

  
PARADORES

# CAZORLA

Y SU PARADOR



# MATER AMANTÍSIMA DE RÍOS Y MONTES

*¡Oh Guadalquivir!  
Te ví en Cazorla nacer...  
Un borbollón de agua clara,  
Debajo de un pino verde,  
Eras tú, ¡qué bien sonabas*

Antonio Machado

**C**azorla no es para describir cómo y porqué y porqué ni por dónde andan ni van y vienen estas gentes. Es claro que goza del atributo de Mater Amantísima; pero, también es Mater Intemerata: Resulta ser una diosa tan generosa como inflexible...

Cazorla y todas o casi todas estas regiones son tan insólitas como variopintas: gozan, a la vez que padecen usos y costumbres exageradamente peculiares: por sus intrincados pasados; por sus orígenes complejos, por sus costumbres añejas... y por sus gastronomías y artes y artesanías. Y por sus lenguas y lenguajes.

Lenguajes, tal vez deformados, pero propios y apropiados.

Para cualquier visitante –a poca curiosidad que se tenga– descubrirá por esta región y estas generosas y derramadas serranías muy gratas y sorprendentes y gratificantes sorpresas: en el arte; en el paisaje; en el paisanaje. En las culturas. O en el folclore y ritos ancestrales.

Cazorla es una cita obligada para cualquier viajero penitente e impenitente: Jamás se arrepentirá. Así lo quisieron y siguen exigiéndolo estas gentes apretadas en parajes empinados casi hasta las nubes con perspectivas soberbias, prepotentes, humildes, pero jamás humilladas; de parcas costumbres de sus seres y estares.

Son montañeros por vocación y por imperiosa necesidad. Y amantes –a la fuerza– de sus inhóspitas geografías, tan hermosas como, con frecuencia, traicioneras. A veces inclementes.



Es este macizo rocoso impertérrito, empinado, por encima de todos los Jaenes más veniales; y manadero de ríos y regatos capaces de parir tan notables aguas como las del Guadalquivir; o el Segura. Y otros notables regatos que nacerderos de bosques generosos de pinares, tan apretados, presurosos y abundosos que se han dejado llamar “la Suiza española”.

Y así, porque son y siempre serán tierras fronterizas, por necesidad incomunicadas, que conviven y comparten coplas y quejidos; que son, también lloros y reivindicaciones mucho más que justas...: Lo dice la copla:

“...Hay quien dice de Jaén  
que no es mi tierra andaluza...  
¡Ay mi Jaén...”

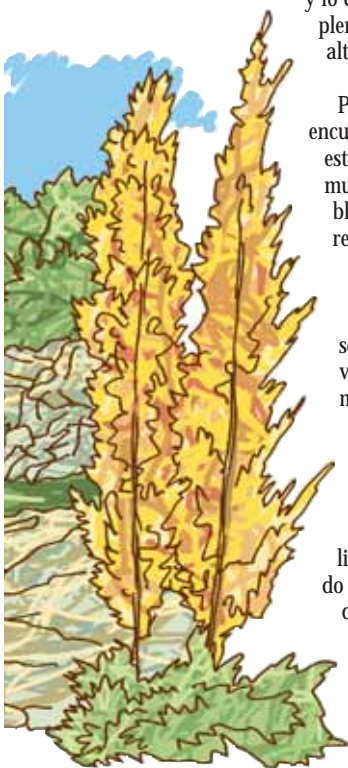
Pero no son estos jienenses gentes soberbias, ni crecidas; ni mucho menos orgullosas. Son así: lo saben y lo dicen estas gentes que presumen, simplemente, de ser lo que son: aceituneros altivos.

Pero es una ficción de humildad encubierta. Porque demasiadas de estas geografías esconden pero muestran tesoros más que notables; sorprendentes: Como Linares, Úbeda, Baeza...

Estas hermosas, aunque abruptas cumbres, han dado a nacer a ríos tan señeros y señores como el Guadalquivir que acaba mamando y dejándose mamar nada menos que del océano Atlántico; o el río más humilde, pero no menos orgulloso que el Mediterráneo.

En todo caso, ambas corriente fertilizan amplios territorios que han venido criando, con una sorprendente fertilidad, enormes pinares, acompañados de más que notables y espontáneas floras y faunas. Su geografía se expande hasta como setenta y seis mil hectáreas.

Por estos generosos contornos conviven ciervos, gamos, muflones; y sobreviven aún cabras monteses. Y todavía se puede gozar de especies vegetales como la llamada “*Violeta de Cazorla*”; o, la “*Aguileña*”, o la “*Grasilla*”.



El curioso caminante sabrá encontrarlas y descubrir tantas y tantas más. El Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas invita al viajero a opulentas sorpresas y gratos paseos; por las sierras o el disfrute de la naturaleza que dejará en su alma la inflexible voluntad de volver: cada época del año guarda, pero no esconde, indescriptibles y sorprendentes bellezas: los inviernos preparan la tierra para parir estallidos de colores que anuncian con anhelo la llegada de la primavera. Con esta estación llegan las crías de los animales, las flores y los frutos. Por los veranos amanecen las fiestas, las alegrías, las luces, las eternas y amables noches; con los otoños los paisajes se cubren de melodías de sonidos ocres, amarillos y pardos: está amaneciendo la berrea de los ciervos...

Parece que la naturaleza ha decidido bendecir al viajero para mejor contemplación de este macizo de complicada y sobrecogedora orografía, con un verdor de su vegetación que sólo se interrumpe bruscamente al llegar a los riscos de rocas calizas que contrastan con los soberbios roquedales rojizos en las tierras más bajas.

Es ésta una atormentada geografía donde los cauces de los arroyos y ríos cavan y excavan rocas y peñascos que dan lugar a cascadas de bellezas incomparables capaces de discurrir ya amansados, entre las gargantas de los desfiladeros.

4

Estos mágicos parques se señorean sobre una superficie de más de dos mil hectáreas: Las serranías se derraman por las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas; a lo largo y a lo ancho de esta provincia impera y se impone el mayor y tal vez mejor espacio natural protegido de toda esta península.

El parque disfruta y sufre de numerosas cadenas montañosas: estas serranías se abren a otras como la Sierra del Pozo, como la Sierra del Castril, la de la Cabrilla, la de Almorchón y otras muchas de envidiables bellezas. Unas y otras nacen de lo más alto de los Guadalquivires y su climatología ha querido diseñar un relieve caprichoso y barroco. Los numerosos riscos y brazos de ríos constituyen una geografía insólita desde su nacimiento en la Cañada de las Fuentes y desde el río Segura en adelante.

El curioso visitante excursionista gozará del privilegio de ver en libertad innumerables especies como jabalíes, cabras monteses, ciervos, gamos, ginetas y otras especies...

Al patrimonio histórico-artístico de esta provincia se suman los tesoros paisajísticos que se apropian de estas sierras. Es la Sierra Morena quien marca la transición entre las tierras altas de La Mancha y las Andalucías y la escondida Sierra Magina donde se empuñan las cumbres más altas de la provincia que guardan numerosos e inexplorados recodos. Cualquier escapada es más que gratificante.

Junto a todo ello guardan estas alturas también un excelente patrimonio cultural con frecuencia etnológico y arquitectónico. Y un

peculiar tipismo andalusi en poblaciones de su entorno. Huelma y Belmes el de la Moradela. En el mismo camino abierto entre las sierras del Campillo y La Cabrita se sortea el profundo barranco del arroyo Salado que presume de un espectacular viaducto de hierro digno del mismísimo Eiffel.

Por el mismo camino la geografía se accidenta aún más; Y enseguida aparecerá el gran tesoro de La Magina con poderoso castillo de los Alburquerque y la gloriosa iglesia parroquial de la Inmaculada.

Por estos contornos escasean los asentamientos humanos aunque sí salpicados por alejados cortijos.



5

## LOS PRINCIPIOS DE LOS TIEMPOS



iremos nuevamente a Antonio Machado

*“Poned sobre los campos,  
un carbonero, un sabio y un poeta...  
Vereis como el poeta admira y calla,  
El sabio mira y piensa...  
Seguramente el carbonero busca las moras o las setas.  
Llevadlos al teatro y sólo el carbonero no bosteza.  
Quien prefiere lo vivo a lo pintado es el hombre  
Que piensa, canta o sueña.  
El carbonero tiene llena de fantasía la cabeza.”*

Toda esta provincia es hija y nieta de las serranías de Sierra Morena. Por estos desfiladeros circularon fenicios, romanos, árabes y otros invasores razonablemente benévolos en numerosas ocasio-

nes: por eso y por aquí vendrían religiones, culturas, costumbres, cultivos de las benéficas manos de los mundos árabes: Perfeccionaron regadíos. Se mezclaron culturas árabes, judías y religiones. Pactaron con los cristianos. Compartieron artes, artesanías y costumbres. De estos “invasores” esta península aprendió artes y costumbres mudéjares; ellos nos dejaron mezquitas, alcazabas, norías, regadíos...

La ciudad de **Jaén** muestra y demuestra el impresionante poso que la cultura árabe dejó por la ciudad.

Como los **Baños Árabes**, que todavía son visitables y otros hitos históricos aunque posteriores y escenarios singulares de batallas como la de Las Navas de Tolosa: Dicen las crónicas legendarias que en esta lid sería derrotado el famoso Miramolino, un símbolo de la conquista cristiana de Andalucía, y Bailén primera gran victoria militar de las tropas españolas dirigidas por el general Castaños frente a las tropas napoleónicas de Dupont durante los inicios de la Guerra de la Independencia.



6

Todavía en la **avenida de la Estación** se sitúa y se enseña el **Museo Provincial** instalado en un estupendo edificio de 1914 con portada renacentista añadida al antiguo Pósito.

El Museo Provincial atesora importantes fondos de los antiguos museos, ya desaparecidos, de Arqueología y Bellas Artes. Merecen especial interés unas excelentes colecciones de cerámicas ibéricas, griegas, romanas y árabes, todas ellas propias de esta región. También se muestran pinturas rupestres halladas en la cueva de La Granja de Jimena o como los leones ibéricos de Alvarsánchez de Úbeda de Torres y del cortijo Recena o Requena la llamada Diosa de Espona.

Cazorla es una ciudad estrecha coqueta y empinada a la sombra de la Peña de los Halcones. Vino a nacer en el siglo XVI antes de C; aunque fuera como Castaón, sería la Carcesa romana y más tarde los árabes conquistadores la quisieron llamar Medina Cuasturra.

Sería Fernando III El Santo quien firmó en Salamanca en 1231 la donación a perpetuidad a Santa María de Toledo los territorios que, una vez conquistados, vendrían a constituir lo que sería el Adelantado de Cazorla. Su jurisdicción duraría hasta el 1811, cuan-





do las Cortes de Cádiz abolieron todos los señoríos. Fue un hecho notable durante la Guerra de la Independencia: los vecinos de Cazorla se distinguieron por su patriotismo en feroz lucha contra el invasor. Y como premio a tan altos servicios, las Cortes de Cádiz concederían a la Villa de Cazorla el título de Ciudad Muy Noble y Muy Leal.

Sería finalmente Alfonso XIII quien premió a la fidelidad de Cazorla a la Corona cuando en las Guerras Carlistas otorgándole la categoría de Excelentísimo Ayuntamiento.

## PASEOS POR CAZORLA Y SUS VILLAS Y VILLANÍAS

**E**mplazada a la falda de la Peña de los Halcones, muestra orgullosa un delicioso conjunto de arquitectura popular deliciosamente conjuntada con el entorno natural. Ello unido a su riqueza monumental la hizo ser declarada Conjunto Histórico Artístico en el año 1972.

Sus monumentos merecen un paseo sosegado: El **castillo de la Yedra**, también conocido como el de las Cuatro Esquinas, romano en origen pero que fueron los árabes quienes lo reconstruyeron y fortificaron. Hoy alberga el **Museo de Artes y Costumbres Populares**. El otro castillo, el de **Salvatierra**, con un acceso difi-

cultoso, se encuentra en una cumbre llamada Pecho de Salvatierra, de origen árabe. En la Reconquista jugó un importante papel.

**Iglesias:** las de **Santa María**, la del **Carmen**, la de **San Francisco** y la de **San José**. La de **Santa María** fue, sin duda, el monumento más importante. Se emplazó sobre el río Cerezuelo en 1694 a causa de un gran diluvio que arrasó y destruyó esta joya monumental.

La iglesia del Carmen consta de una nave y un semicrucero de capillas laterales. Su traza es de finales del xvii. Resulta armónica. La **Fuente de las Cadenas** ocupa uno de los rincones más característicos de la **plaza de Santa María**; es renacentista. La **Casa de las Siete Fuentes**, restos de un ninfeo romano, ubicada cerca de la plaza de Santa María. Y otros interesantes edificios que el visitante encontrará si cuenta con tiempo suficiente para disfrutar de un paseo sosegado.

8 Será sólo el sabio o intuitivo caminante quien deberá optar, sin riesgo alguno, por el itinerario que más le atraiga; por cualquiera de estos contornos amanecen sorprendentes coincidencias tan insólitas como el arte, folclore, la gastronomía, los peculiares usos y giros lingüísticos; o las artesanías; o las curiosas costumbres de sus hábitats: el insospechado mundo vegetal: que no sólo son árboles; resulta ser una multiplicidad de vegetales aparentemente insignificantes que harán la delicia de cualquier viajero a poco curioso que sea.

Como las **Acederas**, humildes plantas para componer excelentes ensaladas, como los **Berros**, en otras próximas geografías conocidos como **Maruja** o **Pamplina**, favoritos de estos nerviosos arroyos con remansos acogedores de peces y plantas.





Y, por encima, pero a tiro de piedra y en indisoluble simbiosis, comparten tierras que dan de mamar a nobles árboles y arbustos como la **Encina**, el **Enebro**, pinos peculiares y en mucho autóctonos. Junto a ello matorrales de **Sabinas** rastreras. Y descendiendo, **Aligustres**, **Agracejos**, **Avellanos**, **Madreselvas** trepadoras, **Salvias**, **Peonías**.

Y aún al curioso viajero le esperan el **Esparto**, el **Lentisco**, el **Madroño**, el **Musgo**... O la peculiar **Violeta de Cazorla**. Y, por encima de todo, el **Olivo**, por estas tierras milagrosa industria artesanal tan apreciada como escasamente comercializada: Es el cultivo, explotación y comercialización de la industria de un aceite que presume, sobradamente, de ser uno de los mejores de esta y otras muchas geografías.

## BENDITOS BICHOS PROTECTORES

**E**sta población llamada animal no es, ni mucho menos, ni un peligro ni un adorno: entre unos y otros resultan ser los mejores y más expertos guardabosques: Todos ellos son la garantía del equilibrio de todo este complicado ecosistema.

Y desde aquí, estas mágicas panorámicas regalan al viajero impenitente una cierta convivencia o, al menos, contemplación de especies espaciales: insólitas salvo en muy escasas geografías: la **Cabra Montés** es la Reina Madre de todos estos riscos; en compañía, desde luego, del **Ciervo**, el **Gamo**, y el **Jabalí** inextinguible, e indestructible invasor desde y donde quiera instalarse.



Las aves, desde siempre, fueron son y serán las reinas de los cielos: Abundan por todos estos riscos joyas como el **Buitre Leonado**; el **Águila Perdicera**, el **Azor**; el **Buho Real**... O el **Martín Pescador**, el **Mirlo Acuático**, el legendario **Cárabo**; las **Oropéndolas** de plumajes presumidos... Con ellos conviven reptiles como la **Víbora Hocicuda**, la **Culebra Viperina**, la **Culebra Bastarda**, **Lagartos** y **Lagartijas**.

Y en los ríos y regatos nadan, sin peligro, **Truchas**, **Barbos**, **Cangrejos**, **Percas**...

# “CARNETE, SACA Y METE Y MOJA SOPICAS EN EL ACEITE”

“...Los ojos de mi morena  
no son chicos,  
ni son grandes;  
son aceitunas negras  
de olivaritos gordales...”

José Chamorro, Cronista oficial de la provincia

A

llá por la Prehistoria estos paisanos asaban la carne suspendiéndola sobre el fuego. Luego descubrieron que traía más a cuenta poniéndola en las losas sobre las brasas...

La cocina de Jaén es de fundamentos hortense y corralera. Por todos estos contornos se cocinan todo tipo de verduras: las que la huerta permite y las silvestres de montes, prados, riberas y regatos: **Cardillos, Collejas, Verdolagas, Trufa Blanca** (madrina de la llamada “**Camuña**”); y en contadas ocasiones, con la “**Esconzonela**”... Y tantos y tantos

10

lujos tan silvestres como exquisitos.

Con sobradas razones presumen estos modestos pero altivos jienenses de disfrutar y ofrecer al menos dos cocinas de temporada: Una, para el verano y otra para estos climas invernales. Que los dos son extremos.

Como los **Gazpachos** o las **Ensaladas** frías; o por el contrario, los gazpachos y ensaladas calientes. Los uno de llano, otros de la ciudad o del pueblo.

Todo está sabiamente confundido y compartido: las Gachas, las Migas, el Cocido...De garbanzos, casi por decreto y, desde luego, por necesidad; cocido siempre sobre troncos de oliva: “...El padre se sentaba siempre a la cabecera de la mesa... apagaba el cigarrillo en el tacón de la bota y nos miraba a todos como el patriarca satisfecho de su grey...”



Y, así desde tiempos bien remotos –con bastante probabilidad desde las sabias y generosas costumbres árabes– amanecerían recetas y guisos árabes: como los “**Andrajos**” o “**Calandrajos**”. O las “**Gachas**”, herederas de la polenta italiana. Las “**Gachas Migas**”, los “**Hormigós**”, el “**Ajoharina**”.

Pero el mundo árabe nos quiso regalar muchos más y muy exquisitos manjares: Nos enseñarían al sabor tan extraño y exquisito como el de la **Alcachofa** o el **Alcaucil**; y de lo dulce los **Alfeñiques** y los **Alfajores**. O la “**Almoronía**”. Todo ello sin posible olvido del mágico aderezo, ya hoy universal, del aceite de oliva. Y el zumo de naranja y el limón.

En aquellos tiempos prolongados de la comunión cristiano musulmana convivieron culturas, religiones, artes, costumbres, lenguas y artesanías inevitablemente permeables. Unos y otros fueron invasores e invadidos alternativos, Las fronteras eran sigilosas y cambiantes. Y de esta mixtura surgieron conquistas y leyendas tan contradictorias como éstas: “...*En una de estas treguas del combate, Miramamolín contrajo matrimonio, al que fueron invitados los reyes de aquellas Españas*”.



Sería, sin duda, ésta una muestra de la voluntaria permeabilidad y tolerancia de pueblos, culturas, costumbres y religiones. El menú se limitó necesariamente a un guiso de habas secas y berenjenas, en necesaria compañía, generalmente silvestres. Y continúa la leyenda: “...*como quiera que aquel guiso resultara del gusto del rey don Alfonso VIII, quiso saber el nombre de tan sabroso plato... Como la receta hubiera sido producto de la improvisación, quiso saber el monarca al menos el nombre del cocinero. Para salir del paso, el rey moro contestó que el plato había sido gobernado por una de sus esposas llamada Almoronac. Con admirada pleitesía el monarca quiso bautizar tan excelente guiso como “Almoronía”*”.

11

## LAS RECETAS SECRETAS

### ■ EL GAZPACHO Y LOS GAZPACHOS

Bien es sabido que no hay un Gazpacho; pero también es notorio que hay Gazpachuelo y Gazpachos. Que también exigen estrellas y categorías. Que, por todas o casi todas éstas también están consagrados a gustos y usos de cada región y hasta de cada comarca.

Por todos estos paisajes, y aún parajes, estos milagrosos caldos fríos resultan

sabiamente adornados por la creatividad de estas gentes y estas geografías; que a veces son costumbres y en ocasiones necesidad. De cualquier modo, el Gazpacho –dicen– debe prepararse en un dornillo de madera (hoy recipiente de escasa utilización). Siempre o preferentemente por los tiempos estivales. Y siempre lo más frío que a poder sea.

A nunca faltar las **Legumbres** crudas, **Ensaladas de Verduras** apañadas con vinagre, aceite y sal. Como las **Ensaladas de Lechuga**, de **Tomate**, de **Cardo**, de **Judías Verdes**, **Salpicones de Pepino**: o de **Melón**, de **Perdiz**, de **Lomo**. Punto y aparte, la **Pipirrana**, plato secreto o al menos exclusivo de estas comarcas jienenses.

Y **Pistos**, elaborados a base de hortalizas; **Calabacines**, **Pimientos**, **Berenjenas**. Pero también hay tiempos y temporadas para todo y para todos. Por los otoños, las **Granadas**, madres de ponches, los **Membrillos**... Y sobre todo las **Setas**, **Níscalos** y **Cardonchas**.

De ningún modo podrían faltar las sopas calientes: La llamada **“Sopilla Boba”**, que es un sorprendente **Caldo de Cocido** con sabores sorprendivos, exclusivos casi de “Los Villares”. O la **Sopa de Picadillo**. Y **“Ajos de Habas”**, **“Ajos de Patata”**, **“Ajos de Pepino”**.

12

## ■ LAS ENGAÑIFAS MISTERIOSAS

Estas tierras y estas gentes han sabido, por la presión de la Historia y por los imperativos de sus geografías, hacer de la necesidad virtud: Han sabido entresacar lo mejor o lo más práctico de sus escasas herencias. Con todo fueron, son y serán pueblos y gentes creativas; en la cultura, en la música, en el arte y también en las artesanías culinarias. Citaremos sólo algunas de las mágicas recetas, insólitas pero habituales. Como estas recetas de Manuel García Ortega

## ■ FRITURA DE CÁSCARA DE RÁBANOS DE ESTOS CONTORNOS

Pelar cuidadosamente los rábanos para sacar la cáscara en tiras de alrededor de un centímetro. Sumergirlas en agua fría y escurrir. Hay que rebozarlas en una pasta de harina, huevo, leche, sal y algo de bicarbonato. Se frien enseguida en aceite de oliva muy caliente.

## ■ PIPIRRANA

La **“Pipirrana”** es cocina de ignotos orígenes y plato, en tiempos remotos de obligada subsistencia. Algunos sabios proponen que el guiso fue bautizado por los bandoleros de Sierra Morena. La receta sería ésta: Algo de ajo, pimientos verdes. Tomates maduros; algo de pan. Aceite de oliva, sal y un huevo duro. En un dornillo de





madera se maja el ajo y un pimiento verde. A la pasta se va agregando paulatinamente aceite crudo. Se agregan los tomates pelados y unas gotas de vinagre. Finalmente se agrega el huevo duro mezclando la yema con la salsa.

#### ■ **AJOBLANCO**

Sólo es preciso un puñado de almendras, no muy secas. Ajo, tomate, aceite, vinagre y sal. Se majan las almendras en compañía del ajo crudo con tomate pelado. Así se compone esta variedad del gazpacho habitual.

#### ■ **SALSA DE NÍSCALOS**

Se prepara con unos pocos de niscalos fritos, algunos ajos, una cucharada de harina; un vaso de vino blanco y el golpe de tomillo. Se pasan los niscalos por el pasapurés. Se frien los ajos majados con sal en el mortero. En un puchero se prepararía una pasta ligera con el vino, los niscalos, los ajos y el tomillo; dejado un hervor la salsa estará lista al gusto del comensal.

## EXCURSIONES SERRANAS: GRATAS VISITAS

**E**n lo que sigue, proponemos al divino paciente unas razonables escapadas para mejor pastoreo y saboreo de estos casi ignorados como gratísimos paseos por casi cualquiera de estos picos, sierras, serranías y remansos pacifistas y placenteros...

Estas son algunas de las visitas más recomendables por este sorprendente territorio:

■ **La Torre del Vinagre.** Es privilegiada atalaya para iniciar una visita a esta mágica geografía. El **Museo de la Torre del Vinagre** es un Centro de Interpretación, básico para que el viajero se haga una composición de lugar donde está placenteramente instalado. En él está el **Museo de la Caza**. Enseña diversos trofeos junto con la historia, y casi la prehistoria de las aficiones, hazañas y ficciones de las ya casi viejas cacerías. Estos mismos lugares fueron testigos de importantes cacerías. Como una en que el general Franco fue apoyado por un generoso guardamontes. También sobrevive un jardín botánico.

14

■ **Beas de Segura.** Lugar en donde residió santa Teresa en el convento carmelita. Y muy próximo se encuentra un yacimiento arqueológico achelense.

■ **Segura de la Sierra.** Sin duda el lugar más interesante para visitar. Fue conquistada en el año 1200. Posee un **castillo mudéjar**, unos **baños árabes** y un ayuntamiento con fachada plateresca. Y la discutible **casa natal de Jorge Manrique** porque algunos aseguran que nació en Paredes de Nava. El esplendor de esta villa fue durante el siglo XVI. Fue muy importante su explotación maderera.

■ **Quesada.** Para los interesados en acercarse a conocer el nacimiento del río Guadalquivir deben acercarse a este término municipal.

En cualquier caso, si el visitante dispone de tiempo no dude en informarse en la recepción del Parador porque son muchos los pueblos interesantes: **Hornos, La Puerta de Segura.**

■ **Viaje Hacia El Renacimiento: Destino Úbeda y Baeza**

■ **Úbeda:** Levantada en la loma de Úbeda y rodeada por las cierras del mismo nombre, es la capital del Renacimiento andaluz. Alcanzó su edad de oro en el siglo XVI. Del periodo medieval se conservan las **torres del Reloj**, del **Homenaje**, la de **Cava** y la del **Rastro**.

De la ciudad renacentista destaca la **plaza de Vázquez de Molina** como conjunto monumental con la **Sacra Capilla del**



**Salvador**; el **palacio del Deán Ortega**, que alberga al **Parador de Turismo**. El **palacio de las Cadenas**, el Ayuntamiento y la **iglesia de Santa María**.

Son muchos los edificios renacentistas que conserva Úbeda. Los amantes de la artesanía están en un lugar ideal para adquirir primorosa cerámica, objetos de esparto y piezas de forja.

■ **Baeza**: Una de las sedes episcopales más antiguas de España, desde el siglo IV al XIII. De la antigua ciudad fortificada permanece una torre llamada "**El Torrito**", con blasones de los Reyes Católicos.

De su época de esplendor en los siglos XVI y XVII, destacan la **plaza del Mercado**, la del **Pópulo** y los edificios de la **Alhóndiga**, el **Pósito**, la **Carnicería** y la **Audiencia Civil**; el **Ayuntamiento** y la **Universidad**.

### ■ **Jaén, capital**

Si el tiempo no le apremia conviene acercarse a la **Catedral** en la plaza de Santa María. A los **Baños Árabes**, construidos en el siglo XI, al parecer por Alí, rey moro de Jaén. A las interesantes **iglesias de la Magdalena**, de **Santa Clara** y de **San Ildefonso**. Al **palacio Arzobispal**, sin olvidar las murallas.

No conviene perderse la visita al **Parador de Jaén**, es espectacular. Para los amantes del buen comer ésta es una ciudad en la que encontrará magníficos platos que harán las delicias de los visitantes.





## PARADOR DE CAZORLA El Adelantado

Sierra Cazorla, s/n. 23470 Cazorla (Jaén)  
Tel.: 953 72 70 75 - Fax: 953 72 70 77  
e-mail: [cazorla@parador.es](mailto:cazorla@parador.es)

### Central de Reservas

Requena, 3. 28013 Madrid (España)  
Tel.: 902 54 79 79 - Fax: 902 52 54 32  
[www.parador.es](http://www.parador.es) / e-mail: [reservas@parador.es](mailto:reservas@parador.es)  
[wap.parador.es/wap/](http://wap.parador.es/wap/)