

NÚMERO 263

FIESTAS

XXVIII Feria Regional del Jamón y del cerdo Ibérico

ARACENA - 17 A 19 Y 24 A 26 DE OCTUBRE 2025



CARTEL OFICIAL



QUINTA-R

DESDE 1860

Respetando la tradición

Creamos productos naturales de máxima calidad

Solo bellota 100% ibérico

—ARACENA—





SIERRA viva

@lasierra.viva 

Sierra Viva 

Rentabiliza tu propiedad
turística rural con total confianza



Telf. +34660842548

Información: info@lasierraviva.com
Reservas: reservas@lasierraviva.com



Feria Regional

del Jamón y Cerdo Ibérico 2025



IFIESTAS

EDITA:
JL PUBLICACIONES S.L.

ATENCIÓN AL CLIENTE:
T. +34 881 124 649
WEB: WWW.JLPUBLICACIONES.COM
E-MAIL: INFO@JLPUBLICACIONES.COM

DIRECCIÓN:
JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

EDITORIAL:
MONTSE LEDO

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
ANDREE MONTESINOS

PUBLICIDAD:
VERÓNICA HIERRO

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
AYUNTAMIENTO DE ARACENA

STAFF



PROGRAMACIÓN:
AYUNTAMIENTO DE ARACENA

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

Sentir Aracena. Sabores de la sierra , prodigios de la tierra.

La Feria del jamón y el cerdo ibérico de Aracena está considerada Fiesta de Interés turístico y es una imprescindible cita gastronómica cuya finalidad es la de promocionar el emblemático producto cárnico y preservar las tradiciones ligadas al cerdo ibérico, ofreciendo un espacio para que productores y empresas puedan mostrar la calidad del jamón y sus derivados y para que visitantes llegados de diferentes puntos de la geografía española, puedan degustar los sabores de este exquisito manjar.

El origen de esta feria se remonta al año 1967, con una segunda edición en 1970, y habría que esperar hasta finales de siglo para que este evento contara con ediciones anuales y consecutivas.

Ha sido su entorno de dehesas (bosque formado por encinas y alcornoques), el que ha favorecido la cría del cerdo ibérico poniendo en marcha una industria alrededor de este producto y su comarca.

Enclavada en el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, Aracena es el lugar perfecto para disfrutar de un plan familiar o de una escapada en solitario.

Su centro urbano , declarado Bien de Interés Cultural acoge valiosos monumentos que merecen la pena ser visitados, como la iglesia de arquitectura renacentista de Nuestra Señora de la Asunción, o Nuestra Señora del Mayor Dolor, edificio de estilo gótico mudéjar cuya advocación es patrona de la ciudad .Recorrer sus calles y plazas, reparar en sus fuentes repartidas a lo largo del camino será otra experiencia más mundana pero igualmente placentera, porque todo Aracena invita al gusto por la contemplación y al disfrute sin prisa.

Un paseo al atardecer hasta su castillo, una fortaleza islámica datada en el siglo XIII, nos permitirá divisar unas estupendas vistas del pueblo y alrededores, para después y como contrapunto, aventurarnos en las entrañas mismas de la tierra, para asombrarnos con la Gruta de las Maravillas, un tesoro geológico en el que agua y piedra han formado a lo largo del tiempo, un paisaje subterráneo sobrecogedor y espectacular.

Como ven, nos sobran razones para acercarnos a Aracena, para saborearla y vivirla de cerca, para compartir con sus gentes y volvernos a casa con esa sensación de conexión bonita, que se transforma en deseo de volver muy pronto de nuevo.

J.L. PUBLICACIONES S.L. informa que: Al amparo del Art. 32.1 de la Ley de Propiedad Intelectual, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de artículos, fotografías y anuncios de esta publicación, sin autorización escrita de la Editorial. La Editorial no se responsabiliza de las opiniones, fotos y contenidos de sus colaboradores. La revista y la editorial, no se hace responsable de los posibles errores, cambios de horarios, direcciones y/o programa de fiestas.

Síguenos en: revistaifiestas



Entrevista a Don Manuel Guerra González. Excelentísimo Sr. Alcalde del Ayuntamiento de Aracena, Huelva.

1. ¿En qué año da comienzo esta feria y cuáles son los objetivos de la organización de este evento?

Si bien existe el precedente de una Fiesta del Jamón organizada en nuestra ciudad en 1967 y 1970, la actual Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico se inicia en 1996, alcanzando este año su edición número veintiocho. Aunque ha crecido y evolucionado mucho desde el principio hasta ahora, sus objetivos no han variado: promocionar y celebrar el producto más emblemático de la gastronomía española (el jamón ibérico y el resto de derivados del cerdo ibérico) que tiene aquí su cuna y que tiene una vinculación esencial con nuestro ecosistema de la dehesa, con nuestra tradición, con nuestra economía y con nuestra identidad.

2. ¿De qué forma han colaborado con los productores locales para impulsar el desarrollo de la feria?

Aunque contamos con la presencia de productores de todos los territorios del ibérico, obviamente, los de Aracena y su sierra son los principales protagonistas y la feria, además del volumen de ventas que propicia, representa un magnífico escaparate para su promoción y difusión. Por otra parte, a través de la DOP Jabugo, de la Asociación Provincial de Industrias de la Carne y de la Asociación de Empresarios de Aracena participan y colaboran activamente en su organización.

3. ¿Se ha diseñado algún taller o actividad para instruir al público en el valor de apreciar y conservar la tradición de la elaboración de estos productos?

La divulgación de la cultura del Ibérico es un eje fundamental de nuestra feria y para ello se programan actividades, como la demostración del despiece del



cerdo ibérico (que nos ayuda a conocer todos sus derivados), la elaboración de embutidos al modo tradicional, la degustación de productos de la matanza, las exhibiciones de corte y el concurso de cortadores de jamón (uno de los más antiguos de nuestro país), las catas comentadas de jamón DOP Jabugo, los showcooking, la exaltación del jamón ibérico, o los galardones “Jamón y Bellota de Oro”, que reconocen las aportaciones relevantes en este sector. Además, contamos con una actividad que es especialmente

llamativa y esperada, el sorteo de “Su peso en jamón”, que permite a los visitantes que pasen por las básculas instaladas en el recinto ferial optar a tan deseado premio.

4. ¿Cuál es la valoración respecto a visitantes e impacto económico en anteriores ediciones?

La Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico ha ido creciendo cada año en superficie, participantes y visitantes, lo que le ha llevado a ser reconocida como Fiesta de Interés Turístico de Andalucía, siendo indudable que la misma supone una importante inyección económica, no solo para las empresas cárnicas, sino también para otros sectores de nuestra ciudad y su comarca, como los del alojamiento, la hostelería o el comercio. Pero, además, en términos de imagen y promoción del producto y del territorio como destino gastronómico de excelencia, aporta, igualmente, importantes y evidentes beneficios a corto, medio y largo plazo, más difíciles de medir.

5. ¿Se prevé alguna medida a futuro para potenciar aún más el éxito de la feria?

El éxito de esta feria se basa en la singularidad y atractivo de su protagonista (por cierto, todos los productos que se exponen y venden en la misma cumplen rigurosamente con la norma de calidad del ibérico), pero también en que ha crecido, poco a poco, en función de los intereses y demandas del sector y de una mejora paulatina y constante de sus instalaciones y servicios para acoger, de la mejor manera posible, a participantes y visitantes. Por tanto, esa seguirá siendo su hoja de ruta para seguir adelante, alcanzar mayor proyección y contribuir al posicionamiento de Aracena como referente gastronómico.

6. ¿Qué es lo más satisfactorio de su cargo en un municipio como Aracena?

El contar con la confianza (y diría que también, en gran medida, con el afecto) de tus vecinos y vecinas para

trabajar juntos cada día, y desde la cercanía, por el bienestar y el progreso de nuestro municipio, ya sea en aquellas cuestiones que afectan a nuestra cotidianidad o en aquellos grandes proyectos que nos hacen avanzar colectivamente.

7. Anime a nuestros lectores a visitar la feria de su localidad

Por su patrimonio ambiental (en pleno Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche y con un emblema como la Gruta de las Maravillas), la armonía de su casco urbano (de gran valor y belleza monumental, desde su castillo a su centro y barrios históricos) y su excelente oferta de alojamiento, restauración y comercio, Aracena siempre es una excelente opción para visitar. Pero en la segunda quincena de octubre hay un motivo añadido, el poder disfrutar en su hábitat y origen de una de las grandes celebraciones gastronómicas de Andalucía en torno al producto alimentario más valorado, reconocido y con mayor poder de atracción y convocatoria de nuestro país, el jamón ibérico de bellota o, lo que es lo mismo, el mejor jamón del mundo.



ANGEL LUIS

AUTO - ESCUELA

Se trata de tu formación, de tu futuro.



***CURSOS INTENSIVOS PARA
EL CARNET DE COCHE "B"***

617 38 70 40 – 617 15 51 98

www.autoescuelaangelluis.com
angelluis01@telefonica.net

C/ Diputado José Francisco Rodríguez Núñez, 1, Aracena 21200 Huelva



ATREVETE A EMBARCAR



JAMONES
1492

DESCUBRE EL SABOR



jamones1492.com
info@jamones1492.com
Aracena, Huelva 21200

Viernes 17 de octubre

12h.
Apertura del Recinto Ferial, stands y puntos de venta al público.

12h.
Inauguración oficial de la XXVIII Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico.

19h.
Cierre de stands y puntos de venta

23h.
Cierre del Recinto Ferial

Sábado 18 de octubre

11 h.
Apertura del Recinto Ferial, stands y puntos de venta al público.

11 h. Retransmisión en directo del programa 'Gente de Andalucía', de Canal Sur Radio.

13h.
Exhibición de corte de jamón por el acreditado profesional Miguel Prieto Mora.

19h.
Actuación musical. 'Komando Solera'



20h.
Cierre de stands y puntos de venta

22h.
Degustación de productos de la matanza tradicional del cerdo ibérico (bebidas 1 € / tapas 1 €).
Plaza de San Pedro.

00 h.
Cierre del Recinto Ferial.



Domingo 19 de octubre

11h.
Apertura de stands y puntos de venta.

12h.
Cata sensorial del jamón DOP Jabugo (actividad organizada por la DOP Jabugo). Museo del Jamón de Aracena.

12h.
Demostración de despique tradicional del cerdo ibérico (organizado por la Diputación de Huelva).

13h.
XXVIII Concurso de Cortadores de Jamón

18h.
Cierre de stands y puntos de venta

18h.
Cierre del Recinto Ferial

CONSTRUCCIONES PUERTO SUR

30 AÑOS A SU SERVICIO

PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

“Su exigencia, nuestro compromiso.
Nuestra seriedad, su confianza.”

Rafael Pedraza Rafa Pedraza Juan A. Pedraza
694 459 893 696 683 013 601 252 905

www.cpuertosur.com

Viernes 24 de octubre

12h.

Jornada Técnico — Ganadera (en colaboración con INCEDECA. Programa aparte). Salón Pabellón Ferial.

12h.

Apertura de stands y puntos de venta

12h.

Showcooking (organizado en colaboración con la Asociación de Empresarios de Aracena):

* Alumnos del C. F. G. M de Cocina del IES San Blas.

* Restaurante Gastrobar Jamar - Hotel Barceló Aracena.

* Cervecería Las Laderas (Aracena).

* Hotel Posada de Cortegana.

* Colabora en el servicio el C. F.G. M de Restauración del IES San Blas.

13h.

Degustación de vino y cava ofrecida por el Ayuntamiento de Almendralejo.

19h.

Cierre de stands y puntos de venta

21h.

Gala del Jamón Ibérico Teatro Sierra de Aracena

* Exaltación del Jamón a cargo de Eva Ruiz (presentadora de 'La tarde aquí y ahora' de Canal Sur TV).



* Acto de confraternidad con el Salón del Vino y la Aceituna de Almendralejo.

* Entrega de distinciones 'Jamón y Bellota de Oro'.

* Presentación del cartel de la Feria del Jamón 2026.

* Cierre musical.

Sábado 25 de octubre

11h.

Apertura del Recinto Ferial, stands y puntos de venta al público.

13h.

Concurso "Cañón perfecto" (organizado por Cruzcampo).

19h.

Actuación musical "The Vampiro's Rock Band".

20h.

Cierre de stands y puntos de venta

22h.

Degustación de productos de la matanza tradicional del cerdo ibérico (bebidas 1 € / tapas 1 €).

Plaza de San Pedro.

00h.

Cierre del Recinto Ferial

Domingo 26 de octubre

11h. Apertura del Recinto Ferial, stands y puntos de venta al público.

12h.

'Cata sensorial del jamón DOP Jabugo' (actividad organizada por la DOP Jabugo).

12h.

Demostración de despique tradicional del cerdo ibérico (organizado por la Diputación de Huelva).

13h.

Exhibición de corte de jamón por el acreditado profesional Miguel Prieto Mora.

17.30h.

Sorteo del concurso 'Su Peso en Jamón'.

18h.

Cierre de stands y puntos de venta

18h.

Cierre del Recinto Ferial

HNOS. RODRÍGUEZ VÁZQUEZ DE TOVAR

En Abogado Álvaro Rodríguez Vazquez De Tovar estamos especializados en derecho civil, penal, mercantil, hipotecario. Accidentes de tráfico, indemnizaciones, desahucios, etc. Reclamación por cláusulas suelo y gastos bancarios indebidos.

También llevamos divorcios, tasaciones inmobiliarias y trabajamos como gestoría.



☎ 959 127 219 - 607 296 059 ✉ arodriguez1295@icahuelva.es 🌐 www.abogadoalvarorodriguez.com

📍 Calle Diputado Jose Francisco Rodriguez Núñez, 3, 21200 Aracena, Huelva 📍 Calle Pablo Rada, 4, 5º D - 21004, Huelva

Entrevista con Manuel Jesús Martín ,responsable del Museo del jamón y el cerdo ibérico de Aracena, Huelva

¿Cuál es el origen de este museo y cuáles eran los objetivos principales con su creación?

El Museo del Jamón de Aracena, Centro de Interpretación del Cerdo Ibérico, abrió por primera vez sus puertas en junio de 2005 para dar respuesta a todas las personas interesadas en conocer de forma directa todo lo que rodea al cerdo ibérico y sus derivados, principalmente el jamón.

Aracena está situada en el enclave de Sierra Morena, un espacio de gran valor medioambiental declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, dentro del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, rodeada de dehesas donde los cerdos ibéricos viven libremente y donde se alimentan de forma natural con todos los recursos que ésta le aporta.

Por tanto su ubicación es estratégica en una zona con rico patrimonio cultural, etnográfico y natural.

Aquí destaca la Gruta de las Maravillas, un espacio formado por la fusión paciente del agua y la roca caliza.

¿Cuáles son los contenidos permanentes de las diversas salas del museo?

El Museo está dividido en siete salas: El Turismo en Aracena, la Fórmula del jamón, la Dehesa, El Cerdo Ibérico, La Matanza, El Jamón y Del Cerdo hasta los andares.

Cuenta además con un espacio dedicado a la gran franja montañosa de Sierra Morena y con un Punto de Información Micológica para los amantes del apasionante mundo de los hongos.

Dispone de soportes audiovisuales y audioguías en diferentes idiomas, accesibles desde los teléfonos móviles de los visitantes.



¿Se realizan exposiciones temporales, charlas o conferencias u otras actividades en el Museo?

A lo largo del año se celebran varias actividades como entrega de premios relacionados con la propia Feria del jamón, celebración de efemérides, grabaciones para los medios de comunicación, corte de jamón o catas sensoriales a través de la Denominación de Origen Protegida Jabugo.

¿Se complementa la visita al Museo con algún tipo de degustación de productos o alguna otra actividad?

El Museo cuenta además, con una tienda donde los visitantes pueden adquirir los productos derivados del cerdo ibérico, así como otros productos artesanales elaborados en el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Hay una colaboración con bares y restaurantes de Aracena, en los cuales los visitantes pueden enseñar la propia entrada de la visita, más 1€ y podrán obtener una degustación de jamón de bellota ibérico.

Las entradas para las visitas se pueden adquirir vía online en www.aracena.es o directamente en la taquilla. Igualmente, las personas que adquieran las entradas para la visita de la Gruta de las Maravillas llevarán incluidas las entradas para el propio Museo del Jamón, El Recinto Fortificado del Castillo de Aracena y para el Geomuseo, otros recursos turísticos presentes en Aracena.

¿Cómo de positiva es la respuesta de los visitantes que se acercan a conocer el Museo del jamón y el cerdo ibérico, y cuales son sus impresiones?

La respuesta suele ser mayoritariamente positiva. Los visitantes valoran muy bien el enfoque educativo, el recorrido histórico del cerdo ibérico, y disfrutan del vínculo con la naturaleza y la gastronomía local.

Es un espacio con cabida para todos los públicos, desde los más jóvenes a los más mayores donde reviven tradiciones de las zonas rurales y además siempre se termina con un buen sabor de boca ya que el jamón es bandera de nuestra gastronomía.

¿Qué les diría a nuestros lectores para que se acercaran a visitar el Museo del jamón?

Les diría que se acerquen a conocer Aracena y todo su entorno, que se adentren en sus senderos y paisajes, que vean al cerdo ibérico en libertad, que paseen por las calles y plazas de los pueblos, que disfruten con los suyos de la gastronomía del entorno y para conocer aún más, que visiten el Museo del Jamón.





ARACENA CELEBRA SU FERIA DEL JAMÓN Y DEL CERDO IBÉRICO: UNA CITA CON EL SABOR DE LA DEHESA

Cada otoño, el aroma del jamón recién cortado impregna las calles de Aracena. La Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico, declarada Fiesta de Interés Turístico de Andalucía, vuelve en 2025 para rendir homenaje a uno de los grandes tesoros gastronómicos del país.

La cita, que alcanza ya su 28ª edición, se celebrará durante los fines de semana del 17 al 19 y del 24 al 26 de octubre, convirtiendo a Aracena en la capital del ibérico y en punto de encuentro para amantes de la gastronomía, profesionales del sector y visitantes de toda España.

Una feria que huele a tradición

La feria nació con la idea de poner en valor la cultura

popular que gira en torno al cerdo ibérico, símbolo de identidad y motor económico de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Con el paso de los años, se ha consolidado como una de las ferias más importantes del calendario andaluz.

Durante los días de celebración, el recinto ferial se llena de vida con actividades que combinan tradición, divulgación y ocio. No faltan las demostraciones de despiece y corte de jamón, el esperado Concurso Nacional de Cortadores, las jornadas técnicas dirigidas a profesionales del sector y los siempre animados showcookings, donde chefs y expertos reinterpretan los productos derivados del cerdo ibérico.



ACTIVA SPORT STORE

618 484 220

CALLE JOSE NOGALES 8

**FISIOTERAPIA
LOGOPEDIA
PSICOLOGÍA**

Tel: 685884464 / 627491781 / 653403272
PLAZA CERCADO DE REYES, 7. ARACENA

- FISIOTERAPIA NEUROLÓGICA
- FISIOTERAPIA INFANTIL
- PSICOMOTRICIDAD
- INTEGRACIÓN SENSORIAL
- LOGOPEDIA
- PSICOLOGÍA
- PROGRAMA DE ATENCIÓN TEMPRANA
- PROGRAMA DE DAÑO CEREBRAL



pasoa paso

CAIT. CENTRO DE ATENCIÓN INFANTIL TEMPRANA
CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL

@caspasopaso es | tel: cspasopaso@gmail.com



Degustaciones, música y ambiente festivo

Uno de los grandes atractivos es la degustación popular de productos de la matanza, en la que los asistentes pueden saborear embutidos, carnes y, por supuesto, el jamón ibérico en sus diferentes variedades y denominaciones. La Gala del Jamón, el tradicional sorteo “Su peso en jamón”, y las actuaciones musicales completan un programa pensado para disfrutar con los cinco sentidos.

La Semana del Jamón Ibérico

Como antesala de los fines de semana festivos, Aracena celebra la Semana del Jamón Ibérico, que incluye una programación especial con actividades culturales, rutas

gastronómicas y visitas guiadas. Una oportunidad única para conocer no solo el producto, sino también el paisaje que lo hace posible: las dehesas onubenses, cuna del cerdo ibérico.

Mucho más que una feria gastronómica

La Feria del Jamón y del Cerdo Ibérico es también un reconocimiento a la labor de los ganaderos, industriales y cortadores que mantienen viva una tradición ancestral. Cada año, miles de visitantes se acercan a Aracena para rendir homenaje a este producto estrella que ha llevado el nombre de la localidad a lo más alto de la gastronomía española.

PINTORES HUELVA

PINTURA, IMPERMEABILIZACIONES, TRABAJOS VERTICALES

PINTURA E IMPERMEABILIZACIÓN DE FACHADAS, AZOTEAS, TESTEROS, PATIOS...
 PINTORES PROFESIONALES PARA EDIFICIOS, EXTERIORES E INTERIORES.
 NUESTROS SERVICIOS SON DURADEROS Y CON PERFECTOS ACABADOS.
 UTILIZAMOS LAS PINTURAS DE ALTA CALIDAD, PARA HUMEDADES,
 REPARACIONES Y APLICACIONES EN GENERAL.

C/ Macías Belmonte, 16 C.P. 21002 Huelva | Telf.: 693 66 24 57
jjmoranrubias@gmail.com · www.pintoreshuelva.com





ARACENA, EL CORAZÓN SERRANO DONDE LA NATURALEZA Y LA HISTORIA SE DAN LA MANO

Situada en pleno Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, al norte de Huelva, la villa de Aracena es mucho más que la capital del jamón ibérico. Es un lugar donde las callejuelas blancas se entrelazan con siglos de historia, donde el olor a encina y a dehesa acompaña cada paso, y donde la gastronomía y la naturaleza crean una experiencia inolvidable.

Un casco histórico con alma andaluza

El centro histórico de Aracena, declarado Bien de Interés Cultural, es una joya que conserva la esencia de los pueblos serranos. Pasear por sus calles empedradas es descubrir un pasado que se respira en cada rincón: fachadas encaladas, plazas recoletas, balcones floridos y una calma que invita a detenerse.

Presidiendo la localidad se alza el Castillo de Aracena, de origen musulmán (siglo XIII), levantado sobre una colina desde la que se domina todo el valle. En su interior se encuentra la Iglesia de Nuestra Señora del Mayor Dolor, una mezcla de estilos que van del mudéjar

al gótico y el neoclásico, con una torre inspirada en la Giralda sevillana.

En el casco antiguo también merece la pena visitar el Cabildo Viejo, del siglo XV, y la Iglesia de Santa Catalina, junto al Ayuntamiento, obra del célebre arquitecto Aníbal González, autor de la Plaza de España de Sevilla. Los antiguos lavaderos públicos, diseñados por el mismo arquitecto, son otro rincón lleno de historia y encanto.

La Gruta de las Maravillas: un mundo subterráneo

A los pies del castillo, en pleno corazón urbano, se abre paso uno de los tesoros naturales más sorprendentes de Andalucía: la Gruta de las Maravillas. Descubierta por casualidad y abierta al público en 1914, fue la primera cueva turística de España.

Su recorrido, de más de un kilómetro visitable, muestra un espectáculo único de estalactitas, estalagmitas y lagos subterráneos, fruto del lento trabajo del agua sobre la roca caliza. Una visita imprescindible que deja sin palabras a quien la contempla.



Toldos Cádiz



Toldos en todos sus sistemas
Atendemos a toda la provincia
Hacemos cubiertas de piscinas

615 324 874

toldoscadizpaco@gmail.com



Patrimonio y espiritualidad

En la parte baja del cerro se encuentra el Convento de Jesús, María y José, conocido como el Convento de Aracena, un edificio del siglo XVII de gran belleza barroca, con un claustro blanco que invita al silencio. Hoy, el convento ha recuperado la vida con un uso muy distinto: un acogedor balneario que mantiene viva su esencia.

El Museo del Jamón: el templo del ibérico

Ninguna visita a Aracena estaría completa sin acercarse al Museo del Jamón, también conocido como Centro de Interpretación del Cerdo Ibérico. Aquí se explica con detalle todo el proceso que rodea al producto estrella de la zona: la cría del cerdo ibérico, la importancia de la bellota, las dehesas, la matanza y la curación del jamón. El museo culmina con una tienda donde es posible degustar y adquirir productos de primera calidad, una experiencia gastronómica obligada para cualquier amante del buen comer.

Naturaleza y aire puro

Aracena es también una puerta abierta a la naturaleza. El Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche —con casi 200.000 hectáreas de bosques, dehesas y caminos rurales— ofrece infinitas posibilidades para el senderismo, el cicloturismo y la observación de fauna. Entre encinas, castaños y alcornoques, habitan especies como el lince ibérico, el buitre negro o la cigüeña negra, en un entorno que respira equilibrio y biodiversidad.

Alrededores con encanto

Muy cerca de Aracena, los pueblos serranos parecen detenidos en el tiempo. Fuenteheridos, con su Fuente de los Doce Caños y sus calles empedradas; Almonaster la Real, con su singular mezquita del siglo IX; Cortegana, dominada por un castillo medieval; Aroche, con sus murallas y casonas señoriales; o Jabugo, cuna del jamón más famoso del mundo, completan una ruta perfecta para descubrir la esencia de la sierra onubense.

**CARPINTERÍA
DE ALUMINIO
TARTESSOS**

www.carpinteriatartessos.com



**ALUMINIO · PERSIANAS · CRISTALES
MOSQUITERAS · MAMPARAS DE BAÑO · HIERRO**



Polg. Polirroza, C/.A - Naves 81 A-B - 21007 HUELVA
Telfs.: 959 270 731 | 600 016 933 | carpinteriadealuminiotartessos@gmail.com



EL JAMÓN DE ARACENA: EL SABOR QUE NACE ENTRE ENCINAS Y TRADICIONES

En pleno corazón de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, donde el paisaje se dibuja entre encinas, alcornoques y praderas infinitas, nace uno de los tesoros más preciados de la gastronomía española: el jamón de Aracena. Su fama traspasa fronteras gracias a la perfecta unión entre naturaleza, tradición y paciencia.

Este producto, emblema de la provincia de Huelva y orgullo de Andalucía, es el resultado de un proceso artesanal que se mantiene casi inalterable desde hace siglos. Su secreto comienza mucho antes del curado, en las dehesas donde los cerdos ibéricos viven en libertad y se alimentan de bellotas, raíces y hierbas.

Un entorno que marca la diferencia

La Sierra de Aracena, declarada Reserva de la Biosfera

por la UNESCO, ofrece el escenario ideal para la cría del cerdo ibérico. Su clima suave, con inviernos frescos y veranos templados, junto a la humedad que aportan los vientos atlánticos, crea las condiciones perfectas para una curación lenta y natural. Este proceso puede durar más de tres años, tiempo durante el cual el jamón desarrolla sus aromas, su textura untuosa y ese sabor inconfundible que lo hace único.

El arte del cerdo ibérico

El jamón de Aracena es fruto de una cultura ancestral que gira en torno al cerdo ibérico. Desde las tradicionales matanzas que todavía se celebran en muchos pueblos de la sierra como auténticas fiestas populares hasta la destreza de los maestros jamoneros, cada paso del proceso está impregnado de historia y respeto por la materia prima.

IVAL
ACTIVIDADES DE CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

TODOS TIPO DE CONSTRUCCIONES
Construcciones - Reformas integrales
Rehabilitación de edificios

640 32 06 42
856 83 45 10



www.grupoival.com

Av/ Lacave N°8 Cádiz





Los cerdos ibéricos que dan origen a estos jamones se crían en semilibertad, recorriendo cada día kilómetros en busca de alimento. Esa actividad física constante y su dieta a base de bellotas durante la llamada montanera proporcionan la grasa infiltrada que distingue a este producto: una grasa brillante, aromática y rica en ácido oleico, clave para su sabor y su jugosidad.

Denominación de Origen Protegida Jabugo

El prestigio del jamón de Aracena está ligado a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jabugo, que ampara y certifica la excelencia de los productos elaborados en esta zona. Esta distinción no solo garantiza su calidad, sino que también protege el legado de generaciones que han hecho del cerdo ibérico un modo de vida.

Bajo esta DOP se controlan cada una de las fases: desde la cría del animal hasta el etiquetado final, asegurando que cada pieza que lleva su sello es sinónimo de autenticidad.

Orgullo y patrimonio gastronómico

Degustar un jamón de Aracena es saborear siglos de tradición, un equilibrio perfecto entre la sabiduría del hombre y la generosidad de la tierra. Es un producto que no solo alimenta, sino que cuenta la historia de una comarca entera, de sus costumbres y de su profundo respeto por la naturaleza.

Por eso, cada loncha es más que un manjar: es el reflejo de una identidad. El jamón de Aracena no se come, se celebra.



LÍDER EN INSTALACIONES

**LA EMPRESA DE REFERENCIA EN HUELVA
POR NUESTROS EXCELENTES ACABADOS**

AGILIDAD, LIMPIEZA Y EFICACIA

603 638 556 info@montahogar.es

www.montahogar.es · HUELVA

QUINTA-R

DESDE 1860

Respetando la tradición

—ARACENA—

*Criamos cochinos en libertad.
Creemos en una dehesa biodiversa y sostenible.
Creamos productos naturales de alta calidad.*

Solo bellota 100% ibérico



WWW.QUINTA-R.COM

 quinta_r_iberica

 +34 647 05 14 49



JL PUBLICACIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES
DEPORTIVAS - FIESTAS - GUÍAS TEMÁTICAS
EDITAMOS MÁS 180 REVISTAS PROPIAS EN TODO ESPAÑA

ANÚNCIATE
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos
en **Redes Sociales**



WWW.JLPUBLICACIONES.COM



SIERRA
viva

Reserva tu escapada
rural con SIERRA VIVA

 @lasierra.viva

 Sierra Viva

Telf. +34660842548

Información: info@lasierraviva.com

Reservas: reservas@lasierraviva.com

