### aracenanatura

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

Despensa de Invierno La matanza tradicional del cerdo ibérico

Castillo de Cortegana Historia y patrimonio medieval

Aroche

Un paseo por sus aldeas



### SUMARIO · SUMMARY · INVIERNO 2020



### 2 Visitando... · Visiting...

Aroche esconde en la parte más occidental del parque natural una serie de aldeas y lugares de gran belleza para conocer.

Aroche hides in the westernmost part of the natural park a series of villages and places of great beauty to know.

### 7 Hecho en la Sierra · Made in La Sierra

El invierno y las bajas temperaturas es aprovechado por los habitantes de la sierra para elaborar los productos caseros.

Winter and low temperatures are used by the inhabitants of the mountains to make homemade products.

### 12 Caminar... · Hicking the Sierra...

Nos adentramos en la Ribera de Alájar que nos conduce desde los molinos cerca del pueblo a la Ermita de San Bartolomé.

We enter the Alájar riverside that leads us from the mills near the town to the Hermitage of San Bartolomé.

### 18 Cultura Serrana · Culture of the Sierra

Dentro de las fortalezas medievales que jalonan la Sierra de Aracena, el Castillo de Cortegana es de los mejor preservados.

Among the medieval fortresses that dot the Sierra de Aracena, the Cortegana Castle is one of the best preserved.

### 24 Hecho en la Sierra · Made in la Sierra

El jamón elaborado en la Sierra de Aracena por los pequeños fabricantes artesanales es una maravilla por descubrir.

The ham made in the Sierra de Aracena by small artisan manufacturers is a wonder to discover

### 28 Reportaje · Reportage

Los cielos de la Sierra de Aracena cuentan en su gran mayoría con certificado starlight, ideal para contemplar el cielo nocturno.

Mostly of the skies of the Sierra de Aracena have Starlight certificate, ideal to contemplate the night sky.

### Otras Secciones · Other sections

≥ 32 · Con Sabor · Tasteful.



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

### Fotografía:

SIERRA Photography Aracena Natural Ver para Comer

Edición Gráfica: Jorge Garrido

### Dirección de Arte:

Manuel Garrido

### Traducción:

Arch Stenton

### Contacto:

Tlf: 956 301 102 www.aracenanatural.com aracenanatural@gmail.com





### PUBLICIDAD:

Jorge Garrido Tlf: 630 491 760



dar alguna información contenida en la publicación háganoslo saber poniéndose en contacto con nosotros.

El entorno de los más conocidos pueblos de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, alberga una serie de fascinantes aldeas y parajes que conservan todo el encanto del medio rural más tradicional.







### Una ruta por el norte del término

Las aldeas de la parte norte del término de Aroche conservan un encanto rural difícil de ver en otros lugares. Monte Puerto marca el final de la ruta. Comenzamos nuestro periplo por quizá el más conocido enclave arocheno, nos referimos a la Ermita de San Mamés ubicada junto a los restos de la antigua ciudad romana de Arucci. Esta ermita llamada también de San Pedro de la Zarza, está construida sobre parte del antiguo foro romano, ubicada en un paraje de gran atractivo conocido como "Los Llanos de la Belleza", se encuentra rodeada de antiguos cortijos y construcciones. Sus muros mudéjares del siglo XIII ocultaron bajo sucesivas capas de cal, unos frescos del siglo XV de un gran valor iconográfico sobre escenas religiosas y bélicas de la época.





an 4 Invierno 2020





Parajes y lugares de arquitectura única.

Las calles o la fuente de Los Bravos y su humilde construcción, contrasta con algunos señoriales cortijos abandonados en el Valle de Las Torres.



✓ Desde Aroche nos desplazamos hacia el sur por la pista forestal que nos conduce al antiguo poblado de El Mustio, lugar apartado, rodeado de una gran masa de árboles y hoy reconvertido en centro de defensa forestal. En tiempos albergó una población fluctuante pero importante que se dedicaba a las labores arborícolas y forestales. De camino a El Mustio, atravesamos el barranco de la Peramora en dirección a Sierra Pelada por un puente de gran belleza que merece una parada, sin duda.

De camino a Las Contiendas desde Las Cefiñas, el Valle de las Torres alberga uno de los quejigales más interesantes de toda la comarca así como algunos espectaculares árboles monumentales. En el camino nos topamos con algunos cortijos abandonados de gran porte y belleza que denotan la otrora pujante agricultura y ganadería en esta parte del término de Aroche.

Caminando desde el Valle de las Torres o en coche por una pista que parte de la N-433, pero preferiblemente por la carretera que parte desde Cortegana, vamos atravesando las aldeas de Los Bravos, Las Cefiñas, Los Andreses y Monte Puerto, así como otros diseminados: Los Viejos o Monte Balón.

Todas estas aldeas se encuentran muy próximas unas de otras y prácticamente se puede divisar una desde la anterior.

Una vez hemos atravesado la aldea corteganenense de La Corte, el primer diseminado que encontramos a mano izquierda es el paraje conocido como Los Viejos, un poco más adelante llegamos al conjunto de

an| 5 **INVIERNO 2020** 





### La vida continua, pero de otro modo.

Poblados reconvertidos a centros de defensa forestal o aldeas donde las viviendas se restauran con fines vacacionales.

Los Bravos y Los Andreses, prácticamente uno a continuación del otro. Todas estas poblaciones se encuentran en un proceso de despoblación importante y acabarán sumándose inexorablemente a lo que se llama ya la España vacía, no obstante tienen un marcado carácter rural y en ellas se conservan muchos de los usos y costumbres que ya se van perdiendo en los núcleos de población grandes.

Siguiendo nuestra ruta, a poco más de un kilómetro, el importante núcleo de Las Ce-

fiñas, concentra gran parte de la vida de estas aldeas y es en la única donde podemos encontrar algún bar o tienda donde pertrechar nuestra mochila. Cuenta Las Cefiñas con una importante fuente lavadero en las afueras conocida como Fuente Vieja, además de la iglesia del Sagrado Corazón, único edificio religioso del entorno y núcleo de las celebraciones en torno al patrón que tienen lugar en los primeros días de agosto. La carretera continua y termina en la localidad de Monte Puerto, una pequeña barria-

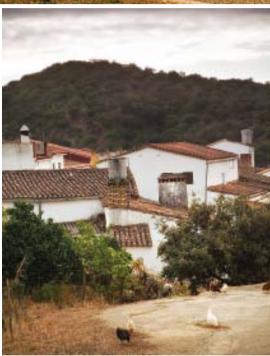


an 6 INVIERNO 2020



### Parajes con tradición e historia

San Mamés, ermita mudéjar de gran interés iconográfico se encuentra sobre las ruinas de la ciudad romana de Arucci. La Iglesia del Sagrado Corazón de Las Cefiñas acoge parte del fervor religioso de la zona.





da situada en las estribaciones de los Picos de Aroche con unas imponentes vistas. Sus escasos habitantes conservan su empedrada calle y las casas, incluso las que ya no están habitadas, pues suelen ser todas de gentes unidas por lazos familiares.

Todo este conjunto de aldeas y diseminados en torno a los núcleos principales son la verdadera raigambre del territorio en la Sierra De Aracena y Picos de Aroche y son el corazón de la intrincada red de caminos que discurren por todo el parque y que unen a poblaciones y personas que se encargan de velar por esa parte menos conocida de la sierra. roche is one of the most important villages in the entire region of the Sierra de Aracena y Picos de Aroche Natural Park.

Known for its Roman and medieval past, this village that surrounds an extensive municipal term, is surrounded by a plethora of places and small villages, many of them, a paradigm of a rural past linked to the work of the countryside.

Los Bravos or Monte Puerto are the smallest that are inhabited, others like El Mustio have been converted into forest centers.



De la sabiduría popular que a lo largo de generaciones se ha transmitido en la elaboración artesanal de los productos del cerdo, ha surgido toda una industria famosa en la comarca.

ras haber pasado los últimos meses en el campo disfrutando con la hierba fresca y las bellotas del final del otoño y el comienzo del invierno, los cerdos están en su punto para pasar a ser los protagonistas principales de una de las tradiciones serranas que han dado fama a toda la plé-

yade de productos derivados del cerdo ibérico que hoy encontramos en las estanterías de supermercados y en los establecimientos especializados de la comarca.

Todo comienza cuando las familias se ponen de acuerdo para elegir el día. Miembros de las familias participantes concertarán la an 8 Invierno 2020



### Máximo respeto por el alimento.

Los cerdos criados en amplios campos en semilibertad, comen bellota y yerba a su antojo, y son sacrificados con el mínimo dolor. El respeto por el animal no es más que un reflejo del respeto por el alimento.



fecha y el lugar para sacrificar sus cerdos y elaborar, todos juntos, los productos que se obtengan de la matanza.

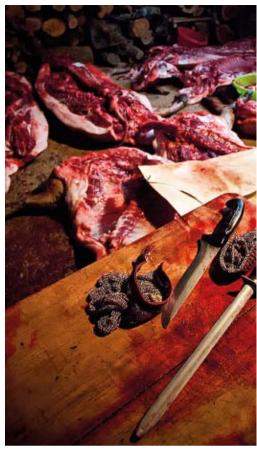
La tarde antes se ha ido al campo y se han apartado los cerdos. Al día siguiente por la mañana temprano los dueños de los animales y el veterinario acuden al campo donde el animal es sedado y sacrificado, y el veterinario tomará las muestras pertinentes para certificar que los animales sacrificados están en perfectas condiciones para su transformación en jamones, embutidos y carne. Los animales muertos y desangrados, se conducen rápidamente hasta el lugar donde se va a llevar a cabo el ritual de la matanza. Allí esperan el matarife y las mujeres que, normalmente, son las encargadas de la elaboración de los distintos productos.

El proceso comienza con la quema y raspado de la piel para la eliminación de los restos de pelo que pueden contaminar la carne. A continuación es el matarife, ayudado por los hombres más fuertes, el que, con una precisión casi quirúrgica, va abriendo el cerdo en canal y va diseccionando las distintas partes y piezas que pasarán a formar parte de las distintas elaboraciones.

ras, solomillos, costillas... Y todos los cortes que conocemos del cerdo van siendo separados por las herramientas del matarife. Entre tanto, las mujeres se han llevado el *mondongo*, las tripas del cerdo a limpiar para utilizarlas con posterioridad en el embuchado de lomos, morcillas y chorizos. Las distintas secciones de los intestinos se-

Jamones, lomos, caretas, presas, carrille-





El matarife, figura clave de la matanza

El matarife y su experta mano seleccionan las distintas piezas. rán utilizadas para elaborar distintas clases de embutidos y que varían fundamentalmente por el tamaño.

Entre corte y corte, una parada para reponer fuerzas, el café, las tostadas y alguna copilla de aguardiente, anima a los participantes a continuar.

La sangre que se ha recogido en el momento del sacrificio se guarda y con ella se hacen las primeras morcillas de lustre o



an 10 INVIERNO 2020







morcillas tontas, que se comen cocidas en el mismo día en el que se van elaborando los productos.

La carne de aparto que se ha reservado para los chorizos y morcillas y los lomos se aliñan con una mezcla de especias que, curiosamente, cada familia selecciona, y se dejan macerar toda la noche en los lebrillos para procesarlas al día siguiente.

El segundo día, con la carne y la grasa ya aliñadas, se hace la *prueba*, la cual consiste en freír algo de la masa de los chorizos con al fin de comprobar que estén bien de aliño y sal y en casonecesario poder corregirlas. La embuchadora y las tripas limpias pasan a las manos de las mujeres que van rellenando con la masa preparada los chorizos y morcillas.

Cada lebrillo con un aliño distinto se embucha, *alfilerea* y ata con una cuerda de distinto color, que permita luego reconocer que chorizos son de cada familia y los distintos aliños.

Mientras este proceso es meticulosamente llevado a cabo por las expertas manos de las mujeres, el cocido lleva desde bien temprano hirviendo, los garbanzos y la carne fresca son la comida del duro día de trabajo. Más tarde es la hora de embuchar los lomos que también han estado en el aliño toda la noche y que darán lugar a las excelentes cañas de lomo de la zona.

Durante dos días, los cerdos que las familias habían criado se convierten en un montón de, no sólo alimentos, sino excelentes productos artesanales, elaborados a





### Una tradición en peligro de extinción

Cada vez son menos los jóvenes que participan en las matanzas domésticas. Una tradición clave para la conservación de labores y recetas que de no usarse acabarán olvidándose. mano y libres de toda clase de conservantes, colorantes o aditivos.

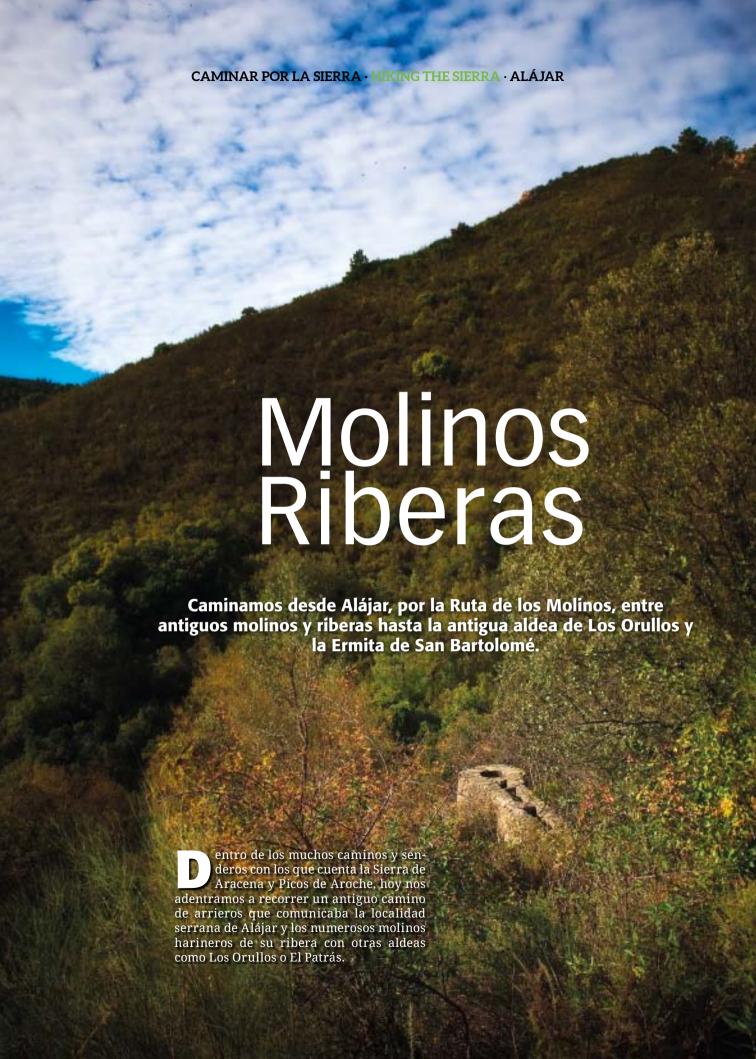
La matanza tradicional, llevada a cabo de forma respetuosa con el animal, es una tradición que es la fuente de la que han manado los excelentes y reconocidos productos del cerdo ibérico que tanta fama han dado a la industria cárnica de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Es además una fuente de sabiduría, de relaciones entre vecinos y de relación primaria entre el ser humano y la naturaleza.

inter is the season in which the inhabitants of the sierra performs the traditional butchery of the pig. Some families in the area preserves the tradition of breeding and slaughter some animals to develop products that will provide for the year the famous hams, sausages and loin rods.

We will live with for two days the process of elaboration of all these products.









### Primer tramo, la Ruta de los Molinos

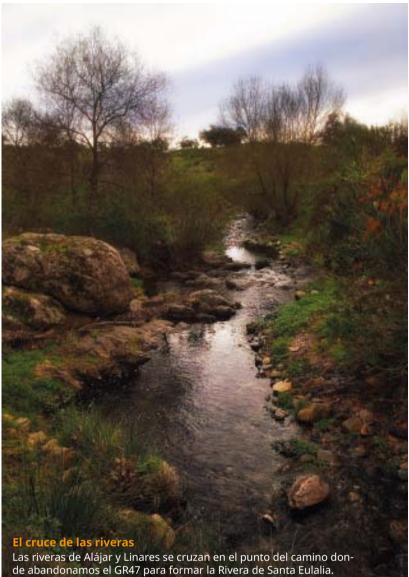
La primera parte de este camino nos lleva por la Ruta de los Molinos de Alájar, reflejo de la actividad que en otro tiempo llenaba esta ribera. El camino comienza en Alájar y va a recorrer en su totalidad o en parte tres rutas señalizadas y un tramo que no lo está: la conocida como Ruta de los Molinos, la de la Ribera de Alájar y parte del GR47.

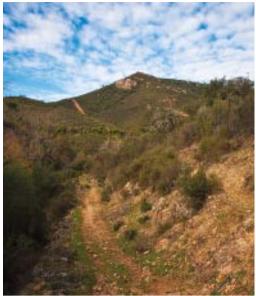
Una vez hemos salido de Alájar por la Calle San Antonio y cruzado la carretera que une la aldea de El Collado con la Ermita de San Bartolomé, tomamos el camino señalizado como Ruta de los Molinos que se adentra en el valle que la rivera lleva entre las sierras de El Pico y La Giralda. Este valle angosto y húmedo conserva una buena vegetación de rivera y es fresco todo el año, además en el recorrido encontramos varias fuentes y





an 14 INVIERNO 2020







← manantiales que brotan de las faldas de La Giralda y van a verter sus aguas a la rivera. Las vistas se vuelven espectaculares cuando, a nuestra derecha, vemos los farallones rocosos que forman la cara sur de la Sierra del Pico, afloramientos rocosos estos que se elevan por encima de la vegetación de bosque de alcornoques básicamente y que sirve de refugio a una importante colonia de buitres que, si tenemos suerte, veremos volar sobre nuestras cabezas a gran altura entre las dos crestas por las que caminamos. El primer sendero, el de la Ruta de los Molinos, termina en un saliente rocoso sobre el valle en el que podemos descansar y observar el valle a izquierda y derecha en todo su esplendor. Aunque encontramos la señal de final de la ruta, continuamos

el sendero hacia abajo por el camino, aún empedrado en algunos tramos, hasta salir del valle hacia los llanos del Cortijo del Encinar de Gaspar donde el camino llanea ya, prácticamente, durante todo lo que queda de recorrido.

Hemos encontrado por el camino otro cartel de fin de sendero correspondiente al de la Ribera de Alájar, pero podemos continuar por el camino, que llanea entre fincas y la ribera, hasta El Pericón, donde debemos bordear una finca e ir dejando cada vez más lejos la ribera a nuestra derecha. El camino se abre a una pista que nos conduce en un suave descenso hasta un cruce de caminos donde unas señales en un tronco seco de encina señala el nombre de la Finca La Multa, y la continuación del





### Último tramo por una pista llana

Los últimos cientos de metros los hacemos por una pista llana entre riveras, dehesas, hasta llegar a la ermita de San Bartolomé. GR47. En este cruce abandonamos el GR47 y tomamos la pista a la izquierda cruzando la rivera en el punto donde las Riveras de Linares y de Alájar se unen para formar la Rivera de Santa Eulalia.

La pista es ya transitable para vehículos y discurre entre dehesas y fincas ganaderas de ganado bovino. Desde ahí, aproximadamente un kilómetro y medio nos separa ya de nuestro destino.

En esta parte del camino, a medida que vamos llegando al final, vamos viendo viejos tramos de muros de piedra y los restos de algunas edificaciones que nos ponen sobre la pista de que estamos llegando a lo que fue la antigua aldea de Los Orullos, núcleo >>>



an | 16 **INVIERNO 2020** 



### Paisajes cargados de historia

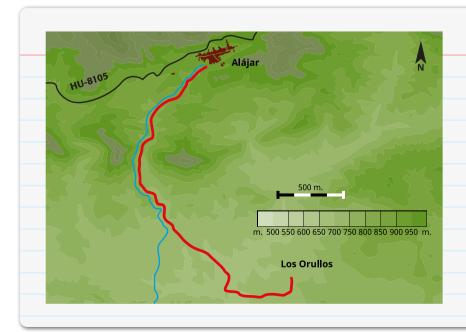
sus antiquos molinos, a los llanos de la extinta aldea de Los Orullos, su presunto pasado romano y su Ermita, este camino recorre parte de la historia de la Sierra.

Desde las riberas con ← importante aunque disperso que formó parte de la pléyade de aldeas que rodean a Alájar. Esta aldea estuvo poblada desde el siglo XV hasta mediados del siglo pasado, cuando el éxodo rural hizo estragos en las poblaciones serranas.

> De Los Orullos se conserva la Ermita de San Bartolomé, a la cual se hace una peregrinación anual desde Alájar que ha mantenido viva esta construcción de estilo gótico mudéjar, muy extendido en la comarca. En este último tramo del camino, sólo encontramos un cruce en el que podríamos equivocar nuestros pasos, pero al llegar a él, vemos que es a nuestra izquierda donde ya se ven los blancos muros de la ermita que es el final del trayecto.

■rom Alájar to the Hermitage of San Bartolomé, in the old village of Los Orullos, there is a path that runs along the riverbank between the remains of old flour mills.

The remains of an industrial past, in the face of nature, envelops us on the road, surrounded by lush vegetation and typical landscapes of the mountains of the Sierra de Aracena y Picos de Aroche Natural Park.



### RUTA DE LOS MOLINOS ALÁJAR

Distancia: 9'2 Km. Circular: NO. Duración: 4 horas. Dificultad: Media.

Tipo de Senda: Sendero-Pista.

Autorización: NO. Datos de interés:

Sendero señalizado hasta la mitad, discurre por el Camino de los Molinos y parte del GR47. Descendente en su mayoría, se puede regresar por la carretera que une la Ermita de San Bartolomé con la aldea de El Collado.

### Inicio/Fin:

37°52'27,88''N - 6°39'56,47''W 37°49'51,79''N - 6°38'35,79''W











### Un lugar privilegiado en la historia

Como si de un castillo de cuento se tratara, el Castillo de Cortegana se encuentra situado en un lugar estratégico que le ha dado valor a lo largo de los siglos.

# Castillo de ortegana

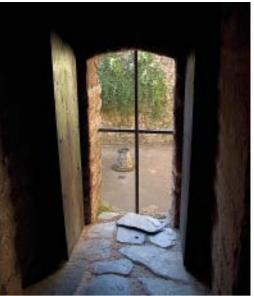
Colocado estratégicamente en la cima del cerro que domina la población serrana de Cortegana, este castillo es uno de los mejor conservados vestigios del apasionante pasado medieval que rodea a la comarca de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

on el nombre de Banda Gallega, se conoce a una serie de fortalezas y castillos que fueron construidos durante la Edad Media para defender el entonces Reino de Sevilla de las incursiones lusas, durante las guerras y escaramuzas que la Corona de Castilla mantuvo con el Reino de Portugal por las tierras en torno al Guadiana. Un total de once enclaves fortificados llegó a haber en la zona, muchos de los cuales se encuentran desaparecidos y de los cuales sólo sabemos gracias a la toponimia y los archivos históricos.

Almonaster, Aroche, Aracena, Santa Olalla, Cumbres Mayores... Sólo algunos de los más representativos y conocidos, pero es

an 20 INVIERNO 2020







sin duda el de Cortegana uno de los que presenta mayor interés desde el punto de vista turístico por su estado de conservación y por ser, además, uno de los más visitables. Enclavado en lo alto del cerro que domina la localidad serrana de Cortegana, su orígen es incierto, si bien se ha atribuido con cierta frecuencia su construcción al monarca castellano Sancho IV, es cierto que en ninguna de las órdenes para edificar fortificaciones que dictó este monarca, aparece el castillo de Cortegana. Por su ubicación estratégica, es posible que sus orígenes como fortificación se remonten a la

época en la que las poblaciones musulmanas de la comarca buscaban refugio bajo el control de la Taifa de Sevilla.

Desde su privilegiada localización, se controlan muchos de los caminos que, desde época romana, unían las ciudades de Híspalis y Pax Julia, por lo que podemos imaginar asentamientos humanos en esta zona desde tiempos muy anteriores a Sancho IV. Permaneció en desuso durante los siglos XIV y XV, pero las continuas disputas durante el siglo XVI con el Reino de Portugal puso en uso este enclave militar y permanecería ya como tal durante un largo perio-



### Contenido en un contexto único

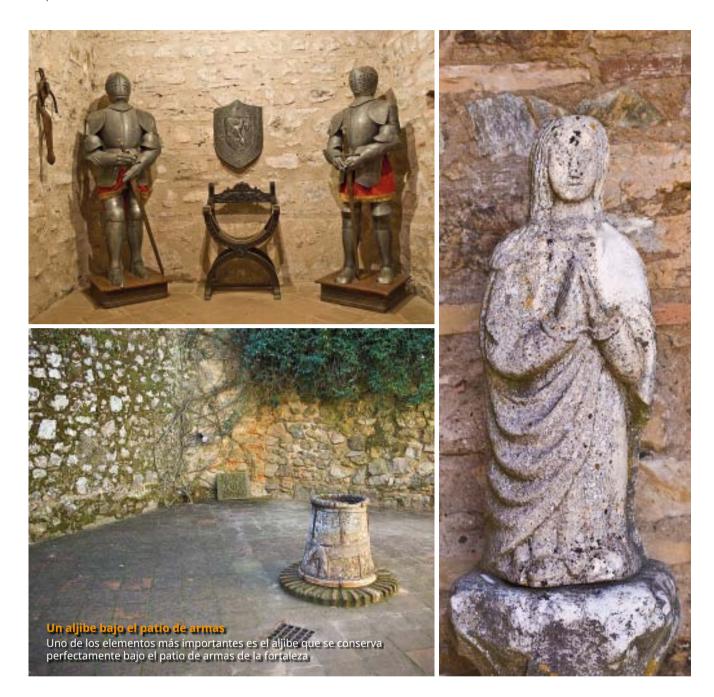
El castillo no sólo conserva su estructura, también en su interior encontramos elementos decorativos e históricos. do; haciendo necesario remarcar que no se trata de un castillo feudal, sino de una fortificación militar.

Un potente terremoto en 1685 produjo graves daños en la estructura del castillo, y fue entonces cuando se aprovechó la reconstrucción para dotarlo de mejores instalaciones y, especialmente, la artillería que fue decisiva durante la guerra de inde-





an 22 INVIERNO 2020



pendencia portuguesa, hasta que el terremoto de Lisboa de 1755 dejara el enclave militar en estado de semirruina.

La construcción del castillo es simple y se circunscribe a la estructura básica de las construcciones militares de este tipo. El terraplén o *barbacana* y las torres y muros. De las cinco torres que conforman la estructura, sólo una es de planta circular, el resto son cuadrangulares y todas se disponen alrededor del llamado *patio de armas*, el cual conserva bajo su suelo, de forma casi milagrosa, el aljibe que proveía de agua a las tropas y habitantes de la fortaleza.

Todo el recinto del castillo, incluida la pequeña ermita dedicada al culto de Nuestra Señora de la Piedad, conforma un conjunto de unos trescientos metros cuadrados con una estructura laberíntica que permitía, tanto el acceso a todos los rincones del castillo, como confundir a los atacantes en caso de acceso a la estructura.

Las estancias interiores son en ocasiones angostas y de difícil acceso, lo que es otra característica de las construcciones militares de esta época. De forma contraria, el paseo de ronda y las estructuras construidas para la artillería en 1515, junto con la







### Un pueblo volcado en su castillo

Cortegana no sólo se ha desarrollado bajo la influencia de su fortaleza, sino que esta se convierte en el epicentro de sus conocidas Jornadas Medievales que se celebran en verano con gran afluencia de publico a sus espectáculos.

torre del homenaje (la más alta), que data de la misma fecha, son más espaciosas y permitían desenvolverse sin demasiados aprietos a la guarnición que en los momentos de batalla necesitara moverse por estos espacios.

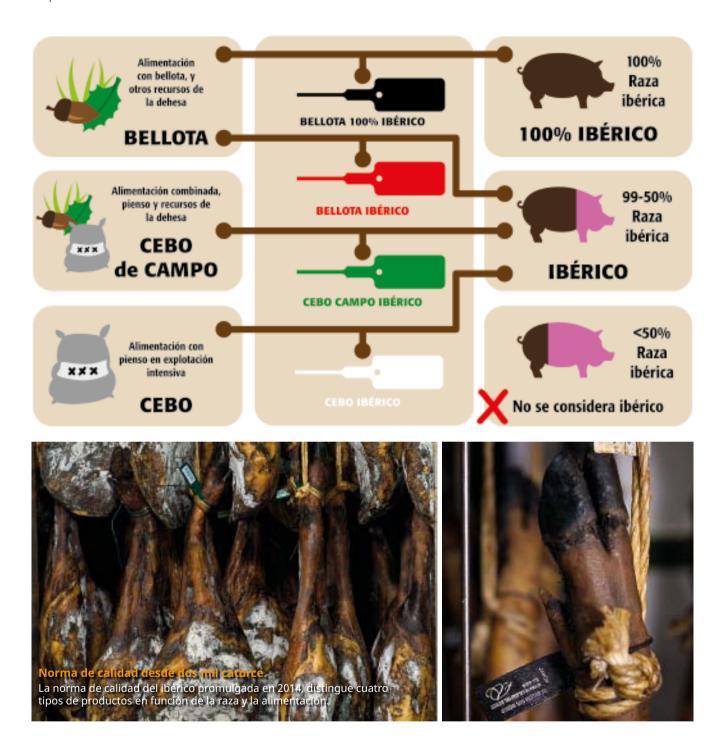
En 1949 fue declarado Bien de Interés Cultural y en 1985 se recogió dentro del Patrimonio Histórico Español. En 1993 comenzó un proceso de recuperación que culminó en 2006, cuando su entonces propietario, el Ayuntamiento de Sevilla, lo cedió al Ayuntamiento de Cortegana, el cual es el actual responsable de su gestión junto con el quehacer de la Asociación de Amigos del Castillo. Sin duda una visita obligada para conocer mejor el pasado de nuestra comarca.

ortegana Castle is one of the many fortifications involved in the numerous conflicts between the Spanish and Portuguese Kingdoms from the XIV to the XVI centuries. It is also the best preserved of the eleven castles found in the Sierra of Aracena region.

The castle has been totally restored and adapted for visitors, being one of the most interesting visits of the Sierra. In addition to all the typical characteristics of this period, we can find 'el aljibe', an underground rainwater-storage tank used in the event of a siege, and an important collection of objects donated by local families.



an 26 Invierno 2020



El anteriormente conocido como pata negra, hoy se rige por una normativa que clasifica las piezas de jamones y paletas, según la raza del animal y la alimentación que el mismo haya tenido. Esta norma está destinada a informar al consumidor de unas características que debe tener el jamón en función de estos factores. Existe además una Denominación de Origen, Jamón de Jabugo, que vela porque las empresas adscritas cumplan una serie de re-

quisitos encaminados a certificar la calidad del producto final.

Además de grandes elaboradores de este espectacular producto que es el jamón, existen pequeños secaderos que elaboran sus jamones, paletas y embutidos de forma más artesanal, con producciones más limitadas y que ponen en su labor todo su empeño para que su producto tenga los más altos estándares de calidad de cara al consumidor.





### Pequeños productores artesanales

Además de las grandes cárnicas, pequeños productores artesanales de la Sierra hacen sus productos amparados por la confianza, la experiencia y el buen hacer.

Sin duda, grandes firmas de jamón ibérico tienen sus productos en tiendas especializadas de medio mundo, donde podemos adquirir jamón de una calidad inigualable para degustar en donde queramos, pero la propuesta, en este caso, es acercarse a probar y degustar el jamón que las pequeñas empresas familiares elaboran de forma completamente artesanal, muchas de las cuales tienen, además, la posibilidad de visitar sus instalaciones, sus dehesas y conocer de primera mano como se elabora este producto, desde el principio. Empresas artesanales que tienen en la tradición y su sabiduría su gran secreto y la gran garantía en la elaboración de jamón ibérico.

When you visit a place, you always have the pretence of getting the authentic. The Iberian ham, culinary speciality of the region of the Sierra, has numerous artisan producers throughout the villages.

Although we can find Iberian Jabugo ham in practically all over the world, it is the small local producers that offer an artisan product in which quality is based on the experience and know-how of generations that have given Jabugo Ham the deserved fame worldwide for which it is known throughout the world.

Try to taste this handmade product as it is only made in the Sierra.





## CIELOS DE CINCO ESTRELLAS

Sierra Morena y sus estribaciones occidentales, la Sierra de Aracena y Picos de Aroche son una de las reservas *starlight* más grandes donde contemplar el cielo nocturno.

n parte debido a la discreta población de la comarca serrana, y en parte a la labor de preservación del cielo nocturno, la Sierra de Aracena y Picos de Aroche forma parte de la Reserva *Starlight* más grande de España, y se ha convertido en uno de los mejores lugares para disfrutar del cielo nocturno.

¿Qué es una reserva Starlight? Una reserva de este tipo es aquella parte del territorio que, según la Fundación Starlight, reúne una serie de características por las cuales la contaminación lumínica es ínfima, y por lo tanto exhibe espectaculares cielos nocturnos donde disfrutar de la observación astronómica.







### Lugares elegidos por su luz.

Desde el Castillo de Aracena, a la Ermita de San Bartolomé de Alájar o la de Santa Bárbara en Higuera. En paralelo a la idoneidad del cielo para la observación estelar, se ha creado la figura de Destino Turístico *Starlight*, que son lugares visitables que, además de cumplir con los requerimientos de polución lumínica que dicta la fundación, cuentan con determinadas infraestructuras para la observación, el aprendizaje y el disfrute de los cielos nocturnos.

Varios son los municipios de la Sierra que han emprendido la labor de adecuar lugares y realizar infraestructuras para la observación de estrellas de nuestros cielos. Cabe destacar la Ruta Astronómica de Santa Ana la Real, donde varios paneles a lo largo de un corto paseo ilustran el cielo que el visitante puede ver, así como enseñan diversos aspectos de nuestro sistema solar; en la Sierra de las Cumbres, cuenta con una mesa en un lugar privilegiado para la observación.

En lo más alto de la Sierra de Santa Bárbara, en la localidad de Higuera de la Sierra, una mesa explicativa de la bóveda celeste nos ayudará a reconocer las distintas constelaciones que vemos desde este punto privilegiado. En Alájar, junto a la Ermita de San Bartolomé a unos kilómetros del núcleo urbano, se ha dispuesto una plataforma de observación con capacidad para tres telescopios



an 30 INVIERNO 2020







simultáneos y posibilidad de acceso a corriente eléctrica en un lugar alejado y con una calidad excepcional de los cielos.

Un mirador Astronómico se ha construido también en las inmediaciones del Jardín Botánico de Linares de la Sierra que cuenta, además de con una superficie de observación en altura, con un aula para la realización de talleres y otras actividades.

A los pies de la cara norte del Castillo de Aracena, un espacio dedicado a la observación astronómica cuenta con una mesa explicativa para enseñarnos los secretos de las constelaciones circumpolares y como localizar, en vivo, el norte a través de la Estrella Polar.

Además de estos lugares que cuentan con infraestructuras específicas, otros lugares de la Sierra y la cercana Cuenca Minera son excelentes para la observación: desde las minas de Riotinto al complejo dolménico de El Pozuelo, hasta los más









### Un nuevo turismo dedicado al cielo

Cielos excepcionales como en Cala y diversas instalaciones como las de Linares, Higuera o Aracena para un nuevo motivo de vista a la Sierra. cercanos Cerro San Cristóbal en Almonaster, el paraje de las Minas de la Sultana en Cala y el Cromlech de la Pasada del Abad en Rosal de la Frontera, o la misma Peña de Arias Montano.

Estos lugares, todos visitables, y sus infraestructuras, son el punto de partida desde el que particulares y empresas de turismo activo llevan el turismo de estrellas a los visitantes de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche que descubren en estas excursiones un mundo vetado a los habitantes de la ciudad y que sorprende por su magnitud y espectacularidad, además de instruirnos en el conocimiento de nuestro cielo.

Starlight Reserves in all of Europe, partly due to depopulation and partly due to the preservation of its skies. Numerous infrastructures are being created in the Sierra destined for astronomical observation in an environment in which the skies surprise the visitor for their spectacular nature.

In addition to numerous suitable spaces in the Sierra for observation, the nearby Mining Basin has places with magnificent night skies.

Several companies manage astrotourism trips throughout the mountain region.

an | 32 **INVIERNO 2020** 

### CON SABOR · TASTEFUL

### LOMO EN MANTECA

### \* Ingredientes:

- 1 Kg. de lomo de cerdo
  - 800 gr. Manteca ibérica blanca
  - 1 Cucharada de tomillo en rama
    - 1 Cucharada de orégano
    - Un par de hojas de laurel
    - •1/2 Cucharada de comino en grano
    - 2 Cucharadas de sal
    - 2 Cucharadas de pimentón dulce
  - 8 Dientes de ajo
- Medio vaso de vino blanco
- 4 Cucharadas de vinagre de vino



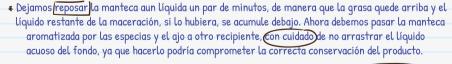


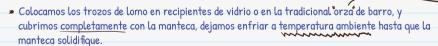
### \* Elaboración:

- Limpiamos el lomo de cerdo, eliminando toda la grasa, fibras y telillas, hasta obtener solo carne blanca y limpia. Lo troceamos en dados de unos 5 o 6 centimetros.
  - ≤ Lo colocamos en un recipiente con los ajos machacados y el resto de los ingredientes, excepto la manteca y el pimentón. Removemos y mezclamos bien, dejamos macerar 24 horas.



- Una vez macerado colocamos todo en una cazuela con la manteca, y cocinamos a fuego muy, muy lento. La carne debe confitarse, no freírse. Puede tardar del orden de 3 o 4 horas, al final la carne debe poderse deshebrar sin problema, y es posible que quede aun algo del líquido de la maceración.
- ずCuando la carne esté lista, retiramos los trozos con cuidado de no romperlos. Cola<u>mo</u>s la manteca, añadimos entonces el pimentón y removemos.





La carne conservada de esta manera, puede mantenerse durante meses.











