

domingo 27 de febrero de 2022

## Las jornadas divulgativas de la matanza tradicional del cerdo ibérico vuelven al Huerto Ramírez dos años después

Asociaciones de San Juan del Puerto, Cartaya y San Bartolomé participan en esta iniciativa que divulga costumbres y tradiciones típicas de la provincia



[Descargar imagen](#)

Con la finalidad de poner en valor costumbres y tradiciones de la provincia de Huelva, la Diputación ha puesto en marcha una nueva edición de las jornadas divulgativas de la matanza tradicional del cerdo. Una actividad que se ha retomado dos años después de verse suspendida por la pandemia y en la que participan asociaciones y colectivos de numerosos municipios onubenses.

Las jornadas se celebran en el Centro de Actividades Medioambientales Huerto Ramírez, ubicado en el término municipal de El Almendro, y desde que comenzaran las jornadas -el

primer fin de semana de febrero- han sido 18 los municipios que han asistido a esta exhibición del proceso de la matanza y despiece desde un punto de vista didáctico. En la jornada de ayer participaron colectivos de San Juan del Puerto, Cartaya y San Bartolomé de la Torre.

Esta es la novena 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.

Una media de 200 personas, pertenecientes a tres municipios cada vez, participan en cada una de estas matanzas tradicionales. Las jornadas, que se celebrarán hasta finales de marzo, incluyen un recocado 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.