vinetur

Un viaje por Andalucía con la Red de Pueblos Gastronómicos de España

En Andalucía, cuatro municipios de la Red de Pueblos Gastronómicos de España trazan un recorrido que une sierras, olivares y dehesas a través de la cocina de toda la vida

miércoles 18 de noviembre de 2026

ESCRITO POR RITA



Existe una geografía que se mide en la memoria de los fogones, en el crujir de una corteza de pan recién horneada y en el sosiego de unas dehesas donde el tiempo parece detenerse. Andalucía esconde en sus entrañas un mapa secreto que se descubre con los cinco sentidos, un itinerario que serpentea entre sierras milenarias, campos de olivos centenarios y pueblos blancos encaramados a la historia. Este recorrido a través de los municipios andaluces adheridos a la Red de Pueblos Gastronómicos de España es una invitación a transitar despacio, con el alma abierta al asombro y el paladar dispuesto a emocionarse.

Aracena: bajo tierra, en el castillo y alrededor del ibérico

El itinerario arranca en la sierra de Huelva. Antes siquiera de sentarse a comer, Aracena obliga a mirar hacia abajo y hacia arriba. A cien metros de profundidad, justo debajo de su castillo, se abre la Gruta de las Maravillas, un recorrido subterráneo de lagos y formaciones kársticas esculpidas por el agua. Ya en la superficie, el paseo sube por callejuelas blancas hasta el propio Castillo de Aracena y la Iglesia Prioral del siglo XII, para luego bajar al casco histórico —declarado Bien de Interés Cultural— donde se suceden el Cabildo Viejo, las obras del arquitecto Aníbal González y el Casino Arias Montano, en la plaza Marqués de Aracena.

En la mesa, el protagonista es indiscutible: el cerdo ibérico. Rodeada de dehesas de encinas y alcornoques y amparada bajo la D.O.P. Jabugo, la localidad rinde culto al jamón —que cuenta con su propia feria de referencia— y a cortes como la presa, el secreto o las carrilleras. Pero la cocina aracenense es también cocina de cuchara y de huerta: sopas de tomate, pisto serrano o guisos de garbanzos con chorizo y morcilla conviven con productos de temporada como las castañas y setas silvestres (gurumelos, tanas o tentullos). De postre, manda la tradición de pastelerías centenarias como la Confitería Rufino y recetas humildes de pastores como la poleá, elaborada con harina de bellota dulce, anís y matalahúva.

Alhaurín el Grande: pan cateto y huerta en el Valle del Guadalhorce

A unos treinta kilómetros de Málaga, en las laderas de la Sierra de Mijas, Alhaurín el Grande mantiene el equilibrio entre el pueblo blanco tradicional y la cercanía de la costa. Su historia se lee en lugares como el Arco del Cobertizo —resto de la antigua muralla árabe—, la Torre de Urique o sus molinos hidráulicos, entre ellos el Molino de la Paca, con más de un siglo de historia, y el Molino Morisco de los Corchos. El recorrido urbano pasa por sus plazas encadenadas: la Plaza Baja con la Iglesia de la Encarnación, la Plaza del Convento y la Plaza Alta, un espacio austero y sombreado donde el sonido del agua marca el ritmo del paseo.

Aquí la gastronomía empieza por el olfato, concretamente por el olor a pan cateto recién horneado en leña. Es un pan rústico, oscuro y de miga densa que sirve de base para entender la cocina local. En invierno entran en escena las sopas cachorreñas —con ajo, pan, huevo y bacalao— o las sopas poncima, mientras que la huerta del Guadalhorce aporta naranjas, aguacates, granadas y las aceitunas aloreñas con D.O.P. En los escaparates dulces mandan los bollos de aceite, las torrijas de batata y miel y el pan de higo, acompañado todo por los vinos de bodegas familiares y la miel local.

Baena: el hogar del aceite de oliva y los guisos de paciencia

Rumbo al interior de Córdoba, entre la campiña y las sierras subbéticas, Baena se reconoce desde lejos por su castillo medieval y el mar de olivos que lo rodea. Sus calles, marcadas por la tradición de las tamboradas de Semana Santa, conducen a la Iglesia Conventual Madre de Dios, a Santa María la Mayor y a la Casa de la Tercia, sede del Museo Arqueológico donde se conservan piezas del cercano yacimiento de Torreparedones. Para entender la economía y la cultura del lugar, la parada obligada es el Museo del Olivar y el Aceite, instalado en un antiguo molino del siglo XIX.

En Baena todo empieza y acaba en su aceite de oliva virgen extra con D.O.P. Probarlo simplemente mojado con pan ya da una idea de su peso en la cocina local. El recetario tira de producto cercano y cocciones sin prisa: desde el revoltillo baenense —con espárragos, habas, ajetes, huevo y jamón— hasta platos contundentes como el empedraíllo de arroz y garbanzos o el mojete de papas, un guiso meloso que pide pan para rebañar. Tampoco faltan curiosidades como los «ratones» —brochetas de riñón y lomo de cerdo guisadas en vino— ni contrastes frescos como la naranja troceada con aceite, miel y bacalao, antes de rematar con dulces de raíz árabe como los manoletes o las fabiolas.

Villanueva de Córdoba: el primer 'Gastrodestino' de Andalucía en plena dehesa

El viaje termina al norte de la provincia de Córdoba, en el corazón del Valle de los Pedroches. Villanueva de Córdoba se asienta en la mayor extensión de dehesa continua de Europa, un paisaje de encinas centenarias donde el cerdo ibérico se cría en libertad

y cuyas noches están protegidas bajo la reserva Starlight de Sierra Morena. En el casco urbano destaca el uso del granito en fachadas, dinteles y edificios como la Iglesia Parroquial de San Miguel o la Antigua Audiencia Vieja, junto a espacios de memoria como los refugios antiaéreos de la Guerra Civil.

Villanueva de Córdoba es, además, el último municipio en incorporarse a la Red de Pueblos Gastronómicos de España, haciéndolo con un título singular: es el primer 'Gastrodestino' de Andalucía. Sede de la D.O.P. Jamón Ibérico de Bellota Los Pedroches, su cocina jarota conserva platos difíciles de encontrar fuera de la comarca. El ejemplo más claro es el salmorejo jarote, que poco tiene que ver con el cordobés tradicional: es una sopa fría elaborada con carnes asadas (pollo, perdiz o conejo), pimiento morrón, huevo cocido y azafrán. Cuando refresca, toman el relevo el ajo migao y la chanfaina, el guiso de la matanza que reúne espinazo, costillas, pollo de campo, hígado y morcilla con vino de Montilla-Moriles, hierbabuena y un majado de almendras fritas y huevo duro. El cierre dulce lo ponen las frituras tradicionales —rosquillas, cagajones y roscos— bañadas en azúcar o miel de la zona.

www.pueblosgastronomicos.com