

sábado 11 de febrero de 2023

Las Jornadas 'Costumbres y tradiciones del cerdo ibérico' organizadas por la Diputación llegan a su décima edición

Asociaciones y colectivos de toda la provincia participan durante febrero y marzo en esta actividad vinculada a la dehesa, en el Centro de Interpretación del Andévalo



Descargar imagen

El Centro de Interpretación del Andévalo, ubicado en el término municipal de El Almendro acoge desde la pasada semana las Jornadas 'Costumbres y tradiciones del cerdo ibérico', que organiza la Diputación de Huelva, y que este año alcanzan su décima edición.

Colectivos de Palos de la Frontera, Niebla y Paterna del Campo -hoy sábado-, y de San Silvestre, Villablanca y Villanueva de los Castillejos -mañana domingo-, participan en estas jornadas ya consolidadas, que se realizan con la finalidad de poner en valor una tradición de la provincia de Huelva como la matanza, 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 esta tradición y compartirla con los ciudadanos, que participan en ella a través de sus Ayuntamientos y asociaciones.

El pasado fin de semana se inauguró esta décima edición de las Jornadas, con la asistencia de los municipios de Cartaya, La Redondela, Escacena del Campo, Isla Cristina, Ayamonte y Bollullos par del Condado. Una media de 200 personas, pertenecientes a tres municipios cada vez, participan en cada una de estas matanzas tradicionales, que se celebran durante los meses de febrero y marzo. Las jornadas incluyen un recorrido por la ruta ganadera del entorno, si el clima lo permite, así como una visita opcional a los mataderos locales de El Almendro y Villanueva de los Castillejos.

De forma paralela a esta actividad, la Diputación de Huelva está llevando a cabo varios proyectos de investigación y caracterización de razas y estirpes en la finca mencionada, así como una proyectada reconversión de parte de sus instalaciones como Centro de Actividades Medioambientales.

En sus 457 hectáreas de superficie, la Finca 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. Hay que resaltar que para la celebración de las jornadas de Costumbres y Tradiciones: Matanza domiciliaria del cerdo se seleccionan animales no aptos morfológicamente o sin calidad genética suficiente para su estudio.

Además del carácter didáctico, divulgativo y de conservación de la matanza tradicional del cerdo, estas jornadas también ensalzan la cultura del cerdo ibérico que existe en la provincia, fundamentalmente en la Sierra y el Andévalo, en las que este animal también es parte fundamental de su economía y cultura gastronómica.

El pasado año unas 2.500 personas de medio centenar de municipios la provincia de Huelva participaron en las jornadas, que se retomaron dos años después de verse suspendidas por la pandemia, en un total de 17 sesiones de las jornadas, celebradas los sábados y domingos de la temporada de matanza.