

# En esta Ruta Gastronómica por La Sierra de Aracena y Huelva degustaremos...

## - CHACINA



La **chacina** es, en **Huelva**, mucho más que un conjunto de embutidos: es el resultado de un **rito ancestral ligado al cerdo ibérico**, a la vida en la dehesa y a la necesidad de conservar alimentos para todo el año. En Huelva, “chacina” se usa como término amplio para designar los **productos derivados del cerdo elaborados mediante salazón, adobo y curado**, especialmente los embutidos y piezas curadas de la matanza. La tradición de la matanza y la elaboración de chacinas en la **Sierra de Huelva** (comarcas de Aracena, Andévalo, Sierra Norte) tiene siglos de antigüedad, naciendo como una práctica de subsistencia y convirtiéndose con el tiempo en un elemento central de la **identidad serrana**. Hoy, la chacina onubense es un símbolo de la **gastronomía ibérica**.

## - GAMBAS BLANCAS

La **gamba blanca de Huelva** es uno de los mariscos más apreciados de Andalucía y un **símbolo de identidad de la costa onubense**. Esta pequeña joya del Atlántico resume a la perfección la riqueza de un mar, que ha alimentado durante siglos a los pueblos pesqueros de la provincia y que hoy se ha convertido en un **referente gastronómico** para todo el país. Aunque está disponible en el mercado durante todo el año, su mejor momento es el invierno, especialmente entre diciembre y marzo, cuando alcanza su punto óptimo de sabor y textura. A lo largo de la historia, ha pasado de ser un producto secundario a convertirse en un auténtico lujo gastronómico. Su explotación comercial es relativamente reciente en comparación con otros recursos pesqueros: se consolida a partir del siglo XIX, especialmente después de 1829, cuando se autoriza la pesca de arrastre en la zona. En la cocina, la filosofía es clara: cuanto más sencilla sea la preparación, mejor se aprecia la gamba. La forma más tradicional en Huelva es cocida, sumergiéndola brevemente en agua hirviendo con sal gorda y, en ocasiones, laurel, para pasarla inmediatamente a un baño de agua muy fría con hielo que fije su color y textura.



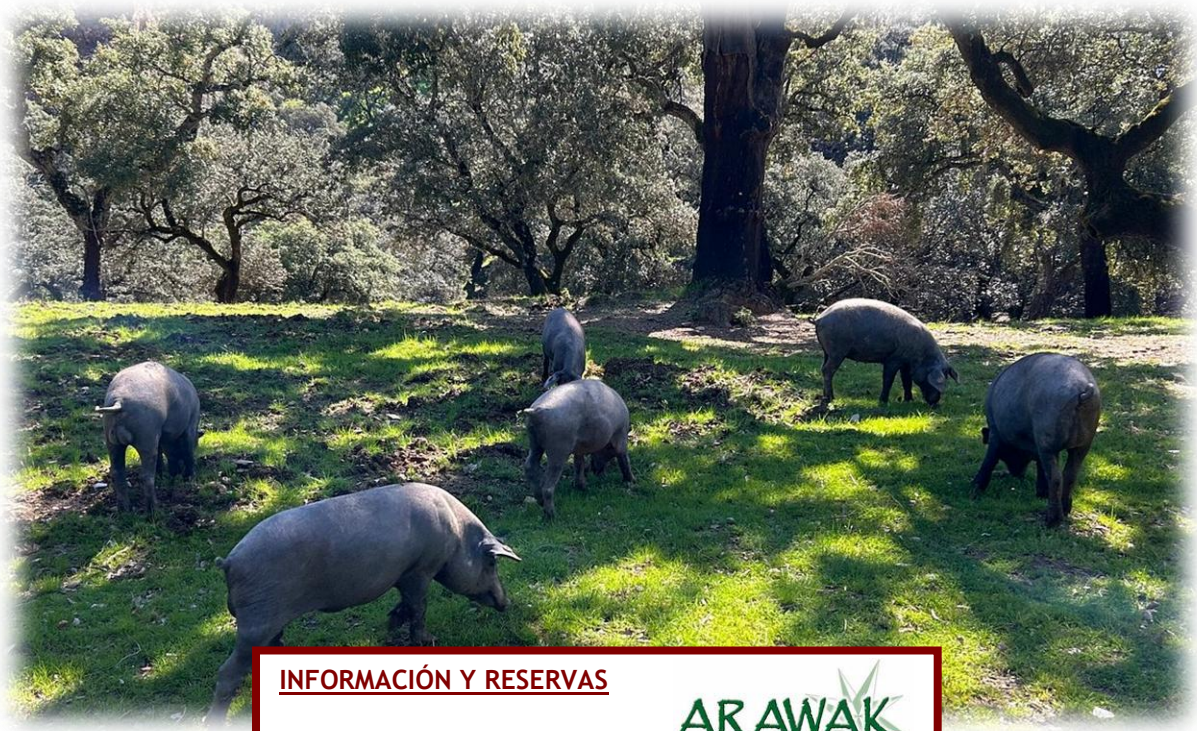
## - JAMÓN IBÉRICO DE LA SIERRA DE ARACENA



El jamón ibérico de la Sierra de Aracena es, para muchos, la máxima expresión del ibérico en España y uno de los productos gastronómicos más reconocidos del mundo. Hablar de este jamón es hablar de sierra, de dehesa, de bellota, de curación lenta y de un saber hacer que se ha transmitido durante generaciones en los pueblos del norte de Huelva. Más que un simple embutido, es el resultado de un **ecosistema único**, el de la dehesa mediterránea, y de una cultura que ha sabido convertir un recurso natural en un emblema de calidad y prestigio. La elaboración de jamones en la Sierra de Aracena tiene siglos de antigüedad y está profundamente ligada a la identidad de esta comarca. Las primeras referencias escritas se remontan a finales del siglo XVI, cuando Lope de Vega describía la “Sierra famosa de Aracena” como un territorio donde se

producían jamones muy apreciados, reputados por su calidad y vinculados a la localidad de Jabugo. Con el paso del tiempo, esa fama se fue consolidando y extendiendo, hasta convertir a la sierra onubense en un referente nacional e internacional del jamón ibérico. No es hasta finales de los años setenta del siglo XX cuando se gesta la **Denominación de Origen de Jabugo**, impulsada por la gran reputación que ya tenía el jamón de esta zona. El jamón ibérico de la Sierra de Aracena es inseparable de la dehesa, un ecosistema humanizado de gran valor ecológico y productivo, formado por bosques aclarados de encinas, alcornoques y quejigos, combinados con pastos y matorral mediterráneo. En este entorno se crían los cerdos ibéricos, una raza adaptada desde hace siglos a la vida en libertad y al aprovechamiento de los recursos naturales, especialmente la bellota, que es la clave de los jamones de mayor calidad.

# Esperamos que disfrutes de este viaje y de sus sabores



### INFORMACIÓN Y RESERVAS



C/ Ercilla, 28 - 28005 Madrid

**Tel. 91 474 25 24**

[www.arawakviajes.com](http://www.arawakviajes.com) - [info@arawakviajes.com](mailto:info@arawakviajes.com)