vinetur

Recolecta castañas y vive el otoño más auténtico en la Sierra de Huelva

El Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche ofrece un espectáculo de tonos ocres y una inmersión en la cultura de la recolección

jueves 16 de octubre de 2025

ESCRITO POR RITA



El otoño se vive con una intensidad diferente al adentrarse en la Sierra de Huelva. Mientras la capital se resiste a mudar sus colores, el camino hacia la comarca de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche es un delicioso espectáculo visual: un lienzo de verdes, anaranjados, amarillos y ocres que anticipan la llegada del frío. En esta época, un paseo por el campo no es solo un placer para la vista, sino una inmersión en una de las tradiciones gastronómicas y económicas más importantes de la zona.

Disfrutar de la castaña en Huelva es disfrutar de un manjar sencillo que atesora aromas, texturas y sabores de lujo, y un reflejo del rico patrimonio artesano y culinario de la zona.

Para descubrir una ruta en toda regla, convendría dirigirse en primer lugar al Centro de Visitantes Cabildo Viejo de Aracena, un edificio histórico del siglo XVI. Tras una breve parada, toca llegar al comienzo de la ruta, adentrándose en el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Aquí, la temperatura es sensiblemente más fresca que en la capital, pero el sol de la mañana suele acompañar en el camino, que huele a tierra húmeda, a vegetación pura y a hierbas aromáticas.

El ambiente es familiar, lleno de niños, todos deseosos de conocer más sobre el motor económico de esta comarca: la castaña. El castaño, que puebla unas cinco mil hectáreas del parque, no es un árbol autóctono. Fue introducido en la zona durante la Reconquista por leoneses, gallegos y asturianos, dejando su impronta cultural y vegetal. Lo que vemos hoy son árboles monumentales, algunos de hasta veinte metros, domesticados y llenos de injertos para maximizar la producción de fruto.

Gracias a este cuidado, cada año pueden recolectarse hasta un millón de kilos de castañas. Una cifra que subraya la importancia de este fruto en la economía local. De hecho, los guías advierten de la problemática del robo de castañas en las propiedades privadas, animando a los visitantes a recoger solo las que encuentran en el camino público, o de forma controlada en las fincas de producción. Esta actividad, así, se convierte también en una forma de favorecer la economía del lugar.

La Magia de la RecoleccIónAprender sobre el entorno con la ayuda de expertos locales convierte el paseo en una lección botánica. Los castaños de hoy sustituyeron a las viñas en 1850, tras una enfermedad que afectó al viñedo. Un castaño no da sus primeros frutos hasta los veinte años, alcanzando su máxima productividad a los cien. Por ello, los propietarios plantan nuevos árboles junto a los viejos para asegurar el relevo generacional.

La recolección se realiza siempre desde el suelo, como las nueces o las bellotas. El fruto maduro cae cuando el erizo que lo envuelve se abre. Un erizo, si la temporada es buena, alberga hasta tres castañas comestibles. Si el clima no acompaña, dos castañas

de fuera prensan a la interior, dejando una castaña inservible llamada "cuchareta".

Otra de las particularidades de esta ruta es el aprendizaje de nuevos términos. La castaña se "apaña", de ahí el término "apañaor" para el recolector. La recolección suele durar un mes, desde mediados de octubre hasta mediados de noviembre, aunque la climatología (como el retraso en el frío año tras año) puede alargar el periodo.

Mientras, los niños recolectan castañas con una ilusión que no tiene precio. Esto es sentir Huelva, mezclarse con el entorno. Al final de la ruta, se llega a una finca de producción ecológica donde hacerse cargo del cariño y el mimo que se pone en los castaños durante todo el año para obtener un fruto de calidad. El viajero se marcha feliz, con el camino de vuelta endulzado por las castañas recogidas y un sabor de boca que es puro otoño serrano.

Más información: www.destinohuelva.org