



Periodistas de Argentina y Uruguay, enamorados del Jabugo

Una expedición formada por periodistas de los diarios argentinos Clarín y La Nación y del uruguayo El País, considerados los periódicos de referencia de ambos países, han visitado esta semana la provincia de Huelva para conocer los sabores de la gastronomía única onubense y la cultura relacionada con uno de sus productos más destacados, el Jamón ibérico.

El Patronato provincial de Turismo ha colaborado con la oficina de Turespaña en Buenos Aires para hacer posible esta acción promocional que llevará la más genuina gastronomía onubense al otro lado del atlántico.

En este viaje, en el que participa también una representante de la revista argentina Cuisine&Vins, especializada en alta cocina y enología, los periodistas han tenido la oportunidad de viajar al corazón de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, cuna del más genuino de los jamones, el Jabugo.

Acompañados por el gerente del Patronato de Turismo, Jordi Martí, el personal técnico que ha organizado la visita y la agencia de receptivos Somos#destinorural, miembro del Club de

Producto Ruta del Jabugo, han recorrido los lugares más emblemáticos que jalonan el itinerario puesto en marcha conjuntamente por el patronato de Turismo y los empresarios del entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche para promocionar este producto estrella de la gastronomía de española y la dehesa onubense, el lugar en el que nace el mejor jamón del mundo.

La expedición ha vivido la experiencia inigualable de adentrarse en este ecosistema natural, el entorno que rodea la producción de este exquisito manjar y conocer los secretos de su producción artesanal.

Los cuatro periodistas comenzaron su ruta en Aracena al atardecer, disfrutaron desde la atalaya del pueblo de una merienda con dulces locales, acompañamiento perfecto para contemplar las vistas del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Una cena en el Restaurante Montecruz de Aracena, les trasladó mediante el paladar, los orígenes del cerdo ibérico, de la mano del restaurador Manuel García, buen conocedor de las bondades de los productos de la gastronomía local que transmite a través de sus creaciones.

El segundo día, tras un desayuno típico serrano, se trasladaron a la Finca Montefrío, para conocer el día a día del cerdo ibérico en la dehesa. Ya en Jabugo, “el pueblo que huele a jamón”, visitaron las bodegas centenarias Cinco Jotas, un icono en la región con su mundialmente conocido Jamón Ibérico.

La visita al “Centro de Promoción e Innovación del Ibérico” alojado en el Edificio el Tiro de Jabugo, no dejó indiferente a los miembros del grupo; con su espectacular fachada de ladrillo visto, obra del afamado arquitecto Aníbal González, que sorprendió gratamente a los periodistas.

El Ayuntamiento con su alcalde, José Luis Ramos a la cabeza, hizo de anfitrión durante la visita a este emblemático

edificio que actualmente alberga la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva (futura D.O.P. Jabugo).

Después de un almuerzo serrano, se desplazaron a Corteconcepción, donde conocieron Jamones Eiriz, empresa familiar que ha sido capaz de mantener tradición y calidad durante varias generaciones. Los productos de altísima calidad que albergan en sus modestas instalaciones, dejaron un inolvidable sabor de boca, que a buen seguro sabrán transmitir a sus paisanos de Argentina y Uruguay.

Un press trip que servirá para desvelar todos los secretos que atesora La Ruta del Jabugo a los países hermanos de Iberoamérica.