

Se celebró los días 7 y 8 de enero en la Dehesa Boyal, y fueron sacrificados tres cerdos

Puertollano apuesta por recuperar la tradición de la matanza



Puertollano celebró por vez primera desde hace muchos años, la fiesta de la matanza. El acto tuvo lugar los pasados 7 y 8 de enero en la Dehesa Boyal, organizado por las Concejalías de Cultura y Festejos del Ayuntamiento, que siguió la iniciativa de la Federación Local de Asociaciones de Vecinos. Tres cerdos fueron sacrificados como manda la tradición, y con su carne se elaboraron chorizos, que fueron entregados días después en la fiesta del Chorizo, o bien repartidos entre las familias más necesitadas.

La tradición de la matanza, que aún continúa vigente en numerosas localidades de Castilla-La Mancha y de otras regiones, hace tiempo que se perdió en Puertollano. La Federación de Asociaciones de Vecinos ha conseguido que, por vez primera desde hace muchos años, vuelva a celebrarse en Puertollano una fiesta alrededor de la matanza de tres cerdos.

Dos de los cerdos fueron sacrificados en el propio Matadero Municipal, y el tercero en la Dehesa Boyal, el pasado 7 de enero, en un acto al que acudieron unas 60 personas, entre ellas el Alcalde, miembros de la Corporación y de asociaciones vecinales y juveniles.

Para el Ayuntamiento, los actos para recuperar esta ancestral tradición supusieron un desembolso de unas cien mil pesetas. Los animales pesaban cada uno de ellos unas 10 arrobas, y la mayor parte de su carne sirvió para hacer chorizos, que, tras unos días para curarse, pudieron degustarse el día 22, con motivo de la tradicional Carrera del Chorizo. También se hicieron 200 morcillas de diferentes clases, que se repartieron entre familias necesitadas.



En la Dehesa Boyal el sacrificio de uno de los animales tuvo lugar el día 7, sábado. A continuación, el veterinario municipal examinó las vísceras, y seis voluntarios realizaron el despiece del cerdo, y dejaron la carne aliñada hasta el día siguiente.

Para dicho aliño, cara a hacer el embutido, se utilizaron 20 kilos de cebollas, 7 kilos de ajos, 5 kilos de pimentón, 85 de calabazas, 25 de patatas, así como pimienta, sal, cilantro y orégano.

Para acompañar este proceso, se sirvió a los asistentes primero unas migas y después un almuerzo de judías, así como fritada y somarros, acompañado de un buen vino de la región. ■

El reportaje fotográfico recoge diversos momentos de la elaboración artesana de los chorizos con la carne de los tres cerdos sacrificados.

