

Gastronomía Sostenible

en el Parque Natural Sierras de
Cazorla, Segura y Las Villas





índice

◆◆
Introducción **pág. 04**

Razones para saborear el parque **pág. 06**

LOS SABORES DEL PARQUE **pág. 08**

EXPERIENCIAS **pág. 18**

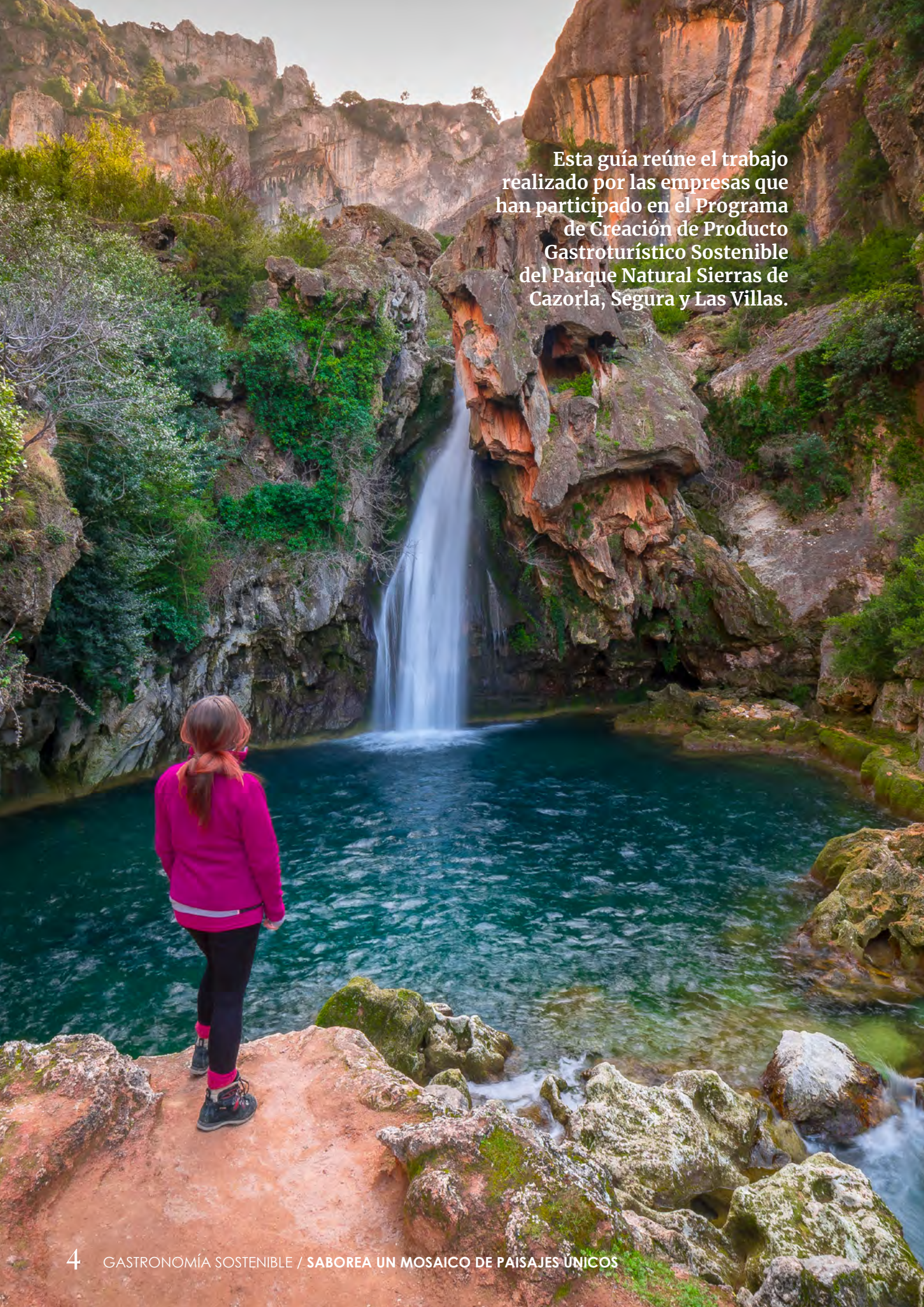
Fiestas y Eventos para disfrutar todo el año **pág. 29**

Donde comer **pág. 32**

Dónde alojarse **pág. 38**

DÓNDE COMPRAR **pág. 44**

GASTROMAPA **pág. 48**
◆◆



Esta guía reúne el trabajo realizado por las empresas que han participado en el Programa de Creación de Producto Gastroturístico Sostenible del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.

Saborea un mosaico de paisajes únicos

B

ienvenidos a una tierra privilegiada, donde los paisajes gastronómicos nos regalan estampas fascinantes en las distintas estaciones del año y guardan secretos de épocas pasadas, que esperan a ser contados a todos aquellos que quieran adentrarse en estas sierras. Siente la libertad y la calma, aquí no hay prisa, la naturaleza te invita a descubrir un destino único. Sumérgete en olivares de montaña, desiertos, ríos de vida y sierras que laten.

La gastronomía serrana, como sus gentes, es auténtica y natural y toma sus raíces de la gran variedad de materias primas y productos de temporada, que nos regala una generosa tierra; el aceite de oliva virgen extra procedente de nuestro mar de olivos, las carnes de caza de la fauna que habita en sus bosques, la elaboración de embutidos artesanos, o las extraordinarias legumbres y hortalizas frescas regalo de sus fértiles huertas. Una cocina saludable, sostenible, honesta, natural y con larga tradición.

Disfrutarás de desayunos serranos, como el hoyo de pan de pueblo regado con aceite de oliva virgen extra, como protagonista. Degustarás ensaladas y pipirranas como las elaboradas tradicionalmente por los agricultores, con los productos de su huerta, o contundentes platos herencia de lo rural como las migas, pucheros o gachas, sustento de antaño de los pastores.

Una gastronomía fusión de culturas; de origen andaluz y con influencia de las vecinas tierras castellanomanchegas. Cocina de frontera condimentada con especias de la tradición árabe, con los aromas de la sierra, el sabor y la abundancia de nuestros ríos y pastos.

Acercarse a las tradiciones y la gastronomía de los municipios de las tres comarcas, que pertenecen al parque natural Sierras de Cazorla, Segura y Las



Villas, te permitirá vivir experiencias auténticas en contacto con productores, artesanos, restauradores o guías turísticos locales. Con todos ellos, disfrutarás de historias de sabiduría popular y podrás participar de sus singulares costumbres.

Asadores, ventas, restaurantes y bares te abren sus puertas de par en par, para que puedas descubrir las elaboraciones más tradicionales, ya sea en platos serranos ideales para reponer fuerzas, con menús innovadores capaces de satisfacer los paladares más exigentes, o tapeando y compartiendo momentos únicos con los tuyos. Todos ellos te acercan sus propuestas en espacios gastronómicos donde encontrarás las mejores materias primas de nuestra rica despensa y mucho de la esencia de nuestra cultura y forma de vida.

El parque natural ofrece igualmente una amplia oferta de alojamientos, inmersos en plena naturaleza o con bellas vistas a pintorescos pueblos que atesoran un rico patrimonio histórico, y donde disfrutar del ritmo pausado que habita en ellos. Lugares donde despertar y regalarse un desayuno sin prisas, un almuerzo con sobremesa y cenas bajo el cielo estrellado.

En los comercios tradicionales recibirás un trato cercano y disfrutarás de la familiaridad de nuestros vecinos, que conocen como nadie los productos tradicionales y te ofrecen la oportunidad de llevarte un pedazo del sabor de nuestros pueblos a casa.

Además, durante todo el año podrás participar en rutas de tapas, jornadas gastronómicas, mercados y fiestas tradicionales que fusionan nuestra gastronomía y cultura.

Experiencias, todas ellas, que te permitirán disfrutar de la naturaleza y de nuestra cocina desde el origen.

¡Acompáñanos en este viaje y saborea un mosaico de paisajes únicos!

RAZONES PARA SABOREAR EL PARQUE

UNA COCINA AUTÉNTICA Y NATURAL

Fruto de nuestra rica despensa, una singular geografía, paisajes únicos y la herencia de diferentes culturas. Una gastronomía que refleja el estilo de vida de nuestras gentes: sencilla, honesta y con larga tradición.



Nuestro premiado AOVE

El aceite de oliva virgen extra se convierte en el hilo conductor del recetario serrano. Posee una calidad única y cuenta con dos de las tres **denominaciones de origen protegidas (D.O.P)** de la provincia.

Aliño perfecto de pipirranas, la base para infundir los ajos, condimento necesario para macerar nuestras carnes e ingrediente indispensable de tradicionales guisos.



Sumérgete en una cocina de proximidad

El origen de nuestra gastronomía lo encontrarás en lo más cercano, lo que se cría y nace en la tierra de las sierras. Una **huerta generosa con productos de temporada** todo el año, embutidos y conservas, fruto de la necesidad de

preservar para el futuro lo elaborado, nuestras singulares carnes con calidad reconocida como el **Cordero Segureño**, las **truchas** procedentes de los abundantes ríos o las **setas y níscales** de los bosques centenarios.



Tradiciones que llegan hasta tu plato

El culto a la matanza y las excepcionales condiciones de las **sierras** para el secado de jamones dan lugar a embutidos y chacinas presentes en las tres comarcas del parque natural. También las elaboraciones con carnes de caza toman especial relevancia gracias a la

presencia de la **actividad cinegética** en el parque natural. Igualmente, el **Cordero Segureño**, fruto de la actividad de pastores y la trashumancia que aún perdura en las sierras, se suma a este catálogo de carnes nobles que no hay que perderse.



Eventos para disfrutar todo el año

Fiestas tradicionales, vibrantes mercados, catas, degustaciones, eventos culturales regados con la mejor gastronomía, **rutas de la tapa o jornadas**

gastronómicas son algunas de las propuestas en torno a la gastronomía que animan el calendario del parque natural en todas las estaciones del año.



Llévate los sabores del parque a casa

Cada uno de los **pueblos y aldeas** atesoran especialidades y platos identitarios que enriquecen el patrimonio gastronómico del parque natural. Productos que se convierten en un verdadero

atractivo en tu visita a las sierras y que encontrarás en los comercios locales de nuestros pueblos. ¡No hay mejor recuerdo que **nuestros sabores** para rememorar tu viaje cuando vuelvas a casa!

Vive experiencias singulares

Practica el **oleoturismo** y adéntrate en la cultura del olivar, participa en talleres de elaboración de productos de cosmética natural con **AOVE** o degusta nuestro oro líquido acompañado de la cocina tradicional. Aprende a catar miel como un profesional, degusta la **cerveza artesana**



elaborada con las aguas de nuestros manantiales o pasea por bellas rutas asomándote a los miradores del parque natural para disfrutar de los **paisajes, la gastronomía y puestas de sol únicas**, en el espacio protegido más grande de España y el segundo de Europa.

Disfruta de la buena mesa

A la identidad de nuestro recetario hay que sumar la **tradición familiar** en muchos de los restaurantes, donde la **cocina de herencia de nuestras abuelas** se ha transmitido de generación en generación, y llega hoy a tu mesa elaborada con el mismo mimo de antaño.



También encontrarás aquí ejemplos de innovación, liderada por **jóvenes cocineros**, algunos de ellos con distinciones, y que desarrollan sus proyectos en modernos espacios gastronómicos, respetando los productos de calidad y poniendo en valor las materias primas de cercanía.

LOS SABORES *del parque*



Una gastronomía con mucha identidad

La cocina del parque se basa en productos y sabores auténticos que nacen de nuestros identitarios paisajes, conformando una peculiar despensa que no deja indiferente a quien nos visita.

La enorme extensión del espacio protegido da lugar a un mosaico diverso de sabores y donde la climatología influye profundamente en nuestra cocina con raíces andaluzas, pero también marcada por la proximidad con la comunidad castellanomanchega.

Una gastronomía de gran sobriedad, con una abundante y rica condimentación de especias y elaborada con los productos procedentes del entorno.

La liebre, el conejo, el ciervo o el jabalí, procedentes de la tradición cinegética, la trucha, pescado protagonista indiscutible de la pesca fluvial, harinas, legumbres frescas, carnes nobles, como el cordero segureño, embutidos artesanos y hortalizas, se fusionan en guisos y platos, con el omnipresente aceite de oliva virgen extra como ingrediente vertebrador de nuestra gastronomía.

Te invitamos a acompañarnos en este viaje a través de una cocina tradicional elaborada con el mismo modo de nuestras generaciones pasadas, manteniendo la autenticidad y la singularidad de platos que no podrás probar en ningún otro lugar en el mundo.

Nuestro oro líquido, el **AOVE**



El aceite de oliva virgen extra constituye el ingrediente estrella y principal elemento de cohesión territorial de las tres comarcas del parque natural, armoniza y es la base fundamental de multitud de platos tradicionales.

Cuatro variedades de aceituna: **picual**, la autóctona de la **Sierra de Cazorla**, **royal**, **manzanilla** y **verdala**, dan cuerpo a nuestros AOVEs, cuya calidad se encuentra reconocida por dos denominaciones de origen protegidas, de las tres con las que cuenta la provincia de Jaén: **D.O.P. Sierra de Segura** y **D.O.P. Sierra de Cazorla**.

Y es que el culto al aceite de oliva virgen extra obliga en nuestra tierra a cumplir con la liturgia de sentarse a la mesa y comenzar bien el día desayunando un hojo de pan con un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra, acompañado de tomate o algún embutido.

Nuestro AOVE rocía también identitarios platos como el rin-ran y es base para elaborar guisos tradicionales como las migas, ajos y talarines. escabechar truchas o conservar artesanalmente lomos de cerdo y otros embutidos en orza.





De panes, harinas y ajos está hecho el recetario

En las sierras y las comarcas que las conforman, la palabra ajo no siempre hace referencia al popular condimento, sino a multitud de recetas tradicionales que un viajero no encontrará en ningún otro lugar, como en los pueblos y aldeas enclavados dentro del parque natural. Forman parte de este recetario popular el ajo harina, de tanta presencia en lugares como Villacarrillo, hasta el punto de identificar a sus habitantes. Un guiso que se elabora con patatas, harina, pimiento seco, tomates, ajos, sal, pimienta, matalahúva y aceite de oliva, y que tiene reminiscencias lejanas de las “pultes” romanas, la “sajina” y la “ásida” árabes.

Esta lista se completa con el ajoatao, ajohachero, ajomulero, ajobacalao, o el muy popular ajopringue que se prepara durante las matanzas como agasajo a los presentes, conjugándose en él sabiamente las dos grasas presentes en la gastronomía jienense: la del hígado del cerdo y la del aceite de oliva virgen extra.



Plato tradicional de estas sierras donde los haya es el de las migas serranas, elaboradas con pan y acompañadas en ocasiones por pimientos, morcillas, tocino o incluso con sardinas. Variante de la miga, es la gachamiga, realizada con harina y que incorpora patata, a un plato tradicionalmente de pastores y del campo, originario de la Sierra de Segura, aunque presente también hoy en otras zonas. La harina junto con la sal es también la base para la elaboración de las gachas serranas que se sirven junto a un caldo aderezado con pimiento rojo asado picado, chorizo, panceta, cebolla y ajo y al que se pueden añadir pimentón dulce y, en temporada, nísalos y setas.

Recetas de Cuchareo



Entre los platos de cuchara destacan en nuestro recetario los andrajos –también conocidos como talarines o guiñapos– y cuyo nombre hace referencia al aspecto desaliñado de su aspecto en el plato. Un guiso elaborado a partir de un sofrito con cebolla, tomate y pimiento, al que se añade una fina masa de harina hecha jirones. A esta base se puede añadir conejo, liebre o bacalao y una buena ración de hierbabuena.

Forman parte igualmente de la tradición gastronómica otros potajes elaborados con legumbres, carnes y hortalizas del terreno en torno a los cuales se reunían nuestras familias para compartir calor y charla en las frescas jornadas.



Una huerta fértil y generosa

En el paraje del alto Guadalquivir, entre la **Sierra de Cazorla** y **Las Villas**, se asientan numerosas huertas donde agricultores se esmeran cada día para obtener una amplia variedad de hortalizas, frutas y hierbas silvestres de temporada, durante todo el año. Algunos de ellos son muy comunes en nuestras sierras, como los espárragos, las habas o las collejas, una verdura silvestre que crece en muy pocos lugares del mundo y muy apreciada en ensaladas, revueltos y guisos.



La pipirrana

plato por excelencia en la cultura jienense tiene igualmente presencia en esta zona por ser el almuerzo de preferencia de los agricultores en verano. Su base son muchas de las hortalizas presentes en las fincas y huertos de nuestros pueblos. Además de incluir un tomate rico en jugo se prepara con ajo, pimiento verde, huevo duro y por supuesto una emulsión del siempre presente y necesario aceite de oliva virgen extra.



La patata

es la base indiscutible de elaboraciones como el rin-ran o el ajoatao tanto en las Sierras de Cazorla o de Segura (donde crece la singular patata de la Aldea de la Matea). Frita en abundante aceite de oliva da lugar a las populares patatillas, que no pueden faltar en cualquier aperitivo, acompañado de nuestras aceitunas.



El culto a la matanza

Las condiciones de las sierras las han convertido igualmente en un espacio único para el secado de jamones. De larga tradición chacinera, las viandas de la matanza de cerdo, presentes en las tres comarcas del parque natural dan lugar a morcillas, chorizos, salchichones o lomos que se convierten en el perfecto acompañamiento con un buen vino y con el siempre presente pan en degustaciones, aperitivos o platos elaborados.

Embutidos que podrás degustar solo o en forma de frito, la manera en que se denomina a cualquier tipo de carne que se tenga a mano en la cocina, frita en aceite de oliva y aliñada con tomate frito.

Truchas y bacalao: los pescados de interior

Si hablamos de pescado, la trucha se convierte en el rey del recetario serrano, pues sus ríos ofrecen buenos ejemplares que se elaboran de diferentes maneras, como en escabeche o frita, acompañada de otras viandas.

El bacalao, pescado de interior por excelencia por su capacidad para conservarse en salazón durante largas temporadas, está presente en platos como el ajoachero, típico de la Sierra de Cazorla y que se prepara con patatas, ajos, bacalao, pimentón, agua, pimiento seco y aceite.



Níscalos y **OTRAS SETAS...**

El níscolo, muy apreciado en la cocina serrana y conocido entre los locales como “guiscano”, es una joya gastronómica asociada a los bosques de pinos, pero presente en toda clase de suelos húmedos. De ahí su amplia presencia en la Sierra de Segura, donde fructifica desde octubre hasta los primeros fríos del invierno.

La gastronomía serrana está llena de recetas que tienen a los deliciosos níscolos como protagonistas. Ya sea a la plancha o al ajillo, los riquísimos níscolos al horno, la crema de níscolos para los días de más frío o aderezando la tradicional receta serrana del ajo harina. El níscolo está igualmente presente en populares platos como en el ajo hachero, recia comida con la que se alimentaban en otros tiempos los cortadores de pinos de esta sierra, que fue provincia marítima, y con cuyos árboles se construyeron las flotas de barcos de los califas de Córdoba, y más tarde la de los descubridores de América o de la Armada Invencible.

Sombreretes, colmenillas, de cardo o chopo son algunas de las setas de primavera que se unen a este singular elenco que acompaña y da sabor a algunos de nuestros guisos y platos más típicos.



Nuestras *carnes de monte*



Las elaboraciones con carnes de caza toman especial relevancia en las sierras gracias a la presencia de la actividad cinegética. Perdices, liebre, conejo, ciervo, jabalí o gamo se incorporan a deliciosos platos y es fácil encontrarlos en los comercios, ya sea en forma de carne o en elaboraciones como paté o conservas. Conforman igualmente el ingrediente esencial de pucheros acompañados por legumbres o en arroces.



Cordero Segureño, *carne de calidad reconocida* **y tradición trashumante**



El Cordero Segureño es una de nuestras carnes estrella y posee una calidad reconocida con Indicación Geográfica Protegida (IGP), fruto de la riqueza de los pastos, la especial orografía de nuestra sierra y la abundancia de agua en torno al río Segura. La calidad de esta carne procede en gran parte de la tradición trashumante que se mantiene aún viva en algunas zonas de las sierras. Degusta esta carne de delicado sabor en alguno de los restaurantes y asadores donde se elabora en diferentes guisos, asado en horno de leña o a la plancha.



Con queso y vino *mejor se anda el camino...*

Los quesos elaborados, predominantemente con leche de cabra recién ordeñada y siguiendo procesos totalmente artesanales, guardan todo el sabor de nuestra rica campiña. Solos, o combinados con nuestro AOVE, suponen el maridaje perfecto para tapear con nuestros vinos bio elaborados por el enólogo Pedro Olivares desde su viñedo y refugio en plena Sierra de Segura.



Mistelas y licores de **nuestras plantas silvestres**

Vale la pena terminar las comidas con cualquiera de las mistelas, ratafías y licores que se preparan con hierbas silvestres y aromáticas que crecen en el parque natural como el espliego, el romero o el tomillo. El acompañamiento ideal para terminar cualquier almuerzo copioso acompañado de algunos de los postres elaborados aún de forma artesanal y con ingredientes de cercanía.



Frutas de sartén y **otros postres artesanales.**



Los pestiños, los roscos de anís, las flores de Semana Santa, los mantecados, forman parte de la amplia variedad de las llamadas frutas de sartén serranas.

Estas se unen a la amplia variedad de postres que aún se elaboran de forma artesanal siguiendo los viejos recetarios como el pan de higo, la carne de membrillo, las gachas dulces, los hornazos de Pascua con huevos cocidos y las tortas dormías o las perrunillas típicas de la Sierra de Segura.

De tradición ganadera destacan los calostros, un postre elaborado con la primera leche que dan las ovejas. De intenso sabor, se suelen servir con miel artesana o azúcar y canela.

En la Sierra de Cazorla los roscos de miga, los papajotes, las tortas de matalauva y el arroz con leche son algunos de los postres que pondrán el broche final a una comida tradicional. Por su parte, en la repostería de las Villas destacan los sobaos, los borrachuelos y los hornazos. Dulces que pueden acompañarse con el vino cuerva, una bebida de vino con gaseosa, melocotón y canela, típica de esta comarca.

Descubre
nuestro
recetario
tradicional





Degusta
Jaén[®]

EL GRAN SELLO de calidad

El sello de calidad 'Degusta Jaén', impulsado por la Diputación Provincial de Jaén, refleja y pone de relieve la riqueza agroalimentaria de la región. Al elegir productos con este sello, los consumidores optan por alimentos de calidad, saludables y sostenibles, producidos de forma tradicional y respetuosa con el medio ambiente. Este sello les ofrece la seguridad de adquirir productos auténticos, con un sabor único y una estrecha vinculación con el territorio.

De las más de 250 empresas que ostentan actualmente el distintivo "Degusta Jaén", todas ellas especializadas en uno o varios productos, unas 50 se ubican en los territorios del parque. En la mayoría de los casos se trata de negocios familiares basados en el legado y lo artesano, que perpetúan ese carácter singular y diferenciador de la despensa jienense.



OLEOTURISMO

“Vive y comparte con nosotros la cultura del olivar”

El Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, al igual que el resto de la provincia de Jaén, ocupa un escenario teñido por olivares de montaña y fértiles valles, configurando un bosque humanizado que encierra historias y tradiciones muy arraigadas.

Aquí podrás vivir una inmersión en la cultura del aceite, visitar almazaras y centros temáticos donde conocer las curiosidades del mundo del olivar, asomarte al paisaje de nuestro mar de olivos desde impresionantes miradores, disfrutar de nuestra gastronomía con el **aceite de oliva virgen extra** como omnipresente protagonista o convertirte en un catador profesional, aprendiendo a distinguir las diferentes variedades y su uso en tu cocina cotidiana.



Disfruta de un desayuno molinero entre *olivos milenarios*

Descubre los olivares centenarios y los magníficos árboles milenarios en el parque natural. Abraza y pasea entre algunos de los ejemplares que han sido premiados como los mejores olivos monumentales de España. Contempla ejemplares únicos de porte majestuoso que, con más de mil años de vida, parecen contarte la historia de tantas generaciones que se cobijaron en su sombra. Y para culminar tu paseo comparte un desayuno típico molinero con pan artesano, regado con un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra. Una experiencia para acercarte a la cultura del olivar desde el paisaje y en compañía de nuestros hombres y mujeres del campo.



www.olearum.com / www.aceitescazorla.com / www.aovelosalbacares.com

Conviértete en experto de **cosmética natural** elaborada con AOVE

Apúntate a esta experiencia si quieres descubrir los beneficios para tu piel y aprender a elaborar productos de cuidado personal utilizando aceite de oliva virgen extra y otros ingredientes naturales. Sumérgete en una experiencia creativa y participativa donde aprenderás a elaborar jabones naturales, bálsamos de labios o sales de baño que podrás utilizar para seguir cuidándote en tu propia casa.



www.notaliv.es/oleoturismo
www.sensolive.com





Marida tu cata con nuestra *gastronomía típica*

Disfrutar de menús temáticos elaborados con AOVE, apuntarte a una cata hedonística, participar en una ruta de la tapa o armonizar tu cata de aceite con una amplia variedad de productos típicos como embutidos, quesos, miel o incluso chocolate, son sólo algunas de las experiencias que podrás vivir en los restaurantes, almazaras, alojamientos, o incluso en algunas tiendas de nuestros pueblos.



www.jaenoleodestino.com / www.embutidoscarrasco.com / www.aovelosalbacares.com

Comparte la cultura del olivar



Tradiciones y sensaciones del AOVE

Numerosas almazaras y cooperativas de aceite del parque natural te abren sus puertas para vivir experiencias que te acercarán a las gentes del campo y la cultura olivarera. Durante las visitas aprenderás cómo se recolecta la aceituna y se elaboran los diferentes tipos de aceite, sus cualidades, sus posibles defectos, cómo distinguirlos y cuáles son sus mejores usos en cocina con tus platos cotidianos.



www.tierrasdetavara.com
www.puertadelasvillas.com
www.aceitescazorla.com
www.vadolivo.com



El fascinante y rico mundo de *las setas*

Disfrutar de paseos en plena naturaleza mientras profundizas en el conocimiento del mundo de las setas, es otra de las propuestas de agroturismo que podrás disfrutar en el parque natural. Aprender a reconocer los diferentes tipos de setas, cómo cosecharlas, cocinarlas o incluso degustarlas en menús temáticos con las setas como protagonistas, son algunas de las experiencias profundamente vinculadas con nuestra gastronomía tradicional y de temporada.



www.tranco.es / www.aventurahernanpelea.com / www.bysilvestres.com

Recorre, descubre y degusta

Escenarios únicos para saborear nuestra **gastronomía**

Explora los rincones más hermosos del parque natural ya sea a pie, en 4x4 o en bicicleta, disfruta de paisajes espectaculares y de la naturaleza en su máximo esplendor. Y es que no hay mejor recompensa que coronar estas cumbres y disfrutar de un delicioso picnic gourmet en miradores de ensueño donde brindar al final de día mientras disfrutas de una puesta de sol.

¿Quieres sorprender a tu pareja? Organízale una degustación de productos serranos en un entorno único. Lugares únicos donde compartir experiencias gastronómicas únicas.



www.aventurahernanpelea.com





Adéntrate en una huerta de trazado árabe y árboles centenarios

De la mano de Rocío, agricultora de larga tradición familiar y guía ambiental, conocerás las técnicas de la agricultura ecológica en la Huerta el Reventón. Durante tu visita pasearás por la huerta, despertando tus sentidos y disfrutando del contacto con árboles frutales centenarios. Disfrutarás de una degustación de los productos de temporada y podrás comprar directamente a la agricultora las hortalizas y frutas que con tanto mimo dan lugar a saludables productos de gran calidad.

 Tel. 679 248 543 (Huerta el Reventón)

Recorre, descubre y degusta



Pasea en barco solar y degusta un menú gastronómico

Amanece en el embalse de El Tranco y los verdes bosques que lo rodean se reflejan en sus aguas como un espejo. Hasta sus orillas acuden a diario ciervos, gamos, cabras o jabalíes. Embárcate en una ruta en barco solar y disfruta de las vistas, la fauna y el entorno desde otra perspectiva. Y para culminar esta experiencia disfruta de un menú gastronómico elaborado a base de ingredientes de cercanía y platos tan típicos como el ajoatao, los andrajos, las carnes de monte y omnipresente aceite de oliva virgen extra.



www.tranco.es





Cazorla cultural y gastronómica

Acompáñanos a descubrir Cazorla 360, historia y patrimonio maridados con los sabores de la sierra. Comienza tu experiencia con una cata hedonista de aceite de oliva virgen extra, donde descubrirás los distintos matices del famoso oro líquido. Enamórate de sus rincones más encantadores en un paseo por el casco antiguo mientras degustas algunas de sus tapas o de sus menús sostenibles elaborados con ingredientes frescos de la tierra. Y, si te quedaste con ganas de más y quieres darte un homenaje, termina tu paseo reponiendo fuerzas con un menú degustación gastronómico como el dedicado al AOVE, con más de quince platos que en pequeños bocados, te llevará de la mano por la tradición y sabores más auténticos de esta tierra.



www.olearum.com



Descubre el corazón del parque natural y su valor ambiental

Una visita al centro de visitantes Torre del Vinagre, ubicado en pleno Valle del Guadalquivir, en el corazón del parque natural, te permitirá conocer el valor ambiental del espacio protegido, a la vez que te ayudarán a organizar tus rutas y las actividades en contacto con la naturaleza. Cuenta además con una tienda donde comprar variados objetos de recuerdo y productos gastronómicos de las sierras procedentes de artesanos y productores locales. En su cafetería podrás disfrutar de desayunos serranos.



Centro de Visitantes Torre del Vinagre



Reina por un día – Abiturismo Aventura entre abejas

Diferentes actividades promueven el conocimiento y disfrute de la apicultura y de la elaboración de la miel artesana, tan presente en las sierras por la biodiversidad y la gran variedad de flores y plantas silvestres presentes en nuestros montes. Visitas guiadas para conocer el oficio del apicultor, catas gourmet para satisfacer a los paladares más exigentes, o incluso para los más atrevidos, un contacto directo con las abejas en sus colmenas, son algunas de las experiencias que podrás vivir en el parque natural.



www.orodelyelmo.es

Aprende a elaborar productos típicos

Conviértete en un auténtico maestro quesero

Gracias a la tradición ganadera de la zona, en muchos pueblos del parque natural se producen excelentes quesos, algunos con reconocimientos internacionales y que podrás llevarte a casa directamente desde la quesería donde se producen. Durante tu viaje podrás acercarte al proceso de elaboración artesanal, participando en visitas guiadas, talleres de elaboración de quesos frescos y catas de variados tipos de quesos elaborados con la leche de cabra autóctona de raza Florida.



www.queserialavicaria.com



EXPERIENCIAS



*Aprende a hacer pan y dulces **de pueblo***

Todavía quedan en la Sierra de Segura algunos hornos y maestros panaderos que mantienen las tradiciones y elaboran a diario ricos panes artesanos de masa madre. Con ellos podrás conocer el proceso de elaboración de un buen pan de pueblo, aprender a elaborar pan o dulces típicos y llevarte a casa las recetas para hacerlos siempre que quieras.



www.panciencia.com

*Inmersión en la destilación y elaboración de **bebidas artesanales***



*Aprende cómo se elaboran vinos bio que **nacen en las cumbres***

Disfruta de una experiencia en la que conocerás el proceso de elaboración de vinos ecológicos elaborados mediante técnicas biodinámicas. A través de un recorrido por los viñedos y las instalaciones de esta bodega enclavada en plena Sierra del Segura podrás conocer de primera mano los procesos de elaboración de las creaciones del enólogo **Pedro Olivares**. Conocerás todas las variedades y los secretos que hacen que estos vinos sean tan especiales. Y por supuesto, no te irás sin probar sus excelentes vinos acompañados de productos típicos.



www.vinosbiopedrolivares.com

EXPERIENCIAS



*Degusta cervezas artesanas elaboradas con agua **de nuestros manantiales***

¿Sabías que el agua mineral natural nacida de los manantiales del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas es rica en minerales, calcio y posee importantes propiedades para la salud? En la experiencia que te propone Cervezas La Yedra te desvelarán sus recetas secretas para elaborar cervezas artesanas a base del agua de los manantiales de la Sierra de Cazorla.

Descubre el fascinante mundo de la cerveza artesanal y déjate sorprender por los sabores únicos de sus originales cervezas a través de una visita guiada a su pequeña fábrica. Tras la visita disfrutarás de una degustación de tres estilos distintos de sus cervezas artesanales acompañadas de un pequeño aperitivo con productos típicos de Cazorla.



www.cervezaslayedra.es

*Aprendices de **alquimistas***

Aprender a elaborar licores con plantas y frutos silvestres, encurtidos, embutidos caseros, conservar productos de huerta recién recolectados o preparar mermeladas y conservas que podrás después llevarte a casa, son algunas de las propuestas que podrás vivir en compañía de tu familia o amigos. Disfrutarás de paseos en plena naturaleza acompañado de guías expertos para aprender a identificar plantas, frutos y flores, recogiendo en los bosques o huertas los ingredientes que luego servirán para elaborar ricas recetas.



www.bysilvestres.com
www.elcantalarcazorla.com
www.cortijoelsoto.com





Descubre todas las
experiencias que
puedes vivir en el
parque natural



Feria de la Trashumancia Santiago-Pontones **Junio**

En honor a los ganaderos y la tradición trashumante, tan presente en la Sierra de Segura, esta fiesta supone una celebración de las tradiciones serranas. Es su amplia programación encontrarás desde exhibiciones de esquilo de oveja, talleres de elaboración de productos típicos como queso, demostraciones de artesanía popular o degustaciones gastronómicas.

Fiesta del Adelantamiento Cazorla **Mayo**

La Fiesta del Adelantamiento de Cazorla es una recreación histórica que llena las calles de esta encantadora localidad de hombres y mujeres vestidos de época, demostraciones de oficios antiguos, conciertos y representaciones teatrales. Además del visitar a los productores locales en el mercado, podrás participar en degustaciones gastronómicas de productos típicos como la tradicional gachamiga.



Jornadas Micológicas Orcera y Siles **Octubre y noviembre**

Durante estas jornadas podrás realizar rutas de senderismo para identificar las más de ochenta especies presentes en el parque natural, participar en clases de cocina para aprender a prepararlas y degustarlas posteriormente en algunos de sus restaurantes y bares, que organizan rutas de tapas con las setas como protagonistas.



Concurso de Gachamiga Arroyo Frío (La Iruela) **Noviembre**

Numerosas personas participan cada año en este certamen para el elegir la mejor receta de gachamiga. Los platos que se presentan a concurso se elaboran siguiendo las recetas, que se han ido transmitiendo en las casas de generación en generación. El concurso finaliza con una degustación popular para disfrutar de este plato serrano y disfrutar del ambiente festivo.



Jornadas del Cordero Segureño Santiago-Pontones **Noviembre**

Participar en estas jornadas supone una oportunidad única para participar en la tradición ganadera trashumante, que aún perdura en la Sierra de Segura y degustar recetas elaboradas con la deliciosa carne del Cordero Segureño, reconocida con indicación geográfica protegida (IGP).



Rutas de Tapas Villacarrillo, Quesada, Santo Tomé, Pontones, Beas de Segura, Siles, Chilluevar **Todo el año**

Diferentes municipios de las tres comarcas del parque natural desarrollan a lo largo del año rutas con las que acercarse a la tradición del tapeo y degustar en pequeños bocados la variada gastronomía de las sierras en miniatura. Una manera de degustar la gastronomía típica, pero sobre todo un modo de relacionarse y disfrutar de buenos ratos en compañía de amigos y familia.



Mercados de Épocas Pasadas Pozo Alcón, Cazorla y Peal del Becerro **Marzo, abril y noviembre**

Varios son los pueblos que celebran mercados que nos trasladan a épocas pasadas a través del vestuario, las recreaciones históricas o la gastronomía. Una buena ocasión de acercarse a la historia pasada de estos pueblos y a la impronta que otras civilizaciones y culturas dejaron en nuestra gastronomía y costumbres



Visita la web para estar al día de todos los eventos

www.jaenparaisointerior.es

Dónde comer

Descubre restaurantes con oferta de menús sostenibles

Disfruta de la buena mesa en algunos de los restaurantes del parque natural donde encontrarás una oferta de menús sostenibles, fruto de la tradición, elaborados con ingredientes de temporada y con las mejores materias primas de cercanía.



Restaurante Lusco Taberna

C/ Nubla, 33. **Cazorla**.

Tel. 682 842 256

Ubicado en pleno centro de Cazorla, en el Balcón de Zabaleta. Desde que abrió sus puertas en el año 2014 su objetivo ha sido poner en valor la gastronomía y productos locales, aplicando las técnicas más vanguardistas aprendidas a lo largo de los muchos años de experiencia de su cocinero Alan Triñanes. El restaurante cuenta con 3 espacios diferenciados: la sala, un reservado para grupos y una terraza con unas vistas únicas. En Lusco también se organizan catas maridadas y degustaciones de productos de las sierras (quesos, vinos, AOVE, etc.).



Alfonso X El Sabio

Pcta. Consuelo Mendieta, 1. **Cazorla**.

Tel. 639 789 955 - www.alfonsoxelsabio.es

Su propuesta gastronómica se basa en platos tradicionales, pero utilizando las técnicas de vanguardia más avanzadas, lo que les ha permitido fusionar sabores y detalles para ofrecer a sus comensales una verdadera experiencia gastronómica que no olvidarán fácilmente. Se declaran enamorados del aceite de oliva y lo convierten en el protagonista de cada una de sus elaboraciones. Al oro líquido están dedicados algunos de sus platos, su menú gastronómico AOVE, así como uno de sus postres más demandados, el AOVE en Texturas que ha sido galardonado en varios certámenes gastronómicos.



Mesón Asador Leandro

C/ Hoz 3. **Cazorla**.

Tel. 953 720 632 - www.mesonleandro.com

El Mesón Asador Leandro se encuentra en las faldas del Castillo de la Yedra, junto a las Ruinas de Santa María en Cazorla. Su propuesta gastronómica combina la tradicional gastronomía serrana con la innovación y técnicas actuales en cada una de sus recetas, sin perder la esencia de ellas, cuidando el detalle de la tradición, pero aportando la frescura de la alta cocina.

En Mesón Asador Leandro apuestan y trabajan con productos de la máxima calidad de Km0, con el objetivo de ofrecer una experiencia gastronómica que ayude a enriquecer la estancia del viajero durante su visita al parque natural.



Macorina

Pl. de la Corredera, 2. **Cazorla**.

Tel. 682 842 256 - www.lamacorina.es

En el 2018 abrió sus puertas Macorina, una apuesta muy personal del cocinero Alan Triñanes. Un proyecto que fomenta el uso de materias primas de la comarca de Cazorla y el AOVE de la provincia de Jaén desde una perspectiva viajera. Modernidad, una variada y autóctona oferta gastronómica y un diseño espacioso son los tres pilares de Macorina. Su carta de temporada está elaborada con mimo y el mayor respeto a al producto, con olores succulentos y sabores que emocionan, presentados en platos cuidados al detalle. La unión entre tradición, renovación y alta gastronomía.



Menús sostenibles



Restaurante Km6

Ctra. de La Bolera, Km. 6. **Pozo Alcón.**

Tel. 953 738 907

Restaurante familiar abierto desde 1985 en plena Sierra de Segura, muy cerca del pueblo de Pozo Alcón, que ofrece una cocina tradicional de la más alta calidad y con identidad propia. Su cocina se caracteriza por el cariño a la creación de nuevos sabores que nacen de la fusión de los productos tradicionales de la Sierra de Pozo Alcón, el vanguardismo, la imaginación y la tradición italiana (de donde es su propietario). El resultado es una cocina original y diferente. Entre sus especialidades se encuentran las carnes a la brasa destacando el Cordero Segureño en horno de leña, los patés de caza y otros platos típicos de la tradición serrana.



El Curro (hotel)

Ctra. de La Sierra, 32. **Burunchel, La Iruela.**

Tel. 953 727 311 - www.hotelescurro.es

Ambiente cálido y acogedor donde saborear la gastronomía serrana más arraigada y tradicional a través de recetas que han pasado de generación en generación entre las mujeres cocineras de la familia que regenta este encantador hotel en Burunchel. En su carta combinan los ingredientes, sabores y texturas de los productos de la tierra para crear recetas tradicionales como los andrajos, las gachamigas o su cordero asado en horno de tradición árabe.



Los Nogales (hotel rural)

Ctra. Pantano La Bolera, km 6 desvío 500 m. **Pozo Alcón.**

Tel. 953 718 249 - www.hotelrurallosnogales.com

Ubicado en el hotel rural & Spa del mismo nombre, su restaurante está enclavado en un entorno privilegiado sobre el cerro que bordea el río Guadalentín, en Pozo Alcón. Su carta incluye una variada muestra de platos de gastronomía típica y su menú degustación Sierra de Cazorla incluye platos de la cocina identitaria de la Sierra de Cazorla, como embutidos de caza, patés, quesos y sus premiados AOVES.



Valle del Turrilla (hotel)

Ctra. de Huesa s/n. **Hinojares.**

Tel. 609 166 737 - www.cazorlatur.com

Restaurante especializado en comida casera serrana. En su carta se pueden encontrar entre otros platos tradicionales, los talarines, las migas o los andrajos. Organizan cualquier tipo de evento familiar, escolar o de empresa, combinando la oferta de restauración y alojamiento con otras actividades como rutas a caballo, turismo activo y visitas guiadas por el parque natural.



El Tranco

Ctra. A-319, km 75. **El Tranco.**

Tel. 647 765 420 - www.tranco.es

El Centro de Ocio y Turismo Activo El Tranco reúne los servicios de ocio y restauración en un solo lugar. Aquí los visitantes se llevarán una experiencia integral que aúna actividades de ecoturismo con una oferta gastronómica única en pleno corazón del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Paisajes, naturaleza y gastronomía en un mismo lugar. Ofrecen un menú degustación que integra diversos platos de cocina serrana con platos de cuchara como los andrajos, las carnes de caza o la trucha de Aguasmulas. En otoño incluyen en carta diferentes platos elaborados con setas, un Menú Micológico y ofrecen durante todo el año opciones de menú para vegetarianos y veganos.



Moka Café

Avda. Mercado, 10. **Beas de Segura.**

Tel. 651 644 513

Moka Café es una encantadora cafetería con mucha vida local que ofrece gran variedad en desayunos con repostería, bollería artesana, café 100% natural y una selección de los mejores aceites de oliva virgen extra de la comarca. Sus helados artesanales están elaborados en su propio obrador con materia prima de gran calidad y más de 30 sabores en vitrina. Entre sus helados artesanos destaca el elaborado con AOVE con DO Sierra de Segura.



Menús sostenibles



Restaurante Bar Los Barcos

C/ San Antonio, 2. **Santiago-Pontones.**

Tel. 953 438 490

Ubicado en Santiago-Pontones este bar restaurante, muy popular entre los locales, ofrece una buena selección de tapas y platos tradicionales serranos como las migas serranas, la perdiz en escabeche o el lomo de orza. Ofrece raciones generosas y excelente relación calidad-precio en un ambiente acogedor y local. Cuenta con una agradable terraza con sombra donde disfrutar de desayunos típicos, tapear o cenar en grupo compartiendo raciones. En su carta encontrarás también opciones como la Pizza La Matea, elaborada con embutidos artesanos.



El Candil

C/ Quijote 4. **Cortijos Nuevos.**

Tel. 643 548 112

Coqueto restaurante donde su propietaria May cuida los detalles y que se encuentra en pleno corazón de la Sierra de Segura, entre el Castillo de Segura de la Sierra y el de Hornos de Segura. Desde que abrió sus puertas en 2006, y con una cocina totalmente abierta, su objetivo ha sido poner en valor la gastronomía y los productos locales, destacando el aceite de oliva virgen extra con DO Sierra de Segura, base de su cocina. Como resultado su propuesta se basa en los productos de la comarca, pero aportando una visión actual de la gastronomía serrana.



La Casa del Cordero

Avda. Sierra de Segura, 28. **Pontones.**

Tel. 953 195 477

La Casa del Cordero es un negocio familiar especializado en cordero que ofrece una propuesta gastronómica basada en cocina tradicional. Su especialidad son los platos elaborados con Cordero Segureño (IGP) y otras recetas tradicionales de las sierras como los ajos, el rin-ran, las migas o los galianos. Ofrecen a diario un menú degustación elaborado con productos de temporada y de cercanía que va cambiando según la estación. Todos sus platos son de elaboración casera y suponen un viaje gastronómico único por el recetario de la Sierra de Segura y la tradición trashumante.



Restaurante Río Madera (hotel)

Ctra. el Yelmo, 5. **Segura de la Sierra.**

Tel. 642 830 182 / 727 724 955 - www.riomadera.com

El hotel Restaurante Río Madera es una hospedería de montaña que ofrece un completo servicio de alojamiento y restauración en un entorno natural privilegiado. Ofrecen una experiencia gastronómica auténtica, basada en platos tradicionales basados en recetas elaboradas con ingredientes frescos de la comarca. Su carta es una recopilación de recetas con una larga tradición de familia, como los guisos con carne de monte, los patés y embutidos elaborados de forma artesanal o platos como las gachamigas, los ajos (ajoatao, ajo harina) o la trucha en escabeche, procedente de los ríos cercanos.

Menús sostenibles



Restaurante Torres I (hotel)

Avda. Valencia, 126. **Villanueva del Arzobispo.**

Tel. 953 451 042 - www.hoteltores.es

Restaurante ubicado en el hotel Torres I de Villanueva del Arzobispo que cuenta con varios salones destinados a la organización de eventos y convenciones. Poseen una amplia experiencia elaborando menús para grupos y están especializados en cocina tradicional andaluza, con un menú degustación que supone un recorrido por los productos más identitarios de la gastronomía serrana.



La Moraleda (hotel)

C/ Fuensanta, 73. **Villanueva del Arzobispo.**

Tel. 953 450 388 - www.hotellamoreda.com

Hotel La Moraleda cuenta con más de 30 años de experiencia en el servicio turístico y de restauración. Su restaurante está especializado en comida tradicional, con un menú variado, diario y a la carta a disposición de sus clientes. Su amplia variedad de platos típicos de las sierras supone una inmersión en los sabores de la tierra.

Dónde alojarse

Degusta los sabores serranos y desconecta en un alojamiento comprometido con su entorno

Déjate cuidar y desconecta en nuestros hoteles y casas rurales, inmersos en plena naturaleza o pintorescos pueblos. Disfruta desde el desayuno de una cocina tradicional elaborada con productos artesanos.



Hotel El Curro

Ctra. de La Sierra, 32. **Burunchel, La Iruela.**
Tel. 953 727 311 - www.hotelescurro.es

Una estancia en el Hotel El Curro supone la oportunidad perfecta para disfrutar del aire libre y entrar en contacto con la naturaleza, relajarse y recordar lo que más importa. Sus encantadoras habitaciones están decoradas cuidando cada detalle para crear un ambiente único que garantiza una sensación de hogar. En el Hotel El Curro se pueden apreciar las cosas simples de la vida: respirar y dormir un poco más profundo, caminar y sentirse un poco más ligero, olvidar y preocuparse un poco menos del trabajo, reír y experimentar un poco más.



El Cantalar

Ctra. del Tranco km 39,5. **La Iruela.**
Tel. 609 645 309 / 630 672 011 - www.elcantalarcazorla.com

El Centro de Ecoturismo El Cantalar está situado en un entorno natural privilegiado y ha sido diseñado para ofrecer a los visitantes experiencias únicas y educativas en contacto con la naturaleza. Cuenta con capacidad máxima para 60 personas y sus habitaciones están adaptadas para hospedar grupos de amigos, familias, asociaciones, grupos de yoga, escolares, etc. Ofrecen una amplia gama de actividades como talleres de flora y fauna, rutas de senderismo, experiencias gastronómicas sostenibles, rutas en bicicleta eléctrica, baños de bosque, sesiones de yoga y mindfulness. Ofrecen servicio de comidas y menús elaborados con productos de cercanía de productores locales, con una amplia variedad de opciones adaptadas para personas vegetarianas y veganas.



Hotel Rural Los Nogales

Ctra. Pantano La Bolera, km 6 desvío 500 m. **Pozo Alcón.**
Tel. 953 718 249 - www.hotelrurallosnogales.com

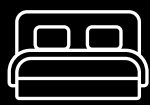
Precioso hotel enclavado en un entorno privilegiado sobre el cerro que bordea el río Guadalentín. Cuenta con 26 habitaciones y un magnífico spa con vistas a la Sierra de Pozo Alcón, restaurante y un salón para eventos con capacidad para 170 personas. Ofrecen desayunos tipo buffet, almuerzos y cenas. Cuenta con menú diario para sus huéspedes que incluye diferentes opciones de cocina casera y tradicional serrana, elaborados con productos de proximidad.



Hotel Valle del Turrilla

Ctra. de Huesa s/n. **Hinojares.**
Tel. 609 166 737 - www.cazorlatur.com

Hotel Rural Valle del Turrilla, se encuentra ubicado en un enclave ideal, junto al Río Turrilla y en el pueblo de Hinojares, donde disfrutar de diferentes actividades dentro del Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas. El hotel cuenta con diez habitaciones, servicio de restaurante especializado en comida casera serrana y centro ecuestre. Disponen también de cocina de uso compartido y ofrecen la opción de alquiler completo para grupos grandes. Organizan cualquier tipo de evento familiar, escolar o de empresa, combinando la oferta de restauración y alojamiento con otras actividades como rutas a caballo, turismo activo y rutas guiadas en la Sierra de Cazorla.



Alojamientos para desconectar



Casa Rural La Rosita

C/ Real, 31. **Hinojares.**

Tel, 638 570 056

La Rosita es una casa rural que data del S. XVII, recién reformada conservando elementos únicos de construcción, con un diseño rústico, natural y armónico propio de la zona. Cuenta con una excelente ubicación para realizar variadas actividades y conocer el parque natural. En este alojamiento donde apuestan por la sostenibilidad y cuidan todo al detalle, encontrarás obsequios de bienvenida, desayunos y meriendas elaborados con productos típicos de productores locales. La casa también dispone de jacuzzi en baño abuhardillado y ofrecen kits de jabones y sales naturales, elaborados artesanalmente y cuyo ingrediente principal es el AOVE.



Casas La Suerte

C/ Real, 31. **Hinojares.**

Tel. 676 258 281 - www.casaslasuerte.com

El nombre de «La Suerte» de estos apartamentos rurales proviene del paraje del mismo nombre en el que se encuentran. Los cimientos de los alojamientos están asentados sobre la antigua huerta de hortalizas, olivos y la antigua granja de sus padres, que se dedicaban a la ganadería y la venta de leche en el pueblo. Consta de 4 apartamentos rurales, cada uno con un estilo arquitectónico decorativo diferente: árabe, serrano y típico andaluz. Cada apartamento cuenta con todo lujo de detalles y comodidades; jacuzzi, chimenea, calefacción central, Wifi, aire acondicionado, terraza, barbacoa y piscina de verano.

Alojamientos para desconectar



Casa Josefa

C/ Tosca 23. 23485, **Pozo Alcón.**

www.casasruralescazorlapozoalcon.com

Es un alojamiento rural que ocupa una casa típica del municipio de Pozo Alcón. Cuenta con cuatro dormitorios y dos baños, un amplio salón con chimenea y una terraza donde disfrutar de barbacoas y comidas al aire libre. Su ubicación, en pleno centro del pueblo, te permitirá disfrutar del ambiente local y de la atención de sus propietarios, que te ofrecen a sus huéspedes valiosa información sobre las actividades y mejores lugares para disfrutar de la gastronomía de la Sierra de Segura.



El Cortijo de Ramón

Ctra. de Beas a Cortijos Nuevos km 23.5. **Cortijos Nuevos.**

Tel. 619 073 925 - www.cortijoderamon.com

El Cortijo de Ramón es una antigua casa de pastores rehabilitada, en un paraje excepcional de frondosos pinares y nogales y sobre un fértil valle de olivos centenarios de la Sierra del Segura. Su propietaria Amparo se encarga de cuidar el paladar de sus huéspedes elaborando una cuidada cocina basada en platos tradicionales. Los almuerzos y cenas se pueden disfrutar en su terraza integrada totalmente en el pinar que rodea este refugio sostenible, donde desconectar y relajarse en su inmensa piscina. El cortijo cuenta además con una pequeña tienda donde comprar algunos productos locales que utilizan en su cocina.

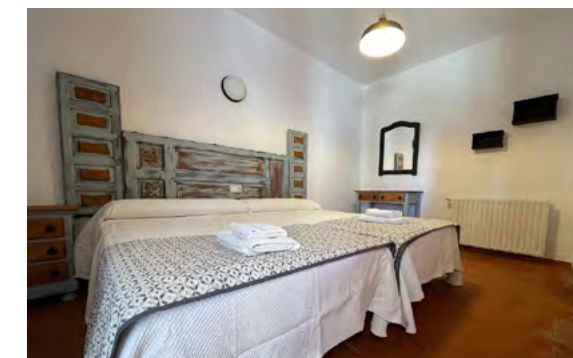


Hotel Poeta Jorge Manrique

C/ Ordenanzas del común 1. **Segura de la Sierra.**

Tel. 953 050 707 / 609 343 478 - www.hotelpoetamanrique.es

El Hotel Poeta Jorge Manrique se encuentra ubicado en pleno casco antiguo de Segura de la Sierra. En este alojamiento cuidan los detalles para ofrecer a sus huéspedes una cálida y acogedora atmósfera. El hotel cuenta con 6 habitaciones y ocupa una antigua casona de pueblo rehabilitada respetando los materiales de siempre e integrando tecnologías de última generación y domótica para una mejor eficiencia del edificio. También dispone de una zona común con chimenea y un amplio jardín donde relajarse y disfrutar del lento ritmo de la vida de pueblo. Sus huéspedes disfrutan de desayunos sostenibles tipo buffet elaborados con productos de cercanía y ofrece además cenas y experiencias gastronómicas para grupos bajo petición.



Hospedería Morciguillinas

Ctra. de Beas, Km. 3. **Cortijos Nuevos.**

Tel. 658 183 026 - www.morciguillinas.com

La Hospedería Morciguillinas es una caseta forestal recientemente reformada y reconvertida al turismo rural. Dispone de un acogedor restaurante con terraza que ofrece una variada selección de platos de gastronomía local. En sus instalaciones ofrecen un servicio completo que permite al viajero combinar la realización de actividades de turismo activo en plena naturaleza con su servicio de alojamiento y restauración. Diversión, desconexión y una rica gastronomía local en uno de los mejores ambientes del parque natural.



Alojamientos para desconectar



Cortijo El Soto

Carril de Fuentepinilla S/N. **Beas de Segura**.
Tel. 678 364 642 - www.cortijoelsoto.com

En Cortijo El Soto disfrutarás de unos días de tranquilidad y desconexión en contacto con la naturaleza. El alojamiento consta de dos viviendas rurales de alquiler completo, con capacidad máxima para diez y cuatro personas, respectivamente. Adicionalmente cuentan con La Casita de la Huerta, una sala de usos múltiples construida junto al arroyo en plena naturaleza, en un idílico entorno de valles y montañas, donde se pueden organizar actividades y talleres de meditación, Qi gong (chi-kung) o cualquier otra actividad para grupos. Tienen además un huerto ecológico de autoconsumo y un refrescante estanque de baño (piscina natural).



Alojamientos Rurales Villarobles de Altamira

Ctra. de Beas S/N 24,5. **Cortijos Nuevos**.
Tel. 606 342 256 - www.villarobles.com

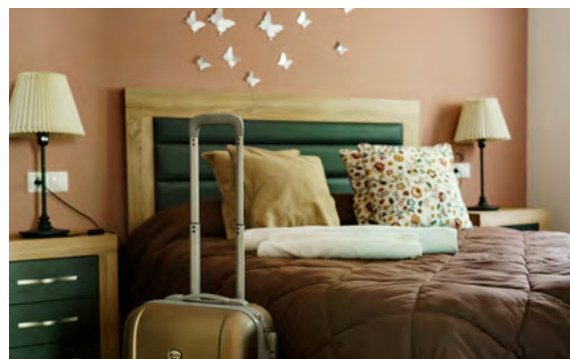
Alojamientos rurales en Cortijos Nuevos que ofrecen 3 casas de alquiler completo de 2, 3 y 4 dormitorios respectivamente y equipados con cocina, salón comedor con chimenea y baño completo. Cuenta con amplios espacios exteriores con barbacoa, piscina, horno de leña y cenador. Tiene además aparcamiento propio, parque infantil, zona ajardinada y piscina de agua salada. En su comedor con capacidad para 50 personas se pueden organizar eventos para grupos, actos sociales, y pequeñas celebraciones. Ofrece la opción de organizar el catering con productos típicos y elaboraciones caseras.



Hotel Río Madera

Ctra. el Yelmo, 5. **Segura de la Sierra**.
Tel. 642 830 182 / 727 724 955 - www.riomadera.com

El hotel Restaurante Río Madera es una hospedería de montaña que ofrece un completo servicio de alojamiento y restauración en un entorno natural privilegiado. Cuentan con seis acogedoras habitaciones, con capacidad para dos o tres personas, y cuatro amplios apartamentos rurales ideales para grupos de cuatro a seis personas. En su restaurante ofrecen una experiencia gastronómica auténtica, basada en platos tradicionales de las sierras con recetas elaboradas con ingredientes frescos de la comarca. Cuentan también con barbacoa y horno de leña, ideales para celebrar reuniones al aire libre y disfrutar de deliciosas comidas cocinadas al estilo tradicional.

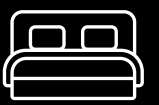


Apartamentos Aldeas de Pontones

Avda. Sierra de Segura, 28. **Pontones**.
Tel. 654 880 344

Los apartamentos turísticos Aldeas de Pontones ofrecen cuatro apartamentos acogedores donde alojarte en el municipio de Pontones, en pleno corazón de la Sierra de Segura. Un lugar donde desconectar para volver a conectar y disfrutar de la naturaleza y la excelente gastronomía que ofrecen sus propietarios en el restaurante La Casa del Cordero, ubicado en la planta baja de los alojamientos. Los apartamentos tienen cocina totalmente equipada, baño completo, Wifi y salón con sofá-cama. La calefacción es central por radiadores y además cuentan con una estufa de leña en el salón. Todos los apartamentos tienen balcón con vistas al río y disponen de aparcamiento gratuito.

Alojamientos para desconectar



Hotel Torres I

Avda. Valencia, 126. **Villanueva del Arzobispo**.
Tel. 953 451 042 - www.hoteltores.es

El hotel Torres I está situado en la comarca de las Villas. El hotel dispone de 50 habitaciones totalmente equipadas, ideales para satisfacer las necesidades de los clientes que visitan uno de los parques naturales de mayor extensión de Europa, y también de aquellos que buscan la tranquilidad necesaria en viajes de negocios, o los que disfrutan conociendo la monumentalidad de los municipios de la comarca. Posee amplios jardines con piscina, solárium, restaurante, salones para convenciones y discoteca propia. En su restaurante podrás degustar algunos de los platos más identitarios del parque natural o disfrutar de su menú sostenible Tradición.



Hotel La Moraleda

C/ Fuensanta, 73, 23330. **Villanueva del Arzobispo**.
Tel. 953 450 388 - www.hotellamoreda.com

Hotel La Moraleda cuenta con más de 30 años de experiencia en el servicio turístico y de restauración. La fidelidad de los clientes es el elemento clave de este proyecto de gestión familiar. Dispone de 32 amplias habitaciones (dobles, triples y cuádruples) con capacidad para 80 personas. Sus instalaciones cuentan con múltiples espacios y servicios como: restaurante, piscina, solárium, sala de juegos e incluso servicios de peluquería y estética. Además, las habitaciones cuentan con TV satélite digital, bañera de hidromasaje y Wifi.





Dónde comprar

Llévate un recuerdo gastronómico del parque a casa

En los comercios tradicionales podrás degustar y llevarte a casa productos elaborados de forma artesanal y que llegan a la tienda directamente desde el productor local.



Sin Más

Pl. de la corredera 16 Bj00. **Cazorla.**

Tel. 661 762 565 - www.sinmascazorla.com

Panadería y pastelería artesana, con certificado ecológico y más de 20 años de experiencia. Elaboran sus propios panes artesanos con masa madre, sin levaduras añadidas, de diferentes tipos de harinas y con granos ancestrales. Sus mermeladas ecológicas certificadas son también de elaboración propia y con bajo contenido en azúcar. En su tienda, ubicada en la plaza del ayuntamiento de Cazorla, puedes encontrar una amplia selección de aceites de la comarca, embutidos, patés, vinos de la Sierra y de la provincia de Jaén.



La Tienda de Rocío

Pl. de Andalucía. Mercado de abastos s/n. **Cazorla.**

Tel. 679 248 543

La Tienda de Rocío es un pequeño puesto de frutas y hortalizas ecológicas y locales ubicado en la entrada del mercado de abastos de Cazorla. Todos sus productos vienen directos desde su huerta en La Iruela, garantizando así la frescura, la temporalidad y la calidad de su producto de cercanía. Apuestan por la sostenibilidad fomentando la reutilización de las bolsas entre sus clientes y teniendo un detalle con quién así lo hace (regalando flores, descuentos, perejil, aromáticas). La belleza de la huerta y su paisaje está presente en este pequeño puesto decorado con flores estacionales y sus cestas de mimbre artesanales que hacen en familia.



Ecorazón de Cazorla

Pl. de Andalucía. Mercado de abastos, pt. 14. **Cazorla.**

Tel. 666 936 701

Pequeña tienda dentro del mercado de abastos de Cazorla de productos ecológicos certificados. Vende tanto alimentos frescos de temporada como envasados, a granel, productos veganos, vegetarianos, línea de cosmética, inciensos y aceites esenciales, productos de limpieza e higiene, línea de plantas, especias e infusiones, lácteos, y productos sin gluten. Adaptada a la introducción de nuevos productos en función de la demanda del cliente.



Cazorla Artesano

C/ Fuente Nueva, 1. **Cazorla.**

Tel. 953 710 003 / 625 675 865 - www.embutidoscarrasco.com

Empresa artesana de larga tradición familiar de Cazorla que producen 3 de los principales productos agroalimentarios de las sierras: el aceite de oliva virgen extra (AOVE caYma®), embutidos y quesos de elaboración propia. Su AOVE caYma® está certificado con DO Sierra de Cazorla. En su tienda, ubicada en pleno Balcón de Zabaleta, se puede encontrar una amplia variedad de productos locales como morcillas, salchichón de ciervo, quesos, mermeladas, miel o pan artesano, entre otros. Organizan degustaciones de sus productos artesanos y catas de su preciado aceite.



Pancazorla

C./ de Hilario Marco, 1. **Cazorla**.

Tel. 684 149 313 - www.pancazorla.com

Empresa familiar, con más de 30 años de experiencia, en la que José A. García aprendió el oficio de sus abuelos y luego de sus padres. Sus dulces y panes son el resultado de la conjunción perfecta entre tradición y vanguardia, siempre sobre la base de unas materias primas de primera calidad y una elaboración artesanal. Su pan está elaborado con masa madre y harinas molidas en su propio obrador, lo que les aporta el sabor inconfundible y la excelencia a sus productos. Son pioneros en la provincia de Jaén en certificar y producir pan ecológico (CAAEE).



La Despensa del Berral

C/ Fuente El Berral 4. **Aldea de La Matea**.

Tel. 953 437 282 - www.despensadelberral.com

La Despensa del Berral es una tienda y lugar de degustación de productos gourmet de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. También disponen de un secadero de jamones y lomos, elaborados de forma tradicional, en un entorno que proporciona a los productos el clima perfecto para conseguir unas características y sabores únicos. En su tienda podrás comprar gran variedad de productos como jamones, lomos, aceites, vinos, quesos, patés, licores, mieles o mermeladas, entre otros. Muchos de estos productos se encuentran disponibles en formato pack gourmet, un regalo ideal para compartir los sabores serranos en casa.



Apisierra

Ctra. de Jaén, 72. **Pozo Alcón**.

Tel. 628 809 020 - www.apisierra.com

Apisierra es el proyecto liderado por María José Gámez, emprendedora de Pozo Alcón que aprendió los secretos de la apicultura en un curso organizado en su municipio natal. Así nació Apisierra, que hoy en día es una empresa que elabora miel y chocolates artesanos de variados sabores fruto de la innovación. Apisierra ha perfeccionado, además, esta faceta con la elaboración de bombones singulares como los bombones de roca, y la mixtura con sus mieles de romero, azahar, tomillo, eucalipto, espliego y encina. Entre sus tabletas encontrarás chocolate con AOVE o frutos del bosque, caramelos de miel de sus colmenas y derivados.



Productos Paqui

Polígono Cornicabral. **Beas de Segura**.

Tel. 953 424 895 / 677 026 847 - www.productospaqui.es

Empresa de tradición familiar dedicada a la elaboración de patatas fritas y frutos secos. El origen de su negocio fue una churrería en la plaza de abastos de Beas de Segura, que hoy ha evolucionado hasta convertirse en una innovadora fábrica. Los padres de Paqui vendían sus patatas fritas en cartuchos durante todo el año, pero era especialmente en la festividad local de San Marcos, cuando sus patatas se convertían en un producto celebrado por los vecinos. Los garbanzos tostados en horno de leña y su buen hacer con la patata han conseguido que Productos Paqui llegue a la segunda generación de la familia Calabria, que cuenta hoy con 60 referencias diferentes.



Panciencia

C/ Horno, nº 1. **Segura de la Sierra**.

Tel. 687 131 394 - www.panciencia.com

Panciencia es una panadería artesanal donde la obsesión por ofrecer un producto de calidad los empuja a trabajar en su obrador solo con materias primas y productos de proximidad. Elaboran panes artesanos y otros dulces típicos de la Sierra de Segura respetando las recetas tradicionales. Sus panes están fermentados exclusivamente con su propia masa madre y harinas eco y son horneados a diario en el antiguo horno de leña.



Notaliv

C/ La Feria 18. **Villacarrillo**.

Tel. 611 396 931 - www.notaliv.es/oleoturismo

Notaliv es una empresa dedicada a la fabricación de cosmética natural elaborada con AOVE. En su tienda, ubicada en Villacarrillo, podrás encontrar además de su línea de cosmética natural, una amplia variedad de productos gourmet de alimentación típicos de la comarca de Las Villas y otros amparados por la marca Degusta Jaén. La tienda cuenta con una zona reservada a la degustación de productos donde se organizan catas y maridajes de AOVE y otras experiencias de oleoturismo.



L'Alacena del Hornillo

Av. de Andalucía, 20. **Pontones**.

Tel. 637 747 483

Tienda de ultramarinos y productos típicos donde podrás encontrar una amplia variedad de productos locales artesanos, algunos de ellos de elaboración propia. Comercializan sus propios productos bajo la marca Salmarín como embutidos, patés, quesos, frutos secos y pan artesano. Abierta los fines de semana, ofrecen además degustaciones de algunos de los productos disponibles en la tienda. Fácil acceso y zona de aparcamiento.



Oleoteca Los Albacares

Avda. Valencia, 132. **Villanueva del Arzobispo**.

Tel. 699 545 665 - www.aovelosalbacares.com

Empresa familiar dedicada al cultivo del olivar. Su AOVE procedente de olivos centenarios es el resultado de muchos años de tradición y de la aplicación de prácticas sostenibles. En la oleoteca Los Albacares es posible degustar, además de sus AOVES, todos sus productos de elaboración propia a base del aceite de oliva como chocolates o mermelada, así como probar sus productos de cosmética natural. En su sala de degustaciones organizan catas maridadas de AOVE y otros productos típicos de las sierras. Realizan también regalos personalizados para eventos de empresas y celebraciones (aniversarios, bodas, bautizos, comuniones).

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

EN EL PARQUE NATURAL SIERRAS DE CAZORLA, SEGURA Y LAS VILLAS

UN VIAJE GASTRONÓMICO SOSTENIBLE

Embárcate en un viaje gastronómico sostenible en el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.

Descubre un mundo de sabores y tradiciones únicas.

EXPERIENCIAS AUTÉNTICAS Y SINGULARES

Vive experiencias auténticas en contacto con nuestros productores, degusta recetas tradicionales elaboradas con productos de km 0 cocinadas con el mimo de antaño de nuestras abuelas, o sorpréndete con propuestas gastronómicas innovadoras basadas en nuestra rica despensa.

DESCONEXIÓN EN UN LUGAR ÚNICO EN EL MUNDO

Te invitamos a desconectar en alojamientos en plena naturaleza y sentirte cómo en casa. Vive según el ritmo que marca nuestro entorno y disfruta de la calma en nuestros pintorescos pueblos.

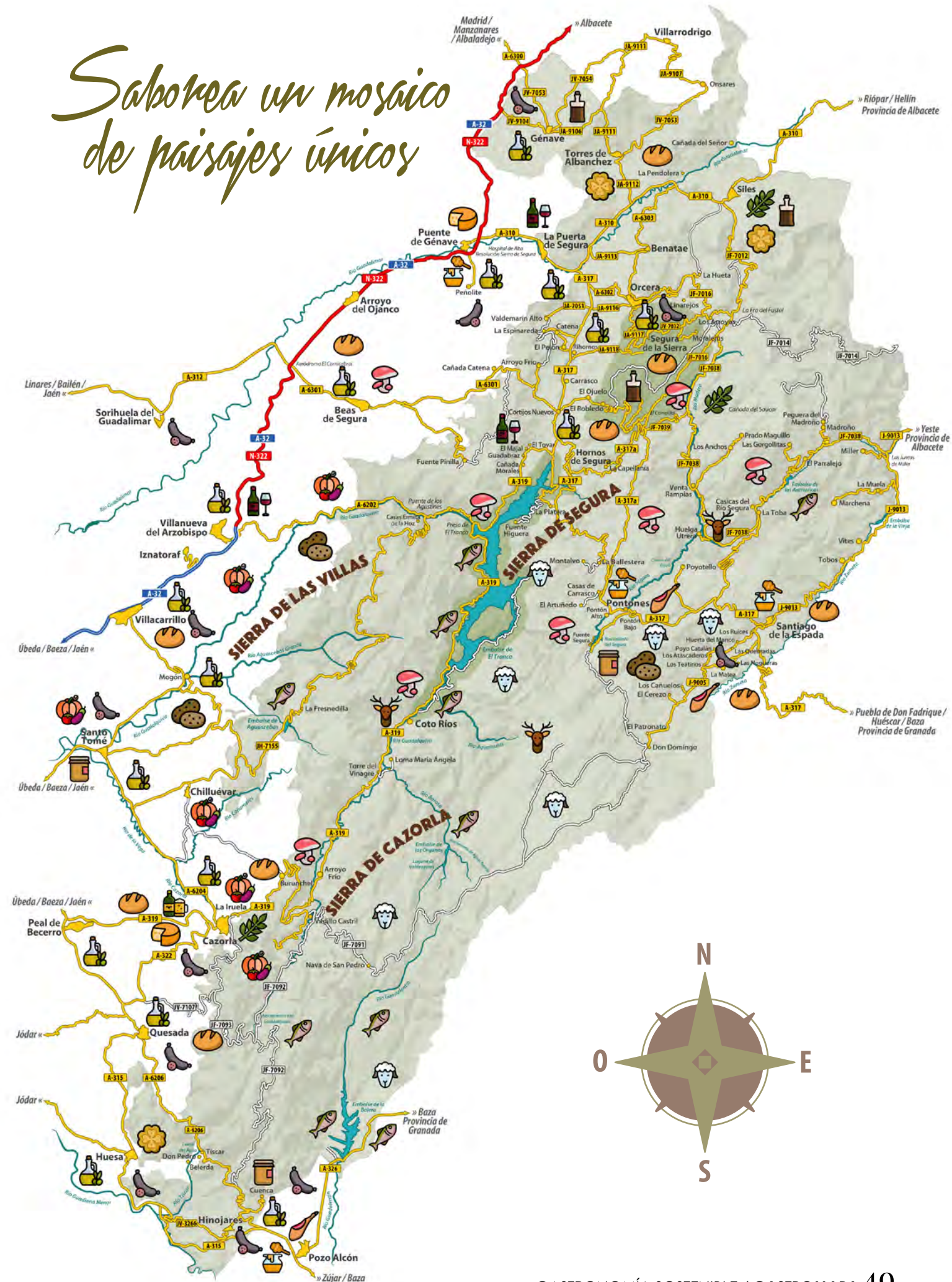
EL SABOR DEL PARQUE EN CASA

Visita nuestros comercios tradicionales y llévate un pedazo del sabor de nuestros pueblos a casa.

Descubre las mejores propuestas gastronómicas sostenibles en el parque natural



-  AOVE y derivados
-  Cordero segureño
-  Morcilla y embutidos
-  Jamón
-  Miel
-  Hierbas silvestres
-  Níscalos y setas
-  Trucha
-  Productos de la caza
-  Productos de la huerta
-  Queso
-  Vino
-  Cerveza artesana
-  Mistela
-  Pan
-  Conservas
-  Dulces
-  Patatas





Créditos

Edita: Diputación de Jaén
Diciembre 2024

www.jaenparaisointerior.es

