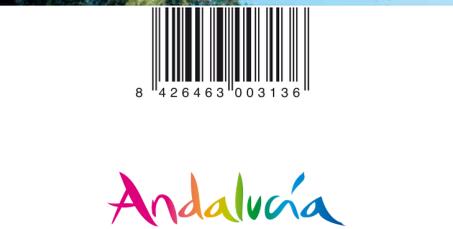


Sevilla



Rutas Sevilla

Arte y Cultura Artesanía Fiestas y Tradiciones Gastronomía



Desde los primeros **pobladores paleolíticos** que habitaron las terrazas fluviales hasta los sevillanos del **siglo XXI**, Sevilla siempre ha sido una verdadera **encrucijada de culturas**. En toda la provincia existen vestigios que nos hablan del más remoto pasado, desde los **prehistóricos dólmenes de Valencina**, pasando por el **tesoro de El Carambolo**, hasta el conjunto arqueológico de **Itálica**, la primera colonia romana fundada en Hispania.

La llegada de los **musulmanes** traería consigo un **floreamiento urbano** que aún hoy en día es visible a nuestros ojos en la propia **fisonomía** de muchos **pueblos de la provincia**. Durante este periodo surgirían **fortalezas, castillos y murallas** que se conjugarían con la **arquitectura mudéjar** tras la **reconquista cristiana**.

Durante el **siglo XVI** Sevilla vivió su etapa de **máximo esplendor** al convertirse en **Puerto de Indias**, y por tanto, receptora de las riquezas del Nuevo Mundo. Esta situación, cimentó una particular y brillante versión sevillana del **barroco**, estilo que ha dotado a ciudades como **Carmona, Marchena, Écija** u **Osuna**, de una suntuosidad, riqueza y carácter difíciles de igualar.



receptora de las riquezas del Nuevo Mundo. Esta situación, cimentó una particular y brillante versión sevillana del **barroco**, estilo que ha dotado a ciudades como **Carmona, Marchena, Écija** u **Osuna**, de una suntuosidad, riqueza y carácter difíciles de igualar.



característicos generados por los talleres artesanales que se ubican en toda la geografía provincial, destacan el **bordado religioso a mano**, ligado al mundo de las Hermandades y Cofradías; los **mantones de manila**, la **azulejería**, cántaros, búcaros y otros objetos producidos por maestros **alfareros**.

Una de las **artesánias más relevantes** en Sevilla y su provincia es la **guarnicionería**. La estrecha vinculación de esta tierra con el caballo queda reflejada perfectamente en la elaboración de una amplia gama de productos equinos como monturas, cabezadas, zufres, barrigueras... Los municipios del **Bajo Guadalquivir** (Lebrija o Las Cabezas de San Juan, entre otros) destacan en estas labores. Los típicos **enrejados** de los balcones sevillanos, los **faroles, verjas**... son producto de las tradicionales **fraguas** de la provincia. El **mimbre** y el **esparto** son materiales que también se trabajan artesanalmente.



El bullicio del **Carnaval** da paso a la solemnidad de la **Semana Santa**, con desfiles procesionales de gran resonancia y vistosidad en toda la provincia. Con la **primavera** se produce toda una explosión festiva. Es el tiempo de las **Cruces de Mayo**, que en localidades como **Lebrija** cuentan con peculiaridades que le han valido la declaración de **Fiesta de Interés Turístico Nacional**; las **romerías**, de alcance local y comarcal, entre las que destaca la tradicional **peregrinación** de muchas **Hermandades sevillanas** a la aldea de **El Rocio**; las **ferias** que se prolongarán hasta el otoño...

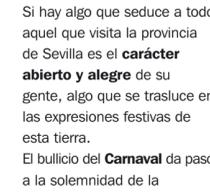
Solemnes procesiones del **Corpus, veladas** y fiestas del día de **San Juan** anuncian la llegada de un **verano** repleto de **festivales flamencos y culturales** como el **Festival Flamenco Potaje Gitano**, en **Utrera**, el de **Joaquín el de la Paula** en **Alcalá de Guadaíra**... **Castilblanco de los Arroyos** acoge durante julio una de las **fiestas más singulares** de la provincia, la **Fiesta del Agua**. La fiesta de los **toros** está muy arraigada en toda Sevilla.



Si hay algo que seduce a todo aquel que visita la provincia de Sevilla es el **carácter abierto y alegre** de su gente, algo que se trasluce en las expresiones festivas de esta tierra.

El bullicio del **Carnaval** da paso a la solemnidad de la **Semana Santa**, con desfiles procesionales de gran resonancia y vistosidad en toda la provincia. Con la **primavera** se produce toda una explosión festiva. Es el tiempo de las **Cruces de Mayo**, que en localidades como **Lebrija** cuentan con peculiaridades que le han valido la declaración de **Fiesta de Interés Turístico Nacional**; las **romerías**, de alcance local y comarcal, entre las que destaca la tradicional **peregrinación** de muchas **Hermandades sevillanas** a la aldea de **El Rocio**; las **ferias** que se prolongarán hasta el otoño...

Solemnes procesiones del **Corpus, veladas** y fiestas del día de **San Juan** anuncian la llegada de un **verano** repleto de **festivales flamencos y culturales** como el **Festival Flamenco Potaje Gitano**, en **Utrera**, el de **Joaquín el de la Paula** en **Alcalá de Guadaíra**... **Castilblanco de los Arroyos** acoge durante julio una de las **fiestas más singulares** de la provincia, la **Fiesta del Agua**. La fiesta de los **toros** está muy arraigada en toda Sevilla.



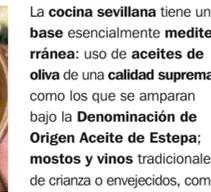
La **cocina sevillana** tiene una **base** esencialmente **mediterránea**: uso de **aceites de oliva** de una **calidad suprema**, como los que se amparan bajo la **Denominación de Origen Aceite de Estepa**; **mostos y vinos** tradicionales de crianza o envejecidos, como los que se producen en la zona del **Aljarafe** o aquellos que son reconocidos con el distintivo de **Vinos de la Tierra** y que corresponde a los caldos de **Los Palacios y Sierra Norte de Sevilla**; una gran variedad de **frutas y hortalizas frescas, arroces** de las marismas, **legumbres, miel, pescados** frescos de las costas cercanas, **carnes** de aves de corral, de caza mayor y menor, **embutidos**... Otro elemento esencial en la mesa de la provincia es el **pan** que en localidades como **Alcalá de Guadaíra, Las Cabezas de San Juan o El Cuervo** cuenta con una larga **tradición artesanal**. El recetario sevillano es largo e imaginativo, y no hay mejor manera de aproximarse a él que probando pequeñas porciones de su cocina a modo de **tapa**, algo muy habitual en toda la provincia.

Mantecados, polvorones, pestiños, gañotes, rosas o roscos son algunas de las **delicias reposteras** sevillanas. Famosos son también los **anises y licores** de la **Sierra Norte**.



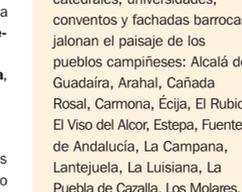
La **cocina sevillana** tiene una **base** esencialmente **mediterránea**: uso de **aceites de oliva** de una **calidad suprema**, como los que se amparan bajo la **Denominación de Origen Aceite de Estepa**; **mostos y vinos** tradicionales de crianza o envejecidos, como los que se producen en la zona del **Aljarafe** o aquellos que son reconocidos con el distintivo de **Vinos de la Tierra** y que corresponde a los caldos de **Los Palacios y Sierra Norte de Sevilla**; una gran variedad de **frutas y hortalizas frescas, arroces** de las marismas, **legumbres, miel, pescados** frescos de las costas cercanas, **carnes** de aves de corral, de caza mayor y menor, **embutidos**... Otro elemento esencial en la mesa de la provincia es el **pan** que en localidades como **Alcalá de Guadaíra, Las Cabezas de San Juan o El Cuervo** cuenta con una larga **tradición artesanal**. El recetario sevillano es largo e imaginativo, y no hay mejor manera de aproximarse a él que probando pequeñas porciones de su cocina a modo de **tapa**, algo muy habitual en toda la provincia.

Mantecados, polvorones, pestiños, gañotes, rosas o roscos son algunas de las **delicias reposteras** sevillanas. Famosos son también los **anises y licores** de la **Sierra Norte**.



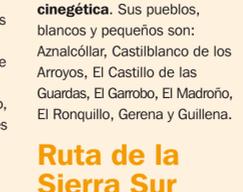
La **cocina sevillana** tiene una **base** esencialmente **mediterránea**: uso de **aceites de oliva** de una **calidad suprema**, como los que se amparan bajo la **Denominación de Origen Aceite de Estepa**; **mostos y vinos** tradicionales de crianza o envejecidos, como los que se producen en la zona del **Aljarafe** o aquellos que son reconocidos con el distintivo de **Vinos de la Tierra** y que corresponde a los caldos de **Los Palacios y Sierra Norte de Sevilla**; una gran variedad de **frutas y hortalizas frescas, arroces** de las marismas, **legumbres, miel, pescados** frescos de las costas cercanas, **carnes** de aves de corral, de caza mayor y menor, **embutidos**... Otro elemento esencial en la mesa de la provincia es el **pan** que en localidades como **Alcalá de Guadaíra, Las Cabezas de San Juan o El Cuervo** cuenta con una larga **tradición artesanal**. El recetario sevillano es largo e imaginativo, y no hay mejor manera de aproximarse a él que probando pequeñas porciones de su cocina a modo de **tapa**, algo muy habitual en toda la provincia.

Mantecados, polvorones, pestiños, gañotes, rosas o roscos son algunas de las **delicias reposteras** sevillanas. Famosos son también los **anises y licores** de la **Sierra Norte**.



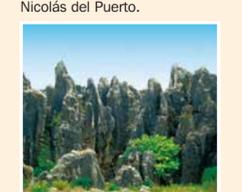
La **cocina sevillana** tiene una **base** esencialmente **mediterránea**: uso de **aceites de oliva** de una **calidad suprema**, como los que se amparan bajo la **Denominación de Origen Aceite de Estepa**; **mostos y vinos** tradicionales de crianza o envejecidos, como los que se producen en la zona del **Aljarafe** o aquellos que son reconocidos con el distintivo de **Vinos de la Tierra** y que corresponde a los caldos de **Los Palacios y Sierra Norte de Sevilla**; una gran variedad de **frutas y hortalizas frescas, arroces** de las marismas, **legumbres, miel, pescados** frescos de las costas cercanas, **carnes** de aves de corral, de caza mayor y menor, **embutidos**... Otro elemento esencial en la mesa de la provincia es el **pan** que en localidades como **Alcalá de Guadaíra, Las Cabezas de San Juan o El Cuervo** cuenta con una larga **tradición artesanal**. El recetario sevillano es largo e imaginativo, y no hay mejor manera de aproximarse a él que probando pequeñas porciones de su cocina a modo de **tapa**, algo muy habitual en toda la provincia.

Mantecados, polvorones, pestiños, gañotes, rosas o roscos son algunas de las **delicias reposteras** sevillanas. Famosos son también los **anises y licores** de la **Sierra Norte**.



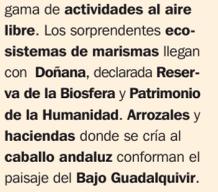
La **cocina sevillana** tiene una **base** esencialmente **mediterránea**: uso de **aceites de oliva** de una **calidad suprema**, como los que se amparan bajo la **Denominación de Origen Aceite de Estepa**; **mostos y vinos** tradicionales de crianza o envejecidos, como los que se producen en la zona del **Aljarafe** o aquellos que son reconocidos con el distintivo de **Vinos de la Tierra** y que corresponde a los caldos de **Los Palacios y Sierra Norte de Sevilla**; una gran variedad de **frutas y hortalizas frescas, arroces** de las marismas, **legumbres, miel, pescados** frescos de las costas cercanas, **carnes** de aves de corral, de caza mayor y menor, **embutidos**... Otro elemento esencial en la mesa de la provincia es el **pan** que en localidades como **Alcalá de Guadaíra, Las Cabezas de San Juan o El Cuervo** cuenta con una larga **tradición artesanal**. El recetario sevillano es largo e imaginativo, y no hay mejor manera de aproximarse a él que probando pequeñas porciones de su cocina a modo de **tapa**, algo muy habitual en toda la provincia.

Mantecados, polvorones, pestiños, gañotes, rosas o roscos son algunas de las **delicias reposteras** sevillanas. Famosos son también los **anises y licores** de la **Sierra Norte**.



La **cocina sevillana** tiene una **base** esencialmente **mediterránea**: uso de **aceites de oliva** de una **calidad suprema**, como los que se amparan bajo la **Denominación de Origen Aceite de Estepa**; **mostos y vinos** tradicionales de crianza o envejecidos, como los que se producen en la zona del **Aljarafe** o aquellos que son reconocidos con el distintivo de **Vinos de la Tierra** y que corresponde a los caldos de **Los Palacios y Sierra Norte de Sevilla**; una gran variedad de **frutas y hortalizas frescas, arroces** de las marismas, **legumbres, miel, pescados** frescos de las costas cercanas, **carnes** de aves de corral, de caza mayor y menor, **embutidos**... Otro elemento esencial en la mesa de la provincia es el **pan** que en localidades como **Alcalá de Guadaíra, Las Cabezas de San Juan o El Cuervo** cuenta con una larga **tradición artesanal**. El recetario sevillano es largo e imaginativo, y no hay mejor manera de aproximarse a él que probando pequeñas porciones de su cocina a modo de **tapa**, algo muy habitual en toda la provincia.

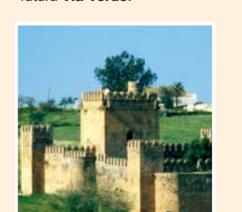
Mantecados, polvorones, pestiños, gañotes, rosas o roscos son algunas de las **delicias reposteras** sevillanas. Famosos son también los **anises y licores** de la **Sierra Norte**.



La **cocina sevillana** tiene una **base** esencialmente **mediterránea**: uso de **aceites de oliva** de una **calidad suprema**, como los que se amparan bajo la **Denominación de Origen Aceite de Estepa**; **mostos y vinos** tradicionales de crianza o envejecidos, como los que se producen en la zona del **Aljarafe** o aquellos que son reconocidos con el distintivo de **Vinos de la Tierra** y que corresponde a los caldos de **Los Palacios y Sierra Norte de Sevilla**; una gran variedad de **frutas y hortalizas frescas, arroces** de las marismas, **legumbres, miel, pescados** frescos de las costas cercanas, **carnes** de aves de corral, de caza mayor y menor, **embutidos**... Otro elemento esencial en la mesa de la provincia es el **pan** que en localidades como **Alcalá de Guadaíra, Las Cabezas de San Juan o El Cuervo** cuenta con una larga **tradición artesanal**. El recetario sevillano es largo e imaginativo, y no hay mejor manera de aproximarse a él que probando pequeñas porciones de su cocina a modo de **tapa**, algo muy habitual en toda la provincia.

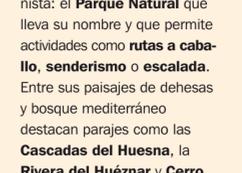
Mantecados, polvorones, pestiños, gañotes, rosas o roscos son algunas de las **delicias reposteras** sevillanas. Famosos son también los **anises y licores** de la **Sierra Norte**.

hogar de una importante colonia de **buitres leonados**, y la **laguna salada del Gosque**, son sus joyas naturales. Esta comarca invita a seguir los pasos de **José María El Tempranillo**, a través de la ruta de este bandolero, y pasear por su futura **Vía Verde**.



Ruta de la Sierra Norte

La Sierra Norte de Sevilla refleja un perfecto equilibrio entre **naturaleza y cultura**, estando conformada por localidades que utilizan como armas de seducción tanto sus **bosques y montes** como sus **castillos, ermitas** o su sencilla **arquitectura popular**. Todo ello con un gran protagonista: el **Parque Natural** que lleva su nombre y que permite actividades como **rutas a caballo, senderismo** o **escalada**. Entre sus paisajes de dehesas y bosque mediterráneo destacan parajes como las **Cascadas del Huesna**, la **Rivera del Huéznar** y **Cerro del Hierro**, hábitat de ciervos, jabalies, nutrias y una extensa avifauna. Los pueblos que encontramos son: Alanís de la Sierra, Almadén de la Plata, Cazalla de la Sierra, Constantina, El Pedroso, El Real de la Jara, Guadalcanal, La Puebla de los Infantes, Las Navas de la Concepción y San Nicolás del Puerto.



La **cocina sevillana** tiene una **base** esencialmente **mediterránea**: uso de **aceites de oliva** de una **calidad suprema**, como los que se amparan bajo la **Denominación de Origen Aceite de Estepa**; **mostos y vinos** tradicionales de crianza o envejecidos, como los que se producen en la zona del **Aljarafe** o aquellos que son reconocidos con el distintivo de **Vinos de la Tierra** y que corresponde a los caldos de **Los Palacios y Sierra Norte de Sevilla**; una gran variedad de **frutas y hortalizas frescas, arroces** de las marismas, **legumbres, miel, pescados** frescos de las costas cercanas, **carnes** de aves de corral, de caza mayor y menor, **embutidos**... Otro elemento esencial en la mesa de la provincia es el **pan** que en localidades como **Alcalá de Guadaíra, Las Cabezas de San Juan o El Cuervo** cuenta con una larga **tradición artesanal**. El recetario sevillano es largo e imaginativo, y no hay mejor manera de aproximarse a él que probando pequeñas porciones de su cocina a modo de **tapa**, algo muy habitual en toda la provincia.

Mantecados, polvorones, pestiños, gañotes, rosas o roscos son algunas de las **delicias reposteras** sevillanas. Famosos son también los **anises y licores** de la **Sierra Norte**.

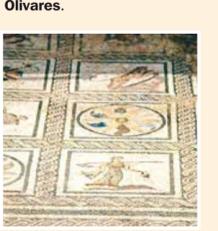


Ruta de la Sierra Sur

La **cocina sevillana** tiene una **base** esencialmente **mediterránea**: uso de **aceites de oliva** de una **calidad suprema**, como los que se amparan bajo la **Denominación de Origen Aceite de Estepa**; **mostos y vinos** tradicionales de crianza o envejecidos, como los que se producen en la zona del **Aljarafe** o aquellos que son reconocidos con el distintivo de **Vinos de la Tierra** y que corresponde a los caldos de **Los Palacios y Sierra Norte de Sevilla**; una gran variedad de **frutas y hortalizas frescas, arroces** de las marismas, **legumbres, miel, pescados** frescos de las costas cercanas, **carnes** de aves de corral, de caza mayor y menor, **embutidos**... Otro elemento esencial en la mesa de la provincia es el **pan** que en localidades como **Alcalá de Guadaíra, Las Cabezas de San Juan o El Cuervo** cuenta con una larga **tradición artesanal**. El recetario sevillano es largo e imaginativo, y no hay mejor manera de aproximarse a él que probando pequeñas porciones de su cocina a modo de **tapa**, algo muy habitual en toda la provincia.

Mantecados, polvorones, pestiños, gañotes, rosas o roscos son algunas de las **delicias reposteras** sevillanas. Famosos son también los **anises y licores** de la **Sierra Norte**.

en **Itálica** y las huellas **musulmanas** se dejan ver en pórticos y ventanas, zócalos y azulejos, y en las ermitas e **iglesias mudéjares** que salpican la mayoría de sus pueblos: Albaida del Aljarafe, Almensilla, Benacazón, Bollullos de la Mitación, Bormujos, Camas, Carrión de los Céspedes, Castilleja de Guzmán, Castilleja de la Cuesta, Castilleja del Campo, Espartinas, Gines, Huévar del Aljarafe, Mairena del Aljarafe, Olivares, Palomares del Río, Salteras, San Juan de Aznalfarache, Sanlúcar la Mayor, Santiponce, Tomares, Umbrete, Valencina de la Concepción y Villanueva del Ariscal. Otras de sus joyas arquitectónicas son el **palacio de Hernán Cortés** y la **residencia del Conde Duque de Olivares**.



Ruta del Guadalquivir-Doñana

Esta comarca, que acompaña al **Guadalquivir** en su recorrido por Sevilla, acoge tres áreas: la **Vega**, que da la bienvenida al río en su entrada por Córdoba; **Doñana**, en el sudoeste; y el **Bajo Guadalquivir**, al sur y despidiendo al río en su encuentro con el mar. Las **riberas de la Vega** permiten al visitante conocer **restos arqueológicos** a la vez que ofrecen una amplia gama de **actividades al aire libre**. Los sorprendentes **ecosistemas de marismas** llegan con **Doñana**, declarada **Reserva de la Biosfera y Patrimonio de la Humanidad**. **Arrozales y haciendas** donde se cría al **caballo andaluz** conforman el paisaje del **Bajo Guadalquivir**. Alcalá del Río, Alcolea del Río, Aznalcázar, Brenes, Burguillos, Cantillana, Coria del Río, Dos Hermanas, El Cuervo, Gelves, Isla Mayor, La Algaba, La Rincónada, Las Cabezas de San Juan, Lebrija, Lora del Río, Los Palacios, Peñaflo, Pilas, Puebla del Río, Tocina, Villanueva del Río y Minas, Villaverde del Río y Villamanrique de la Condesa, son su pueblos.



Ruta del Aljarafe

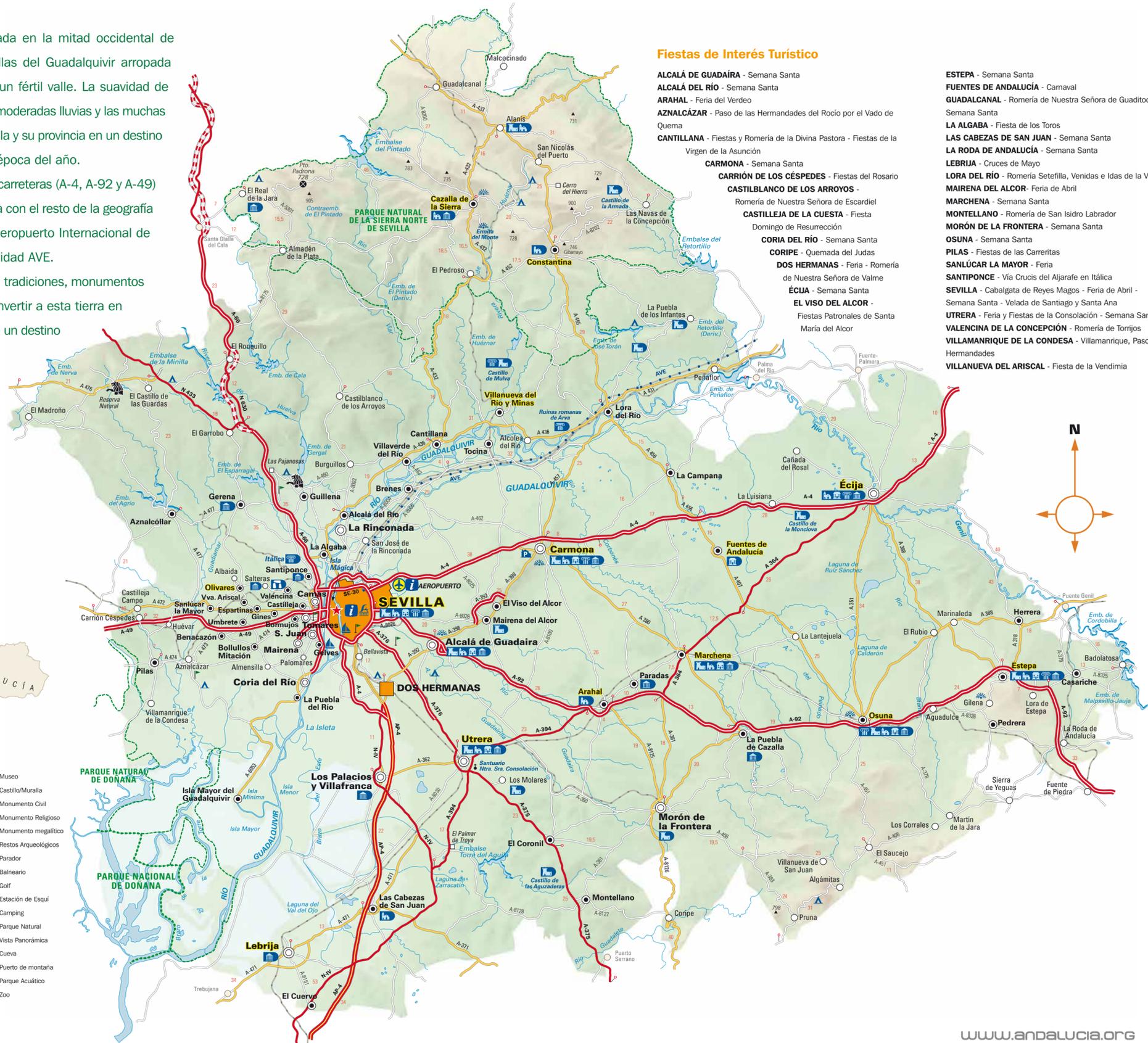
La **cocina sevillana** tiene una **base** esencialmente **mediterránea**: uso de **aceites de oliva** de una **calidad suprema**, como los que se amparan bajo la **Denominación de Origen Aceite de Estepa**; **mostos y vinos** tradicionales de crianza o envejecidos, como los que se producen en la zona del **Aljarafe** o aquellos que son reconocidos con el distintivo de **Vinos de la Tierra** y que corresponde a los caldos de **Los Palacios y Sierra Norte de Sevilla**; una gran variedad de **frutas y hortalizas frescas, arroces** de las marismas, **legumbres, miel, pescados** frescos de las costas cercanas, **carnes** de aves de corral, de caza mayor y menor, **embutidos**... Otro elemento esencial en la mesa de la provincia es el **pan** que en localidades como **Alcalá de Guadaíra, Las Cabezas de San Juan o El Cuervo** cuenta con una larga **tradición artesanal**. El recetario sevillano es largo e imaginativo, y no hay mejor manera de aproximarse a él que probando pequeñas porciones de su cocina a modo de **tapa**, algo muy habitual en toda la provincia.

Mantecados, polvorones, pestiños, gañotes, rosas o roscos son algunas de las **delicias reposteras** sevillanas. Famosos son también los **anises y licores** de la **Sierra Norte**.

Sevilla



La provincia de Sevilla, situada en la mitad occidental de Andalucía, se extiende a orillas del Guadalquivir arropada entre sierras y abriéndose a un fértil valle. La suavidad de sus temperaturas medias, las moderadas lluvias y las muchas horas de sol, convierten a Sevilla y su provincia en un destino turístico apto para cualquier época del año. Una moderna y amplia red de carreteras (A-4, A-92 y A-49) comunica la provincia sevillana con el resto de la geografía andaluza, a lo que suma el Aeropuerto Internacional de Sevilla y la línea de alta velocidad AVE. Paisajes, gastronomía, fiestas, tradiciones, monumentos y ocio se confabulan para convertir a esta tierra en un paraíso para los viajeros, en un destino de excepción.



Fiestas de Interés Turístico

- ALCALÁ DE GUADAÍRA** - Semana Santa
- ALCALÁ DEL RÍO** - Semana Santa
- ARAHAL** - Feria del Verde
- AZNALCÁZAR** - Paso de las Hermandades del Rocío por el Vado de Quema
- CANTILLANA** - Fiestas y Romería de la Divina Pastora - Fiestas de la Virgen de la Asunción
- CARMONA** - Semana Santa
- CARRIÓN DE LOS CÉSPEDES** - Fiestas del Rosario
- CASTILBLANCO DE LOS ARROYOS** - Romería de Nuestra Señora de Escardiell
- CASTILLEJA DE LA CUESTA** - Fiesta Domingo de Resurrección
- CORIA DEL RÍO** - Semana Santa
- CORPE** - Quemada del Judas
- DOS HERMANAS** - Feria - Romería de Nuestra Señora de Valme
- ÉCJIA** - Semana Santa
- EL VISO DEL ALCOR** - Fiestas Patronales de Santa María del Alcor
- ESTEPA** - Semana Santa
- FUENTES DE ANDALUCÍA** - Carnaval
- GUADALCANAL** - Romería de Nuestra Señora de Guaditoca - Semana Santa
- LA ALGABA** - Fiesta de los Toros
- LAS CABEZAS DE SAN JUAN** - Semana Santa
- LA RODA DE ANDALUCÍA** - Semana Santa
- LEBRÍJA** - Cruces de Mayo
- LORA DEL RÍO** - Romería Setefilla, Venidas e Idas de la Virgen
- MAIRENA DEL ALCOR** - Feria de Abril
- MARCHENA** - Semana Santa
- MONTELLANO** - Romería de San Isidro Labrador
- MORÓN DE LA FRONTERA** - Semana Santa
- OSUNA** - Semana Santa
- PILAS** - Fiestas de las Careritas
- SANLÚCAR LA MAYOR** - Feria
- SANTIPONCE** - Vía Crucis del Aljarafe en Itálica
- SEVILLA** - Cabalgata de Reyes Magos - Feria de Abril - Semana Santa - Velada de Santiago y Santa Ana
- UTRERA** - Feria y Fiestas de la Consolación - Semana Santa
- VALENCINA DE LA CONCEPCIÓN** - Romería de Torrijos
- VILLAMANRIQUE DE LA CONDESA** - Villamanrique, Paso de Hermandades
- VILLANUEVA DEL ARISCAL** - Fiesta de la Vendimia

Naturaleza y Turismo Activo

Un considerable número de **espacios protegidos** de gran interés se reparten a lo largo de la provincia, ofreciendo incontables posibilidades para disfrutar al aire libre de los paisajes y actividades más variadas. Destacan por su importancia floral y faunística los **parques naturales de la Sierra Norte**, el más extenso de la provincia, con **frondosos bosques y dehesas** donde pasta el **toro bravo**; y de **Doñana**, privilegiado enclave de **marismas** con una **exuberante avifauna** junto al **Parque Nacional de Doñana**, declarado **Reserva de la Biosfera y Patrimonio de la Humanidad**. La provincia hispalense cuenta además con **reservas, parajes y monumentos naturales** que bien merecen una visita. Entre ellos, y sólo por destacar algunos, se encuentran las **zonas húmedas** de Lantejuela, Utrera, Lebrija-Las Cabezas y el Gosque, en Martín de la Jara; los **embalses de Cordobilla y Malpasillo**, en Badolatos; el **Peñón de Zaframagón** con su **colonia de buitres leonados**, en Coripe; el **Brazo del Este**, **Cañada de los Pájaros** y **Dehesa de Abajo** en Puebla del Río; las **Cascadas del Huesna** y **Cerro del Hierro**, en San Nicolás del Puerto; o el **Corredor Verde del Guadamar**. Además de su interés natural, estos espacios son el escenario perfecto para desarrollar un **esfín de actividades** como el senderismo, paseos a caballo, escalada, piragüismo, pesca, caza, deportes aéreos... El **golf** es otra de las prácticas deportivas que pueden realizarse en el territorio sevillano gracias a la existencia de modernos campos de golf dotados de todas las infraestructuras y facilidades necesarias. Los **deportes náuticos** también pueden llevarse a cabo, a pesar de ser Sevilla una provincia de interior, gracias a **puertos** como el de **Gelves**. Parques temáticos como el de **Isla Mágica** o el **Reserva Natural de El Castillo de las Guardas**, ofrecen otras alternativas al ocio en la provincia de Sevilla.

Oficinas de Turismo

AGUADULCE Juan Ramón Jiménez, 34 Tel. 954 816 021	CAZALLA DE LA SIERRA Plaza Doctor Nosea, 1 Tel. 954 884 232	ISLA MAYOR Avda. Rafael Beca, 2. Tel. 687 760 139	OLIVARES Constitución, 8. Tel. 955 718 047
ALANÍS Alameda del Parral, s/n. Tel. 954 885 004	CONSTANTINA Venero, s/n. Tel. 955 881 297	LA PUEBLA DE CAZALLA Pza. Cardenal Spínola, s/n Tel. 955 291 013	OSUNA Sevilla, 27 (Museo de Osuna) Tel. 954 815 732
ALCALÁ DE GUADAÍRA Avda. Tren de los Ramerados, s/n Tel. 955 796 474	CORIA DEL RÍO Cervantes, 69. Tel. 954 349 580	LA PUEBLA DEL RÍO Avda. Blanca Paloma, 2. Tel. 955 770 550	PEÑAFLOR Plaza de España, 1. Tel. 667 712 728
ALMADÉN DE LA PLATA Plaza de la Constitución, 1 Tel. 954 735 082	ÉCJIA Eivira, 1 A (Palacio de Benamejí) Tel. 955 902 933	EL PEDROSO (SIERRA NORTE) Llano de la Estación, s/n Tel. 954 889 001	SAN JUAN DE AZNALFARACHE Pza. de Andalucía, 10. Tel. 954 766 975
ARAHAL Casa del Aire. Veracruz, 2 Tel. 955 841 417 - 625 196 663	BOLLULLOS DE LA MITACIÓN Antonio Machado, 1. Tel. 955 695 719	EL RONQUILLO Avda. Manuel España Gil, s/n Tel. 600 487 695	SANLÚCAR LA MAYOR Juan Carlos, 1, 19. Tel. 955 100 600
CANTILLANA Santa Ángela de la Cruz, 2 Tel. 955 731 700	CARMONA Alcázar de la Puerta de Sevilla, s/n Tel. 954 190 955	LEBRÍJA Juan Pedro Vidal, 2. Tel. 955 091 521	SANTIPONCE La Feria, s/n. Tel. 955 998 028
CASARICHE Pza. Alcalde José Ramón Parrado Cano, 1 Tel. 954 019 911	CASTILBLANCO DE LOS ARROYOS Valdejo Lual, s/n Tel. 609 222 846	LORA DEL RÍO Blas Infante, s/n. Tel. 854 759 900	SEVILLA Junta de Andalucía - Prodetur Plaza del Triunfo, 1 Tel. 954 787 578 - 954 210 005
CASTILLEJA DE LA CUESTA C/ Enmedio, 38. Tel. 954 164 544	CASARICHE Pza. Alcalde José Ramón Parrado Cano, 1 Tel. 954 019 911	LOS PALACIOS Y VILLAFRANCA Plaza de Andalucía, 6 - 2ª planta Tel. 955 810 600	SANTIPONCE Junta de Andalucía Estación de Santa Justa. Avda. Kansas City, s/n Tel. 954 782 002
	GUILLENA C/ Echegaray, 12. Tel. 607 791 295	MAIRENA DEL ALCOR Real, 2. Tel. 690 729 317	SEVILLA Junta de Andalucía - Prodetur Plaza del Triunfo, 1 Tel. 954 787 578 - 954 210 005
	LEBRÍJA Oficina "Las Pajanosas" Concepción Soto, 65 Tel. 670 469 005	MARCHENA Las Torres, 48. Tel. 955 321 010	UTRERA C. San Fernando, 2. Tel. 954 873 367
	MONTELLANO Plaza de la Concepción, 5. Tel. 954 875 010	MORÓN DE LA FRONTERA Utrera, 1. Tel. 955 854 821	VILLAMANRIQUE DE LA CONDESA Plaza de España, 2 Tel. 955 756 000



- Capital de Provincia
- Municipio de más de 100.000 habitantes
- Municipio de 20.000 a 100.000 habitantes
- Municipio de 5.000 a 20.000 habitantes
- Municipio de 0 a 5.000 habitantes
- Entidad turística
- Aeropuerto
- Puerto Deportivo
- Puerto Comercial
- Autovía
- Autopista
- Carretera Principal
- Carretera secundaria
- Carretera local
- Ferrocarril Alta Velocidad
- Ferrocarril
- Información Turística
- Ciudad Patrimonio de la Humanidad
- Conjuntos Patrimonio de la Humanidad
- Carmona** Municipio con Declaración Monumental
- Museo
- Castillo/Muralia
- Monumento Civil
- Monumento Religioso
- Monumento megalítico
- Restos Arqueológicos
- Parador
- Bañero
- Puerto Comercial
- Estación de Esquí
- Camping
- Parque Natural
- Vista Panorámica
- Cueva
- Puerto de montaña
- Parque Acuático
- Zoo