

lunes 16 de marzo de 2015

Diputación celebra una nueva edición de las jornadas divulgativas de la matanza tradicional del cerdo



[Descargar imagen](#)

Carballo ha participado esta actividad, que se celebra en la finca 'Huerto Ramírez' y que cuenta con una gran acogida entre los municipios onubenses

La Diputación de Huelva, a través de su Área de Desarrollo Local, Innovación, Medio Ambiente y Agricultura, está desarrollando una nueva edición de las jornadas divulgativas de la matanza tradicional del cerdo. Con la finalidad de divulgar costumbres y tradiciones de

provincia de Huelva, las jornadas se centran en el proceso de la matanza con un carácter didáctico y en ellas participan diversas asociaciones y colectivos de nuestra provincia.

El presidente de la Diputación, Ignacio Carballo, ha asistido a la jornada de hoy, en la que han participado unas doscientas personas de las Asociación 'Naturaleza y Vida' de Cartaza y la Asociación de prevención de adicción 'Nueva vida' de Chucena.

Carballo ha destacado la "magnífica acogida" que tienen estas jornadas anuales, que se celebran en los meses que duran las matanzas y ha destacado "su vocación didáctica, divulgativa y patrimonial en tono a la cultura del cerdo ibérico, muy arraigada en la provincia, especialmente en la Sierra y el Andévalo". A través de las explicaciones del matarife y de los técnicos del Huerto Ramírez, los visitantes conocen las distintas partes del despiece del cerdo y el proceso que acompaña a esta tradición, "fundamental para la cultura, la economía y la gastronomía de nuestra provincia", ha señalado.

El presidente de la Diputación ha explicado la Finca Huerto Ramírez -ubicada en el término municipal de El Almendro, en pleno corazón del Andévalo- se está transformando en un Centro de Interpretación de la Naturaleza, un proyecto que acercará los recursos de la provincia a los ciudadanos, centrado en la educación medioambiental, ocio y desarrollo rural sostenible.

Esta es la cuarta edición de estas jornadas de costumbres y tradiciones típicas de la provincia de Huelva, que se realiza con la finalidad de poner en valor una tradición de nuestra tierra que aún se mantiene viva en muchos pueblos de Huelva, sobre todo en el Andévalo y la Sierra. Por ello, y para proteger y divulgar el patrimonio intangible de la provincia, la institución provincial quiere compartirla con los ciudadanos, que participan en ella a través de sus Ayuntamientos y asociaciones.

Una media de 200 personas, pertenecientes a tres municipios cada vez, participan en cada una de estas matanzas tradicionales, que se realizan en el Centro de Actividades Medioambientales Huerto Ramírez. La nueva edición de las jornadas se vienen celebrando los sábados y domingos desde el pasado mes de febrero y hasta finales de marzo.

Los cerdos que se utilizan en estas jornadas proceden de la explotación ganadera que la Diputación tiene en la finca Huerto Ramírez y se trata de ejemplares de una excelente calidad pero descartados como reproductores. Esta finca, de unas 450 hectáreas y ubicadas en el término municipal del Almendro, está dedicada a la investigación sobre el cerdo ibérico y a la multiplicación de reproductores con la finalidad de mejorar la cabaña ganadera de la provincia. También cuenta con ganado ovino –merino precoz y merino autóctono.

La Diputación de Huelva está llevando a cabo varios proyectos de investigación y caracterización de razas y estirpes en la finca y llevando a cabo la reconversión de parte de sus instalaciones como Centro de Actividades Medioambientales.

La finca Experimental Huerto Ramírez acoge varias de las estirpes del porcino ibérico más representativas de nuestra provincia, entre ellas, las variedades Manchado de Jabugo, Torbiscal y Negro Lampiño (todas ellas incluidas en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado Autóctonas en Peligro de Extinción) y las estirpes Silvela y Villalón.