

Guía del

Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro

y su entorno



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

Andalucía



Guía del

Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro

y su entorno



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

Guía del Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro y su entorno. - 1^a ed. - Sevilla : Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, 2007

140 p. : il. col. ; 21 cm. - (Turismo sostenible)

Coordinación de la ed.: Dirección General de Promoción y Comercialización Turística

D.L. SE-4921-07

1. Turismo 2. Parques naturales 3. Guías 4. Turismo rural 5. Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro (España) 6. Córdoba (Provincia: España) 7. Andalucía I. Andalucía. Consejería de Turismo, Comercio y Deporte II. Serie

1^a edición 2007

EDITA

Junta de Andalucía

Consejería de Turismo, Comercio y Deporte

COORDINACIÓN DE LA EDICIÓN

Dirección General de Promoción y Comercialización Turística

MAQUETACIÓN y TEXTOS

Signatura Ediciones, S.L.

PRODUCCIÓN EDITORIAL

Bosque de palabras, S.L.

DEPÓSITO LEGAL

SE-4921-07

Esta publicación está disponible para la consulta y préstamo en el Centro de Documentación de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía y accesible a texto completo en: <http://www.juntadeandalucia.es/turismocomerciod deporte/publicaciones>.

Índice

• Presentación del Consejero	5
• Prólogo	7
• Uso de la guía	8
• Mapa de carreteras	10
• Datos básicos	12
• El Parque Natural	17
• La zona turística	35
• Actividades en la naturaleza	41
• Mapa de senderos	42
• El Parque y su entorno. Localidades	52
• Cardeña	53
• Montoro	61
• Actividades culturales	76
• Rutas culturales	77
• Artesanía	85
• Gastronomía	89
• Recetario	97
• Restaurantes	119
• Alojamientos	132
• Simbología	131
• Manual de buenas prácticas ambientales	132
• Datos de interés	137

Todos los alojamientos y restaurantes incluidos en esta guía se hayan inscritos en el Registro de Turismo Andaluz, a fecha cuatro de abril de 2007, en la categoría de alojamientos rurales y gastronomía tradicional.





Presentación

Andalucía mantiene su posición privilegiada en el turismo internacional gracias, en parte, a su diversidad. Una comunidad con un clima cálido a lo largo de todo el año, con más de 900 kilómetros de costas de playas blancas y limpias, con una cultura producto de la influencia de pueblos milenarios y en continuo proceso de modernización que no puede pasar desapercibida para millones de visitantes potenciales. Pero además Andalucía, con 150 espacios protegidos, es la red de carácter regional de espacios protegidos más importante en número y superficie de la Unión Europea.

Andalucía se adentra en una nueva etapa en la que se hace necesario planificar un modelo turístico sostenible para maximizar los efectos económicos sobre nuestra región, al tiempo que se preservan sus recursos y espacios naturales y se adaptan los elementos característicos de la oferta turística de nuestra comunidad. Estos son los principios sobre los que se basa el Decreto de formulación del Plan General de Turismo Sostenible 2007-2010.

La política de *sostenibilidad* responde al interés de la Administración Autonómica, los agentes locales y el sector privado en incidir sobre la desestacionalización de la demanda turística, impulsar el desarrollo socioeconómico de las zonas rurales y preservar los recursos naturales de nuestra Comunidad para su uso y disfrute por parte de las generaciones venideras.

La Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, a través de sus líneas de promoción turística y bajo los compromisos adoptados con los Planes de Desarrollo Sostenible de diferentes Parques Naturales, apuesta por la elaboración de estas guías especializadas para realzar los valores gastronómicos, culturales y turísticos de las zonas rurales de Andalucía.

Estas guías dan la bienvenida a los visitantes concienciados e implicados en la conservación de nuestros recursos y les hace partícipes de nuestro éxito como región solidaria y sostenible.

Bienvenidos al futuro de Andalucía.

SERGIO MORENO MONROVÉ
Consejero de Turismo, Comercio y Deporte





Prólogo

En los últimos años, el concepto de sostenibilidad ha ido incorporándose en diferentes apuestas políticas como un paradigma humanizador y de proyección a largo plazo del que nuestra comunidad no puede quedar ajena.

Tras la eclosión del turismo como un fenómeno a gran escala que repercute directamente en nuestro territorio y población, el objetivo de las nuevas directrices europeas en esta materia, como la Carta Europea de Turismo Sostenible, es seguir apostando por el sector, respetando la riqueza ambiental y patrimonial de nuestros destinos a fin de lograr un modelo turístico competitivo y perdurable.

Por ello, habida cuenta de la situación privilegiada de la que goza Andalucía en cuanto a recursos naturales, agrícolas, culturales, etnográficos y, por ende, turísticos, la sostenibilidad se ha convertido en un concepto que permea las nuevas políticas que nuestra Administración Autonómica propone para el futuro más inmediato, especialmente las referidas al turismo rural y de naturaleza, cuyo desarrollo está estrechamente ligado a una utilización racional del espacio. No en vano, Andalucía cuenta con 24 parques naturales en los que, al tiempo que se preserva la riqueza paisajística y el carácter autóctono de las especies de fauna y flora, se promociona el atractivo que los pueblos, integrados en estos espacios protegidos o colindantes, ofrecen al visitante como productos turísticos.

En este sentido, la presente publicación sobre el Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro y su entorno se integra dentro de esta política de sostenibilidad turística; en cuanto supone una puesta en valor de las excelencias de estos espacios como marcos incomparables de descanso, ocio y tiempo libre respetuosos con el medio ambiente.

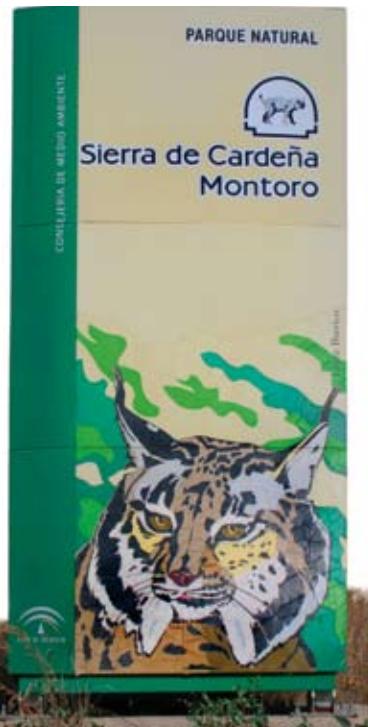
Su minuciosa elaboración ha sido posible gracias a la colaboración estrecha con los agentes de desarrollo local de la zona y empresarios, verdaderos actores y receptores de las medidas del impulso turístico que desde la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte se está llevando a cabo y, sin los cuales, nuestros esfuerzos carecerían de sentido.



Uso de la guía

La guía que usted, lector amante de la naturaleza, tiene en sus manos responde a una necesidad sentida de contar con un instrumento de consulta sencillo, sintético, sistemático y completo, al mismo tiempo que riguroso y ameno, que aglutine todo aquello que el viajero necesita para disfrutar de un recorrido placentero.

Sus páginas sirven de orientación para el camino que va a emprender por el Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro, un refugio donde la fauna ibérica encuentra las condiciones necesarias para seguir perviviendo y deleitándonos con su presencia. Como hace el lince en este entorno donde ha encontrado la protección urgente que precisa. Como hacen también el lobo y el águila imperial.



La guía contiene...

■ Descripción del parque y su entorno:

En estas páginas podrá descubrir las características más esenciales del Parque, los secretos de su flora, su fauna, sus recursos económicos, el aprovechamiento de su espacio, en suma se pretende que el visitante conozca el entorno natural en el que se ubica el Parque y sus rincones más encantadores.

■ Actividades en la naturaleza:

Esta sección aglutina las distintas posibilidades de disfrutar del paisaje y sus particularidades, desde el punto de vista del caminante que, recorriendo los senderos, se acerca a los colores, olores y sensaciones del lugar.

■ Localidades:

Podrá descubrir cada uno de los municipios que aguardan su llegada, escondidos entre la vegetación o enclavados en los montes. Pueblos ubicados en su totalidad en el perímetro del Parque o cuyo término municipal, o parte del mismo, coincide con este espacio natural. Recorrerá sus lugares de interés y su patrimonio histórico artístico y podrá admirar su artesanía o disfrutar de alguna de sus innumerables fiestas populares.



Uso de la guía

Gastronomía

Recetario de los platos típicos de la cocina serrana pensados y creados para el disfrute del paladar más exigente.

Índice de restaurantes que incluye una cuidada relación de los establecimientos en los que disfrutar de la gastronomía típica del lugar.

Índice de alojamientos rurales: Esta recopilación de fichas de alojamientos ofrece los datos esenciales de los mismos: nombre del establecimiento, tipología, persona de contacto, ubicación, número de registro, teléfono, fax, correo electrónico y página web, habitaciones, plazas, equipamientos, servicios, así como la oferta de actividades. Los alojamientos se ordenan por municipios concediendo especial importancia a los establecimientos adaptados para personas discapacitadas.

Código de buenas prácticas para realizar una visita respetuosa con el entorno. Estas breves y sencillas recomendaciones permitirán disfrutar del espacio natural protegido de una forma responsable, con el objetivo de salvaguardar los valores del mismo, pensando siempre en nuestro propio regreso o en la llegada de otros.

Direcciones, teléfonos y páginas webs de interés: El anexo proporciona información útil acerca del acceso y la visita para que nada falle en su viaje.

Las imágenes, los datos de interés general y los mapas explicativos completan lo expuesto con anterioridad y ofrecen un perfil intenso y preciso de este entorno maravilloso, donde las jornadas transcurren llenas de placeres sibaritas, de silencio y naturaleza.

Con un frase, entonces, basta. Una guía práctica para llevar siempre a mano y no perder de vista.

Que disfruten del Parque, de Andalucía, de su sabor y de su gente.









Datos básicos



Parque Natural Sierras de Cardeña y Montoro

Localización: Noreste de la provincia de Córdoba, limitando con la de Jaén.

Coordinadas: 38°13' N; 4°15' O.

Altitud: entre 200 y 828 m (Pico Colmenera).

Datos climáticos:

- Precipitación media anual de 530 mm.
- Temperaturas mensuales medias entre 9º C (enero) y 28º C (julio).

Superficie: 38.449 ha.

Población aproximada: 12.000 habitantes.

Afluencia anual aproximada: 9.637 visitantes.

Municipios:

- Cardeña (Aldeas de Azuel y Venta del Charco).
- Montoro.

Infraestructuras:

Aparcamientos, aseos públicos, merenderos, fuentes de uso público.

Adaptación del centro de interpretación para personas con discapacidad.

Acceso a teléfono público.

Tranquilidad: Alta.



Datos básicos

Para los cómodos

- Disponibilidad de aeropuerto a menos de 100 km: Córdoba.
- Estación de ferrocarril a menos de 50 km: Córdoba.
- Parada de autobús regular a menos de 2 km: En Montoro y en Cardeña.
- Ciudad de al menos 50.000 habitantes a menos de 50 km: Córdoba.
- Buena señalización viaria para llegar al Parque.
- Alojamientos rurales.
- Restaurantes, cafeterías y bares.
- Clima: Mediterráneo, con continentalidad marcada. Inviernos fríos y veranos calurosos.

Merece la pena ser visitado por:

La belleza de las localidades de Montoro y Cardeña, su rica gastronomía y la riqueza paisajística con dehesas, pinares y bosque natural mediterráneo, en los que se pueden hallar especies como el lince, el lobo, el águila imperial o la nutria.

¿Cómo llegar?

Desde Córdoba, hay que tomar la A-4 hasta Montoro y en Montoro la N-420 que lleva al Parque.

La carretera autonómica A-420 entre las localidades de Cardeña y Marmolejo atraviesa el espacio protegido de norte a sur. Asimismo, puede accederse desde la localidad de Montoro por la carretera local que enlaza esta población con la primera de las carreteras citadas.

Tren: Renfe (Córdoba). Teléfono: 957 490 202.

Autobús: E. Ramírez (Córdoba). Teléfono: 957 410 100.





Datos básicos

El centro de interpretación de Venta Nueva

Situado muy próximo al núcleo de población de Cardeña, en la carretera N-420, está dotado de una acogedora recepción, una sala de usos múltiples en la que se celebran reuniones, exposiciones varias y proyecciones; cuenta además con la sala Renpanet, provista de ordenadores con toda la información acerca de la Red de Espacios Naturales Protegidos de Andalucía (RENPA); una tienda de productos locales y una exposición permanente distribuida en dos salas de interpretación de la naturaleza dotadas de numeroso material explicativo y que cuenta con una recreación de los hábitats del Parque, un diorama, montaje sonoro, ambientación día-noche, juegos interactivos, etc.

El concepto de desarrollo sostenible de este Parque Natural está muy presente en la información que ofrece su centro de interpretación. Los visitantes podrán saber de los ecosistemas del lugar y de la evolución de sus usos tradicionales. Además, el centro cuenta con una maqueta táctil, adaptada a personas con deficiencias visuales, y con unos visores en tres dimensiones que permiten a los que lo deseen adentrarse en el territorio del lince ibérico.

- Horario

En invierno (del 1 de octubre al 27 de marzo) de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 18:00.

En verano (del 28 de marzo al 30 de septiembre) de 10:00 a 14:00 y de 18:00 a 20:00.





Datos básicos

- Itinerarios señalizados.
- Se pueden hacer visitas guiadas al Parque con empresas privadas.
- Se puede practicar la caza (cotos privados).
- Material divulgativo.
- Paneles interpretativos.

Para no perderse en la visita

- El Mirador de Aves. Ubicado en el Embalse de Tejoneras y Dehesa Yeguas, lugar de descanso en sus migraciones de garzas, garrillas, zampullines chicos, cercetas, carretonas, etc.
- El patrimonio monumental de Montoro, su paisaje urbano, sus empinadas calles y el entorno del río Gudalquivir con su puente.
- En Cardeña, interesante iglesia de estilo neobarroco.
- La Aldea del Cerezo, rehabilitada para alojamientos rurales en la que podemos observar la arquitectura popular rural del lugar.
- El paisaje de extensas dehesas que jalonan la mayor parte del entorno.

Lugares cercanos de especial interés

- Valle del río Yeguas.
Venta del Charco.
Embalses de Buenas Hierbas, de Martín Gonzalo y de Cardeña.







El Parque Natural

El refugio natural de la fauna ibérica

El Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro, ubicado en el extremo centro oriental de la provincia de Córdoba, se encuentra entre los espacios naturales de Andalucía que mayor diversidad de fauna ibérica acoge en su interior, quizás por sus condiciones de vegetación en las que la dehesa, el monte y el pinar sirven de sustento a los ecosistemas predominantes en la zona. Pese a la existencia dentro del Parque de un gran elenco de especies protegidas y no protegidas, el visitante puede admirar en su acercamiento a la fauna del lugar al ciervo, las perdices y liebres o conejos. Contemplarlas significa también disfrutar de una vegetación interminable que, con sus tres variedades, aporta la suficiente sensación de paz y sosiego para respirar una estancia lejos de los perturbadores entornos urbanos. El verdadero placer de sentir la propia armonía de la naturaleza.

Un paseo verde y callado

El Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro corona, desde el extremo de la comarca de Los Pedroches, la zona nororiental de la provincia de Córdoba. La pervivencia de ecosistemas apreciados, sus potencialidades para alcanzar un desarrollo económico sostenible, y su capacidad como área de esparcimiento y educación ambiental fueron tres de los factores que el Parlamento de Andalucía tuvo en cuenta cuando, mediante la Ley 2/1989, de 18 de julio, otorgó a este espacio la categoría de Parque Natural.

El Parque Natural limita con las provincias de Jaén y Ciudad Real, quedando repartido entre los términos municipales de Cardeña y Montoro. Su relieve suave y alomado es característico de Sierra Morena y forma una unidad paisajística con el Parque Natural Sierra de Andújar, con el que limita por su flanco oriental.

La formación geomorfológica de batolito –gran masa de rocas creadas a partir de la solidificación del magma– se manifiesta en bloques redondeados de granito de un metro de diámetro, denominados “bolos”. Pero esta suavidad, a su vez, contrasta fuertemente con la brusquedad y el escarpado de gran belleza de los cortados y barranqueras de su sector más oriental.

Frente a este paisaje de equilibrio, el río Yeguas, línea divisoria natural con el parque vecino, recorre su vertiente oriental a través de grandes barranqueras y excava a su paso un valle escarpado de enorme belleza.

Su ribera se adorna de una exuberante vegetación en forma de bosques en galería que acogen a una fauna interesantísima, entre las que el visitante podrá disfrutar del lince,



El Parque Natural

el lobo y la nutria. Sus 40 km de longitud lineal drenan este incomparable espacio natural ayudado por los arroyos Arenoso, Martín Gonzalo y Corcomé.

La impronta silvestre del Parque ha sido respetada por la acción humana, cuya presencia resulta mínima. Las alturas oscilan entre los 180 y los 828 m y las máximas cotas se sitúan en los Picos Colmena –828 m– y Pingajo –805 m.

A su incalculable riqueza natural, suma la larga e intensa trayectoria cultural de los núcleos de su entorno. El relieve que se presenta en los últimos tramos de los cauces proporciona unas circunstancias favorables para la construcción de pantanos. Existen en la zona dos presas localizadas en el río Yeguas y en el arroyo de Martín Gonzalo.

Puntos de interés geológico

- **Curso del río Yeguas:** De interés geomorfológico, tectónico, estratigráfico, hidrogeológico y petrológico. Se puede diferenciar por un lado, el profundo corte que el río ha realizado sobre las estructuras geológicas más importantes de la región, dejando al descubierto las características del subsuelo del Parque, y por el otro, un compendio de formas erosivas fluviales (barrancos, cañones, etc.)

- **Cerro Cabezas:** Afloramiento granítico del batolito de Los Pedroches.

- **Minas de cobre, plomo, wolframio y uranio:** Actualmente abandonadas. Cons-

tituyen un buen exponente de la actividad humana del pasado.

- **Cerro Colmena:** Punto más elevado del Parque (828 m). Excelente punto de observación geomorfológico y paisajístico.
- **Barranco del arroyo Arenosillo:** Este barranco se ha originado por el encajonamiento de la red fluvial a favor de las fracturas y fallas en las rocas graníticas del Batolito; por el sur, su trazado enlaza la plataforma granítica con las laderas pizarrosas del Carbonífero y pone de manifiesto las diferencias morfológicas entre ambas.
- **Fuente de la Peñuela:** Situada en el interior de la plataforma granítica de Cardeña, es un ejemplo de los escasos recursos de aguas subterráneas de esta región.
- **Cerro de la Minilla:** Lugar de transición entre el granito y las pizarras carboníferas con laderas abarrancadas.
- **Arroyos del Cuervo, Cuervezuelo, Cerezo y Valdecañas:** Discurren surcando materiales graníticos desde el extremo sureste de la plataforma de Cardeña hacia el río Yeguas. Son interesantes sus trazados, perfectamente rectilíneos, que se adaptan a la fracturación de las rocas que componen el sustrato.
- **Sucesión estratigráfica del Ventorrillo de la Niña:** Ladera formada por varios barrancos, donde se pueden observar los materiales sedimentarios del Parque y sus relaciones estratigráficas.





El Parque Natural

Clima

El clima de esta zona es seco-subhúmedo. En el verano, a pesar de las elevadas temperaturas diurnas, con el atardecer llega el aire fresco de la sierra que invita a pasar noches agradables con alguna ropa de abrigo.

En invierno, la nieve pinta de blanco el verde de los campos y se suceden casi todos los años hermosas estampas naturales que invitan a la contemplación, al paseo o a la diversión.

Las temperaturas mensuales medias oscilan entre los 9º C de enero y los 28º C de julio.

Es la zona más lluviosa de la provincia de Córdoba. La precipitación media anual es de 530 mm.

Vegetación

El Parque alberga un ecosistema típico mediterráneo, con grandes masas forestales de encinas, como especie principal, alcornoques y acebuches, acompañados de algunos reductos de quejigales en las vertientes umbrías. En el sur se han realizado repoblaciones de pino marítimo y pino piñonero.

Sobresaliente es la presencia de los únicos robles melojo o rebollo de la provincia de Córdoba, que además de despertar un gran interés botánico, regalan al visitante su espectacular belleza. Puede disfrutarse de ellos en la zona denominada del Escorialejo, a 700 m de altitud, uno de los puntos más húmedos de la provincia, junto a un sotobosque rico en jaras y lavándulas.

El roble melojo

Se conoce como rebollo, ma-rojo o melojo. Es éste un pequeño roble, más rustico y frugal que sus "hermanos mayores", que se extiende por casi toda la península ibérica excepto la zona norte (y precisamente los Pirineos). El roble melojo es el tipo de roble que más aguanta el frío y la sequedad estival.





El Parque Natural

Su fruto, como en todos los *quercus*, es una bellota, en este caso, pequeña (unos 3 cm) y de sabor amargo, aunque útil para dar de comer al ganado en la montanera.

Raramente llega a medir 20 metros y a menudo forma matas o arbustos, también provocado por el hombre que lo poda periódicamente para obtener leña, ya que es éste uno de sus principales usos. Brota abundantemente de raíz por lo que a veces forma zonas de matorral, o se rodean los ejempla-

res mayores de abundantes retoños, así a veces, se le considera planta invasora.

Como todos los *quercus* se híbrida fácilmente con otros robles e incluso con quejigos, encinas y alcornoques, dando lugar a la aparición de individuos con todo tipo de caracteres intermedios.

Mención especial también merece el espléndido bosque de galería del río Yeguas formado por adelfas, tarajes, zarzas, fresnos y algunos sauces.

El matorral ocupa áreas de alta densidad en algunos lugares. Son abundantes los madroños, lentiscos, coscojas, jaras y brezos.

Caucés principales

Los principales cauces del Parque son los ríos Yeguas y Arenoso, que recorren el espacio en sus límites occidental y oriental respectivamente.

El cauce del río Yeguas señala el límite oriental del Parque y lo separa del vecino Parque de las Sierras de Andújar. Sus aguas se embalsan en la presa del Marmolejo, en la zona sur, antes de desembocar inmediatamente en el Guadalquivir.

El arroyo Arenoso nace en las proximidades de Cardeña y discurre por el límite occidental para desembocar también en el Guadalquivir, cerca de Montoro.

Paralelos a éste y por la zona sur discurren los arroyos Arenosillo, Martín Gonzalo y Corcomé, cuyas aguas vierten al río Guadalquivir.





El Parque Natural

Fauna

Los sobresalientes paisajes de las sierras de Cardeña y Montoro, cuyos valores naturales están a salvo gracias a acciones humanas muy respetuosas, esconden dos tesoros de la fauna en serio peligro de extinción: el lince y el lobo. Otros animales que encuentran cobijo entre su verdor son el ciervo, el gamo y el jabalí, muypreciados en la caza mayor, y otros mamíferos propios del área mediterránea, como el zorro y el tejón. Junto a ellos habitan el meloncillo, la gineta, la lagartija colilarga...

Además de éstas, y ligadas estrechamente a la vegetación, conviven en este marco especies de aves, algunas ya desaparecidas del resto de la provincia, tales como el águila calzada, el águila real, el águila imperial, y los buitres negros. El azor, el gavilán, el águila culebrera, el búho real, el carabó también surcan sus cielos, junto a otras aves típicas del bosque mediterráneo como la abubilla, el abejaruco, el pájaro carpintero, el herrerillo, el cernícalo vulgar, el cernícalo primilla, etc. No faltan especies cinegéticas como la perdiz y la paloma torcaz. La abundancia de las mismas, junto con la de los mamíferos, explica el importante aprovechamiento cinegético del Parque Natural, que cuenta con numerosos cotos de caza mayor y menor.

La comunidad acuática del río Yegua es variopinta y diversa. En ella habitan insectos propios de aguas limpias y bien oxigenadas. Entre los peces, el visitante encuentra a los barbos, las bogas y las gambusias.

En las riberas de los cauces viven la nutria, el mirlo acuático, el martín pescador y el galápagos leproso.

El lince

(Proyecto LIFE de Conservación del Lince Ibérico)

El lince ibérico es la especie de felino más amenazada del planeta. Sólo sobrevive en dos núcleos aislados: Doñana (35-40 ejemplares) y las sierras de





El Parque Natural

Cardeña-Montoro y Andújar (90-120). En total, menos de 200 ejemplares. Esto justifica la puesta en marcha de un conjunto de acciones coordinadas por la Consejería de Medio Ambiente para frenar la inercia regresiva de la especie y, a partir de ahí, tratar de revertirla hacia una situación más favorable.

El proyecto tal vez más relevante que está en funcionamiento es el denominado “Recuperación de las poblaciones del Lince Ibérico en Andalucía”, acogido a finan-

ciación europea mediante los fondos LIFE Naturaleza.

Ficha zoológica del Lince Ibérico (*Lynx pardinus*):

Clase: Mamíferos

Orden: Carnívoros

Familia: Felinos

Género: *Lynx*

Especie: *Lynx pardinus*

Descripción: Animal de 85-100 cm de longitud en los machos y de 84-88 cm en las hembras. Tiene unos 50-70 cm de altura





El Parque Natural

en la cruz y una cola de 12-14 cm. Los machos pesan entre 11 y 20 kg y las hembras menores, entre 9 y 12 kg, aunque puede haber grandes diferencias de unos ejemplares a otros.

Especie endémica de la Península Ibérica. En la actualidad sólo habita en las Sierras de Cardeña y Andújar (Sierra Morena) y en el área de Doñana. Se calcula que quedan unos 200 ejemplares.

Alimentación: Más del ochenta por ciento lo constituye el conejo de monte, también puede alimentarse de aves y otros mamíferos.

El lince ataca y expulsa de su territorio a otros predadores generalistas como el zorro, que consume más conejos que el mismo lince, y al que a veces mata. Así establece un vínculo adicional con su presa básica, el conejo, favoreciendo a su población.

La familia de Cardeña y Montoro habita en una zona muy concreta del Parque y a salvo de la intervención humana.

Otras especies protegidas **El lobo**

El lobo es un animal grande, del tamaño de un perro, con la cola muy poblada, las orejas pequeñas y puntiagudas y las extremidades largas. Su número es muy reducido. Exterminados en la mayor parte de Europa, perviven aún en las re-

giones más salvajes de Escandinavia, centro de Francia, Italia, los Balcanes y también en la Península Ibérica. Es un animal solitario, que vive en parejas o en pequeñas familias. Caza durante el día sobre un territorio fijo. Por la noche, se guarece en oquedades rocosas, en los bajos de los troncos de los árboles o en hoyos en el





El Parque Natural

suelo. En verano, el grupo familiar permanece reunido. En invierno, cuando las presas escasean, suelen unirse varios grupos para cazar. Son bien conocidos los aullidos que emiten para llamar a los miembros del mismo grupo o manada.

Destaca en el Parque Natural el programa de actuaciones para la conservación del lobo en Andalucía, cuyo objetivo final es minimizar los efectos adversos que afectan a esta especie amenazada y asegurar su supervivencia a largo plazo.



El águila imperial

El Parque Natural de Cardeña y Montoro disfruta aún de la presencia de una de las más hermosas y raras aves del mundo: el Águila Imperial.

Esta obra de arte de la naturaleza es una de las especies más amenazadas del continente europeo y una de las cuatro aves de presa más escasa del planeta. Por ello, se encuentra catalogada y protegida a escala internacional, nacional y autonómica.

La actual situación de fragmentación de la población sugiere que existe una alta probabilidad de extinción de la especie, por lo que la creación de un nuevo núcleo de cría multiplicaría por tres las posibilidades de conservación. La creación de nuevos núcleos reproductores está contemplada en la Estrategia Nacional para la Conservación del Águila Imperial.

El águila imperial nidifica en árboles bien visibles, donde construye un nido enorme que suele cambiar de emplazamiento todos los años, siempre dentro de un mismo territorio. Habita en zonas de arbolado poco denso, pero de abundante bosque bajo, mezclado con espacios abiertos donde caza todo tipo de presas, especialmente conejos y aves de especies diversas, según las características del territorio. Con frecuencia, la pareja caza junta.



El Parque Natural

Recursos y aprovechamiento

La principal protagonista de este espacio natural es la dehesa, que se aprovecha de un modo mixto. Por un lado, con la agricultura y el cultivo de la cebada; por otro, con la montanera, actividad muy favorecida por el tipo de arbolado de la zona: la encina, el quejigo y el rebollo. La dehesa es un ecosistema singular que se mantiene principalmente gracias a la actividad del ganado ibérico. Basada en una explotación integral y compatible con los recursos medioambientales, favorece la conservación de la biodiversidad. Además, es importante el desarrollo del sector del olivar y la existencia de una tradición pro-





El Parque Natural

ductiva con varias almazaras de propiedad cooperativa.

En los últimos años es interesante el paulatino incremento de la superficie dedicada a la agricultura y ganadería ecológicas, que está teniendo apoyo de las de las administraciones regionales y comunitarias.

La ganadería

Con respecto al aprovechamiento ganadero en el Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro es importante destacar la potencialidad que ofrece la transformación y comercialización de productos cárnicos de óptima calidad. Del mismo modo sucede con la ganadería ecológica, en cuyo desarrollo es imprescindible el adecuado

manejo de la ganadería extensiva asociada a la dehesa.

Las especies ganaderas tienen una importancia capital en este fragmento de Sierra Morena:

- La cabaña ovina es la más importante con 52.390 cabezas en Cardeña y 1.600 en Montoro. No es posible definir con exactitud un número exacto en el Parque Natural. Sin embargo, el ganado ovino ha sufrido un importante descenso.
- La cabaña porcina se ha incrementado debido a la gran magnitud de encinares. La raza ibérica es la dominante.
- El ganado vacuno es otro segmento importante. De él se aprovecha más su carne que su leche.





El Parque Natural

- El ganado caprino cuenta con 2.214 ejemplares. Predomina la raza Serrana, a la que siguen la Murciana-Granadina y una serie de crías.
- El ganado equino, del que destaca el caballar. Le siguen el mular y el asnal.

La apicultura

La apicultura o el cultivo de abejas es una actividad agropecuaria orientada a criar abejas y prestarles los cuidados necesarios con el objeto de obtener los productos que estos insectos son capaces de elaborar y recolectar, y que tan necesarios resultan para el ser humano.

El producto estrella de esta actividad es, sin duda, la obtención de la miel, que ade-

más aporta un beneficio indirecto natural importantísimo: el proceso de polinización que realizan estos insectos a través del pecoreo.

Numerosos son los productos que se obtienen del infatigable trabajo de estos admirables himenópteros. La abeja no sólo produce un edulcorante. El papel que desempeñó la cera en la antigüedad fue quizás mayor, debido a su uso en la fabricación de candiles o velas y en la impermeabilización de maderas, cuerdas, cueros, telas, etc.

El aprovechamiento apícola atraviesa un período de expansión auspiciado por la adjudicación gratuita de los montes públicos del Parque.







El Parque Natural

Los aprovechamientos cinegético-forestales

En cuanto a los aprovechamientos forestales destaca el del encinar destinado a la alimentación del ganado en montanera, la leña para su transformación en carbón y para su consumo directo como combustible, el ramón, etc. También ocupa un lugar muy importante el pino, del que se usa la madera.

Sierra Morena Oriental es la región con el corcho de más calidad de Andalucía. La cosecha del corcho y el resto de las actividades que se desarrollan en el alcornoocal, como la ganadería, la producción de derivados del cerdo ibérico o la recogida de setas, han modelado las sociedades de estos parajes que mantienen usos tradicionales muy antiguos. La supervivencia de esta cultura depende de ese sistema, que bien gestionado es capaz de mantener la

economía de esas regiones a la vez que preserva el ecosistema.

La extracción del corcho es un proceso muy respetuoso con el entorno y de muy bajo impacto. El corcho se extrae por primera vez cuando el árbol tiene un perímetro de 70 cm a una altura de 1,30 m. Los descorches se efectúan cada 9 años y el corcho no vale para tapones hasta el tercer descorte. Por entonces, el árbol tiene unos 40 años. Los alcornoques pueden vivir unos 170 ó 200 años, por lo que pueden dar corcho para tapones unas 15 veces.

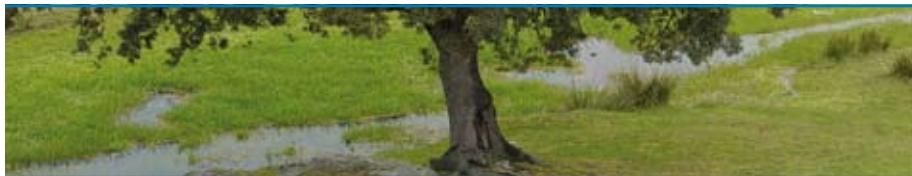
Otro aprovechamiento es el cinegético. Cuarenta y seis cotos de caza se enclavean en el Parque Natural, de los cuales 28 son de caza mayor y alguno de ellos sobresale entre los mejores de España. La repercusión económica por esta actividad es importante para la renta de los habitantes del Parque.

La caza mayor -y por lo tanto, el venado- se ha expandido en los tiempos recientes por dos fenómenos que han actuado paralelamente en el tiempo y el espacio:

Primero, la ganadería tradicional extensiva ha cedido paulatinamente en importancia por su crisis casi permanente, replegándose a las áreas más idóneas.

Segundo, ha crecido la demanda de dehesas y sierras porque sus segmento de hombres de negocios y de fortuna quieren poseer para su ocio y uso lúdico una dehesa, uno de cuyos componentes más apreciado y atrayente es la caza mayor, hasta





El Parque Natural

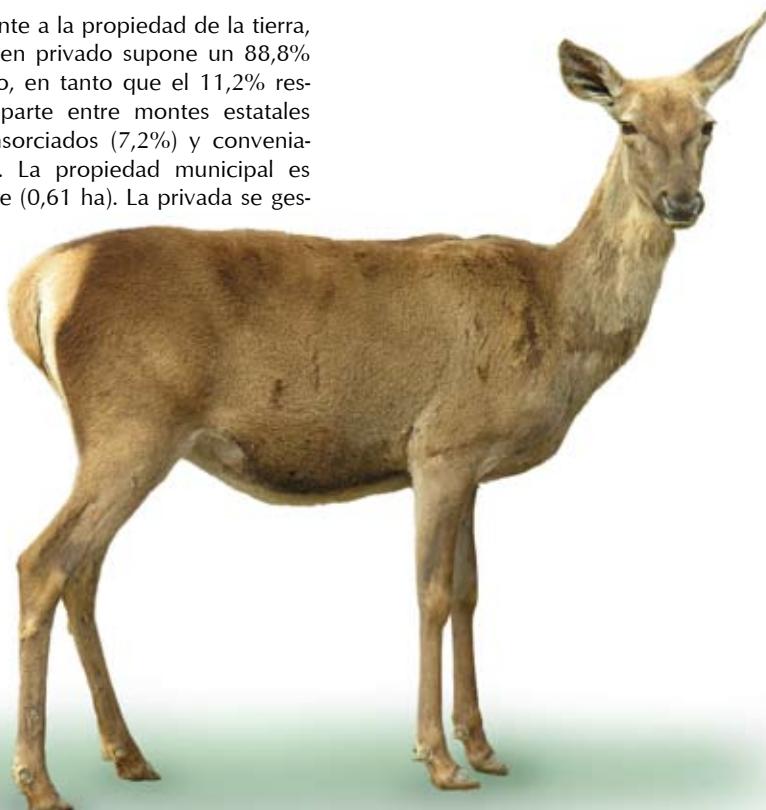
el extremo que se transforma en muchos casos en monocultivo cinegético.

En resumen, la caza mayor en su conjunto, y el venado, en particular ha encontrado un terreno abonado para su desarrollo y expansión, al que ha contribuido también el cambio de manejo tan importante que ha supuesto la generalización de la cerca de los cotos.

En lo referente a la propiedad de la tierra, la de régimen privado supone un 88,8% del territorio, en tanto que el 11,2% restante se reparte entre montes estatales (1,5%), consorciados (7,2%) y conveniados (2,5%). La propiedad municipal es insignificante (0,61 ha). La privada se ges-

tiona mayoritariamente de forma directa, en los sectores ganadero y cinegético, y el laboreo.

En cuanto a la estructura de la propiedad en Cardeña el 95% de las mismas tienen menos de 300 ha, en tanto que el 5% restante supera tal superficie, y solamente un 1,2% de las propiedades tienen más de 1.000 ha.





El Parque Natural

Marca “Parque Natural”

Los Parques Naturales andaluces son territorios vivos y dinámicos en los que la Consejería de Medioambiente de la Junta de Andalucía, en colaboración con otras instituciones y organismos, está fomentando y apoyando un crecimiento económico sostenible con medidas que favorezcan la permanencia y la calidad de vida de las poblaciones que residen en ellos.

En esa línea, la marca Parque Natural de Andalucía, iniciativa pionera en el territorio español, es un distintivo de calidad creado por la Consejería de Medio Ambiente para que la población y las empresas implantadas en estos Espacios Naturales Protegidos se beneficien del valor añadido de estos territorios, ofreciendo al visitante unos productos y servicios diferenciados y con una ventaja competitiva asociada a los valores medioambientales de los Parques, que potencian la imagen de un producto natural, artesanal y auténtico. Con esta iniciativa se pretende además de fomentar un desarrollo sostenible, incentivar la producción y comercialización de los productos procedentes de estas comarcas andaluzas.



El usuario encontrará productos y servicios diferenciados y certificados. El productor busca los beneficios de una valorización de su territorio y el apoyo a su actividad al responder a los requisitos y compromisos de la marca: carácter local, respeto al medio ambiente, calidad de las materias primas empleadas y del proceso de su transformación.

La categoría de productos y servicios para los que se puede obtener la licencia de uso de la marca son Productos Artesanales, Turismo de Naturaleza y Productos Naturales. La adhesión de los productos o servicios a la Marca Parque Natural de Andalucía supone, para quien obtenga la titularidad de la licencia, el cumplimiento de los requisitos de la Marca para Producto Artesanal, Turismo de Naturaleza o Producto Natural. A cambio, el uso de la marca supone la oportunidad de utilizar una imagen positiva ligada a los valores e imagen de los Parques Naturales, y que se identifica con un territorio, ofreciendo a los empresarios/empresarias numerosas ventajas de comercialización, difusión y venta.

Los productos y servicios adheridos a la Marca Parque Natural de Andalucía del Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro actualmente son:

Ibérico Cardeña, S.L.

Apícola Montoro







La zona turística

Sierra Morena Cordobesa

Montoro se adscribe a la comarca de Sierra Morena Cordobesa, que abarca parte de la superficie de los dos Parques Naturales de la provincia de Córdoba: el Parque Natural de Hornachuelos y el Parque Natural de Cardeña-Montoro.

El territorio de Sierra Morena Cordobesa se configura espacialmente como una mancha continua dominada por una sucesión de montañas y valles de distinta naturaleza. Las montañas se definen por las alturas medias-bajas, con algunas sierras de mayor altitud contrastadas por barrancos que ponen notas agrestes en la suavidad predominante. Los valles son cortos y longitudinales, correspondiendo a las características de la red hidrográfica, excepto en el sector más occidental, en el que se ha conformado un valle central que ha permitido la penetración a esta sierra.

Sus recursos

La economía del territorio de Sierra Morena tradicionalmente se ha basado, y sigue basándose en la actualidad, en el sector primario. Así pues, la ganadería, la silvicultura, la agricultura y la explotación de la actividad cinegética son la base de la economía de la zona. En la mayoría de los casos, no destaca una actividad en concreto, sino que la base del sector es un conjunto de estas actividades. Claro ejemplo de ello son las dehesas que, además de ser explotaciones agrosilvopastoriles, tienen una importante componente paisajística, fundamental en el desarrollo del sector turístico.

La mayoría de la ganadería se desarrolla en extensivo, y fundamentalmente en porcino ibérico, aunque también podemos encontrar ganadería de vacuno y ovino.

La actividad silvícola se basa fundamentalmente en la extracción del corcho y el aprovechamiento de los derivados del pino.

La actividad agraria se centra principalmente en el olivar de sierra, desarrollado en zonas con grandes pendientes y sobre suelos ácidos.

La relevancia del sector primario en el territorio se demuestra también en la importancia que tienen las industrias manufactureras, ya que suponen la segunda actividad más importante tras el comercio. Estas actividades se basan fundamentalmente en la transformación de los productos ganaderos –incluidos los cinegéticos–, la extracción de aceite y la actividad apícola.



La zona turística

La industria del corcho

Este subsector industrial, estrechamente vinculado al contexto ambiental de Andalucía, se establece como una alternativa tradicional en auge. Las cifras respaldan el dato debido a que Andalucía es la Comunidad Autónoma española con mayor producción de corcho (produce el 50% del total nacional). En esta línea son Cádiz y Huelva los mayores productores de corcho en la región, aunque las distancias entre las otras provincias son muy cortas.

Artesanía

El hilado del cáñamo a mano y la forja artística del hierro son dos tesoros de esta comarca. Otros oficios y trabajos importantes se relacionan con la artesanía del cuero, cerámica, cerrajería, madera, piedra molinaza y productos gastronómicos (dulces, mazapanes, patatas fritas, pan, etc.)

Gastronomía

Dentro de esta zona se encuentran los dos parques naturales más ricos en caza de la provincia, terrenos de gran riqueza agrícola y el río Guadalquivir. Esto supone que no hay una gastronomía común, sino que existe variedad, según estemos en la sierra, o en el llano, aunque se puede citar el salmorejo como plato generalizado, con variantes en cada localidad.





La zona turística



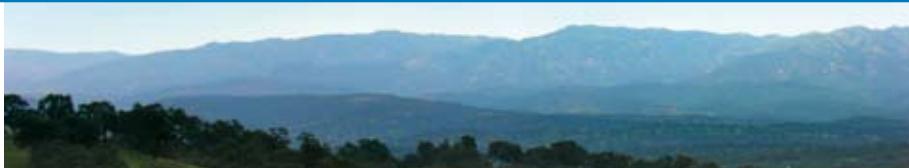
Además de las carnes de cerdo, vacuno y ovino debemos señalar, como característico, las carnes procedentes de la caza, jabalí, venado (singular el chorizo de venado), conejo, perdiz, y codorniz; las carpas, barbos y anguilas; y las excelentes verduras y frutas de la vega.

El cerdo ibérico, criado en sus extensas dehesas, ha marcado la gastronomía de esta comarca, que gira en torno a sus derivados. El cerdo está presente en todos los recetarios locales.

Otros platos típicos de la zona son: el conejo escabechado, las palomas en adobo, el salmorejo serrano y el revuelto de níscales. En repostería destacan los mazapanes y los soplanos.

Los Pedroches

La comarca de Los Pedroches, donde se ubica la localidad de Cardeña, y una buena parte del territorio del Parque, es una ancha franja territorial de 3.500 kilómetros cuadrados con orientación noroeste-sureste. Constituye una de las tres unidades en que se divide la Sierra Morena Cordobesa, y se conoce como batolito de los Pedroches. En realidad, se trata de una penillanura de altitudes comprendidas entre los 500 y los 800 metros, surcada por suaves lomas y ligeramente inclinada hacia el oeste, cuya zona central marca la división entre las cuencas del Guadiana y del Guadalquivir.



La zona turística

El granito, tan abundante en el subsuelo, es el “pedroche” que le da nombre a la comarca. Piedra que ha sido la materia prima con la que arquitectos y canteros han levantado iglesias catedralicias, ermitas tardo-góticas y casas populares de labrados dinteles.

El eje principal de comunicación es la carretera C-420, que discurre transversalmente por el centro del territorio.

La comarca de los Pedroches, colonizada por el hombre desde la historia más temprana, es rica en restos arqueológicos del período Neolítico así como de los iberos, romanos y árabes. Por tanto, podemos decir que la evolución de este Parque está muy ligada a las poblaciones que en él habitaron y que influyeron sobre la vegetación natural.

Reinan en el paisaje las dehesas de encinar bien conservadas, espléndidas en la mitad oriental. Por el sureste, la penillanura da paso a una Sierra Morena de paisajes más abruptos, con pintorescos valles fluviales y montes boscosos de aprovechamiento cinegético.



El Guadamatilla y los fronterizos Guadalmez y Yegua, principales ríos, conservan en sus orillas algunos buenos tramos de bosque en galería, refugio de una variada avifauna.

Recursos

Ya los árabes llamaron a esta comarca natural Fash al-Ballut o tierra de las bellotas, haciendo así referencia a la abundancia de encinas, sustento hoy de una rica cabaña de ganado porcino, vacuno y ovino, que tiene sus principales focos de explotación en Villanueva de Córdoba y Pozoblanco.

Importante es el cultivo del cereal, principalmente cebada. También se desarrolla la apicultura, que ofrece una miel muy apreciada por los habitantes de la zona.

Abandonadas por falta de rentabilidad las antiguas minas disseminadas por el territorio, las cabañas porcina y vacuna de voca-



La zona turística

ción lechera –sometida a los reajustes impuestos por la CEE– constituyen los principales recursos económicos de la comarca, complementados por cultivos agrícolas marginales cerealistas y olivareros.

La gastronomía

La gran extensión y riqueza ganadera de esta zona le permite tener una rica variedad en sus usos gastronómicos, contando siempre con que el elemento más usado en su cocina es la carne, ya sea de cerdo (blanco e ibérico), ovino, vacuno y de caza. Así, son característicos el cochinillo, frito o asado, el excelente jamón y embutidos ibéricos; los quesos de cabra o mezclados; las carnes asadas, los hornazos, los guisos de caza, los cocidos y los platos con verduras, etc.

El único plato que parece común es el salmorejo, que se define como el plato cordobés por excelencia.

En cuanto a vinos se puede destacar el de Hinojosa del Duque y el vino de pitarra que se elabora en muchas casas.







Actividades en la naturaleza

Hablar de turismo activo es hablar de una de las maneras más mágicas de disfrutar de la naturaleza, gracias al estrecho vínculo que el viajero establece con el entorno natural visitado. Este contacto permite, además de gozar de la contemplación del entorno, conocer, aprender y practicar deporte. En definitiva, vivir la aventura de sentirse partícipe de ella.

Una de las características más destacables del Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro, además de poseer infinidad de parajes naturales, es que reúne las condiciones idóneas para gozar de esta forma de viajar, dejando para el turista convencional las prisas, los horarios rígidos y la pasividad en la que lo embarcan otras ofertas.

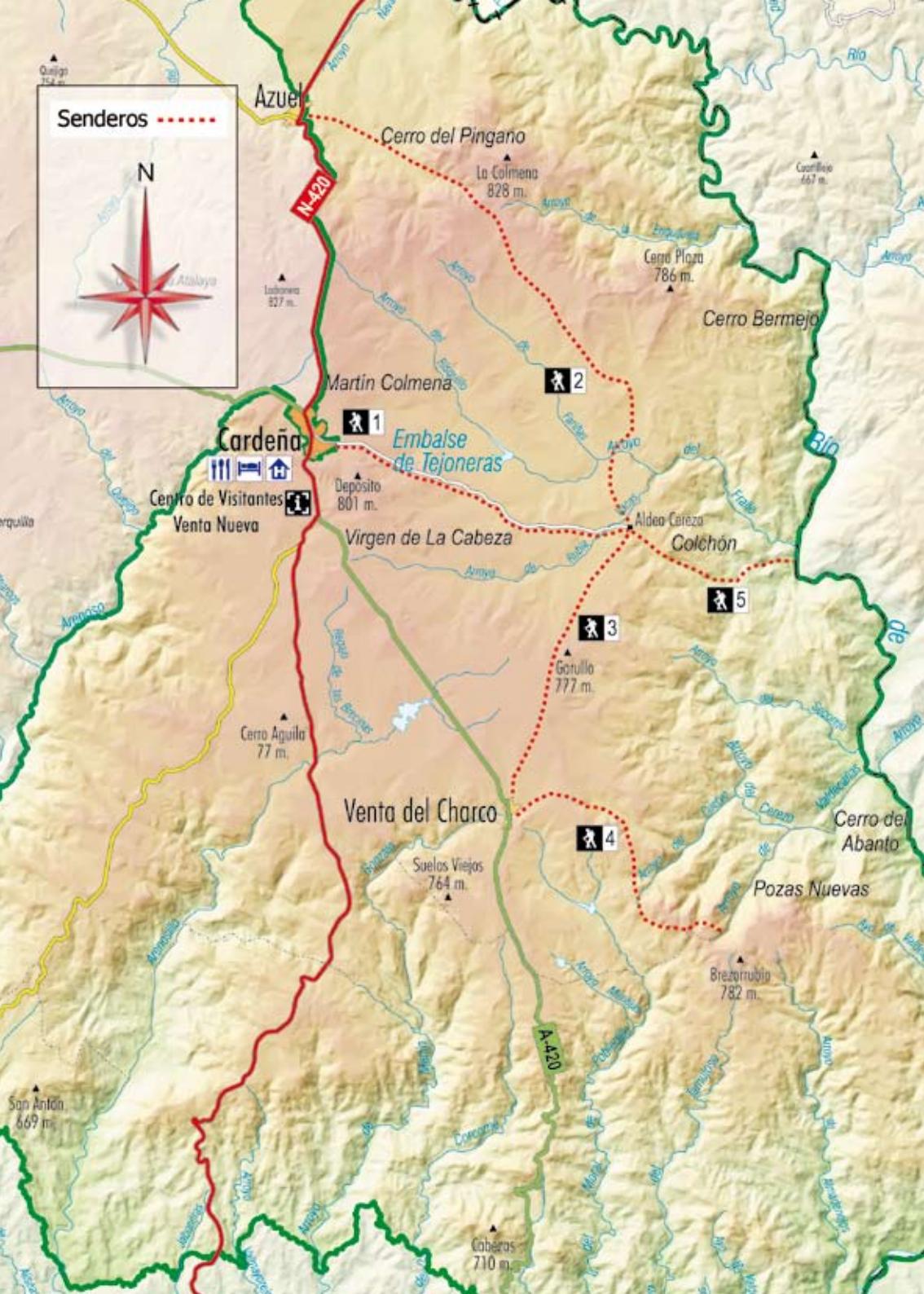
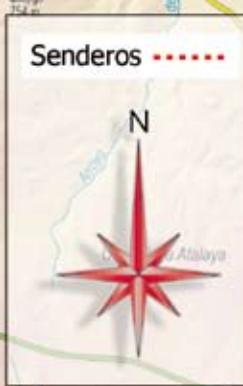
El senderismo y el cicloturismo son opciones saludables para conocer activamente la naturaleza. Descubrir caminos y sendas proporciona al turista paz y sosiego, enriquece su salud y activa la puesta a punto

para la vida en la ciudad. En el Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro se pueden practicar estas actividades casi durante todo del año, además de participar en los diferentes deportes acuáticos que se desarrollan en sus cauces.

La cercanía absoluta del río Guadalquivir permite la realización de deportes náuticos: piragüismo, kayak, canoa a vela, entre otros. Estas actividades merecen una atención especial por las óptimas condiciones que reúne la zona para su práctica. Se trata de la proximidad entre el embarcadero de Villafranca y el del Salto del Carpio. Destaca también la navegabilidad por tramos del río que llegan a sumar más de 50 kilómetros de aguas tranquilas rodeadas de un entorno paisajístico sorprendente que hacen del "Río Grande" de Andalucía, el sendero más exuberante.

En definitiva, una lluvia de opciones para no aburrirse ni tan siquiera ni un minuto.





Senderos



Ruta 1

Cardeña-Aldea del Cerezo

Datos de la ruta

Punto de inicio:

Cardeña

Tiempo:

2 horas

Dificultad:

baja

Longitud:

7,4 km

Este sendero podemos iniciararlo desde Cardeña, concretamente desde la calle Aldea del Cerezo. Desde aquí partiremos para adentrarnos en el paisaje más típico de este Parque, una joven dehesa de encinas en las que se puede observar, según las fechas, piaras de cerdos ibéricos aprovechando la bellota, las ovejas merinas y el ganado vacuno. Si las encinas se han podado, es posible ver a los lugareños haciendo picón de forma artesanal. Durante el trayecto, urracas, rabilargos y palomas torcaces nos acompañarán incesantemente, y si accedemos al embalse de Tejoneras podremos observar ánades reales, zampullines y alguna que otra garza real.

Existe carril bici.

Puntos de interés: Mirador de Aves en el Pantano de Tejoneras.





Senderos

Ruta 2

Aldea del Cerezo-Azuel

La señal de inicio de esta ruta la encontraremos junto a un pequeño puente que se halla en la Aldea del Cerezo.

Este recorrido, entre cercados de piedra, está definido básicamente por la dehesa de encinas y quejigos, dedicada a la ganadería extensiva de ovino, vacuno y al ganado porcino, que aprovecha la montanera en su momento. Palomas torcaces, arrendajos y buitres leonados, sobrevolando las dehesas, nos acompañarán en el recorrido.

Es en este itinerario donde podemos observar los afloramientos rocosos de granito "los bolos" y "lomos de ballena", característicos de este paisaje.

Datos de la ruta

Punto de inicio:
Aldea del Cerezo

Tiempo:
3,5 horas

Dificultad:
media-baja

Longitud:
12,3 km



Aldea del Cerezo





Senderos



Ruta 3

Datos de la ruta

Punto de inicio:
Aldea del Cerezo

Tiempo:
2,5 horas

Dificultad:
baja

Longitud:
6,2 km

Aldea del Cerezo-Venta del Charco

Perfecta para hacer senderismo: poco sinuosa y muy didáctica.

La vía discurre por una zona eminentemente adehesada (dehesa de alcornoques, quejigos y encinas), muy representativa dentro de nuestro entorno ambiental, jalonada por fincas donde el tema cinegético es fundamental, lo que hace habitual observar ciervos y algún que otro gamo.

Puntos de interés:

- Franja de Melojos. (*Quercus pyrenaica*)
- Loma del Garrullo (punto geodésico). Se visualizan las últimas estribaciones de la Cordillera Bética.





Senderos

Ruta 4

Camino de Vuelcacarretas

Situándonos en la carretera A-420, a unos 9 kilómetros antes de llegar a Cardeña, en la Venta del Charco, nos encontraremos un carril que sale a nuestra derecha, donde hallaremos un cartel informativo con la ruta a seguir, junto a una cerca.

Desde el punto de vista paisajístico transitamos por extensas dehesas, en las que podremos observar ejemplares de roble melojo mezclados con quejigos y encinas. En los últimos kilómetros el bosque ahuecado de la dehesa se enriquece con distintas especies de arbustos y aparecen algunos pinos de repoblación. Al ser zona de caza mayor es posible avistar algún que otro ciervo. Por este camino podremos observar las manchas más densas de alcornoques del término.

Datos de la ruta

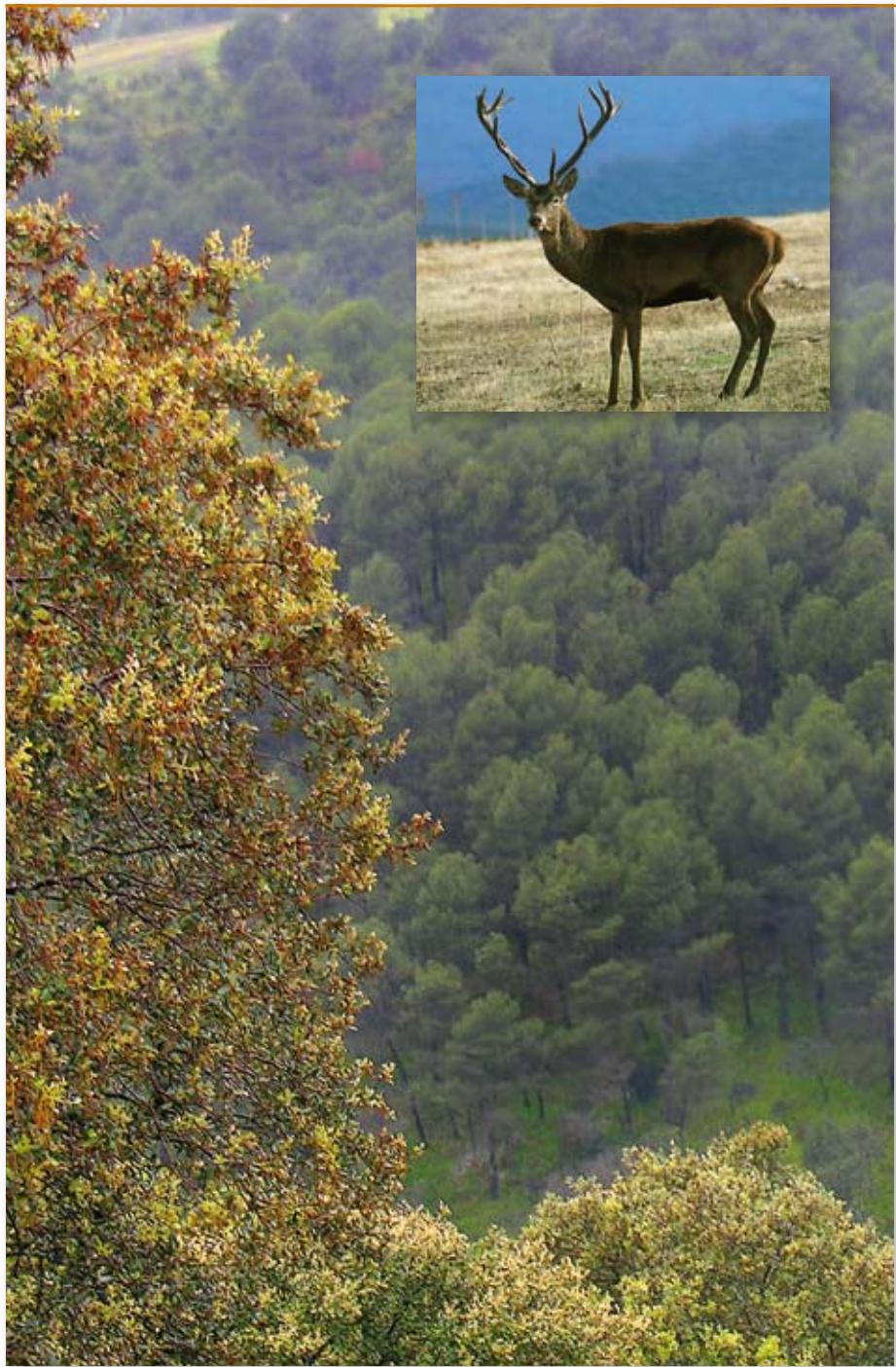
Punto de inicio:
Venta del Charco

Tiempo:
2 horas

Dificultad:
baja

Longitud:
5,8 km







Senderos

Ruta 5

Sendero de Educación Ambiental Vegueta del Fresno

Se trata de un sendero que requiere autorización y que sólo es apto para actividades de Educación Ambiental de no más de 25 personas al día. Parte de la Aldea El Cerezo y llega hasta el río Yeguas. Durante el recorrido puede contemplarse una zona de especial protección del Parque Natural de pinares y monte mediterráneo.



Datos de la ruta

Punto de inicio:
Aldea del Cerezo

Tiempo:
1,50 horas

Dificultad:
media-baja

Longitud:
3,5 km





El Parque y su entorno

Localidades





Cardeña

Cardeña, plácida soledad

Hija de Montoro, antigua venta-posada del camino de Córdoba a Toledo, disfruta Cardeña de plácida soledad en el confín nordeste de la provincia, aislada por adhesadas encinas de vocación ganadera y por sierras ásperas del río Yeguas, refugio de los últimos y míticos lobos. Su aislamiento geográfico preserva uno de los paisajes mejor conservados de Sierra Morena. Se estira el casco a lo largo de la carretera, y recibe al viajero con floridos arriates que han merecido premios de bellecimiento.

Cardeña fue en su origen una aldea de Montoro de la que acabó independizán-

Provincia: Córdoba

Distancia a la capital (km): 80

Altitud nivel del mar (m): 746

Extensión (km²): 513

Núm. de habitantes: 1.966

Gentilicio: Cardeñosos o Cardeñeros

Código Postal: 14445

dose en el año 1930 gracias a la influencia de personajes importantes que acudían a estas tierras para cazar. Finalmente Alfonso XIII, mediante Real Decreto del ministro de la gobernación, le concede la independencia. Dos meses después se constituye la primera alcaldía.

El pueblo se extiende de forma alargada en una zona alomada, formando un conjunto perfectamente integrado en el entorno. Su arquitectura, de tipo popular refleja el origen y la forma de vida de sus gentes.

Lugar ideal, en suma, para practicar el turismo de naturaleza. Cuenta con la Aldea del Cerezo, antiguo poblado agrícola, de modestas casitas de piedra recuperadas para el alojamiento rural. En el entorno de Cardeña se encuentran las aldeas de Azuel y Venta del Charco, que también dependen del municipio. Azuel es una pequeña aldea, con unos 700 habitantes ubicada en la zona norte del Parque. Venta del Charco cuenta con unos 300 habitantes y está situada en la zona central.





Cardeña

Historia

La actividad humana puede rastrearse hasta el Neolítico, en la Edad de los Metales (III milenio a. C.), de la que se conservan algunos restos de sepulturas megalíticas (Torrubia).

De la época ibérica y romana son los restos de explotaciones mineras, hitos de interés para el caminante, que encontramos en Venta del Charco, Cerro del Águila, Mañuelas y Azuel, donde ha aparecido

también un tesoro de monedas romanas y vasos de plata ibéricos.

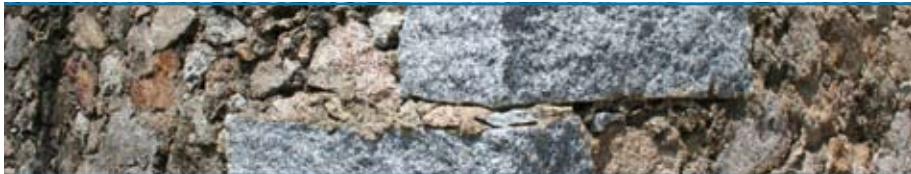
En la Edad Media, toda la comarca de los Pedroches perteneció a la Cora o provincia de Fash-Al-Ballut, o Campo de Encinas. En el lugar denominado Castillo de Azuel han aparecido restos árabes.

En 1397, en la Baja Edad Media, Enrique III concedió a la Ciudad de Córdoba doce ventas francas en los caminos que iban a Ciudad Real por Adamuz y El Villar; así surgen las ventas de la Chaparrera, San Antonio, El Puerto, La Fresnedilla, El Charco, El Cerezo, Azuel y Cardeña, que muy probablemente sean el origen de los actuales núcleos de población.

En el siglo XVI estas ventas pasarán a pertenecer al término de Montoro, hasta que en 1930, un proceso independentista, generando desde Cardeña, culminaría con la segregación. Es, por tanto, el municipio más joven de la provincia de Córdoba y su plaza, llamada de la Independencia Local, un continuo recordatorio de su historia más reciente. Venta del Charco y Azuel se sumarían a este proceso de separación de Montoro.

Actualmente pertenece a la Comarca de los Pedroches, basa su economía en la ganadería, en el aprovechamiento forestal y cinegético de sus montes, en la apuesta de futuro que contempla en el Turismo Rural y en el aprovechamiento sostenido del Parque Natural de las Sierras de Cardeña y Montoro.





Cardeña

Patrimonio histórico y artístico

Su pasado cargado de reminiscencias y su presente, que mira valiente al futuro, dejan ante los ojos del viajero joyas dignas de conocer. Proponemos el siguiente recorrido por el municipio de Cardeña y sus aldeas, Azuel y Vental del Charco.

CARDEÑA

De la Edad de los Metales (III milenio a. C.) se conservan algunos restos de sepulturas megalíticas (Torrubia).

De la época ibérica y romana, restos de explotaciones mineras, en Venta del Charco, Cerro del Águila, Mañuelas y Azuel, donde ha aparecido también un tesoro de monedas romanas y unos vasos de plata ibéricos.

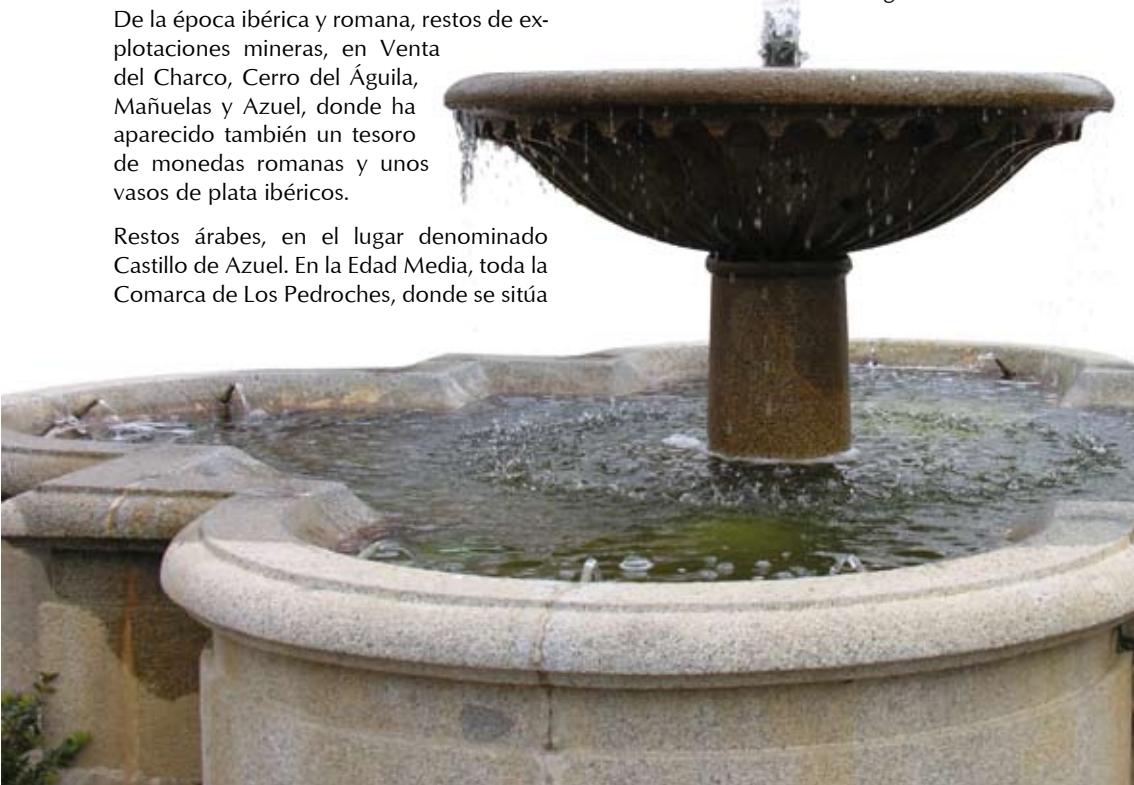
Restos árabes, en el lugar denominado Castillo de Azuel. En la Edad Media, toda la Comarca de Los Pedroches, donde se sitúa

Cardeña, perteneció a la Cora o provincia de Fash-Al-Ballut, o Campo de Encinas.

Restos de una de las atalayas que controlaban el río Yeguas.

Parroquia de Ntra. Sra. del Carmen, construida entre 1950-1956 por Carlos Sáez de Santa María. Reemplazó a la antigua iglesia del siglo XIX.

Su fachada es de estilo Neobarroco. Tiene planta de cruz latina y bóvedas de medio cañón, con cúpula en el crucero decorada a la manera dieciochesca. Dignas de men-







Cardeña

ción son una imagen del Cristo Yacente de 1918, un Cristo del Amor en madera sin policromar de Juan Martínez Cerrillo, una imagen del Resucitado, un Retablo Carmelita de hacia 1960 del taller de Antonio Leña Gomáriz y un Cáliz del siglo XIX.

ALDEA DEL CEREZO

A pesar de lo despoblado del norte de la provincia de Córdoba, en el camino de Córdoba a Ciudad Real y Toledo surgieron multitud de pequeñas aldeas que ofrecían alojamiento y comida a los viajeros. Muchos de los nombres de estas aldeas hacen referencia, aún hoy, a los servicios que prestaban, como Venta del Charco. En 1960, la Aldea del Cerezo quedó deshabitada, cayendo en el olvido. Pero entre 1982 y 1992 se procedió a la rehabilitación

de sus edificios públicos, recuperando de este modo todo su esplendor perdido. Ahora es un enclave de alojamiento rural, con casitas de piedra vista, estructura adintelada de granito, techo de madera y cubierta de teja árabe.

Por la zona pueden avistarse algunas de las minas abandonadas de cobre, plomo, uranio y wolframio.

AZUEL

Parroquia de San José. Anterior a 1891. Es reseñable su custodia, originariamente Barroca.

VENTA DEL CHARCO

Parroquia de Ntra. Sra. del Carmen construida en 1964.





Cardeña



Fiestas

Pequeño en gente, pero rico en alegría, Cardeña y sus aldeas adscritas disfrutan a lo largo del año de fiestas y celebraciones religiosas y laicas que llenan de contento el corazón de sus habitantes y de los foráneos.

CARDEÑA

La Candelaria. 2 de febrero. La fiesta se celebra alrededor de hogueras.

Carnaval. Tiene lugar en febrero.

Semana Santa. Pintoresco es el Domingo de Resurrección donde aparecen "Los Judas", muñecos de paja que se tirotean y se queman.

Día de la Independencia Local. Todos los 21 de abril se conmemora la constitución de Cardeña como Ayuntamiento y su segregación de su vecina villa de Montoro a la cual pertenecía.

Cruces de mayo. Primera semana de mayo. Cruces artesanales y rincones engalanados con flores.

La muñeca de San Isidro. 14 de mayo. Quema de muñecas confeccionadas de palos de encina y vestidas con tela y papel.

Romería de San Isidro. 15 de mayo. Las carrozas acompañan al Santo desde Cardeña a la Aldea de El Cerezo. Tradicionales concursos de carrozas, jinetes y sogatira.



Cardeña

Fiestas de San Antonio de Padua. 13 y 14 de junio. Es el patrón de Cardeña. Se inicia con la procesión de San Antonio y se celebra la feria chica con su peculiar concurso de rejas y balcones.

Feria de Cardeña. Tercer fin de semana de agosto.



AZUEL

San José. 19 de marzo. Procesión del Patrón y comida de Hermandad.

Romería de la Virgen del Romero. Primer domingo de mayo. Traslado de la Patrona desde Azuel hasta la finca El Castillo, donde se celebra la romería.



Fiestas de los Ramos. 24 de junio. En la noche de San Juan, los mozos dan serenatas y dejan ramos en los portales de las mozas.



Feria de Azuel. Mes de agosto.

Fiesta de las Rosetas. 1 de noviembre. Se elaboran dulces del día de Todos los Santos.

VENTA DEL CHARCO

Día de la Virgen del Carmen. 16 de julio. Patrona de Venta del Charco.

Feria de Venta del Charco. Último fin de semana de julio o primero de agosto.







Montoro

Montoro, el Toledo andaluz

Municipio situado al este de la provincia de Córdoba, en el límite con la de Sevilla. La mayor parte del mismo se sitúa en la falda de Sierra Morena, haciendo el río Guadalquivir de frontera con la campiña. Son, por tanto, la sierra, el río y la campiña los tres elementos que determinan el paisaje.

La primera forma parte del Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro, y en ella nos podemos encontrar una vegetación de encinas, acebuches, pino piñonero, marítimo y una población de roble melojo. Es también una zona de gran valor faunístico, cinegético y ganadero. El segundo, que atraviesa el pueblo, es el eje del paisaje, de la vida y de la historia del mismo. La tercera, poblada de olivos, nos sitúa en un entorno propiamente cordobés.

La población está situada sobre una pequeña elevación que domina el curso del río que la divide en dos barrios. El agua nos regala una estampa inconfundible. Declarada Conjunto Histórico Artístico en 1969, reúne multitud de alicientes y atractivos turísticos para visitar, como el puente sobre el río, la Iglesia de San Bartolomé, sus calles empinadas de casas blancas o la Torre de Villaverde.

Tiene merecida fama Montoro de ser el pueblo más pintoresco de la provincia; no hay más que asomarse al Realejo o remon-

Provincia: Córdoba

Distancia a la capital (km): 45

Altitud nivel del mar (m): 195

Extensión (km²): 586

Núm. de habitantes: 9.489

Gentilicio: Montoreños

Código Postal: 14600

tar la carretera de Cardeña para comprobarlo. Un gran meandro del Guadalquivir ciñe el monte de oro sobre el que se escalonan las quebradas calles de casas blancas, vigiladas desde arriba por la sólida y rojiza torre de San Bartolomé; un paisaje urbano que se duplica invertido, al mirarse sobre el espejo del río.

Las calles radiales escalan el cerro y van a desembocar en la meseta o Plaza de La Constitución, luminoso e irregular recinto al que se asoman el castillo, la parroquia y el ayuntamiento.

Por su belleza, su riqueza histórico-artística, su atractivo paisajístico y el meandro del Guadalquivir rodeándolo, se le ha llamado “el Toledo andaluz”.





Montoro

Historia

En Montoro se han descubierto restos ibéricos-turdanos que discuten el origen supuestamente griego de esta villa.

Los numerosos restos romanos señalan la importancia que alcanzó durante esta época; entre ellos destacan varios sepulcros fuera del recinto amurallado que señalan el lugar de los enterramientos. También se ha encontrado una estatua dedicada a Constantino. Los castillos de la Mota y Julia, que servían como destacamentos militares, indican la importancia estratégica de esta villa.

Los griegos la denominaron Aipora. En época romana se denominó Epora y fue una de las repúblicas confederadas con Roma. Más tarde, durante el reinado de Augusto, adquirió el estatuto de municipio.

Ocupada por los musulmanes, y dada la importancia estratégica de su situación, fue rápida y sólidamente fortificada por éstos, manteniéndose en sus manos hasta la primera toma que de ella hace el rey Alfonso VII en 1146. Tras sucesivas alternancias de su posesión, es conquistada definitivamente por Fernando III en 1240.

Perteneciendo a la jurisdicción de Córdoba y habiendo sido señorío con anterioridad, a mediados del siglo XVII, Montoro intenta comprar su jurisdicción a la Corona, ambición que se ve frustrada por la falta de medios para efectuar el pago.

En 1658 es adquirida su jurisdicción y señorío por don Luis Méndez de Haro y Sotomayor, marqués de El Carpio y Conde-duque de Olivares. Pocos años después se crea el Ducado de Montoro, que se funde con el Marquesado de El Carpio y que pasa a manos de la Casa de Alba. Montoro recupera su jurisdicción tras la supresión de los señoríos.

Por su valeroso comportamiento frente al invasor francés en 1808, se le otorga el título de "Ciudad Leal, Noble y Patriótica". Es conjunto histórico-artístico desde 1969.





Montoro

Patrimonio Histórico y Artístico

Montoro está cargado de tesoros monumentales y el arte llena todos sus rincones. Tantas joyas y tanto primor no pueden pasar desapercibidos a los ojos del viajero que se deleitará con ellos.

Castillo de la Mota. Construido en el siglo XV, aún se conservan algunas partes de su muralla original.

Iglesia de San Bartolomé. La construcción del edificio se inició en el año 1483, dentro del estilo gótico humanista imperante. La obra se prolonga a lo largo de los siglos. Del XVI son la portada principal de

la Plaza de España, obra emblemática de Hernán Ruiz I, el primer cuerpo de la torre, la sacristía y la ventana orientada hacia la referida plaza, todo ello de estilo renacentista, atribuido a Hernán Ruiz II y fechado hacia 1548. En 1817 se culmina la torre, al quedar colocado sobre el primer cuerpo un campanario de estilo neoclásico. Su interior ofrece una planta de tres naves de arcos apuntados y una capilla mayor de tipo poligonal. Dentro del estilo renacentista sobresale la sacristía y de la época barroca, la Capilla de Ntra. Sra. del Rosario, obra del año 1746.

Iglesia de Santa María de la Mota. Templo del siglo XIII construido sobre el recinto del





Montoro

Castillo de la Mota. Posee capiteles románicos únicos en Andalucía.

Iglesia de Nuestra Señora del Carmen.

Iglesia del antiguo Convento de San Juan de la Cruz de los Carmelitas Descalzos, convertida a partir del año 1891 en Parroquia bajo la advocación citada. El edificio, de estilo barroco, fue construido en el s. XVIII (1702-1718). Posee planta cruciforme, de tres naves, con cúpula sobre el crucero. En su interior, destaca el retablo mayor, de madera dorada con estípites, y el de la Virgen de la Soledad. En el exterior sobresalen dos bellas portadas labradas en molinaza. La principal está rematada con la figura del fundador, San Juan de la Cruz.

Iglesia de Santiago. Iglesia de una sola nave con cúpula barroca sobre la capilla mayor. Posee dos portadas, la principal más antigua que la lateral. Esta última está fechada en 1730, año que se corresponde con el período de reformas barrocas del interior.

Este edificio albergará en un futuro próximo el Museo de la Semana Santa.

Iglesia de San Juan de Letrán. Antigua Ermita del Colegio de Niñas Educandas. La iglesia posee una portada barroca del siglo XVII. Presenta una planta de tres naves, entre las que destaca la central, que culmina en una cúpula con linterna sobre el altar mayor.







Montoro

Iglesia de Santa Ana. Situada en el Barrio del Retamar, su construcción data de finales del siglo XVI o principios del XVII. Como aspecto más interesante destaca su doble pórtico de arcos apuntados sobre columnas. Tras la Guerra Civil fue muy reformada.

Iglesia de San Sebastián. Construcción de finales del siglo XVI, con interesante portada lateral de estilo manierista sobre la que se eleva una espadaña barroca del s. XVIII. En ella asistió San Francisco Solano a sus enfermos.

Ermita de San Roque. Situada en el barrio del Retamar, solamente conserva los restos de una portada que hace suponer su origen medieval.

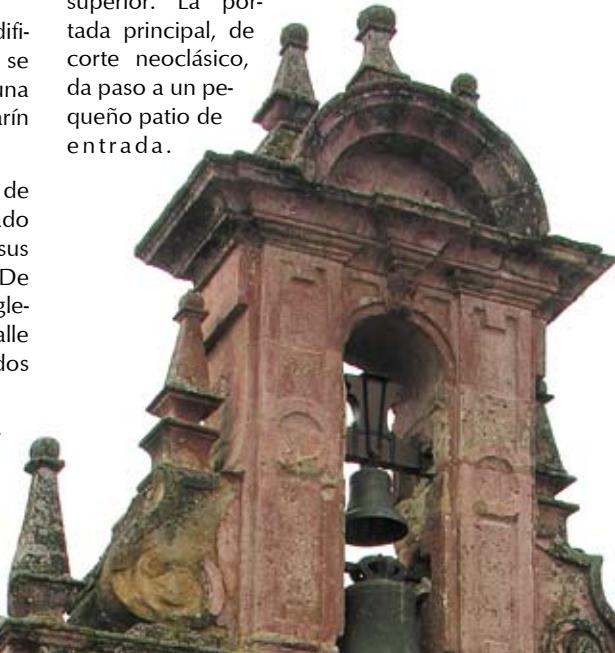
Ermita de la Virgen de Gracia. Su edificación corresponde al s. XVIII, aunque se construyó sobre otra anterior. Posee una única nave en la que se inserta el Camarín de la Virgen.

Hospital de Jesús Nazareno. Edificio de grandes proporciones que fue fundado para hospital en el año 1699, aunque sus obras no finalizaron hasta el año 1778. De la totalidad de la edificación destaca la iglesia de una única nave con portada a la calle Salazar y un gran patio claustrado de dos plantas.

Ayuntamiento. Edificación de carácter civil, construida para ser sede de las Casas Consistoriales y posteriormente de la Casa de Alba en Montoro. Sus

obras se inician en el s. XVI, reformándose la parte superior de su fachada principal en el 1702. En su interior destacan tres magníficos artesonados de tradición mudéjar. El actual edificio se amplió con la inclusión de la antigua cárcel, cuya portada se puede ver en el lateral de la fachada principal, así como con parte del contiguo Colegio de Niñas Educandas.

Tercias Catedralicias. Edificio construido en el año 1784 por Francisco Luis de Mora para servir de almacenamiento de aceite, vino y trigo procedentes de los diezmos eclesiásticos. Posee dos plantas divididas en tres naves mediante gruesas pilastras que soportan bóvedas de crucería en planta baja y armadura de madera en la planta superior. La portada principal, de corte neoclásico, da paso a un pequeño patio de entrada.





Montoro

Próximamente albergará el Museo del Aceite.

Casas señoriales. Destacan sus portadas pertenecientes a los siglos XVI al XIX. Una de las más bellas es la situada en la cabecera de la Iglesia de San Bartolomé.

Casa de las Conchas. Construida en 1960 por don Francisco del Río Cuenca. Su decoración, tanto exterior como interior, está compuesta por conchas de río y mar. En total en la casa hay 45 millones de conchas.

Puente de las Donadas. Las obras del puente denominado de las Donadas o de las Doncellas se iniciaron en 1498 y se de-

ben al proyecto de Enrique Egas. El puente se compone de cuatro arcos de medio punto, de sillares de molinaza.

Museo Arqueológico. Se localiza en la antigua Iglesia de Sta. M.^a de la Mota, construida en el año 1240 sobre el solar de la antigua mezquita. La iglesia es de estilo gótico-mudéjar, con tres naves separadas por arcos apuntados sobre pilares y columnas con capiteles de gran interés. En el siglo XVII sufrió reformas, datándose de ese momento la portada que posee a los pies de la nave principal. El museo cuenta con interesantes fondos de Mineralogía, de Paleontología y de Arqueología.





Montoro

Museo Antonio Rodríguez Luna. El museo del pintor montoreño Antonio Rodríguez Luna (1910-1985) está ubicado en la antigua Ermita de San Jacinto, edificio de estilo barroco, datado a finales del s. XVIII. En el interior destacan una magnífica cúpula de yeserías policromadas y la colección de cuadros donados por el pintor a la ciudad de Montoro.

Ermita de la Fuensanta. Edificación barroca del siglo XVIII situada a 8 kilómetros de la población, en el valle de Corcomé. En ella se celebra la romería de la Virgen, que tiene lugar en el mes de abril.

Plaza de Toros. Construida en el año 1951 sobre el solar de otra anterior destruida durante la Guerra Civil. Conformada mediante un polígono regular de 20 lados, posee un graderío realizado en molinaza y posteriormente ampliado con obra de mampostería. El diámetro del ruedo es de 39 metros y posee un aforo para 3.500 espectadores.

Aceñas. Se tienen noticias de la existencia de seis aceñas o molinos harineros a lo largo del meandro que forma el río Guadalquivir a su paso por Montoro. Entre ellas, las más cercanas a la población son: la de los Molineros, la del Cascajal, la de las Ace-



Montoro

ñuelas, situada justo antes del puente , y la de las Monjas, localizada tras pasar el mismo. Todas ellas están documentadas desde principios del siglo XVII, aunque se cree que su origen es anterior.

Ermita de Ntra. Sra. de los Remedios. Edificación de finales del siglo XIV localizada en la zona de la campiña en dirección hacia Bujalance.

Tramo de la Calzada Romana perteneciente a la Vía Augusta, ubicado en las inmediaciones de la carretera del Cementerio, en dirección hacia Córdoba.

El puente romano

Este puente supone un bien arquitectónico de enorme interés y singularidad dentro del rico patrimonio cultural montoreño. Se emplaza dentro del término municipal de Montoro, entre la N-IV y el río Guadalquivir y es visible desde aquella a la altura de la Vega de Torrepajares. A él se accede por la vía de servicio.

Presenta un solo ojo y el tablero no era visible por encontrarse bajo los sedimentos modernos. Respecto a las dos caras del puente, éste es bastante sobrio. Las dos son lisas, sin molduras ni acolchados. La anchura del puente era de 5,60 m aproximadamente, y su longitud emergida, de 7,60 m. Sin embargo, desde el punto de vista arqueológico se están llevando a cabo nuevas acciones destinadas a sacar a la luz la integridad de la estructura y a la mejora de su entorno de este resquicio histórico. Los trabajos efectuados han permitido corroborar que las dimensiones de la estructura son mayores de lo inicialmente esperado, no sólo en longitud, sino también en altura. Sin haber aún alcanzado la cimentación de la estructura ni los límites del tablero, ésta presenta ya 3 m de altura y más de 10 m de largo.

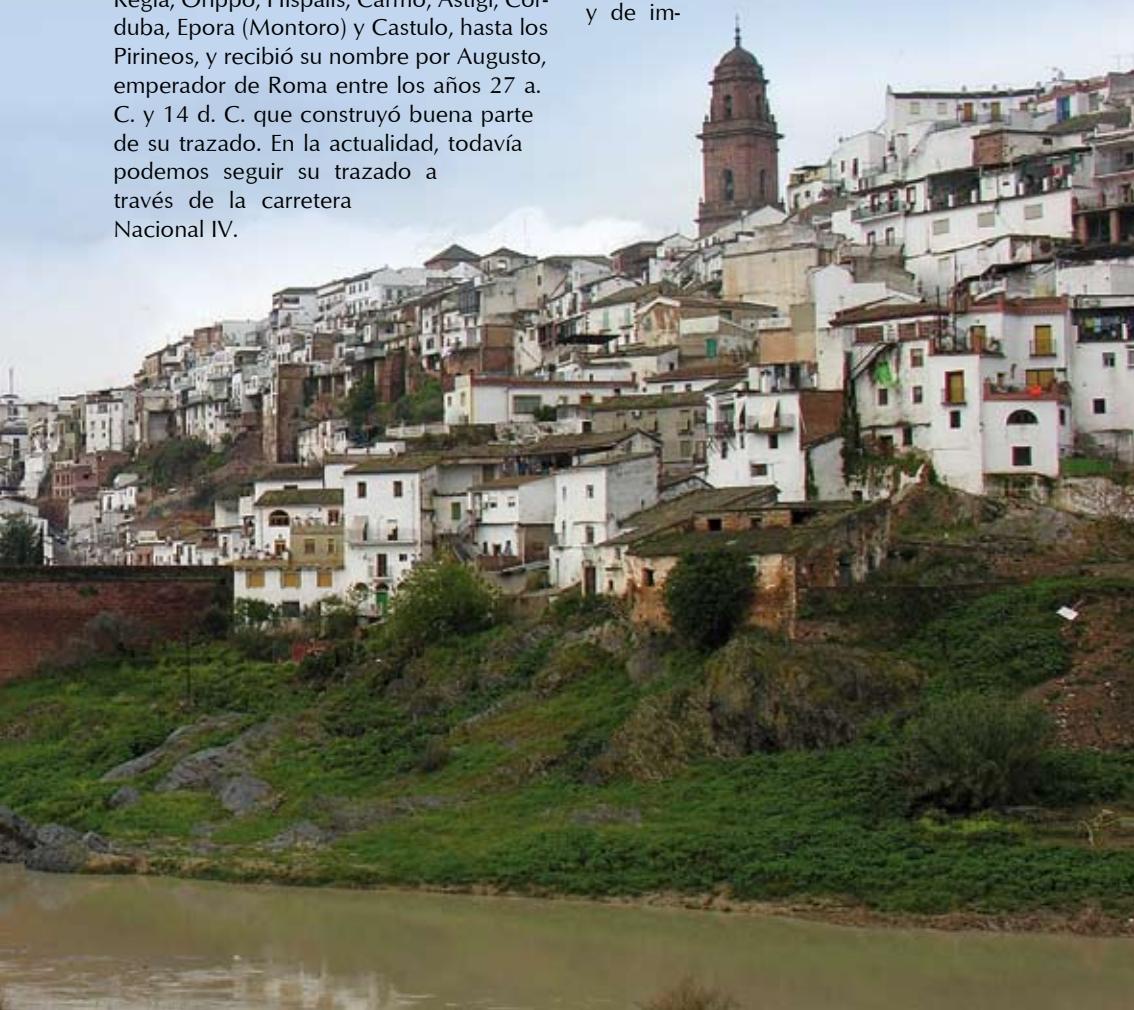
Durante los siglos en que la Bética vivió bajo dominio de Roma, las comunicaciones se llevaron a cabo a través de calzadas, obras constructivas de gran envergadura que se extendieron por todo el Imperio. Surgi-



das por y para el ejército romano en sus tareas de expansión, pronto desbordaron la península Itálica, cuna de la civilización romana y se adentraron en los territorios hostiles que eran objeto de conquista. Sin embargo, las vías romanas se convirtieron en un inestimable medio de comunicación también para la población en general y, sobre todo, para la práctica del comercio.

La vía más larga de la Península Ibérica, con un recorrido total aproximado de 1.500 kilómetros, atravesaba desde Gades, Hasta Regia, Orippo, Hispalis, Carmo, Astigi, Corduba, Epora (Montoro) y Castulo, hasta los Pirineos, y recibió su nombre por Augusto, emperador de Roma entre los años 27 a. C. y 14 d. C. que construyó buena parte de su trazado. En la actualidad, todavía podemos seguir su trazado a través de la carretera Nacional IV.

Los puentes romanos son frecuentes a lo largo de los recorridos de las calzadas, ya sea para superar grandes ríos como para pequeños arroyos o torrenteras. El puente romano de Montoro es una muestra del nivel tan alto alcanzado por la ingeniería romana y demuestra además la evolución cambiante de la climatología y su repercusión en los cursos de agua, pues aunque el arroyo que el puente cruza se halla seco en la actualidad, durante la mayor parte del año, en época romana debió tener un caudal estable y de im-





Montoro

portancia. De otro modo no se explicaría la existencia de esta estructura.

La adquisición del rango de Civitas Phoedera por parte de Epura (nombre que recibió Montoro en época romana) al prestar ayuda a Roma en sus guerras contra Cartago, le llevará a alcanzar un papel preponderante dentro de las comunicaciones de la Baetica. En este contexto debemos enfocar la importancia de la recuperación y restauración del Puente Romano de Montoro.





Montoro

Fiestas

El pueblo de Montoro sabe divertirse y ha recibido justo premio y reconocimiento a algunas de sus más importantes manifestaciones culturales.

Semana Santa. Declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía en 1998 por la entonces Consejería de Turismo y Deporte. Nueve cofradías desfilan de domingo a domingo, entre las que destacan: el Cristo de las Penas –escultura del S. XVII- el miércoles, que discurre por las angostas y típicas callejas del casco antiguo, y cuyos cofrades portan un verdadero museo itinerante de faroles; la Veracruz, el jueves, cuyo momento culminante es el Prendimiento; y, sobre todo, el venerado Jesús Nazareno, que sale en la madrugada del viernes y tarda once horas en recorrer su itinerario. Momentos destacados del mismo son el Sermón del Paso, en la Plaza de España, y las sentencias, buena y mala, en la calle Coracha. Las cofradías de Nuestra Señora de las Angustias y del Santo Sepulcro completan los desfiles del viernes, mientras que la de la Resurrección del Señor los cierra, el domingo. Acompañante de las procesiones del jueves y viernes es el popular y vistoso Imperio Romano, formado por más de trescientos hombres –gastadores, cornetas y tambores- que visten con lujo y colorido.

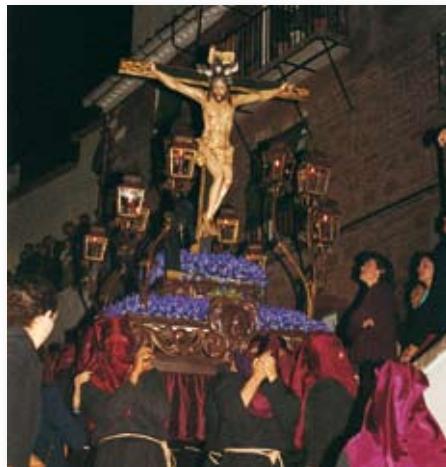




Montoro

Las Veleras. Romería en honor de la Virgen de la Fuensanta, llamada así porque las mujeres antiguamente portaban velas. Tiene lugar el último domingo de abril. El pueblo madruga para trasladarse a la ermita, en el pintoresco valle del Corcomé, a 8 km, donde se procesiona a la Virgen entre vítores. Los montoreños se desplazan en carrozas, caballos, camiones, tractores e, incluso, andando hasta la Fuensanta para procesionar a la Copatrona de Montoro. En los días previos a la Romería, la Virgen es trasladada desde su ermita a la Parroquia de San Bartolomé, donde se le dedica un Triduo.

Cruz de Mayo y Concurso de Patios y Fachadas. Primera semana de mayo. Las calles se llenan de flores y macetas, cruces y mantones.





Montoro

Fiesta del Olivo. 15 de mayo. Ofrece un variado programa, en el que se incluyen la elección de la Aceitunera Mayor, exposición de maquinaria y productos olivareros, exhibiciones folklóricas, actos culturales y desfiles de carrozas, entre otras.

Fiesta de la Virgen del Carmen. Del 14 al 16 de julio.

Velada de San Bartolomé. Fin de semana próximo al 24 de agosto en honor del patrón de la ciudad.

Feria de la Virgen del Rosario. Del 7 al 12 de octubre. Manifestaciones del folklore local son las jotas fanegueras o aceituneras y el elegante baile punta y tacón.



El Parque y su entorno

Actividades culturales





Rutas culturales

Calzadas Romanas en Epora

Uno los numerosos factores indicativos de la importancia estratégica de Epora es su excelente posición en relación a la red de comunicaciones de época romana, ya que aunque limitada por la escasa navegabilidad del río Baetis en este tramo, consigue sin embargo a través, tanto de un tramo de la Vía Augusta como por la Vía Epora-Solia, asegurar su contacto con la capital y con otros puntos de la provincia, de vital importancia en el terreno defensivo y comercial.

La primera, que desde Castulo llevaba hasta Gades, se bifurca entre Corduba y Castulo, pasando uno de estas ramificaciones por Epora en dirección a Villa del Río.

De la Vía Epora-Solia, que en dirección SE-NO flanquea Sierra Morena, destaca por su buen estado de conservación el tramo documentado en el km 9 de la carretera Montoro-Adamuz, en una zona cercana a "Las Casillas", donde aún se pueden observar algunos guijarros de grandes dimensiones reforzados por sillares de piedra caliza a modo de contrafuertes.



Rutas culturales



Ruta Montoro-Casillas de Velasco

Recorrido: 9 km.

Para llegar al inicio de la Ruta debemos tomar la CO-414 o antigua carretera hacia Adamuz. Se puede hacer a pie y en bicicleta.

Descripción

El camino parte del Puente de las Donadas. Desde la margen derecha del río Guadalquivir tomaremos la carretera CO-414 o carretera a Adamuz y continuaremos paralelos al río para tomar el camino de tierra que se abre en el km 19 llamado "Vereda de las Viñuelas". Aquí podremos contemplar los restos de una calzada con un grado de conservación fabuloso que discurre sobre la Vía Epore-Solia. A unos 6 km del recorrido, volveremos a incor-

porarnos a la carretera CO-414, en dirección al puente que cruza el río Arenoso. A unos 3 kilómetros del río, llegaremos al final de nuestra ruta: Las Casillas de Velasco, donde podremos recorrer otro tramo de calzada de origen romano que se conserva en muy buen estado.

Notas

- El tramo Eporense de la Vía Augusta se conoce gracias a dos miliarios: uno de ellos, hallado en el s. XVIII en la calle Postigo, ha sido adscrito al Emperador Caracalla (198-217 d. C.) a través de pa-





Rutas culturales

ralelos con otro de origen cordobés; el segundo, que menciona a Constantino I y a su hijo Constancio, se fecha por su parte entre 324 y 337 d. C.

- Montoro está incluido en la Ruta Bética Romana, que discurre por la provincia más meridional de la Hispania Romana y abarca territorios por los que pasaba la antigua Vía Augusta. Desde los siglos III a. C hasta el siglo V, la Bética fue uno de los territorios anexionados al Imperio Romano. Bajo su dominio, este espacio geográfico fue reconocido por su producción minera, oleícola, cerealística y por el elevado nivel de romanización de sus habitantes. Muestra del grado de romanización alcanzado por esta provincia es la subida al poder imperial a fines del siglo I y durante el II de dos emperadores béticos: Trajano y Adriano, ambos nacidos en Itálica. La Ruta está integrada por los Ayuntamientos de Santiponce, Carmona, La Luisiana, Écija, Almodóvar del Río, Córdoba, Montoro, Almedinilla,

Puente Genil, Osuna, Marchena, Jerez, Cádiz y Tarifa .



Montoro: Un recorrido turístico

Vamos a proponer un recorrido por las calles, plazas y monumentos de esta ciudad conocida como "La bella Escondida". Montoro es bella y escondida, pues el que pasa por la autovía sólo ve algunas de sus casas, que no le sugieren el fascinante espectáculo que se contempla a unos trescientos metros.

Tras dejar atrás los Jardines de la Virgen de Gracia, en los que existía una piedra romana dedicada a Esculapio Augusto (hoy, en el Museo Arqueológico), llegamos al Realejo (llamado así para conmemorar la parada que en ese lugar hizo Felipe IV). De repente, nuestras pupilas son impactadas por un paisaje de ensueño, de vital cromatismo: arquitectura de casas colgantes, superpuestas; terrazas y tejados de



escalonada caída; esplendorosa policromía de molinaza y cal en el espejo del río reflejada. Las aguas del Guadalquivir abrazan tortuosamente los sillares bermejos y prietos del pueblo. El impresionante Puente de las Doncellas o Donadas (las damas del pueblo donaron sus joyas para su construcción a finales del s. XV) lo cruza uniendo el Barrio del Retamar con el casco urbano de torre centenaria.

A partir de aquí, el itinerario turístico discurre por un laberinto de callejas escarpadas, quebradas y pintorescas, con blancas y escalonadas casas precedidas de poyatos, que configuran uno de los mejores conjuntos de arquitectura popular que existen en Andalucía. Quizás lo mejor fuese sugerir al turista que se pierda en este laberinto de callejas sugestivas. Para quienes no se atrevan a ello, le proponemos un reco-



Rutas culturales

rrido que comienza en la calle Capitán y continúa con Olivares, Santiago (donde se encuentra la Iglesia que albergará próximamente el Museo de la Semana Santa de Montoro), Coracha, Grajas, Criado (donde podemos visitar la Casa de las Conchas), continuamos bajando hasta la calle Marín para volver a subir por Los Laras, enlazamos con Hornos Nuevo, Ventura, Cantones a mitad de la cual nos encontramos la calle Concepción, inverosímilmente escarpada, continuamos por Monederos, Arco y terminamos este pintoresco trayecto en la Plaza de San Miguel.



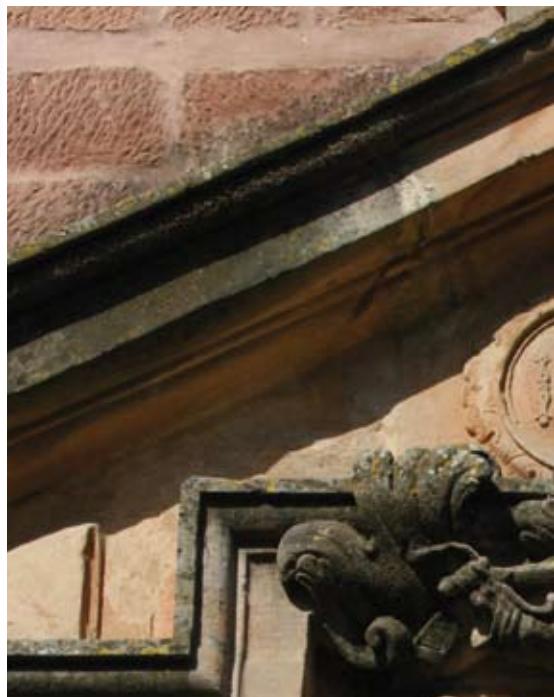


Rutas culturales



Por la calle Diego Medina accedemos a la Plaza de Jesús, donde se encuentra la Iglesia de San Juan de Letrán, lugar donde se venera a la Imagen más representativa de la Semana Santa montoreña, Nuestro Padre Jesús Nazareno. Cerca de aquí, en la calle Sor Josefa de Artola nos encontramos con el edificio de las Tercias Catedralicias, del s. XVIII, que albergará próximamente el Museo del Aceite. A continuación, y por esta misma calle, llegamos hasta el Hospital Jesús Nazareno del s. XVIII, hoy destinado a Residencia de Ancianos. Desde aquí, y por la empinada calle Salazar, accedemos de nuevo a la Plaza de España, final de nuestro recorrido por el Montoro monumental.

Por la calle Herrerías llegamos a la Plaza del Charco, donde visitaremos la Iglesia de Ntra. Sra. del Carmen del s. XVIII, en la que podemos destacar sus magníficos retablos barrocos y pinturas y esculturas de los s. XVIII y XIX. Cerca de aquí nos encontramos el Museo del Pintor Local Antonio Rodríguez Luna, enclavado en la capilla barroca de San Jacinto, en cuyo interior podemos admirar una magnífica colección de este gran artista montoreño.





Rutas culturales

Continuando por la céntrica calle Corredera accedemos a la Plaza de España, en la que conviven edificios populares de bello porte con monumentos notables, construidos con la característica y rojiza piedra molinaza. Entre ellos destaca la Parroquia de San Bartolomé (S. XV-XIX) con su artística portada gótico-mudéjar y su soberbia torre terminada en el s. XIX. Cerca de la Parroquia, se encuentra el Ayuntamiento, del s. XVII y XVIII, con su bella portada plateres-



ca y artesonados de estilo mudéjar. Por la empinada calle Bartolomé Camacho accedemos a la Plaza de Santa M.^a de la Mota, patio de armas del desaparecido castillo árabe; en ella, nos encontramos la Iglesia de Sta. M.^a de la Mota, del s. XIII, en la que podemos destacar sus bellos capiteles románicos y visigodos, que la convierten en uno de los edificios más singulares de la provincia. Desde 1995 alberga en su interior el Museo Arqueológico Municipal, con piezas tan importantes como una Thoracata romana (s. I), una magnífica colección de fósiles de plantas de la Era Primaria y una estatua en piedra de un ángel, obra de juventud del gran escultor cordobés Mateo Inurria, entre otras.



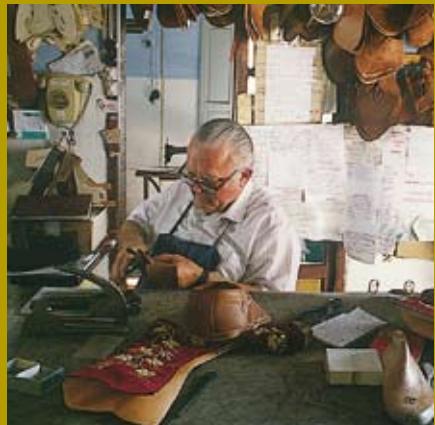


Artesanía

El Parque Natural de Cardeña y Montoro presenta entre sus atractivos turísticos una importante nómina de artesanos en sus inmediaciones. En los municipios de alrededor encontramos los que se dedican a la elaboración de productos agroalimentarios (aceite, miel, dulces, legumbres etc.), y por otro lado, los que realizan trabajos en esparto, forja, madera, cuero y piedra molinaza. La mayoría de estos artesanos regentan, desde hace muchas décadas, talleres que se están convirtiendo en verdaderos "ecomuseos" donde los visitantes pueden deleitarse al contemplar el proceso de producción artesanal y, si lo desean adquirir piezas, en la mayoría de los casos, de fabricación única.

El cuero

Nos encontramos en la comarca a grandes maestros en el oficio del cuero. La artesanía del cuero es una de las más antiguas que existen, junto con la alfarería o la cestería. Podemos decir que nació en cuanto que el hombre aprendió a cazar y necesitó protegerse del frío. Tuvo que aprender, en primer lugar, a conservar las pieles y, después, a aprovecharlas y a convertirlas en ropas y útiles diversos. El trabajo del cuero evolucionó a lo largo del tiempo y paulatinamente ha ido abandonando ese sentido de primera necesidad, aunque se conserva su uso para oficios y actividades muy específicas, como la ecuestre.



El esparto

La espartería es una de las técnicas más antigua empleada en la elaboración de objetos de uso. En Andalucía, el oficio de espartero, al igual que el de otras fibras vegetales, ha sido muy practicado en zonas rurales.

El esparto es una planta de la familia de las gramíneas, con hojas de gran dureza de unos 60 cm de longitud. Su recolección se realiza con un gancho metálico: se enrolla en la mata y se tira, arrancando las hojas sin dañar el tallo. Tras la recolección, las matas de esparto se lavan y se dejan secar durante 8 ó 10 días, manteniéndolas en un lugar húmedo.



Artesanía

Antes de acometer la elaboración de cualquier objeto hay que hacer una tomiza o cordón de esparto utilizado para coser. Dependiendo del grosor de la tomiza a utilizar, unirá más o menos hebras de esparto cocido que se puede retorcer o trenzar.

La forja

La forja es otro de los oficios ancestrales que perviven en el Parque. El proceso de elaboración es totalmente artesanal. Las fraguas se encienden con aceite o gasolina, carbón y una escobilla de caña. A continuación, el carbón de piedra se "arriba" a la llama, dándole a ésta la fuerza necesaria para trabajar la forja. Es a partir de este momento donde entra en juego el arte y la creatividad del artesano. Las piezas que se obtienen destacan por su gran diseño y su carácter único.

Entre los productos más típicos que se elaboran en esta zona encontramos las mesas camilla, lámparas, faroles, sillas, cabeceros y perchas

La piedra molinaza

La piedra molinaza es el material con el que desde hace siglos se han decorado infinidad de edificios, tanto civiles como religiosos. Iglesias, palacios, casas particulares y multitud de elementos de la arquitectura tradicional han hecho uso de esta variante de piedra, que se ha convertido en emblema de la localidad de Montoro. Los artesanos de la piedra, desde su taller, elaboran por encargo los revestimientos de las fachadas, cocinas camperas, columnas, dinteles, arcos y tallas. Este tipo de material no es el único con el que trabajan los artesanos del Parque. También utilizan otros como el granito o el mármol.







Gastronomía



Córdoba sabe a todo aquello que producen sus tierras, a lo que elaboran sus gentes, lo que es garantía de calidad. Los sabores de Córdoba están ligados a nuestras comarcas, nuestras sierras, nuestra campiña y la vega del Guadalquivir. Si hablamos de aceite no podemos olvidarnos de las denominaciones de origen de Priego de Córdoba y de Baena.

Si hablamos de vinos nos acordamos de Montilla-Moriles. Si hablamos de jamón rememoramos los paseos por las dehesas de Los Pedroches. Igual sucede con la naranja de Palma del Río, la miel de Montoro y Hornachuelos, el ajo de Montalbán o los anises y mantecados de Rute. Todos estos productos, de una extraordinaria calidad, sirven a la gastronomía de una tierra con reminiscencias árabes, cristianas y judías, que ha sabido desarrollar una identidad gastronómica propia.

En Cardeña, la cocina es típicamente serrana, apoyada en derivados del cerdo ibérico y de la caza. Se preparan los picadillos junto a los cochifritos (lechón frito), lomos y chorizos. Los platos característicos son los ataviados con la caza mayor que aquí se practica: jabalí y venado. El cordero en sus múltiples variedades de preparación: caldereta, asado, en ajillo pastor o en pepitoria.

Además se elaboran chorizos de venado y de cerdo, se avían carnes de caza menor como la tórtola, la perdiz y las palomas torcaces. En esta carta tan variada no podemos olvidar el salmorejo serrano, ni el revuelto de níscalos, las migas, el ajo arriero y las gachas. Mención especial ofrece la amplia y variada gama de productos del cerdo ibérico. Todo esto, sin duda, acompañado del buen pan que, aún hoy día, se amasa y hornea artesanalmente.





Gastronomía

La miel se sigue recolectando a la antigua usanza.

Son muchas y variadas las delicias de la repostería tradicional: leche frita, bollos de canela y manteca, roscos fritos y rosquillas de miel, hojuelas, flores, pestiños, pelusos, perrunas, tortas de chicharrones, hornazos y tortillas de San José.

En Montoro, en el plano gastronómico se recomienda degustar platos típicos como los faisanes (variedad de seta), el ajo sopeao, las papas en coña, las vinagreras, la carne de monte, todo ello cocinado con el rico aceite de oliva de la sierra montoreña.

La gastronomía de esta ciudad se encuentra íntimamente ligada a su riqueza cinegética, pues en sus cotos viven en abundancia especies como el jabalí, el ciervo, el conejo o la perdiz. Mención merecen también sus exquisitos dulces, entre los que destacan los mazapanes de Montoro La Logroñesa y la miel de la sierra, esta última comercializada por la Empresa Apícola de Montoro, que ha obtenido premios a la calidad y a la presentación artesanal.





Gastronomía

Los productos

El aceite

El aceite de oliva ha estado siempre ligado, por su historia, a Córdoba. Desde tiempo inmemorial en nuestras tierras se han cultivado olivos de cuyos frutos se han extraído los mejores aceites. Hoy, como ayer hicieran nuestros antepasados, las aceitunas se recogen directamente del árbol en el momento más óptimo de maduración y se molturan en frío para obtener el aceite virgen de la máxima calidad. Prueba de ello es la reconocida fama que éstos tienen en todo el mundo. En breve, el aceite de oliva de la Sierra Montoreña se convertirá en la nueva Denominación de Origen de Aceite de Oliva, bajo el nombre de Montoro-Adamuz.

El aceite en Montoro-Adamuz

Características Organolépticas:

Color: Verde amarillento - dorado.

Olor: Aroma fresco, frutado medio a intenso, agradable olor a higuera silvestre.

Sabor: Fresco, con mucho cuerpo y equilibradamente amargo y picante.



Almazara visitable (cita previa)

Lagar de Quirós

Ctra. Nacional 420, km 52

Montoro

Telf.: 957 16 50 10

info@molinodequieros.es

www.molinodequieros.es

Horario durante todo el año

Mañanas: de 9 a 14 h.

Tarde: de 16 a 19 h.



Gastronomía

El jamón

Los productos derivados del cerdo ibérico han estado siempre ligados a la dehesa de Sierra Morena al norte de la provincia de Córdoba, donde estos animales se crían en libertad. Su crianza, a base de bellota, y las manos expertas que elaboran sus derivados han hecho que la fama de sus jamones y chacinas traspase las fronteras y sean conocidos en el mundo entero.

La dehesa es un ecosistema singular que se mantiene principalmente gracias a la actividad del ganado ibérico. El principal sustento de su alimentación se basa fundamentalmente en bellotas, hierbas y rastrojos, base de la calidad de sus grasas.

El tipo de explotación hace que el cerdo ibérico aumente de peso de 6 a 8 kilos por mes. El cerdo ibérico entra en montanera (alimentación basada principalmente en bellotas, hierba, bulbos y gramíneas) a partir de los 12 meses de edad. Durante ésta tiene un consumo medio de 9 a 10 kilos de bellota al día y un aumento de peso en vivo de casi un kilo diario. La vida y alimentación en la dehesa permite al animal fortalecer su esqueleto y su musculatura creando la famosa grasa entreverada característica de los productos ibéricos.





Gastronomía

Denominación de Origen Jamón de Los Pedroches

Reconocida en 1998 por la Junta de Andalucía, la Denominación de Origen de Los Pedroches incluye jamones y paletas procedentes de cerdos de raza ibérica en todas sus estirpes, admitiéndose sólo aquellos animales que tengan como mínimo un 75% de esta raza. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen se encarga de orientar, controlar y vigilar la producción de jamones y paletas comercializadas con el distintivo de la Denominación de Origen de Los Pedroches, además de velar por su prestigio.

Más de 100 ganaderos y 18 empresas se han incorporado ya a la Denominación de Origen, que incluye los municipios de Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Fuente La Lancha, El Guijo, El Viso, Hinojosa del Duque, Pedroche, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villaralto, Espiel, Belmez, Fuente Obejuna, Los Blázquez, La Granjuela, Peñarroya-Pueblonuevo, Valsequillo, Villanueva del Rey, Obejo, Villaviciosa, Villaharta y las zonas de producción con altitud superior a los 300 metros como Adamuz, Hornachuelos, Montoro y Posadas.





Gastronomía

La miel

La miel es el producto que elaboran las abejas a partir del nectar de las flores. Esta sirve de alimento a sus larvas y a ellas mismas cuando llega el invierno, pero forma parte de la dieta del ser humano desde hace miles de años. Las abejas, laboriosas como nadie, han sabido crear este néctar, que almacenan y maduran en sus colmenas, complemento perfecto de la alimentación en todas las épocas y culturas por sus cualidades nutritivas y medicinales.

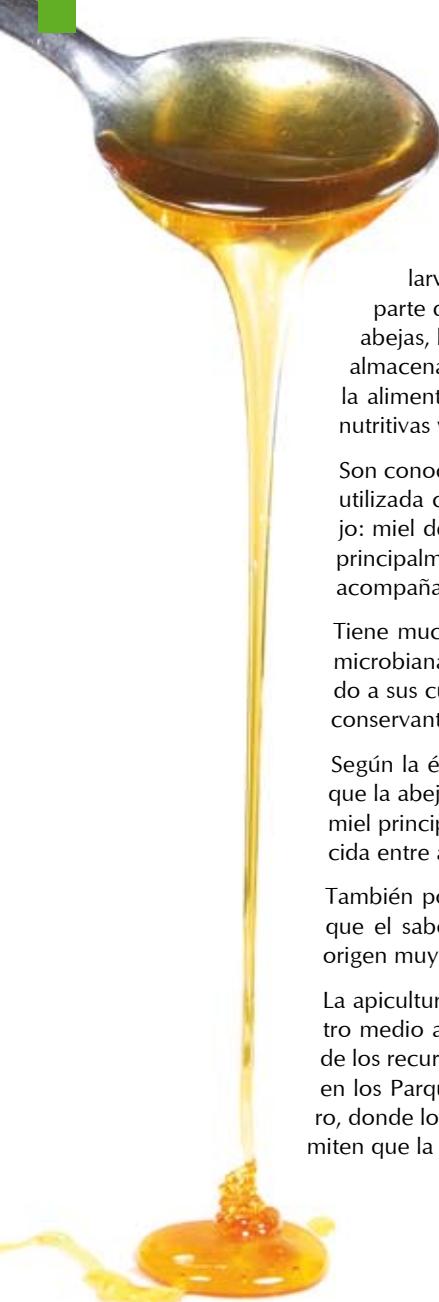
Son conocidas diversas variedades de miel que dependen de la flor utilizada como fuente de néctar y del tipo de abeja que la produce: miel de flores, de romero, cantueso, azahar, eucalipto... Se usa principalmente en la cocina y la pastelería, y como ingrediente o acompañamiento de diversas bebidas.

Tiene muchas propiedades terapéuticas debido a sus eficacia antimicrobianas y antisépticas. También es utilizada en cosmética debido a sus cualidades astringentes y suavizantes, siendo un excelente conservante natural.

Según la época de producción la miel puede ser: de primavera (la que la abeja ha producido hasta final de mayo o principio de junio); miel principal (producida entre junio y julio); y miel tardía (la producida entre agosto y septiembre).

También podemos hacer diferenciación según su procedencia y es que el sabor y los componentes de este producto pueden ser de origen muy diverso, como hemos apuntado con anterioridad.

La apicultura tiene un valor incalculable en la conservación de nuestro medio ambiente ya que basa su aprovechamiento en el respeto de los recursos naturales. En Córdoba se produce fundamentalmente en los Parques Naturales Sierra de Hornachuelos y Cardeña-Montoro, donde los apicultores siguen usando técnicas centenarias que permiten que la miel de Córdoba disfrute de una calidad extrema.





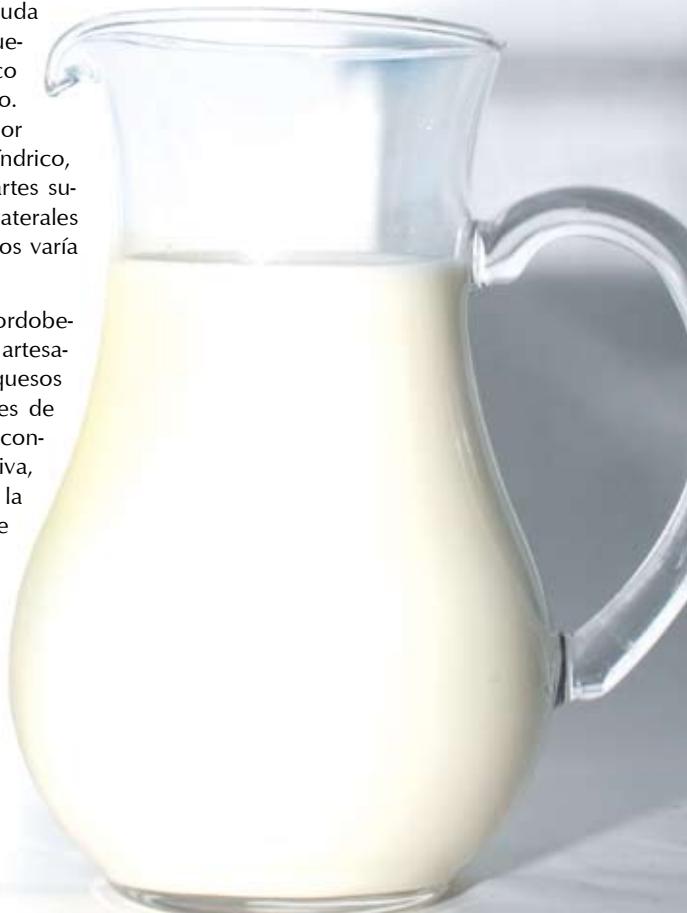
Gastronomía

Los quesos y los lácteos

En las dos comarcas de la provincia de Córdoba se elaboran lácteos, y sobre todo quesos, cada uno de ellos de un tipo característico y autóctono, muy apreciados por su exquisito sabor.

Así, en esta zona, se producen quesos maduros, semicurados, de leche cruda de oveja. La corteza de estos quesos es cerrada, brillante y un poco aceitosa, de color amarillo pajizo. El interior es compacto y de color blanco marfil. El formato es cilíndrico, con bordes redondeados, las partes superior e inferior son lisas y los laterales grabados. El peso de estos quesos varía de 1 a 2 kilos.

En los pueblos de la comarca cordobesa de la Subbética se elaboran artesanalmente una amplia gama de quesos de leche de cabra. Su corteza es de color dorado, provocado por las continuas friegas con aceite de oliva, salpicada por mohos propios de la maduración del queso. Su corte es firme, de sabor y aroma muy pronunciados y de textura más bien seca. Habitualmente se presenta en piezas de 1 kilo, aunque también se presentan otros formatos: pequeños quesitos curados en aceite de oliva y aromatizados con laurel, pimienta negra, enebro, cilantro y ajedrea.







Recetario



La gastronomía de la provincia de Córdoba está íntimamente ligada a lo que se produce en esta tierra: aceites, vinos, carnes, ajos, legumbres, cítricos y miel son algunos de sus ingredientes básicos.

Pero además tiene mucho que ver con la herencia que nos han dejado romanos, árabes y judíos. De los primeros hemos heredado platos como las gachas o los gazpachos y salmorejos, que evidentemente no poseían las variedades de hoy en día. De los árabes hemos heredado el uso gastronómico de las habas, lentejas, habichuelas y garbanzos. Aunque si había un producto estrella en la elaboración árabe ése era la berenjena, base fundamental de un plato que se denomina Alboronía y que puede ser del que deriva nuestro pisto. También era muy frecuente el consumo de espárra-

gos y alcachofas. En cuanto a la gastronomía de los judíos, hay que destacar el uso del aceite, las legumbres y las almendras para la repostería. De la cocina sefardí nos ha quedado un plato que se conoce con el nombre de Adafaina, que no es otra cosa que un cocido al que echaban garbanzos, patatas, boniatos, carne, huesos, huevos, cebollas y diferentes especias.

En la gastronomía del Parque Natural, y su entorno en particular, ha tenido una gran influencia la tradición cinegética y los procesos de salazón y curado de las piezas cazadas. Al ser ésta una zona de gran riqueza cinegética, muchos de sus platos cuentan con la caza como base. Es, sin ir más lejos, el caso de los estofados de venado, gamo o perdices.

A esto hay que añadir el aprovechamiento de los productos derivados de la ganadería de estas tierras: cerdos, ovejas, vacas, etc.





Recetas

INGREDIENTES

4 kg rabo de toro,
2 kg cebolla,
1 kg tomate (maduro),
pimienta negra molida,
2 cabezas de ajo, azafrán,
3/4 litro vino de Montilla-Moriles
y patatas fritas.

Rabo de toro

Quitar el sebo que pueda tener el rabo de toro y partir por las articulaciones. En una sartén, freír las cebollas hasta que se doren y estén suaves pero sin quemarse. Poner en la olla a presión los rabos en crudo, los tomates, un poco de pimienta molida, las cabezas de ajo, azafrán, y agregar las cebollas con el aceite en el que se han frito.

Poner al fuego y rehogar bien. Una vez que esté todo dorado, añadir el vino, tapar la olla y tener a fuego lento durante 45 minutos, a partir de que la olla coja presión. Freír unas patatas hasta que estén bien doradas y añadir al guiso. Este plato no debe comerse recién hecho, está mejor si se deja reposar.



Salmorejo cordobés

Lavar los tomates. Troceárlos y ponerlos en el vaso de la batidora eléctrica con el pan, los ajos y la yema de huevo. Batir bien e incorporar el vinagre, la sal y el aceite. Seguir batiendo hasta que quede una mezcla fina. Añadir el agua y poner en el frigorífico a enfriar. Como opción particular, en el momento de servir, espolvorear con cebollino picado.

INGREDIENTES

1/2 kg de tomates maduros,
4 cucharadas de aceite,
2 dientes de ajo,
2 rebanadas de pan seco,
1 cucharada de vinagre,
1 taza de agua,
1 yema de huevo, cebollino picado
y sal.





Recetas

INGREDIENTES

400 g de garbanzos,
200 g de bacalao,
1 kg de acelgas,
2 hojas de laurel,
4 granos de pimienta negra,
1 cebolla,
2 pimientos secos,
ajos,
perejil,
cominos
pimentón,
sal y
aceite de oliva.

Potaje de garbanzos y bacalao

Poner a cocer los garbanzos, que previamente se habrán calado en agua la noche anterior, junto con el laurel, la cebolla, los pimientos y los granos de pimienta. Cuando están cocidos, hacer un sofrito en aceite con cebolla, ajo y perejil. Echar un poco de harina y pimentón. A este sofrito le añadimos las acelgas, que se habrán cocido de antemano. Incorporar todo a los garbanzos. Por último, poner el bacalao desalado y en trozos y un majado de ajos y cominos.



Recetas



Cochifrito (lechoncito frito)

Cortar la carne en trocitos del tamaño de una nuez y poner en un bol a mariniar, durante 4 horas como mínimo.

Confeccionar la marinada con el vino, el pimentón, tomillo, romero, orégano, los dientes de ajo pasados por el prensaajos y la sal; introducir la carne en la marinada y dejar reposar.

Poner la marinada con la carne en la olla a presión y dejarla cocer durante 10 minutos. Cuando se enfríe, retirar la carne y reservarla hasta el momento de prepararla para comer.

En un caldero con abundante aceite caliente, ir añadiendo la carne hasta dorarla y que quede crujiente y jugosa por dentro. Retirarla del caldero, escurrir el aceite y servir con una abundante ensalada de lechuga.

INGREDIENTES

1 kg de carne de lechón (jamón o paleta),

1 cabeza de ajos, aceite de oliva,

1 cucharada sopera de pimentón,

1 ramito de tomillo,

1 ramito de romero,

1 ramito de orégano,

1 l de vino, sal.





Recetas

INGREDIENTES

1,5 kg de pierna de cordero, en un trozo, deshuesada,
2 cucharadas de aceite,
1 taza de pan rallado,
1 cebolla pequeña picada,
1 diente de ajo picado,
2 cucharadas de perejil fresco picado,
1 huevo batido,
1/2 cucharadita de cáscara de limón rallada,
2 cucharadas de harina,
una cucharada y media de salsa Worcestershire,
2 tazas de caldo de pollo.

Asado de Cordero

Calentar el horno a 180º C.

Para preparar el relleno: mezclar el pan rallado, la cebolla, el perejil, el huevo y la corteza de limón rallada. Rellenar la pierna en la cavidad del hueso. Cerrar la cavidad con la misma carne por los extremos. Atar la carne fuertemente para que conserve la misma forma. Poner el aceite sobre una bandeja del horno y la carne sobre la misma. Asar entre una hora y cuarto o una hora y tres cuartos. Sacar la carne de la bandeja y dejar reposar durante 15 minutos antes de cortar en rodajas.

Para hacer la salsa: Colocar 1/4 del jugo de la bandeja resultante del asado en un recipiente hondo. Mezclar con la harina, salsa Worcestershire y el caldo de pollo hasta que no queden grumos.

Añadir el jugo restante de la bandeja y poner a fuego lento durante 3 minutos o hasta que la salsa haya espesado.

Servir la salsa con el asado.



Recetas



Caldereta de cordero

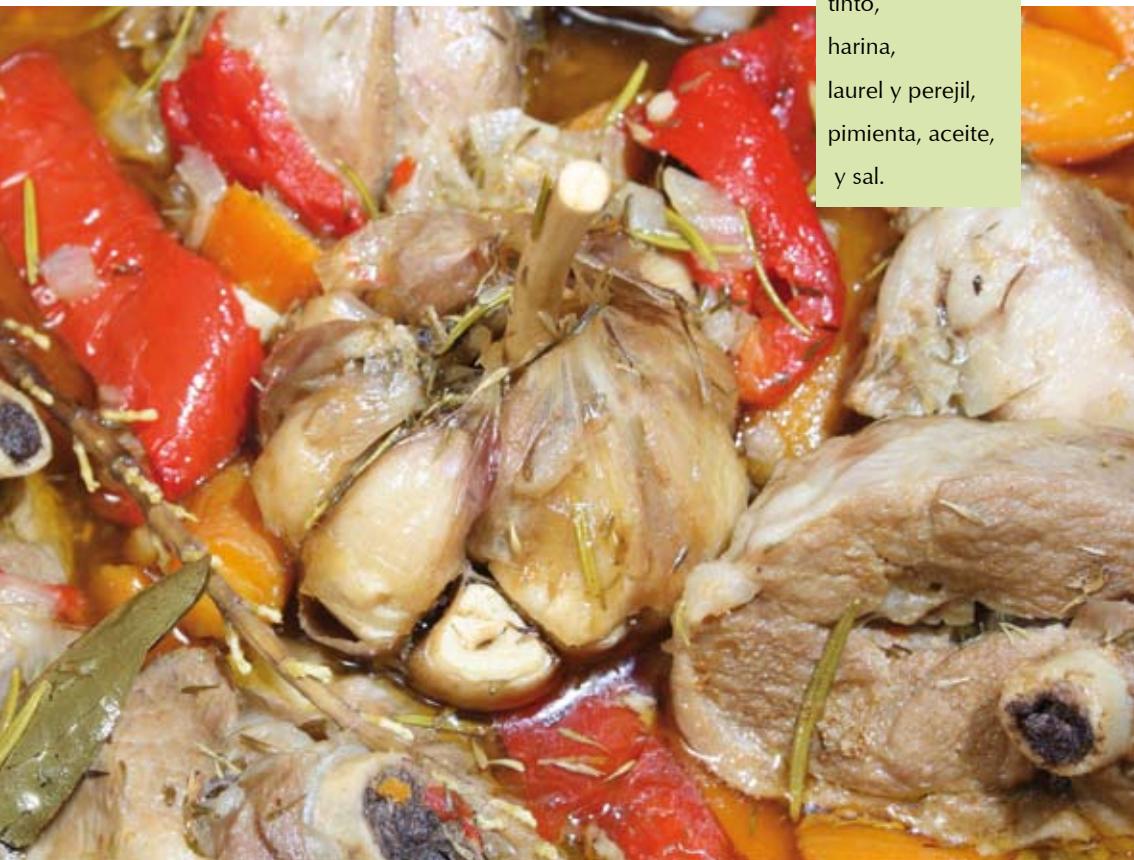
Cortar el cordero en trozos pequeños y salpimentar. Picar las cebollas, los ajos, los pimientos, el jamón, el laurel y el perejil.

En una cazuela de barro, poner una parte del picadillo, añadir encima la mitad del cordero, cubrir un poco más de picadillo, poner el resto del cordero y encima, el resto del picadillo. Rociar con el aceite, el vino y agua. Tapar la cazuela y cocer a fuego lento hasta que el cordero esté tierno. Añadir la harina a la salsa para que espese y acabar de cocer unos minutos más.

Servir en la misma cazuela.

INGREDIENTES

1 kg y 1/4 de cordero,
150 g de jamón,
3 cebollas
2 pimientos verdes,
4 dientes de ajo,
1 vasito de vino tinto,
harina,
laurel y perejil,
pimienta, aceite,
y sal.





Recetas

INGREDIENTES

Una pierna de cordero de 1 kg,
piñones,
1 cabeza de ajos,
1/2 litro de vino blanco,
100 g de aceite,
200 g de mantequilla de cerdo,
1/2 kg de patatas,
perejil,
una hoja de laurel,
tomillo,
azafrán,
pimienta, sal y harina.

Cordero en pepitoria

Cortar el cordero a rodajas, con hueso y todo, pasar por harina, y poner en una sartén con aceite y manteca de cerdo. Una vez frito, colocar en una cazuela de barro con unos dos litros de agua. En la grasa que ha quedado en la sartén, freír piñones, perejil y ajos, poner después en el mortero y machacarlos, echándolos a continuación con el cordero. Y todavía, en esa poca grasa que ha quedado en la sartén, sofreír una cucharada de harina, echar el vino y dejar cocer unos minutos. Luego, añadirlo al cordero, junto con laurel, tomillo, azafrán, un poco de pimienta y sal. Sumarle las patatas y dejar cocer a fuego muy lento hasta que la carne esté tierna. Servir muy caliente.



Revuelto de níscalos

Lavar muy bien los níscalos y/o las setas y sofreír en aceite unos ajos. Añadir los níscalos y las setas, bien escurridos, dejándolos saltear 3 minutos a fuego medio. Ir añadiendo otros ingredientes al gusto, si así se desea (gambas, ajetes, guisantes, espárragos). Dar el punto de sal y añadir el huevo escalfándolo y batiendo la mezcla ligeramente.

INGREDIENTES

Níscalos,
aceite,
ajo,
sal,
gambas
y ajetes.

Recetas



INGREDIENTES

Lomo de cerdo,
ajos,
clavo,
pimienta en
grano,
pimienta molida,
aceite,
sal
y mejorana.

Lomo de orza

Cortar la carne en tacos, hacer una incisión en cada uno e introducir un diente de ajo, un clavo y una bolita de pimienta.

Disponer sobre una fuente plana, rociar con un chorrito de aceite, salpimentar, espolvorear con mejora y dejar macerando durante toda la noche. Poner aceite a calentar, y cuando eche humo, freír la carne, una vuelta a fuego vivo y luego se hace lentamente durante media hora, dándole vueltas de vez en cuando. Se apaga el fuego y se deja enfriar. Se introduce en una orza, con una ramita de mejorana y la piel de una naranja; se cubre de aceite de oliva hasta el borde y se tapa.

Esta forma de conservar la carne es hasta la siguiente matanza.





Recetas



Gachas

Poner el aceite en la sartén a freír con una cáscara de limón. Una vez frita, retirar la cáscara y agregar al aceite la matalahúga. Cuando esté frita (cuidado de que no se queme), la retiramos colando el aceite utilizado.

Añadir al aceite el agua, la canela en astilla, la mitad del azúcar y una pizca de sal. Mezclar la otra mitad de azúcar con la harina en un recipiente aparte y diluir la mezcla en 300 ml de agua templada que teníamos al fuego.

Cuando hierva el resto del agua, agregar la mezcla y removemos hasta que de nuevo comience a hervir. Retiramos del fuego y colocamos las gachas en platos.

Aún calientes, adornamos con trozos de pan frito y espolvoreamos con canela en polvo. Servimos cuando hayan enfriado.

INGREDIENTES

100 g de harina,
100 ml de aceite de oliva,
250 g de azúcar,
2 cucharadas de matalahúga (anís),
1 cáscara de limón,
canela en astilla,
canela en polvo,
pan frito cortado en dados,
1 litro de agua
y un pellizco de sal.



Recetas



INGREDIENTES

Un par de patatas enteras o partidas por la mitad, garbanzos (un puñado o dos por persona), oreja o rabo de cerdo, gran trozo de morcillo (de pierna de vaca, muy fibrosa y gelatinosa), una pechuga o muslo de gallina, un buen trozo de tocino fresco de veta, un trozo pequeño de tocino salado, un hueso fresco de jamón, un hueso seco y salado de canilla y morcilla de sangre y chorizo para guisar.

Cocido

La víspera se ponen en remojo los garbanzos en agua.

Al día siguiente, en una olla, ponemos los garbanzos y toda la verdura, junto a la carne, el tocino, y la costilla y dejamos a media cocción. Espumar y añadirle el chorizo y la morcilla. Esperar a que se pongan tiernos los garbanzos y salpimentar y echar el pimentón.

Se sirven los garbanzos como un primer plato y la carne y el tocino como segundo.



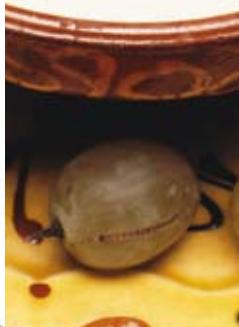


Recetas



Ajoblanco

Escaldar las almendras dos minutos en agua hirviendo para que salte la piel. Poner la miga en remojo con un poco de agua y pelar los ajos. Machacar en el mortero juntos las almendras sin piel, la miga de pan, los ajos y la sal y, a medida que se trabaja con la maza, añadir el aceite en un hilo fino, hasta conseguir una pasta fina. Entonces, agregar el vinagre, trabajando un poco más, e incorporar el agua. Guardar en el frigorífico la mezcla hasta el momento de servir. Pelar las uvas y quitar las semillas. Servir muy frío, rectificando, si es necesario, de sal y vinagre, con las uvas por encima. Se pueden sustituir las uvas por pasas y taquitos de pan frito. Hay otra variedad que cambia las almendras por piñones.



INGREDIENTES

250 g de alme-
dras,

2 dientes de ajo,

150 g de migas
de pan,

1 tacita y media
de aceite de
oliva.

1 cucharada sopera de vinagre de jerez.

1 litro de agua
muy fría.

1/2 kg de uva
moscatel

v sal



Recetas



INGREDIENTES

2 kg entre callos,
tocino entreve-
rado, morro y
morcilla,
cebolla,
tomates pasados,
pimientos rojos,
ajo,
laurel,
hierbabuena,
pimiento molido,
sal
y aceite de oliva.

Callos

Se trocea el menudo y se cuece junto al tocino y el morro. Cuando esté listo se saca del agua y se mete en una cacerola.

Se fríe todo con un sofrito de pimientos rojos, cebolla, tomate, ajo, morcilla y laurel. Cuando esté un poquito dorado, se añade agua, hierbabuena y pimiento para, a continuación, dejarlo cocer a fuego lento. Cuando esté a punto de terminar la cocción, se vierte vino blanco.

Es muy común agregar a este plato trozos de chorizo y jamón serrano para hacerlo más apetitoso. También es muy corriente añadirle garbanzos, haciendo así más nutritivo.





Recetas



Conejo en salsa

Trocear el conejo y freírlo junto con los ajos. Éstos deben freírse enteros. Sazonar un poco y añadir tomillo seco y pimienta. Dejar freír todo hasta que la carne esté bien dorada. Una vez llegada a su punto, se añade el vino y el agua y se deja cocer unos 5 minutos. Mientras se cuece el conejo, cogeremos una cebolla y la cortaremos a la juliana (a trozos largos) y la freiremos. Antes de que empiece a dorar, pondremos una cucharadita de harina, para que forme una pequeña masa. A continuación, añadimos la masa al conejo para espesar la salsa. Lo dejamos cocer otros 5 minutos removiendo de vez en cuando. Servir caliente.

INGREDIENTES

1 conejo,
1 vaso vino blanco,
1 vaso agua,
6 diente ajo,
pimienta,
tomillo,
harina,
cebolla.

INGREDIENTES

1 perdiz,
1 cucharada de manteca,
100 g de tocino,
1 rebanada de pan,
1 limón,
pimienta,
sal.

Perdiz en salsa

En una cazuela al fuego, poner la manteca, el tocino troceado y la perdiz limpia. Una vez que esté dorada, agregar agua a la cazuela y dejar hervir.

Mientras, tomar un pedazo de tocino ya frito y majarlo en un almirez junto con un poco de pan frito, zumo de limón y pimienta en grano. Remover todo muy bien y vertir sobre la cazuela donde está hirviendo la perdiz. Dejar a fuego lento hasta que esté tierna.



Recetas



INGREDIENTES

3 perdices
pequeñas,
1 vaso de aceite,
1 vaso de vino
blanco,
1 vaso de vinagre,
3 zanahorias,
1 cebolla,
2 dientes de ajo,
1 ramita de apio
1 ramita de
tomillo,
perejil, laurel y
10 g de pimienta
negra.

Perdices en escabeche

Se vacían y chamuscan las perdices.

En una cacerola se pone el aceite a calentar y cuando está caliente se le añaden las perdices para que se doren. Se sacan en un plato y se escurren, se quita casi todo el aceite y se vuelven a poner las perdices junto a la cebolla picada en trozos grandes, las zanahorias en rodajas, el tomillo, laurel, perejil, apio y los dientes de ajo. Se agrega el vino y agua que cubra las perdices. Se pasa la salsa por el "chino" y se le echa por encima.





Recetas

INGREDIENTES

Ajos,
bacon
aceite de oliva,
tostones (pan
frito),
caldo de ave,
huevos batidos,
pimentón dulce,
colorante y
sal.

Sopa de ajo

En una cazuela se pone a hervir agua con sal y caldo de ave. Mientras tanto, se corta el pan en rodajas, se fríe ligeramente y se reserva.

En una sartén se ponen el aceite, los ajos cortados en lonchas finas y el bacon y se dejan al fuego. Cuando los ajos estén dorados, se retiran del fuego. Cuando el aceite se enfrié, se echa el pimentón dulce y se revuelve todo.

Cuando el agua hierva se añade el pan, el aceite con los ajos y el colorante y se deja hervir entre 5 y 10 minutos. En este instante, se añaden los huevos batidos y, una vez que cuaje, se puede servir acompañado de unos tostones (pan frito).



Recetas

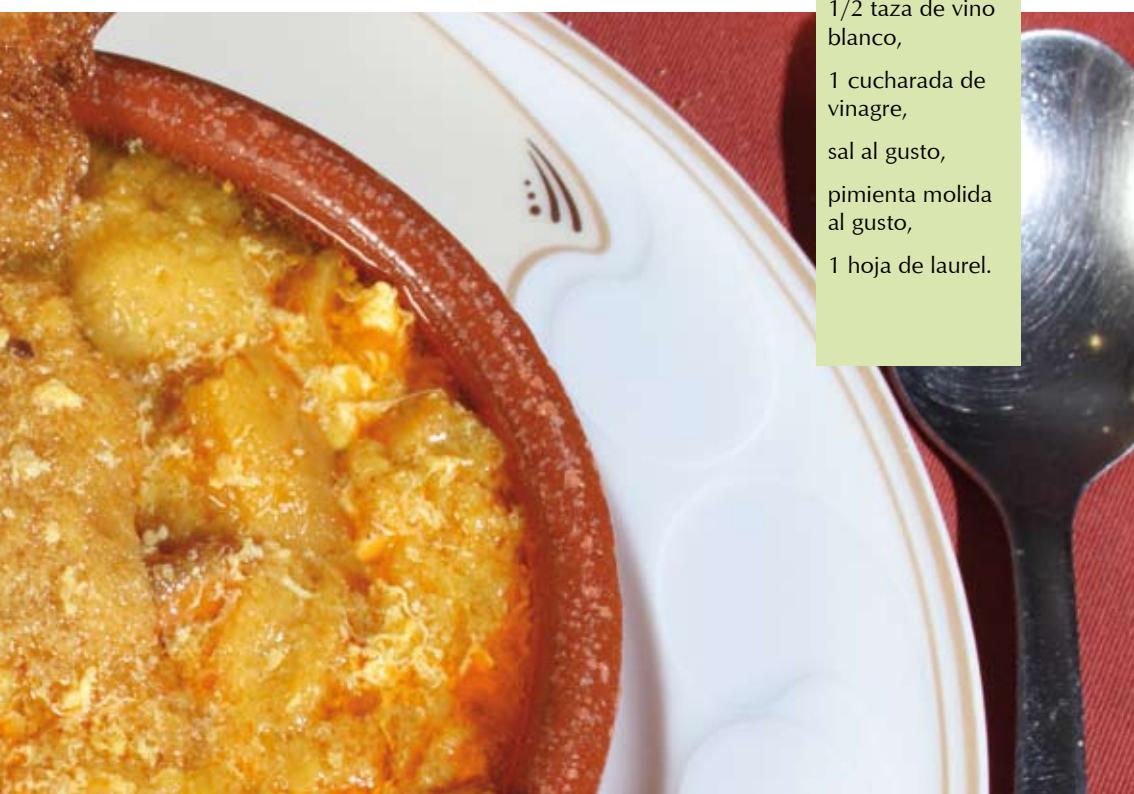


Magro con tomate

Lavar la carne y secarla con papel absorbente; cortarla en dados. Calentar el aceite en una cacerola o sartén honda y freír los ajos y la cebolla picada. Cuando estén dorados, agregar el cerdo y una vez esté dorado, añadir el pimentón y dar unas vueltas rápidas. A continuación, incorporar el vino y el vinagre, así como los tomates pelados y picados, y un majado hecho con la pimienta, sal, tomillo y orégano. Mezclar bien, añadir el laurel y dejar en el fuego hasta que el tomate esté hecho. Servir caliente, acompañado de patatas paja o al gusto.

INGREDIENTES

500 g de magro de cerdo,
500 g de tomate,
2 dientes de ajo,
1 cebolla mediana,
1 cucharada de pimentón dulce,
1 cucharadita de orégano,
1/2 taza de vino blanco,
1 cucharada de vinagre,
sal al gusto,
pimienta molida al gusto,
1 hoja de laurel.





Recetas

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalao,
1/2 kg de patatas,
4 cucharadas de pan rallado,
2 huevos cocidos,
perejil,
1 yema de huevo,
4 dientes de ajo
y 3/4 de aceite de oliva.

Ajo arriero

El día anterior poner el bacalao a desalar cambiando el agua dos veces. Cocer el bacalao, las patatas y el huevo. Con la patata cocida y con el caldo de la cocción hacer un puré claro. Limpiar el bacalao y cortar menudito, al igual que los huevos duros y el perejil. En un mortero machacar los 4 dientes de ajo y ponerlos en un recipiente de barro con la yema de huevo batiéndolo con una espátula de madera. Agregar después el pan rallado y el puré de patatas.

Dejar reposar durante diez minutos y, a continuación, echar el aceite poco a poco batiéndolo, agregando después el bacalao y los huevos cocidos picados. Servir.



Recetas



Tortilla de setas

Limpiar las setas y trocear. Hacer lo mismo con el manojo de ajos tiernos o los dientes de ajo. Poner casi todo el aceite en una sartén y calentar a fuego lento. Echar las setas y los ajos. Rehogar, dándoles vueltas con una cuchara de madera hasta que se vean cocidas las setas. Apartar en ese punto, bien escurridas. En una sartén de unos 22 cm, echar el aceite que hemos reservado y cuando esté caliente, incorporar los huevos batidos con sal y mezclados con las setas y los ajos; cuajar la tortilla sin excesivo fuego, desprendiéndola de los bordes con una paleta de madera, dar la vuelta con ayuda de un plato y cuajar del otro lado. Si al darle la vuelta no queda ya aceite en la sartén, se le puede añadir del que habrán escurrido las setas.

INGREDIENTES

250 g de setas (champiñón, níscales, cardo),

1 manojo de ajos tiernos (o 3 dientes de ajo),

5 huevos,
sal,

2 cucharadas de aceite.





Recetas

INGREDIENTES

200 g de manteca,
200 g de harina,
100 g de azúcar,
4 huevos,
1 sobre de levadura,
2 cucharadas de Maicena.

Tortas de manteca

Mezclar en un recipiente aparte el azúcar con la manteca, previamente derretida, batiendo hasta que blanquee la mezcla. Incorporar un huevo completo y las yemas de los otros tres, sin dejar de batir. Aparte se mezcla la harina, la maicena y la levadura, tamizarla sobre la mezcla anterior, sin dejar de batir hasta que la mezcla sea homogénea. Levantar las claras que quedan a punto de nieve fuerte, mezclarlas con la masa usando movimientos envolventes. Verter la masa en un molde para microondas, previamente untado con manteca. Hornear a máxima potencia durante 5 minutos. Desmoldar cuando todavía esté tibio.



Recetas



INGREDIENTES

300 g de harina,
1 dl de aceite de
oliva,
1 dl vino blanco,
1 corteza de
limón,
1 cuchara
sopera de anises,
250 g de miel,
azúcar glass,
aceite de oliva
(para freír).

Pestiños

Calentar el aceite con la corteza de limón, retirar del fuego, quitar la corteza de limón, poner los anises y dejar enfriar. Poner en un recipiente el aceite frío y añadir el aceite y la harina. Mezclar hasta obtener una pasta fina y echar sobre la mesa enharinada. Hacer bolitas del tamaño de una nuez , y dejar reposar 30 minutos. Pasado este tiempo, estirar con el rodillo una a una las bolitas, y unir dos extremos formando un cilindro ancho y aplastado, presionando bien para que al freír no se despegue.

A continuación, estirar un poco los extremos del cilindro. Freír en abundante aceite caliente, poniendo pocos a la vez. Escurrir

y dejar enfriar. Calentar la miel con un poco de agua a fuego lento hasta que rompa a hervir. Retirar del fuego y bañar los pestiños, dejándolos escurrir en una rejilla. Se pueden dejar así , o espolvorear con azúcar glass antes de servir.





Recetas

INGREDIENTES

2 paquetes de galletas maría, crema pastelera, azúcar, canela, aceite y huevo.

Galletas rellenas

Se hace un crema de natillas más espesa, es decir, con menos leche y se deja enfriar. Esta crema se coloca entre dos galletas y juntas se frien en una sarten con aceite.

Estas galletas se mojan en huevo batido, se escurren y se bañan con azúcar y canela previamente preparada.



Restaurantes



Restaurantes

en Montoro



Restaurante Cortijo La Colorá

La Colorá de Sierra Morena es una magnífica hacienda del siglo XVIII restaurada fielmente durante más de quince años y construida con piedra molinaza (colorada).

En el restaurante, originariamente el comedor de la hacienda, pueden degustar el buffet matinal. En el almuerzo y cena se ofrecen los apreciados platos típicos de la comarca como el salmorejo cordobés, las carnes de monte y el embutido ibérico, sin olvidar los exquisitos postres caseros, todo acompañado por una mimada selección de vinos.

Datos del contacto

Dirección: Ctra. Adamuz-Montoro, km 9, 14600 Montoro.

Tfno: 957 336 077

Fax: 957 723 286

www.lacolora.com

email:

infor@lacolora.com

Categoría:

2 tenedores

Cocina andaluza

R/CO/00794



Restaurantes



en Montoro

Datos del contacto

Dirección:
Ctra. N-420,
Cardeña-Montoro,
km 52.

Tfno: 957 160 626

Categoría:
1 tenedor
Cocina andaluza

R/CO/00481

El Risquillo

En un caserón acorde con el paisaje, junto a un antiguo molino y al pie del antiguo firme de la carretera Cardeña-Montoro se encuentra el Restaurante El Risquillo.

Lugar tranquilo, con amplia y agradable terraza y servicio muy personalizado.

En él podremos degustar los clásicos platos de la tierra a los que aquí se les da un toque muy personal.

Exquisitas las carnes y postres.





Restaurantes

en Montoro

La Primera

En la entrada a Montoro, en la rotonda donde podemos dirigirnos a Ciudad Real o Cardeña, se encuentra este restaurante.

Edificio moderno, bien acondicionado y con muy buena cocina.

Aquí podemos degustar su tortilla de setas, sus ajos arreros y sus sopas o sus exquisitos postres.

Todos bien acompañados por su variada bodega.



Datos del contacto

Dirección: Avda. Doctor Fleming, s/n

Tfno: 957 160 223

Fax: 957 160 223

Email: restaurante
laprimera@hotmail.com

Categoría:

2 tenedores

Cocina andaluza

R/CO/00537



Alojamientos



Alojamientos en Cardeña

Casa rural Casa Rosalía

CR/CO/00087

DirecciónJulio Romero de
Torres, 3**Datos de contacto**957 174 068 /
617 490 221

Casa Rosalía es una vivienda domótica que aplica las nuevas tecnologías al turismo de interior. Es una casa rural privilegiada en medio del Parque Natural que fomenta los valores patrimoniales, culturales y naturales del entorno junto con el turismo accesible para personas con discapacidades.

**Habitaciones**2 habitaciones
de matrimonio
1 individual**Capacidad**

5/8 personas

Características, equipamientos y serviciosPágina web: www.casarosalia.net/Conjunto.htm**Habitaciones**2 dobles
1 de matrimonio
Capacidad
6 personas

El confort y la tradición forman parte de esta casa rural, junto con la calidad en la decoración y los materiales empleados, integrados adecuadamente en el entorno natural y cultural

Casa rural Chaqueña

CR/CO/00107

Dirección

28 de Febrero, 14

Datos de contacto

957 173 838

Transporte

Parada bus 3 km

**Características, equipamientos y servicios**Página web: www.casaruralcharquena.com

Alojamientos en Cardeña



Habitaciones

5

Capacidad

5/10 personas

Confortable casa rural, situada en pleno Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro, donde disfrutará de paz y tranquilidad durante su estancia.

CR/CO/00012

Dirección

Miguel Gallo, 62, 1.^o

Datos de contacto

669 286 395

Transporte

Parada bus 3 km



Características, equipamientos y servicios



Página web: www.turismoruralsanjuan.com/

Casa rural La Posada de las Ventas

CR/CO/00159

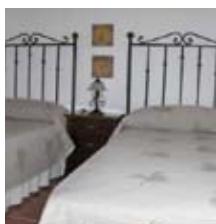
Dirección
Real Baja, 7
Venta del Charco

Datos de contacto
957 174 090
678 676 434

Esta casa rural propone al visitante un espacio singular, un alojamiento rural típico en el que se apuesta por la calidad y la atención a los huéspedes.

Habitaciones
1 de matrimonio
(adaptable a discapacitados)
3 dobles
1 individual

Capacidad
9 personas



Características, equipamientos y servicios



Página web: www.laposadadelasventas.com/presentacion/presentacion.htm

Alojamientos en Cardeña

Casa rural Santa Ana

CR/CO/00011

Dirección
Miguel Gallo, 62,
bajo

Datos de contacto
669 286 395

La Casa Rural Santa Ana se encuentra ubicada en la preciosa localidad de Cardeña, en la comarca de Los Pedroches. Fue construida al estilo rústico y presenta un buen estado de conservación.



Habitaciones
2 dobles
1 individual
3 camas supletorias

Capacidad
8 personas

Características, equipamientos y servicios



Página web: www.casaruralsantana.com



Habitaciones
2 dobles
sofá- nido para otras
2 personas

Capacidad
4/6 plazas

Casa rural El Madroño

CR/CO/00021

Dirección
Plaza Roble Melojo, 3
11445 Cardeña

Datos de contacto
957 336 231

Cabaña apartamento, con categoría Básica, de construcción rústica. Dispone de dos habitaciones y tiene capacidad para seis personas. Se pueden alquilar durante todo el año como alojamiento completo.



Características, equipamientos y servicios



Página web: www.casaruralelmadrono.com/

Alojamientos en Cardeña



Habitaciones

1 doble
2 camas supletorias

Capacidad

2/4 personas

Casa rural El Quejigo

CR/CO/00023

Situada en el corazón del Parque Natural de Cardeña y Montoro. Rodeada de dehesas de encinas, alcornocales y robles hacen que la tranquilidad sea su mejor reclamo. Es el lugar ideal para el contacto directo con la naturaleza.

Dirección
Plaza Roble Melojo, 7
11445 Cardeña

Datos de contacto
957 336 231



Características, equipamientos y servicios



Página web: www.casaruralelquejigo.com/

Casa rural El Romero

CR/CO/00022

Dirección
Plaza Roble Melojo, 4
11445 Cardeña

Datos de contacto
957 336 231



Cabañas apartamento, con categoría Básica, renovada en 1992. Presenta un tipo de construcción rústica y se mantienen en buen estado de conservación. Se pueden alquilar durante todo el año como alojamiento completo.



Habitaciones
2 dobles
sofá- nido del salón

Capacidad
2/4 personas

Características, equipamientos y servicios



Página web: www.casaelromero.com/

Alojamientos en Cardeña

Casa rural La Encina

CR/CO/00020

Dirección
Plaza Roble Melojo, 2
11445 Cardeña

Datos de contacto
957 336 231



Cabaña apartamento abierto al público en 1993 con capacidad para seis personas. Se pueden alquilar durante todo el año como alojamiento completo. Situada en el corazón del Parque Natural de Cardeña y Montoro. También encontrará ganadería y animales silvestres. Es el lugar ideal para el contacto directo con la naturaleza.



Habitaciones
1 cuádruple
2 camas supletorias
si se solicitan

Capacidad
4/6 plazas

Características, equipamientos y servicios



Página web: www.casarurallaencina.net



Habitaciones
1 cuádruple
(con 4 camas)
2 camas supletorias
si se solicitan
Capacidad
4/6 plazas

Casa rural La Jara

CR/CO/00019

Dirección
Plaza Roble Melojo, 1
11445 Cardeña

Datos de contacto
957 336 231



Características, equipamientos y servicios



Página web: www.casarurallajara.com

Alojamientos en Montoro


Habitaciones

8 dobles
(4 con posibilidad de añadir cama supletoria) con derecho a uso de zonas comunes

Capacidad

22/28 personas

Casa rural Maika

CR/CO/00079

Alojamiento rural emplazado en el casco histórico de Montoro con vistas incomparables a la sierra y al Guadalquivir.

Dirección
Salazar, 21
Montoro

Datos de contacto
636 035 552


Características, equipamientos y servicios


Página web: www.casamaika.com

Cortijo Hacienda La Colorá

A/CO/006

Dirección
Ctra. Adamuz-Montoro, km 9
Montoro

Datos de contacto
957 336 077



Es una magnífica hacienda señorial de 1788. Construida íntegramente con sillares de piedra molinaza trabajados a mano por los canteros de la época y extraída de las canteras de la propia finca. Su planta simétrica, excepcional, única, y de gran interés arquitectónico y cultural es un claro exponente de la expansión del olivar, y del desarrollo económico-social de la época.



Habitaciones
13 junior suites
2 individuales

Características, equipamientos y servicios


Página web: www.lacolora.com/

Alojamientos en Montoro

Casa rural Molino de Mesías

CR/CO/00032

Dirección

Ctra. Antigua Montoro- Cardeña, km. 12
Pago de la Torrecilla

Datos de contacto

957 160 802



Se trata de un cortijo centenario de estilo rústico, magníficamente conservado y en una zona tranquila y arbolada, lejos de la ciudad y de las preocupaciones y ruidos de la vida diaria. Cuenta con unas instalaciones y servicios completos y esmerados, para que se sienta a gusto y en contacto con la naturaleza. Podrá visitar un pequeño molino de más de 100 años de antigüedad.

**Habitaciones**

3 dobles
1 triple
1 cuádruple
2 camas supletorias
Cuna

Capacidad

15 personas

Características, equipamientos y serviciosPágina web: www.molinademesias.com

Habitaciones
34 junior suites
4 dobles

Capacidad
16 personas

Este antiguo molino aceitero del siglo XVIII fue restaurado para ofrecer la exquisitez de un alojamiento rural de máxima calidad y, sobre todo, para poder descansar y desconectar del mundo. Clasificado como casa rural de nivel superior.

Casa rural La Nava

CR/CO/00109

DirecciónCamino del
Membrillo, s/n**Datos de contacto**

957 336 041

**Características, equipamientos y servicios**Página web: www.molinonava.com/html/el_molino.html

Alojamientos en Montoro


Habitaciones

2 dobles
1 triple

Capacidad
7 personas

Esta casa, con categoría Básica, fue construida en 1997 para abrir sus puertas al público ese mismo año. Presenta un tipo de construcción rústica y se mantiene en buen estado de conservación. Cuenta con 110 m² y se puede alquilar durante todo el año como alojamiento completo.

CR/CO/00017

Dirección
Pasaje Palmilla. Ctra. Montoro-Villa del Río, km 9,5
Pago de la Torrecilla

Datos de contacto
957 161 529


Características, equipamientos y servicios


Página web: www.casaruralpanofino.com

Simbología

Equipamiento para Casa Rurales


- | | | |
|---------------------------|---|----------------------------------|
| 1 Admite animales | 8 Aire acondicionado | 14 Teléfono |
| 2 Adaptada a minusválidos | 9 Barbacoa | 15 Aparcamiento propio |
| 3 Televisión | 10 Leña para barbacoa y chimenea | 16 Servicio de bar/restaurante |
| 4 Chimenea | 11 Piscina | 17 Equipamiento para niños |
| 5 Microondas | 12 Espacios verdes y mobiliario en exteriores | 18 Horno |
| 6 Lavadora | 13 Acceso a Internet | 19 Suelo radiante |
| 7 Calefacción | | 20 Actividades de turismo activo |

Equipamiento extra para Hoteles Rurales


- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Aire acondicionado/calefacción en habitaciones | 4 Minibar |
| 2 Teléfono | 5 Hilo musical |
| 3 Televisión/satélite | 6 Internet en habitaciones |
| | 7 Caja fuerte |



Manual de buenas prácticas ambientales

INTRODUCCIÓN

Todos queremos cambiar el mundo y hacer de él un lugar en el que podamos disfrutar plenamente de todo lo bueno que tiene la vida. Pero no es suficiente con que los gobiernos, instituciones y organizaciones ecologistas tomen medidas, promuevan proyectos y expresen exigencias. Es fundamental que ciudadanos y ciudadanas conozcamos y asumamos cuál debe ser nuestro comportamiento para conseguir un medio ambiente más saludable, también cuando nos alojamos o practicamos actividades turísticas en el medio rural.

TRANSPORTE

1. Procure mantener una moderada velocidad en nuestras carreteras. Además de necesitar un tránsito sosegado por su condición de carreteras de montaña podrá evitar a tiempo atropellos de la fauna. En caminos, no se debe circular a más de 40 km/h, salvo indicación expresa.
2. Estacione el vehículo a la entrada de nuestros pueblos pequeños. Le resultará más gratificante realizar la visita paseando y así no congestionará sus calles estrechas.

CONSUMO DE AGUA

1. Procure cerrar bien los grifos una vez usados. Una gota por segundo supone un despilfarro de 30 l diario, un sobre consumo que no nos podemos permitir.
2. Cierre los grifos mientras realiza otra actividad como el cepillado de dientes, el afeitado o el enjabonado de manos.
3. No utilice el WC como basurero ni accione innecesariamente la cisterna. Si ésta dispone de dispositivo de doble uso, accione el que corresponda a la necesidad de cada momento.
4. Use la ducha en lugar del baño, ya que normalmente el consumo de agua de una ducha es de 5 a 6 veces menor que el de un baño.

CONSUMO DE ENERGÍA

1. Procure apagar las luces cuando no las esté utilizando. En caso de que haya tubos fluorescentes, es recomendable apagarlos sólo si no vamos a usarlos hasta después de dos horas o más.



Manual de buenas prácticas ambientales

2. Antes de marcharse de la habitación, procure que no queden luces encendidas ni dispositivos eléctricos enchufados innecesariamente.
3. Cuando use el frigorífico, procure no abrirlo innecesariamente, dejarlo abierto mientras piensa lo que va a coger o introducir productos calientes en él, ya que todo esto fuerza la maquinaria y, por tanto, aumenta el consumo de electricidad.
4. No abuse de la climatización, pues representa un excesivo consumo de energía. Abrir o cerrar ventanas o permitir que pase más o menos luz son fórmulas que ahorran energía.
5. Apague el televisor cuando no le esté prestando atención o lo tenga en sistema de stand-by, que supone un consumo diario de 1,5 vatios.

RESIDUOS

1. Colabore en el reciclaje de residuos. Use los contenedores específicos de recogida selectiva que se hallan en el alojamiento y en el pueblo. Utilice en todo momento las papeleras de las que dispone en la habitación y en los lugares comunes.
2. Haga las compras con una bolsa de tejido o cualquier otro material reutilizable y rechace las ofertas de bolsas de plástico o envoltorios innecesarios ofrecidos por el establecimiento. De esta forma contribuirá a reducir la generación de residuos.
3. Utilice fiambres para envasar los alimentos o picnics de excursiones.
4. No arroje los residuos que pueden resultar peligrosos para el medio ambiente (ejemplo pilas alcalinas o de botón, productos de limpieza, medicamentos, etc.) a la basura. Utilice los contenedores especializados de los que al efecto dispondrá el alojamiento.

RUIDOS

1. Asegúrese de que su vehículo está debidamente insonorizado conforme a la legislación vigente. Conduzca evitando producir fuertes aceleraciones generadoras de un ruido innecesario, especialmente si su vehículo es una motocicleta, un ciclomotor o quad
2. Evite gritos o charlas en voz alta en lugares públicos como restaurantes, cafeterías u otras dependencias.
3. No utilice el equipo de música a volumen alto y, menos aún, con las ventanillas bajadas cuando circule por nuestros pueblos o por el entorno rural y natural.



Manual de buenas prácticas ambientales

4. Procure tener bajo el volumen de su equipo de música o televisor cuando permanece en la estancia de un alojamiento, pues seguramente estará impidiendo el descanso de su vecino.

CONSUMO

1. Contribuya al afianzamiento de la agricultura ecológica en el entorno rural de estos pueblos comprando sus productos. Esto redundará en un medio ambiente y unos alimentos de mejor calidad, exentos de sustancias químicas agresivas de la agricultura convencional. Al respecto, recomendamos que tenga presente la ecoetiqueta de la Unión Europea sobre productos ecológicos.
2. Si tiene posibilidad, seleccione aquellos productos cuyo envase dispone de la etiqueta de "material recicitable", pues facilitará así la salida ecológica de los residuos que genere.
3. Si el comercio dispone de sistema de depósito-retorno de envases (botellas de vidrio, cajas de verduras, etc.), utilícelo y evitará la generación innecesaria de residuos y facilitará su reutilización.
4. En la compra de alimentos, adquiera los productos de envases de vidrio y papel frente a los de metal y plástico. En la medida de lo posible, evite las pequeñas porciones y elija siempre envases grandes porque son más económicos y suponen menos gasto de energía y tratamiento de residuos.
5. Asegúrese de que los sprays que compre tienen la ecoetiqueta de "amigo del ozono" para evitar el deterioro de esta importante capa de la atmósfera.
6. Es aconsejable realizar compras de artesanía de los pueblos que visite. Con ello no sólo estará adquiriendo una manifestación de arte popular sino que estará contribuyendo al afianzamiento de iniciativas que mantienen viva nuestra cultura.
7. Por el mismo motivo, deguste los platos típicos de los pueblos que visita a fin de comprobar la exquisitez de sus platos, una manifestación de cultura local.
8. Igualmente, y en la medida de lo posible, escoja preferentemente los productos alimenticios producidos en el entorno rural de los pueblos que visita. De este modo, estará contribuyendo al mantenimiento de los habitantes y a la persistencia del paisaje agrario fruto de una actividad milenaria.



Manual de buenas prácticas ambientales

9. Atienda al etiquetado o las certificaciones de los productos y servicios que adquiere. Acreditaciones como la Marca Parque Natural, ISO 14000 y 9000, EMAS o Marca Calidad Certificada aseguran óptimas prestaciones en cuanto a medio ambiente y calidad.

VISITAS TURÍSTICAS

1. Disfrute con respeto de nuestro Patrimonio Histórico y Artístico. Siga en todo momento las instrucciones del guía cuando reciba este servicio.
2. Procure no tocar ni deteriorar las piezas artísticas. Una mano que pasa por una escultura, un tapiz o una pintura se suma a miles hasta producir un deterioro irreversible.
3. En las visitas a iglesias, respete el horario de culto de la población local. Absténgase de realizar fotografías en su interior (a no ser que se le autorice) y mantenga la voz muy baja en todo momento.
4. Evite la tentación de coger alguna pieza como una tesela de un mosaico como souvenir. Piense que tal acción, por sí solo perjudicial para la integridad del patrimonio, resulta gravemente perniciosa cuando se suma a la de otros visitantes.
5. No siga la tendencia generalizada de dejar testimonio de su visita rubricando su nombre en elementos del patrimonio natural o cultural como rocas, cortezas de árboles, murallas, etc. Con ello está deteriorando de manera irreversible la calidad de la visita para otros visitantes.
6. Evite ruidos molestos durante sus paseos por las calles. Respete las horas de descanso de la población y sus ritmos de vida, que no suelen coincidir con los del ocio de los visitantes.
7. Si tiene oportunidad de asistir a alguna manifestación festiva o folclórica de un pueblo, respete todo lo posible el sentimiento de su gente, aunque no comparta las creencias y ritos locales.
8. Disfrute de la visita de nuestros campos de cultivo y espacios rurales. No los pise ni recoja frutos de los cultivos sin el permiso del propietario. Disfrute de la visita de nuestros espacios naturales protegidos y respete las normas de comportamiento en este tipo de lugares. Atienda a las indicaciones de los informadores o de los carteles y senderos y otros equipamientos.
9. Es recomendable no practicar modalidades de turismo activo que puedan suponer alguna agresión al medio. Podrá informarse en centros de visitantes y puntos de



Manual de buenas prácticas ambientales

información sobre las actividades permitidas, así como de los lugares y fechas habilitados al efecto.

10. Evite hacer ruido (gritando, con música, etc.) pues no sólo la calidad ambiental para otros visitantes, sino que ahuyenta a animales, a veces con efectos nocivos si con ello abandonan sus cuidados parentales.
11. No realice extracciones de ningún tipo (animales, plantas, fósiles, minerales, etc.) como souvenir o por afición coleccionista. Piense que estas acciones, multiplicadas por el número de visitantes pueden ocasionar serios problemas en la integridad de los ecosistemas de la zona, máxime cuando la extracción afecte a especies protegidas o en peligro de extinción. Haga fotografías para llevarse un recuerdo.
12. En sus rutas senderistas o en bicicleta, si va acompañado de un guía, siga sus instrucciones y, si acude solo, procure respetar los senderos y caminos marcados. No busque atajos ni abra nuevos pues redundaría en una mayor erosión difusa. Procure no arrojar desperdicios de la comida, aunque sean biodegradables; métalos en una bolsa de plástico e introduzcalo en un contenedor específico a su regreso.
13. El monte mediterráneo arde con mucha facilidad, especialmente en verano, por lo que es muy importante que se abstenga de hacer fuego o fumar en zonas forestales. Recuerde que en las áreas declaradas Parque Natural sólo se puede hacer fuego en lugares habilitados y en los meses autorizados (las épocas en las que no está permitido varían anualmente, aunque suelen ir de junio a finales de octubre).
14. Evitar aquellas acciones que puedan causar inconvenientes a las explotaciones, animales domésticos o equipamientos (vallas y pasos de ganado) de los agricultores o ganaderos y respetar el uso original de las cañadas, cediendo el paso a los rebaños y cerrando portillos ganaderos.



Datos de interés

Consejería de Turismo Comercio y Deporte

	Torretriana. Isla de la Cartuja 41092 Sevilla	Teléfono 955 065 167 Fax 955 065 167
www.juntadeandalucia.es/turismocomerciodydeporte/		
Delegación Provincial de Córdoba	Gran Capitán, 12 14 071 Córdoba	Tfno./Fax 957 015 700 957 015 735
Turismo Andaluz	Información	901 200 020

Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro

Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente	C/ Santo Tomás de Aquino, s/n 14071 Córdoba	Tfno.: + 34 957 001 315. Fax: + 34 957 001 262
	E-mail: pn.cardenamontoro.cma@juntadeandalucia.es	
Centro de visitantes "Venta Nueva"	Enlace Ctra. N-420 con la CO-510, km 79. 14445 Cardeña	Tfnos.: +34 957 015 923 // 677-904308
CREA (Centro de Recuperación de Especies Amenazadas)	Los Villares (Córdoba)	Servicio de recogida: 670 947 901

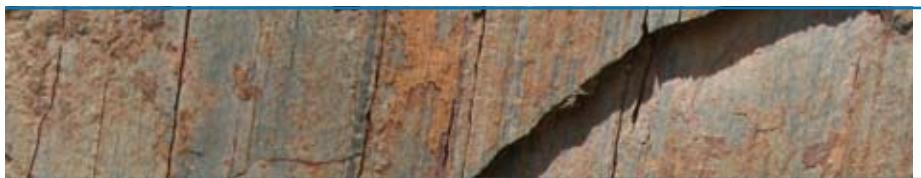
CARDEÑA

Ayuntamiento	Paseo de Andalucía, 2 14445 Cardeña	Teléfonos: 957 174 002 957 174 051 Fax: 957 174 422
	Web: www.cardena.es E-mail: administracion@cardena.es	
Oficina de información turística	C/ Miguel Gallo, 33 14445 Cardeña	Teléfono: 957 174 370
	Web: www.cardena.es E-mail: biblioteca@cardena.es	



Datos de interés

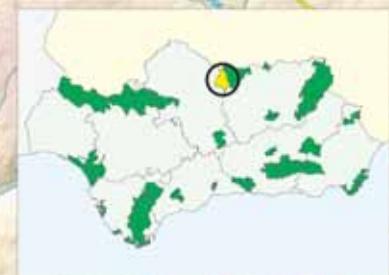
AZUEL Centro Polivalente (Molino)	C/ Esperanza, 3	Teléfono: 957 174 240
VENTA DEL CHARCO Casa de la Pedanía	C/ Real Baja, 19	Teléfono: 957 173 830
MONTORO		
Ayuntamiento	Plaza de España, 8 14600 Montoro	Teléfono: 957 160 425 Fax: 957 160 426
	Web: http://www.montoro.es/index3.php	
Oficina de información turística	Plaza de España, 8 14600 Montoro	Teléfono: 957 160 089 Fax: 957 160 089
	Web: http://www.montoro.es/index3.php E-mail: aytomontoro@telefonica.net	
LYNXAIA Servicio de guías locales	Corredera, 35 14600 Montoro	Tlfnos.: 957 160 154 / 667 575 526
Quivirocio, Deporte y Aventura, S.L.	Correo electrónico quivirocio@hotmail.com.	Tlfnos.: 686 876 215 620 536 416
Lagar de Quirós Almazara visitable	Ctra. Nacional 420, km 52 14600 Montoro	Telf.: 957 165 010
	info@molinodequieros.es www.molinodequieros.es	Mañanas: de 9 a 14 h. Tarde: de 16 a 19 h. Visita con cita previa
Marca Parque Natural		
Ibérricos Cardeña, S.L.	Camino del Cerezo, s/nº 14445 Cardeña	Tfno.: 957 174 350
Apícola Montoro	Dr. Fleming, 17 14600 Montoro	Tfno.: 957 161 463 Fax 957 161 463



Datos de interés

Transportes		
Información Dirección General de Tráfico (DGT)	Ayuda en Carretera	900 123 505
RENFE Información y reservas	Nacional	902 240 202
	Internacional	902 243 402
RENFE	Córdoba	957 490 202
Autobuses E. Ramírez (Córdoba)		957 410 100
AENA		902 404 704
Otros teléfonos de interés		
Policía Nacional		091
Policía Local		092
Guardia Civil		062
Emergencias		112
Emergencias Sanitarias		061
Bomberos		080
Consumidor		900 849 090
Salud Responde:		902 505 060





Parque Natural Sierras de Cardena y Montoro



Andalucía



Turismo Sostenible