vinetur

¿A qué sabe Huelva? Un viaje por la costa, la dehesa y la sierra

El salitre de la ría en la punta de los dedos. El olor a tierra húmeda cuando caes en la cuenta de que estás pisando una dehesa centenaria

jueves 19 de noviembre de 2026

ESCRITO POR RITA



Hablar de la despensa de Huelva es aceptar que esta provincia no entiende de medias tintas. Aquí todo sabe a lo que tiene que saber porque el paisaje y el territorio son los que dictan cómo han de saber los productos. No hay artificios ni cocina de laboratorio que superen lo que ocurre cuando el Atlántico choca contra las primeras estribaciones de la sierra. Para entender esta tierra con el paladar, estómago y memoria, basta con sentarse a la mesa ante sus tres grandes verdades: su gamba, sus frutos rojos y su

jamón DOP Jabugo.

La joya del Atlántico: la gamba blanca

Todo empieza lejos de la orilla, a unas millas donde las grandes mareas atlánticas remueven unas mesetas de arena muy concretas. Ahí abajo habita la reina indiscutible de estas costas. Cuando los barcos de Ayamonte, Isla Cristina, Punta Umbría o la propia capital regresan a puerto, lo que descargan en lonja es mucho más que marisco; es un patrimonio que hoy en día es reconocido por medio mundo.

Saber si tienes delante una auténtica gamba blanca de Huelva es un ejercicio de pura observación. Antes de pasar por el agua o la plancha, su cuerpo es casi translúcido, blanquecino, dejando adivinar tonos verdosos o rosáceos en su interior. Y tiene su firma propia: esa veta oscura que le cruza el lomo de la cabeza a la cola y que, al calor del fuego, muta hacia un naranja suave. Porque esa es otra pista infalible. Mientras otras variedades foráneas se tiñen de un rojo chillón al cocerse, la de aquí mantiene el pudor: apenas rosácea, con un toque anaranjado muy sutil.

Pero el verdadero examen de frescura lo dictan sus bigotes. Largos, finos, intactos. En la lonja hay un gesto de ‘perro viejo’ que nunca falla: sujetarla precisamente por esas antenas. Si aguanta su propio peso sin romperse, esa pieza no ha pisado un congelador. Su cáscara sigue dura, brillante, hermética. Es puro mar concentrado esperando apenas unos segundos de cocción y un puñado de sal gorda.

El invierno vestido de rojo

Bajamos del barco y pisamos la arena ligera de Moguer, Palos de la Frontera, Almonte o Lepe. Parece un milagro agrícola, pero es pura geografía. Mientras media Europa empieza a ponerse las prendas de abrigo, los campos onubenses rebosan vida. La cercanía del océano suaviza los inviernos y regala un microclima que permite que la fruta madure al aire libre cuando en otros sitios ni siquiera brota.

De estas tierras sale prácticamente toda la producción española de frutos rojos y casi un tercio de la europea. Fresas, frambuesas, moras y arándanos que crecen a base de sol y drenaje perfecto, logrando ese equilibrio difícil entre una acidez viva y un dulzor

firme que cruje al morder.

Lejos de quedarse encerrados en el frutero del postre, estos pequeños tesoros han saltado a los fogones con descaro. Hoy un gazpacho se tiñe de fresa y se perfuma con hierbabuena y vinagre del Condado para refrescar los mediodías en el Andévalo. En las cocinas más inquietas, las reducciones de frutos rojos con vino naranja o Pedro Ximénez abrazan las carnes ibéricas con una naturalidad pasmosa. Incluso se atreven a acompañar un tartar de atún rojo o a bailar en una ensalada templada junto a unas gambas blancas.

El tercer pilar que mira desde la dehesa: Jamón DOP Jabugo

Si subimos hacia el norte, el paisaje se arruga y se llena de encinas y alcornoques. El Parque Natural de Sierra de Aracena y Picos de Aroche actúa como un muro natural que frena los vientos húmedos del océano. Llueve mucho, los inviernos son secos y fríos, y las noches de verano refrescan lo justo para que la magia ocurra sin prisas.

En la montanera, el cerdo ibérico camina hasta catorce kilómetros diarios buscando su sustento: unos nueve kilos de bellotas al día acompañados de hierba fresca. Ese festín transforma su grasa desde dentro, cargándola de ácido oleico. Es una grasa noble que funde apenas roza los veintiocho grados. Por eso, cuando el cortador saca una loncha fina y translúcida con el cuchillo, esta empieza a sudar al instante sobre el plato, brillando a temperatura ambiente como si tuviera vida propia.

Luego viene el tiempo, que en Jabugo se mide en años. Entre veinticuatro y cuarenta y ocho meses colgados en secaderos naturales donde el aire se regula a mano, abriendo y cerrando ventanas según sople el viento. Allí, la flora autóctona de las bodegas centenarias va afinando la pieza hasta darle ese color rojo púrpura, esa infiltración nacarada y un aroma profundo a frutos secos y madera vieja.

Cada pieza lleva su historia grabada en un precinto, pero el verdadero veredicto llega al paladar. Da igual si empiezas por la jugosidad de la maza, la intensidad de la babilla o el punto salino de la punta. Con una copa bien fría de Fino o Manzanilla en la mano para limpiar la boca, entiendes de golpe por qué en Huelva la gastronomía no se explica con palabras: se mastica despacio y se recuerda toda la vida.

Más información: www.turismohuelva.org