

Montánchez cuenta con una gran variedad de empresas especialistas en el sector agroalimentario, de las cuales participan en el Salón Gourmets 2024:



JAMONES PURO MONTANCHEGO
618472335
www.jamonemontanhego.com



JAMONES CASA BAUTISTA
927380311
www.jamonescasabautista.com



SABOR A MONTÁNCHEZ
636668265
www.saboramontanchez.com



JAMONES DE MONTÁNCHEZ
TOBIÁS CARRASCO
676353988



JAMONES ANTONIO CARAVACA E HIJOS
927380225
www.jamonescaravaca.es



JAMONES ÁLVARO GALÁN
927380172
www.jamonosalvarogalan.com



BODEGAS ALVARADO
636360278



En Montánchez puedes visitar su monumento más emblemático, el castillo de Montánchez, su cementerio designado como el más bonito de España, un



curioso campanario separado de la iglesia, la ruta cultural de las 7 ermitas, sus 7 rutas senderistas homologadas, sus 5 senderos BTT homologados, así como disfrutar de sus fiestas, como su fiesta declarada de interés turístico regional "El Carnaval del Jurramacho" o



las Jornadas Gastronómicas del Cerdo Ibérico celebradas en el puente de diciembre.



Como dice la propia marca de turismo del municipio
"Montánchez te va a encantar"



Ayuntamiento de
MONTÁNCHEZ



MONTÁNCHEZ
"El pueblo que huele a jamón"



Ayuntamiento de
MONTÁNCHEZ

MONTÁNCHÉZ

“El pueblo que huele a jamón”

Designado en 2022
CIUDAD GASTRONÓMICA
EXTREMEÑA.

El jamón ibérico de Montánchez era el preferido por el Emperador Carlos V.

El jamón de Montánchez es uno de los jamones ibéricos de bellota con más tradición en Extremadura y España. En concreto en los Fueros de Montánchez de 1236 ya aparece documentada la existencia de dehesas dedicadas a la producción de bellotas. En los primeros viajes del descubrimiento de América (1492), está documentado que ya disfrutaban de este exquisito manjar. En la obra del escritor y viajero Germond de Lavigne “Itinerario por España” está recogido que el gran Emperador Carlos V en su retiro en Yuste (1557-1558) incluía en su dieta diaria el consumo del jamón ibérico de Montánchez.



Anita Lázaro Carrasco, 1928

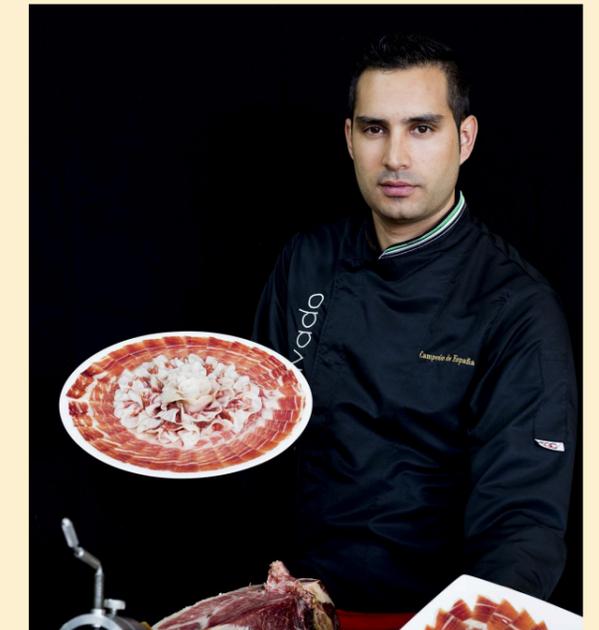
Ruth Matilda Anderson realizó un reportaje fotográfico por Extremadura junto a Frances Spalding en el año 1928 donde fotografiaron en Montánchez a Anita Lázaro Carrasco pesando jamones.



En el corazón de Extremadura se ubica Montánchez, el pueblo que huele a jamón. (a media hora de Cáceres, Mérida y Trujillo y a una hora de Badajoz y Plasencia). La Sierra de Montánchez está coronada por el Monte Viejo a 1000 metros de altitud; esta situación geográfica hace que el jamón de Montánchez sea un jamón único gracias a su curación en bodegas centenarias naturales a más de 700 metros de altitud que junto al peculiar y excelente clima que acompaña a esta región, (inviernos fríos y secos y veranos con elevadas temperaturas que hacen sudar al jamón y ayudan a su secado natural), ha hecho que Montánchez sea municipio privilegiado para la producción y fabricación del jamón ibérico de bellota certificando, muchos de sus jamones bajo la Denominación de Origen Protegida Dehesa de Extremadura.



Montánchez fue el primer municipio de la provincia de Cáceres en conseguir el sello de Ciudad Gastronómica Extremeña 2022, gracias a sus espectaculares productos agroalimentarios como el higo, el vino, el aceite, los productos del cerdo ibérico y sobre todo, el jamón.



Un buen corte de jamón es esencial para degustar sus sutiles sabores y para sacar buen provecho de la pieza completa. El montancheño David Lavado fue designado Campeón de España de corte de jamón en el año 2012, el primer extremeño en conseguir este preciado título (Tfno. 677172018).

La Sierra de Montánchez está rodeada de dehesas, castaños, robles, encinas, alcornoques, higueras, viñas y olivares, lo cual influye de manera directa en que el jamón de Montánchez tenga unos matices y unos sabores diferentes al de otros jamones, siendo ricos en ácido oleico y presentando un sabor dulce y un aroma intenso y persistente, siendo la bellota el alimento fundamental del cerdo ibérico en la dehesa de Montánchez.

