sus variados guisos, cerdo ibérico con el que elaboran multitud de platos y excelentes chacinas. De sus montes reciben la caza, las setas y otras verduras silvestres que, junto con la miel, redondean la despensa pedroseña.

Restaurante Casa Arias

Avda. de Constantina, s/n
Reservas: 954 889 602
Web: Facebook. Casa Arias El Pedroso
Horario: Lunes a domingo de 06:30 a 23:00 h.
Cerrado los miércoles.

Especialidad de la casa: Carnes de caza, guisos tradicionales de la comarca, jamones y chacinas.

Taberna El Cruce

Ctra. Cazalla, 6
Reservas: 954 889 090
Web: Enlace en Tripadvisor.
Horario: De lunes a domingo de 12:00 a 23:00 h.
Cerrado los miércoles.

Especialidad de la casa: Carnes de caza, pescado, guisos tradicionales, jamones y chacinas.

Restaurante La Bohemia

Pza. de la Consolación, s/n
Horario: De martes a domingo de 09:30 a 23:00 h.

Especialidad de la casa: Guisos. Chacina ibérica.

Restaurante Los Álamos

Ctra. de Sevilla, km. 59,6
Reservas: 954 889 611
Web: Enlace en Tripadvisor.
Horario: Lunes a domingo de 06:30 a 23:00 h.

Especialidad de la casa: Carnes de caza, guisos caseros, jamones y chacinas, pescados, etc.

Restaurante Nortecaza

Ctra. Sevilla, km. 60
Reservas: 954 889 087
www.nortecaza.com
Horario: Contactar con el establecimiento

Especialidad de la casa: Carnes de caza, chacina.

Restaurante El Casino

Pza. Ntra. Sra. de la Consolación, s/n
Reservas: 606 302 786

Especialidad de la casa: Guisos caseros, jamones y chacinas.

Fábrica de Embutidos y Jamones

Sierra de Sevilla

Paraje de la Madroñera, s/n
Tel. 954 229 256
www.sierradesevilla.com
Horario de Ventas: 10:00 a 14:00 horas.
(Confirmar en la empresa)

Especialidad de la Casa: Jamones, paletillas, cañas de lomos, morcones, etc.

Secadero de Jamones y Embutidos

Corsevilla. Planta de El Pedroso

Ctra. de Cazalla, km. 70
Tel. 954 889 805
www.corsevilla.es

Especialidad de la Casa: Quesería y secadero de jamones y embutidos.

Ruta por El Pedroso

El municipio de El Pedroso se localiza en el sector septentrional de la provincia de Sevilla, perteneciendo a la comarca de la Sierra Norte. Parte de su término se incluye en el ámbito del Parque Natural del mismo nombre. El núcleo urbano presenta en conjunto una morfología bastante homogénea y redondeada, con trazado irregular de sus calles (curvas) y manzanas. www.iaph.es

Cómo llegar

Desde Sevilla tomar la A-431 hasta Cantillana. Enlazar con la A-432 hasta el Pedroso.

Oficina de turismo

Estación de Ferrocarril
Tel. 954 889 379

Qué visitar

Iglesia de Ntra. Sra. de la Consolación
Entre sus tesoros alberga, una talla de la Inmaculada, obra de Martínez Montañés, así como un crucificado El Cristo de la Buena Muerte, obra de Pedro de Mena.
Pza. Ntra. Sra. de la Consolación, s/n

Ermita de la Virgen del Espino
Construcción mudéjar, probablemente del siglo XV.
Alberga la talla de la patrona de la localidad.
Paseo del Espino, s/n

Ermita del Stmo. Cristo de la Misericordia y Ntra. Sra. de los Dolores.
Antigua sede del hospital de la Caridad, es la sede permanente donde se localizan las imágenes del Stmo. Cristo de la Misericordia, (s.XVII) y de Ntra. Sra. de los Dolores (s.XIX), y que procesionan el Viernes Santo.
Paseo del Espino, s/n

Para mayor información: **www.elpedroso.es**

El Real de la Jara

EL REAL DE LA JARA Como cada pueblo de la Sierra, disfruta de los mejores productos del cerdo ibérico ya sea fresco, curado o embutido. Ricos jamones, lomitos, morcones... El cerdo marca también su gastronomía con platos como el caldillo, típico de esta zona sobre todo en tiempo de matanza, compuesto de asadurillas y bofe del cerdo, además de arroz, cebolla, pimientos, etc. El guarrito frito al ajo, los aliños de asadura y la sopa del Real son otros de sus platos más emblemáticos.

Restaurante La Cochera

San Bartolomé, 4
Reservas: 954 733 274
Días de cierre: Lunes tarde
Precio medio: 15 Euros

Especialidad de la casa: Carnes ibéricas a la plancha y setas de la zona.

Este establecimiento propiedad de Ángel Tena, ofrece desde hace dos años una cocina tradicional, bien guisada, con raciones generosas y una magnífica relación calidad-precio. Producto mayoritariamente ibérico que protagoniza innumerables y abundantes platos. Todo es casero: el aliño de asadura, la impresionante tabla de carne, el pico de costilla o de pestorejo, las castañetas... Por su tamaño y sabor, destacan el lomo ibérico relleno y el solomillo también relleno. En temporada de setas, son especialistas en tanas de la Sierra.

Fábrica de Embutidos y Secadero de Jamones

Reina de los Ángeles

Pza. Andalucía, 12
Tel. 954 733 261
www.jamondelreal.com
Horario: Lunes a viernes de 10:00 a 13.30 y de 17:00 a 20:00 h. Sábado y domingo de 10:00 a 14:00 h.

Especialidad de la casa: Jamón, caña de lomo sin pimentón, morcón de entraña.
Venta al por mayor y al público. Visitas concertadas.

Hasta 1920 se remontan los ancestros de esta familia de artesanos charcuteros, reconocidos en la comarca por sus aliños caseros.
Todo empieza en el campo donde crían sus propios cochinos; aunque matan en Salamanca, las patas terminan de rematarse en la Sierra. Su alimentación natural también es otra de sus preocupaciones, sometiéndolos a una larga montanera tras la alimentación de piensos naturales hechos en el molino del pueblo. En su céntrica tienda podemos comprar una amplia gama de chacinas y también carne fresca que se recibe semanalmente.

Ruta por El Real de la Jara

El municipio de El Real de la Jara se localiza en el extremo noroccidental de la provincia de Sevilla, siendo colindante con la de Huelva y con la Comunidad Autónoma de Extremadura. Su término se incluye en la comarca de la Sierra Norte y en el ámbito del Parque Natural del mismo nombre.

Este pequeño núcleo urbano se localiza en un área de topografía accidentada, estando rodeado por cerros al norte y al sur. Ello propicia que su morfología sea básicamente lineal, alargada de este a oeste, y desarrollada en ambas márgenes de la travesía de la carretera que le une con las localidades de Santa Olalla del Cala (por el oeste) y de Almadén de la Plata (por el este). El municipio de El Pedroso se localiza en el sector septentrional de la provincia de Sevilla, perteneciendo a la comarca de la Sierra Norte. Parte de su término se incluye en el ámbito del Parque Natural del mismo nombre. El núcleo urbano presenta en conjunto una morfología bastante homogénea y redondeada, con trazado irregular de sus calles (curvas) y manzanas.

www.iaph.es

Cómo llegar

Tomar la autovía Ruta de la Plata dirección Mérida-Portugal. A la altura de Santa Olalla encontraremos la salida hacia El Real de Jara.

Oficina de turismo

Párroco Antonio Rosendo, s/n
Tel. 954 733 0077

Qué visitar

Castillo Medieval
El aspecto general del conjunto permite suponer que se trata de una obra cristiana ejecutada en un momento avanzado del s. XIV.
Declarado Bien de Interés Cultural.
Cervantes, s/n

Iglesia Parroquial de San Bartolomé
De estilo mudéjar serrano de arcos transversales. Se conservan obras del siglo XVIII, entre ellas un cuadro *Las Ánimas* atribuido a Francisco de Zurbarán.
Pza. San Bartolomé, s/n

Ermita Ntra. Sra. de Los Remedios
(Sala de Exposiciones)
Pudo ser en sus orígenes una mezquita árabe, de la que se conservaría el mihrab.
Cervantes, s/n

Vía de la Plata
El trazado original de la Vía de la Plata discurre por este término municipal y es el paso para aquellos peregrinos del sur que quieran hacer El Camino de Santiago.

Para mayor información: **www.elrealdelajara.es**

LA GASTRONOMÍA juega un papel protagonista en este pueblo, con platos en torno al cerdo ibérico como el Cochinito frito, aquí adobado con ajo, pimentón, cominos, vino blanco y aceite. También sirven los cortes del cerdo como complemento para sus famosas Migas con chorizo y torreznos, o acompañando los distintos cocidos. De la Sierra llegan, para aligerar los platos, cardillos, espárragos, collejas y berros, con los que hacen revoltillos, chanfainas y guarniciones.

Bar- Restaurante Nuevo Círculo

Pza. de España, 14
Precio medio: 15 Euros

Especialidad de la casa: Carnes en general.

En nuestras instalaciones se pueden celebrar cualquier tipo de eventos, bautizos, comuniones, bodas, reuniones con amigos..., con menús adaptados a los gustos de nuestros clientes.
En nuestra carta puede encontrar gran variedad de platos, siendo nuestra especialidad las carnes ibéricas. Contamos con cinco apartamentos turísticos en pleno centro del municipio.

Restaurante Casa de los Monteros

Pza. de España, 4
Reservas: 696 90 3034 / 955 544 129
casadelosmonteroguadalanal.blogspot.com
Horario: 12:00 a 02:00 h.
Lunes Cerrado
Precio medio: 15-25 Euros

Especialidad de la casa: Lechón al horno (por encargo).

Fabrica de Embutidos, Jamones y Tienda

Jamones y Chacinas de Guadalcanal Hnos. Chasquito

Mercado de Abastos de Guadalcanal, Puesto 3
Juan Campos, s/n
Tel. 610 75 81 96 / 954 886 651 / 955 544 205
Horario de ventas: Lunes a sábado de 10:00 a 14:00 h.
Tardes y domingos por encargo

Especialidad de la casa: Chorizo extra de cerdo ibérico.

Fabrica de Embutidos, Jamones y Tienda

Carnicería y Embutidos El Romanero

Mercado de Abastos de Guadalcanal, Puesto 2
Juan Campos, s/n
Tel. 954 886 434 / 661 096 718
Horario de ventas: Lunes a sábado de 10:00 a 14:00 h.
Tardes y Domingos por encargo

Especialidad de la casa: Prueben nuestros embutidos sin gluten, sin lactosa y sin proteína láctea para alérgicos.

Fabrica de Embutidos, Jamones y Tienda

Ibérico Dehesa Boyal

Pol. Ind. Manuel Gálvez Pinelo, 25
Tel. 954 886 888 / 629 401102
www.dehesaboyal.es

Especialidad de la casa: Venta de productos Ibéricos.

Dehesa Boyal Ibérico es una empresa familiar fundada en 1988 que se ha dedicado desde entonces a la cría de ganado ovino y porcino, lo cual nos ha brindado a lo largo de estos años una dilatada experiencia a la hora de seleccionar los métodos y productos para la cría de nuestro ganado. A partir del año 2009 nos propusimos poner a disposición de nuestros clientes la posibilidad de adquirir los productos elaborados de nuestros cerdos y ovejas, sin necesidad de tener que acudir a intermediarios. Empezamos a compatibilizar la producción con la comercialización, habilitando dos puntos de venta directa ubicados en Málaga y Guadalcanal, en el propio corazón de la Sierra Norte de Sevilla.

Ruta por Guadalcanal

El municipio de Guadalcanal se localiza en el extremo septentrional de la provincia de Sevilla, siendo colindante con la Comunidad Autónoma de Extremadura. Pertenece a la comarca de la Sierra Norte sevillana, incluyéndose parte de su término en el ámbito del Parque Natural del mismo nombre.
El núcleo originario se localiza al suroeste de la población, estando constituido por las manzanas pequeñas e irregulares que se hallan alrededor de la Plaza Mayor, donde se sitúan el Ayuntamiento, la iglesia o el Mercado. Los desarrollos posteriores se dirigen al norte y al sureste, a lo largo de los respectivos caminos de salida hacia Extremadura y hacia Alanís. En estos sectores las manzanas son de mayor tamaño y tienen formas alargadas. Todo ello le ha conferido al núcleo una morfología aproximadamente triangular, con uno de sus lados (el oriental) más irregular.
www.iaph.es

Cómo llegar

Desde Sevilla, tomar Autovía A-4 dirección Carmona. Pasado Carmona, tomar la salida 506 dirección Lora del Río – Constantina – San Nicolás del Puerto – Alanís – Guadalcanal.

Oficina de turismo

Plaza-Iglesia de Sta Ana, s/n
Tel. 954 886 001/006
oficinadeturismo@Guadalcanal.es

Qué visitar

La Almona
El término "almona" viene del árabe almoneda, "casa de las provisiones".
Está fechada en el año 1307 y es de estilo mudéjar. Consta de dos plantas, en piedra de sillería y ladrillo visto, cubierta a dos aguas con entramado de madera. La puerta de acceso es un arco gótico de cantería. Actualmente la parte de abajo se usa como bar de copas.
Este edificio fue en su origen la casa de abastecimiento de la Orden de Santiago; posteriormente y entre múltiples usos albergó una jabonaría y una casa de intercambio.
La Almona, s/n

Iglesia de Santa Ana.
Centro de Interpretación Sierra Morena.
Iglesia mudéjar de principios del siglo XVI, y transformada en el XVIII. Son de destacar sus capillas y retablos de los siglos XVII y XVIII. En ella se ubica el Centro de Interpretación Sierra Norte de reciente inauguración. Catalogada como Bien Cultural.
Pza. de Santa Ana, s/n

Ermita de San Benito
Edificio de estilo mudéjar que data de finales del siglo XIII, principio del XIV. De este periodo constructivo son las portadas laterales, obras ejecutadas en ladrillo, con arcos ojivales y alfiz.
En la segunda mitad del siglo XVII fue profundamente reformada según los gustos barrocos aunque respetando exteriormente los esquemas constructivos mudéjares, patentes en la fachada principal, el muro de la epístola y la galería porticada.
En el interior la única nave se cubre por medio de bóvedas de medio cañón con lunetos.
La ermita se convirtió en recinto religioso de transito

de comerciantes y peregrinos que tenían como destino el Santuario de Guadalupe, al encontrarse en una vía de comunicación muy transitada en la Baja Edad Media y el siglo XVI.
Actualmente es propiedad privada siendo posible su visita.

Iglesia de Sta. María de la Asunción
Edificio mudéjar de los siglos XIV y XV. Una bellísima portada en la que persisten numerosos elementos del goticismo decadente. Es de destacar la pila bautismal de estilo mudéjar. En su interior se encuentran expuestas las tallas que recorren las calles en Semana Santa. Existen cinco hermandades de penitencia y dos agrupaciones parroquiales. Los desfiles procesionales tienen su salida y su entrada en dicha Iglesia.
Pza. de España, s/n

Mirador de la Capitana
Situado en la Sierra del Viento, a 960 metros de altitud, accesible en coche y que es el punto más alto de la provincia. Desde dicho mirador se puede disfrutar una vista maravillosa ya que es el límite de dos provincias que se divisan desde él. Mirando al sur se divisan Sierras, la Sierra Norte Sevillana y hacia el Norte su vista es de Campiña, la Campiña Sur de Badajoz.

Para mayor información: **www.guadalcanal.es**

La Puebla de los Infantes

LA PUEBLA DE LOS INFANTES es un pueblo muy influenciado por el monte en su recetario tradicional, no faltan los platos de caza –en temporada– y los buenos guisos con setas y verduras. Naturalmente el cerdo ibérico está presente con estupendos jamones, chacinas... y también en fresco dando lugar a innumerables recetas que convierten la coquinaria local en privilegiada. Destaca también la miel de sierra, de romero y de encina, elaborada en el pueblo.

Restaurante Agredano

Pza. Constitución, 16
Reservas: 954 808 043
Días de cierre: Domingos tarde
Precio medio: 25-30 Euros

Especialidad de la casa: Ibérico, cordero y casquería.

Uno de los establecimientos de referencia en la Sierra Norte, no sólo por su cocina –que gusta de ir y venir con ideas nuevas– ni por su apuesta por todo tipo de productos. Ni siquiera por la calidad que atesoran sus ibéricos tanto en chacinas como en cortes frescos, sino fundamentalmente por su mentalidad cosmopolita. Estupenda cocina serrana, con toques originales que se apoyan mucho en la rica despensa local. Destacamos la brocheta de lomo ibérico con sus verduritas, el lomo ibérico a la sal, la presa ibérica con salsa de faisanes, el secreto ibérico a la pimienta o el solomillo ibérico con varias salsas. Estupenda bodega en la que no se renuncia a nada, incluidos los vinos de la Sierra.

Restaurante Las Palomas

Ctra. Lora del Río, km 16
Reservas: 955 956 063
Días de cierre: Ninguno
Precio medio: 10-15 Euros
www.las-palomas.com

Especialidad de la casa: Cerdo ibérico, cordero y setas. Apartamentos-hotel rural.

Impresionantes vistas las de este establecimiento sobre el pantano de José Torán. Situado a unos 15 kilómetros de La Puebla por la carretera de Lora, cuenta también con alojamiento rural y ofrece una cocina tradicional serrana desarrollada por uno de los hijos de los propietarios tras su paso por escuelas y fogones famosos de la capital. El protagonista de la carta es el cerdo ibérico de la zona que, junto al cordero y la caza, componen la oferta culinaria, de esta venta que no cierra en todo el año. De su carta, Miguel nos recomienda la carrillada ibérica en salsa, la “Ropa vieja” o el lomo ibérico con salsa de manzana, entre otros. Ambiente familiar y amable.

Ruta por La Puebla de los Infantes

El municipio de La Puebla de los Infantes se sitúa al noreste de la provincia de Sevilla, siendo colindante con la de Córdoba. Se localiza en el espacio de transición entre la Vega del Guadalquivir y las primeras estribaciones de la Sierra Norte, a cuyo Parque Natural pertenece una pequeña parte del término.
El núcleo urbano se localiza en una altiplanicie que hace las veces de valle rodeado de montañas, siendo estructurado por un eje este-oeste, que constituye la travesía de las carreteras que le comunican con Constantina y Lora del Río (al oeste) y con Peñaflor (al este).
www.iaph.es

Cómo llegar

Desde Sevilla tomar la Autovía A-4 a Córdoba. En Carmona, tomar carretera A-457 hacia Lora del Río y de allí continuar por la carretera SE-6102 hacia La Puebla de los Infantes.

Ayuntamiento

Plaza de la Constitución, 1
Tel. 954 808 015

Qué visitar

Embalses del Retortillo y José Torán
(Mirador del punto Geodésico)

El Castillo
Del siglo XIII, es probablemente de origen cristiano.
Pza. El Castillo, s/n

Ermita de Santa Ana
De fines del s.XV y transformada en el XVIII.
Pza. de Santa Ana, s/n

Iglesia de Nuestra Señora de las Huertas
De estilo mudéjar, en el siglo XVIII fue reconstruida a estilo barroco. Destaca su conjunto escultórico.
Pza. de la Iglesia, s/n

Ermita de Santiago
Sobre el antiguo castillo, del que sólo quedan lienzos de murallas y restos de torreones, siglos XIII al XIV.
Pza. de Santiago, s/n

Alojamientos

Hotel Rural El Olivo
Pza. Virgen de las Huertas, 1
Tel. 954 808 103
www.hotelruralelolivo.com

Apartahotel Las Palomas
Ctra. Lora del Río – La Puebla de los Infantes, km. 16
Tel. 955 956 063
www.las-palomas.com

La Posada del Infante
Raimundo Martínez, 6
Tel. 954 808 043
www.laposadadelinfante.com

Casa Rural Dehesa Sierra León
Ctra. Lora del Río – La Puebla de los Infantes SE-146.
km. 16,9.
Tel. 666 017 230 / 687 986 558
www.dehesasierraleon.com

Casa Rural Pascualillo
Pascualillo, s/n
Tel. 679 500 664
casaruralpascualillo.wordpress.com

Alojamiento Rural Villa Mara
Camino Cordel de la Algecira, s/n
Tel. 606 392 324 / 609 040 289
www.casaruralvillamara.com

Hacienda Los Ganaderos
Camino del Mirador de las Palomas, s/n
Tel. 647 685 009 / 954 808 597
haciendalosganaderos@hotmail.com

Alojamiento Rural Casa Valle
Camino de la Fuente de la Mujer, s/n
Tel. 690 340 196 /690 253 269
rocio_rl_91@hotmail.com

Alojamiento Rural Francisco González Bravo
Tel. 667 745 274
Fpgb55@hotmail.com

Alojamiento Rural Francisco Martínez Castaño
Casa Rural Buena Vista.
Ctra. Peñaflor, s/n
Tel. 648 079 504
carmenperezsilva@hotmail.com

Casa Rural Valdevira
Ctra. Peñaflor, s/n
Tel. 695 256 993
sierranorteaventura@gmail.com

Para mayor información: **www.lapuebladelosinfantes.es**

LAS NAVAS DE LA CONCEPCIÓN sin duda el rey indiscutible de las mesas naveras es el cerdo ibérico, aunque en la gastronomía local manden también productos de caza mayor y frutas y hortalizas ecológicas asentadas en las proximidades del Parque Natural, un entorno rural que contagia de paz y tranquilidad al visitante. Normalmente la matanza se realiza entre los meses de noviembre y enero, aunque sus muy logradas chacinas pueden disfrutarse todo el año.

Fábrica de Embutidos y Secadero de Jamones

Dehesa Navera

Velarde, 40
Tel. 647 549 835
Horario: Lunes a viernes de 09.00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 h. Sábado y domingo: de 09.00 a 14:00 h.
Visitas concertadas.

Especialidad de la casa: Jamones y paletas, caña de lomo sin pimentón y lomito.
Venta al por mayor y al público

Deliciosa y entrañable fábrica de cárnicos con sala de despiece que se dedica a producir embutidos, jamones y chacinas completamente artesanos desde hace tres generaciones, cuando la abuela de los actuales propietarios fundó la empresa. Sus jamones y paletas son sólo de bellota, adquiridos a ganaderos conocidos y con fincas controladas. Matan unos 500 cochinos al año que venden mayoritariamente en el pueblo y en alguna feria. Destaca su secadero natural al aire de la sierra y sus aliños tradicionales y artesanos, muy valorados por su clientela. Además todo el año venden carne fresca de primera.

Fábrica de Embutidos y Secadero de Jamones

Hnos. Gutiérrez Bermejo

Nueva, 68
Tel. 955 885 185 / 666 385 643
guti_65@hotmail.com

Ofrece una variedad de embutidos *100% artesanales*, que durante tres generaciones ha conservado una elaboración tradicional de productos derivados del cerdo ibérico y de carnes de caza. Curados de forma natural, sin aditivos artificiales, consiguiendo así, unos embutidos *sanos y saludables*, *"sin conservantes ni colorantes y sin gluten ni lactosa"*. Obteniendo un producto de gran calidad y muy competitivo en el mercado.
Entre nuestros productos ibéricos puede encontrar chorizo, salchichón y morcón, chorizo de ciervo y jabalí, la tradicional morcilla Navera achorizada y chorizo blanco, además de Jamón, lomo en caña y panceta ibérica de bellota, *de curación totalmente natural en bodega*, conservando todo su aroma y su sabor.
Distribuimos por toda España.

Dónde comer

En los distintos bares del Municipio, ofrecen una magnífica carta menú que invita a degustar los incomparables productos de la Serranía Navera. Una magnífica cocina de guisos caseros y asados, además de los embutidos ibéricos en espacios tan acogedores como únicos en un ambiente familiar intimo.

Bar El Polvorín Chill
Pilar, 2

Bar Castaño Gordo
Nueva, 1

Bar La Távira
Espartero, 9

Bar Las Malvinas
Pilar, 8

Bar Malén
Pza. de la Constitució

Bar Rincón del Pollo
Pza. de la Constitución, 14

Peña Cultural y Recreativa Navas
Pza. de España, 15

Centro de Día Los Gallos
García Lorca, s/n

Ruta por Las Navas de la Concepción

El municipio de Las Navas de la Concepción se localiza al noreste de la provincia de Sevilla, siendo colindante con la de Córdoba. Su término se incluye dentro de la comarca de la Sierra Norte y del ámbito del Parque Natural del mismo nombre. Su núcleo urbano principal se sitúa en una "nava" o valle rodeado de cerros.
www.iaph.es

Cómo llegar
Desde Sevilla, tomar Autovía A-4 dirección Carmona. Pasado Carmona, tomar la salida 506 dirección Lora del Río. Seguir por la SE-6102 hacia la Puebla de los Infantes y tomar desvío hacia la SE-7104 a las Navas de la Concepción.

Ayuntamiento
Plaza de España, 7
Tel. 955 885 800

Qué visitar

Iglesia Parroquial de la Purísima Concepción
De la segunda mitad del siglo XVIII. Destacan en su interior esculturas de los siglos XVII y XVIII también procedentes del antiguo Convento de San Antonio. Su torre tiene una altura de veinte metros.
Pza. de España, s/n

Ruinas del Castillo de la Armada
De probable origen árabe.
Situado sobre un cerro que domina toda la comarca.

Ermita Ntra. Sra. de Belén

Alojamientos

Casa Rural La Valerosa
Pequeño hostal rural situado en el centro del pueblo.
Consta de 5 Habitaciones, con 10 plazas en total.
García Lorca, 1
Tel. 955 885 478 / 653 356 812
Fax 955 885 478
rosaliasalado@hotmail.com

Casa Rural Joca
Vivienda Turística de alojamiento rural.
Num. Plazas: 8
Velarde, 25
Tel. 957 630 321 / 619 74 67 86
jocarural@gmail.com

Casa Rural La Carlina
Tipo: Casa rural
Nº Estrellas: 1
Num. Plazas: 12
Ctra. SE-159, km 5
Tel. 913 077 028 / 695 07 26 14
info@casarural-lacarlina.com
www.casarural-lacarlina.com

Casa Rural La Maja
Tipo: Casa rural
Nº Estrellas: 1
Num. Plazas: 8
Virgen de Belén, 1
Tel. 955 885 029 / 677 350 319

Para mayor información: **www.lasnavasdelaconcepcion.es**

San Nicolás del Puerto

SAN NICOLÁS DEL PUERTO en este precioso pueblo serrano, en el que la naturaleza alcanza el máximo esplendor de la comarca, la oferta culinaria se guía por los ricos cortes de cerdo ibérico, las carnes de caza y las setas en otoño. Destacan también las migas y las chacinas. De tierra, son interesantes los espárragos en temporada.

Restaurante Batán de las Monjas

Vereda de las Moreras, km. 3,5
Reservas: 661 845 647 / 955 9541 63
www.batandelasmonjas.es
Horario: Invierno abierto.
Fines de semana de 09:30 a 19:00 h.
Verano: Abierto de lunes a domingo de 9:00 a 22:00 h.
Precio medio: 12 Euros

Especialidad de la casa: Comida tradicional y platos del Chef.

Es un lugar donde degustar comidas de toda la vida de la Sierra, cocido, migas, productos Ibéricos... mimando su calidad y presentación.
Restaurante en pleno centro del Parque Natural Sierra Norte de Sevilla, especializado en carnes Ibéricas y de caza.

Restaurante El Martinete

Ctra. Estación de Cazalla, km 12
Reservas: 955 886 533
www.martinete.com
Horario: De 12:00 a 19:00 h. Lunes cerrado
Precio medio: 18 Euros

Especialidad de la casa: Carrillada ibérica con reducción de Pedro Ximénez al tomillo y arándanos.

Restaurante La Botica

Castillo, s/n
Reservas: 687 074 923
laboticarestaurante@gmail.com
Horario: Lunes a domingo de 12:00 a 17:00 h.
Precio medio: 15 Euros

Especialidad de la casa: Carnes ibéricas y comidas caseras.

Restaurante en pleno centro del Parque Natural Sierra Norte de Sevilla, especializado en carnes Ibéricas y de caza.
Somos un pequeño restaurante de San Nicolás del Puerto con vistas a la Vía Verde en el que podrá disfrutar de buenas carnes ibéricas y cordero de la zona.

Restaurante La Plaza

Pza. de España, s/n
Reservas: 645 501 944 / 675 948 169
Horario: Lunes a domingo a partir de las 10:00 h.
Miércoles cerrado
Precio medio: 12 Euros

Especialidad de la casa: Comidas caseras y carnes ibéricas.

Restaurante en pleno centro del pueblo, en la Plaza de España, se puede disfrutar de comidas caseras y de una amplia carta de productos entre los que destaca el secreto ibérico, los lagartitos ibéricos, solomillo... así como nuestros postres caseros, rodeado de un ambiente familiar y un esmerado servicio.

Fábrica de Embutidos y Secadero de Jamones

Agroganadera Galyval

Avda. del Huéznar, 83-B
Tel. 955 886 522 / 661 243 437
www.agrogalyval.es

Especialidad de la empresa: Jamón, paleta y lomo ibéricos certificados de Bellota.

Empresa familiar ganadera, dedicada durante varias generaciones a la cría y engorde a base de bellota y pastos naturales de cerdos certificados de bellota, de raza ibérica al 50%, siguiendo un sistema de manejo exclusivo en nuestra dehesa. Estamos localizados en San Nicolás del Puerto, en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla, donde el clima, la vegetación y la variedad de Quercus nos permiten un óptimo aprovechamiento y mejora de la calidad de nuestros productos.
Además ofrecemos la comercialización directa de los derivados del cerdo como son el jamón, la paleta y la Caña de Lomo ibéricos certificados de bellota.

Fábricas de Embutidos y Tienda

El Manantial

Avda. del Huéznar, 30
Tel. 617 041 560
sierraadentro@gmail.com
Horario de ventas: Lunes a viernes de 09:00 a 14:00 h.

Especialidad de la casa: Embutidos.

Nos dedicamos mayormente a la fabricación de embutidos como chorizo ibérico, chorizo de patata, chorizo de venado, morcilla, salchichón, pero también vendemos carne fresca de cerdo Ibérico.

Fábricas de Embutidos y Secaderos de Jamones

Hnos. Vázquez

Real, 34
Tel. 955 886 608
Horario de ventas: Invierno: Lunes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 h.
Verano: Lunes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00 h.

Especialidad de la casa: Embutidos ibéricos, carnes frescas y jamones.

Si visitas nuestra Sierra Norte Sevillana y quieres contemplar lo más natural del Parque, no puedes dejar de visitar Embutidos Hermanos Vázquez.
Los mejores embutidos ibéricos, jabalí, venado... que puedas ver, oler y degustar.

Ruta por San Nicolás del Puerto

El municipio de San Nicolás del Puerto se localiza en el sector septentrional de la provincia de Sevilla, perteneciendo a la comarca de la Sierra Norte y al ámbito del Parque Natural del mismo nombre.
El núcleo principal se halla rodeado de cerros por el este, el suroeste y el noroeste, localizándose en las inmediaciones del nacimiento de la Rivera de Huéznar. En esta localidad confluyen las carreteras que llegan de Cazalla de la Sierra (por el oeste), de Alanís (por el norte) y de Constantina y El Cerro del Hierro (por el este-sureste).
www.iaph.es

Cómo llegar

Desde Sevilla, tomar Autovía A-4 dirección Carmona. Pasado Carmona, tomar la salida 506 dirección Lora del Río – Constantina – San Nicolás del Puerto.

Ayuntamiento

Calle Real, 4
Tel. 955 886 500

Qué visitar

Nacimiento de la Rivera del Huéznar
En pleno casco urbano de San Nicolás del Puerto se encuentra el nacimiento de la Rivera del Huéznar, fuente Natural que asombra al paseante por el volumen de agua y la forma tan característica con que el agua sale del suelo a "borbotones". En este Paraje se encuentra el Área Recreativa del Nacimiento del Huéznar.

Monumento Natural Cascadas del Huéznar
A unos dos Kilómetros aguas abajo del nacimiento nos encontramos una serie de saltos de agua acompañados de unos llamativos depósitos travertínicos. El acceso se encuentra junto a la carretera que va de San Nicolás del Puerto a Cazalla de la Sierra , a la altura del Punto Kilométrico 12. Un sendero señalizado y con barandillas permite recorrerlas con grab comodidad. Al píe de las Cascadas se encuentra el Área Recreativa del Martinete.

Monumento Natural Cerro del Hierro
Breve descripción: En el Cerro del Hierro se encuentra el modelado Kárstico más espectacular y mejor desarrollado de la provincia de Sevilla. Este relieve, formado por mogotes y agujas de gran tamaño en las calizas del Cámbrico, quedó al descubierto tras la explotación de las arcillas ricas en hierro que lo recubrían. Desde el poblado del Cerro del Hierro, se

toma el carril que va a las antiguas casas de los Ingleses, junto a las que está el Aparcamiento. Subiendo una corta cuesta, se encuentra la señal de inicio del sendero que nos permite adentrarnos en este mundo de singulares formas rocosas labradas por el agua.

Sendero de las Dehesas
La Ruta forma un triángulo con San Nicolás en uno de sus vértices, con 13,4 Km de longitud por carriles de tierra compacta se pueden deleitar con amplias panorámicas de las Dehesas, así como, ocasionalmente, huertos, arroyos y bosques de galerías. Podrá observar ganaderías porcina, ovina y bovina.

Alojamientos

Casa Rural Valdevacas:
Camino de la Ermita, s/n
Tel. 670 307 796 / 955 954 246

Casa Rural La Camarilla:
Real, 18
Tel. 600 001 043 / 687692230
www.lacamarilla.es

Rutas Guiadas
La Bicicleta Roja
Alquiler de Bicicletas y Rutas.
Tel. 601 201 626
www.labicicletaroja.es

El Martinete
Rutas
Tel. 626 642 074
www.martinete.es

Para mayor información: **www.sannicolasdelpuerto.es**

Leyenda

- Acceso minusválidos
- Local climatizado
- Parking
- Terraza exterior
- Pago con tarjeta