

Guía del

Parque Natural Despeñaperros

y su entorno

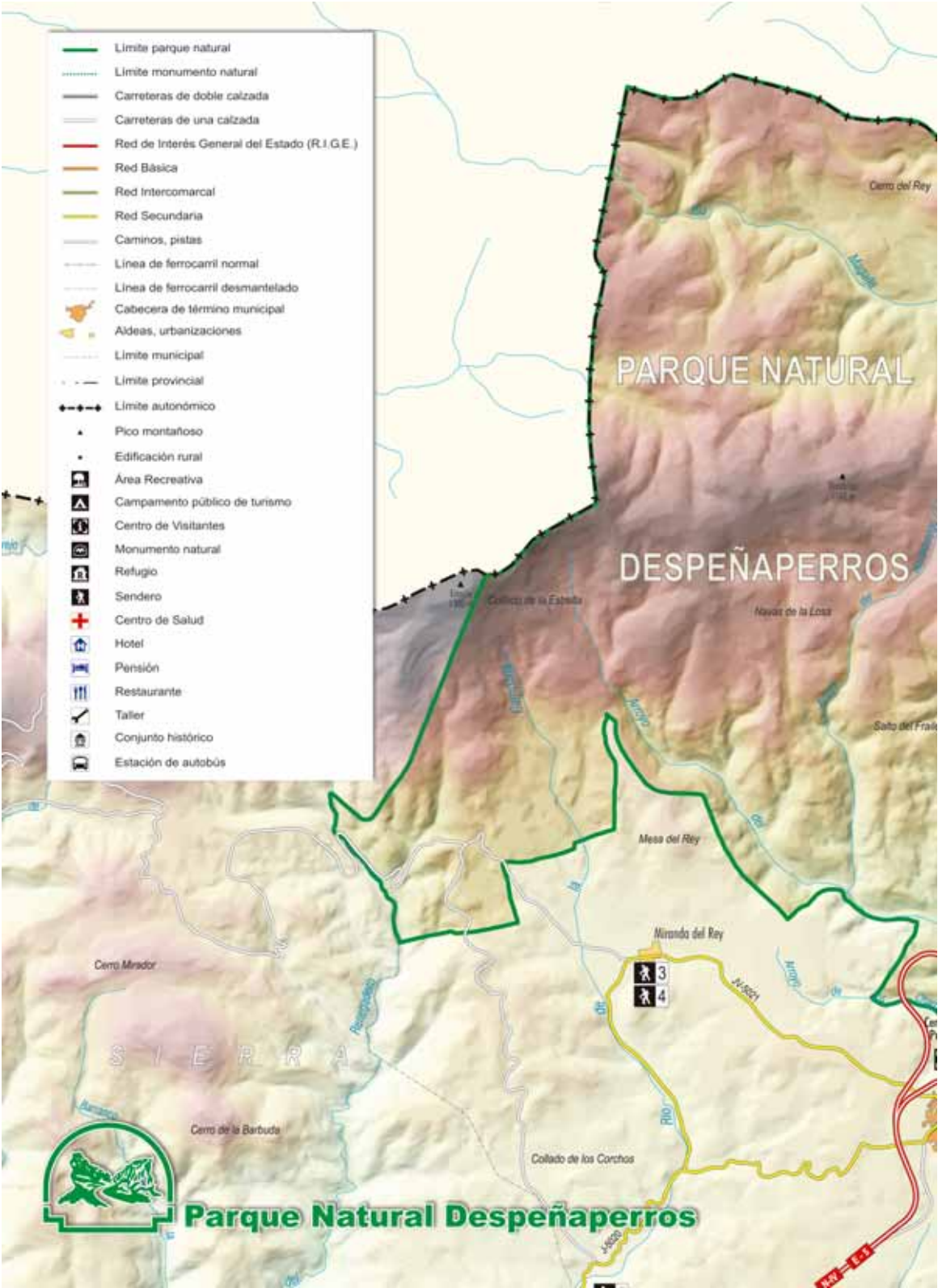
Turismo **Sostenible**



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

Andalucía

-  Límite parque natural
-  Límite monumento natural
-  Carreteras de doble calzada
-  Carreteras de una calzada
-  Red de Interés General del Estado (R.I.G.E.)
-  Red Básica
-  Red Intercomarcal
-  Red Secundaria
-  Caminos, pistas
-  Línea de ferrocarril normal
-  Línea de ferrocarril desmantelado
-  Cabecera de término municipal
-  Aldeas, urbanizaciones
-  Límite municipal
-  Límite provincial
-  Límite autonómico
-  Pico montañoso
-  Edificación rural
-  Área Recreativa
-  Campamento público de turismo
-  Centro de Visitantes
-  Monumento natural
-  Refugio
-  Sendero
-  Centro de Salud
-  Hotel
-  Pensión
-  Restaurante
-  Taller
-  Conjunto histórico
-  Estación de autobús



PARQUE NATURAL

DESPEÑAPERROS

Parque Natural Despeñaperros



Guía del

Parque Natural Despeñaperros

y su entorno



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

Guía del Parque Natural Despeñaperros y su entorno. – 1ª ed. –
Sevilla: Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, 2007
104 p.: il. col.; 21 cm. – (Turismo sostenible)
Coordinación de la ed.: Dirección General de Promoción y
Comercialización Turística
D.L. SE-6578-07
1. Turismo 2. Parques naturales 3. Guías 4. Turismo rural 5. Parque
Natural Despeñaperros (España) 6. Jaén (Provincia: España) 7.
Andalucía I. Andalucía. Consejería de Turismo, Comercio y Deporte
II. Serie

1ª edición 2007

EDITA

Junta de Andalucía
Consejería de Turismo, Comercio y Deporte

COORDINACIÓN DE LA EDICIÓN

Dirección General de Promoción y Comercialización Turística

TEXTOS Y FOTOGRAFÍAS

Signatura Ediciones, S.L.

PRODUCCIÓN EDITORIAL

Bosque de palabras, S.L.

DEPÓSITO LEGAL

SE-6578-07

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/turismocomercioydeporte/publicaciones>.



Índice

• Presentación del Consejero	5
• Prólogo	7
• Uso de la guía	8
• Mapa de carreteras	10
• Datos básicos	12
• El Parque Natural	17
• Actividades en la naturaleza	34
• Mapa de senderos	37
• El Parque y su entorno. Localidades	46
• Santa Elena	47
• La zona turística	57
• Actividades culturales	68
• Rutas culturales	69
• Gastronomía	73
• Recetario	75
• Restaurantes	89
• Alojamientos	92
• Simbología	93
• Manual de buenas prácticas ambientales	95
• Datos de interés	101

Todos los alojamientos y restaurantes incluidos en esta guía están inscritos en el Registro de Turismo de Andalucía, 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 261/2007 por el que se aprueba el Plan General de Turismo Sostenible de Andalucía 2008-2011.

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 Despeñaperros 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 Despeñaperros, una puerta abierta al paraíso de las tierras verdes, ocres y cálidas de Andalucía.

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.

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 Despeñaperros

Localización: Norte de la provincia de Jaén.

Coordenadas: 38° 23' N; 3° 32' O

Altitud: Entre los 515 y los 1.255 m en el entorno del Collado de la Estrella.

Datos climáticos:

- Clima mediterráneo, con continentalidad marcada. Inviernos fríos y veranos calurosos.
- Precipitación media anual entre 720-855 mm.
- Temperaturas mensuales medias entre 8° C (enero) y 29° C (julio).

Superficie: 7.649 ha.

Población aproximada: 1.100 habitantes.

Afluencia anual aproximada de visitantes: 9.000 visitantes.

Municipios:

- Santa Elena.

Infraestructuras:

Aparcamientos y aseos públicos (en el Centro de Visitantes).

Adaptación del centro de interpretación para personas con discapacidad.

Datos básicos

Para los cómodos

- Alojamientos rurales.
- Restaurantes, cafeterías y bares.

¿Cómo llegar?

La autovía A-4 que une Madrid con Andalucía atraviesa buena parte del parque y cuenta con un desvío para la localidad de Santa Elena, término municipal en el que se halla inserta el área protegida.

Estación de Renfe (Jaén):

Teléfono: 953 650 202

Autobuses desde Jaén:

E. La Sepulvedana. Teléfono: 953 257 006.

El centro de visitantes

“Puerta de Andalucía”

El Centro de Visitantes ofrece al viajero una perspectiva general de la riqueza patrimonial de Andalucía y, más específicamente, de su red de espacios naturales protegidos. Es el punto donde se concentra la información sobre el medio natural y cultural del Parque y de las actividades que pueden realizarse en su entorno.

Sus instalaciones pretenden que el visitante descubra la naturaleza haciendo uso de todos sus sentidos. Protagonistas de esta experiencia son los juegos informáticos, los paneles interpretativos, la pantalla de cine, el túnel de sonidos, las maquetas y los audiovisuales. También dispone de áreas expositivas temporales, terraza mirador, tienda de souvenir, aparcamiento libre y zona ajardinada.

Merece la pena ser visitado por:

Por la espectacularidad de sus paisajes; el gran desfiladero que lo atraviesa posee un perfil abrupto con laderas de fuertes pendientes y paredes casi verticales. En él se pueden contemplar excepcionales parajes como Los Órganos, donde las rocas de cuarcitas toman la forma de tubos gigantescos.

Por sus formaciones vegetales, algunas de ellas de gran singularidad en Andalucía (rebollar de la umbría del Collado de la Estrella).

Por sus innumerables vestigios históricos y culturales.





Datos básicos

Régimen de apertura:

Horario de invierno: de 9:00 h a 14:00 h y 15:00 h a 18:00 h.

Horario de verano: de 9:00 h a 14:00 h y 16:00 h a 19:00 h.

Abierto de martes a domingo, todos los días del año.

En la visita a este entorno natural y para el conocimiento de su orografía y belleza paisajística, este parque cuenta con:

- Itinerarios señalizados.
- Material divulgativo.
- Paneles interpretativos.

Para no perderse en la visita

De gran belleza es el paraje de Los Órganos, singular relieve constituido a partir del paso del agua del río Despeñaperros sobre rocas de cuarcitas, que se elevan en forma de gigantescos tubos sobre el paisaje.

Lugares cercanos de especial interés

- Cascada de La Cimbarra, paraje natural situado a escasos once kilómetros de allí, próximo a Aldeaquemada.
- La Carolina, núcleo de población que asumió la capitalidad del conjunto de Nuevas Poblaciones de Sierra Morena (proyecto promovido por Carlos III y ejecutado por Pablo de Olavide).





El Parque Natural

El parque de las paredes verticales y doradas

El Parque Natural de Despeñaperros se encuentra situado al norte de la provincia de Jaén. Limita al oeste con el término municipal de La Carolina, al este con el de Aldeaquemada, al norte con la provincia de Ciudad Real y al sur con el término municipal de Santa Elena, dentro de cuyo territorio se incluye la totalidad de la superficie de este espacio protegido.

Santa Elena, fundado a finales del siglo XVIII, constituye el principal núcleo urbano del parque.

Está situado en el paso natural entre la meseta castellana y Andalucía, en el macizo de Sierra Morena Oriental que separa ambos territorios.

Aquí el río Despeñaperros ha horadado un impresionante desfiladero en el que la acción erosiva de sus aguas sobre los diferentes materiales genera una serie de afloramientos

de cuarcitas casi verticales sobre los demás materiales más blandos. Su perfil rocoso de empinadas laderas y fuertes pendientes dibujan un paisaje espectacular y de gran valor geológico en el que se encuentra el paraje de "Los Órganos", declarado Monumento Natural, donde las rocas de cuarcita parecen tomar la forma de tubos gigantes.

Este paso, que discurre en dirección Norte-Sur, ha sido, desde el siglo XVIII, una de las principales vías de comunicación de Andalucía con el resto de la península. Viajeros y caravanas que se dirigían al sur o pretendían alcanzar las tierras castellanas, lo utilizaban como ruta habitual en sus desplazamientos. En la actualidad el desfiladero está atravesado por dos arterias viarias de primer orden: la autovía A-4 y la línea férrea Madrid-Cádiz.





El Parque Natural

Ésta era la ruta habitual que hacían las Diligencias Reales cuando trasladaban el correo desde Madrid hasta las capitales andaluzas. Durante muchos años fue un lugar ideal para los bandoleros que hicieron de éste un paraíso para sus asaltos a cualquiera que por él se aventuraba. Las leyendas e historias, unidas a la dificultad real de tránsito, han hecho del paso de Despeñaperros un mito siempre presente en la memoria de todo viajero con el que las modernas vías de comunicación que lo cruzan han acabado.

Este lugar, por su situación geográfica, ha servido a lo largo de la historia como ventana a dos mundos física y culturalmente diferentes, hasta tal punto que este hecho ha marcado de una forma determinante la evolución social de toda esta zona. En 1761 el monarca Carlos III decretó la construcción de la carretera de Andalucía y se propuso repoblar estos lugares reclutando colonos en Europa. Estos cambios fueron decisivos en la configuración, no sólo de los nuevos asentamientos humanos que se fundaron, sino también en el propio paisaje natural que vio cómo se roturaban los montes y se abrían grandes vías de comunicación.

Orografía

El Parque Natural Despeñaperros ocupa un espacio de gran singularidad geológica y geomorfológica, situado en el extremo oriental de Sierra Morena.

Su relieve sigue las directrices estructurales generales de Sierra Morena con una orografía principalmente de tipo ondulado y de tipo cerro, con amplias lomas no muy elevadas, cimas horizontales y valles encajados de crestas cuarcíticas muy escarpadas.

La altitud media del parque se encuentra en torno a los 700-800 metros. En una franja más o menos central se localizan las mayores altitudes.

Los materiales que afloran son, principalmente, cuarcitas, pizarras y esquistos.





El Parque Natural

Clima

El clima presenta las características de la tipología mediterránea templada, con matices de continentalidad. Se puede resumir en la existencia de un largo período estival donde sólo los meses centrales del verano son prácticamente secos, una estación lluviosa que se extiende desde principios de otoño hasta casi principios del verano y un régimen de temperaturas que presenta los valores máximos en verano.

El régimen de precipitaciones oscila entre 720-885 mm anuales. Las precipitaciones se reparten prácticamente durante todo el año desde el período de septiembre a junio. El clima se caracteriza por su marcado carácter húmedo que facilita la aparición de especies vegetales más propias de territorios de clara influencia marítima.

Las nevadas no son frecuentes aunque es normal que su geografía se cubra con ese blanco manto algunos días del invierno.



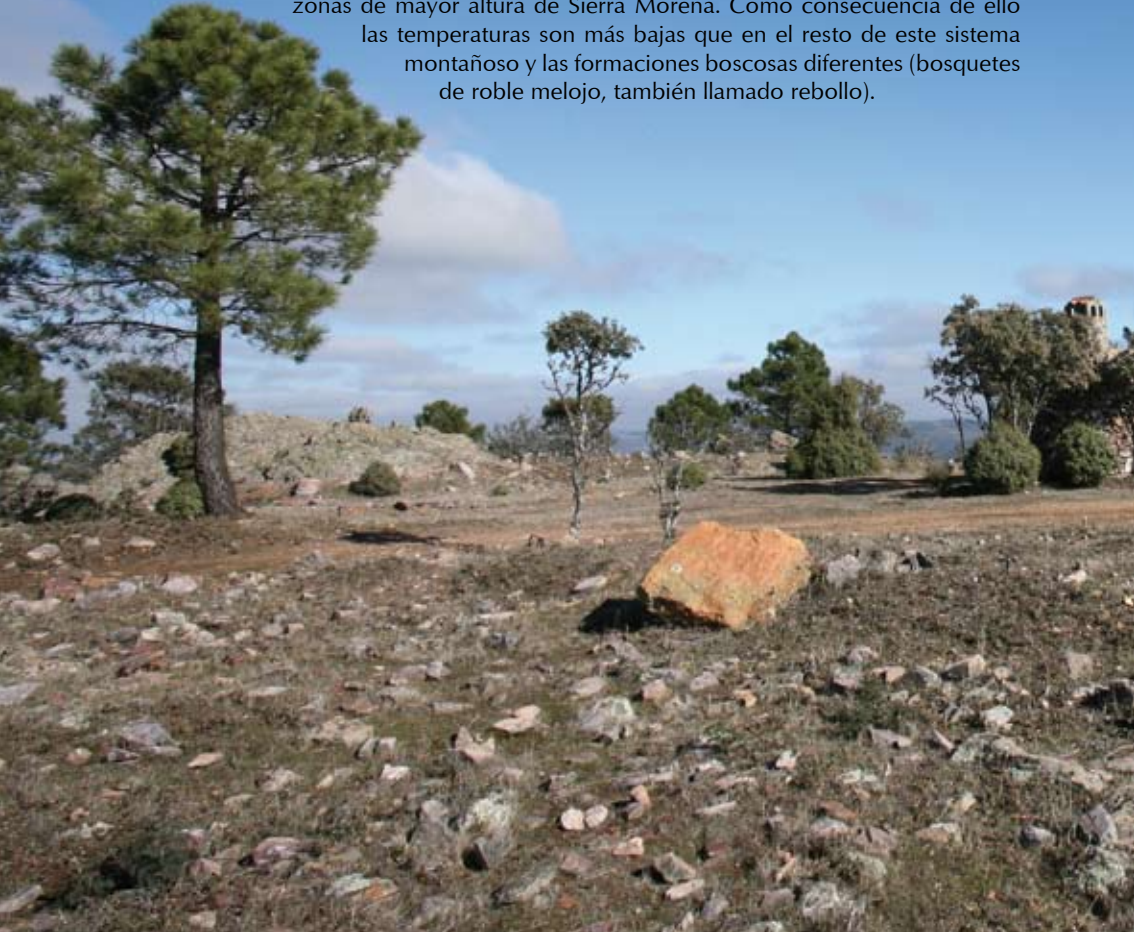
El Parque Natural

Paisaje

La riqueza y belleza paisajística que caracterizan al Parque Natural de Despeñaperros se deben principalmente a la combinación de dos peculiaridades. Por un lado, a las características geológicas, litológicas y tectónicas que introduce el relieve mariano en esta región; y, por otro, a la gran diversidad de formaciones vegetales existentes que hacen posible la existencia de una gran heterogeneidad de ecosistemas.

No encontraremos grandes alturas en sus lomas, de hecho, la media oscila alrededor de los 700 metros, con una máxima de 1.255 metros en el entorno del Collado de la Estrella. Sus cimas son casi horizontales, aunque en la zona central encontramos elevadas cretas y afloramientos rocosos de tono gris que rompen el verde de la vegetación circundante.

La cuerda del Collado de la Estrella (en la parte central del parque) constituye una de las zonas de mayor altura de Sierra Morena. Como consecuencia de ello las temperaturas son más bajas que en el resto de este sistema montañoso y las formaciones boscosas diferentes (bosquetes de roble melojo, también llamado rebollo).



El Parque Natural

Este patrón general sólo es interrumpido por la acción erosiva en los cauces, que en combinación con las características litológicas del medio dan lugar a paisajes impresionantes. Un buen ejemplo de este modelado es el desfiladero del río Despeñaperros, símbolo que identifica a este espacio protegido y da nombre al Parque.

El bosque mediterráneo define el paisaje desde el punto de vista vegetal: encinas, alcornoques, quejigos y algunos rebollos, acompañados de un variado y colorista sotobosque compuesto por madroños, enebros, jaras, etc.

En ocasiones, sobre las rocas, son los diferentes líquenes que las colonizan los que llaman la atención con sus colores.

El proceso de repoblación forestal seguido a mitad del siglo XX también está presente en este paisaje dibujando una fisonomía muy característica en el que las coníferas utilizadas, pino negral o resinero y pino piñonero, conviven con la vegetación de frondosas propias del bosque mediterráneo.

Mención especial merece las formaciones vegetales, principalmente de cedros y cipreses, plantadas en el entorno de la A-4 como mejora paisajística (con unos criterios diferentes a los actuales) y fácilmente reconocibles al pasar por Despeñaperros.





El Parque Natural

Los Órganos

Es un área protegida de alto interés geológico y geomorfológico, declarado Monumento Natural de Andalucía. Se localiza en el mismo desfiladero de Despeñaperros y está formado por un conjunto de estratos verticales de cuarcitas con varios cientos de metros de diferencia entre cumbres y fondos.

Los procesos tectónicos, la litología y la erosión han moldeado este espectacular paisaje. La mayor resistencia a la erosión de la cuarcita hace que grandes bancos de esta roca destaquen verticalmente sobre el resto de rocas más blandas. Sus paredes, ya de por sí de una gran variedad cromática, están colonizadas por variados líquenes que añaden sus colores verdes y amarillos a los del sustrato rocoso.

La topografía escarpada que caracteriza el espacio ha impedido en gran medida la intervención humana, favoreciéndose el desarrollo de una mancha densa de vegetación que acompañan a los afloramientos cuarcíticos.

Hidrografía

La irregularidad y estacionalidad de las precipitaciones hacen que el régimen fluvial sea marcadamente intermitente.

En períodos de lluvia y debido a la poca permeabilidad del sustrato rocoso existente se presenta una elevada escorrentía. No obstante es sobre el mes de noviembre cuando el agua de lluvia, acumulada en el

suelo, satura a éste y fluye alimentando los caudales base de los ríos y arroyos de todo el territorio.

La totalidad de la red hidrográfica del Parque Natural pertenece a la cuenca del río Guadalquivir, hacia donde fluye a través de los ríos Guarrizas y Guadalén.





Vegetación

El valor de este espacio protegido se incrementa con la presencia, en su reducida superficie, de numerosas especies de flora y fauna catalogadas según la normativa vigente como “amenazadas”, y que encuentran aquí uno de sus pocos reductos en Andalucía.

La importancia botánica de estos territorios ya fue puesta de manifiesto por botánicos como Font Quer y otros muchos que estudiaron y catalogaron los enclaves de mayor riqueza forestal de Despeñaperros. El catálogo de plantas de este parque contiene más de 1.000 especies diferentes.

En el Parque y en su área de influencia socioeconómica se pueden distinguir tres formaciones vegetales claramente diferenciadas:

Los bosques de coníferas (pino negral y piñonero) son los más abundantes. Ocupan la mitad de la superficie del parque y provienen de las repoblaciones efectuadas. Estas últimas se distribuyen mayoritariamente por la zona sur del espacio protegido.

Tienen también una gran representación paisajística las formaciones vegetales de matorral con arbolado de coníferas.

La tercera formación vegetal que ocupa prácticamente la misma superficie que la anterior son las masas boscosas de frondosas, con alcornocques, encinas, rebollos,



y quejigos acompañados por matorrales como los madroños, brezos, jaras, mirtos, coscojas.

En estas formaciones hay que destacar las masas de rebollos distribuidas por el parque y que aunque no ocupan una gran superficie, constituyen unos enclaves de gran valor ecológico y paisajístico.

Por otro lado, la presencia lineal de cursos de agua permite la existencia de una interesante vegetación de ribera. En los

bordes de los cursos altos de ríos y arroyos y en el fondo de valles crecen los bosques de galería, formaciones cuya presencia viene determinada por la humedad del suelo y en los que podemos observar alisos, fresnos, arces y trepadoras como la zarzaparrilla.

En los cursos medios aparecen las mimbreras y las zarzas. En los bajos, adelfares y tamujares, pendientes de los encharcamientos producidos en el terreno.





El Parque Natural

Fauna

Junto a los elevados valores relativos a la biodiversidad vegetal, el Parque Natural Despeñaperros alcanza una gran relevancia por constituirse como un reducto estratégico de algunas de las últimas colonias de especies incluidas en el catálogo andaluz de especies amenazadas.

Entre los mamíferos destacan especies como el lobo y la nutria, ambos protegidos.

El corzo, unglado de pequeño tamaño, tiene aquí uno de sus últimos reductos en Sierra Morena.

Entre las especies objeto de un aprovechamiento cinegético se pueden señalar el ciervo y el jabalí.

Otras especies significativas que también están presentes son el zorro, el meloncillo o el gato montés.

La existencia de una gran diversidad de ecosistemas ha facilitado la presencia de una avifauna muy diversa. Destacan entre ellas rapaces como el águila imperial o el buitre leonado. También el águila real, el águila culebrera, águila perdicera, halcón peregrino, pico picapinos, herrerillo común, la collalba rubia y la perdiz.

En torno a los ríos y arroyos que conforman la red fluvial o asociados a zonas especialmente húmedas, conviven un número considerable de anfibios y reptiles de gran interés: el sapo partero ibérico, el tritón ibérico o la culebra de collar.

El buitre leonado

Es un ave rapaz diurna y carroñera de gran tamaño. Puede alcanzar una longitud entre 95 y 110 centímetros y una envergadura de 250 -290.

Su plumaje es pardo claro (leonado, de ahí su nombre), salvo las plumas primarias de las alas y la cola que son de color pardo oscuro, casi negro.



Tiene la cabeza y el cuello recubierto con un plumón blanco y una gorguera de plumas en la base del cuello, blancas en los adultos y pardas en los jóvenes. Posee un pico fuerte. Se alimenta de cadáveres de mamíferos, ovejas, cabras, bóvidos... y en casos de hambre puede comer basuras.

El ciervo

El ciervo es una especie muy extendida por casi la totalidad de las sierras andaluzas. Su porte varía considerablemente del macho a la hembra, siendo el primero considerablemente mayor.

La hembra, carece de cuerna durante toda la época de su vida siendo el macho el que la desarrolla. El número de puntas de ésta aumenta con los años, pero no es este un factor determinante para conocer su edad, pues tanto el tamaño como el número de puntas pueden variar en función de otros

condicionantes como son la herencia biológica, alimentación, salud, etc.

Son animales esbeltos y de buen porte, pero muy tímidos. Muy activos durante el amanecer y atardecer.

El macho suele ser solitario, mientras que las hembras viven junto a ejemplares más jóvenes, en rebaños que pueden ser desde tres o cuatro ejemplares, hasta veinte.

En época de berrea y celo, final de verano, el macho brama a los cuatro vientos, volviéndose violento y entablando frecuentes luchas con los demás machos en su particular competición para hacerse con el harén.

La hembra suele tener una cría (raramente dos) en años alternos, que se conoce con el nombre de cervatillo. Ésta mamará durante unos cuatro meses, y permanecerá al lado de su madre hasta el siguiente parto.





El Parque Natural

Aprovechamientos forestales

Los aprovechamientos forestales que del territorio hacen sus habitantes son los relacionados con el corcho, madera, piña, apicultura, etc.

De éstos la actividad productiva más significativa es la extracción del corcho. El segundo aprovechamiento forestal en importancia es la recolección de piñas procedentes de los ejemplares de repoblación de pino piñonero. Ha sido considerable el beneficio social generado por la creación de nuevos puestos de trabajo en la recogida de las piñas. Estas, junto con las recogidas en el resto de los montes públicos de la Comunidad Autónoma, se venden a una empresa de Villaviciosa de Córdoba para su transformación.

El tercer aprovechamiento forestal importante, también asociado al pinar de repoblación, es la extracción de madera, principalmente de pino negral, a partir de trabajos silvícolas en el monte.

Desde un punto de vista particular, el Parque posibilita la recogida de setas.





El Parque Natural

El descorche.

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 taponos hasta el tercer descorche. Por entonces, el árbol tiene unos 40 años.

Los alcornoques pueden vivir unos 110 ó 170 años, por lo que pueden dar entre 8 y 16 pelás.





El Parque Natural

La apicultura

Constituye una actividad de aprovechamiento secundario dentro del Parque. Las abejas aprovechan la floración para producir la miel al mismo tiempo que favorecen la polinización de multitud de especies vegetales. La miel así producida puede ser monofloral (miel de romero) o multifloral.

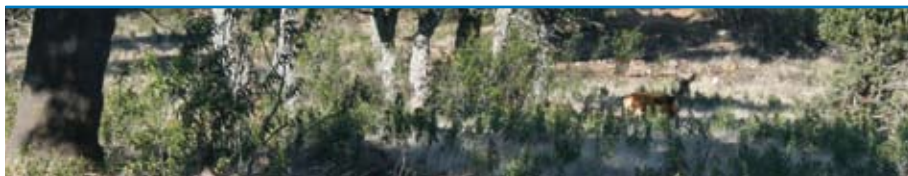
Las colmenas de producción están situadas en los montes públicos de Dehesa Magaña y Despeñaperros. La instalación de colme-

nas en estos lugares es gratuita desde que esta actividad fue regulada en 1998.

Algunos apicultores trasladan sus colmenas sobre el mes de mayo o junio y durante un corto período de tiempo, a otros puntos fuera del Parque para aprovechar la floración de otras especies vegetales muy apreciadas por los consumidores.

Además de la miel los apicultores se benefician de otros subproductos como son la cera, jalea real, polen, etc.





El Parque Natural

Los aprovechamientos cinegéticos

La actividad cinegética en el Parque Natural Despeñaperros goza de una dilatada tradición que ha ido afianzándose paulatinamente a través de los años hasta llegar a convertirse, en estos momentos, en uno de los principales recursos económicos de la zona. Este hecho ha motivado que el Parque cuente con uno de los cazaderos de mayor relevancia de toda la provincia de Jaén.

La caza mayor destaca sobre las demás modalidades. De los seis cotos de caza mayor del municipio de Santa Elena sobresale por su importancia y superficie el coto de Despeñaperros-Magaña, que ocupa una extensión de 5.936 ha. El resto de los cotos no superan, en general, las 1.500 ha.

La modalidad más usada dentro de la caza mayor es la montería. En ella el cazador se ayuda de grandes rehalas de perros encargadas de levantar las reses, a las que se dispara desde los puestos asignados por sorteo. Se distinguen dos modalidades de monterías: la tradicional, en la que se trata de abatir, fundamentalmente los mejores trofeos; y la montería de gestión, en la que se caza esencialmente hembras y crías, con objeto de reducir la presión de la fauna sobre los cotos.

En la actualidad, la modalidad del rececho va ganando cada vez más importancia.

Dentro del territorio del parque sólo uno de los cotos se dedica exclusivamente a la caza menor.





La agricultura

La agricultura es una actividad marginal en el Parque Natural Despeñaperros, ya que el reducido porcentaje de superficie de suelo agrícola existente se encuentra en estado de semiabandono.

Este porcentaje es muy reducido, incluso si contemplamos la totalidad del suelo correspondiente al término municipal de Santa Elena.

Las pocas tierras labradas se dedican al cultivo del olivar de aceituna de aceite, y muy especialmente al olivar de secano.

La ganadería

Esta actividad, en la actualidad, sólo se practica en forma de cabaña vacuna, en el Monte de Tinajuelas, de propiedad particular.







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 Despeñaperros, 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 Despeñaperros se pueden practicar estas actividades casi durante todo del año.

La montaña es un medio natural muy diferente a nuestras ciudades. Es por ello que al salir a la sierra, el senderista o el cicloturista debe pensar que no puede moverse en ella de la misma forma que si transitara por su habitual lugar de vida.

Dadas las características de nuestra climatología podemos caminar por nuestras sierras en cual-





quier época del año. No obstante tomaremos nuestras debidas precauciones: en invierno, por las bajas temperaturas y en verano, por lo contrario. Hay que tener en cuenta que el caminante o el ciclista deberá lidiar con condiciones de alta-media montaña en puntos situados por encima de 1.000 metros de altitud aproximadamente. Por tanto, durante todo el año pero sobre todo en invierno, últimos meses del otoño y principio de la primavera, hay que extremar las precauciones y prever cualquier inclemencia meteorológica que desaconseje la realización de la excursión.

Atendiendo al calor, es importante no olvidar nunca una gorra o sombrero que nos proteja la cabeza del sol y una buena crema protectora que haga lo mismo con nuestra piel. Beber agua frecuentemente y refrescarnos la cabeza con ella es otro requisito imprescindible para finalizar el recorrido sin consecuencias negativas.

A pesar de cualquier precaución, es conveniente que en los meses de más calor e insolación las excursiones discurran por zonas de sombra y se realicen en las horas en que el sol y el calor sean menos nocivos.

Es recomendable que la persona que quiera hacer una excursión posea una buena forma física ya que, aunque la dificultad de las mismas sea baja, el viajero estará andando o pedaleando la mayor parte del día y tendrá que sortear por el camino huecos y rocas que le impidan el paso.







Senderos

Ruta 1

Barranco de Valdeazores

La riqueza botánica de la zona por la que transcurre este sendero ha sido exaltada por gran número de naturalistas. Mientras en la ladera de solana se mezclan el pino negral con encinas y alcornoques, en la de umbría se muestra un rico bosque compuesto por quejigos, encinas, alcornoques, madroños, arces y otras frondosas, que lo convierte en otoño en un bello paisaje de colores verdes, ocres, amarillentos y rojizos. Contemplar alguna gran rapaz, como el águila real, es otro de sus atractivos.

El sendero se inicia a 400 metros del límite de la provincia de Jaén. Tomando como referencia la primera curva cerrada que hace la carretera, justo en la señal indicadora del Parque Natural, se abre una cancela



Senderos



que da paso, por una pista forestal en buen estado, hasta la Casa de Valdeazores, lugar donde podremos dejar los vehículos.

Al salir de la Casa de Valdeazores ascenderemos a media ladera por la solana. Al final del valle nos encontraremos con un cruce de caminos, tomaremos el de la izquierda. Poco después nos salimos de la pista, volviendo a girar a la izquierda. A partir de aquí y hasta el refugio la pista transcurre por la divisoria de aguas, sobre la ladera de la umbría, pudiendo contemplar además de las especies citadas enebros y robles melojos.

Una vez en el Refugio del Collado de la Aviación, dándole la espalda a esta construcción y en la misma dirección que traíamos, hacia un molinillo de viento, se desciende por un sendero delimitado por piedras hasta llegar a un pequeño mirador con unas estupendas vistas del desfiladero y de Los Órganos. Posiblemente desde este mirador podremos observar planear los buitres leonados que anidan en las buitreras próximas.

Datos de la ruta

Punto de inicio:
Autovía Madrid-
Cádiz, km 246
(sentido Cádiz)

Tiempo:
2,50 horas

Dificultad:
Media

Longitud:
6,7 km





Senderos

Ruta 2

La Cueva de los Muñecos

El sendero recorre parte del Cerro del Castillo, lugar en el que se asienta el Santuario Ibérico del Collado de los Jardines.

Partiendo desde el Centro de Visitantes, cogemos la autovía A4 dirección Madrid y tomando el desvío hacia Aldeaquemada (aproximadamente a unos 5 km). Continuamos la carretera hasta llegar a una explanada, situada a mano izquierda, donde veremos el Centro de Interpretación del Patrimonio Histórico y Cultural donde podemos aparcar el vehículo.

El sendero lo podemos dividir en dos partes:

-Parte descendente (500 metros), para acceder al Santuario Ibérico del Collado de los Jardines, que estaría situado en la Cueva de los Muñecos, denominado así porque los lugareños llamaban “muñecos” a los exvotos de bronce encontrados (2.200 en las excavaciones oficiales).

-Parte ascendente (400 metros) para llegar a la cima del Cerro del Castillo, donde se considera que se encontraba y asentamiento íbero.

Datos de la ruta

Punto de inicio:
Autovía Madrid-Cádiz (dirección Madrid) desvío de Aldeaquemada

Tiempo:
1 horas

Dificultad:
media

Longitud:
880 m



Senderos



Ruta 3

Datos de la ruta

Punto de inicio:
Carretera de La Aliseda

Tiempo:
30 minutos

Dificultad:
baja

Longitud:
800 m

Este corto sendero se inicia fuera de la superficie protegida del Parque. Es un cómodo paseo por la ribera del río de la Campana que está especialmente indicado en invierno y primavera, estaciones en las que el cauce lleva agua. Nos acompañan en el recorrido algunos alisos, adelfas, zarzas y juncos.

Desde Santa Elena, tomaremos la carretera de La Aliseda (J-5020). En este paraje encontraremos las ruinas de un balneario desde donde parte un carril perpendicular al que traíamos. A 100 metros del cruce está el punto de inicio.





Senderos



Ruta 4

Datos de la ruta

Punto de inicio:

**Cruces de camino
de Miranda del
Rey**

Tiempo:

3 horas

Dificultad:

baja

Longitud:

9,6 km

Empedraíllo

Una antigua calzada empedrada de supuesto origen romano da nombre a este sendero que parte de Miranda del Rey, pedanía de Santa Elena, y tiene como atractivos una variada vegetación (la denominada "Selva Mediterránea") y el frescor del pantanillo del Arroyo del Rey. El trayecto acaba retornando al antiguo Camino Real, desde el que se otea un cerro llamado Mesa del Rey. Todos los hitos rememoran la importancia que tuvo el lugar en fechas pasadas.

Partiendo del Centro de Visitantes, tomamos la carretera dirección Miranda del Rey. Una vez allí atravesamos la aldea y continuamos el carril girando a la derecha en el primer desvío. Todo este tramo discurre fuera del Parque.

Encontraremos una bifurcación de caminos, seguiremos por el de la izquierda hasta llegar a la puerta de acceso al Parque Natural.



Continuamos por el carril principal, observando cómo el río de la Campana discurre paralelo al sendero y tras 2,5 km (desde la entrada al parque) llegaremos a una curva muy pronunciada a la derecha, junto a la cual, algo por encima de la pista se encuentra "El Empedraíllo". El retorno se hará descendiendo por el Camino Real que es una vía pe-cuaría.



Senderos

Ruta 5

Molino del Batán

Partiendo del Centro de Visitantes, tomamos la carretera en dirección a Miranda del Rey. Una vez allí atravesamos la aldea y en el cruce de caminos continuamos recto por el carril que nos lleva en dirección a la Granja-Escuela la Noguera. Una vez pasada esta, tras unos 500 m, nos adentramos en el interior del parque, y tras caminar otros 800 m nos desviamos a la derecha hacia el barranco del Arroyo del Batán, para distinguir, en el fondo del barranco, medio ocultas por la vegetación, las ruinas de lo que parece ser un antiguo molino de agua de origen árabe. Por encima de éste se puede observar, en la lejanía, el Collado de la Estrella que con sus 1.300 m constituye la mayor altura de toda Sierra Morena en Andalucía.

Tras deshacer lo andado hasta el desvío, tomamos el camino que comienza a bajar hacia el río del Renegadero. Más abajo, siguiendo por nuestro camino, llegamos a una pronunciada curva que el camino describe a la derecha. Desde ella se distingue el curso del río del Renegadero que sirve

Datos de la ruta

Punto de inicio:
**Cruce de caminos
de Miranda del
Rey**

Tiempo:
1,5 horas

Dificultad:
baja

Longitud:
5,1 km





El Parque y su entorno
Localidades



Santa Elena

Lugar emblemático del medioevo

Santa Elena es una bonita localidad serrana situada al comienzo del Paso de Despeñaperros, al norte de la provincia. Parte de su término constituye el Parque Natural que ostenta el mismo nombre del paso.

Santa Elena está ligada a la Batalla de las Navas de Tolosa en la que fueron vencidos los almohades por Alfonso VIII el día dieciséis de julio de 1212. La iglesia, monumento destacado dentro de su patrimonio, se construyó para custodiar la Cruz a la que se atribuyó el milagro de la victoria de las tropas cristianas.

En el trazado del municipio, debido al trabajo y a la influencia del arquitecto Juan Bautista Nebroni, descubrimos innovaciones urbanísticas, comunes a muchas de las Nuevas Poblaciones creadas por Carlos III durante la colonización de Sierra Morena. La estructuración de las calles en ejes transversales que la dividen en cuadrículas de calles amplias, hermosas plazas y paseos es un claro ejemplo de esta tendencia ilustrada. La villa responde a un trazado racionalista que la convierte en una auténtico conjunto urbanístico.

Muy cerca de esta localidad, se encuentra el paraje de La Aliseda, en el que se han hallado numerosos restos de la archiconocida contienda. El cinco de marzo del año 1835, al cesar el Fuero de Población, Santa Elena quedó adscrita a la provincia de Jaén.

Este pueblo jiennense es uno de los pocos municipios de la provincia sin ninguna vocación agrícola, ya que prácticamente la superficie cultivada sólo supone el 1% del

Provincia: Jaén

Distancia a la capital (km): 80

Altitud nivel del mar (m): 742

Extensión (km²): 145

Núm. de habitantes: 1.043

Gentilicio: Santeleñeros

Código Postal: 23213

Teléf. Ayuntamiento: 953 664 010

total. El aprovechamiento del monte, entre el que predomina el forestal y ganadero, sí figura entre sus principales actividades económicas.

La travesía de la N-IV ha desarrollado la actividad de hostelería que contribuye a configurar la renta de sus habitantes.

Santa Elena cuenta con dos anejos: Miranda del Rey y Venta Nueva.





Historia

De la Prehistoria, Santa Elena tiene testimonios excepcionales: un conjunto de pinturas rupestres, esquemáticas y seminaturalistas, localizadas en abrigos de la zona, entre los que destacan las de la Cueva de "Vacas del Retamoso", en el paraje de los Órganos, y las de la "Cueva del Santo".

En tiempo de los Íberos se encontraba en las inmediaciones de Santa Elena uno de sus grandes centros de culto, el Santuario del Collado de los Jardines, en el que aparecieron una gran cantidad de exvotos ibéricos (pequeñas estatuillas que se ofrecían a los dioses) de los que se conservan en el Museo de Jaén una buena colección.

En la zona superior de este asentamiento, sobre una meseta, sobrevive todavía hoy un amplio y reconocible conjunto de estructuras. Una herencia de lo que debió ser un poblado íbero, en un pri-



Santa Elena

mer momento, y romano y medieval con posterioridad.

De la edad media el acontecimiento más destacado es la batalla de las Navas de Tolosa, en la que el califa Al-Nasir con su inmenso ejército almohade estableció su campamento en Santa Elena. La victoria de las tropas cristianas se conoce con el nombre de "Triunfo de la Santa Cruz". La población recibió su actual nombre en honor a la madre del Emperador Constantino, que tal fielmente custodió el símbolo del cristianismo.

Sería Carlos III, por medio de su Intendente Olavide, quien tomando nombre de aquella iglesia, fundó una de las Nuevas Poblaciones en el año 1767, queriendo llamarla Aranda del Presidente. Hasta ella llegaron los colonos agricultores de centroeuropa, franceses, alemanes y flamencos, con la intención de establecer población y generar riqueza en los despoblados parajes de Sierra Morena y, a la vez, asegurar el reciente paso de Despeñaperros (Camino de Madrid a Cádiz). El monarca también persiguió otra serie de utopías ilustradas como la instalación y funcionamiento de una sociedad rural modelo basada en núcleos urbanos igualitarios y fundada en el trabajo de la tierra como principal fuente de riqueza.



El Castillo de Castro Ferral

De este castillo sólo quedan vestigios de un torreón de tapial construido por los musulmanes con anterioridad a la batalla de las Navas de Tolosa.

Fue conquistado en 1169 por caballeros calatravos comandados por Fernando de Icaza, segundo Maestre de la Orden. No obstante, antes de la batalla de las Navas de Tolosa, la fortaleza se encontraba de nuevo bajo el control musulmán. Ferral protagonizaría varios hechos de armas durante la campaña militar que concluiría con el triunfo cristiano de las Navas (1212). La importancia estratégica de este castillo, al controlar uno de los tradicionales pasos de Sierra Morena, lo convertía en un objetivo imprescindible para todo ejército que pretendiera atravesar la zona. Los cristianos, en las jornadas previas a la batalla, enviaron un destacamento que ocupó Ferral, abandonado por sus defensores. Los cristianos lo dejaron al día siguiente, quizá como parte de un engaño para persuadir a sus enemigos de que optaban por otra

alternativa al Paso de la Losa. Tras esta retirada el castillo fue ocupado por las tropas islámicas pero con la derrota de éstas en las Navas pasó definitivamente a manos cristianas y en adelante fue uno de los puntos estratégicos desde los que se emprendería la conquista del Alto Guadalquivir.

En 1217 el arzobispo de Toledo se apropió de este castillo y otros de la región, enajenación que fue confirmada por el Papa Honorio III, convirtiéndolos en los límites territoriales de la archidiócesis toledana, a la que perteneció hasta 1243, al integrarse en la jurisdicción del obispado de Baeza, que lo reclamaba.

El traslado de la frontera a las Cordilleras Béticas marcó el declive de Castro Ferral, que perdió su papel de vigilante de los accesos al Valle del Guadalquivir. A esta circunstancia se unió la fundación de Santa Elena (Ermita de los Palacios), que le restó importancia como centro de referencia para la escasa población de aquellos contornos. En época indeterminada lo aportillaron para evitar que se convirtiera en guarida de salteadores.





Santa Elena

Patrimonio histórico y artístico

En el casco urbano de Santa Elena destaca la Plaza de la Constitución, entorno declarado Conjunto Histórico Artístico. En ella encontramos los edificios más importantes de la localidad.

Iglesia Parroquial de Santa Elena. Construida en estilo colonial en 1793, sobre la antigua iglesia del s. XIII, demolida por orden de Carlos IV ante el peligro de derrumbamiento. Posee una espadaña típica de las construcciones coloniales. Al lado de la misma, existe un monolito, conmemorativo de la construcción de una antigua ermita, que el Rey Alfonso VIII mandó edificar en memoria del milagro de la victoria en la Batalla de las Navas de Tolosa.

Pósito de Labradores. De la época de la fundación de Carlos III, es un edificio construido bajo los cánones del XVIII y utilizado para guardar el grano recolectado para la venta o en caso de épocas de hambruna.

Pilar y lavadero. Del siglo XVIII. Abrevadero antiguo de animales actualmente transformado en fuente pública con un agua de excelente calidad: el lavadero era usado por las mujeres de la localidad para la limpieza de las prendas de vestir.

Monumento a Carlos III. Situado en el centro de la Plaza de la Constitución, frente al Ayuntamiento. Se trata de una escultura del Rey Carlos III en bronce, de aproximadamente dos metros de altura, colocada en un pedestal recubierto de mármol que hace honor al fundador de las nuevas poblaciones de Sierra Morena.



Monumento a la Batalla de las Navas de Tolosa. Está representado por la imagen de casi dos metros de altura del Rey Alfonso VIII rompiendo unas cadenas. La imagen está situada en el Parque de los Concejales, en la entrada norte del pueblo y es obra, al igual que la estatua de Carlos III, del escultor Francisco Javier Galán.

Monumento al Buen Cazador. Situado en la Avenida de Andalucía, rinde homenaje a la importancia que en esta localidad tiene esta actividad de la caza y las monterías.

Santuario Ibérico del Collado de los Jardines “Cueva de los Muñecos”. Situado en la zona que pudo ser uno de los pasos entre la Alta Andalucía y la Meseta, se halla este Santuario del que prácticamente lo único que se conoce son sus exvotos de bronce (unos 2.200 procedentes de las excavaciones oficiales) que los pueblos oretanos ofrecían a los dioses.

Son numerosos los vestigios de los dos edificios de culto que se levantaron en el lugar. La construcción del más antiguo se fija entre los siglos V-IV a.C., mientras que la del más reciente se llevó a cabo sobre el siglo I a.C. El santuario rupestre mantuvo su vigencia incluso hasta después de la destrucción del segundo edificio religioso, allá por el siglo III d. C.





Santa Elena

Centro de Interpretación del Patrimonio Histórico y Cultural del Parque Natural Despeñaperros

Situado en un lugar privilegiado, en el Collado de Los Jardines, antes de entrar al Centro el visitante puede disfrutar en los alrededores de un auténtico bosque de quejigos de gran valor ecológico. El recinto se encuentra también cercano a la emblemática Cueva de los Muñecos, a la que se puede acceder a través de un sendero señalizado.

El Centro de Interpretación alberga un área expositiva dividida en seis conjuntos interpretativos de todas las épocas históricas que ha vivido el parque, su incidencia en el mismo y los vestigios y reminiscencias perpetuadas hasta el presente.

La primera, analiza los elementos del paisaje. La segunda, se adentra en la Prehistoria y la Edad Antigua. La tercera tiene como eje central la Edad Media y, en especial, la Batalla de las Navas de Tolosa. La cuarta estudia el fenómeno de la repoblación de Sierra Morena, la edificación de las nuevas poblaciones y la figura del monarca Carlos III. La quinta repasa los acontecimientos de la Edad Contemporánea y, por último, la sexta sala, muestra un audiovisual donde se analiza el paso del tiempo por Despeñaperros.

Todos estos conjuntos interpretativos se componen de maquetas, soportes informativos retroiluminados, exposición de elementos reales y réplicas en vitrinas, ambientaciones y proyecciones documentales.





Santa Elena

Fiestas

La Candelaria. En la noche del día 16 y 17 de enero, San Antón, y el día 2 de febrero, se preparan numerosas hogueras y lumbres por todas las calles del pueblo.

Los más jóvenes disfrutan en los días anteriores recogiendo leña para luego quemar y en la noche de las lumbres, corren detrás de las muchachas para, con tizne, mancharles la cara. Se cocinan platos típicos, como son las tortas de pastor y las patatas asadas.

Famosos también son los carnavales, en especial su concurso de comparsas donde los participantes con sus coplillas humorísticas, sarcásticas e irónicas, repasan todos los hechos ocurridos en la localidad.

Otra tradición que se ha mantenido en el tiempo es la del "rulahuevos", el Domingo de Resurrección. El final de la Semana Santa se celebra en el campo y se juega al "rulahuevos", donde se ruedan los huevos cocidos por la pradera. Resulta ganador el que quede más entero. Previamente se han pintado y decorado con colores y dibujos.

La Romería de San Isidro tiene lugar el 15 de mayo. La imagen del santo procesiona, acompañado de carrozas adornadas, hasta el paraje de La Aliseda, y allí se celebra una misa en su honor. Tras el acto religioso llega la fiesta y el día de convivencia. Son numerosos los caballistas que acompañan y organizan carreras de cintas y otros juegos durante todo el día en este paraje de incomparable belleza natural.

La Feria y Fiestas de Santa Elena se celebran entre los días 17 y 21 de agosto. Son famosos sus encierros de reses bravas. El 18, día en que la Patrona sale a recorrer las calles del pueblo en torno a las 21:30 de la noche, se constituye como la jornada más importante de estos cuatro días de celebración.

Por último, los santaeleneros celebran el 1 de noviembre la fiesta de "Los Santos". Las gentes del pueblo degustan las típicas "gachas dulces", que según asegura el dicho popular, proporcionan belleza durante siete días. Los más pequeños las usan para tapar las cerrajas de las puertas.





Santa Elena

Artesanía

La artesanía de la localidad merece un destacado lugar por la calidad de sus creaciones. De entre las labores más tradicionales, y relacionada íntimamente con el aprovechamiento forestal del Parque Natural Despeñaperros, sobresale la carpintería artística y las tallas en madera realizadas en talleres familiares con gran tradición desde varias generaciones atrás.

También es importante la artesanía en hierro forjado. La taxidermia es otra actividad de gran calado en Santa Elena. La taxidermia es el arte de disecar animales para conservarlos con apariencia de vivos y facilitar así su exposición y estudio. Si bien es una práctica que, comúnmente, se lleva a cabo con mamíferos, es utilizada de igual manera con animales menos evolucionados. Los

métodos empleados por los denominados taxidermistas han mejorado notablemente durante el pasado siglo, haciendo posible así un estado del arte bastante avanzado. De este modo, sus practicantes pueden emplearse profesionalmente, por ejemplo trabajando para museos, o bien realizar su labor a nivel aficionado, como puede ser el caso de cazadores, pescadores, entusiastas de la afición, etc. Suelen poseer conocimientos técnicos en aspectos tan variados como la anatomía, la escultura, la pintura, la disección o el tratado de pieles para poder practicar este peculiar arte.

En su día ocupó un lugar de privilegio entre las labores artesanales la cerámica hispanoárabe que utilizaba la técnica de la "cuerda seca". De Santa Elena salieron infinitas obras que se repartieron por todo el territorio nacional.









La zona turística

Páginas de nuestra historia

De impresionante orografía y gran belleza paisajística, este paso natural ha sido tradicionalmente el acceso a Andalucía desde la meseta castellana a través de Sierra Morena. En él se cuadraron los 100.000 Hijos de San Luis, maravillados ante la exuberancia vegetal de Andalucía tras la sequedad de la llanura manchega. Por él alcanzaron el sueño exótico los escritores y viajeros románticos que vinieron buscando nuevas experiencias en estas tierras. Sobieski, noble polaco que viajó a España en 1611, dijo: «Después del desierto de arenas que acabamos de atravesar durante el largo tiempo de una semana, al pisar Andalucía me pareció encontrarme en un paraíso».

Encuentro de caminos

Los iberos ya se desplazaban por una senda que bordeaba la profunda garganta y que conducía a la cima de las cresterías.

Los romanos, como grandes estrategas, trazaron una calzada que unía Toledo con Cástulo y las minas de El Centenillo. Todavía se conservan unos cien metros de esta vía dentro del parque, en el tramo conocido como El Empedraíllo.

Con el tiempo, allá por el XVIII y en torno a la vía romana se fueron trazando una red de caminos que permitían a las carretas salir y entrar de Andalucía. Uno de estos caminos, El Real, unía Sevilla con Madrid en tiempos de Carlos III, el mismo monarca que mandó colonizar estas tierras para protegerlas de los bandoleros. Por estas fechas, uno de los más temidos, José María El Tempranillo, operaba por estos pagos haciendo de las suyas y amedrentando a cualquier comitiva que pasaba por el lugar.

En 1861, la locomotora de vapor se abrió paso por el impresionante desfiladero y más tarde la autovía que une Madrid con Cádiz permitía y permite atravesar el parque.

Tal vez, tras un largo paseo por esta tierra de paso, el visitante comprenderá el porqué de estas pétreas y altas paredes en disposición casi vertical. Seguramente sea la mejor muralla para guardar tras de sí un verdadero paraíso.





La zona turística

La batalla de las Navas de Tolosa

Pero si hay algo que marca un hito en este paraje es el hecho de que se convirtiera en escenario de una de las batallas más famosas de nuestra historia.

La batalla de las Navas de Tolosa constituyó la lid campal más importante de toda la Reconquista. Y, también, el acontecimiento crucial del medievo hispano, porque el triunfo de las huestes cristianas, el 16 de julio del año 1212, cambió el signo de la contienda iniciada en Covadonga, y que aún se prolongaría casi tres siglos más hasta la toma de Granada por los Reyes Católicos, en 1492.

A principios de 1210, el papa Inocencio III ordenó al arzobispo Rodrigo Jiménez de Rada que presionara al rey de Castilla para que reanudase la lucha contra el Islam, de la misma forma que se proponía hacerlo Pedro II, rey de Aragón.

En esta batalla, se enfrentaron las tropas de Castilla, de Aragón y de Navarra al potente ejército musulmán, compuesto por tropas almohades, beréberes e hispano-musulmanas de al-Andalus, además de un cuerpo de arqueros kurdos, enviados por el califato de Bagdad al monarca almohade.

Para entonces, la situación en la Península Ibérica era la siguiente: el Norte, hasta la línea del Tajo, se dividía en cuatro reinos cristianos: León, Castilla, Navarra y Aragón-Cataluña. El Sur y Levante formaban parte del extenso Imperio Almohade, que no sólo comprendía al-Andalus, sino también Marruecos, Mauritania, Túnez y Argel. La actual Castilla-La Mancha era en buena parte una extensa frontera, prácticamente despoblada y jalonada por una serie de castillos defensivos, a la sazón en poder de los musulmanes.

Los preparativos de la batalla duraron años. El Papa Inocencio III predicó la Cruzada contra el Islam (lo que suponía el perdón de los pecados para todos los que entraran en combate) y ordenó a los reyes cristianos que aplazaran sus discordias personales en favor del objetivo común. En la primavera de 1212, se concentró en la ciudad de Toledo un gran ejército formado por tropas castellanas, aragonesas y de diversas partes de Europa, a las que se uniría posteriormente un grupo de caballeros navarros.





La zona turística

El Pastor de las Navas

Los almohades actuaban al abrigo de las rocas y los cristianos necesitaban un milagro para acceder a ellos sin merma de hombres. Y el milagro ocurrió. Al menos eso sostiene la tradición. Ante Alfonso VIII se presentó un pastor que decía conocer un paso seguro que los almohades no vigilaban. Nada se perdía con probar. Don Diego López de Haro y un destacamento de exploradores acompañaron al pastor que los llevó primero hacia el oeste y luego hacia el sur, a través de los actuales parajes del Puerto del Rey y Salto del Fraile.

Así fueron a salir, esquivando los relieves más comprometidos de aquellas montañas, a la explanada de la Mesa del Rey, donde se establecieron. Don Diego López de Haro comunicó al rey que el paso del pastor era perfecto, justamente lo que necesitaban. En cuanto amaneció el día siguiente, el grueso del ejército levantó el campamento y fue a acampar en la Mesa del Rey.





La zona turística

Frente a frente

El 16 de junio, dos formidables ejércitos se encontraron frente a frente en la explanada de Las Navas de Tolosa, junto al desfiladero de Despeñaperros. A la fortaleza de la caballería pesada de los cristianos, los musulmanes oponían la movilidad de sus tropas ligeras y la habilidad de sus arqueros.

Un primer ataque, liderado por don Diego López de Haro, fue rechazado con facilidad por las huestes del rey musulmán Al-Nasir. Pero la carga de la retaguardia, mandada por los reyes de Castilla, Navarra y Aragón, llegaría hasta el cuartel general de las tropas enemigas, donde se produjo una terrible matanza, que continuaría tras la victoria definitiva, con la persecución de los soldados musulmanes que intentaban huir del lugar del combate.

La tradición cuenta que éste fue el desfiladero por donde fueron precipitados los pobladores árabes tras la batalla. De ahí el origen de su nombre: "Despeñaperros".

La caída del imperio Almohade

La batalla de las Navas de Tolosa marca un hito en la historia de España: alejó el peligro de una invasión musulmana de los reinos cristianos y contribuyó, aunque no de modo tan decisivo como se pretende, al desmembramiento y ruina del imperio almohade. Además hizo saltar el cerrojo de la puerta de Andalucía y consolidó la frontera castellana en Sierra Morena facilitando las grandes conquistas castellanas en el siglo XIII.

La custodia de la cruz

En Santa Elena se levantó una Iglesia para custodiar la cruz a la que se atribuyó la victoria de las tropas cristianas, y que fue del arzobispo de Toledo don Rodrigo Jiménez de Rada. Esta victoria se conoce con el nombre de "Triunfo de la Santa Cruz", y ningún nombre mejor para bautizar esta iglesia que el de Santa Elena, madre del emperador Constantino, y que tan vinculada estuvo al símbolo del cristianismo.

La nueva población tomó el nombre de la Iglesia, aunque debido al estado de ruina de la misma, en 1793, reinando Carlos IV, la mandó demoler y edificar sobre ella otra nueva de tipo colonial.



Aldeaquemada

Esta localidad nació como cruce de caminos. Fiel a esa función es la disposición de sus calles, ejemplo de urbanismo rectangular, de largos ejes rectilíneos. Aldeaquemada, es sin duda, la “Perla urbanística de Sierra Morena”, por sus innovaciones urbanísticas de estructuración de las calles en ejes transversales que la dividen en cuadrículas y por la conservación de su trazado original. Su proyecto fue promovido por Carlos III y ejecutado por Pablo de Olavide.

Todo su casco urbano es un monumento más. Las calles están perfectamente alineadas con los puntos cardinales y la iglesia con el altar hacia oriente.

Otros monumentos arquitectónicos que proceden de la época de la colonización de Carlos III son la Iglesia de la Purísima Concepción,

del siglo XVIII, edificio de tipo colonial, con una sola nave y el Pósito de Diezmo y Labradores, también del XVIII. Estaba dedicado a albergar los cereales que cosechaban los labradores y como almacén en épocas de hambruna.

Sus portales se usaban para que los forasteros pudieran vender los productos que no había en las colonias, costumbre que se ha mantenido hasta hace algunos años, ya que era el punto de la localidad en el que se instalaba el mercadillo ambulante de los jueves. Es el actual ayuntamiento de la localidad.

Pero si por algo es conocida Aldeaquemada es precisamente por La Cimbarra. Esta espectacular cascada de agua de unos 40 metros de altura se encuentra a unos tres kilómetros del pueblo en dirección sur y ha sido incluida en el catálogo de Parajes Naturales de Andalucía.





La zona turística

Historia

La primera ocupación de Aldeaquemada puede atribuirse a una temprana época de la prehistoria, por el hallazgo de algunos útiles en cuarcitas encontradas en terrazas del Guarrizas y por las abundantes muestras de arte rupestre halladas en todo el término. A este respecto se ha indicado la aparición de cerámica realizada a mano, perteneciente a la Edad del Cobre/Bronce, aunque no se ha identificado ningún poblado debido a la fragosidad del terreno y la abundante vegetación. La impronta de la época romana se valora en las vías de comunicación existentes, las calzadas, que en

este caso unirían las explotaciones y fundiciones de mineral con las ciudades. Estas calzadas son apreciables en ciertas partes del término municipal. Del mismo modo existen vestigios en las inmediaciones del Puente de La Venta de lo que se cree pudo ser un albergue romano. Por aquí pasaría el itinerario que remontaría la sierra desde donde se tiene fácil acceso al centro de la Península.

De épocas posteriores, visigoda y musulmana, tenemos escasas referencias y posiblemente no hubo poblados en el término de Aldeaquemada hasta la época de la Colonización Ilustrada.





La zona turística

Las pinturas rupestres. Museos al aire libre

En Aldeaquemada, como muestra de su valioso patrimonio cultural, existen diferentes grupos de pinturas rupestres, de estilo esquemático y levantino, repartidas por farallones y abrigos rocosos del término municipal.

Estos grupos de pinturas rupestres, situados en la mayoría de las ocasiones sobre abrigos de roca, fueron estudiados a principios del siglo XX por el Abate Brehuil y por M. Cabré, que catalogaron la mayoría de los grupos existentes en la zona.

Posteriormente gracias a los nuevos y relevantes descubrimientos del Cronista Carlos Sánchez-Batalla, se ha logrado contar con una relación ampliada y se ha tomado conciencia plena del gran valor patrimonial que para Aldeaquemada representa el conjunto de sus pinturas rupestres.

Los abrigos más representativos, sobre los que se han elaborado unas rutas señalizadas, aún no operativas hasta la definitiva protección de las pinturas, pero que pueden visitarse previo aviso, son los de la Tabla de Pochico, los Poyos de La Cimbarra, Cimbarriño del Prado de Reches, Cueva de la Mina, Garganta de la Hoz, Prado del Azogue y Cueva de Los Arcos.





La zona turística

Artesanía

El buen hacer artesano en Aldeaquemada engloba una amplia gama de productos, que se extienden desde el sector agroalimentario hasta la más pura tradición de la madera, del cuero, etc. Es digna de mención la artesanía del cuero, debido a la necesidad que han tenido los habitantes de fabricarse sus propios útiles de uso cotidiano. Encontramos auténticos maestros artesanos que realizan sus productos primando exclusivamente la calidad: cinturones, cananas, zahones para caballerías y caza, fundas para navajas y cuchillos, morrales

para transporte de la caza, bolsos de mujer, etc., además de otra serie de artículos más actuales como carpetas decoradas con motivos de la localidad, todo ello primorosamente trabajado a mano.

Gastronomía

Aldeaquemada, por su situación, posee una gastronomía producto del aislamiento al que ha estado sometida, del tránsito de pastores y con claras influencias de la cercana región de La Mancha. Son famosas ya sus Jornadas Gastronómicas, que tienen lugar todos los años en el mes de mayo.







La zona turística

La Cascada de la Cimbarra

A pocos kilómetros del Parque Natural Despeñaperros y sobre un sustrato de cuarcitas, areniscas y pizarras (en las que es frecuente encontrar fósiles), se localiza el Paraje Natural de la Cascada de La Cimbarra, espacio protegido caracterizado por su accidentado relieve. Esta espectacular cascada de unos 40 metros de altura se encuentra a unos tres kilómetros del pueblo de Aldeaquemada, en dirección sur.

El río Guarrizas, al igual que el Despeñaperros, drenan una zona de la meseta castellana que vierte sus aguas hacia el sur, atravesando la barrera natural de Sierra Morena. En este lugar el Guarrizas se encaja sobre las cuarcitas escalonadas y dispuestas en una falla transversal que hacen que las aguas se precipiten en una espectacular cascada.

No es el único salto de agua de estos lugares. Muy cerca de aquí, en el arroyo de Martín Pérez, El Cimbarillo es otra cascada formada casi en las mismas circunstancias.

La vegetación de este Paraje Natural, rica y variada, está formada por un bosque mixto de encinas, alcornoques y matorral mediterráneo: madroños, labiérnagos, jaras, romero, etc..

Entre su fauna destaca el zorro, la gineta y alguna nutria.

En sus cielos podemos observar numerosas rapaces, entre ellas el águila real, águila perdicera y el buho real.



El Parque y su entorno

**Actividades
culturales**





Rutas culturales

La Ruta de los Castillos y las Batallas

La Ruta de los Castillos y las Batallas, propuesta por la Diputación Provincial de Jaén, enlaza algunos de los numerosos castillos de la provincia –y también de las limítrofes de Ciudad Real y Granada– jalonado por los hitos que representan las importantes batallas entabladas en la zona: Baécula (208 a. C.), Alarcos (1195), las Navas de Tolosa (1212) y Bailén (1808). A pocos kilómetros de distancia unos de otros se encuentran los campos de batalla de estas decisivas contiendas. Romanos y cartagineses, almohades y ejércitos cristianos, españoles y franceses, decidieron en ellos el orden político, social y económico de sus respectivos tiempos.

El itinerario se inicia en el Conjunto Arqueológico de Alarcos, en la provincia de Ciudad Real, y termina a los pies de la Al-

hambra, en la capital granadina. La mayor parte de los monumentos se sitúan en la provincia de Jaén, donde se dan cita algunos de los castillos más importantes de España. La ruta jienense penetra por Navas de Tolosa y acaba en Alcalá la Real. Junto a grandes castillos todavía en pie, vestigios de los que existieron, lugares en los que se desarrollaron batallas, el itinerario enlaza parques naturales, pueblos acogedores y el impresionante paisaje del olivar jiennense, que es el escenario por el que transcurre esta propuesta de ocio.

La Ruta de los Castillos y las Batallas es hoy un testimonio de paz y entendimiento, un fascinante itinerario cultural y turístico, que eleva una propuesta para la paz, la reconciliación y el entendimiento entre los pueblos.

El castillo de Ferral se encuentra en el municipio de Santa Elena, a la altura del puerto del Muradal.





Rutas culturales

Para acceder al castillo de Castro Ferral el camino más corto y el único viable para ir con vehículo es por la Casa Forestal de Valdeazores. Sólo por aquí se permite el paso de vehículos previa autorización por parte del Parque.

Si seguimos las indicaciones de la Ruta 1 (descrita en esta guía en el apartado de rutas de senderismo) en el segundo cruce de caminos tomamos el de la derecha y se sigue la pista hasta llegar a un cortafuegos, donde, al fondo, se divisa el castillo.

La fortaleza protegía el paso de La Losa, una de las tradicionales rutas que unía Andalucía con la Meseta.

El Castillo de las Navas de Tolosa, al igual que el de Ferral, de origen musulmán, con-



trolaba otro de los pasos estratégicos de Sierra Morena. Fue conquistado en 1212 y del él sólo queda los restos de la torre.

Está situado en el municipio de su nombre y muy cerca de la autovía Madrid-Cádiz, sobre terreno privado, por lo que hay que pedir permiso para su visita.



Viaje al tiempo de los íberos



Contemporáneos de los fenicios y los griegos, los íberos constituyen una entidad cultural que ocupa un lugar destacado entre las grandes civilizaciones de la época. Una cultura que recientemente ha sido conocida en Europa a través de la exposición "Los Íberos. Príncipes de Occidente". Este "Viaje" es un programa de la Diputación Provincial elaborado por el Centro Andaluz de Arqueología Ibérica que permitirá conocer su organización social, económica y religiosa, apreciar sus originales y vigorosas manifestaciones artísticas, de este pueblo cargado de enigmas y a la vanguardia artística del mundo conocido.

La cultura de los íberos, que se desarrolló a lo largo de todo el litoral mediterráneo español y parte del francés entre los siglos VI y I a.C., tiene en la provincia de Jaén uno de sus centros más relevantes. En su territorio se inscriben restos arqueológicos bien conservados que difícilmente se encuentran reunidos en otras provincias. Fueron muchos los enclaves que se fundaron en esta provincia -hoy día se conocen nada menos que 600 núcleos, de los cuales sólo han sido estudiados unos 20- yacimientos que guardan, tras más de dos mil años, nu-

merosas fortificaciones, tumbas monumentales, esculturas, cerámicas, armas, monedas y joyas. La riqueza del legado ibérico en Jaén abarca desde la arquitectura militar, religiosa y civil hasta la escultura en piedra y bronce y la orfebrería.

La ruta íbera propone siete paradas. La primera se inicia con una triple alternativa. El Santuario del Collado de los Jardines, en Santa Elena; el Santuario de los Altos del Sotillo, en Castellar y el museo de Arte Ibérico de Castellar. La segunda parada se fija en Linares para visitar el Conjunto Arqueológico y el Museo Monográfico de Cástulo. La tercera parada nos lleva hasta Peal de Becerro, en donde se encuentra la Cámara de Toya. La cuarta parada nos permite conocer el Santuario Heroico del Pajarillo, en Huelma. La quinta nos hará perdernos en el Oppidum de Plaza de Armas de Puente Tablas. La sexta nos invita a conocer dos museos, el Internacional de la Cultura Ibérica y el Provincial de Jaén. Por último, la séptima parada nos deja en el Cerrillo Blanco de Porcuna y a las puertas del Museo Arqueológico Municipal de Obulco.







Gastronomía

La cocina tradicional de Santa Elena tiene las características propias de la cocina serrana, que no es otra que usar primordialmente los productos que da la sierra: las carnes procedentes de la caza mayor y menor; una gran variedad de setas entre las que se encuentran los níscalos que son las más conocidas y buscadas; abundantes frutos secos (nueces, almendras, castañas, etc.); las plantas silvestres como los espárragos, madroños y moras; y las plantas aromáticas como tomillo y romero.

Otra característica es la fuerte condimentación, resultando comidas recias con las que hacer frente a los rigores del frío y al duro trabajo.

La tercera peculiaridad es la influencia que han dejado las personas que han transitado por sus pasos, el de Muradal, del Rey, Despeñaperros, con influencia de la cocina manchega, sobre todo los pastores. Así podemos encontrar los “descuidaos”, puchero en el que se introducían los ingredientes patatas, cebolleta, pimientos, bacalao, aceite, azafrán, etc. Y se dejaba hervir a fuego lento permitiendo hacer a las mujeres todas sus labores sin preocuparse de la comida.

El “ajomorro”, especie de tortilla de patatas, pero sin huevos. Curiosos son los “huevos de Miranda”, que son patatas cocidas a las que el comensal añade sal a su gusto. La “al-moronía”, guiso de origen árabe con hierbas secas y berenjenas, aliñado con especias. La “pipirrana de rulahuevos”, ensalada típica del Domingo de Resurrección, en la que se mezcla tomate pelado, pimientos morrones, aceitunas, cebolletas, huevos cocidos, aceite de oliva y sal. Las “puchas”, una especie de gachas a base de harina con trozos de tocino, chorizo y ajos. Los “andrajos” hechos con una masa fina de harina que se cuece en un caldo de carne de liebre con un sofrito de pimiento y tomate, y se aromatiza con hierbabuena y las “migas”.

Famosa es la “Tortilla Alfonso XIII”, del Mesón de Despeñaperros, con huevos, jamón, champiñones, riñones de cordero, trufa etc. Su origen se remonta a los años 20 del siglo XX, cuando el cocinero del Marqués de Comillas, padre de los primeros dueños de este restaurante, estando invitado el Rey Alfonso XIII en casa del Marqués y queriendo





Gastronomía

quedar a la altura de tan egregio paladar, hizo una tortilla con la que sorprendió muy gratamente a su majestad.

Pero los platos estrellas son los elaborados con carnes procedentes de la caza: conejo al jarón, conejo al hinojo, conejo con salsilla bordonera, liebre al guilindorro, perdiz escabechada, perdiz en vinagrillo, habichuelas con perdiz y zorzales en salsa de almendras. Pero los más demandados son los elaborados con jabalí y ciervo, como el asado de jabalí, el guisado de jabalí con patatas, la carne de monte en salsa o el venado a la bañusca.

En Semana Santa, además de los platos de bacalao, son propias las "Flores", elaboradas en las casas con un molde de hierro que se calienta y se sumerge en una ga-

cheta de harina que se fríe en aceite muy caliente, quedando un dulce muy frágil con forma de arabescos que se espolvorea de azúcar o de miel. Es originario de la cocina manchega, si bien se encuentra muy extendido por las tierras de Jaén. En esos días también se hacen pestiños, torrijas y roscos fritos.

En la celebración del día primero de noviembre, festividad de Todos los Santos, se hacen las "Gachas dulces" con tostones, leche caliente o miel de caldera y con cuya masa sobrante, en ancestral rito, se tapan las cerraduras de la propia casa y la de los vecinos, a modo de broma, para que por ellas no puedan entrar las almas en pena que vagan esa noche solicitando oraciones para su definitivo descanso eterno.



Recetas



INGREDIENTES

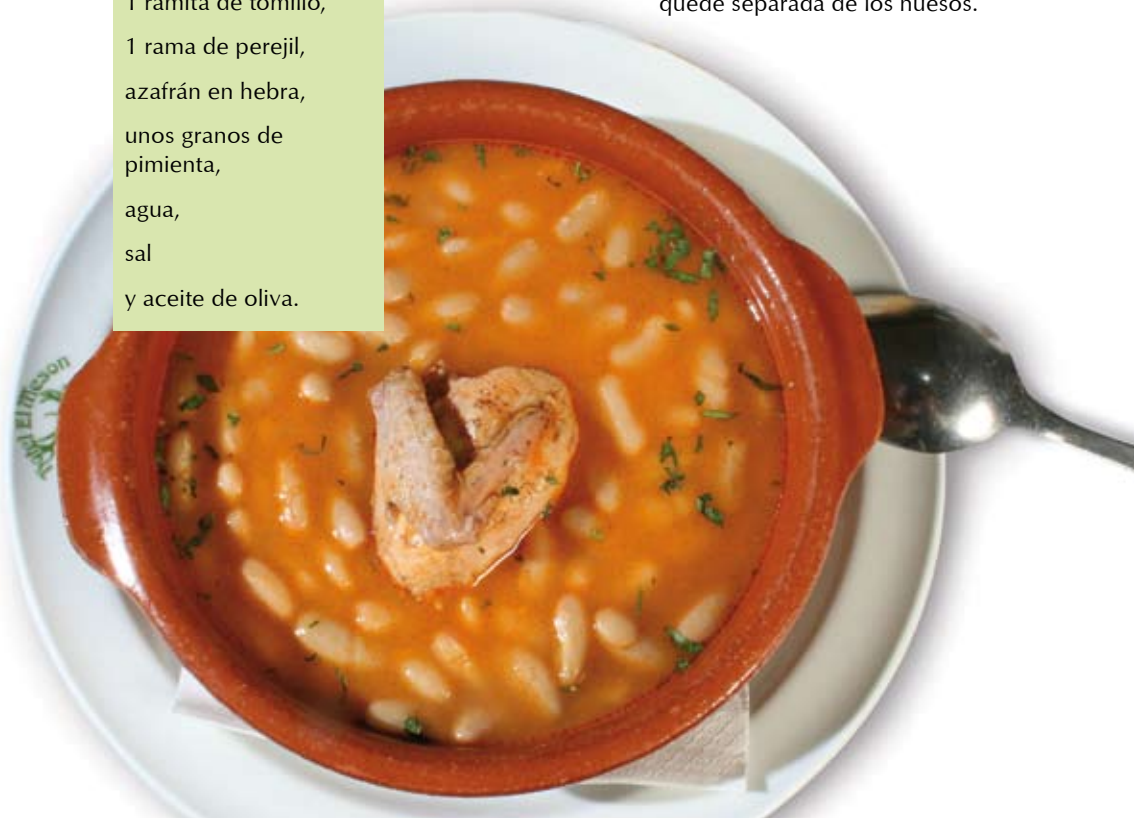
300 g de habichuelas blancas,
1 perdiz,
2 tomates,
1 cebolla,
1 patata,
1 cabeza de ajos,
2 hojas de laurel,
1 ramita de tomillo,
1 rama de perejil,
azafrán en hebra,
unos granos de pimienta,
agua,
sal
y aceite de oliva.

Habichuelas con perdiz

La noche antes se ponen las habichuelas en remojo con un poco de sal. Se despluma y se limpian las vísceras de la perdiz y se marea un poco. En el mismo aceite se hace un sofrito con los tomates, la cebolla y los ajos.

Vertemos el sofrito en una olla junto a la perdiz, las habichuelas blancas, el laurel, el tomillo, el perejil, el azafrán, la pimienta negra y un buen chorreón de aceite de oliva.

Se añade el agua necesaria y se pone al fuego para que hierva el guiso hasta que la perdiz quede tierna. Minutos antes de servir agregamos la patata hecha trozos y dejaremos cocer hasta que la carne de la perdiz quede separada de los huesos.





Recetas

INGREDIENTES

Huevos,
jamón,
champiñones,
riñones de
cordero,
sal,
aceite de oliva
y tomate frito.

Tortilla Alfonso XIII

En una sartén con aceite de oliva, salteamos el jamón, los riñones de cordero y los champiñones, todo ello con el punto de sal a gusto del cocinero. Una vez salteados, que todos los sabores y aromas se hayan mezclado bien, añadimos el huevo batido y cuajamos la tortilla.

A la hora de servir en el plato, cubrimos la tortilla de tomate frito y un huevo cuajado a la plancha.



Recetas



INGREDIENTES

1 conejo de campo,
4 dientes de ajo,
1 ramita de perejil,
granos de pimienta,
1/2 limón,
sal,
aceite de oliva
y ramas de jara.

Conejo al jarón

Desollamos y limpiamos el conejo sin quitarle la cabeza y dejamos orear. En un hormillo de madera, o mortero de mármol, machacamos los ajos, junto con el perejil, la pimienta y la sal, y colocamos el majado en un plato donde agregamos suficiente aceite de oliva y removemos.

Abrimos el conejo, sin trocearlo, y colocamos ramas de jara entre sus extremidades para que lo mantengan abierto, y utilizando el medio limón lo untamos todo con el aliño de aceite y el majado. Lo colocamos en unas ascuas de ramas de jara y esperamos a que se ase, dándole vueltas de vez en cuando para que no se queme y untándole el aliño para que se dore y tome el sabor.





Recetas

INGREDIENTES

12 zorzales,
6 dientes de ajo,
1 cebolla,
azafrán,
1 pimiento colorado seco,
3 hojas de laurel,
½ vaso de aceite de oliva
1 vaso de vino blanco,
1 pastilla de caldo,
sal, pimienta y perejil.

Zorzales en salsa

Se limpian los zorzales de plumas y se les quita el conducto respiratorio. Se colocan en una olla a presión con sal, pimienta, azafrán, laurel, pimienta seca roja y aceite bien caliente para quemar las hojas de laurel. Se le añade agua hasta cubrirlos.

En un mortero ponemos tres ajos fritos, tres ajos crudos, perejil y sal, y los machacamos con cebolla en juliana frita y vino blanco. Mientras tanto se están dorando los zorzales.

Una vez dorados, se añaden los ingredientes del mortero más la pastilla de caldo. Se deja todo 30 minutos en la olla a presión y a fuego lento desde que la pesa comienza a dar vueltas.

INGREDIENTES

Tomates pelados,
pimiento morrón,
aceitunas,
cebolletas,
huevos,
aceite de oliva
y sal.

Pipirrana de rulahuevos

Cocer los huevos hasta que estén totalmente hechos.

Cuando tengamos los huevos cocidos trocearemos todos los ingredientes para preparar esta original ensalada: el tomate, el pimiento morrón, las cebolletas y los huevos. Añadiremos las aceitunas y por último aderezaremos el conjunto con aceite de oliva y sal al gusto.

Este plato se sirve frío.



Recetas



INGREDIENTES

1 berenjena grande,
1 calabacín,
2 zanahorias,
2 cebollas,
100 g de judías verdes,
1 pimiento rojo,
2 pimientos verdes,
2 tomates,
3 dientes de ajo,
1 pellizco de orégano,
sal
y aceite de oliva.

Alboronía o almoronía

Lavar y limpiar todas las verduras, pelar las cebollas y cortarlas en dados, poniendo cada una de ellas por separado en recipientes. Poner al fuego una cacerola con aceite de oliva virgen, deshumar e ir echando las verduras con arreglo a la dureza de cada una de ellas. A cada una de las verduras ir dando un tiempo de cocción para que al final todo tenga la misma textura. Una vez que está todo en su punto, tierno, se agrega agua o zumo de tomate, y los ajos fritos con el orégano que se habrá majado en un mortero anteriormente. Dejar hervir unos momentos y agregar una taza de tomate frito; dejar cocer otros minutos.

Si se ve que se queda poco jugoso, agregar zumo de tomate o agua.





Recetas

INGREDIENTES

3 perdices,
 1/2 litro de
 aceite de oliva,
 1/4 de litro de
 vinagre,
 1 litro de caldo
 de ave,
 nuez moscada,
 2 cabezas de
 ajos,
 3 hojas de laurel,
 1 ramita de
 tomillo,
 1 cebolla,
 12 granos de
 pimienta,
 3 clavos de
 especias,
 sal
 y agua.

Perdiz en escabeche

Se despluman y se limpian las perdices, quitándoles las cabezas y las vísceras y se sofaman los restos de plumas. Se sazonan con la sal y la nuez moscada. A continuación se atan, sujetándoles la patas y los alones para que no se deformen y se fríen durante cinco minutos en aceite de oliva, donde previamente habremos frito los ajos pelados hasta que se pongan casi negros, sacándolos entonces y dejándolos aparte.

Rehogadas las perdices, se sacan del aceite y se ponen en una olla de barro, agregando sobre ellas los ajos fritos, el laurel, la pimienta, el clavo, el tomillo, la cebolla pelada pero entera, el aceite en el que se han frito, el vinagre y por último, el caldo desengrasado y que esté hirviendo. Se tapa la olla y se pone a cocer lentamente durante dos o tres horas, sin darles vueltas para nada, sólo moviendo el puchero de tarde en tarde.

Al retirarlas del fuego se dejan sin tocarlas hasta que se enfríen del todo, sacando sólo la cebolla. Al día siguiente se tapan y se conservan de esta forma en sitio fresco por tiempo indefinido, o pueden comerse pasados unos días cuando ya hayan tomado bien el gusto del guiso.

Se han de servir frías.



Recetas



Andrajos con liebre

En medio dedo de aceite caliente, sofreír las setas, el conejo limpio y troceado, los ajos enteros y los pimientos rojos secos, sin semillas y cortados a trozos. Retirar y reservar.

En el mismo aceite se hace un sofrito: se pone a dorar la cebolla picada finamente y, cuando empiece a tomar color, se le añade el tomate rallado y los pimientos asados sin semillas cortados en trocitos. Salpimentar y agregar una cucharadita de azúcar para evitar la acidez.

Mientras tanto, se pone a hervir el conejo en una cazuela tapada, con dos litros de agua, sal, una guindilla y una hoja de laurel durante media hora. Tiene que quedar muy tierno, de forma que la carne se desprenda sola al deshuesarlo. Se desmiga y se vuelve a echar a la cazuela, junto con las setas, el sofrito, el majado de ajos y pimientos rojos secos, el vino, las hierbas y las especias (si no nos las queremos encontrar luego en el plato, se pueden echar molidas, o también dentro de una bolsita de gasa que se retirará al final de la cocción). Todo ello se deja diez minutos, al cabo de los cuales se espolvorea la harina por encima, sin dejar de remover con una cuchara de madera.

Se sigue dando vueltas hasta que no queden grumos y se deja cocinando a fuego lento otros diez minutos. Se prueba de sal.

Este plato se sirve muy caliente y es más propio del invierno.

INGREDIENTES

- 1 liebre o un conejo,
- 1/2 kg de níscalos o setas,
- 4 dientes de ajo,
- 1/2 kg de tomates maduros,
- 2 pimientos rojos secos,
- 2 pimientos asados,
- 250 g de harina,
- 1 cebolla,
- 1 chorreón de aceite,
- 1 vaso de vino blanco,
- 1 cucharadita de azúcar,
- 1 guindilla
- especias y hierbas: mejorana, tomillo, laurel, pebrella, ajedrea, salvia, pimienta y clavillos.





Recetas

Guiso de ciervo

Se pone la carne limpia de grasa y cortada en dados en un recipiente hondo.

Se sala ligeramente y se pone a macerar con el vino unas 6 horas.

Se sofríen las cebollas cortadas en láminas y los ajos enteros en una cazuela con un poco de aceite.

Se añade la rama de tomillo.

Cuando el sofrito tenga color, se echa la carne escurrida del vino.

En un mortero se majan las almendras, los pimientos secos, una cucharada de orégano, el laurel y un par de dientes de ajo.

La majada resultante se vierte en la cazuela y se riega el ciervo con un poco de vino de la maceración.

Se deja cocer unos 15 minutos y luego se cubre con agua.

Se pone a punto de sal el guiso y se deja que vaya cociendo lentamente durante 2 horas.

Se puede acompañar con patatas fritas que previamente se han preparado.

INGREDIENTES

800 g de carne de ciervo,

4 cebollas,

4 dientes de ajo,

2 hojas de laurel,

1 l. de vino tinto,

100 g de almendras,

2 pimientos rojos secos,

aceite de oliva virgen,

orégano, tomillo en rama y sal.

Patatas fritas.



Recetas



Carne de monte en salsa

Se limpia bien la carne, se lava bastante, se trocea procurando quitar las fibras y briznas. Se aliña con una majada de ajos, orégano, sal, vinagre, pimentón, tomillo y pimienta o cayena al gusto.

Se deja macerar durante al menos doce horas para que tome bien el adobo.

Se pone el aceite de oliva virgen a calentar y se añade la carne junto con el caldo del adobo a fuego lento, dejándolo hacer hasta que se quede sólo el aceite.

INGREDIENTES

¼ kilo de carne de monte,
pimentón,
azafrán,
ajos,
laurel o tomillo,
cayena,
sal gorda,
aceite de oliva virgen,
orégano
y vinagre.





Recetas

INGREDIENTES

350 gramos de pan de pueblo asentado,

6 dientes de ajo,

5 cucharadas de aceite,

4 huevos,

1 cucharadita de pimentón dulce

y sal

Sopa mesonera

Pelar los ajos y cortarlos en láminas. Cortar también el pan en rebanaditas finas.

Calentar aparte 1 litro de agua o caldo.

Poner al fuego una cazuela de barro con el aceite y echar los ajos, antes de que estén dorados, sacarlos y reservarlos. Echar el pan y dejar que se dore ligeramente, entonces echar el pimentón y remover con una cuchara de palo, hasta que esté bien diluido.

Echar el agua caliente, o el caldo en la cazuela de barro, salar al gusto, echar los ajos de nuevo, remover y dejar cocer todo junto, a fuego lento, durante unos 5 minutos.

Cascar los huevos y echarlos encima, de uno en uno. Cuando los huevos estén escalfados, retirar del fuego.



Recetas



Atascaburras

Cocer las patatas con piel durante 30 minutos y también, por separado, el bacalao durante 5 minutos. Reservar una taza del caldo de bacalao.

Picar los ajos, pelar las patatas y desmigalar el bacalao.

En un mortero, machacar los ajos, incorporar la patata cocida y mezclarlo todo.

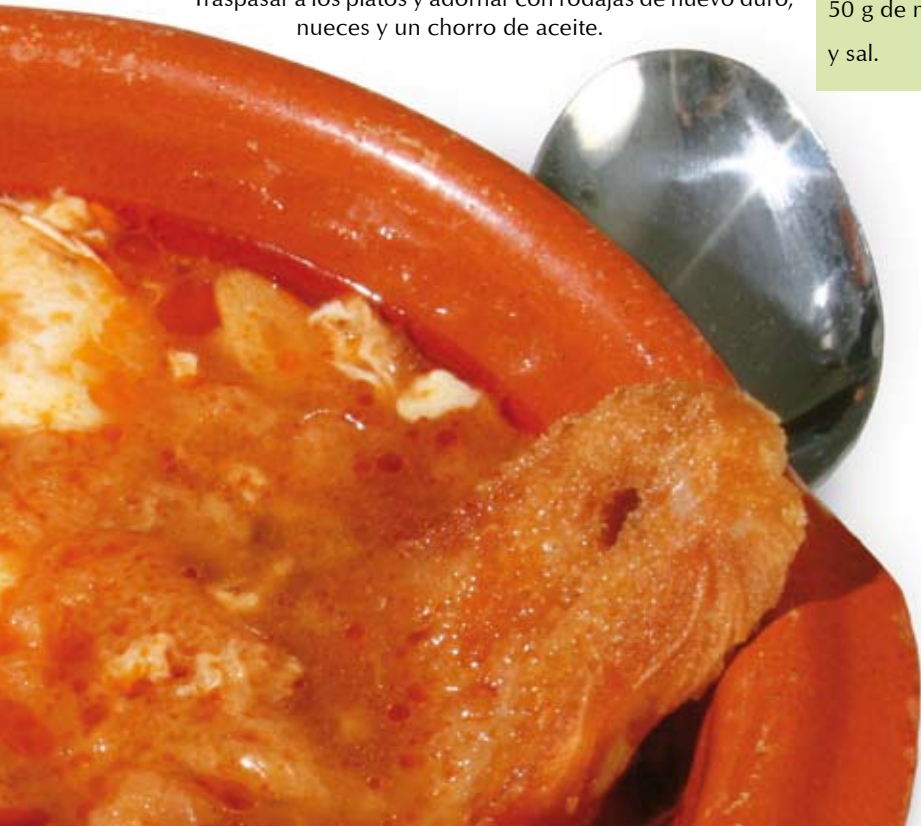
Añadir el bacalao y mezclar bien.

Sumar el aceite sin dejar de remover. Si quedase muy espeso, añadir un poco de agua del bacalao hasta dar consistencia de puré.

Traspasar a los platos y adornar con rodajas de huevo duro, nueces y un chorro de aceite.

INGREDIENTES

8 patatas medianas,
300 g de bacalao desalado,
3 dientes de ajo,
4 huevos duros,
8-10 cucharadas de aceite de oliva,
50 g de nueces y sal.





Recetas

INGREDIENTES

1 vaso de aceite de oliva,

1 vaso de vino blanco

1 copa de anís dulce,

1 kg de harina

1 kg de azúcar,

1 cucharada sopera de ajonjolí, de matalaúva y de canela,

1 limón y

unos granos de sal.

Pestiños

Se desahúma el aceite con el ajonjolí, la matalaúva y la cáscara de limón, dejándolo enfriar.

A continuación se vierte en un cuenco el vaso de vino, el aceite desahumado, la mitad de la canela, el anís, la raspadura de limón y unos granos de sal. Se mezcla bien y se va agregando la harina hasta que se despege de las manos.

Después de amasarla muy bien se va estirando con un rodillo cortándolos en trozos regulares y friéndolos en abundante aceite. Se van retirando del fuego y se ponen a escurrir, para después espolvorearlos con azúcar y canela.



Recetas



Roscos fritos

Se cascan los huevos, separando las claras de las yemas. Se baten las claras a punto de nieve, mezclando las yemas y demás ingredientes, logrando una masa de consistencia blanda. Nos untamos las manos con un poco de aceite, para que la masa no se nos pegue. Se va separando la masa en forma de bolitas dándole la forma de rosco. Se van friendo en el aceite bien caliente y una vez fritos, se les da un baño rápido con agua de canela, se espolvorean con azúcar y se sirven.

INGREDIENTES

6 huevos,
6 cucharadas de anís,
aceite de oliva desahumado,
12 cucharadas de azúcar,
1 sobre de levadura,
2 yogurt de limón
y 1 kg. de harina.

INGREDIENTES

½ kilo de harina de trigo,
½ litro de aceite de oliva virgen,
una cucharadita de granos de matalaúva,
¼ kilo de azúcar,
2 litros de agua templada, que normalmente se sustituyen por leche,
trocitos de pan duro,
miel,
y canela.

Gachas dulces

Para preparar este postre se fríen en una sartén los trocitos de pan duro, para convertirlos en tostones dorados que se dejarán escurrir sobre un papel absorbente para que no queden grasientos.

En una sartén vertemos siete cucharadas soperas de aceite con los granos de matalaúva y el medio kilo de harina de trigo, la cual freímos sin que llegue a tostarse. Echaremos a continuación un litro de agua/leche poco a poco, moviendo con la rasera, con la preocupación de que no se hagan grumos. Cuando veamos un cuerpo pastoso y homogéneo estarán listas. Dejamos unos minutos reposar, añadimos los tostones que previamente freímos, chorritos de miel o azúcar y espolvorearemos la canela.

Es muy típico comerlas en la sartén





Restaurantes



en Santa Elena

Alfonso VIII



Magníficas instalaciones al servicio del cliente mas exigente que cuenta con restaurante, tienda de productos de la zona y hotel.

Su cocina nos deleitará con platos típicos andaluces.

www.hotelalfonsoviii.info

Datos del contacto

Dirección: Autovía de Andalucía, km. 258,8
23213 Santa Elena (Dirección Madrid)

Tfno: 953 664 231
Fax: 953 664 029

Categoría:
2 tenedores

Cocina andaluza

R/JA/00579

Datos del contacto

Dirección: Autovía de Andalucía, km. 258
23213 Santa Elena (Dirección Cádiz)

Tfno: 953 664 031

Categoría:
2 tenedores

Cocina andaluza

R/JA/00732

Área de Servicios 258

Buenas instalaciones en el área de servicios donde el viajero podrá satisfacer todas sus necesidades.

Cuenta con cafetería, restaurante, comercio y gasolinera.

Aforo: 225 personas.





Restaurantes

en Santa Elena

Datos del contacto

Dirección: Avda.
Andalucía, 91
23213 Santa Elena

Teléfono:
953 664 100

Categoría:
2 tenedores

Cocina andaluza

R/JA/00216

El Mesón

Magníficas instalaciones con varios salones para celebraciones y eventos.

Excelente cocina para los paladares más exigentes.

Especialidades: Tortilla al gusto de Alfonso XIII, chorizo de ciervo, ciervo en salsa y adobo, perdiz en escabeche y puding de hojaldre.

Aforo: 92 personas.



Datos del contacto

Dirección: Autovía
de Andalucía,
km. 258
23213 Santa Elena
(Dirección Madrid)

Teléfono:
953 664 310

Categoría:
2 tenedores

Cocina andaluza

R/JA/00510

Santa Elena

Cuenta con una excelente cocina y una no menos cuidada instalación.

Cocina típica de la zona.

Se puede adquirir en ella aceite, miel, queso y cerámica.

Su comedor tiene un aforo para 133 personas



Restaurantes



en Santa Elena

Jardines de Despeñaperros

No nos podemos perder su maravillosa terraza, desde ella nos aguarda la primera sorpresa de este restaurante: un espléndido mirador desde el que disfrutaremos de una vista impresionante.

Su cocina está a la altura de su bello entorno.



Datos del contacto

Dirección: Autovía Andalucía, 246, 23213 Santa Elena (Dirección Cádiz)

Tfno: 953 125 306
953 125 008

Categoría:
1 tenedor

Cocina andaluza

R/JA/00438

Café-bar

Rincón de Despeñaperros



En pleno corazón del Parque Natural y en el desfiladero que comunica Andalucía con Castilla este establecimiento cuenta también con tienda de productos típicos y de cerámica.

Datos del contacto

Dirección: Autovía de Andalucía, km. 254 23213 Santa Elena (Dirección Madrid)

Tfno: 953 125 335

Categoría:
1 tenedor

Cocina andaluza

R/JA/00467

Alojamientos



Alojamientos en Santa Elena

Casa rural Mesa del Rey



Habitaciones

8 dobles y
4 dobles
Capacidad
24 plazas

Esta Casa Rural se encuentra situada en los bordes del Parque Natural Despeñaperros, en un paraje de excepcional belleza que se denomina, igual que la casa, La Mesa del Rey.

Cerca de ella existen rutas de senderismo para conocer la peculiar flora y fauna de esta zona de Sierra Morena. A Mesa del Rey se la reconoce también por su esmerada cocina del lugar.

CR/JA/00093

Dirección

Paraje Mesa del Rey.
23213 Santa Elena

Datos de contacto

953 125 055
639 877 200



Características, equipamientos y servicios



Página web: <http://www.promojaen.es/despeñaperros/crural/index.htm>

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 Homo |
| 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 litros diarios, 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 fiambreras 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 reciclable", 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 pernicioso 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 perjudica a 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 introdúzcala 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		
	C/ Trajano, 17. 41001 - Sevilla	Tfno.: 955 03 41 00 Fax: 955 03 41 02
	www.juntadeandalucia.es/turismocomercioydeporte/	
Delegación Provincial de Jaén	Pl. de la Constitución, 13. 23071 - Jaén	Tfno.: 953 01 32 70 Fax: 953 01 32 93
Turismo Andaluz	Información	901 200 020
Parque Natural Despeñaperros		
Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente	C/ Fuente del Serbo, 3 23071 - Jaén	Tfno.: 953 012 400 Fax: 953 012 508
	E-mail: pn.despenaperros.cma@juntadeandalucia.es	
Centro de visitantes "Puerta de Andalucía"	Autovía de Andalucía (A4) km. 257 Santa Elena. Jaén	Tfno.: 953 664 307
	Email: centrodevisitantes@santaelena.cjb.net	
SANTA ELENA		
Ayuntamiento	Plaza de la Constitución, 1 23213 Santa Elena	Tfno.: 953 664 010
	Web: www.promojaen.es/despeñaperros/staelena/ E-mail: santaelena@promojaen.es	
Oficina Municipal de Turismo	Autovía A4, km 246. (Los Jardinillos) - 23213	Tfno.: 953 125 287
Centro de Interpretación del Patrimonio Histórico y Cultural del Parque Natural Despeñaperros	Autovía A4, salida 250 a Ctra. de Aldequemada, km 6,3. "Collado de Los Jardines"	Tfno.: 620 935 070

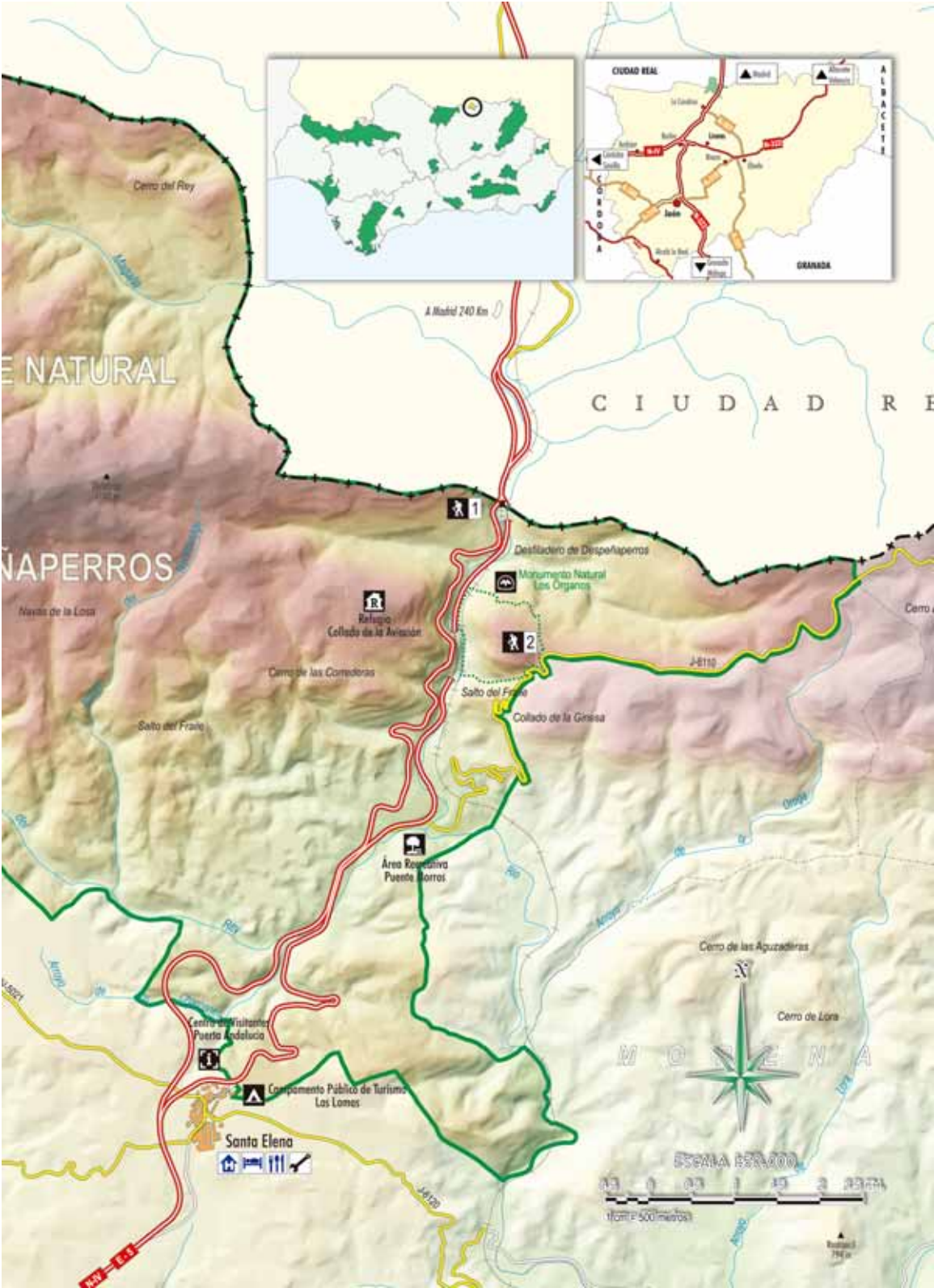


Datos de interés

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	Jaén	953 650 202
AUTOBUSES	E. Sepulvedana	953 257 006
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







SIERRA DE GUADALUPE NATURAL

CIUDAD REAL

SIERRA DE GUADALUPE NATURAL

ESCALA 1:50,000

0 0.5 1 1.5 2 2.5 3 3.5 km



TurismoSostenible

Andalucía



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE