

sábado 10 de marzo de 2012

## El Patronato de Turismo estudia comercializar la vertiente más tradicional de la matanza serrana

Descargar imagen

**El 'Huerto Ramírez' podría ser la sede de un programa**

**de actividades dirigido a los turistas que acudan a Huelva en la época de la matanza**

El Patronato de Turismo está estudiando la puesta en marcha un programa de actividades destinado a dar una salida comercial a la tradicional matanza del cerdo, típica de los pueblos de la Sierra y el Andévalo onubense.

La finca experimental de la Diputación de Huelva, 'Huerto Ramírez' podría acoger esta iniciativa, que tendría como eje central la celebración de un ritual lleno de tradición y vistosidad como es la Matanza del cerdo ibérico, una de las costumbres más arraigadas en los pueblos de las comarcas serrana y andevaleña. Al mismo tiempo, el patronato se propone dar a conocer el trabajo que se realiza en la finca para el mantenimiento y mejora de la pura raza ibérica.

El presidente del Patronato de Turismo y presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Caraballo, ha informado que este nueva oferta está aún estudiándose, pero lo que pretende es "aprovechar el valor ritual de la matanza que, durante tantos años ha ido formando unos usos, un patrimonio y una forma artesanal de hacer el producto que merece la pena ser conocido".

Según ha explicado el presidente del Patronato, "esta iniciativa se concibe como respuesta a los profesionales que demandan aportaciones a la oferta turística de la provincia". Caraballo ha señalado que el patronato tiene intención de elaborar un programa bien estructurado y planificado para poder ofertarlo a los turistas que vienen en la época de la matanza y "estamos estudiando cómo ponerlo en el mercado para sacar un producto atractivo".

La intención es ensalzar la cultura del cerdo ibérico y dar a conocer este sector, fundamental en la economía de comarcas como la Sierra o el Andévalo y uno de los referentes de nuestra gastronomía. Así, los turistas podrían conocer todo lo que rodea a este animal, desde su cría en la dehesa a la elaboración de los productos derivados del mismo.

La matanza del cerdo ibérico, que siempre ha tenido y aún sigue teniendo un carácter doméstico, contiene una enorme riqueza en torno a todo su proceso, desde la forma de matar al cerdo, hasta el más mínimo detalle en la elaboración tradicional y artesana de los distintos productos gastronómicos derivados del cerdo ibérico. Ese proceso sería explicado para que el visitante que nunca lo ha visto pueda entender como es su desarrollo.

La idea de llevar a cabo esta actividad ha surgido a raíz de las jornadas puestas en marcha por la Diputación provincial para dar a conocer y poner en valor las tradiciones y costumbres típicas de la provincia. Estas jornadas, que se han venido celebrando durante los fines de semana del mes de febrero en la finca Huerto Ramírez de la institución provincial, han dado la posibilidad a los asistentes, procedentes de otras comarcas, de presenciar una de estas matanzas y conocer todo el proceso artesanal con el que se van elaborando los distintos productos que se extraen del cerdo.

La finca experimental 'Huerto Ramírez' se asienta en el término municipal del Almendro, posee unas 450 hectáreas y 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 y cuidar de la pureza de la raza ibérica. También cuenta con ganado ovino –merino precoz y merino autóctono- y sirve de campo de prácticas para los alumnos y alumnas de la escuela forestal de la Diputación.