Varios cerdos ibéricos descansan en la dehesa de los Pedroches. Durante el periodo de la montanera, cada ejemplar disfruta de una hectárea para sí solo, en la que puede comer todas las bellotas que desee. / FOTOGRAFÍAS: AGE FOTOSTOCK

LOS PEDROCHES (CÓRDOBA)

En la sierra norte cordobesa, lindando con Extremadura y Castilla-La Mancha, se halla esta comarca formada por 17 pueblos con tres nexos en común: su monumentalidad, sus 400.000 hectáreas plagadas de encinas y su producto estrella: el jamón de bellota, único en el mundo

Manjares ibéricos bajo la dehesa milenaria

LUIGI BENEDICTO BORGES

Amanece en la comarca de los Pedroches. Diecisiete pueblos se despiertan bajo el manto de la niebla. Algunas grullas despistadas inician su aleteo ante la tranquila mirada de cientos de cerdos ibéricos...

...que se desperezan bajo las encinas. Los gorrinos tienen todo el día para disfrutar en soledad de un espacio único: la dehesa de la sierra norte de Córdoba. Cada ejemplar tiene para sí más de una hectárea en la que poder ejercitar su musculatura mientras consumen una media de 10 kilogramos de bellota al día durante el periodo que dura la montanera (de octubre a febrero). De este paisaje surge el jamón ibérico de bellota, un manjar capaz de disputarle el trono de la mayor joya gastronómica del mundo al foie francés, el caviar iraní y la trufa blanca italiana. Los habitantes de los Pedroches han volcado buena parte de su actividad en este producto, al que no ha frenado el estigma de *zona fronteriza* que aún se palpa en la comarca.

Alrededor del manto de granito que cubre el valle se levantaron tres comunidades autónomas que históricamente se han disputado su posesión. Dos de ellas, Extremadura y Castilla La Mancha, aún permanecen presentes en la cultura y las tradiciones de la comarca. Pero quien nunca ha abandonado su influjo en la zona es Andalucía. Pese a ello, quien pregunte sobre su relación con Córdoba a los habitantes de los Pedroches puede encontrarse con respuestas viscerales, marcadas por una enraizada mezcla de amor y resquemor.

El aislamiento vivido, no obstante, ha permitido que en la actualidad la zona presuma de sus 400.000 hectáreas de dehesa milenaria prácticamente intacta. Cuando se llega a los Pedroches por carretera desde Córdoba y Puertollano es imposible esquivar este pulmón verde que parece extenderse sin fin. Por el camino, el paisaje parece tomar vida, haciendo suyo todo lo que se mueve a su alrededor, ya sea por las praderas o por el asfalto. La serenidad de los encinares contrasta con la fuerza cinética de los animales que corretean por ella en libertad. El tiempo se detiene en cuanto se pisan sus pastos... Hasta que aparece el primer plato de jamón.

LUCIENDO DENOMINACIÓN. Los Pedroches ha sido el último lugar de España en conseguir una Denominación de Origen (D.O.) por su jamón ibérico de bellota, distinción que ahora comparte con Jabugo y Guijuelo. Su actividad turística se centra ahora en este manjar, aportando una novedad: buena parte de las iniciativas que se han puesto en marcha en la localidad no se limitan a la venta del ibérico, sino que también buscan que el consumidor aprenda a reconocer la calidad del producto. «Todo el mundo sabe comer jamón, pero pocos diferenciarlo», explica Juan Luis Ortiz, secretario general del Consejo Regulador de la D.O. los Pedroches.

Los cerdos de la región ofrecen piezas alargadas, con un magro que presenta unas tonalidades que van del rosa al rojo púrpura, con la grasa bien infiltrada y un sabor poco salado, casi dulce, de gran jugosidad y exquisita persistencia retronasal. Su grasa, además, es brillante, aromática y de grato sabor.

Aparte de comer todo el jamón que se pueda (y más), para aumentar la erudición al respecto, es necesario acudir a un secadero donde palpar que el proceso de curación del jamón ofrece toda una gama de sensaciones que no se limitan al paladar. En las bodegas, el silencio sólo se rompe cuando el maestro jamonero decide abrir una de las ventanas para aprovechar las juguetonas brisas del Valle de los Pedroches. O cuando algún visitante no puede contenerse y alaba el inconfundible aroma de decenas de patas que ya han alcanzado la curación necesaria y están listas para ser catadas.

Patas de jamón ibérico secándose en una bodega.

Cubierto el aspecto alimenticio, la comarca ofrece todo un conjunto de poblaciones perfectas para todo aquel que disfrute descubriendo territorios. Cada pueblo tiene sus características y múltiples alicientes para perderse días y noches en sus calles. Alcaracejos es considerada la puerta de entrada de los Pedroches, capaz de aglutinar los cuatro paisajes fundamentales de la comarca. Añora, antigua noria árabe, sostiene con orgullo la tradición de sus cruces eternas, las que cuajan en todo el pueblo y florecen con la decoración que le otorga las fiestas de mayo. Pozoblanco, por su parte, aún conserva el mito de ser la ciudad donde el mítico torero Paquirri sufrió la cornada que le costó la vida. Y así uno por uno.

Contando con un poco de tiempo, no se debe dejar de visitar detenidamente la monumental Belalcázar. La actual po-

blación fue fundada por los árabes en el siglo VII con el nombre de Gadif. Posteriormente fue conquistada por los cristianos y pasó a llamarse Gahete hasta que, en 1444, Juan II la donó junto a la vecina Hinojosa al maestre Alcántara Gutiérrez de Sotomayor. Honraba así sus servicios prestados en las luchas contra el infante Don Enrique IV de Castilla.

EL BELLO ALCÁZAR. En 1466, Elvira de Zúñiga logró para su hijo Gutiérrez el título de conde y el nombre del pueblo cambió al de Belalcázar, que se convirtió en un condado (junto con Hinojosa, Villanueva del Duque y Fuente la Lancha). En ella resiste, impasible al paso del tiempo, el Castillo de los Sotomayor, *el Bello Alcázar*. Con seis pisos de altura y otro bajo el nivel del suelo, la construcción se levantó con marcados fines defensivos. Presentaba dos fosos, uno de ellos natural, y un entresuelo de madera que aislaba los pisos superiores en caso de ataque. La madera ya ha desaparecido, pero su ausencia ha permitido que los intrusos modernos no accedieran a las plantas altas durante la época de abandono que ha sufrido el castillo.

Su construcción se inició en 1450 sobre los restos de una antigua fortaleza árabe. Su torre del homenaje alcanza una altura de 47 metros, siendo la más alta de la Península Ibérica. A su alrededor aparece esculpido varias veces el escudo de los Sotomayor. No será la última vez lo vean los visitantes. En el Convento de Santa Clara vuelve a aparecer en compañía del de los Zúñiga, no por nada, el edificio fue fundado por Elvira de Zúñiga. Por entonces el escudo de los Sotomayor se colocaba a la derecha, prevaleciendo sobre el de los Zúñiga, que se situaba a la izquierda.

Pero las cosas cambiaron cuando el cuarto conde del linaje, Francisco de Sotomayor, contrajo matrimonio con Teresa de Zúñiga. Si Francisco quería el título de Duque que heredaba su esposa, tendría que cambiar sus apellidos y dejar que el escudo de los Zúñiga tuviera un lugar predominante frente al suyo en futuras construcciones.

GRABADO EN PIEDRA. Y así fue. Él pasó a llamarse Francisco de Zúñiga y Sotomayor y el escudo de campo de plata, banda de sable y bordura con cadena de oro de ocho eslabones adelantó al *escudo damero* de los Sotomayor, como se puede comprobar, por ejemplo, en la fachada de la Catedral de la Sierra de Hinojosa del Duque.

Por lo tanto, paseando por los distintos pueblos que forman el condado se puede saber de qué época data cada construcción por la simple colocación de los escudos. Cosas de la heráldica y la nobleza.

En Hinojosa del Duque también hay que quedarse hipnotizado por el trampantojo de la mejor ventana del Renacimiento español, situada en la Catedral de la Sierra, un templo cargado de simbolismo gracias al diseño de Hernán Ruiz I.

Tampoco se debe dejar de visitar el citado convento de Santa Clara de la Columna. En él viven en la actualidad 12 monjas de clausura. El recinto destaca tanto por su riqueza arquitectónica como por la calidad de sus *repelaos*, hechos con una receta medieval utilizadas por las monjas desde que se inauguró el convento. Para comunicarse con ellas y comprar sus deliciosos postres hay que depositar el dinero en un torno, donde ellas colocan posteriormente sus especialidades sin que nadie las pueda ver desde el exterior.

Igualmente especial es poder contemplar a un lince ibérico en su hábitat natural. Visitar el Parque Natural de Cardeña-Montoro ofrece esta posibilidad, ya que el animal es uno de los que viven en las 41.212 hectáreas del mismo, situado en la zona central de Sierra Morena. El relieve suave y aplanado de su sector occidental contrasta con la brusquedad de los cortados y barranqueras que reparten su gran belleza a lo largo del río Yeguas. En él también podemos encontrar otras especies en peligro aparte del lince, como el lobo y la nutria.

En Dos Torres también es necesario pasar por lo menos una jornada entera y palpar con tranquilidad su pasado medieval, época en la cual ocupaban su superficie dos pueblos enfrentados, Torrefranca y Torremilano. El primero era de señorío. El segundo, de realengo.

Ambos estaban unidos geográficamente, pero presentaban características muy dispares desde el punto de vista jurídico y administrativo. Hasta que en 1839 el General Espartero decretó su fusión, dando lugar a un bello Conjunto Histórico en el que destaca la Plaza de la Villa y la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, perteneciente antaño a Torremilano. Impresiona descubrir una iglesia tan majestuosa en un pueblo de 2.600 habitantes. Torrefranca también tenía iglesia, la de Santiago, que ahora ha pasado a ser la Casa de la Cultura.

Y aunque tanto comer y tanto descubrir parajes misteriosos puede *derrotar* al más pintado, merece la pena no ceder a la tentación de las espléndidas camas que ofrecen los cortijos de la zona y mirar hacia arriba. Los Pedroches ofrece un limpio cielo nocturno, con el que es muy sencillo pasarse horas contemplando embobados la magnitud del universo. Además, los más avezados pueden acudir al Mirador Astronómico de Cardeña, una instalación que aprovecha un antiguo depósito de agua para difundir otro de los reclamos de una comarca que merece la pena descubrir.

Cualquier pueblo de la comarca, como Pedroche, guarda en su interior un rico pasado histórico y artístico que merece la pena descubrir.

GUÍA

CÓMO LLEGAR

En AVE (www.renfe.es/ave). Los Pedroches tendrán próximamente una parada propia del AVE, aunque actualmente se puede utilizar este medio de transporte para llegar a Puertollano o Córdoba, y desde allí conducir durante menos de una hora hasta la comarca.

DÓNDE DORMIR

Hotel Los Usías (Plaza de la Villa, 2. 14460, Dos Torres. Tfno: 957 134 000. www.hotelusias.com). Es un antiguo casino de la localidad, donde acudía a bailar gente de toda la comarca. Este hotel conserva equilibradas líneas arquitectónicas de corte andaluz, potenciadas por los últimos avances en tecnología y un excelente servicio.

Cortijo El Encinar-Portezuelo (Carretera de la Canaleja, km. 5,5. Pozoblanco. Tfno: 661 612 992. Internet: perso.wanaoo.es/cortijoelencinar). Cerdos ibéricos, pavos reales, caballos... La naturaleza en estado puro rodea a este cortijo del siglo XIX. Cuenta con 10 dormitorios dobles con cuarto de baño y salón con chimenea. Se puede alquilar desde 25 euros por persona, permitiendo el uso de su espléndida piscina, la barbacoa y de un salón para celebraciones.

Doña Adela (Carretera de El Soldado, s/n. 14250, Villanueva del Duque. Tfno: 666 975 144. Internet: www.casasruralesramos.com). Dormir en un antiguo pueblo medieval que explotaba una mina cercana es posible en este particular apartahotel rural. El complejo guarda su estructura original y cuenta con canchas de tenis, padel, baloncesto, fútbol, y una piscina climatizada.

DÓNDE COMER

La Puerta Falsa (Calle Contreras, 8. 1440, Villanueva de Córdoba. Tfnos: 957 120 110 / 607 348 008. www.lapuertafalsa.es). Considerada «la mejor puerta de entrada a los Pedroches», esta casa plagada de elementos clásicos (vigas de encina, columnas de hierro fundido...) destaca por sus excelentes parrilladas de carne ibérica a la teja o su selección de delicatessens. Merece la pena visitar su cuadra y pajar del siglo XVIII y tomar una copa en su planta baja.

INFORMACIÓN

Se recomienda acudir a algún secadero, como Ibérico de Cardeña (www.ibericodecardena.com) o Ibesa (www.ibesa.es) y contratar una ruta en Toureventos Pedroches (Tfno: 957 14 18 31). Más información en Los Pedroches, Turismo de Bellota (Internet: www.lospedrochesturismodebellota.com).

Argumentos...

...para visitar Andalucía. No sólo la comarca de Los Pedroches está llena de encanto. Desde la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta se han puesto en marcha diversos y novedosos proyectos. En el apartado gastronómico, se ha presentado en el marco de Fitur 2010 el proyecto de la **Franquicia Andaluza de la Tapa La Moraga**, liderado por el chef malagueño Dani García y que pretende recoger las recetas andaluzas (tapa, guiso, dulce y cerdo ibérico) para dotarlas de un carácter artesanal y difundir sus bondades al turismo. Otro ambicioso plan es el **proyecto Guadalquivir**, que impulsará los recursos —naturaleza, flamenco, artesanía, patrimonio ecuestre, etc...— en torno al río. Como ejemplo, Guadalquivir Cultural potenciará a Sevilla, Córdoba y Granada como grandes destinos monumentales con otras pequeñas ciudades de gran riqueza cultural. En el apartado deportivo, la Consejería llevará a cabo una innovadora campaña en cada una de las localidades que acojan la salida o llegada de la Vuelta Ciclista a España 2010.