

lunes 11 de noviembre de 2013

Lonely Planet propone al viajero adentrarse este otoño en la ruta del Jabugo



El periodista Ricardo de la Riva y la fotógrafo Kris Ubach han escogido la sierra de Huelva como uno de los mejores lugares para viajar esta temporada

9 de noviembre de 2013. “Una revista pensada para viajeros que gustan de inspirarse con nuevas experiencias”, así es como definen sus creadores a Lonely Planet, la publicación famosa en todo el mundo por sus guías para el viajero, y eso es lo que va a proponer en el próximo número de su magazine, vivir una nueva experiencia en torno a la

[Descargar imagen](#)

Ruta del Jabugo con la Sierra de Huelva como protagonista de un gran reportaje.

El equipo experto en viajes que forman el periodista Ricardo de la Riva y la fotógrafo Kris Ubach ha escogido tierras onubenses para protagonizar su próximo trabajo. Recomiendan adentrarse en la Ruta del Jabugo para explorar todo el universo que gira en torno a esta joya gastronómica y disfrutar de unos paisajes únicos en el mundo que son además el origen del mejor ibérico: el jamón de Jabugo. Un delicioso manjar alrededor del que estos dos periodistas hacen girar todo un completo programa de formas de disfrutar del jamón en el mismo paisaje que le da vida.

El equipo de la Oficina Técnica del Patronato de Turismo en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche ha guiado a los periodistas para que conozcan y puedan mostrar todas las riquezas que atesora la comarca, con visitas a secaderos, bodegas y dehesas, jalonadas con un recorrido por el rico patrimonio cultural e histórico de los pueblos serranos y sus diferentes atractivos turísticos, desde los más famosos a los menos conocidos.

Una ruta por la sierra cuyo hilo conductor ha sido el jamón. Desde la cría del más puro cerdo ibérico alimentado con bellotas en los campos de dehesas hasta el producto final. El programa ha combinado pequeños y grandes productores, con la idea de que el lector pueda disfrutar de la paz del campo, visitar los lugares más curiosos e inéditos, degustar el mejor jamón, catarlo, comprar y cómo no, comprobar la ingente gastronomía y la cocina, desde la más tradicional a la más sofisticada, que se crea en torno a este producto.

El programa se ha desarrollado desde entre los días 4 y 7 de noviembre, con la realización de sesiones de fotografías y entrevistas a productores, restauradores y expertos.

Entre los lugares visitados por los autores del reportaje se encuentran el Museo del Jamón y Centro de Interpretación del Cerdo Ibérico de Aracena, la Peña de Arias Montano, la Mezquita de Almonaster, el Hotel Convento de Aracena, en el que se han alojado, fincas y dehesas ecológicas y bodegas de las principales empresas productoras, con un especial capítulo dedicado a la restauración en la Sierra.