

Cabezón se suma a la tradicional matanza del cerdo

La localidad siempre ha estado ligada a las matanzas • Ayer se mató el animal y hoy se celebrará una degustación de productos típicos de la matanza en el Parque Temático

R. GRIS / VALLADOLID

Unos 200 vecinos no quisieron perderse en el día de ayer la I Jornada de la Matanza Tradicional de Cabezón de Pisuerga. Una tradición que, aunque siempre ha estado presente en las casas de la localidad, el Ayuntamiento ha querido recuperar en forma de jornada festiva durante este año.

Ayer, los vecinos participaron en una solemne misa a las 11.30 horas para pasar más tarde a dar muerte al animal, mientras que hoy tendrá lugar el despiece del cerdo y elaboración de jijas, chorizos y chichurro, así como una degustación de estos productos para todos los vecinos.

El alcalde del municipio, Víctor Manuel Coloma, apuntó que en la localidad siempre se han hecho las tradicionales matanzas y que esta celebración se trata de recuperar una tradición que nunca se ha perdido del todo en el pueblo.

De esta forma, los vecinos pudieron comprobar de primera mano cómo se prepara al animal para darle muerte, como se chamusca la piel antes de abrir al cerdo para sacar las tripas y limpiar la carne que posteriormente servirá para la elaboración de chorizos y salchichones.

Tras la misa, los vecinos se trasladaron desde la iglesia hasta el Parque Temático, donde tuvo



El marrano se chamuscó con paja como se ha venido haciendo tradicionalmente.

lugar la mayor parte de la jornada. El pregón corrió a cargo de Paco Martínez, del restaurante la Criolla, quien tuvo unas palabras para todos los vecinos en referencia a los platos que se pueden elaborar a base de carne de cerdo. El Grupo Castilla de Cabezón de Pisuerga bailó para las delicias de todos los presentes. Posteriormente, se realizó una degustación de pastas, orujo y sopas de ajo para combatir el intenso frío que se registró ayer en la localidad.

Durante la jornada de hoy, los vecinos también podrán comprobar las diferentes partes de las que se compone el animal, ya que los encargados de realizar la matanza explicarán cada una de las zonas del animal.

DEGUSTACIÓN. Por la tarde, a las 19.00 horas, los vecinos vuelven a estar convocados en el Parque Temático para conocer. «Se trata de que todos conozcan la matanza. La idea es repetirlo todos los años el 28 de diciembre».