

lunes, 13 de febrero de 2017

Bonares asiste una vez más, a la matanza tradicional del cerdo en el Huerto Ramírez

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.



[p://www.bonares.es/export/sites/bonares/es/.galleries/noticias/imagenes-noticias-2017/huerto-ramirez..jpg](http://www.bonares.es/export/sites/bonares/es/.galleries/noticias/imagenes-noticias-2017/huerto-ramirez..jpg)

Esta actividad, en la que participan asociaciones y colectivos de numerosos municipios de la provincia y que ha contado con una excelente acogida en ediciones anteriores, muestra el proceso de la matanza y despiece con un carácter didáctico.

Las jornadas se celebran en el Centro de Actividades Medioambientales Huerto Ramírez, ubicado en el término municipal de El Almendro, en esta ocasión se ha contado con la presencia de unas 180 personas de asociaciones de Bonares, Manzanilla y Riotinto. En esta ocasión, las personas de Bonares que se trasladaron en autobús hasta dicho lugar, fueron miembros del Coro de Campanilleros del Hogar del Pensionista de Bonares "José Bueno Pérez", quienes no quisieron perderse esta cita. Disfrutando de un maravilloso día de convivencia, donde el cante y el baile no pudo faltarles.

En esta ocasión, acompañaron a nuestros paisanos, el alcalde Juan Antonio García, la Concejala de Asociaciones y Mayores Yolanda Jiménez y el Concejal de Agricultura Juan Manuel Coronel Domínguez.

Las sesiones 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.

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

Esta es la sexta 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.

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.