

Montánchez cuenta con una gran variedad de empresas especialistas en el sector agroalimentario, de las cuales participan en el Salón Gourmets 2026:



**JAMONES PURO MONTANCHEGO**  
618472335  
www.jamonesmontanhego.com



**JAMONES CASA BAUTISTA**  
927380311  
www.jamonescasabautista.com



**JAMONES ÁLVARO GALÁN**  
927380172  
www.jamonesalvarogalan.com



**JAMONES FUENTE LA TAZA**  
927830808  
www.jamonesfuentelataza.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”



# Montánchez

“El pueblo que huele a jamón”



*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.



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**

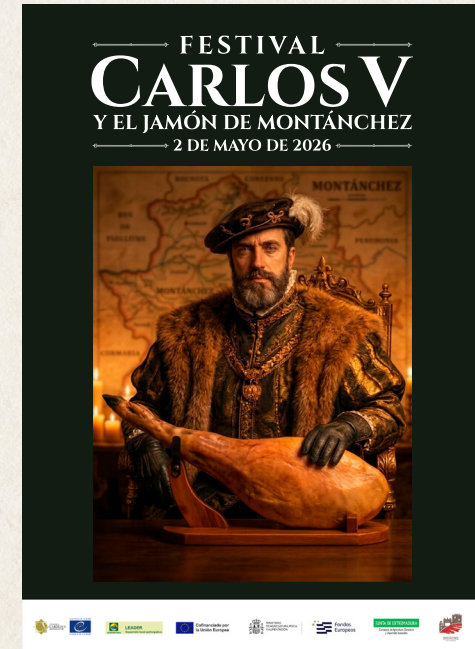


MONTÁNCHEZ  
CIUDAD GASTRONÓMICA  
2022



Ciudad Gastronómica Extremeña

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.



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.**



La Sierra de Montánchez está rodeada de dehesas, castañares, 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.

En el puente de mayo **se celebra en Montánchez el festival “Montánchez, Jamón y Carlos V”**, una cita recreacionista que pone en valor la vinculación histórica entre el municipio y el Emperador Carlos V a través de uno de sus productos más representativos, el jamón ibérico. Durante estas jornadas, empresarios del sector, asociaciones, hosteleros y entidades públicas participan de forma conjunta en una programación en la que el jamón de Montánchez se sitúa en el eje central de la celebración, estrechamente ligado a la historia, la tradición y la reconocida calidad de este producto.

