NÚMERO 20 INVIERNO 2019

aracena natural

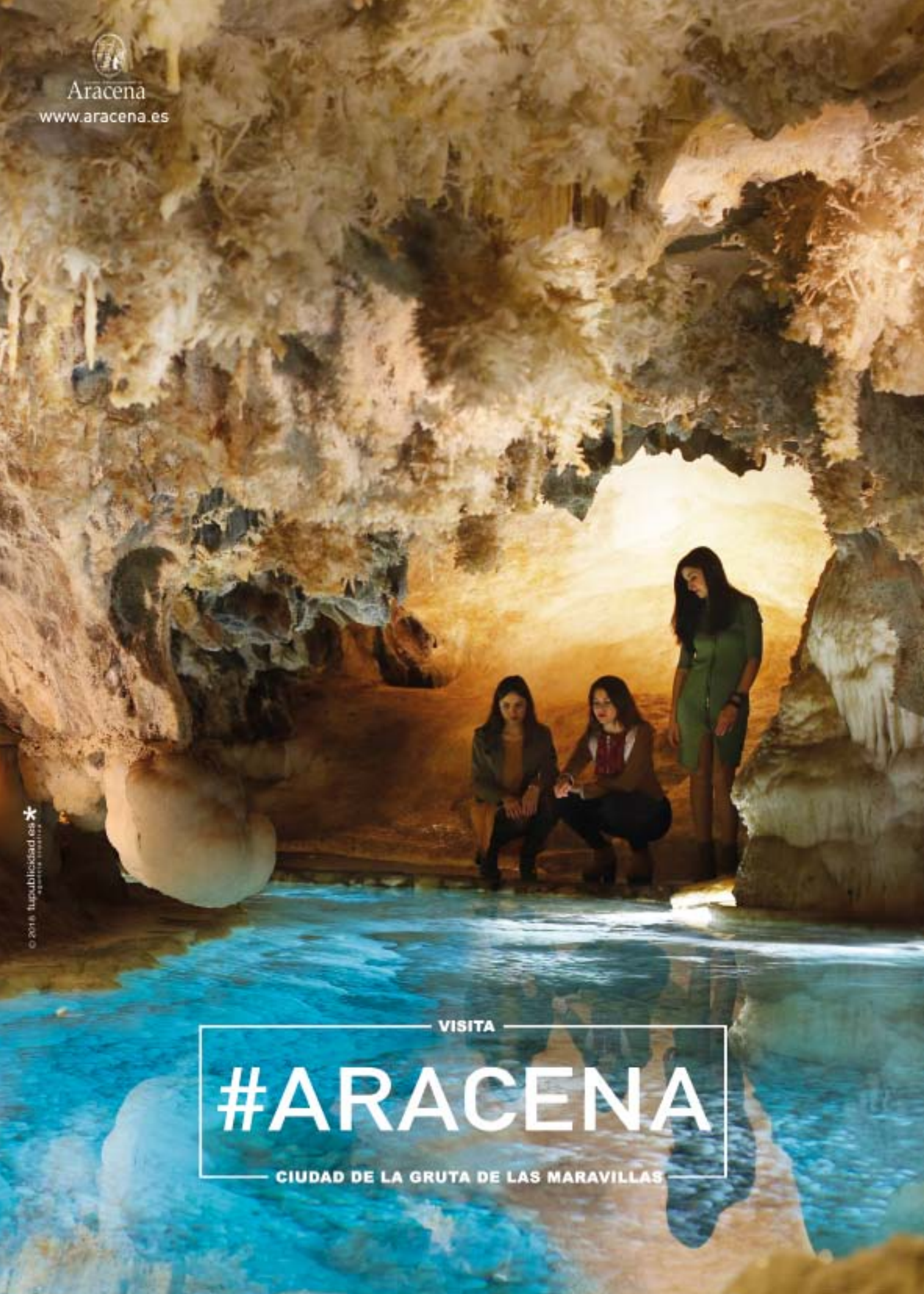
Turismo Rural y Naturaleza en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche

Sendero de Invierno
De Navahermosa a Valdelarco

En Imágenes
Las mejores fotografías de estos cinco años en Aracena Natural

Aldeas de Alájar

REVISTA GRATUITA DE DIFUSIÓN CULTURAL


Aracena
www.aracena.es
VISITA
#ARACENA
CIUDAD DE LA GRUTA DE LAS MARAVILLAS

SUMARIO · SUMMARY · INVIERNO 2019

2 Visitando · Visiting

En un pequeño paseo podemos visitar las aldeas de Alájar, unas de las más pintorescas de toda la Sierra de Aracena.

In a small walk we can visit the villages of Alájar, one of the most picturesque of the Sierra de Aracena.

8 Nuestra Naturaleza · Our Natural World

El paisaje de la dehesa es uno de los más característicos de toda Sierra Morena, un espacio declarado Reserva de la Biosfera.

The landscape of the dehesa is one of the most characteristic of the Sierra Morena, a space declared a Biosphere Reserve.

14 Caminar · Hiking the Sierra

El invierno es una época en la que algunos rincones de la sierra se muestran en todo su esplendor, vamos a conocer uno de ellos.

Winter is a time when some places of the mountain range are shown in all their splendour, we are going to know one of them.

20 A Mantel Puesto · Table and Tablecloth

La gastronomía es uno de los principales atractivos de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche que tiene un referente en Arrieros.

Gastronomy is one of the main attractions of the Sierra de Aracena y Picos de Aroche that has a reference in Arrieros Restaurant.

26 Reportaje · Reportage

Celebramos cinco años de la revista Aracena Natural compartiendo algunas de las mejores imágenes de estos veinte números.

We celebrate five years of the Aracena Natural magazine sharing some of the best images of these twenty issues.

▶ Otras Secciones · Other sections

32 · Con Sabor · Tasteful

Edita:
Opta Editorial - Cádiz
NDL: CA 100-2014
ISSN: 2341-1848
Publicación trimestral

Fotografía:
Las Luces del Bosque
Jairo Carranza
Nacho Suárez
Emilio Correa
Ver para Comer
Ayto. Cumbres Mayores

Edición Gráfica:
Jorge Garrido

Dirección de Arte:
Manuel Garrido

Traducción:
Arch Stenton

Contacto:
Tlf: 956 301 102
www.aracenanatural.com
aracenanatural@gmail.com
facebook.com/aracenanatural

PUBLICIDAD:
Jorge Garrido
Tlf: 630 491 760

Aracena Natural no se responsabiliza obligatoriamente de las opiniones aportadas por terceros. Todas las imágenes y textos están sometidos a la ley de propiedad intelectual y su reproducción total o parcial por cualquier medio está prohibida sin autorización expresa.
Si desea corregir o enmendar alguna información contenida en la publicación háganoslo saber poniéndose en contacto con nosotros.

Aldeas

Alájar reúne en su entorno algunas de las aldeas más pintorescas de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche

Es difícil entender el mundo rural en la comarca serrana de Huelva sin adentrarnos en los múltiples asentamientos diseminados de los núcleos de población más importantes.

Son numerosas las aldeas que jalonan la sierra, muchas de ellas crecidas en el entorno de manantiales o fuentes de agua que propiciaron la agricultura, algunas construidas alrededor de explotaciones mineras, muchas de ellas despobladas.

Durante el reinado de Carlos II, Alájar obtiene su emancipación como aldea de Aracena, pagando los vecinos por este hecho el

Un viaje al modo de vida de otros tiempos
Parajes de gran belleza, callejas y casas encaladas son la primera imagen que nos llega de aldeas como El Collado o Los Madroñeros.

importe de casi un millón de maravedíes a la corona. Junto con el núcleo de Alájar, otras aldeas pasaron a formar parte del municipio en esas fechas; Montes de Orullos, El Calabacino y Valdealmonaster.
De las aldeas que se emanciparon con Alájar y de aquellas que surgieron con posterioridad durante el repunte demográfico del siglo XVIII, llegando a sumar hasta ocho núcleos, sólo cuatro están pobladas: El Collado, Los Madroñeros, El Calabacino y El Cabezuelo; Los Montes Orullos sólo conservan a fecha de hoy la ermita de San Bartolomé que fuera templo de referencia en esa aldea cuando contó con habitantes. ▸▸

La magia de los Montes de Orullos

La extinta aldea fundada en el siglo XV sobre una rica zona de prados y huertas dejó constancia de su presencia con la ermita de San Bartolomé, un lugar donde ver su pequeño retablo del siglo XVIII y que, gracias a la distancia con núcleos habitados, nos muestra unos cielos nocturnos espectaculares.

Comenzamos nuestro camino en Los Madroñeros, situado a unos dos kilómetros al sur de Alájar. Cuenta con una iglesia que data del siglo XIV, y la aldea ya aparece en los mapas del siglo XV. Esta aldea se asienta junto al barranco que proveyó el agua necesaria para las labores agrícolas de sus habitantes y consta de una serie de casas encaladas situadas en callejuelas en torno a la plaza donde se ubica la iglesia.

Los Madroñeros, a pesar de contar hoy día con unos cinco habitantes, no tiene aspecto de despoblada ya que muchas casas son utilizadas como segunda residencia, lo que contribuye a que no caiga en el abandono total y ayuda a mantener las infraestructuras y suministros mínimos.

Al igual que Los Madroñeros, El Calabacino aparece ya citado en documentos del siglo XV, contando en un primer censo con seis habitantes. También creció El Calabacino en torno a una fuente de agua y un barranco que favorecía la actividad agropecuaria. A principios del siglo XIX el censo de habitantes de esta aldea superaba incluso al de Alájar, llegando a contar con hasta 600 vecinos. Como otras aldeas, El Calabacino fue perdiendo su población durante el siglo XX, emigrando sus habitantes a núcleos industrializados que ofrecían mayores posibilidades que el medio rural.

En los años setenta, cuando el éxodo rural está sangrando los pequeños pueblos de las comarcas rurales, se produce en toda Europa un fenómeno de recolonización de algu-

Turismo rural y ecoaldeas

Algunas aldeas se conservan gracias al alquiler vacacional, otras se han convertido en ecoaldeas comprometidas con el modo de vida tradicional y en comunión con la naturaleza.

nos de estos núcleos por gentes que buscan la desconexión con el medio urbano y una vida más acorde con la naturaleza. Al Calabacino llegan personas de diversa procedencia que, hasta nuestros días han dado nueva vida a la aldea bajo las premisas de este tipo de vida más tradicional. En la actualidad las callejas del Calabacino cuentan con diversas viviendas diseminadas en torno al núcleo principal del entorno de la Iglesia de la Santísima Trinidad, único monumento de esta ecoaldea que data de 1749. Más al sur, en un paraje que al parecer albergó algún tipo de vivienda romana, la aldea de Montes de Orullos que data de ▶▶

Pobladas desde el siglo XV.
La ermita de la Santísima Trinidad de Alájar de planta cuadrangular data del siglo XV, se levanta junto a algunas de las construcciones de la actual ecoaldea.

principios del siglo XV, dejó de existir en la primera mitad del siglo XX, quedando en pié únicamente la iglesia de San Bartolomé, una de las ermitas más antiguas de la comarca, y en sus alrededores los restos de muros, alguna edificación y una era de trilla, lo que nos pone sobre la pista de la producción agrícola de cereal que esos llanos produjeron para sus habitantes durante su época de esplendor.

El Calabacino, Los Orullos y Los Madroñeros fueron aldeas que se emanciparon como parte del término alajareño allá por el 1700, sin embargo, el repunte de población en el siglo XVIII trajo la creación de nuevos núcleos poblacionales en lugares de paso y cruces de caminos. Dos de estos núcleos son El Collado y El Cabezuelo, dos aldeas en las inmediaciones de la carretera que une Aracena con Cortegana y que hoy cuentan con habitación continuada. Muchas viviendas se encuentran destinadas al alquiler vacacional y gracias a esta actividad conservan bien mantenidos sus callejas y viviendas, estas aldeas conservan por tanto un bonito entorno rodeado de naturaleza y a pocos kilómetros de Alájar.

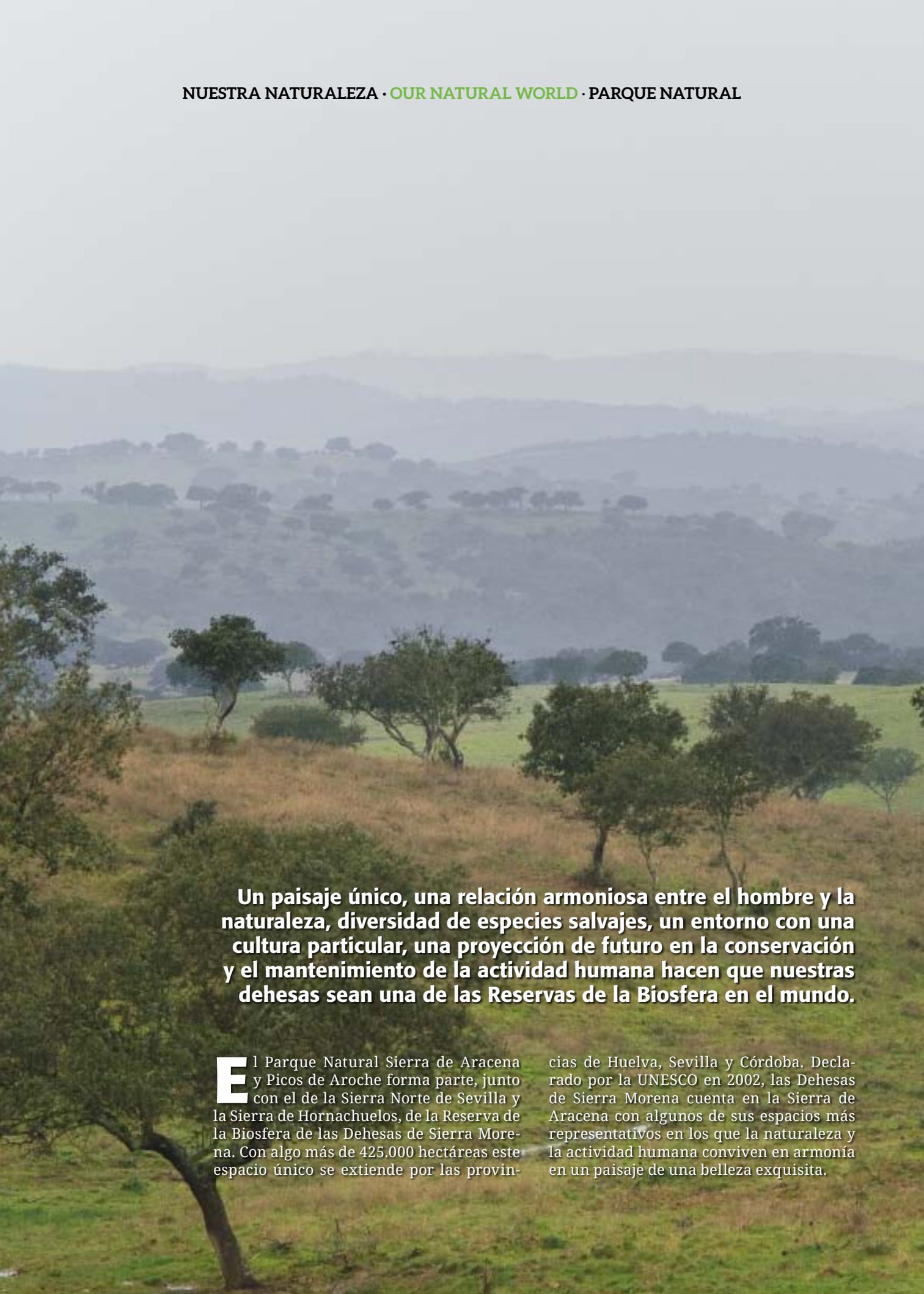
De las treinta y tres aldeas que conformaban el diseminado de Aracena en el siglo XV, Alájar y los Montes de Orullos eran de las más pobladas, contaban en 1485 con veintiocho habitantes cada una, frente a Granadillas, Valdezufre o Puerto de Gil Fernández que eran los más poblados y que superaban ligeramente los 30 habitantes.

Como ya hemos dicho muchas de estas al-

Entre el abandono y la recuperación
Algunos inmuebles sufren el despoblamiento mientras otros se recuperan para la vida cotidiana.

deas se emanciparon como municipios y otras quedaron como aldeas, muchas desaparecieron en el despoblamiento que sufrió el medio rural durante la industrialización de las ciudades, y las que quedan, nos enseñan como sigue siendo el modo de vida en estos núcleos que otrora dieron vida a la comarca. Un paseo por las aldeas alajareñas es un paseo por el tiempo, imprescindible para conocer como las comarcas rurales mantienen su idiosincrasia en un mundo que busca, cada vez más, el retorno a la naturaleza, la paz y la tranquilidad de los pequeños núcleos rurales de municipios como Alájar.
Algunos trabajos como el de Lucía Garzón, de la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Sevilla, nos sirven para conocer más sobre estas aldeas. ■

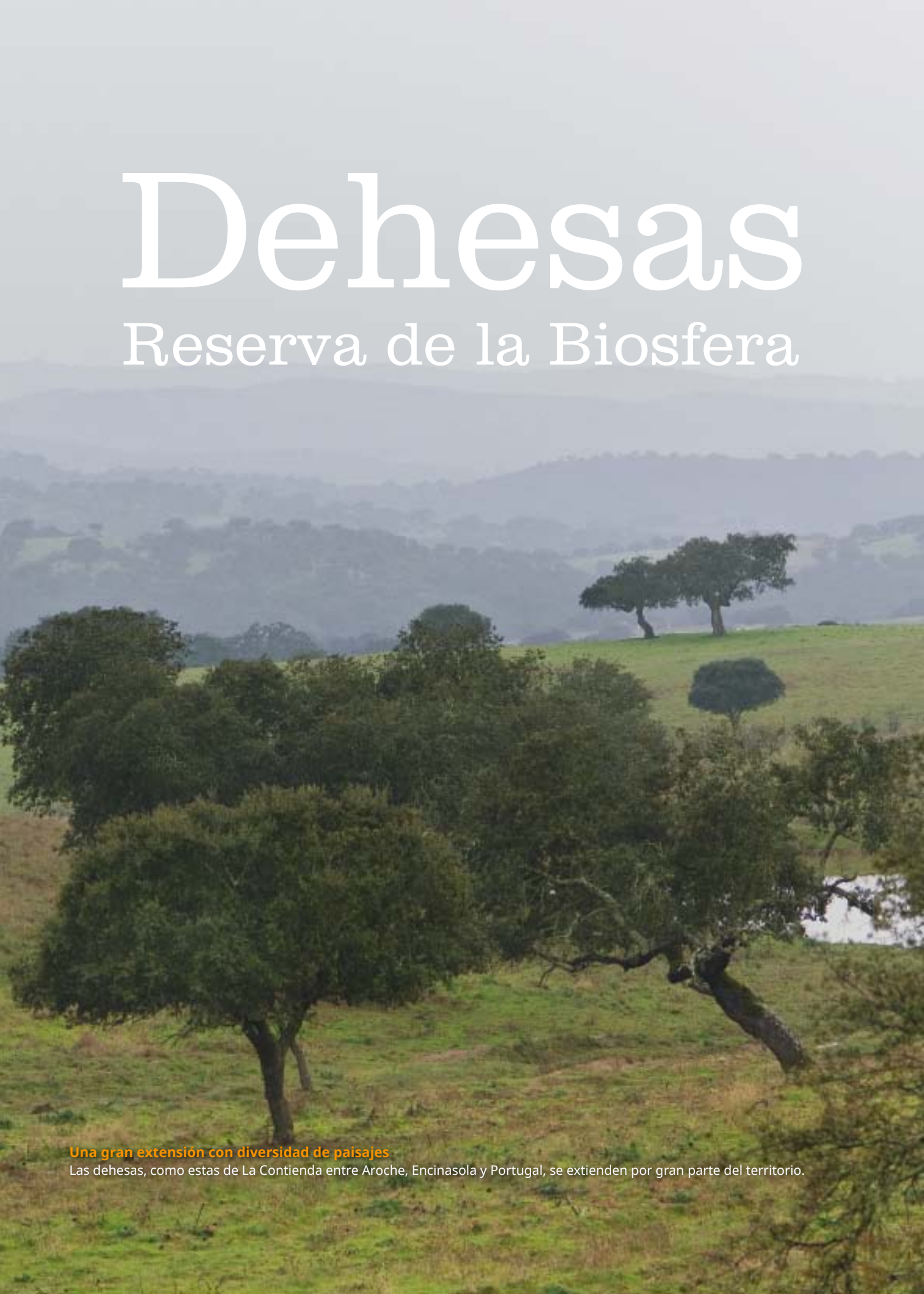
Inhabited since Alájar ceased to be a village belonging to the municipality of Aracena in the year 1700, the villages that we find in the surroundings of this mountain town constitute an example of the traditional way of life.
Some inhabited, others converted into ecovillages since the seventies and others, simply, uninhabited by the rural exodus of the early twentieth century.
El Collado, El Calabacino, Los Madroñeros, El Cabezuelo or Los Orullos are picturesque examples of villages like many others that we can find ascribed to many of the towns of the Sierra de Aracena.



Un paisaje único, una relación armoniosa entre el hombre y la naturaleza, diversidad de especies salvajes, un entorno con una cultura particular, una proyección de futuro en la conservación y el mantenimiento de la actividad humana hacen que nuestras dehesas sean una de las Reservas de la Biosfera en el mundo.

El Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche forma parte, junto con el de la Sierra Norte de Sevilla y la Sierra de Hornachuelos, de la Reserva de la Biosfera de las Dehesas de Sierra Morena. Con algo más de 425.000 hectáreas este espacio único se extiende por las provincias de Huelva, Sevilla y Córdoba. Declarado por la UNESCO en 2002, las Dehesas de Sierra Morena cuenta en la Sierra de Aracena con algunos de sus espacios más representativos en los que la naturaleza y la actividad humana conviven en armonía en un paisaje de una belleza exquisita.

Dehesas
Reserva de la Biosfera



Una gran extensión con diversidad de paisajes
Las dehesas, como estas de La Contienda entre Aroche, Encinasola y Portugal, se extienden por gran parte del territorio.

Un medio antropizado encaminado a la sostenibilidad
La dehesa se crea mediante el clareo de zonas de bosque mediterráneo, esto posibilita la concurrencia de la actividad agropecuaria con el incremento de especies salvajes.

Formada por algunas de las montañas más antiguas de la Península Ibérica, las dehesas onubenses jalonan paisajes constituidos por sierras de mediana y pequeña altura. Un medio físico que alberga una diversidad de parajes que han posibilitado un amplio abanico de ocupaciones humanas a lo largo de la historia.

El bosque mediterráneo de encinas y alcornoques conforma una mancha arbórea que ha sido modificada para la explotación de sus recursos de una forma respetuosa y que ha favorecido la convivencia de especies ganaderas con otras salvajes tan representativas como es el Lince Ibérico, presente en algunos puntos de la parte más oriental de Sierra Morena.

En lo que respecta al Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, especies de importancia como el Buitre Negro, la Cigüeña Negra, el Águila Perdicera o numerosas colonias de frágiles especies de murciélagos, conviven con explotaciones extensivas de ganado porcino, bovino y ovino.

La dehesa no es sólo un medio físico, alrededor de este espacio se ha generado en el transcurso de las generaciones toda una cultura, que no sólo tiene que ver con los valores naturales y su conservación, sino que además recoge diversos e importantes valores etnográficos.

El clareo de determinadas zonas del bosque mediterráneo es la acción humana que crea la dehesa o monte adehesado; esto permite la realización de la actividad agro-

El rey de la dehesa, el cerdo ibérico

El cerdo de raza ibérica en sus muchas variedades, encuentra en la dehesa su espacio idóneo. Criados casi en libertad son la fuente y el motor de gran parte de la economía de la comarca serrana.

pecuaria y cinegética que es la base de la relación humana con la naturaleza.
De las dehesas de la sierra salen algunos de los productos más emblemáticos de la gastronomía peninsular, entre los que destaca el excelente jamón ibérico de la Denominación de Origen Jabugo, motor económico de una población ultradiseminada que ha de compaginar su actividad económica con el respeto al medio ambiente dentro del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Otras actividades como la agricultura, la apicultura o la industria del corcho encuentra en las dehesas el medio óptimo para su realización de forma respetuosa.▸▸

Encinas, alcornoques y sus frutos

La producción del cerdo ibérico no sería posible en la dehesa sin la presencia de la bellota, de encina o de alcornoque. La proporción de animales por hectárea para consumir bellota está reglamentado por la Denominación de Origen Jabugo.

La dehesa y sus actividades han creado a lo largo de los años una seña de identidad en los pobladores de este territorio desde la prehistoria. Viajar y pasearse por las dehesas, las sierras y sus pueblos permite al visitante conocer de primera mano algunos de los valores fundamentales de la cultura mediterránea.

Las dehesas que encontramos en numerosos pueblos de la Sierra de Aracena son ejemplo claro de la sostenibilidad que es esencial para que un medio humanizado sea declarado Reserva de la Biosfera.

Desde Aroche a Santa Olalla y desde Alájar a Encinasola, diversos tipos de dehesas jalonan el paisaje, bosques más o menos antropizados de encinas y alcornoques albergan de forma casi imperceptible la actividad humana que da la vida en las estribaciones más occidentales de Sierra Morena.

El clima mediterráneo con sus oscilaciones de invierno y verano en temperaturas y precipitación, y la fragmentación en llanuras, montes y barrancos, genera en la dehesa una amplia diversidad de hábitats con lo que se favorece, no sólo la diversidad de especies animales y vegetales salvajes, sino que además genera una diversificación en el uso y explotación de la dehesa. La cría de ganado bovino en las zonas más llanas se compagina con la caza de especies como el ciervo o el jabalí en las zonas más montañosas, y siempre con la presencia del cerdo ibérico tan representativo de la comarca. Toda actividad, tanto extractiva como productiva está concienzudamente vigilada

El clima y la orografía como claves

El clima mediterráneo hace diversa la dehesa a lo largo del año, requiriendo distintos cuidados.

en los parques naturales, así como la actividad turística más reciente y encaminada a dar a conocer al viajero las bondades para el cuerpo y el espíritu de las dehesas y montes de la Sierra de Aracena.

Toda Sierra Morena y la Sierra de Aracena se encuentra surcada por una amplísima red de senderos que sirven para conocer desde el terreno, el paisaje y la cultura de la comarca.

El Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche es, básicamente, de titularidad privada, por lo que las visitas se encuentran regladas no sólo por la normativa del parque. Muchas empresas de turismo activo y explotaciones ganaderas organizan visitas en sus terrenos para conocer el mundo de la dehesa y del cerdo ibérico.

Throughout the centuries, man has domesticated the landscape of the peninsular south-west until turning it into what we know today as “dehesas”

The dehesa is a Mediterranean forest in which a part of the stratum is transformed to exploit it extensively.

Cork oaks and oaks are the protagonists of the dehesas of Sierra Morena. They breed the famous Iberian pigs, as well as other important livestock species.

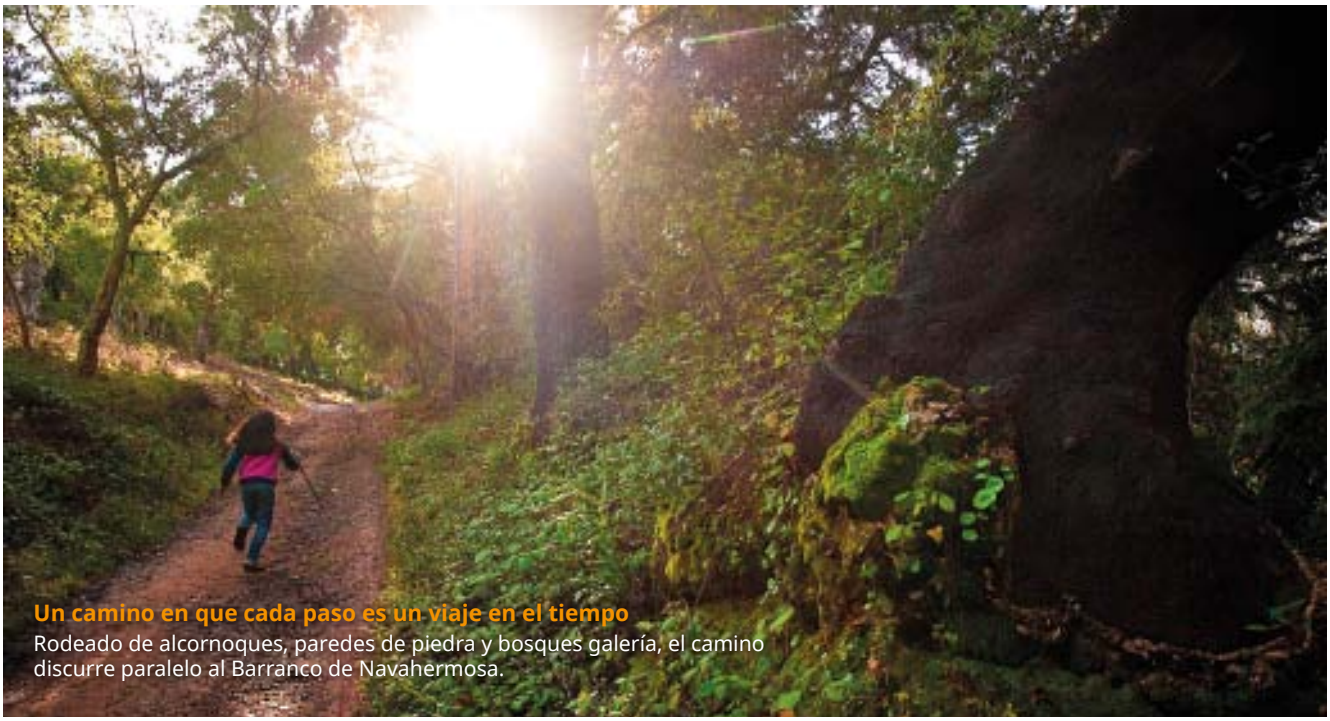
The dehesas (pastures) of Sierra Morena have been declared by UNESCO as a Biosphere Reserve for their integration of human labour with nature. Which is the home of several species protected of the iberian fauna.

Invierno
por el Barranco de Navahermosa

Desde el Área Recreativa del Talenque hasta Valdelarco, discurre uno de los caminos más bonitos y más conocidos de la Sierra.

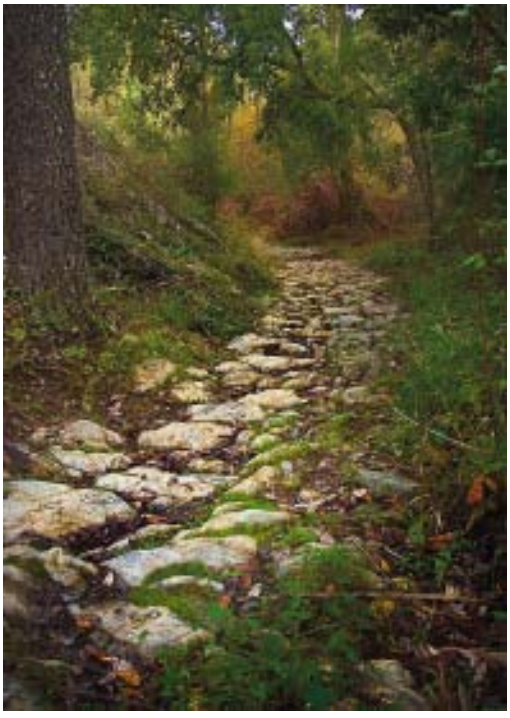
Toda la Sierra de Aracena y Picos de Aroche está atravesada por una intrincada red de los llamados caminos de herradura, caminos que servían en otro tiempo para comunicar los distintos municipios y aldeas y que daban acceso a las fincas colindantes.

Empedrados en diversos tramos fueron fundamentales para el tráfico de personas y mercancías que, a lomos de burros y mulos, hicieron posible el desarrollo de la comarca y de las industrias locales antes de la aparición del tráfico rodado y las modernas carreteras.



Un camino en que cada paso es un viaje en el tiempo
Rodeado de alcornoques, paredes de piedra y bosques galería, el camino discurre paralelo al Barranco de Navahermosa.

Junto a la aldea cachonera de Navahermosa, encontramos el área recreativa de El Talenque, desde el aparcamiento, un cartel nos pone sobre la pista de este camino de algo más de tres kilómetros que nos lleva desde nuestro punto de partida hasta la bonita localidad de Valdelarco.
A los pocos metros pasamos junto a una fuente con abrevadero que surte de agua fresca a los paseantes y que hoy cuenta en su entorno con las instalaciones de capta- ▶▶



El agua y la piedra como guía.

El arroyo, su fauna singular, el empedrado, la antigua fuente y una vegetación exuberante son algunos de los atractivos de este sendero que nos mete de lleno en la naturaleza de la Sierra.

◂◂ ción de agua para la localidad vecina. Dicha fuente cuenta en su frente con unos azulejos en la que podemos ver la fecha de construcción de la misma, y en los que constatamos que la obra es del año 1891, aunque, seguramente, ya existía algún tipo de construcción anterior.

Ahí mismo cruza el camino el Barranco de Navahermosa, un cauce de agua que acompaña todo el recorrido entre alcornoques, bosque mediterráneo y un interesante bosque galería que es el hogar de numerosas especies de las más representativas de todo el Parque Natural, especialmente aves de pequeño porte y reptiles, especies estas protegidas y de gran interés biológico, por lo que es primordial que en nuestro paseo, intentemos no molestar a las especies salvajes que viven en el entorno.

Se trata de un camino bastante asequible y de baja dificultad, con escaso desnivel y una distancia corta de ida y vuelta, con el aliciente de que, al llegar a Valdelarco podemos hacer “parada y fonda” antes de emprender el camino de vuelta.

Parte del camino, como ya hemos comentado está empedrado y cuenta con puentes y pasarelas para cruzar la rivera en aque- ▸▸

essentia

hotel restaurante galería

Aracena · info@hotelessentia.com · +34 959 127 822 · www.hotelessentia.com

Camino fácil y bien señalizado.
Los puentes que nos ayudan a vadear el arroyo, las señales y los paneles nos conducen sin problemas hasta las primeras vistas de Valdelarco.

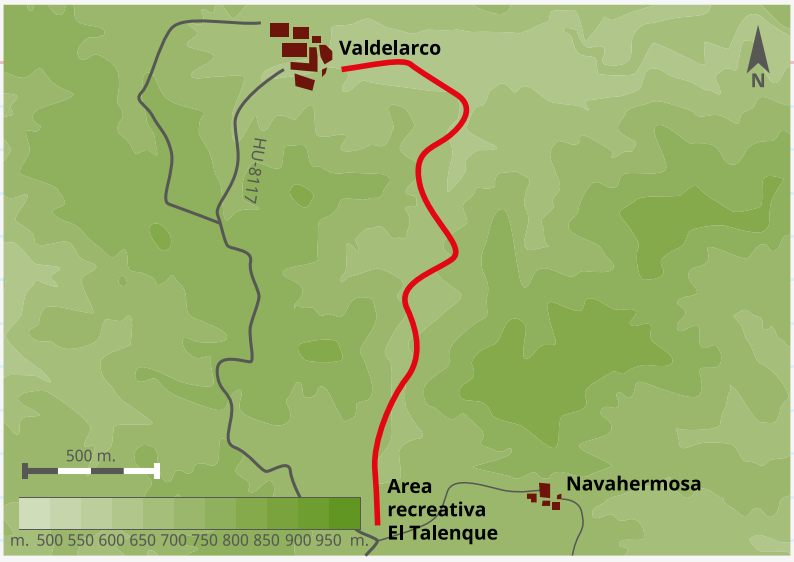
llos puntos donde el camino cruza el cauce de agua que, por otra parte, en épocas de lluvia, y especialmente en invierno, puede venir más o menos crecido.

A lo largo del camino encontraremos diversos paneles explicativos, bancos para descansar y una señalización suficiente para no equivocarnos en la ruta, ya que desde este camino parten algunos otros que podrían confundir al senderista.

Los bosques de alcornoques y la humedad de este entorno hacen que este sea uno de los lugares favoritos de los elegidos por los aficionados a la micología para ir a recolectar y observar la amplia variedad de setas de la comarca serrana.

En el camino que discurre paralelo en casi todo el recorrido a la rivera, encontramos una de las maravillas arquitectónicas de nuestra sierra, los muros de piedra que separan el camino de las fincas y estas entre si, construidos con la antigua técnica de la *piedra seca*, y que en Sierra Morena, ha sido declarado recientemente por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. Un bien etnográfico que es uno de los referentes de la arquitectura popular del suroeste peninsular.

A medida que el camino se aproxima a la localidad colmenera (Valdelarco), comienzan a hacerse visibles algunas construcciones que son utilizadas para el almacenamiento de los aperos y productos relacionados con la actividad agropecuaria de la zona. El camino se ensancha y ya es apto para el paso de vehículos agrícolas



VALDELARCO - EL TALENQUE

Distancia: 3'1 Km.
Circular: NO.
Duración: 1h.
Dificultad: Baja.
Tipo de Senda: Sendero.
Autorización: NO.

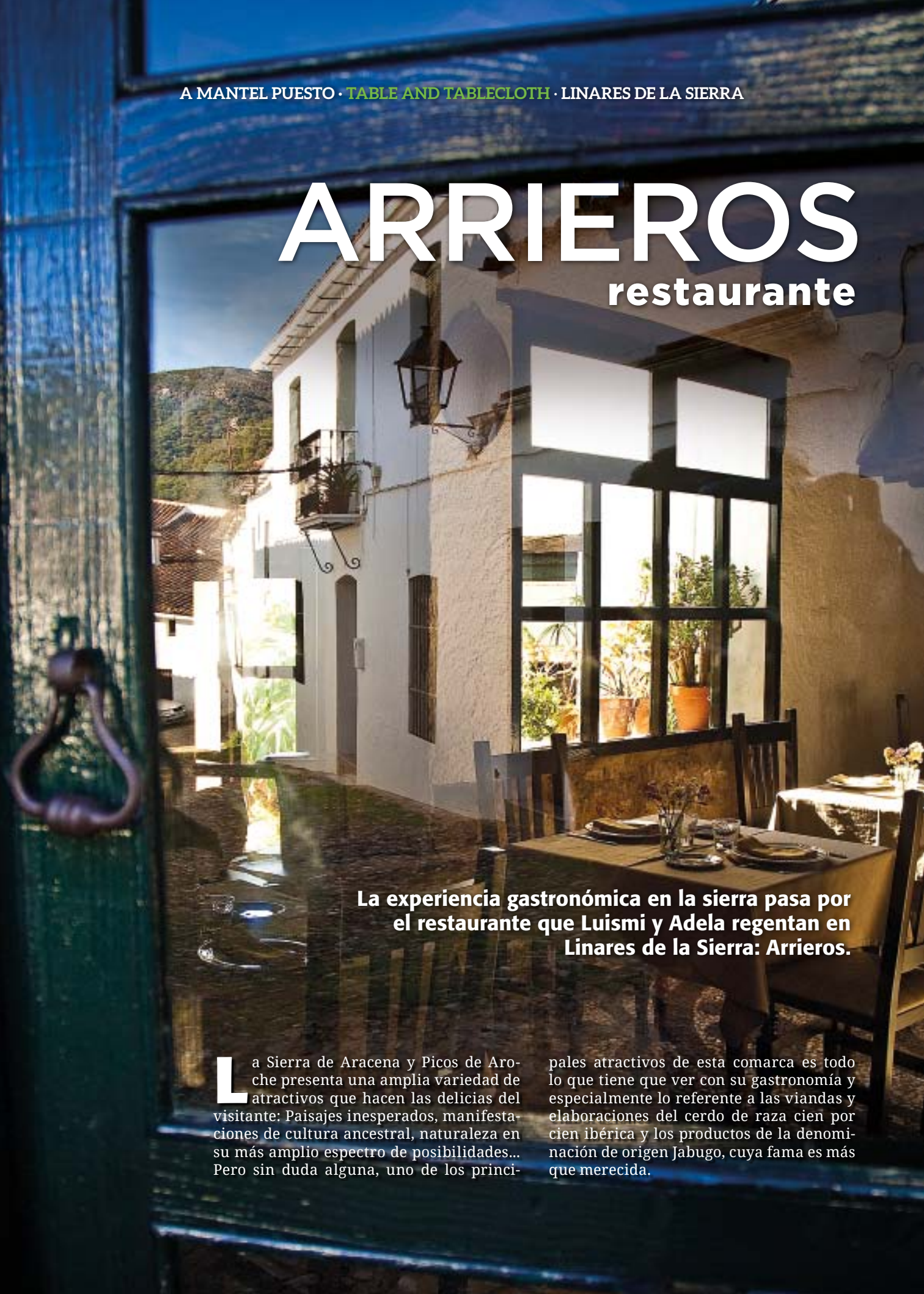
Datos de interés:
Señalizado por el Parque Natural
80m. de desnivel de subida y
30 de bajada.
No coger frutos de fincas
privadas.

Inicio/Fin:
37°57'03,13''N - 6°40'54,83''W
37°55'52,62''N - 6°40'33,79''W

y todoterreno, y al descender una cuesta, nos espera la silueta de la torre de la Iglesia del Divino Salvador, que es la atalaya del perfil de tejas y paredes blancas de Valdelarco, cuyo casco urbano ha sido declarado Bien de Interés Cultural.
Accedemos a Valdelarco entre sus afamadas huertas que nos ponen sobre la pista de los manjares que podremos degustar en alguno de los establecimientos locales, verduras y unos exquisitos productos del cerdo ibérico famosos en toda la Sierra.
Una vez hemos conocido Valdelarco, sus calles, sus características solanas y su gastronomía, estamos en disposición de emprender el camino de vuelta hasta El Talenque y volver a disfrutar de este precioso camino de nuestra red de senderos.

The old roads that cross all the Natural Park of the Sierra de Aracena y Picos de Aroche, have been left for enjoy and hiking.
The road that goes from Navahermosa to Valdelarco, begins at El Talenque by an old animal trail between beautiful cork oak forests, the creek and gallery forests where many protected species of birds and reptiles live.
On this road we can enjoy the characteristic traditional stone walls of the region that have been declared a UNESCO World Heritage Site.
The visit to Valdelarco to replenish strengths and walk its streets is obligatory for the visitors.

ARRIEROS
restaurante



La experiencia gastronómica en la sierra pasa por el restaurante que Luismi y Adela regentan en Linares de la Sierra: Arrieros.

La Sierra de Aracena y Picos de Aroche presenta una amplia variedad de atractivos que hacen las delicias del visitante: Paisajes inesperados, manifestaciones de cultura ancestral, naturaleza en su más amplio espectro de posibilidades... Pero sin duda alguna, uno de los principales atractivos de esta comarca es todo lo que tiene que ver con su gastronomía y especialmente lo referente a las viandas y elaboraciones del cerdo de raza cien por cien ibérica y los productos de la denominación de origen Jabugo, cuya fama es más que merecida.

El verdadero "marco incomparable"

Linares de la Sierra es, sin duda, un lugar idóneo para combinar la belleza del entorno, la placidez de sus calles, el sonido de sus fuentes y la cocina de Arrieros.

Dentro de la oferta gastronómica de la sierra, numerosos son los restaurantes que se han ganado, por derecho propio, ser referentes en la cocina serrana; y sin duda una de las puntas de lanza de la gastronomía de la comarca la encontramos en los fogones de Luismi López, en Restaurante Arrieros.

Arrieros abrió sus puertas en Linares de la Sierra en 1997, uno de los pueblos con más encanto de la Sierra de Aracena con sus calles estrechas y empedradas y sus casas de paredes blancas características de la zona. No es casualidad que Luismi y Adela abrieran aquí Arrieros, un pueblo tranquilo, apacible y con encanto que casa perfectamente con el concepto de cocina que nos propone Arrieros.

Para empezar, el restaurante se ubica a la perfección en el entorno, las salas permiten elegir entre espacios más íntimos y mesas arropadas por el calor de la chimenea que lo inunda todo con ese olor característico a pueblo, siempre de forma cómoda puesto que los espacios están perfectamente distribuidos y el número de mesas es el ideal.

La decoración nos transporta en sus detalles a los antiguos mesones, si bien el buen gusto y la comodidad son el principal argu-

En una acogedora casa solariega

El entorno rural se funde en Arrieros con la decoración rústica y la comodidad de su sala. El olor a chimenea está presente en el interior y la agradable terraza hace las delicias en los días más templados.

mento de la puesta en escena de una comida en Arrieros.

El término *slowfood* que se ha ido popularizando entre los más grandes restaurantes del país, lleva instaurado en Arrieros desde hace mucho tiempo. Luismi es experto en las cocciones lentas, las elaboraciones cuidadosas y una exquisita combinación de sabores en todos los platos que saca a su carta. La naturaleza exuberante del entorno y la proximidad son dos de las guías de la cocina de Arrieros. Prácticamente todos los productos que llegan cada día a la cocina de este restaurante proceden de productores locales, los cuales son de la máxima confianza de Luismi y proveen los más deliciosos manjares de los que nos surte la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Tres son las bases en las que se asienta el producto que se prepara en Arrieros, las excelsas carnes de los mejores cerdos ibéricos y sus derivados, la profusión y variedad de setas de temporada con la que nos surte esta sierra, y los vegetales de las huertas linarenses que se han ganado el título de unas de las mejores de la comarca.

Una vez el producto de la mejor calidad está en Arrieros, comienza el proceso crea-

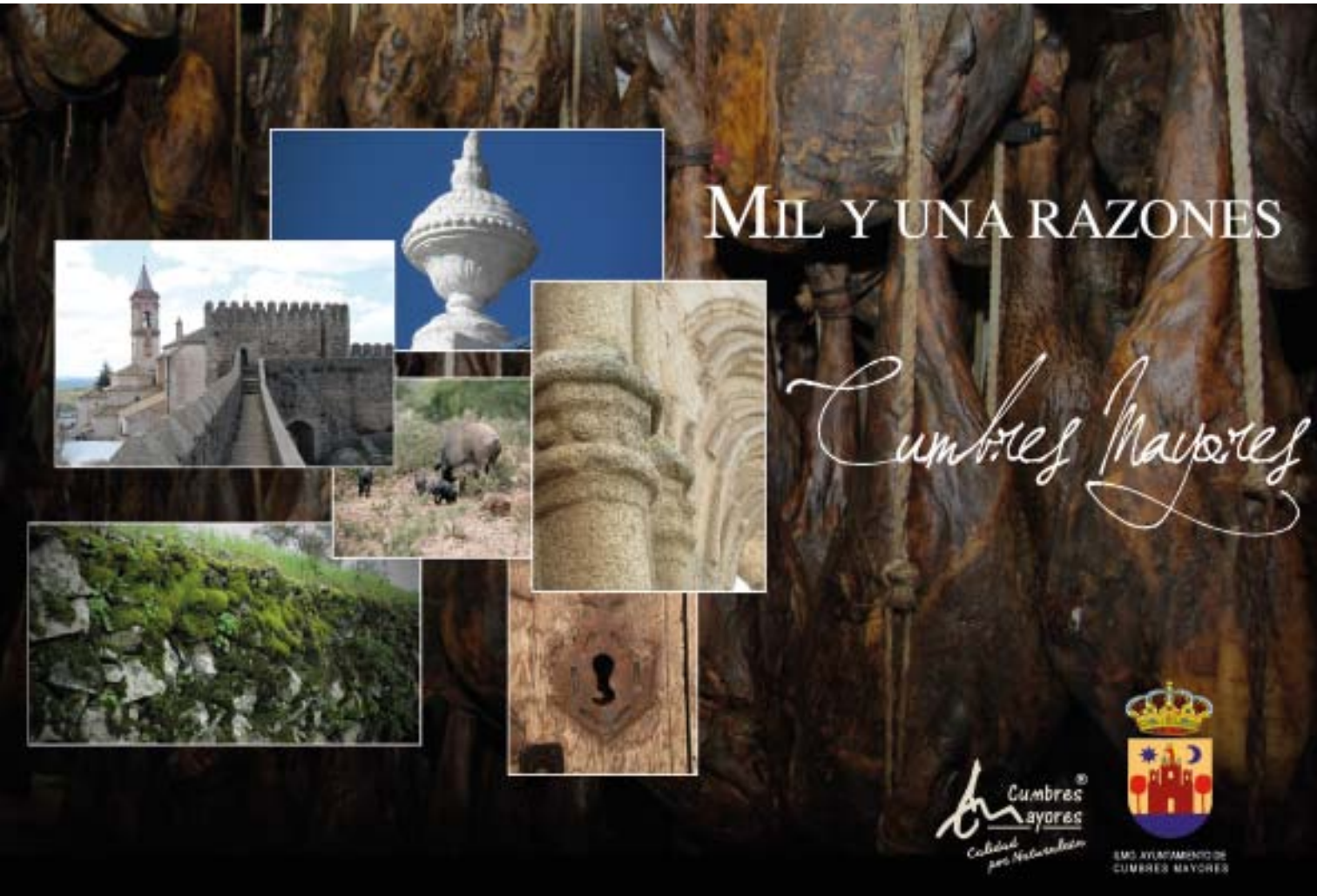
Lo importante son los detalles

Tanto en el restaurante como en los fogones, los detalles marcan la diferencia en Arrieros.

tivo de elaborarlos. La fusión entre la alta cocina y la cocina tradicional es uno de los pilares de los platos de Restaurante Arrieros. Los sabores y las texturas caminan por los recuerdos de la infancia, de los pucheros que hervían durante horas para conseguir el genuino sabor del pueblo. Luego llegan las sorpresas, toques de experiencia y buen hacer que convierten los platos de Arrieros en algo diferente y sorprendente.

Así, por poner los dientes largos, podemos hacer referencia al *revuelto de morcilla, langostinos y aceite de vainilla*, a los *pionos de manitas de cerdo y verduras confitadas* o a las *castañetas de ibérico, curry y puré de panaderas*, la tradicional *sopa de olores y su espinazo* o la *sopa de tomate rosa y confitura de higos*; y aún no hemos llegado al postre...

Los postres saltan también entre la tradición y la innovación, el *cremoso de castañas, arándanos y sésamo* o el sabor a niñez de las *poleás con azúcar moreno*, contrasta con la *mousse de limón y gengibre*. ▸▸



El reto es mejorar día a día

Adela Ortiz y Luismi López ponen todo su esfuerzo y dedicación para que Arrieros sea la punta de lanza de la gastronomía serrana.

Toda esta maravilla de sabores combinan a la perfección con una completa bodega escogida de entre los mejores caldos nacionales para maridar a la perfección con los platos de Arrieros. Destacan entre los vinos que ofrece el restaurante una importante representación de los mejores vinos de Huelva, y especialmente de la denominación de origen Condado de Huelva.

En este aspecto es interesante dejarse asesorar por el personal de sala, Adela recomendará en cada caso el mejor vino para completar la experiencia de la cocina, y sin duda es siempre un deleite probar nuevas propuestas de maridaje para los amantes de la buena mesa.

Todo lo que podamos decir de Restaurante Arrieros no es amor por lo nuestro, Arrieros cuenta con distinciones en las más prestigiosas guías gastronómicas de España y el mundo. Este pasado año renovó el *Bib Gourmand* que le ha otorgado, un año más, la prestigiosa Guía Michelín y que viene a corroborar el esfuerzo y el trabajo que esta pareja pone para ofrecer una cocina excepcional con productos excepcionales; la Guía Repsol por su parte ha incluido recientemente a Arrieros como uno de los restaurantes merecedor de uno de sus *soles*, otra prestigiosa distinción a la que sumar las numerosas menciones en diversas publicaciones especializadas.

En todo caso, y más allá de distinciones, Arrieros se ha convertido por derecho propio en uno de los referentes de la cocina onubense y por supuesto de la sierra. La ex-

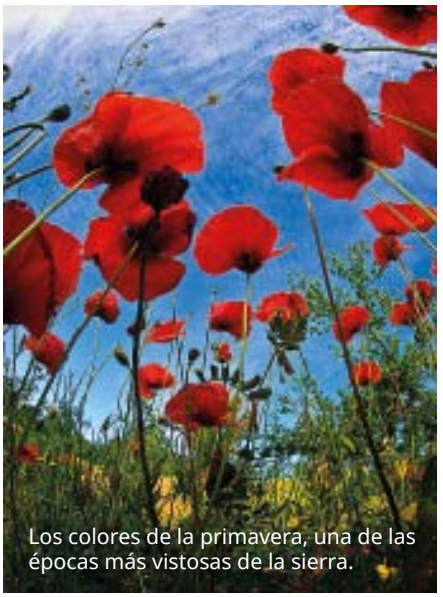
Tradición e innovación en la mesa.
Los platos basados en la huerta, las carnes ibéricas y las setas de temporada son los pilares de la cocina.

periencia de conocer los magníficos productos de la gastronomía serrana a través de la cocina de Arrieros es un placer que nadie que visite esta comarca y quiera conocerla en profundidad debería dejar pasar.
Reservar mesa, acomodarse en la antigua casa solariega y dejarse sorprender por una cocina tradicional con toques de distinción, en un entorno inigualable, es otro deleite a sumar a nuestra visita al Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

One of the best references of the gastronomy of the Sierra de Aracena y Picos de Aroche can be found in Arrieros Restaurant.
Located in the beautiful mountain town of Linares de la Sierra, Arrieros offers a menu based on Iberian pork meats, Jabugo products and the most traditional mushrooms and vegetables of the region. A gastronomic experience worthy of the *Bib Gourmand* of the Michelin Guide.

Tradiciones y fiestas de raigambre y belleza, como las Cruces de Mayo.

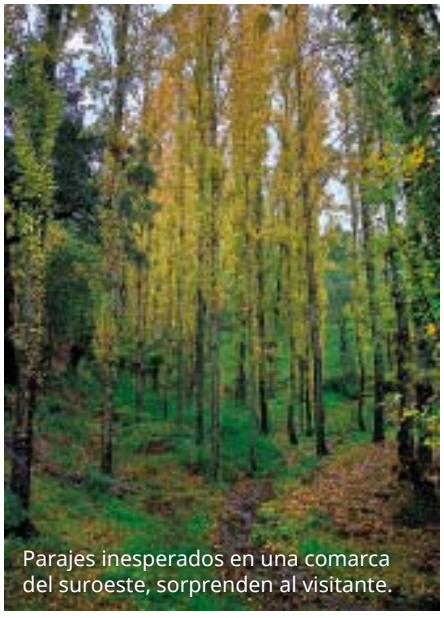
El bosque, protagonista principal en un parque natural como el nuestro.


Los colores de la primavera, una de las épocas más vistosas de la sierra.

aracena natural

cinco años en imágenes de la sierra

Con este número veinte, la revista Aracena Natural cumple cinco años y queremos celebrarlo con algunas de las mejores imágenes, nuestras y de nuestros colaboradores. Imágenes que han dado luz a los reportajes sobre los diversos aspectos que hemos tratado en este tiempo sobre el entorno, las costumbres, la naturaleza y la cultura de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.


Parajes inesperados en una comarca del suroeste, sorprenden al visitante.

Fotos de portada de nuestros colaboradores que enfatizan la vida salvaje.

Nuestra serie de reportajes *las rutas del agua*, ha recorrido toda la comarca.

El castillo de Cortegana, un símbolo del patrimonio histórico serrano.

Lugares menos conocidos, pero de gran belleza e interés como este puente medieval en la localidad de La Nava.

Uno de los lugares más visitados y reconocibles, la Peña de Arias Montano.

El buen hacer de nuestros colaboradores tiene su reflejo en imágenes espectaculares como esta de nuestra fauna salvaje.

Un sinfín de pequeños detalles que hemos intentado mostrar en nuestros reportajes.

La Gruta de las Maravillas, un referente del turismo al más alto nivel.

Desde el aire, una experiencia contemplar la sierra en un vuelo en parapente en Arroyomolinos de León.

Fiestas divertidas como Los Jarritos de Galaroza anuncian el final del verano.

Los paseos por los pueblos de la comarca sirven para conocer su patrimonio.

Omnipresente en la sierra, el agua protagonista en Fuenteheridos.

La tradición en la elaboración de productos como el aceite.

La cultura y la historia acompañan al órgano de Castaño del Robledo

Romerías que dejan huella en la memoria de los participantes.

Grandes espacios que nos proporcionan vistas espectaculares. Cortegana desde e Cerro San Cristobal.

Costumbres difíciles ya de ver, la matanza tradicional.

El espectáculo del castañar en otoño ha sido protagonista todos los años.

Agua como espectáculo en los Chorros de Joyarancón, Santa Ana la Real.

Aroche, un pueblo abrazado a su pasado romano y medieval.

El jamón, la estrella de nuestra gastronomía está presente en muchas celebraciones.

Las setas, su diversidad y gastronomía han posado para nuestras cámaras.

Las dehesas y el cerdo ibérico son conocidos en todo el mundo.

El invierno también nos deja estampas en la Sierra de Aracena.

El perfil de nuestros pueblos salta a la vista en muchos rincones.

Afanados en conocer nuestra historia, los caballeros medievales en Aracena.

En Aracena Natural cumplimos cinco años llevando a muchos rincones algunos de los aspectos más representativos de la comarca. La imagen siempre ha sido un pilar fundamental para esta labor y para ello hemos contado siempre con colaboradores de la talla de Jairo Carranza, Nacho Suárez o Emilio Correa, sin cuya dedicación no hubieran visto la luz algunos de nuestros trabajos más reconocidos. El esfuerzo de publicar cada trimestre una revista no sería tampoco posible sin la colaboración de nuestros anunciantes que han confiado a lo largo de estos cinco años en que Aracena Natural es uno de los mejores portales a través del cual mostrar las excelencias de la comarca de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. A todos, gracias.

Tradiciones casi olvidadas como la cerámica de cuchara también caben en las páginas de Aracena Natural.

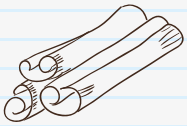
CUAJADA CON DULCE DE MEMBRILLOS

Ingredientes:

- PARA LA CUAJADA:
  - 1 Litro de Leche de oveja.
  - Unas gotas de cuajo de leche.
  - Azúcar.
- PARA AL DULCE DE MEMBRILLO:

- Un kilo de membrillos.
- Medio kilo de azúcar.
- Zumo de medio limón.
- Un poco de canela.
- Unos frutos rojos de temporada.

Elaboración:



- CUAJADA:
  - En un cazo hervimos la leche con una cucharadita de azúcar.
  - Cuando hierva la retiramos y dejamos que se temple, cuando esté aproximadamente a la temperatura del cuerpo (cuando no nos quememos al tocarla), la ponemos en un vasito con unas gotas de cuajo.
  - Dejamos que se cuaje y enfríe sin mover el recipiente.

- DULCE DE MEMBRILLO:
  - En una cazuela con un litro de agua colocamos los membrillo pelados, sin corazón ni pepitas y cortados en trozos medianos, de unos 3 centímetros de grosor, añadimos el zumo de limón y hervimos durante aproximadamente media hora.

  - Cuando estén cocidos los retiramos, escurrimos y pasamos por la procesadora, hasta obtener un puré no demasiado fino.
  - Unimos la pulpa de membrillos al azúcar y si es necesario un poco de agua, ponemos a fuego bajo y vamos moviendo para que el azúcar se integre con la fruta. Cuando veamos que el azúcar empieza a caramelizar (cuando empiece a cambiar de color), retiramos y colocamos en un molde.
  - Dejamos en el frigorífico unas 24 horas hasta que se cuaje y pueda cortarse.
- Montamos el plato intercalando capas de cuajada y dulce de membrillos, espolvoreamos con canela molida y azúcar y decoramos con los frutos rojos (en nuestro caso hemos utilizado madroños)

Hotel Galaroza Sierra

En el Corazón de la Sierra

Crta. Sevilla-Lisboa km. 103 · 21291 Galaroza (Huelva)
Tlf: 959.123.237 - 902.889.830 · Fax: 959.123.236 · informacion@hotelgalaroza.com

www.castanodelrobledo.es

Castaño del Robledo

de donde parten todos los caminos