

Turismo RURAL

O T R A S F O R M A S D E V I A J A R Y D I S F R U T A R

Parajes protegidos de Ciudad Real

Desconocidos volcanes
y lagunas manchegos

RUTAS

Por el San Sebastián
de Eduardo Chillida

Las majadas de Horcajo
en Las Hurdes, Cáceres

RINCONES DEL MUNDO

Tomar, legado
templario en Portugal

Los Pedroches,
entre encinas y olivares
en el norte de Córdoba

Tossa de Mar
Escenario de cine en la Costa Brava



Por Los Pedroches, entre encinas y olivares

Grandes dehesas y olivares rodean los pueblos de la comarca cordobesa de Los Pedroches. Esta dualidad paisajística no sólo ha convertido el aceite de oliva y el jamón ibérico en sus productos estrella, sino que también ha forjado su identidad.

Cuenta la leyenda, que la villa de Pedroche se fundó en el año 3914 después de la creación del mundo. Mientras se reflexiona sobre la veracidad del mito y el misterio que lo envuelve, conviene subir, por el caracol de su interior, a la torre de la villa, desde donde se divisa una panorámica impresionante de toda la comarca de Los Pedroches y de su antiguo encinar, que ya alabaron los árabes como fuente alimenticia y conformador de un paisaje singular. En el siglo XIX, una parte de éste, en una epopeya de esfuerzo y perseverancia, fue sustituido por limpios campos de olivar, dando lugar a una dualidad paisajística que hoy se eleva como seña de identidad de esta tierra cordobesa.

La población de Belalcázar –aquí, vista desde el castillo– cuenta con un importante patrimonio monumental.

En realidad, ambos ecosistemas son producto de la intervención del hombre sobre el primitivo bosque mediterráneo. La dehesa es consecuencia de la eliminación del matorral, a fin de posibilitar el aprovechamiento agroganadero del suelo, favoreciendo a la vez la producción de bellota, que se convierte en alimento principal de especies salvajes –como la grulla– y domésticas –como el cerdo ibérico–.

Constituye así el marco que ha determinado la historia y cultura de esta comarca, hasta el punto de que en algunas fiestas, como en una preciosa reserva de antropología, pervive un inconsciente culto a la encina como árbol sagrado.

Los cambios de titularidad de la tierra producidos tras la desamortización de Mendizábal facilitaron la plantación masiva de olivar en las zonas más abruptas de

la llamada entonces dehesa de la Concordia –y hoy, sencillamente, la sierra–, dando lugar a un floreciente cultivo sin raigambre hasta entonces. Éste propició una cultura propia que tiene su reflejo en el folclore comarcal, donde predominan las coplas y jotas de temática serrana, siendo ésta la más popular: “Los amores de la sierra/ son amores de fortuna/ que te quiero, que te adoro/ mientras dura la aceituna”.

JAMÓN Y PATRIMONIO MONUMENTAL

Los diecisiete pueblos que componen Los Pedroches, en el límite de Sierra Morena, admiten múltiples acercamientos, en función del lugar desde el que accedamos y del interés que nos guíe. En todos ellos encontraremos características comunes en la





arquitectura, la gastronomía, las fiestas... Lo que no impide que cada uno muestre, a su vez, particularidades que los hacen diferentes. En esta ocasión proponemos un recorrido que nos ayuda a comprender mejor los dos

ecosistemas —encinar y olivar— que conforman la identidad comarcal.

La N-420, nos acerca a la primera población, **Cardena**, parada obligada en el antiguo camino que unía Córdoba con Toledo. Su

iglesia de Nuestra Señora del Carmen, reconstruida en el siglo XX, es el edificio que concentra el mayor reclamo arquitectónico. Pero además, resultan de interés su mirador astronómico y el jardín mediterráneo.

Aunque el mayor de sus atractivos reside en la naturaleza que le rodea, pues está situada en el corazón del Parque Natural de Cardena-Montoro. Las grandes dehesas y el monte mediterráneo que conforman este espacio

De izquierda a derecha y de arriba a abajo: dehesas y encinas caracterizan el paisaje de Los Pedroches; la plaza de la Independencia de Cardena; una panorámica de Villanueva de Córdoba, y dos de sus edificios religiosos, el Santuario de la Virgen de Luna y la iglesia de San Miguel; y el Ayuntamiento de Pozoblanco.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

■ **CÓMO LLEGAR:** Desde las ciudades de Córdoba y Ciudad Real, por la N-420 hasta Cardena.

■ **ÉPOCA RECOMENDADA:** Cualquier mes del año es bueno. De octubre a mayo se disfrutará del paisaje en todo su esplendor. Pero en verano, la sequedad del terreno se compensa con las fiestas patronales que inundan todos los pueblos.

■ **CITAS:** En Villanueva de Córdoba se celebra en febrero la *Fiesta de la Matanza* y en octubre la *Feria del Jamón*. En Pedroche no hay que perderse los *Piostros*, en septiembre; ni en Añora su peculiar interpretación de la

Fiesta de la Cruz de mayo. En Pozoblanco, sus festejos de septiembre incluyen una importante feria taurina. En abril y mayo hay multitud de romerías y en verano fiestas patronales en todos los pueblos. Además, la Mancomunidad de Municipios de Los Pedroches organiza en los meses estivales una *Muestra de Teatro Clásico* en escenarios monumentales de diversos pueblos.

■ **COMPRAS:** La asociación Ofiarpe —www.ofiarpe.com— reúne a los artesanos de la comarca. En Villanueva de Córdoba, Francisco Pozo mantiene la única *tenería artesanal* para el curtido de pieles que sobrevive en toda

Andalucía —Tel. 957 120 824—. Los productos derivados del cerdo ibérico pueden encontrarse en la tienda de la cooperativa Covap en Pozoblanco —Mayor, 56. Tel. 957 773 888—. No debemos olvidar que la sede de la Denominación de Origen del Jamón Ibérico de Los Pedroches se encuentra en Villanueva de Córdoba —Real, 6. Tel. 957 773 888— y aquí se informa de las propiedades de este delicioso producto. Otras tiendas donde comprar jamón son IBESA —Pol. Industrial Cárnico de Villanueva de Córdoba—. Tel. 957 121 954 www.ibericodebellota.com— y La Finojosa —Pol. Molino del Viento, parc. 10. Hinojosa del

Duque. Tel. 957 121 954.

www.ibericodebellota.com—.

Más información

■ **OFICINA COMARCAL DE TURISMO.** Pza. de Andalucía, s/n. En Alcaracejos. Tel. 957 156 102.

■ **MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DE LOS PEDROCHES.** Dos Torres, s/n. En Añora. Tel. 957 151 384. www.lospedroches.org.

■ **AYUNTAMIENTO DE VILLANUEVA DE CÓRDOBA.** Pza. España, 10. Tel. 957 120 000 y 957 121 511. www.villanuevadecordoba.com.

■ **AYUNTAMIENTO DE POZOBLANCO.** Cronista Sepúlveda, 2. Tel. 957 770 050. www.pozoblanco.com.

■ **OFICINA DE TURISMO DE HINOJOSA DEL DUQUE.** Pza. San Juan, s/n. Tel. 957 151 384. www.hinojosadelduque.es

■ **CENTRO DE RECEPCIÓN DE VISITANTES DEL PARQUE NATURAL DE LA SIERRA DE CARDEÑA Y MONTORO.** Venta Nueva. Circunvalación de Cardena, dirección Venta del Charco. Tel. 677 904 308 y 670 945 927. www.cardena.es

Lo mejor de nuestra gastronomía

Gracias a una naturaleza privilegiada, esta comarca es una auténtica joya gastronómica, paraíso de los defensores de la dieta mediterránea, sintetizada en dos productos: el jamón ibérico y el aceite de oliva.

Las grandes extensiones de dehesas de las que hacen gala los pueblos de Los Pedroches propician la crianza del cerdo ibérico. La tradición ganadera de esta raza porcina supuso la aprobación, en 1998, por parte de la Junta de Andalucía, de la Denominación de Origen Los Pedroches, que sólo admite el cruce de esta raza, en menos de un 25%, con Duroc Jersey.

Dicen que los jamones aquí tienen un sabor sublime gracias a la alimentación natural y a las condiciones climáticas que se dan



Las dehesas son también la fuente de alimentación de la cabaña ovina de la comarca.

durante su curación. Pero no hay que olvidar que del cerdo ibérico también se obtienen chorizos, lomos, morcillas y otros embutidos, igualmente deliciosos.

Del otro divino alimento, debemos decir que las principales variedades de las que se obtiene son Nevadillo Blanco, Nevadillo Negro

y Picudo. Éstas son la materia prima con la que obtener un aceite de color verde amarillento; de aromas frescos y frutados; y un sabor suave y equilibrado, con un amargor muy agradable...

Completa la despensa de Los Pedroches, otra especie ganadera por antonomasia, el cordero -raza merina-,

protagonista de uno de los platos más afamados, la caldereta; y fundamental para la elaboración de los diferentes quesos que aquí se pueden degustar.

Y como en todos los lugares de España, aunque se siguen unas directrices generales en la cocina de esta comarca cordobesa, cada pueblo tiene sus peculiaridades. Por ejemplo, en Alcaraceños son tradicionales las migas tostás; en Añoara, las albóndigas; en Belalcázar, las flores de almendra; en Cardena, los embutidos de venado y jabalí; en Dos Torres, el hornazo de los Lunes de Pascua; en Pozoblanco, la ternera a la vallesana; en Villanueva de Córdoba, el salmorejo jarote; en Villanueva del Duque, los rabos de cordero... En fin, una auténtica delicia.



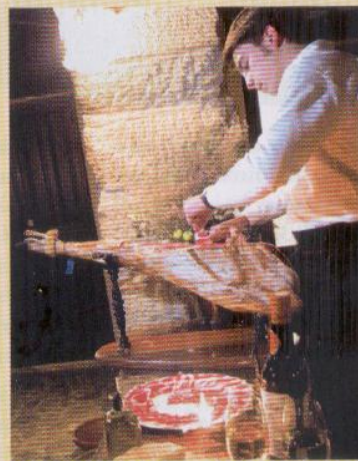
Pozoblanco, en plena dehesa de la Jara, en total comunión con el encinar histórico, se encuentra la ermita de la Virgen de Luna, patrona de ambas localidades. La imagen titular reside cuatro meses en cada pueblo y el resto del año en su propio santuario, traslados que dan ocasión a romerías muy concurridas que se celebran en los campos de encinas que rodean el recinto sagrado.

CAPITAL COMARCAL E HISTÓRICA

Pozoblanco es la capital económica y ha debido sacrificar buena parte de su legado constructivo en beneficio de su desarrollo industrial. Destaca la imponente iglesia de Santa Catalina, levantada sobre una basílica visigoda del siglo XVI, y varias ermitas salpicadas por todo el casco urbano, como la de San Antonio y San Bartolomé.

Como moderna ciudad de servicios, ofrece prestaciones turísticas que el viajero no hallará en ningún otro lugar de la comarca, como el primer campo de golf municipal de España, un club hípico, piscina cubierta, club de tenis, campo de tiro, un camping en plena dehesa... También merecen una visita el museo dedicado al baríto-

Aquí, un cerdo ibérico, uno de los tesoros gastronómicos de esta comarca; sus jamones lucen la etiqueta de Denominación de Origen.



natural se han convertido en una de las reservas de la Península de lince ibérico. Pero junto a este felino, también podemos contemplar lobos, nutrias y águila imperial y real.

Avanzamos por el impresionante paisaje adehesado poblado de ganado vacuno y alegres piaras de cerdo ibérico -orgullo de la zona- hasta llegar a Villanueva de Córdoba. La localidad es famosa

por su industria jamonera -aquí se ubica la sede de la Denominación de Origen del Jamón Los Pedroches- y por un patrimonio monumental en el que ya aparece otro de los elementos conformadores de identidad pedrocheña: el granito.

Entre todos sus edificios destacan la esbelta iglesia de San Miguel, comenzada a construir en el siglo XVI, y el edificio de la Antigua

Audiencia, espléndida obra de granito del XVII que, en la actualidad, alberga un pequeño museo arqueológico. Precisamente, en casi todas las construcciones del pueblo -algunas realmente primorosas- está presente la piedra; hasta el punto de que se ha creado una ruta que sigue la estela dejada por ella en la arquitectura del pueblo.

A medio camino entre Villanueva de Córdoba y



no Marcos Redondo y la plaza de toros, en la que el famoso diestro Paquirri sufrió la cogida mortal.

Desde aquí resulta obligado acercarse hasta **Pedroche**, que prestó el nombre a toda la comarca. Antes de llegar se dibuja ya en el cielo su magnífica torre renacentista de la parroquia del Salvador, señalando acusadora algún punto lejano del infinito. La iglesia, que conserva magníficos artesonados mudéjares, data de la época de los Reyes Católicos y fue construida con los materiales del castillo de la población, demolido entonces. La torre, obra en parte de Hernán Ruiz II, se compone de cuatro cuerpos irregulares que representan de nuevo el triunfo del granito en las construcciones de la comarca. En su interior se celebran exposiciones temporales y las vistas desde el último piso resultan sobrecogedoras. A las afueras del pueblo

se halla la ermita de Nuestra Señora de Piedras Santas.

El aislamiento que durante mucho tiempo han padecido Los Pedroches ha facilitado el mantenimiento de una interesantísima arquitectura tradicional, que podrá apreciarse en casi todos los pueblos, pero especialmente en **Dos Torres**, localidad cuyo casco histórico ha sido declarado Bien de Interés Cultural y que conserva magníficas portadas blasonadas que atestiguan el pasado noble de la villa. El caserío tradicional se ha mantenido con bastante pureza, ofreciendo en sus fachadas la imagen blanca de cal típica de toda la comarca.

En **Añora**, por su parte, sorprenderán al visitante

sus peculiares "fachadas de tiras". En ellas, las juntas de los bloques de granito se cubren con unas listas encaladas, dando lugar a una arquitectura muy característica que ocupa calles enteras de la población.

El aislamiento de la comarca ha permitido conservar su interesante arquitectura

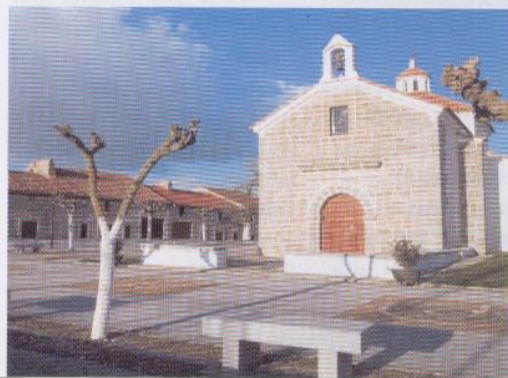
ENTRE RÍOS, PICOS Y OLIVARES

De nuevo en Pozoblanco, conviene hacer ahora una incursión en el dominio del olivar. La excusa puede ser la visita al Monasterio de Pedrique, lo que supondrá al viajero un recorrido de 38 kilómetros a través de todas las variedades posibles de bosque mediterráneo. Este antiguo convento es hoy lugar de trabajo e inspiración, residencia y museo del escultor Aurelio Teno.

En busca de él continuamos por la sinuosa carretera de montaña que conduce a **Villaharta**, atravesando los olivares de la sierra, ubicados en emplazamientos inimaginables.

En el río Cuzna se conservan tramos de bosque galería, compuesto por fresnos, zarzas y sauces, y sus aguas albergan a la nutria y el martín pescador. Al paso, nos saludan la Loma de Buena Vista, Peña Águila —donde resisten trincheras de la Guerra Civil— y La Chimorra, las mayores elevaciones de la zona y observatorios meteorológicos para la sabiduría popular: "Si La Chimorra tiene montera, llueve quiera Dios o no quiera". Antes de cruzar el río Guadalbarbo, en medio de un paisaje turbador, nos encontramos con el imponente acueducto del molino árabe de la Gargantilla, evocador de enigmáticos pasados.

A la izquierda, la población de **Pedroche**, capital histórica de la comarca; y sobre estas líneas, una calle de **Dos Torres**, con la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, al fondo. Abajo, de izquierda a derecha: la iglesia de San Sebastián, en **Añora**, con su típica "fachada de tiras"; el Museo de la Matanza de Alcaracejos; y la ermita de la Virgen de la Guía, en Villanueva del Duque.



La ruta del aceite

Uno de los itinerarios más acertados que podemos realizar por Los Pedroches combina sabiamente paisaje y aceite de oliva. Por eso, nos disponemos a abordar la Ruta del Aceite por sus actuales almazaras, herederas de las antiguas molinas que antaño poblaban la sierra y que poco tienen que ver con las técnicas artesanales que habitualmente asociamos a estos procesos. Al contrario, hoy utilizan una tecnología puntera que permite un aprovechamiento de la aceituna en sus mejores niveles de calidad.

Iniciamos el recorrido en Villanueva de Córdoba. Fundada en 1958, la **almazara de Nuestra Señora de Luna** sólo mantiene actividad durante el periodo de recogida de aceituna.

En Pozoblanco podemos acercarnos a la **Cooperativa Olivarrera de Los Pedroches**, creada allá en 1957 para agrupar a los pequeños productores de Pozoblanco y su comarca. Actualmente supera los ochocientos socios, de los



A la izquierda, recogiendo la oliva con una vara mecánica. Y sobre estas líneas, el aceite resultante de la primera molturación de las aceitunas tras llegar a la almazara.

que más de quinientos practican una agricultura ecológica, respetuosa con el medio ambiente. En sus instalaciones se realiza el proceso completo de tratamiento de la aceituna, desde la recogida a granel hasta el envasado. Cuenta con bodegas para almacenar casi tres millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, tanto en tanques de acero inoxidable como en trujales –depósitos subterráneos que mantienen el aceite a una temperatura estable–. Tienen en proyecto crear un museo, donde se habilitará la maquinaria

antigua y se reproducirá el sistema primitivo de molturado. Sin abandonar la capital comarcal nos disponemos a visitar las instalaciones de la almazara de **Santa Casilda**. Se trata de una empresa familiar dedicada a la producción de aceite de oliva ecológico procedente de aceitunas de cosecha propia. La almazara se encuentra en una finca de la sierra, en la carretera de Pozoblanco al Cerro de las Abejuelas.

Por último, nos acercamos a **Hinojosa del Duque**, donde nos abre las puertas la **Cooperativa Olivarrera**

Nuestra Señora del Carmen, fundada en 1962.

En definitiva, todo un camino sensorial a través de los aceites que se producen en esta comarca, frescos, de aromas limpios, de sabor suave y equilibrado y de color verde amarillento.

Más información

■ COOPERATIVA OLIVARRERA NUESTRA SEÑORA DE LUNA.

Ctra. a Pozoblanco, s/n. En Villanueva de Córdoba. Tel. 957 120 188. Abierta todo el año de 8 a 14 y de 16 a 19 h –en verano sólo por la mañana–. Hay que concertar la visita previamente.

■ COOPERATIVA OLIVARRERA DE LOS PEDROCHES. Ctra.

Circunvalación, s/n. En Pozoblanco. Tel. 957 770 529. www.olipe.com. Recibe visitas durante todo el año, de 9 a 14 h y tardes de 16 a 20 h. Visitas con cita previa.

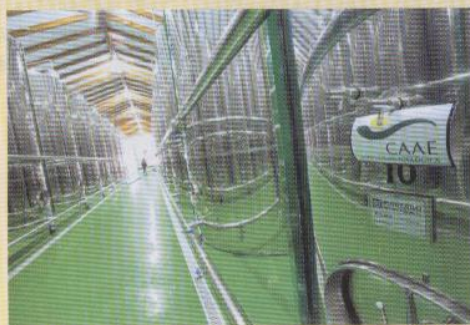
■ ALMAZARA DE SANTA

CASILDA. Ancha, 5. En Pozoblanco.

Tel. 957 770 613. www.olivardelaluna.es. Abierta todo el año de 9 a 14 y de 17 a 20 horas. Reservar la visita.

■ COOPERATIVA OLIVARRERA NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN. Marqués de Santillana, 143.

En Hinojosa del Duque. Tel. 957 140 217. Está abierta los doce meses del año de 9 a 13 h. Hay que concertar visita.



En la Cooperativa Olivarrera Los Pedroches, el aceite se almacena en depósitos de acero inoxidable y después se envasa. A la derecha, la aceituna ya molturada.



Toda la zona conserva la memoria de una cultura olivarera que se difumina. Muchos de los cortijos que antiguamente acogían a los jornaleros durante la recogida de la aceituna han sido

transformados en alojamientos rurales, permitiendo así al viajero la posibilidad de disfrutar de la paz y el sosiego propios de la más recóndita sierra. Hoy, estas plantaciones originan la

mayor producción de aceite ecológico de España y, observando la gran mancha de olivar serrano que se derrama por tan escarpadas laderas, el viajero habrá de preguntarse sobre la infinita

capacidad humana para resistir en las más adversas condiciones.

UN PUEBLO MONUMENTAL

De regreso a Pozoblanco, siguiendo la A-420, que actúa como columna vertebral de la comarca, recomendamos pasar por **Alcarracejos**, donde nos espera una entretenida visita, la de su Museo de la Matanza.

Un poco más allá se encuentra **Villanueva del Duque**. A las afueras de esta localidad, se levanta la ermita de la Virgen de Guía, un viejo santuario –de origen templario, según la tradición– que acoge otra de las imágenes marianas itinerantes de la comarca, por ser patrona de cinco pueblos.

Uno de ellos es **Hinojosa del Duque**, nuestra próxima parada. En medio de los paisajes esteparios que habita la avutarda en su invernada, la villa ofrece uno de los conjuntos monumentales más relevantes de la provincia, con edificios tan majestuosos como la iglesia de San Juan Bautista, conocida popularmente como la Catedral de la Sierra. La fachada renacentista que se abre a la plaza, las ventanas platerescas de la sacristía, las



bóvedas de crucería o la capilla del baptisterio sorprenderán al viajero, que no esperaría encontrar semejante maestría en tan escondido pueblo. El convento de la Concepción, del siglo XVI, o la Fuente del Pilar, parada obligada para los ganados trashumantes, son sólo algunas de sus muchas referencias imprescindibles.

La riqueza arquitectónica de esta población se explica por su vinculación a la Casa Condal de los Soto-

mayor y Zúñiga, que tuvieron en la cercana Belalcázar la sede de su señorío.

Según nos dirigimos a esta villa, vamos viendo aproximarse la imponente mole de su castillo. Levantado sobre una antigua fortaleza árabe y resguardado por una muralla de la que se conservan aún restos visibles, el castillo-palacio de los Sotomayor sorprende por su belleza ruinosa, especialmente en su majestuosa torre del homenaje, de 45 metros de altura

y ricamente decorada. A la entrada de la localidad se encuentra el convento de Santa Clara, una joya gótica catalogada como uno de los más importantes monasterios de Andalucía, donde pueden adquirirse exquisitas muestras de repostería conventual.

Vagar por sus calles, en las que se respira todavía el aire antiguo de los pueblos; hablar con la gente, depositaria de una ancestral sabiduría popular; y vivir sus fiestas, que ocupan todo el año, nos

ayudará a descubrir qué es lo que ofrecen esta comarca, dónde está el poder de atracción de Los Pedroches. Aquél que ya intuíamos en la torre de Pedroche, se desenvuelve en la complicada geometría de las fachadas de Añora y se difumina en los campanarios de todas las ermitas rurales que jalonan sus campos, donde se perfuman los aires con jara silvestre y las cigüeñas tienen su morada.

Antonio Merino Madrid.
Fotos: Santiago Fernández.

Las dehesas -a la izquierda- son el resultado del aprovechamiento ganadero; en el caso de Los Pedroches, especialmente, de su afamada cabaña porcina. Arriba, la iglesia de San Juan Bautista, la Catedral de la Sierra, en Hinojosa del Duque; y sobre estas líneas, el bello castillo de Belalcázar.

DÓNDE COMER Y DORMIR

En el Centro de Iniciativas Turísticas de Los Pedroches -Ctra. de Pozoblanco, s/n.

Alcaracejos. Tel. 957 156 102 - nos darán información sobre alojamientos y restaurantes.

En Belalcázar

■ RESTAURANTE LA BOLERA.

Padre Torrero, 17. Tel. 957 146 300. Lugar donde probar una cocina moderna y creativa elaborada con productos de la zona. Menú degustación, 36 €.

■ COMPLEJO RURAL MONTE

MALAGÓN. Ctra. N-420. Tel. 957 146 004. www.montemalagon.com. Recientemente inaugurado, este complejo oferta diez casas que disponen de una habitación doble y una cuádruple. Cada una cuesta 52 € por una noche -sólo alojamiento- pero cuantos más días de estancia más barato, llegando a los 385,82 € por 29 noches.

En Pozoblanco

■ ASADOR CASA SERRANO.

Cronista

Sepúlveda, 26. Tel. 957 131 563.

Establecimiento especializado en comidas

caseras y carnes de Los Pedroches. Unos 20 €.

■ HOTEL RURAL DUEÑAS

MUÑOZ. Ronda de Los Muñoces, 2. Tel.

957 770 019. www.hotelruraldm.com.

Situado en el centro de Pozoblanco, ocupa una casa provenzal del siglo XIX. Dispone de 20 habitaciones dobles y 2 suites, y su precio va desde los 55 € la doble en T.B. hasta los 110 la suite en temporada especial. En su restaurante se puede degustar la cocina típica de la comarca por unos 24 €.

■ CASA RURAL PALOMAR DE LA MORRA.

Ctra. de la Canaleja, km. 3. Tel.

957 771 585 www.palomardelamorra.com.

Bonito alojamiento integrado en una

explotación ganadera de 120 hectáreas que dispone de 8 habitaciones dobles, 6 cuartos de baño, cocina, 3 salones, piscina y jardín. Precios: alquiler de 5 habitaciones, 300 € por noche; de 6, 310; de 7, 325; y de 8, 330 €. Ocupación mínima de dos noches.

En Villanueva de Córdoba

■ RESTAURANTE LA PUERTA

FALSA. Contreras, 8. Tel. 957 120 110.

www.lapuertafalsa.es. Es una casa de principios del siglo pasado, con una cuadra -ahora bodega y tienda de productos andaluces- y un granero -hoy comedor privado- del siglo XVIII, restaurada con sumo cuidado y decorada con muebles de época. Menú, 7,50 €. A la carta, a partir de 15 €.

■ HOTEL EL VOLAO.

Parralejo, 5. Tel.

957 120 157. www.hotelvolao.com. Este

alojamiento del centro de la población, ofrece 15 habitaciones dobles -desde 45 €- y el hostel del mismo nombre 18 -desde 30-. La carta de su restaurante recoge una cuidada selección de productos ecológicos de Los Pedroches. Menú de lunes a viernes, 7 €.

En Villanueva del Duque

■ CASAS RURALES RAMOS.

Tel.

957 126 483, 666 975 144 y 687 030 421.

www.casasruralesramos.com. En sus proximidades se encuentran las antiguas explotaciones mineras de El Soldado. Son tres casas San Álvaro, D^a Adela y El Soldado. La primera dispone de 9 habitaciones dobles -para 18 personas, 350 € por día-. La segunda es un conjunto de casitas que ofrecen la posibilidad de estar independientes o en grupo -la casa para dos personas, 58 €.

Y la última tiene 6 habitaciones dobles que comparten dos baños -para 12 personas, 250 € por noche-.

■ CORTIJO DE ARRIBA.

Tel. 957 771

731, 677 630 034 y 617 129 330.

www.cortijoarriba.com. Un típico cortijo de

aceituneros se ha convertido en un alojamiento

con 3 habitaciones, salón con chimenea, cocina

completa y piscina. Consultar precio.

■ VIVIENDAS RURALES LOMA DE BUENAVISTA Y LA ERA GRANDE.

Paraje La Era Grande. Ctra. Chivátiles-Tiata,

km 6,4. Tel. 957 482 915 y 617 271 033.

www.lomadebuenavista.com y

www.laeragrande.com. Dos casas

independientes con 3 habitaciones dobles,

salón con chimenea, jardín con barbacoa,

cocina completamente equipada,

aparcamiento, piscina... Alquiler 80 € diarios.