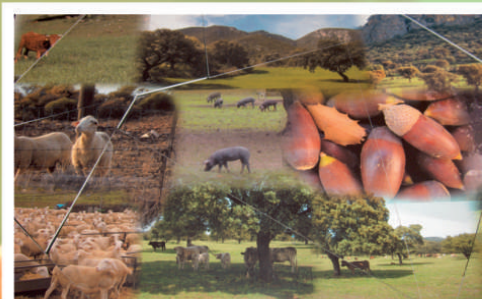


Monte Sur

Marca de Calidad



Accesos: desde Ciudad Real y Puertollano (AVE)
 N-420, CM-4112, CM-4110, CM-415. Además por la N-502.
 Renfe, línea Badajoz-Madrid, con paradas en Almadenejos y Guadalméz.



Información:
 Ceder Montesur, Plaza de la Constitución, 5
 13412 Chillón (Ciudad Real)
 Telf.: 926 710 905. Fax: 926 710 945
 E-mail: montesur@cedercam.eu
 www.comarcamontesur.com

- Pesca 
- Caza 
- Patrimonio Minero 
- Alojamiento 
- Vista panorámica 
- carretera nacional 
- carretera autonómica 
- carretera autonómica 
- carretera provincial 
- red ferroviaria 



MONTESUR, COMARCA DE CALIDAD Y CALIDAD RURAL

La Comarca MonteSur ofrece al visitante numerosos recursos histórico- artísticos para ser visitados, algunos caracterizados por su singularidad. En este sentido, existen pinturas rupestres, calzadas y puentes romanos, castillos y fortalezas medievales, el único municipio amurallado de Ciudad Real, casas solariegas de distintas épocas, iglesias y ermitas, patrimonio minero, fiestas y costumbres centenarias.

Desde el 30 de junio de 2012 las instalaciones del Parque Minero, los pozos, edificios e instalaciones, el Hospital de Mineros de San Rafael, La Única Plaza de toros hexagonal del mundo, las ruinas de la Real Cárcel de Forzados fueron inscritos en la lista de Patrimonio de la Humanidad con el nombre de **Patrimonio del Mercurio Almadén e Idríja**.

Junto a todo esto, la Comarca ofrece un medio natural de vegetación típicamente mediterránea en perfecto estado de conservación (encina, alcornoque, jara, enebro, madroño, retama, cantueso...), incluso zonas protegidas medioambientalmente con las categorías de ZEPA, LICs y Microrreserva Natural.

Por otro lado, existen en la comarca numerosos productos agroalimentarios que se elaboran de forma artesanal y con las mejores garantías de calidad, tales como embutidos, jamones, aceite, quesos, encurtidos y conservas.

Para contribuir al fomento y a la divulgación tanto de los numerosos recursos de turismo rural como de los productos agroalimentarios, la Comarca MonteSur dispone de una creciente red de alojamientos rurales tanto para hospedarse (casas rurales, albergues y hoteles con encanto) como para degustar la gastronomía de la zona (mesones y

restaurantes). Igualmente dispone de una variada oferta de actividades al aire libre y visita a museos.

La Comarca MonteSur dispone de la Marca de Calidad MonteSur y la Marca de Calidad "Calidad Rural" auditados y concedido por la Universidad de Córdoba desde 2013. Dichas Marcas suponen para la Comarca contar con un distintivo y una garantía de calidad frente a terceros. Al mismo tiempo, indica que el producto o servicio al que se aplica cumple con unos determinados requisitos, características o calidad.

El proceso de incorporación de un producto a la Marca de Calidad MonteSur y "Calidad Rural" se inicia con la solicitud de adhesión por parte de la empresa.

Tras la auditoría inicial, se elabora un informe de la situación del proceso productivo en relación con los requisitos de la Instrucción Técnica.

La Comisión Gestora de la Marca se encarga de analizar los informes de auditoría y decidir sobre la conveniencia o no de otorgar el uso de la marca a las empresas solicitantes.

Para garantizar la calidad de los productos con los distintivos de Calidad se realizan auditorías anuales para controlar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la instrucción técnica y las condiciones establecidas en el Reglamento General de Uso de la Marca de Calidad. Todo ello, a través de un sistema de gestión de calidad establecido previamente por la marca.

El motivo que ha llevado a la Asociación MonteSur a conseguir una Marca de Calidad para la Comarca es Establecer un distintivo de calidad para los productos o servicios que se generen en la Comarca MonteSur en los sectores agroalimentario, turístico y artesanal.



**Llanos de
Guadalmez**
Calidad y tradición

Quesería Artesanal Llanos de Guadalmez

Ctra. de Los Pedroches, s/n.
13490 Guadalmez (Ciudad Real)
Telf. / Fax: 926 742 274
info@llanosdeguadalmez.com
www.llanosdeguadalmez.com



Situada en los límites de Castilla-La Mancha con Andalucía y Extremadura, la Quesería Llanos de Guadalmez se constituye en el 2006 como Cooperativa de Trabajo Asociado gestionada exclusivamente por mujeres, con el objetivo de fomentar el cooperativismo y el desarrollo de la zona, labor que les fue reconocida con el Premio Idea 2005 por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Conjugando la elaboración artesana de quesos tradicionales de la zona, con influencias del Valle de Alcudia y de La Serena, junto con el cumplimiento de las actuales normas de control en todos los procesos de producción, la Quesería Artesanal Llanos de Guadalmez constituye un referente en la

producción artesana de la comarca y de la provincia.

Elaborado en su mayoría con leche cruda, se obtiene un queso de máxima calidad, con un sabor y textura muy característico, que lo hacen inconfundible y que ha conseguido en un corto espacio de tiempo reconocimientos a su excelencia (Premio finalista Carpequania Octubre 2006).

Presentados en formatos de 2 kg. - 1 Kg. y porciones al vacío, el resultado es un queso de pasta dura, de entre 7-12 cm. de diámetro, de caras planas, con un inconfundible sabor que no deja indiferente a los paladares más exigentes.

BelloTerra

Polígono Industrial "Pozo de las Nieves", Parc. 25,
13400 Almadén (Ciudad Real).

Telf. / Fax: 926 710 195.

info@belloterra.es

www.belloterra.e



La empresa **BelloTerra** engloba a un grupo de profesionales cualificados que seleccionan cuidadosamente los mejores productos ibéricos para su deleite. Esta unión de profesionales constituye un nuevo concepto en el sector de cerdo ibérico basado en cuatro puntos:

- Crianza en libertad del cerdo ibérico en explotaciones propias.
- Controles de calidad en todas las fases: cría, sacrificio y fabricación.
- Utilización de métodos tradicionales para conseguir un sabor artesano.
- Rapidez y eficacia en la entrega de mercancía a nuestros clientes.

Las instalaciones de la empresa se encuentran en la comarca MonteSur, confluencia geográfica de dos zonas de gran reputación en la producción de cerdo ibérico

de bellota: Extremadura y Los Pedroches. Esta ubicación se eligió por constituir el mejor hábitat tanto para la cría en libertad de cerdo ibérico (abundancia de bellota y hierba) como para la curación de sus derivados (altitud y diferencia térmica día-noche).

En nuestras instalaciones recombina el control exhaustivo de la materia prima con las técnicas más modernas en la fabricación y tratamiento de los productos de cerdo ibérico.

El particular sabor de los productos *BelloTerra* se ha conseguido tomando como base los métodos y fórmulas que aún se utilizan en las matanzas tradicionales: cuidadosa selección de las carnes, ingredientes naturales y curación lenta.



Marca de Calidad MonteSur

Aceites Vélez Manzanares

Ctra. Estación de Los Pedroches, s/n,
13490 Guadalmez (Ciudad Real),
Telf. / Fax: 926 742 076
Móvil 653 587 937
velezmanzanares@hotmail.com
www.aceitedeolivavelezmanzanares.com

ACEITES
Vélez
Manzanares



MARCA DE CALIDAD CERTIFICADA
CERTIFIED QUALITY MARK



ACEITES
Vélez
Manzanares

www.aceitedeolivavelezmanzanares.com
CTRA. ESTACIÓN DE LOS PEDROCHES, S/N
TELF. / FAX: 926 742 076 - MÓVIL: 653 587 937
13490 GUADALMEZ (CIUDAD REAL)

Transformada en empresa familiar tras la desaparición de la primera cooperativa aceitera de la localidad, Aceites Emilio Manzanares se funda alrededor de los años 1940.

Desde entonces hasta hoy, Aceites Vélez Manzanares realiza todo el proceso de producción de aceite de oliva virgen extra conservando esa antigua tradición, combinando el proceso tecnológico con el sabor tradicional en el proceso de elaboración, con una alta exigencia en la materia prima y un proceso totalmente controlado.

Tras remodelar sus instalaciones, conservando el arraigo de sus inicios, esta empresa está en inicio de expansión para dar a conocer en los mercados más exigentes la calidad de su aceite.

El Aceite Vélez Manzanares procede de aceitunas recolectadas en el momento óptimo y cuidadosamente seleccionadas, proce-

denes de productores muy concretos y que llevan muchos años vinculados a esta almazara, de ahí que su producción sea muy controlada y limitada en la cantidad.

Es un aceite ligero, menos fuerte pero de sabor intenso, sabroso, y dulce a la entrada. Es un aceite afrutado, de color verde-amarillento a amarillento, en el que destaca su aroma limpio, de sabor suave y dulce, que no deja ningún amargor ni picor.

De alto contenido en ácido linoleico, y de baja acidez, es idóneo para consumir en fresco, que va muy bien a vegetales, frescos o cocinados, así como al pescado.

El aceite de oliva virgen extra Vélez Manzanares está a la altura de los paladares más exigentes.

Conservas Lituero, S.L.

Polg. Ind. Pozo de las Nieves, parcelas 43 a 46,
13400 Almadén (Ciudad Real).

Telf. 926 710 673.

www.conservaslituero.com



CONSERVAS LITUERO, comienza su andadura en el año 1993. Nace con la idea de que un producto que es de nuestra tierra, la berenjena, distinta en tamaño y sabor a otros tipos ya conocidos, encuentre y llegue a ser producto durante todo el año, porque si bien es verdad que era ya un plato típico de cada verano en los hogares de nuestra zona, dejábamos de poderle degustar en otras épocas del año.

La calidad de nuestro producto tiene su razón de ser en el trato artesano del mismo, la mano de obra es la que impera frente a la utilización de maquinaria, y por ello, la selección de la berenjenas, los tiempos de cocción, los aliños y demás procesos se hacen de forma manual, cuidando cada detalle desde que recibimos la materia prima hasta que el producto se pone a la venta, para así ofrecer al

consumidor un plato de calidad, en el cual no incorporamos conservantes ni colorantes artificiales.

Consideramos que se trata de un producto novedoso en zonas alejadas de la nuestra, un producto que con su buen sabor y su alto contenido en fibra ha hecho que encaje y forme parte de la alabada “dieta mediterránea”, pudiendo ser degustado bien en el típico “pincho”, bien como acompañamiento de numerosos platos.

Nuestra empresa también elabora otros productos como la alboronía, (pisto de berenjenas) y nuestro pisto casero, muy conocido en la cocina española.

Desde estas líneas les invitamos a que degusten nuestros productos, disfruten de su sabor y los incluyan como parte de su dieta.

Bar Restaurante “El Cordobés”

C/ Antonio Blázquez, 100
13400 Almadén (Ciudad Real)
Telf. 926 710 016
info@el-cordobes.es
www.el-cordobes.es



Bar Restaurante “El Cordobés” cuenta con una zona de bar, zona de restaurante dividido en 3 plantas y una amplia terraza al aire libre.

Nuestro Restaurante es referencia en la Comarca por su exquisita cocina, inmejorable servicio y unas materias primas de gran calidad.

Contamos con una amplia carta, donde entre otros, podemos ofrecerle las deliciosas carnes de la zona, platos típicos de la Comarca, comidas de cuchara, postres caseros; todo ello acompañado de una amplia carta de vinos, donde los paladares mas exigentes quedaran plenamente satisfechos.

Si lo prefiere, además de nuestra carta, podrá degustar el menú diario que cada día sale de nuestros fogones.

Nuestra zona de bar-cafetería o nuestra amplia terraza, es ideal para los desayunos o picar de raciones típicas de "El Cordobés" y de nuestra Comarca.

La mejor opción para disfrutar de un buen ambiente, tapas variadas y una cocina con productos de primerísima calidad en la que se combina la cocina tradicional con una cocina creativa y moderna.

Casas Rurales "Las Cañadillas"

Avda. Baterno, s/n
13410 Agudo (Ciudad Real)
Telfs.: 626 011 975 / 926 730 177
casasruralesagudo@gmail.com



Las **Casas Rurales "Las Cañadillas"** se encuentran en el municipio de Agudo en un entorno privilegiado, donde podemos apreciar un gran valle de alcornocos y encinas regados por el río Agudo hasta altas sierras dentro de la Comarca MonteSur dónde por su carácter fronterizo con Extremadura se divisa la sierra cacereña de Guadalupe.

Municipio donde la cabaña ganadera es uno de sus principales recursos económicos y donde se unen los límites de Castilla La Mancha con Extremadura podrá disfrutar de actividades como la caza o paseos disfrutando de un paisaje de dehesas.

Casas rurales con todo tipo de comodidades, tres habitaciones, baño, cocina-comedor y merendero a la salida. 48 plazas.



Hotel GEMA y Restaurante "La Taberna"

HOTEL "GEMA"

C/ Antonio Blázquez, 104
13400 Almadén (Ciudad Real)
Telf. 926 710 354
Fax: 926 711 075
info@hotelgema.com
www.hotelgema.com

RESTAURANTE "LA TABERNA"

C/ Estanislao Cavanillas, 3
13400 Almadén (Ciudad Real)
Telf.: 926 264 523
Fax: 926 264 522
info@hotelgema.com
www.hotelgema.com



El **Hotel GEMA** *** está situado en pleno corazón de Almadén, junto a su arteria principal (calle Mayor), que constituye el centro de negocios, servicios y ocio de la localidad. Se encuentra muy próximo a su singular e histórica Plaza de Toros (año 1752), Monumento al Minero, Real Hospital de Mineros "San Rafael" y Parroquia "Nuestra Señora de la Estrella".

Dispone de 19 espaciosas habitaciones, todas exteriores, dotadas de todas las comodidades para descansar después de un ajetreado día de trabajo o de ocio.

El Hotel reúne las prestaciones propias de su categoría: Recepción 24 horas, ascensor, acceso mediante tarjeta de proximidad, climatización, minibar, TV, teléfono directo y caja fuerte, baño completo con columna de hidromasaje y servicio de lavandería. Servicio y atención personalizada.

El **Restaurante "La Taberna"** su entorno abovedado respetando la estructura original del edificio, combinado con toques decorativos más actuales, propicia un ambiente acogedor en el que disfrutar de la cocina de siempre y de nuestros platos típicos, sin por ello renunciar a las aportaciones gastronómicas de otras regiones y a las innovaciones culinarias. Pasado y Futuro. Tradición e Innovación. Originario y Foráneo. La adecuada combinación de unos y otros factores es la base de nuestra oferta gastronómica.

Nuestro salón tiene capacidad para 70 plazas.

Hotel Boutique **** Condes Fúcares

Calificación: 4 estrellas

C/ Mayor de San Juan, 75

13400 Almadén (Ciudad Real)

Telf. 926 710 305

Fax: 926 710 305

hotel@lacasadelosfucares.es

www.almadenhotelcondesfucares.com



Hotel Boutique ** Condes Fúcares** se encuentra en pleno casco antiguo de Almadén. Es un pequeño hotel enmarcado en un edificio con especial encanto y singularidad. Construido en el siglo XV y cuidadosamente restaurado con los mismos materiales originales.

Dispone de 8 habitaciones donde el lujo del espacio y su cuidada decoración te transportan en el tiempo. Acogedoras y llenas de detalles, como su lencería de cama confeccionada a mano en algodón y/o lino y la carta de almohadas. Además de los servicios habituales de calefacción, aire acondicionado y caja fuerte.

El Hotel también cuenta con diversas zonas comunes y un sinfín de rincones donde disfrutar de una estancia agradable y evocadora. Todas sus embriagadoras estancias te envuelven en un ambiente de auténtica leyenda e historia de otro tiempo. Como su biblioteca donde poder curiosear entre viejas publicaciones, libros y revistas del

pasado, o su singular salón comedor donde disfrutar conversando junto a su chimenea.

Sus patios y terrazas son lugares donde respirar tranquilidad y quietud o poder observar las estrellas en las cálidas noches serenas.

El establecimiento dispone de TV. y DVD. Internet WIFI y equipo HIFI. Pérgola, solarium y mobiliario de jardín. Y una pequeña tienda con productos artesanales de la zona.

Su historia comprende diversos episodios en los que formó parte del devenir histórico de su época, fue visitado por personajes tan ilustres como Mateo Alemán.

Gestionado mediante el concepto de hotel privado, La Casa de los Fúcares ofrece un oasis de descanso e intimidad para sus huéspedes. La atención personalizada y el trato cercano acompañan al huésped durante su estancia. Todo se ha pensado para procurar un delicado servicio y sensaciones, que reconforten al viajero.



Hotel Rural Restaurante Los Rosales

Avda. del Sol, 9
13400 Almadén (Ciudad Real).
Telf. 926 710 475 / 676 100 902 / 629 038 916.
www.los-rosales.es
reservas@los-rosales.es



El **HOTEL LOS ROSALES**, situado en una de las zonas más elevadas y privilegiadas de la localidad de Almadén, en su enclave nos permite disfrutar de unas espectaculares vistas panorámicas de nuestro bosque mediterráneo, sin perder por otro lado la ventaja de encontrarnos a ocho minutos a pie al centro de la población.

Podrá disfrutar de nuestra piscina y jacuzzi en temporada de verano.

El edificio alberga una de las antiguas casa de los capataces de minas, y ha sido totalmente remodelado y adaptado con el fin de dotarlo de las más modernas comodidades para nuestros visitantes.

Cada una de nuestras habitaciones ha sido decorada con el mimo de una casa familiar, sin olvidar la comodidad y el confort

como punto fuerte. Totalmente climatizadas, TV, internet wifi, secador de pelo, caja fuerte e incluso armero.

Dispone de 33 habitaciones

El **RESTAURANTE** nos permite ofrecerles una amplia y variada gastronomía tradicional, con unos matices de cocina de autor que marcan la diferencia.

Especiales como el venado en salsa, judías con perdiz, rabo de ternera, croquetas caseras de jamón ibérico... nos permite garantizar un éxito rotundo en cada uno de nuestros comensales.

El restaurante tiene una capacidad para 110 comensales.

Conjunto Histórico de la Escuela de Ingeniería Minera e Industrial de Almadén

Plaza Manuel Meca, s/n
13400 Almadén (Ciudad Real).
Telf. 926 264 007 y 902 204 100.
Fax: 926 264 401.
<http://eimia.uclm.es/>



Situado en la Escuela de Ingeniería Minera e Industrial de Almadén, está formado por: los restos de la Real Cárcel de Forzados de Almadén del Siglo XVIII, el Museo Histórico Minero Francisco Holgado y el Centro de Interpretación de la Real Cárcel de Forzados.

En el espacio recuperado de las ruinas de la Cárcel se pueden conocer las condiciones en las que vivían los condenados a galeras que trabajaban en las Minas de Almadén, viéndose complementado este espacio con el Centro de Interpretación, donde ha tratado de poner valor esta parte importante de la historia de las Minas de Almadén dedicada a la recuperación de la memoria histórica de las repercusiones que tuvo la búsqueda de mano de obra para trabajar en las minas, con el objetivo constante de incrementar la producción de mercurio.

Otro de los elementos de este conjunto, El Museo Histórico Minero Francisco Pablo Holgado cuenta con dos zonas dedicadas al mundo de la minería, geología y arquitectura industrial. En la primera de ellas se pueden ver una buena muestra de minerales, fósiles, herramientas mineras y material docente empleado en la Escuela a lo largo de sus más de 238 años de historia. La segunda está formada por un magnífico conjunto de arquitectura industrial de los siglos XIX y XX que se exhibe en el patio de la escuela compuesto por: castillete minero, molino hidráulico, vagonetas, cuadros metálicos, tornos, etc.

El 30 de junio de 2012, las ruinas de la Real Cárcel de Forzados fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad dentro de la declaración de “Patrimonio del Mercurio. Almadén e Idria”.

Parque Minero de Almadén

Cerco de San Teodoro, s/n.
13400 Almadén (Ciudad Real).
Telf. 926 265 002.
Fax: 926 265 008.
reservas@mayasa.es.
www.parqueminerodealmaden.es



Visitar una mina ya no es potestativo de los mineros. Gracias a un ambicioso proyecto de recuperación patrimonial, se pueden visitar las instalaciones de las antiguas minas de mercurio a una profundidad de cincuenta metros. El recorrido se hace en tren por las entrañas de la tierra atravesando el mayor yacimiento de mercurio del mundo

Situado en el suroeste de la provincia de Ciudad Real, al norte de Sierra Morena y cerca del límite con las provincias de Córdoba y Badajoz se encuentra el mayor yacimiento de mercurio conocido hasta la fecha. Se estima que las Minas de Almadén han producido aproximadamente la tercera parte del mercurio consumido por la Humanidad, habiéndose extraído de su mina unos siete millones y medio de frascos (un frasco de mercurio contiene 34,5 kg. de metal).

Tanto la importancia de su historia como la peculiaridad de su paisaje convierten a este lugar en el sitio ideal para la ubicación de un

Parque Minero. En este Parque el visitante podrá remontarse 2.300 años atrás en la historia de la minería y al mismo tiempo conocer el funcionamiento real de una explotación minero-metalúrgica.

Para apreciar esta evolución histórica, el visitante podrá recorrer el cerco de San Teodoro, donde se hallan los pozos mineros y sus talleres; el cerco de Buitrones, donde se encuentran los hornos antiguos y actuales y, sobre todo, hacer un recorrido por la mina subterránea. Allí, en el interior de la mina, el visitante verá las explotaciones mineras de los siglos XVI al XX, los socavones de desagüe, los hornos antiguos y hasta la galería por donde accedían los forzados a la mina desde la Real Cárcel del siglo XVIII.

El 30 de junio de 2012, fue declarado Patrimonio de la Humanidad dentro de la declaración de "Patrimonio del Mercurio. Almadén e Idria".

Real Hospital de Mineros de San Rafael

Plaza del Doctor Lope de Haro, 1,
13400 Almadén (C.Real),
Telf. 926 264 520,
Fax: 926 264 508,
documentacion@mayasa.es,
www.parqueminerodealmaden.es/hospital



El edificio del Real Hospital de Mineros de San Rafael, alberga el archivo histórico de Minas de Almadén y Arrayanes y un museo.

Edificio construido a mediados del siglo XVIII para albergar el Hospital de mineros, fue recuperado para su uso como museo en el año 2004.

El 30 de junio de 2012, fue declarado Patrimonio de la Humanidad dentro de la declaración de “Patrimonio del Mercurio. Almadén e Idria”.

Consta de 800 metros cuadrados expositivos, divididos en tres salas:

1ª Sala. Museo Hospitalario. Aborda los temas relacionados con la salud de los mineros de Almadén. La salud laboral ha sido un asunto de gran importancia en las minas de Almadén, debido a los problemas que los trabajos mineros y metalúrgicos han producido a los operarios.

Este espacio expositivo se ha estructurado en tres áreas interpretativas: “La Crujía”, el Real Hospital y la Sanidad.

2ª Sala. Exposición temporal “Almadén del azogue”.

En esta sala se explica la cronología histórica de la metalurgia en la mina de Almadén, haciendo un recorrido del uso del mercurio desde la época de los romanos hasta la época actual.

3ª Sala. Museo del Minero. Esta sala pretende acercar al visitante a la realidad del minero de Almadén. Así pues, éste no es un museo técnico de la mina ni de la metalurgia, sino un museo humano, en resumen un museo de la vida del minero en Almadén.

Esta sala está estructurada en tres áreas interpretativas: La Comarca de Almadén, La Mina Virtual y La Sociedad Minera.

A su vez el edificio alberga también el Archivo Histórico de Minas de Almadén, poniendo a disposición de investigadores la historia de la Mina.