

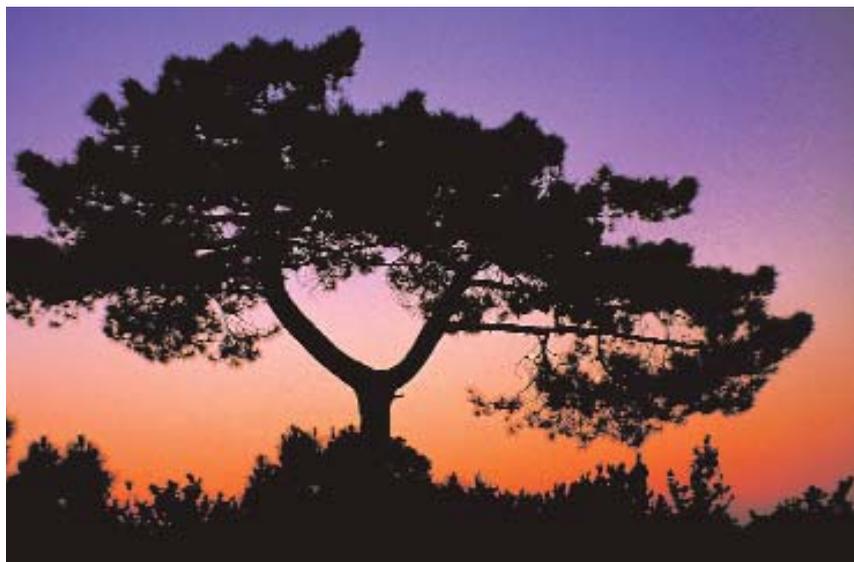


*Cascada de las Escarnelas. Foto: Rafael Delgado*

# LAS SIERRAS DE CAZORLA, SEGURA Y LAS VILLAS



*Pino "Bonsai" en la Sierra de Las Villas. Foto Rolf Möhringe*



*Las Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas representan el mayor espacio natural protegido de España y el segundo más grande de Europa. Situadas al este de la provincia de Jaén, la suma de sus territorios dibuja un rectángulo geográfico de más de cien kilómetros de alto y veinte kilómetros de ancho. El 5 de febrero de 1986 las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas fueron declaradas parque natural. Años antes, la UNESCO consideró estos parajes Reserva de la Biosfera, y la Unión Europea aprobó la declaración de Zona de Especial Protección para las Aves.*

**E**l Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas lo constituyen veinticuatro municipios. En su interior, además de un insustituible tesoro botánico y zoológico, existe un nutrido catálogo histórico y artístico y un valioso patrimonio etnológico. La Sierra de Segura es la mayor de las tres comarcas. Su belleza fue declarada por poetas como Jorge Manrique y Francisco de Quevedo. La Sierra de Cazorla es escarpada y abrupta, y sus bellos paisajes han sido protegidos y divulgados por el recordado naturalista Félix Rodríguez de la Fuente. La Sierra de Las Villas es la más desconocida. Por sus valles desciende el Guadalquivir, aún joven tras su nacimiento en la serranía de Cazorla.

El Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas se encuentra situado en el extremo oriental de la provincia de Jaén, ocupando una extensión de 214.300 ha. Los accesos al Parque son múltiples y cómodos. Rica en su flora poseen 2.170 especies distintas de Plantas, de las cuales 34 son endemismos locales únicos en el mundo. Este territorio representa el 0,43 por ciento de la España peninsular, pero su interior atesora el veinte por ciento de sus especies florales. Permiten disfrutar de tupidas masas de



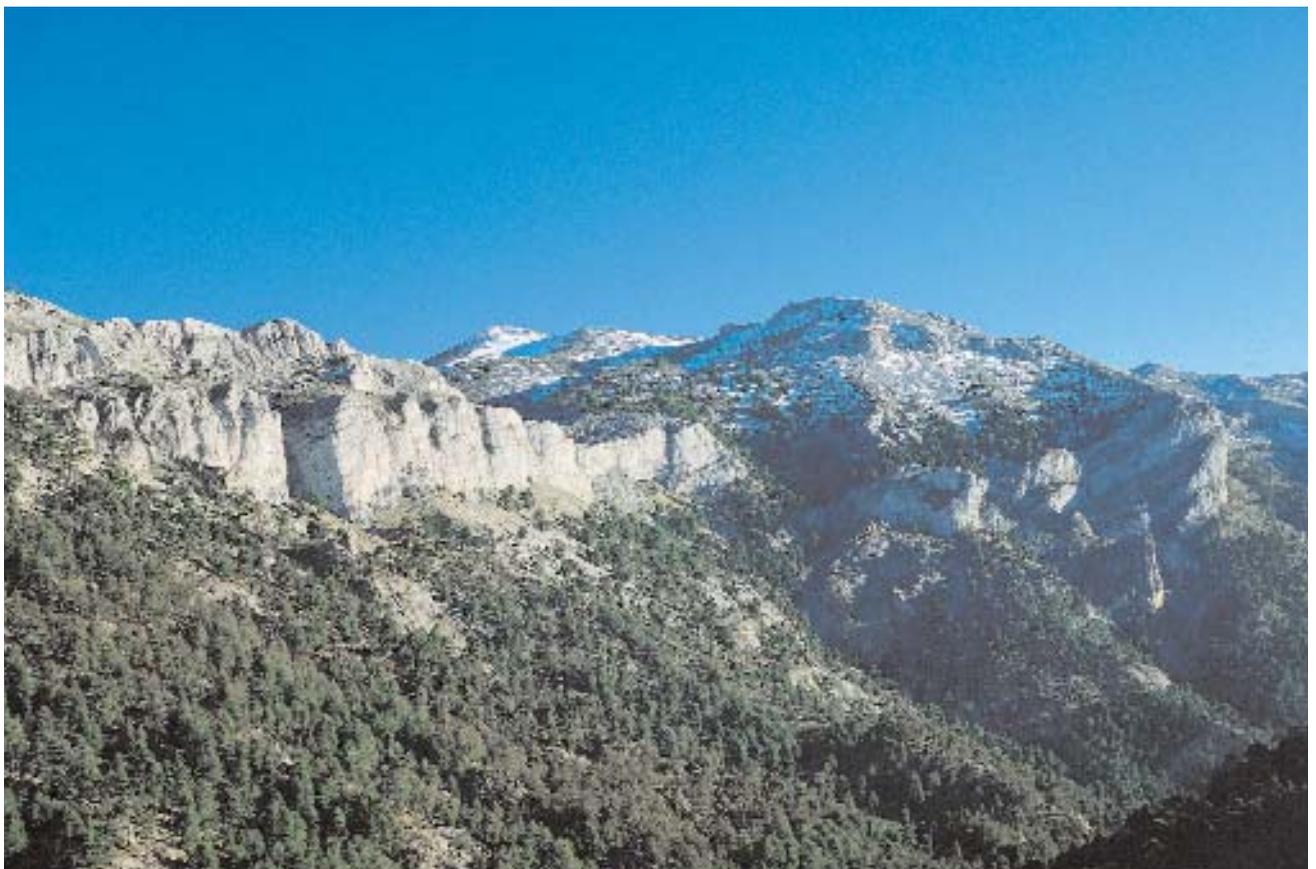
*Rio Madera, Sierra de Segura. Foto Rafael Delgado*

encinares en cotas por debajo de los mil metros de altura. El matorral mediterráneo se extiende desde las zonas de ribera, donde crecen los álamos, fresnos, olmos y avellanos, hasta la alta montaña donde germinan los sabinars. Existe un copioso catálogo de plantas rupícolas que aprovechan las hendiduras calizas y la cercanía del agua para multiplicarse. El parque natural acoge la masa forestal más

extensa de la península. Los bosques de pino ocupan la mayor parte del territorio. Su fauna, acoge a 36 especies de mamíferos, 125 especies distintas de aves, 19 familias de reptiles, diez variedades de anfibios y nueve especies diferentes de peces. Una riqueza sin igual en el pulmón verde de Jaén.

En los siglos pasados, los bosques de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas estuvieron habitados por osos

*Zona de Cumbres del Cabaña. Foto: J. Lucas Ruiz*



pardos, lobos, linces y quebrantahuesos. Hoy estas cuatro especies están desaparecidas. En el caso del quebrantahuesos, una bella y valiosa ave carroñera, existe desde hace años un ambicioso proyecto de reintroducción que empieza a dar sus frutos.

Hubo un tiempo, a primeros del siglo XX, que las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas estaban moteadas por más de doscientas aldeas donde vivía un nutrido vecindario, dedicado a las labores agrícolas y ganaderas. Su forma de vida aún prevalece. Existen características comunes en la arquitectura de los pueblos y aldeas del parque. La teja árabe cubre tejados y aleros; las chimeneas están rematadas por lajas de piedra a modo de rompehumos; la madera de pino laricio perfila puertas y ventanas y sostiene cubiertas. La antigua casa está protegida por anchos muros de piedra, cuyas fachadas son encaladas por primavera.

La Sierra de Segura es la más extensa de las tres comarcas que conforman el parque. Situadas en la mitad norte del espacio natural, aporta el mayor número de municipios, de territorios y pobladores, además de algunos de los valores ecológicos más notables del lugar.

La Sierra de Las Villas es la comarca más desconocida, agreste y sinuosa del parque natural jiennense. Su territorio lo forman cuatro municipios.: Sorihuela de Guadalimar, Villanueva del Arzobispo, Iznatoraf y Villacarrillo. Por estas tierras de altas cumbres, alfombradas por densos bosques de pinares, transcurre el río Guadalquivir.

La gastronomía es una de las manifestaciones más representativas de los pueblos y aldeas del parque natural. El recetario no es muy abundante, pero sí sustancioso y noble. El aceite de oliva virgen extra es la base de la mayor parte de los platos tradicionales. Dos denominaciones de origen – Sierra de Segura y Sierra de Cazorla- engrandecen las propuestas gastronómicas de las tres sierras. Platos elaborados con ajo, como: “ajoatao”, “ajoharina”, “ajolabrao” y “ajomulero”, son guisos donde este condimento ejerce de absoluto protagonista. Los “andrajos” que se elaboran con liebre, hortalizas y pasta casera, mientras el “rin-ran” es un delicioso pure de patatas con pimientos rojos secos. Las “gachasmigas” se elaboran con harina y son acompañadas por las suculentas viandas de la matanza. La trucha el pescado por excelencia del parque y la mejor de las carnes

la “oveja segureña” una raza bovina de extraordinaria calidad. Para los dulces: el “pan de higo”, la “carne de membrillo” o las “gachas dulces”.

Los pueblos y ciudades de las Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas acogen a lo largo del año un copioso calendario de fiestas y celebraciones culturales. Las fiestas de mayor interés etnológico tienen lugar en los pequeños pueblos y aldeas de la Sierra de Segura donde aún se conservan las costumbres de antaño.

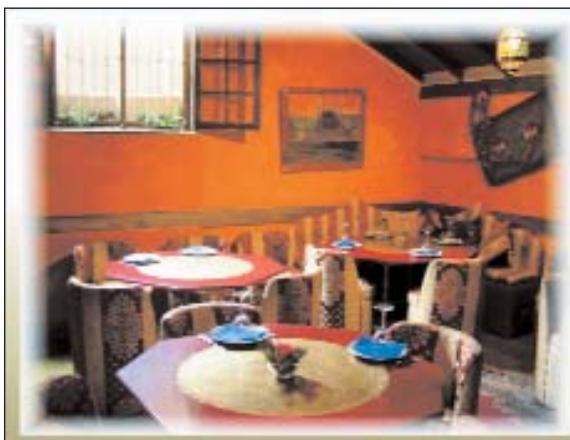
Las tres sierras son un marco geográfico extenso y variado de la artesanía popular, sus pueblos y aldeas reflejan el carácter de sus gentes, la cerámica y la alfarería abundan en las localidades de la Sierra de Segura. Los productos elaborados con el corcho y las maderas de pino y olivo es habitual en todos los pueblos del parque. En la Sierra de Cazorla aún existen mujeres dedicadas a los bordados y a los encajes. Otros artesanos se dedican a labores de apicultura o a la elaboración de quesos de oveja y cabra. ●

Para más información:  
[www.promojaen.es](http://www.promojaen.es)

*Burunchel. Foto: Rolf Möhring*



*Segura de la Sierra. Foto: Rolf Möhring*



**Especialidades Turcas**  
**Kebab - Grill...**

RESTAURANTE  
**ESTAMBUL**

Cocina tradicional Turca con horno artesanal, carnes y verduras bien especiados y combinados con yogur.

Fines de semana la bailarina de la danza del vientre la hará sentirse en la mil y una noche.

C/ Suárez Guerra, 16 - S/C de Tenerife Tfno.: 922 24 76 94  
ABIERTO TODOS LOS DÍAS EXCEPTO DOMINGO NOCHE

