

Un festín de calorías

06.12.10 - 00:49 -
CRISTINA VEGA | TORREIGLESIAS.



Los cocineros posan junto a las parrillas con la carne preparada. :: CRISTINA VEGA



En primer término, el alcalde y el diputado José Martín Sancho. :: C. V.

La matanza del cerdo organizada por La Pirona reúne a 200 personas Los miembros de la Asociación de Coches Clásicos, invitados de esta edición, acudieron con 30 vehículos.

Por sexto año consecutivo, y a pesar del intenso frío, la localidad de Torreiglesias celebró ayer la matanza popular del cerdo, una actividad organizada por la Asociación Cultural La Pirona que se ha convertido en una de las más concurridas de la temporada invernal, pues congrega a la práctica totalidad de los habitantes del pueblo y a numerosos visitantes.

En esta edición, la fiesta ha tenido como invitados de honor a los miembros de la Asociación de Coches Clásicos de Segovia, que acudieron a la cita a bordo de más de 30 vehículos de más de 40 años procedentes de diferentes puntos de la provincia y de Madrid.

Antiguamente el sacrificio del cerdo para hacer la matanza se realizaba entre noviembre y febrero, es decir, cuando más frío hacía y se podía conservar mejor la carne. Era una tradición popular en la que, año tras año, se unía el pueblo y las familias, ya que todos participaban de manera activa. Con el paso del tiempo, los matarifes y los organizadores de la matanza han ido desapareciendo y se ha perdido en buena parte una práctica ancestral en la mayoría de los pueblos. A ello ha contribuido el cambio de hábitos alimentarios, que ha supuesto un descenso en el consumo de carne de cerdo, aparejado al envejecimiento de la población rural.

Actividad gastronómica

Ahora se intenta recuperar en algunas localidades haciendo de estos trabajos una actividad gastronómica al alcance de todos. Así lo hizo ayer la localidad de Torreiglesias, que vivió una jornada festiva en torno a la degustación de los productos de un cerdo que fue sacrificado el pasado jueves y del que se obtuvieron unos 180 kilogramos de carne magra y varios más de chicharrones.

Los embutidos propios del cerdo, como el chorizo y morcillas, también estuvieron presentes en la degustación, que reunió, sobre las tres de la tarde, a alrededor de doscientas personas.