

NÚMERO 392

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

FIESTAS

XXIX FERIA REGIONAL DEL JAMÓN Y DEL CERDO IBÉRICO ARACENA

DEL 16 AL 18 Y DEL 23 AL 25 DE OCTUBRE | 2026
FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO DE ANDALUCÍA



CARTEL OFICIAL



JL PUBLICACIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE Fiestas Y GUIAS GASTRONÓMICAS

TIMESPORT · IFESTAS · GUÍAS GASTRONÓMICAS · FRANQUICIAS
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes
Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM



CONSTRUCCIONES Y REFORMAS



¡CONTÁCTANOS!

+34 679 692 870

PLADUR

REFORMAS

PINTURA

FACHADAS

CONSTRUCCIÓN

BAÑOS Y COCINAS

TECHOS FALSOS

MANTENIMIENTO

Presupuestamos tus reformas teniendo en cuenta tus necesidades, alcance y obras, recomendándote lo mejor.

www.robertorgsconstrucciones.com



 Calle Ildefonso Calero Jiménez, 19 - Aracena



Feria

Del Jamón de Aracena 2026

STAFF

EDITA:

JL PUBLICACIONES S.L.

ATENCIÓN AL CLIENTE:

T. +34 881 124 648

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 HUELVA

PROGRAMACIÓN:

AYUNTAMIENTO DE HUELVA

DEPÓSITO LEGAL:

C 129-2024



EDITORIAL

El viaje milenario que culmina en la Feria de Aracena.

La presencia del cerdo ibérico se encuentra muy presente en la historia del arte, la escultura y la iconografía, desde la Prehistoria hasta la Edad Contemporánea demostrando su importancia como recurso alimenticio y cuyo ejemplo más antiguo es la representación parietal de cerdos salvajes en la cueva de Leang Karampuang (Indonesia) datada hace más de 50.000 años.

Entre los siglos V y I a. C., la península ibérica vio la materialización del cerdo en forma de *verracos*, unas esculturas monolíticas que desempeñaron funciones funerarias, religiosas y de señalización en caminos y rutas trashumantes.

Durante la época romana, la cultura del cerdo se trasladó también al diseño de objetos cotidianos como las monedas de bronce con forma de pata de cerdo de la época del emperador Augusto (I a.C) reflejando la alta estima que se tenía a este producto gastronómico. En la Europa medieval, la representación artística del cerdo se integró de lleno en la arquitectura religiosa, iglesias y catedrales esculpieron en sus portadas, arcos y capiteles, los tradicionales calendarios agrícolas donde el mes de octubre solía dedicarse a la crianza del cerdo y el de noviembre al ritual de la matanza. El del Panteón de los Reyes de San Isidoro de León, muestra en sus espléndidas pinturas murales del siglo XII las faenas agrícolas estacionales y el ciclo porcino.

Toda esta rica trayectoria milenaria demuestra que el cerdo ibérico y el jamón no son solo un manjar contemporáneo, sino un auténtico patrimonio cultural que ha evolucionado junto a nuestra sociedad. Hoy en día, celebraciones tan emblemáticas como la *Feria del Cerdo y el Jamón Ibérico* de Aracena recogen este legado histórico, convirtiéndose en el gran escaparate donde la tradición y la cultura gastronómica de nuestros antepasados siguen más vivas que nunca.



Programa

Viernes 16

12:00 h.

Inauguración oficial, coincidiendo con la apertura del recinto y los stands.

Sábado 17

11:00 h.

Retransmisión en directo de 'Gente de Andalucía', de Canal Sur Radio.

13:00 h.

Exhibición de corte de jamón a cargo del cortador profesional Miguel Prieto Mora.

19:00 h.

Actuación musical de 'Komando Solera'.

22:00 h.

Degustación de productos de la matanza tradicional del cerdo ibérico en la plaza de San Pedro, con bebidas y tapas a un euro.

Domingo 18

12:00 h.

Demostración de despiece tradicional del cerdo ibérico, organizada por la Diputación.

'Cata sensorial del jamón DOP Jabugo', en el Museo del Jamón. La cata es gratuita, con un máximo de 30 personas por sesión y previa inscripción en la Oficina Municipal de Turismo o en el propio museo, en los teléfonos 663 937 877 y 663 937 870 o en turismo@ayto-aracena.es.

13:00 h.

Se disputará el XXIX Concurso de Cortadores de Jamón.



FUENTE: LOSCASTANOSHOTEL.COM

Sábado 24

13:30 h.

Celebrará el concurso 'Cañón perfecto', de Cruzcampo

19:00 h.

'The Vampiro's Rock Band'.

22:00 h.

Degustación en la plaza de San Pedro

Domingo 25

13:00 h.

La exhibición de Prieto Mora

17:30 h.

El sorteo 'Su peso en jamón' cerrará las actividades.

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. Despacho especializado en liquidación y distribución de herencias, derecho inmobiliario y Segunda Oportunidad.

También llevamos divorcios, tasaciones inmobiliarias y trabajamos como gestoría.



☎ 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



EFICIENCIA
ENERGÉTICA
CONFORT
SOSTENIBILIDAD

Construimos hoy
un mañana **más eficiente**



ENERGÍA SOLAR FOTOVOLTAICA

Autoconsumo - Baterías
Soluciones para vivienda
y empresa

INSTALACIONES ELÉCTRICAS

Media y baja tensión
Alumbrado público
Mantenimiento

FONTANERÍA Y SANEAMIENTO

ACS - Aerotermia
Suelo radiante
Climatización

CLIMATIZACIÓN Y EFICIENCIA

Aerotermia - Split
Conductos - Ventilación
Suelo radiante

OBRA CIVIL Y REFORMAS

Viviendas - Locales
Naves industriales
Rehabilitación

INGENIERÍA Y PROYECTOS

Estudios y legalizaciones
Dirección de obra
Asesoramiento técnico

☎ 656 660 746



siconsur@siconsur.com



PROFESIONALIDAD
Y CONFIANZA



SOLUCIONES
SOSTENIBLES



PARTICULARES
Y EMPRESAS



Villa Amigo

CASA RURAL - ARACENA

Registro turístico: AR/HU/00235

- 7 habitaciones climatizadas
(hasta 18 personas)
- Toallas y sábanas incluidas
- 3 baños completos
- 2 amplios salones con chimenea
(y leña incluida)
- Parcela privada de 5000 m² con jardines
- Zona de barbacoa
- Campo de fútbol y área de juegos infantiles
- Piscina privada ideal para el verano



☎ 650 029 108 ✉ casaruralvillaamigo@gmail.com

📍 Lugar, Valdesevilla, 12, 21200 Aracena, Huelva



casaruralvillaamigo



ARACENA TIENE MUCHO MÁS QUE JAMÓN: SIETE PARADAS QUE JUSTIFICAN UNA ESCAPADA

Hay quien llega a Aracena pensando en jamón ibérico y termina descubriendo una cueva extraordinaria bajo sus pies, un castillo dominando los tejados blancos y una sierra que invita a prolongar la visita varios días. En el norte de la provincia de Huelva, lejos de la imagen de playas infinitas que suele acompañar a este territorio andaluz, el paisaje cambia por completo.

Aquí manda la Sierra de Aracena. Aparecen bosques, dehesas, pequeñas carreteras entre montañas y pueblos de casas encaladas. En medio de ese escenario se encuentra Aracena, una localidad cuyo patrimonio histórico, gastronomía y entorno natural permiten preparar una escapada mucho más completa de lo que podría imaginar quien únicamente la relaciona con el ibérico.

Su centro histórico fue declarado Bien de Interés Cultural en 1991 y buena parte de sus principales atractivos pueden conocerse caminando. Estas son algunas de las paradas que merece la pena apuntar.

1. La Gruta de las Maravillas, el tesoro que se esconde bajo Aracena

Puede que sea el lugar más sorprendente de toda la visita. Porque mientras la vida continúa con normalidad por las calles de Aracena, bajo el cerro del castillo se extiende un extraordinario paisaje subterráneo.

La **Gruta de las Maravillas** es una cavidad natural originada por la acción del agua sobre la roca caliza. Fue abierta al turismo en 1914 y está considerada la primera cueva turística de España.

En su interior espera un escenario formado por agua, roca y miles de años de evolución geológica. Estalactitas, estalagmitas, coladas y otras formaciones acompañan al visitante a lo largo del recorrido.

La cavidad supera los dos kilómetros de longitud, aunque aproximadamente 1.200 metros forman parte del itinerario visitable.

Dentro, las condiciones cambian radicalmente respecto al exterior. La temperatura se mantiene aproximadamente entre los 16 y los 19 grados y la humedad es muy elevada, por lo que incluso en jornadas calurosas conviene tenerlo en cuenta antes de entrar.

Es uno de esos lugares capaces de justificar por sí solos el viaje a Aracena.

2. Subir hasta el castillo y contemplar la localidad desde arriba

Después de conocer lo que esconde el subsuelo, toca buscar justamente lo contrario: uno de los puntos más elevados de Aracena.

El **Castillo de Aracena** domina la localidad desde lo

alto del cerro y constituye una de sus imágenes más reconocibles.

La fortaleza tiene orígenes medievales y conserva restos de su antiguo recinto defensivo. Su posición permite entender fácilmente la importancia estratégica que tuvo este emplazamiento y ofrece, además, una perspectiva privilegiada sobre el caserío y las montañas que rodean la población.

La subida tiene otra recompensa. Dentro del recinto se encuentra uno de los edificios religiosos más importantes de Aracena.

3. La iglesia de Nuestra Señora del Mayor Dolor

Sobre el mismo cerro aparece la **iglesia de Nuestra Señora del Mayor Dolor**, considerada la más antigua de la localidad.

Su construcción se prolongó durante diferentes etapas, circunstancia que permite encontrar elementos correspondientes a distintos estilos arquitectónicos.

Uno de sus componentes más característicos es su torre mudéjar del siglo XV, relacionada estilísticamente con la influencia de la Giralda sevillana. En el conjunto aparecen también elementos góticos y aportaciones de épocas posteriores.

La iglesia fue declarada Bien de Interés Cultural en 1995 y forma, junto al castillo y al propio cerro, uno de los grandes conjuntos monumentales de Aracena.

4. Perderse por el casco antiguo

No todo consiste en entrar en monumentos. Una de las mejores formas de conocer Aracena es sencillamente caminar.

Buena parte de la localidad histórica fue creciendo a los pies del castillo, dejando un entramado de calles con fachadas encaladas y edificios que recuerdan diferentes etapas de su pasado.

Entre las construcciones que merece la pena localizar se encuentra el **Cabildo Viejo**, del siglo XV y uno de los edificios más antiguos que se conservan en la localidad. También destaca la iglesia de Santa Catalina y el edificio del Ayuntamiento, levantado a comienzos del siglo XX y diseñado por **Aníbal González**, el arquitecto responsable también de la célebre Plaza de España de Sevilla.

Su huella puede encontrarse igualmente en los antiguos lavaderos públicos de Aracena.

Más allá de los edificios concretos, merece la pena recorrer calles como Barberos y llegar hasta la Gran Vía, donde el visitante se encuentra con una faceta mucho más contemporánea de la localidad gracias a las esculturas instaladas al aire libre.

Es precisamente esa mezcla la que hace interesante el paseo: en apenas unos minutos se puede pasar de la Aracena medieval a la arquitectura regionalista y terminar frente a una obra contemporánea.

HUELVA TATTOO

- TATUAJES
- ELIMINACIÓN DE TATUAJES
- MICROPIGMENTACIÓN
- MICROBLANDING
- PIERCINGS



DESCUBRE UN MUNDO DE ARTE EN LA ENCANTADORA CIUDAD DE HUELVA, DONDE LA PASIÓN SE ENCUENTRA CON LA TINTA EN UN SANTUARIO PARA LOS AMANTES DEL TATUAJE. NUESTRO ESTUDIO ES MUCHO MÁS QUE UN LUGAR PARA ADORNAR LA PIEL, ES UN ESPACIO DONDE SE ENTRELAZAN LA CREATIVIDAD, EL TALENTO Y LA AUTENTICIDAD, DONDE EL ARTE CORPORAL COBRA VIDA EN MANOS DE ARTISTAS EXPERIMENTADOS Y APASIONADOS CON UNA VISIÓN ÚNICA Y UN ESTILO DISTINTIVO.

📍 DIRECCIÓN - PLAZA DE LA MERCED 9, HUELVA CAPITAL

📞 611 601 309 📱 @HUELVA TATTOO 🌐 WWW.HUELVA TATTOO.COM

5. Un antiguo convento con una segunda vida

A los pies del cerro del castillo se encuentra también el antiguo **Convento de Jesús, María y José**, construido en el siglo XVII.

El edificio constituye un interesante ejemplo del barroco andaluz y destaca especialmente por su claustro blanco de dos plantas y por la portada lateral de su iglesia.

El convento dominico mantuvo la actividad religiosa desde el siglo XVII hasta la década de 1970. Después de finalizar aquella etapa, el inmueble encontró un nuevo uso y actualmente funciona como establecimiento hotelero y balneario.

Su historia representa otro ejemplo de cómo algunos de los edificios históricos de Aracena han logrado encontrar nuevas funciones sin desaparecer del paisaje urbano.

6. Entrar en el Museo del Jamón y entender por qué aquí el ibérico es mucho más que comida

Sería imposible visitar Aracena sin reservar un espacio para el producto que ha dado fama gastronómica a toda esta comarca.

El **Museo del Jamón**, Centro de Interpretación del Cerdo Ibérico, permite conocer todo aquello que sucede antes de que una loncha llegue al plato.

A través de diferentes recursos divulgativos, el recorrido explica la crianza del cerdo ibérico, la importancia de la bellota, el funcionamiento de las dehesas y los procesos relacionados con la elaboración, curación y maduración del jamón.

La visita ayuda a comprender que el ibérico no es simplemente un producto gastronómico. Su producción está relacionada directamente con el paisaje y con una forma de explotación ganadera que ha marcado durante generaciones la economía de la Sierra de Aracena.

La localidad recuerda especialmente esa relación cada otoño con su Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico, que en 2026 alcanzará su XXIX edición.

7. Salir de Aracena para entrar en la sierra

La última recomendación obliga precisamente a

abandonar durante unas horas las calles del municipio. Aracena se encuentra en pleno **Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche**, uno de los grandes espacios naturales del norte de la provincia de Huelva.

El paisaje está dominado por extensas masas forestales y dehesas, dentro de un territorio con unas condiciones de humedad y precipitaciones muy diferentes a las que pueden encontrarse en las zonas costeras onubenses.

El parque se extiende por numerosos municipios y ofrece una amplia red de caminos para descubrirlo a pie.

Sus aproximadamente 600 kilómetros de senderos permiten plantear recorridos de diferentes características y adentrarse en paisajes de encinas, alcornoques y castaños. También existen posibilidades para realizar otras actividades al aire libre, desde la escalada hasta propuestas relacionadas con los embalses de la zona.

El Cabildo Viejo alberga el centro de visitantes del parque natural, por lo que puede ser un buen punto de partida para informarse antes de emprender alguna ruta.

Una escapada que merece más tiempo del previsto

Aracena tiene una virtud especialmente interesante para el viajero: concentra experiencias muy diferentes en relativamente poco espacio.

Por la mañana es posible caminar bajo tierra entre formaciones geológicas en la Gruta de las Maravillas, subir después hasta una fortaleza medieval y terminar recorriendo calles de casas blancas. A la hora de comer, el jamón ibérico recuerda dónde estamos y, si todavía queda tiempo, los caminos de la sierra esperan a pocos kilómetros.

La **Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico**, que en 2026 se celebrará los fines de semana del 16 al 18 y del 23 al 25 de octubre, proporciona una magnífica excusa para acercarse a la localidad. Pero quedarse únicamente dentro del recinto ferial sería perderse buena parte del viaje.

Porque el jamón puede ser el motivo para llegar a Aracena, pero difícilmente será lo único que uno recuerde cuando se marche.

Bar - Restaurante

Javier

Especialidad en Solomillo Ibérico a la Plancha
elaborado con leña de encina.

Tif: 959 120 184 - 686 693 168

Avda. Juan Ramón Jiménez, s/n - CORTECONCEPCIÓN (Huelva)

EMPRESA INSTALADORA DE GAS AUTORIZADA

SIERRAGAS | calentadores
de gas y eléctricos

SERVICIO TÉCNICO
661 184 693

✓ INSTALACIONES ✓ VENTAS
✓ REPARACIONES ✓ REVISIONES DE GAS
✓ LIMPIEZA DE CAL EN TERMOS Y TUBERÍAS

VIVELO

BOOM!® AVENTURAS

EVENTOS CREATIVOS**NO ESPERES QUE TE LO CUENTEN !!!**www.boom-aventuras.es

ORGANIZADORES DE EVENTOS



SERVICIOS:

ANIMACIÓN**AYUNTAMIENTOS****CAMPAMENTOS****COLEGIOS****DECORACIÓN****EMPRESAS**

**¡CONTÁCTANOS HOY MISMO PARA
DESCUBRIR COMO PODEMOS HACER QUE
TU EVENTO SEA UN ÉXITO!
LAS RESEÑAS DE NUESTROS
CLIENTES AYALAN NUESTRO TRABAJO**

**634 819 877****boomaventuras@hotmail.com**



EL SECRETO DEL JAMÓN DE ARACENA EMPIEZA MUCHO ANTES DE LLEGAR AL PLATO

Pocas imágenes resultan tan apetecibles como la de una loncha de jamón ibérico recién cortada, fina, brillante y con la grasa comenzando a fundirse a temperatura ambiente. En Aracena, sin embargo, para comprender realmente lo que hay detrás de ese bocado hay que mirar mucho más allá del plato. Hay que salir a la dehesa, hablar de bellotas y montanera, conocer el clima de la sierra y entrar en las bodegas donde cada pieza necesita tiempo, paciencia y experiencia.

El jamón es uno de los productos más reconocibles de la gastronomía española, pero en la **Sierra de Aracena y Picos de Aroche** adquiere una dimensión especial. El cerdo ibérico forma parte de la economía, del paisaje y de la cultura gastronómica de esta comarca onubense, donde su elaboración se beneficia de unas condiciones naturales especialmente favorables.

El resultado es un producto apreciado por su aroma, su textura y ese sabor intenso que invita a disfrutarlo lentamente. Nada de ello aparece por casualidad.

Todo comienza en la dehesa

Mucho antes de entrar en el secadero, la historia del jamón ibérico comienza al aire libre.

La dehesa constituye uno de los escenarios fundamentales para la cría del cerdo ibérico. Encinas y alcornoques dibujan un paisaje característico de esta parte de la provincia de Huelva y proporcionan un entorno estrechamente relacionado con la ganadería.

Uno de los momentos más importantes del año es la **montanera**, el periodo en el que los cerdos destinados a la producción de bellota aprovechan los recursos naturales de la dehesa y se alimentan fundamentalmente de bellotas y pastos.

Durante esta etapa, los animales se desplazan por el terreno para buscar alimento. La combinación de ejercicio y alimentación influye en las características posteriores de la carne y favorece la infiltración de grasa

que resulta tan reconocible en el jamón ibérico. De ahí que, al hablar de una buena pieza, resulte imposible separar el producto de su lugar de origen.

El clima también participa en la elaboración

Una vez finalizada la cría comienza otro proceso igualmente importante.

Salado, secado y maduración requieren tiempo y unas condiciones adecuadas para conseguir que una pieza termine desarrollando las características que se esperan de ella.

En este punto, el clima de la Sierra de Aracena desempeña un papel destacado.

Las condiciones de temperatura y humedad de la zona han favorecido históricamente la curación natural en secaderos y bodegas. El paso de las estaciones ayuda a que el proceso avance lentamente mientras la pieza evoluciona y desarrolla sus aromas.

No existen atajos para sustituir completamente al tiempo. Una de las claves de estos jamones está precisamente en esa espera prolongada.

En las bodegas, las piezas permanecen durante meses e incluso años mientras experimentan una transformación que terminará definiendo su aroma, textura y sabor.

La experiencia del maestro jamonero

La naturaleza pone una parte importante de los ingredientes, pero también hace falta conocimiento.

La elaboración del jamón ibérico ha generado en la comarca un saber transmitido durante generaciones. El seguimiento de las piezas requiere experiencia para interpretar su evolución y determinar cuándo han alcanzado las condiciones adecuadas.

Cada jamón tiene sus propias particularidades. El peso, la cantidad de grasa y su evolución durante el proceso pueden hacer necesario un seguimiento individualizado. Ahí aparece la figura del maestro jamonero y el

conocimiento acumulado durante años de trabajo. El resultado final depende de una larga cadena en la que intervienen la crianza del animal, la alimentación, la calidad de la materia prima, el proceso de elaboración y una curación paciente. Por eso, detrás de una loncha que desaparece en apenas unos segundos existen años de trabajo.

¿Qué encontramos realmente en una loncha de jamón?

Además de sus cualidades gastronómicas, el jamón ibérico posee características nutricionales interesantes. Es una fuente de **proteínas** y aporta diferentes vitaminas del grupo B y minerales como hierro, zinc, fósforo y magnesio.

Su grasa contiene también una proporción destacada de **ácido oleico**, especialmente relevante en los animales cuya alimentación ha estado ligada a la bellota. Se trata del mismo tipo de ácido graso monoinsaturado que aparece de manera característica en el aceite de oliva.

Esto no significa que el jamón deba consumirse sin límite. Como ocurre con otros productos curados, contiene sal y su consumo debe integrarse con moderación dentro de una alimentación equilibrada.

Su valor gastronómico permite, además, disfrutarlo en pequeñas cantidades. Un buen corte y unas lonchas finas son suficientes para apreciar sus aromas y sabores sin necesidad de convertir la degustación en un exceso.

El corte, el último paso antes de disfrutarlo

Después de años de crianza y curación todavía queda un último elemento capaz de influir en la experiencia: el corte. Cortar correctamente un jamón también requiere técnica.

Una loncha demasiado gruesa puede impedir apreciar de la misma manera la textura del producto, mientras que un corte fino facilita que la grasa se funda y que los diferentes matices aparezcan en boca.

Por eso los cortadores profesionales ocupan un lugar destacado en los acontecimientos relacionados con el mundo del ibérico.

En Aracena, esta destreza tiene incluso su propio escaparate durante la Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico, donde las exhibiciones y concursos de corte han sido tradicionalmente algunas de las actividades más seguidas por el público.

Un museo para comprender todo el proceso

Quien visite Aracena y quiera profundizar en esta relación puede acercarse al **Museo del Jamón**, concebido como Centro de Interpretación del Cerdo Ibérico.

El espacio permite conocer mejor la crianza del animal, la dehesa y los diferentes procesos relacionados con la elaboración de los productos ibéricos.

Es una forma de entender que el jamón no comienza cuando aparece colgado en una bodega ni termina simplemente cuando llega al plato.

Su historia está vinculada a todo un ecosistema y a una actividad que ha contribuido a modelar la economía y las costumbres de la comarca.

Octubre, el gran escaparate del ibérico

Esa relación alcanza uno de sus momentos más visibles cada otoño.

En 2026, Aracena celebrará la **XXIX Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico** durante dos fines de semana consecutivos, del 16 al 18 y del 23 al 25 de octubre.

La cita reúne a productores, empresas, profesionales y visitantes alrededor de los productos derivados del cerdo ibérico y se ha convertido en uno de los grandes acontecimientos gastronómicos de la localidad.

Degustar un jamón en este contexto permite entenderlo de otra manera. Alrededor de cada pieza existe una dehesa, un ganadero, meses de cuidados, un proceso de curación y personas que han dedicado buena parte de su vida a aprender cuándo un jamón está realmente preparado.

Y quizá ahí se encuentre la principal razón de la fama del jamón de Aracena. Lo que llega al plato puede disfrutarse en unos minutos, pero para conseguirlo han hecho falta naturaleza, conocimiento y, sobre todo, mucho tiempo.

FISIOTERAPIA
LOGOPEDIA
PSICOLOGÍA

Telf: 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



caipasoapaso.es

caipasoapaso@gmail.com



ARACENA CONVIERTE OCTUBRE EN EL MES DEL IBÉRICO CON SU GRAN FERIA DEL JAMÓN

Hay productos capaces de identificar por sí solos a un territorio y pocos ejemplos resultan tan evidentes como el del jamón ibérico en la Sierra de Aracena. Cada otoño, esta relación vuelve a hacerse visible en una celebración que ha terminado convirtiéndose en una de las grandes citas gastronómicas de la provincia de Huelva. La Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico alcanzará en 2026 su XXIX edición y lo hará ocupando dos fines de semana completos.

Aracena recibirá a productores, profesionales y visitantes **del 16 al 18 y del 23 al 25 de octubre**, seis jornadas en las que el ibérico volverá a reclamar todo el protagonismo. El Pabellón Ferial Ciudad de Aracena y el Recinto Ferial, en la avenida Reina de los Ángeles, serán nuevamente el centro de una celebración que cada año atrae a miles de personas. La entrada al recinto será gratuita y, aunque a comienzos de octubre todavía está pendiente de publicación el programa oficial detallado y sus horarios, la trayectoria de la feria permite anticipar una cita en la que la gastronomía, la divulgación y el ambiente festivo volverán a caminar de la mano.

Dos fines de semana alrededor del ibérico

La edición de 2026 volverá a utilizar una fórmula que permite prolongar la celebración durante dos fines de semana consecutivos. El primero llegará los días **viernes 16, sábado 17 y domingo 18 de octubre**, mientras que la segunda parte se desarrollará el **viernes 23, sábado 24 y domingo 25**.

Durante esas fechas, el recinto ferial se convierte en un enorme escaparate para empresas y productores relacionados con el cerdo ibérico. Jamones, paletas, embutidos y otras elaboraciones de la Sierra encuentran aquí un espacio privilegiado para acercarse directamente al consumidor.

Pero reducir la feria a una sucesión de puestos donde comprar o degustar productos sería quedarse únicamente con una parte de su esencia. A lo largo de sus sucesivas

ediciones, Aracena ha utilizado este encuentro para mostrar todo aquello que existe detrás de uno de los alimentos más reconocibles de la gastronomía española. El cerdo ibérico forma parte de la economía, del paisaje y de la propia identidad de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. La feria permite acercarse a ese mundo desde diferentes perspectivas.

El arte de cortar un jamón

Entre las actividades que tradicionalmente despiertan mayor expectación se encuentran las relacionadas con el corte de jamón.

El Concurso de Cortadores de Jamón ha sido una de las citas características del evento, reuniendo a profesionales capaces de demostrar que detrás de un buen plato existe también técnica, precisión y experiencia.

La posición de la pieza, la utilización del cuchillo, el grosor de cada loncha o la manera de aprovechar las distintas partes del jamón son detalles que adquieren una dimensión completamente diferente cuando se observa trabajar a un especialista.

A estas propuestas se han sumado habitualmente exhibiciones y demostraciones relacionadas con el cerdo ibérico, además de actividades que permiten conocer mejor el aprovechamiento de sus diferentes piezas.

Para la edición de 2026 habrá que esperar a la publicación del programa definitivo para conocer qué concursos, exhibiciones y demostraciones formarán finalmente parte de las seis jornadas.

Degustar, aprender y descubrir

La vertiente gastronómica constituye otro de los grandes pilares de la Feria del Jamón.

Las degustaciones populares han permitido tradicionalmente probar diferentes productos vinculados al ibérico y a la matanza, mientras que las catas y las propuestas de cocina en directo han servido para demostrar las posibilidades culinarias de una

materia prima que va mucho más allá del jamón. Los showcookings ofrecen otra manera de aproximarse al producto. Cocineros y especialistas muestran cómo incorporar diferentes piezas y elaboraciones a recetas que pueden partir de la cocina más reconocible o buscar interpretaciones diferentes.

La feria reserva asimismo espacio para una dimensión más profesional. En anteriores ediciones se han organizado jornadas y actividades técnicas destinadas a profundizar en cuestiones relacionadas con el sector. De esta forma, el público que llega dispuesto a disfrutar de un día de fiesta comparte escenario con productores, hosteleros y profesionales para quienes el ibérico constituye su medio de vida.

“Su peso en jamón”, uno de los clásicos de la feria

Si hay una propuesta que ha terminado convirtiéndose en una de las imágenes más simpáticas y reconocibles de la cita es el sorteo **“Su peso en jamón”**.

Su planteamiento resulta tan sencillo como tentador: el ganador recibe en jamón el equivalente a su propio peso. La iniciativa se ha mantenido como uno de los grandes reclamos populares de la feria y ejemplifica perfectamente el ambiente desenfadado que acompaña a un encuentro capaz de combinar la promoción del producto con propuestas pensadas para disfrutar en familia o entre amigos.

Habrà que aguardar al programa oficial de 2026 para conocer las condiciones y horarios de esta y del resto de actividades previstas.

Cuando cierran los expositores, la fiesta continúa

La actividad no termina necesariamente cuando llega el final de las degustaciones.

La música ha formado parte habitualmente de la programación de la Feria del Jamón, prolongando el ambiente festivo más allá del horario comercial de los expositores.

Las actuaciones contribuyen a transformar la cita gastronómica en un acontecimiento que se vive durante todo el día y que termina implicando al conjunto de Aracena.

Durante esos fines de semana, restaurantes, establecimientos y calles reciben también a un importante número de visitantes. La feria se convierte así en una puerta de entrada para descubrir el municipio y, por extensión, la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Una feria a pocos pasos de la Gruta de las Maravillas

La ubicación del recinto permite además combinar fácilmente la experiencia gastronómica con una visita turística.

Muy cerca se encuentra la **Gruta de las Maravillas**, uno de los grandes atractivos de Aracena y uno de los espacios naturales más conocidos de la provincia de Huelva.

La localidad ofrece también suficientes argumentos patrimoniales, gastronómicos y paisajísticos para convertir la asistencia a la feria en una escapada de fin de semana.

Esta combinación ayuda a entender por qué el evento ha adquirido una dimensión que supera el ámbito estrictamente gastronómico. Quien llega atraído por el jamón encuentra también una oportunidad para conocer el lugar en el que este producto adquiere buena parte de su significado.

Aracena vuelve a poner el jamón en el centro de la mesa

Veintinueve ediciones son suficientes para comprobar que la Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico ha dejado de ser únicamente un acontecimiento puntual dentro del calendario local.

Se ha convertido en uno de los grandes escaparates de un sector profundamente arraigado en la Sierra y en una oportunidad para acercar al consumidor el trabajo que existe detrás de cada pieza.

A falta de conocer el programa definitivo de 2026, las fechas ya están señaladas: **16, 17 y 18 y 23, 24 y 25 de octubre**. Dos fines de semana consecutivos para recorrer los expositores, probar los productos de la zona, observar el trabajo de los profesionales y aprovechar la visita para descubrir Aracena.

Durante seis días de octubre, el jamón ibérico dejará de ser simplemente uno de los productos más apreciados de la gastronomía española para convertirse, una vez más, en la mejor excusa para reunirse en Aracena.



Desayunos, Tapas y Raciones
Alta Calidad y Servicio

☎ 677 183 168

**📍 San Pablo N°25,
La Linea de la Concepción,
11300 – Cádiz**



SONIDO E ILUMINACIÓN

www.alosonido.net

**ORGANIZACION DE EVENTOS · ALQUILER DE EQUIPOS
DJS · INSTALACIONES · PANTALLAS DE LED**

Ofic : 959 800 862 · alosonidohuelva@gmail.com

Polg. Industrial Indutec N 38, 21007 Huelva

servicios



INSTALACIONES

Ponemos a tu disposición instalaciones de sonido e iluminación para el evento que desees realizar



DJs

Contrata un DJ para tu evento. Ofrecemos servicio de DJ con sistema de sonido, o solo DJ si lo prefieres



EVENTOS

Bodas, conferencias, conciertos, fiestas privadas, eventos al aire libre, cumpleaños, fiestas de empresa



ALQUILER DE EQUIPOS

Completo servicio audiovisual, iluminación backstage, mesa de mezclas y música



**ELECTRICIDAD, DOMÓTICA
REPARACIONES DEL HOGAR
INSTALACIONES Y PROYECTOS
PARA TU HOGAR Y TU NEGOCIO**

SOMOS ELECTRICISTAS, SOMOS LUZ

www.elekcom.es

SOLICITE PRESUPUESTO



TEL. 959 800 862 · INFO@ELEKCOM.ES · POL. IND. INDUTEC. CALLE FUENTE LA CORCHA 38 – HUELVA 21007



Reparaciones del hogar

Instalaciones eléctricas, iluminación, enchufes, , fusibles, reparaciones



Domótica

Control de Iluminación y persianas, video portero integrado, etc.



Video vigilancia

Conoce quién hay en tu vivienda o quién está intentando acceder



Ahorro energético

Instalación y mantenimiento de placas solares, energía limpia y ahorro



Iluminación LED

Para exterior e interior, más ahorro en tu factura de la luz



Climatización

Mantenimiento e instalación de sistemas de climatización



Eventos y espectáculos

Instalaciones eléctricas para eventos, congresos y celebraciones



Alta y baja tensión

Revisión, mantenimiento de alta y baja tensión según normativa



Movilidad eléctrica

Instalación de cargadores para tu coche en tu hogar o negocio

La Parada

BAR DE TAPAS VARIADAS

RACIONES

ESPECIALIDAD: PESCAITO FRITO

ALTA CALIDAD EN SERVICIO



927665463



**c/ Duque de Tetuan N° 2,
La Línea de la Concepción, 11300 – Cádiz**

De Lunes a Viernes de 6:00 de la mañana a las 12:00 de la noche.
Sábados y Domingos de 8:00 de la mañana a las 8:00 de la noche.

No cerramos la cocina a mediodía.



JL PUBLICACIONES

OFRECE A SUS CLIENTES EN PRIMICIA

PRECIOS SIN COMPETENCIA



EXCLUSIVAS



684-656-696



exclusivasjloficial@gmail.com



www.jlexclusivas.es

MERCHANDISING PARA TODOS LOS NEGOCIOS

EMPRESAS / PEÑAS / EVENTOS / COMERCIOS / ASOCIACIONES

Tu marca, tu estilo, tu identidad



CONSULTAR PRECIOS Y CALIDADES



ROPA
PERSONALIZADA



REGALOS
PUBLICITARIOS



COMPLEMENTOS
Y ACCESORIOS



PAPELERÍA
PERSONALIZADA



ARTÍCULOS
PROMOCIONALES



Y MUCHO
MÁS...



¡PÍDENOS PRESUPUESTO!



CALIDAD
GARANTIZADA



ATENCIÓN
PERSONALIZADA



COMPROMISO
CON TU MARCA