

domingo 28 de enero de 2024

La Diputación ensalza las 'Costumbres y tradiciones del cerdo ibérico'

San Juan, San Bartolomé, Palos, Minas de Riotinto y Huelva abren el ciclo de jornadas divulgativas en el Centro de Interpretación del Andévalo



Descargar imagen

La XI edición de las Jornadas 'Costumbres y tradiciones del cerdo ibérico', organizada por la Diputación de Huelva, ha arrancado este fin de semana en el Centro de Interpretación del Andévalo. Los municipios de San Juan del Puerto, San Bartolomé de la Torre, Palos de la Frontera, Minas de Riotinto y Huelva han abierto el ciclo de visitas divulgativas, que proseguirán hasta mediados de marzo, con el objetivo de poner en valor la tradicional matanza del cerdo ibérico y

su peso en el patrimonio natural y cultural de la provincia.

El presidente de la Diputación Provincial, David Toscano, el diputado provincial de Medio Ambiente, Caza, Energía y Plagas, Arturo Alpresa, la diputada de Agricultura, Ganadería, Pesca y Marca Huelva, Patricia Millán, e Inmaculada Gómez, asesora del área de Agricultura y Ganadería, han compartido este domingo la experiencia con vecinos de Palos de la Frontera, Minas de Riotinto y el barrio del Molino de la Vega de Huelva capital. El presidente provincial ha destacado la importancia de "difundir una tradición que resulta esencial para explicar la singularidad del patrimonio agrolimentario y cultural de la provincia de Huelva". Esta práctica, que aún se mantiene viva en muchos pueblos de Huelva, sobre todo en el Andévalo y la Sierra, resulta desconocida para gran parte de las generaciones más jóvenes de onubenses y para los vecinos de otros pueblos y "esta es una magnífica manera de acercarlos a ella, para que la conozcan y sepan apreciar su riqueza", ha resaltado Toscano.

La Diputación seguirá difundiendo la importancia de la matanza y su vinculación a la Dehesa a través de visitas que se repetirán, cada fin de semana, hasta el 17 de marzo. El próximo fin de semana participarán en las jornadas los municipios de La Redondela, El Cerro de Andévalo, Villarrasa, Villablanca, Rosal de la Frontera y La Granada de Riotinto.

La visita incluye un recorrido por la ruta ganadera del entorno, la asistencia al despiece del cerdo y sus productos, así como una visita opcional a los mataderos locales de El Almendro y Villanueva de los Castillejos y una degustación popular de productos del cerdo ibérico.

El Centro de Interpretación del Andévalo

La Diputación de Huelva está llevando a cabo varios proyectos de investigación y caracterización de razas y estirpes en el Centro de Interpretación del Andévalo y además ha reconvertido una 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 la explicación de las costumbres y tradiciones vinculadas a la matanza 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 el ecosistema de la Dehesa y 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.