

domingo 17 de marzo de 2019

Diputación continúa con las jornadas divulgativas de las costumbres y tradiciones sobre el cerdo ibérico



[Descargar imagen](#)

El Centro de Interpretación del Andévalo en el Huerto Ramírez acoge cada fin de semana esta actividad que se desarrollará hasta finales del mes de marzo

El Centro de Interpretación del Andévalo en el Huerto Ramírez, ubicado en el término municipal de El Almendro, ha sido escenario este fin de semana de dos nuevas jornadas divulgativas de las costumbres y tradiciones sobre el cerdo ibérico. Esta actividad, en la que participan asociaciones y colectivos de numerosos

municipios de la provincia y que viene contado con una excelente acogida en ediciones anteriores, muestra el proceso de la matanza y despiece desde un punto de vista didáctico.

Se trata de una actividad ofertada por la Diputación Provincial con la finalidad de poner en valor costumbres y tradiciones de la provincia de Huelva. En esta ocasión han sido los vecinos de El Campillo, Campofrío y la asociación Andariego, el sábado, y de Chucena, Manzanilla y El Rompido, el domingo, los que se han desplazado hasta el Huerto Ramírez.

Las sesiones incluyen un recocado por la ruta ganadera del entorno, así como una visita opcional a los mataderos locales de El Almendro y Villanueva de los Castillejos. Una media de 180 personas, pertenecientes a distintos municipios cada fin de semana, participan en cada una de estas matanzas tradicionales. Las jornadas comenzaron a principios del mes de febrero y se celebrarán hasta finales de marzo.

Los visitantes pueden conocer las distintas estirpes del cerdo de las que disponen en la finca, destacando el Manchado de Jabugo, una especie de la provincia de Huelva que se encuentra en peligro de extinción, ya que su crecimiento es mucho más lento y por consiguiente su demanda disminuyó. En este sentido, la Diputación de Huelva está realizando una gran labor para la recuperación de esta especie autóctona y además está trabajando en el estudio y la caracterización del cerdo Retinto del Andévalo.

A lo largo de la jornada, los participantes han conocido el proceso de crianza del cerdo y han aprendido a diferenciar los jamones por sus etiquetas: negra, roja, verde y blanca, con objeto de reconocer la calidad del producto que les ofrecerán en el mercado.

Esta es la octava 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, en defensa de este patrimonio natural y agroalimentario, la institución provincial quiere revalorizar el proceso de la matanza y compartirla con los ciudadanos, que participan en ella a través de sus Ayuntamientos y asociaciones.