



PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO DE CÓRDOBA

C/ Imagenes, 15

Tlf.: +34 957 491 677

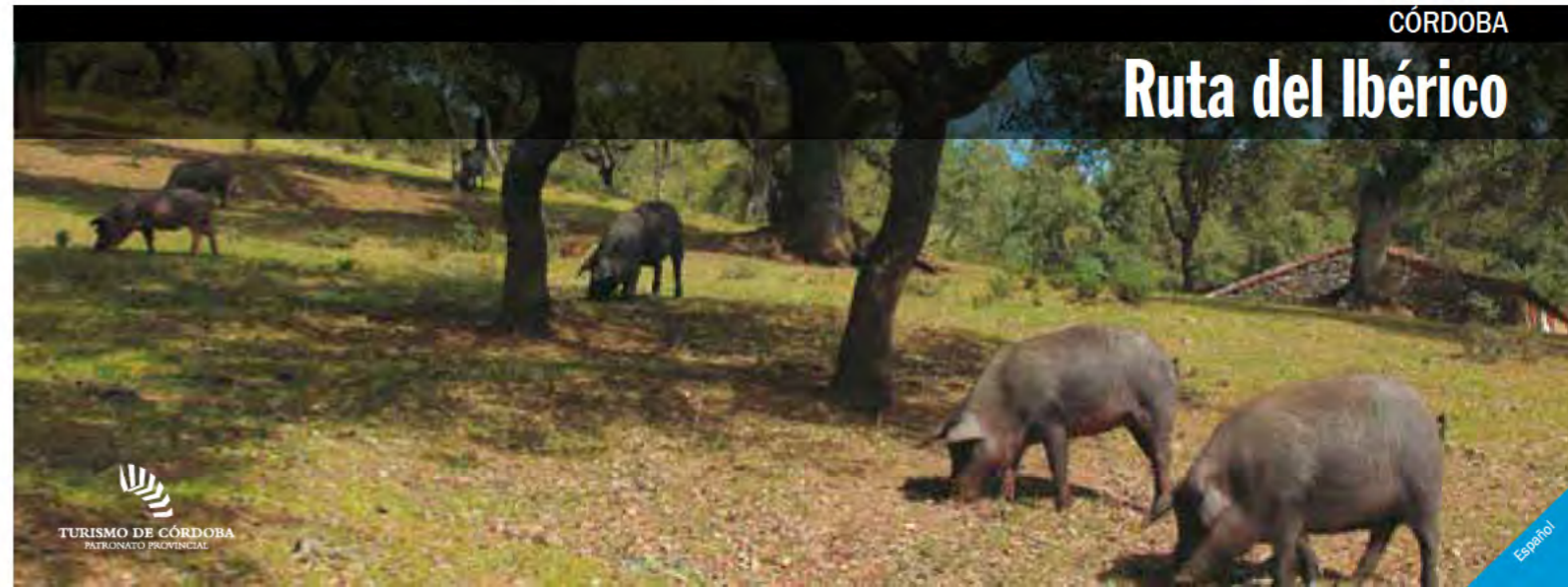
turismo@cordobaturismo.es

[www.cordobaturismo.es](http://www.cordobaturismo.es)



CÓRDOBA

# Ruta del Ibérico



Español





# *ruta del ibérico*

El cerdo ibérico es el alma y motor del norte de la provincia de Córdoba. Es, principalmente, en las comarcas de Los Pedroches y Valle del Guadiato, donde se encuentran las dehesas de encinas, alcornocal y quejigos más importantes y mejor conservadas de Europa y donde se cría este excepcional animal. Las características propias de la tierra y el clima, junto a los tradicionales métodos de crianza han permitido que los productos derivados del cerdo ibérico hayan alcanzado fama mundial. De ellos, y por su extraordinaria calidad, el jamón ibérico de bellota es el “rey”. Tanto es así que cuenta con su propia denominación de origen. Le invitamos a recorrer la Ruta del Ibérico y a disfrutar de esta delicia gastronómica que ofrece el norte de la provincia de Córdoba.





## *el cerdo ibérico*

El cerdo ibérico se cría en la dehesa, ecosistema singular que se mantiene principalmente gracias a la actividad del ganado ibérico. La dehesa es el principal sustento de su alimentación, fundamentalmente bellotas, hierbas y rastrojos, base de la calidad de sus grasas.

El tipo de explotación en régimen extensivo hace que el cerdo ibérico aumente de peso de 6 a 8 kilos por mes. El cerdo ibérico entra en montanera (alimentación basada principalmente en bellotas, hierba, bulbos y gramíneas) a partir de los 12 meses de edad. Durante ésta tiene un consumo medio de 9 a 10 kilos de bellota al día y un aumento de peso en vivo de casi un kilo diario. La vida y alimentación en la dehesa permite al animal fortalecer su esqueleto y su musculatura creando la famosa grasa entreverada característica de los productos ibéricos.





El cerdo ibérico se distingue por su pequeña cabeza de hocico alargado, su cuello es corto y musculado y sus jamones largos y de caña fina, llenos con una carne roja y delicada al igual que la grasa que la recubre, de excepcional calidad. Su pelaje característico es entre bermejo y negro. Gracias al mecanismo biológico del cerdo ibérico la grasa se infiltra en los músculos del animal, dotando a su carne de la peculiar textura, sabor y untuosidad propias del jamón ibérico de bellota y los demás productos del cerdo ibérico.



## *jamones y paletas*

El jamón es, sin duda alguna, el producto más importante derivado del cerdo ibérico. Para obtener los exquisitos jamones y paletas propios del norte de la provincia de Córdoba es necesario respetar las características propias de la raza, la edad y el proceso de engorde final antes de sacrificarlos. Teniendo en cuenta la alimentación que ha recibido el animal antes de su sacrificio se han establecido las siguientes clasificaciones:





*jamones y paletas de bellota:* Alimentación a base, exclusivamente, de bellota y pastos naturales.

*jamones y paletas de recebo:* Alimentación a base de bellota y pastos naturales y terminación con pastos, sustancias naturales y piensos, a base de cereales, leguminosas y oleaginosas.

*jamones y paletas de cebo:* Alimentación en régimen extensivo a base de pastos, sustancias naturales y piensos elaborados a base de cereales y leguminosas.

Una vez sacrificado el animal se procede al despiece y a la extracción de las extremidades delanteras y traseras para así, comenzar el proceso de elaboración de los jamones y paletas.





## *elaboración*

**Salazón:** tiene por finalidad la incorporación de sal común a la masa muscular con el objetivo de la deshidratación y conservación de las piezas.

**Lavado:** consiste en eliminar la sal superficial de las piezas.

**Postsolado o asentamiento:** tiene una duración de unos dos meses, se equilibra la salazón de las piezas.

**Secado o maduración:** continúa la deshidratación del producto y tiene lugar el sudado que permite la difusión de la grasa entre las fibras musculares.

**Envejecimiento en bodega:** se lleva a cabo en bodegas naturales en las que las piezas envejecen hasta completar un tiempo mínimo de 24 meses para los jamones y 18 meses para las paletas.







## *el corte del jamón*

Para disfrutar plenamente del sabor de un buen jamón ibérico es imprescindible que se corte en lonchas finas y no demasiado largas. Saber cortar jamón es una tarea que, en los municipios de Los Pedroches, los padres enseñan a los hijos, aunque poniendo atención y cuidado no es complicado aprender a cortar jamón. Para facilitar esta tarea le recomendamos que siga atentamente las indicaciones que les exponemos a continuación así como los instrumentos necesarios para realizar los mejores cortes y aprovechar al máximo el jamón.

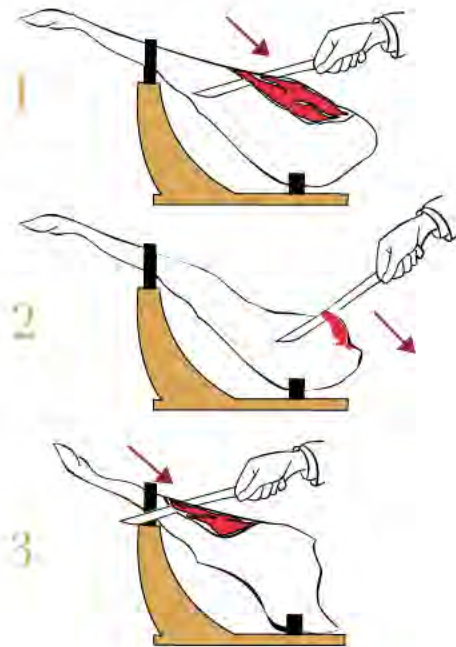
**Instrumentos:** Es aconsejable el uso de un portajamones o jamonero que le permita sujetar a la perfección la pieza y le facilite el corte con la mayor seguridad y comodidad. Del mismo modo le aconsejamos que el cuchillo jamonero esté perfectamente afilado.

**Limpieza del jamón:** Antes de proceder a cortar el jamón es aconsejable que se limpie con un cepillo de raíces y un poco de agua caliente. Es importante incidir en la parte interna de la pieza, que es la que más presencia ósea presenta.



**Descortezado:** Tras la limpieza superficial y una vez seco es necesario que se proceda al descortezado de la pieza. Se puede optar por el descortezado total, en caso de que se vaya a consumir en el momento o se puede descortezar a medida que se va consumiendo. Para llevar a cabo este proceso lo ideal es comenzar haciendo una incisión a medio centímetro de profundidad y a unos centímetros a la altura del codillo.

Instrucciones de corte: La primera parte a consumir debe ser la de la maza principal, al ser la parte más noble del jamón. El corte ha de iniciarse en la parte más ancha de la pieza. Lo ideal es alternar los cortes de lonchas en la maza principal, el codillo y la cadera o punta. Los cortes han de realizarse de forma que las superficies sean paralelas a la línea de los huesos del jamón y dejando dichas superficies perfectamente planas y han de hacerse bajo suaves movimientos de avance y retroceso de la hoja del cuchillo a medida que se va desprendiendo la loncha del jamón. Agotada la carne de la contramaza se procederá al corte de la maza, igualmente en cortes finos y limpios. La carne más próxima a los huesos puede consumirse cortada en tacos, no demasiado gruesos, mientras que los huesos son la base fundamental de muchos caldos y guisos.





## *otros productos*

Además del jamón y la paleta también son apreciados otros productos derivados del cerdo ibérico entre los que destacan:

*lomo embuchado*: pieza noble, elaborada exclusivamente con lomo de cerdo ibérico de bellota. Son características las infiltraciones de grasa en su interior. Con un suave aderezo de sal, pimentón, ajo y orégano son embuchados en la tripa. Durante la curación esperan colgados en los secaderos entre 80 y 90 días hasta completar su proceso de maduración consiguiendo el aroma y sabor de un producto artesanal.

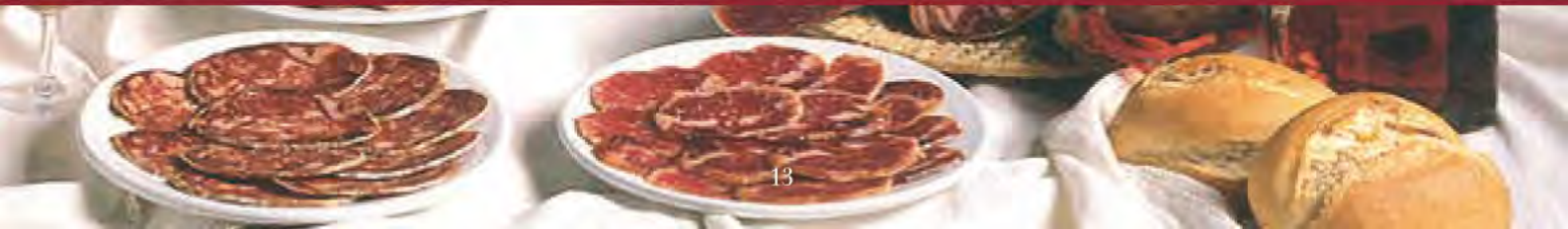
*lomito*: pieza elaborada exclusivamente con presa de paletilla, trozo de magro que se encuentra entre el lomo y la plata. El proceso de aderezado, embutido y curación es igual al del lomo embuchado.



*morecón:* Este producto recibe su nombre de la tripa en la que está embutido, que es el ciego del cerdo, denominada morcón. Se elabora con los trozos más gruesos de las mejores carnes magras procedentes del cerdo. Aderezadas con especias naturales, después de un proceso de reposo y maceración, se embuten en tripa natural para después pasar a los secaderos donde estarán entre 80 y 90 días.

*chorizo eular:* Para su elaboración se escogen los trozos más gruesos de las mejores carnes magras. Aliñadas con especias naturales y tras guardar un tiempo de reposo y maceración, se embuten en tripa natural para secar durante 70 y 80 días.

*salchichón:* Se elabora con carne de primera calidad especiada y después de su reposo y maceración, se embucha en tripa natural, para secar durante 50 o 60 días.



*chorizo vela:* Para elaborar este tipo de embutido se emplea carne de primera calidad con especias naturales y embuchada en tripa. Su tiempo en el secadero se prolonga hasta los 60 días.

*chorizo herradura:* Se distingue por ser embutido después de su reposo y maceración en tripa natural de ternera y pasa a los secaderos donde alcanza su curación idónea tras 30 o 40 días.

*carnes frescas:* En la búsqueda de nuevas sensaciones organolépticas, se ha desatado toda una búsqueda apetitosa de la carne fresca de cerdo ibérico como la pluma, el secreto, la presa, el clásico solomillo, los costillares, las carrilladas, la cabezada de lomo y otras mil delicias cárnicas que con sólo salarlas adecuadamente y colocarlas ante unas brasas o en plancha es más que suficiente para tener ante sí al opulento y distinguido dios de la degustación.





Reconocida en 1988 por la Junta de Andalucía, la Denominación de Origen de Los Pedroches incluye jamones y paletas procedentes de cerdos de raza ibérica en todas sus estirpes, admitiéndose solo aquellos animales que tengan como mínimo un 75% de esta raza. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen es el organismo encargado de orientar, controlar y vigilar la producción de los jamones y paletas que se comercializan con el distintivo de la Denominación de Origen de Los Pedroches, además se encarga de velar por el prestigio de la Denominación de Origen.

Todos los jamones y paletas certificados por la Denominación de Origen Los Pedroches van identificados con un precinto y una vitola numerados en los que se especifican los factores raciales y de alimentación de cada animal, vitolas que son expedidas únicamente cuando todo el proceso ha llegado a su fin, garantizando al consumidor la procedencia y calidad de cada pieza.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LOS PEDROCHES  
C. Real, 6 14440 Villanueva de Córdoba (Córdoba)  
Teléfono y fax: 957 12 10 84





Aunque los productos del cerdo ibérico se pueden encontrar en cualquier punto de la provincia los municipios adscritos a la Denominación de Origen son: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Belmez, Los Blázquez, Cardena, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya – Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso. También se incluyen las zonas con cota superior a los 300 metros de altitud de los términos de Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa.



## *Córdoba ruta del ibérico*

A continuación, recomendamos al visitante una ruta que le permitirá conocer un puñado de pueblos de la zona norte de la provincia de Córdoba. Y es que, para saborear los verdaderos y auténticos productos del cerdo ibérico nada mejor que hacerlo en cualquiera de los municipios donde se producen. De este modo podrá, además de apreciar este tipo de productos, conocer las tradiciones, historia, arquitectura y cultura de estos pueblos. Unos pueblos en los que la tradición deja paso a la innovación, aunque sin perder su propia identidad.







## ¿Cómo llegar?

Desde Córdoba por la N-432,  
a 53 kilómetros.

Lo más recomendable es callejear por el casco histórico de la villa está jalonado de calles empinadas de casas encaladas. La torre de la parroquia de San Sebastián, erigida en el siglo XV, es visible desde todo el pueblo. Dentro del término de Espiel se encuentra el balneario de Fuente Agria, a pesar de su estado ruinoso, hacer una visita tiene su encanto. Actualmente el enclave está abandonado y sólo es posible ver las ruinas de un hermoso hotel y restos de kioscos que a finales del siglo XIX eran capaces de dar agua medicinal y abastecer a una embotelladora que comercializaba a nivel nacional la denominada Aguagria. El embalse de Puente Nuevo, junto al municipio, permite pescar o contemplar las aves acuáticas que llegan a sus orillas en el invierno.



## No deje de visitar

### Obejo

Le recomendamos que visite este municipio en el mes de marzo cuando se celebra la romería de San Benito donde se desarrolla la Danza de las Espadas, de gran tradición.



# Peñarroya - Pueblonuevo

La explotación carbonífera cambió la fisonomía de esta localidad especialmente desde el siglo XIX, cuando se asentaron en la localidad importantes compañías mineras e industriales. En el antiguo Cerco Industrial de Peñarroya-Pueblonuevo todavía hoy se pueden ver las enormes chimeneas, las fábricas, la gran estación y todos los edificios mineros que forman parte del gran complejo. La herencia francesa se aprecia en la arquitectura de muchos edificios aunque el más emblemático de esta herencia francesa es la antigua sede administrativa de la Sociedad Minera y Metalúrgica de Peñarroya, proyectado hacia 1917 en un estudio parisino. También se conservan algunas viviendas unifamiliares todavía conocidas en la localidad como “las casas de los franceses” – de estilo francés, con ventanas de madera, habitaciones de altos techos y grandes jardines delanteros.

## ¿Cómo llegar?

Desde Belmez por la N-432, enlazar luego con la A-499. La distancia entre Belmez y este municipio es de 9 km.



Casa francesa  
Peñarroya - Pueblonuevo

## No deje de visitar

**Villaviciosa:** rodeada de un espléndido bosque mediterráneo de alcornocales, encinas y quejigos, esta localidad permite al visitante conocer un paisaje único. Muy cerca se encuentra un puente califal con arcos de herradura.



Charco del Molino  
Villaviciosa

# Belmez

Belmez cuenta con uno de los castillos roqueros que, distribuidos por el norte de la provincia, servían de guardia al viejo camino de Pedroches. La fortaleza se asienta sobre una mole de piedra, desafiando al terreno. De origen árabe, fue reformado después de la reconquista y fortificado por los franceses que lo ocuparon durante la guerra de la Independencia. A pesar de lo escarpado del terreno, tiene fácil acceso a través de escaleras y rampas y el espectáculo de las vistas merece el esfuerzo.

También es un edificio interesante el Ayuntamiento, levantado en el siglo XIX y con una bella portada de piedra, así como la parroquia de Nuestra Señora de la Anunciación, de origen medieval y reformada en el barroco, ostenta una torre mudéjar y un valioso retablo renacentista en su interior.

## ¿Cómo llegar?

Desde Espiel: tomar la N-432. La distancia a recorrer es de 22 kilómetros.

Vista de Belmez y su Castillo



## No deje de visitar

**Fuente Agria:** Dentro del término de Espiel, pero muy cercano al pueblo de Villaharta, se encuentra el balneario de Fuente Agria, hoy abandonado. Alcanzó mucho renombre a finales del siglo XIX y primeros del siglo XX. Las propiedades curativas de sus aguas, muy ricas en hierro son conocidas desde antiguo.





# Fuente Obejuna

Casa Cardona  
Fuente Obejuna

## ¿Cómo llegar?

Desde Peñarroya - Pueblonuevo: tomar la N-432 para enlazar después con la carretera A-477

Ciudad romana, que recibió el nombre de Mellaria, estuvo habitada hasta el siglo III d. c según algunos historiadores y hasta el siglo V según otros. La presencia visigoda sólo ha dejado restos apreciables en la Ermita de San Bartolomé, enclavada en un paraje de singular belleza, en pleno corazón de la Sierra de los Santos. Nos encontramos ante la construcción monumental más antigua conservada en la comarca, si tenemos en cuenta un documento manuscrito conservado en el Archivo Parroquial de Fuente Obejuna, fechado en el año 1611.

Recomendamos al visitante que conozca la Iglesia de Nuestra Señora del Castillo, que data del siglo XV y el convento de los Padres Franciscanos. Del mismo modo, cerca de la plaza Lope de Vega se sitúa la casa señorial de los Marqueses de Valdemoro que data del siglo XVII.

## No deje de visitar

**Aldeas:** el término municipal de Fuente Obejuna está salpicado de pequeñas aldeas en las que la tranquilidad se respira y donde parece que no ha pasado el tiempo. En muchas de ellas es posible encontrar hermosas casas rurales que permiten practicar otro tipo de turismo.

Aldea Cañada del Gamo





# Hinojosa del Duque

Patria de la "Fermosa Vaquera" que cantara el Marqués de Santillana. Hinojosa del Duque es un pueblo de grandeza, en su historia y monumentalidad como así lo deja patente la Iglesia de San Juan Bautista "Catedral de la Sierra", uno de los conjuntos histórico-artísticos más importantes de la provincia. Dentro del casco urbano también hay que mencionar otras construcciones como las ermitas de Santa Ana (Monumento Histórico Artístico), San Isidro, San Gregorio, o las parroquias de San Sebastián y San Isidro Labrador. Tampoco debe dejar de visitar el Convento de la Purísima Concepción, construido en el s. XVI.



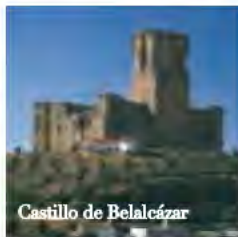
"Catedral de la Sierra"  
Hinojosa del Duque

## ¿Cómo llegar?

A 49 km. de Fuente Obejuna : tomar la A-477 hasta enlazar con la N-432 y enlazar con la A-499.

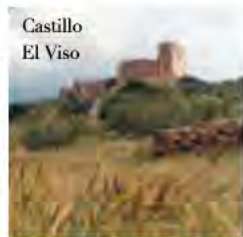
## No deje de visitar

**Belalcázar:** Visite el Convento de Sta. Clara del siglo XV con sus bellos artesonados. No se pierda tampoco el Castillo de Sotomayor y su torre del homenaje con 45 metros de altura.



Castillo de Belalcázar

**El Viso:** Cada 4 años los habitantes de este municipio representan el Auto Sacramental de Los Reyes Magos, declarado de Interés Turístico Nacional de Andalucía.



Castillo  
El Viso

# Pozoblanco



## ¿Cómo llegar?

A 32 Km de Hinojosa: tomar la A-420 y atravesar Fuente La Lancha, Villanueva del Duque y Alcaracejos.

Pozoblanco es la actual capital de la comarca, y se ha convertido en el centro comercial e industrial de Los Pedroches. Las iglesias de San Bartolomé, San Sebastián y Santa Catalina, junto a las ermitas de San Antonio, San Gregorio y del Cristo de la Columna constituyen el itinerario monumental en el municipio. Junto a ellas, el Hospital de Jesús Nazareno que alberga una talla barroca de gran valor artístico. Le recomendamos también una visita al Monasterio de Pedrique hoy convertido en taller, residencia y museo del escultor Aurelio Teno. Pozoblanco cuenta con otra serie de atractivos especialmente destinados a los aficionados de la práctica deportiva y del turismo activo. Piscina cubierta, club de golf, campo de tiro, club de tenis, instalaciones para la práctica de la pesca, así como un club hípico.

## No deje de visitar

**Añora:** En este municipio le recibirán sus casas con típicas fachadas de tiras. En Mayo celebra su fiesta de Las Cruces, declarada de Interés Turístico Nacional de Andalucía.



Fachadas en línea  
Añora

Ntra. Sra. de la Asunción  
Dos Torres



**Dos Torres:** Visite la parroquia de Ntra. Señora de la Asunción, la iglesia de Santiago y la plaza de La Villa. Pasee por sus calles y admire las fachadas de sus casas.

# Villanueva de Córdoba



Ayuntamiento  
Villanueva de Córdoba

Como otras localidades de la zona, Villanueva de Córdoba fue fundada en el siglo XIV por habitantes de Pedroche, que decidieron asentarse en estos parajes para escapar de los efectos de las epidemias. A quien visite este municipio le recomendamos que conozca la Iglesia Parroquial de San Miguel, que se construyó en el siglo XVI, aunque necesitó ser reedificada en el XVIII. La Antigua Audiencia es la construcción civil más importante del municipio que ha superado el paso de los siglos. El edificio, situado en la plaza principal de esta localidad, fue levantado en el siglo XVII y destaca en el conjunto urbano por su espléndida fachada de granito.

## ¿Cómo llegar?

Desde Pozoblanco: tomar la carretera A-420. La distancia a recorrer es de 21 kilómetros.

## No deje de visitar

**Alcaracejos:** No se pierda el Museo de la Matanza. En este museo etnológico podrá conocer algunos de los objetos que antiguamente las familias usaban en las tradicionales matanzas del cerdo que daban sustento para casi todo el año.

**Centro de Interpretación de la Dehesa:** Ofrece al visitante distintas actividades turísticas relacionadas con la dehesa, el ecosistema y los usos de la dehesa a través de paneles explicativos y el uso de las nuevas tecnologías.





# Conquista



Parroquia de Sta. Ana  
Conquista

## ¿Cómo llegar?

Desde Villanueva tomar la A-420 hasta la rotonda. Tomar la salida 4 por la CO -90. La distancia es de 14 kilómetros.

Conquista tuvo su origen en los siglos bajomedievales en torno a unas ventas destinadas a asistir y prestar protección a los viajeros que transitaban por el camino de La Plata. Poco poblada desde la antigüedad, Conquista alcanzaría su esplendor a finales del siglo XIX y en las primeras décadas del XX, debido a las explotaciones mineras y a la llegada del ferrocarril. Muy próximo al pueblo, en el parque de Navagrande y rodeada de un extenso y poblado encinar, se encuentra la ermita de San Gregorio, una moderna construcción que cobija la imagen del patrón de esta localidad. También es importante visitar la Iglesia de Santa Ana, construida sobre una antigua edificación del siglo XVI, que había recogido las tradiciones existentes en la zona con respecto a esta advocación, y que recibió la visita de importantes personajes como Santa Teresa de Jesús.

## No deje de visitar

**Pedroche:** Le recomendamos pasear por las estrechas y empinadas calles de este municipio y visitar la torre de la Iglesia de El Salvador, una de las más bellas de la comarca.



Iglesia del Salvador  
Pedroche



# Cardena



Parroquia de Ntra. Sra. del Carmen  
Cardena

## ¿Cómo llegar?

Desde Conquista: Tomar la CO-9010 y enlazar con la A-420.  
La distancia es de 27 kilómetros.

El principal atractivo turístico de Cardena lo forman sus dehesas y sus áreas de monte mediterráneo. La calidad y el grado de conservación de este medio físico fueron determinantes para la declaración en 1.989 del Parque Natural de Cardena-Montoro, que cuenta con una extensión superior a las 41.212 hectáreas, y que cobija en su interior la principal reserva de la península de lince ibérico. Junto a esta especie también se pueden contemplar lobos, nutrias, o águilas como la imperial o la real. Junto a las áreas de dehesa, la presencia del roble melojo ha posibilitado la presencia de una fauna de clara vocación cinegética destacando jabalís y ciervos que conviven con liebres, conejos o perdices.

Iglesia del Salvador  
Torrecampo

## No deje de visitar

**Torrecampo:** Conozca la arquitectura tradicional de la zona visitando la Casa – Museo Posada del Moro, donde se pueden ver enseres domésticos, así como pinturas, esculturas y también piezas arqueológicas.



# *Directorio*



## ALCARACEJOS

---

Ayuntamiento	C/ Maestro Miguel López s/n	www.alcaracejos.net	+34 957.15.60.09
Oficina de Turismo	Plaza de Andalucía s/n	www.alcaracejos.es	+34 957.15.61.02

## AÑORA

---

Ayuntamiento	Plaza Iglesia, 1	www.anora.es	+34 957.15.13.08
<b>Belloterra Delicatessen, S.L. Adscrita D.O.</b>	Pol. Ind. Palomares, 1	www.belloterra.es	+34 957.13.19.07

## BELALCÁZAR

---

Ayuntamiento	Plaza de la Constitución, 11	www.belalcazar.es	+34 957.14.60.04
--------------	------------------------------	-------------------	------------------

## BELMEZ

---

Ayuntamiento	C/ Córdoba, 1	www.infoguadiato.com	+34 957.58.00.12
<b>Ibéricos Castillo de Belmez, S.L. Adscrita D.O.</b>	C/ Córdoba, 25		+34 619 13 55 43



## CARDEÑA

---

Ayuntamiento	C/ Paseo de Andalucía, 2	www.cardena.es	+34 957.17.40.02
Oficina de Turismo	C/ Miguel Gallo, 3		+34 957.17.41.38 - 639.57.20.90

**Ibérico de Cardena, S.L. Adscrita D.O.**

Camino del Cerezo, s/n	+34 957.17.43.50
------------------------	------------------




## CONQUISTA

---

Ayuntamiento	C/ Mayor, 16	www.lospedroches.org	+34 957.15.94.45
--------------	--------------	----------------------	------------------

## DOS TORRES

---

Ayuntamiento	Plaza de la Villa, 1	<a href="http://www.dostorres.es">www.dostorres.es</a>	+34 957.13.40.01	
Oficina de Turismo	Plaza de la Villa, 11	<a href="http://www.dostorres.es">www.dostorres.es</a>	+34 957.13.43.72	
<b>Jamones Ibéricos Calvo S.L.</b>	C/ Santa Ana s/n		+34 957.13.43.00	


## EL VISO

---

Ayuntamiento	Plaza de la Constitución, 1	<a href="http://www.ayto-elviso.com">www.ayto-elviso.com</a>	+34 957.12.70.05	
--------------	-----------------------------	--------------------------------------------------------------	------------------	--




## ESPIEL

---

Ayuntamiento	Plaza de Andalucía, 7 - 9	<a href="http://www.aytoespiel.com">www.aytoespiel.com</a>	+34 957.36.30.22	
<b>Celestino Gómez Parra, S.L. Adscrita D.O.</b>	Polg. Industrial el Caño 1, s/n		+34 957.36.41.28	

## FUENTE OBEJUNA





---

Ayuntamiento	Plaza López de Vega, s/n	<a href="http://www.fuenteovejuna.org">www.fuenteovejuna.org</a>	+34 957.58.40.20	
Oficina de Turismo	C/ San Francisco s/n <small>(próxima ubicación:Palacete Modernista C/Doctor Miras Navarro)</small>		+34 957.58.41.64	
<b>Alimentaria de Los Pedroches, S.A. Adscrita D.O.</b>	C/ Paseo Cruz de Piedra, s/n		+34 957.58.47.96	
<b>Embutidos y Jamones El Pulgarín</b>	Polígono Industrial El Blanquillo, 32		+34 957.58.41.77	
<b>Jamones Esjaser, S.L.</b>	Polígono El Blanquillo, parcela 1,2,3		+34 957.58.46.08	
<b>Embutidos Camilo Ríos, S.L. Adscrita D.O.</b>	C/ Garabitos, 4		+34 957.58.40.85	



## HINOJOSA DEL DUQUE

---

Ayuntamiento	Plaza de la Catedral, 1	<a href="http://www.hinojosadelduque.es">www.hinojosadelduque.es</a>	+34 957.14.00.50	
Oficina de Turismo	C/ Cánovas del Castillo, 3 (Museo Etnológico)	<a href="http://www.hinojosadelduque.es">www.hinojosadelduque.es</a>	+34 957.14.10.56	
<b>Jamones y Embutidos La Finojosa, S.L.</b> <i>Adscrita D.O.</i>	Polg. Molino de Viento, parcela 10		+34 957.14.20.56	
<b>Hnos. Rodríguez Barbancho, S.L.</b> <i>Adscrita D.O.</i>	Avda. Marqués de Santillana, 141	<a href="http://www.rodriguezbarbancho.com">www.rodriguezbarbancho.com</a>	+34 957.14.02.44	
<b>Jamones Álvaro del Valle</b>	C/ San Benito s/n		+34 957.14.14.05	
<b>Jamones Hermanos Cambróm Fernández</b>	C/ Virgen de la Antigua, 8		+34 957.14.03.60	
<b>Jamones Jorge López</b>	C/ Santa Ana, 5	<a href="http://www.jamonesjorgelopez.com">www.jamonesjorgelopez.com</a>	+34 957.14.16.36	
<b>Jamones San Pancracio</b> <i>Adscrita D.O.</i>	Avda. Marqués de Santillana, 102	<a href="http://www.santiagomurillo.com">www.santiagomurillo.com</a>	+34 957.14.03.77	

## OBEJO

---

Ayuntamiento	C/ Iglesia, 16	<a href="http://www.obejo.es">www.obejo.es</a>	+34 957.36.90.42	
--------------	----------------	------------------------------------------------	------------------	--


## PEDROCHE

---

Ayuntamiento	Plaza de las Siete Villas, 1	<a href="http://www.pedroche.es">www.pedroche.es</a>	+34 957.13.73.02	
--------------	------------------------------	------------------------------------------------------	------------------	--




## PEÑARROYA-PUEBLONUEVO

---

Ayuntamiento	C/ Constitución, 5	<a href="http://www.penarroyapueblonuevo.es">www.penarroyapueblonuevo.es</a>	+34 957.56.02.04	
<b>Chacinas y Jamones de Fuente Obejuna</b>	C/ Romero Robledo, 7		+34 957.57.05.70	

## POZOBLANCO

---

Ayuntamiento	C/ Cronista Sepúlveda, 2	www.pozoblanco.es	+34 957.77.00.50	
Oficina de Turismo	C/ Romo, 2	www.pozoblanco.es	+34 957.12.06.03	
<b>Covap Adscrita D.O.</b>	Ctra. Canaleja, Km. 1	www.covap.es	+34 957.77.38.88	
<b>Malcani Adscrita D.O.</b>	Crta. del Guijo, s/n	www.agroiibericadepozoblanco.es	+34 957.77.07.97	
<b>Jamones y Embutidos Ibéricos Sánchez, S.L.</b>	Pol. Ind. Dehesa Boyal, 33 - 34		+34 957.77.28.92	




## TORRECAMPO
















---

Ayuntamiento	Plaza de Jesús, 19	www.torrecampo.es	+34 957.15.50.01	
--------------	--------------------	-------------------	------------------	--

## VILLANUEVA DE CÓRDOBA

---

Ayuntamiento	Plaza de España, 10		+34 957.12.00.00	
Oficina de Turismo	C/ Pozoblanco,3	www.villanuevadecordoba.com	+34 957.12.06.03	
<b>Jamón Jarote, S.L. Adscrita D.O.</b>	Avda. del Matadero, 40	www.jamonjarote.es	+34 957.12.08.34	
<b>IBESA Adscrita D.O.</b>	C/ Pol. In. Cárnico	www.ibesa.es	+34 957.12.20.00	
<b>Jamones y Embutidos Majada Pedroche, S.L. Adscrita D.O.</b>	Pol. In. UI-2 parcela 61		+34 957.12.90.70	
<b>S:C.A. Agrícola Ganadera San Miguel Adscrita D.O.</b>	C/ San Blas, 51	www.cooperativasanmiguel.com	+34 957.12.10.70	

<b>Jamones I. Luis Blanco e Hijos, S.L.</b>	Pol. In. UI-2, parc. 2-3	<a href="http://www.hamjarote.com">www.hamjarote.com</a>	+34 957.12.12.87	 
<b>Ibéricos del Sur, S.A. Adscrita D.O.</b>	Pol. In. Cárnico, s/n	<a href="http://www.ibericosdelsur.es">www.ibericosdelsur.es</a>	+34 957.12.12.75	
<b>Comercializadora Los Titos, S.L.</b>	Pol. In. Cárnico, s/n	<a href="http://www.tioeusebio.com">www.tioeusebio.com</a>	+34 957.12.14.15	 
<b>Cárnicas Virgen de Luna</b>	C/ Génova, 40	<a href="http://www.carnicasvirgendeluna.com">www.carnicasvirgendeluna.com</a>	+34 957.12.05.65	
<b>Cárnicas Hortensia</b>	C/ Cerro, 35	<a href="http://www.ibericoslospedroches.com">www.ibericoslospedroches.com</a>	+34 957.12.06.86	
<b>Jamivi, S.L. Jamón Ibérico de Villanueva</b>	C/ San Blas, s/n	<a href="http://www.jamonibericodevillanueva.com">www.jamonibericodevillanueva.com</a>	+34 957.12.06.24	 
<b>Señorío de Los Pedroches Adscrita D.O.</b>	C/ Pozoblanco, 70	<a href="http://www.eljamondebellota.com">www.eljamondebellota.com</a>	+34 957.12.11.67	 
<b>Chacinas Villanueva S.L.</b>	C/ Moreno de Pedrajas,36	<a href="http://www.chacinasvillanueva.es">www.chacinasvillanueva.es</a>	+34 957.12.05.12	 
<b>Jamones La Encina, S.L.</b>	Pol. In. parcela 4 y 5	<a href="http://www.jamoneslaencina.com">www.jamoneslaencina.com</a>	+34 957.12.03.16	 
<b>Navalpedroche S.L.</b>	Ctra. de Conquista, s/n	<a href="http://www.navalpedroche.es">www.navalpedroche.es</a>	+34 957.12.33.69	
<b>Jamones Diego López S.L. Adscrita D.O.</b>	C/ Alcaracejos s/n	<a href="http://www.jamonesdiegolopez.com">www.jamonesdiegolopez.com</a>	+34 957.12.91.35	
<b>Los Regalitos</b>	C/ Nueva, 13			
<b>VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA</b>				
<b>Ayuntamiento</b>	Plaza de Andalucía, 1	<a href="http://www.villaviciosadecordoba.es">www.villaviciosadecordoba.es</a>	+34 957.36.00.21	
<b>Ibéricos de Villaviciosa, S.L.</b>	Ctra. de Arenales s/n		+34 957.36.06.72	 
<b>El Canito S.L.</b>	Ctra. de Posadas s/n		+34 957.36.08.29	