



CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,
INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

**INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO
DE VÁLOR (GRANADA)**

AYUNT. DE VÁLOR

SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO				
CÓDIGO	DENOMINACIÓN	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO
61	LA MATANZA DEL CERDO	Folclore	Gastronomía	Comidas típicas
Válor		COORDENADAS UTM (Huso 30S)		
		X	Y	Z
		492582	4094432	900

FOTO DEL RECURSO:



EVALUACIÓN DEL RECURSO

GRADO DE RELEVANCIA:	Medio	
DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS:		
<p>Es una tradición ancestral que aún se mantiene en muchos pueblos de Andalucía, en la que la matanza del cerdo sirve para llenar las despensas de muchas casas durante varios meses del año. Pero aún así el sacrificio del animal constituye una gran fiesta gastronómica en la que participan familiares, amigos y vecinos en un ambiente muy jovial en el que no falta el buen vino del terreno. Tradicionalmente, el 11 de noviembre, fiesta de San Martín, señalaba siempre el comienzo de las matanzas, de ahí el refrán popular que dice: "A todos los cerdos les llega su San Martín". A partir de esta fecha ya se inicia la cuenta atrás para ese esperado momento del sacrificio del animal. Comienzan así los preparativos, los prolegómenos necesarios que rodean esta actividad para que todo salga perfecto. Los utillajes que han permanecido cuidadosamente guardados desde el año anterior después de servir para la última matanza, se sacan sigilosamente y se ponen a punto nuevamente para la de este año. Aunque en muchas zonas de Andalucía las matanzas tengan ese sentido festivo y familiar, en esencia los lugareños, por paradójico que pueda parecer, la han considerado siempre una cosa muy seria. Pues en estas tierras andaluzas, al contrario que en algunas provincias del resto de España, la mayoría de las casas realizan el sacrificio del puerco, como antaño, para llenar las despensas de carnes, embutidos, y grasas para hacer uso de estas viandas a lo largo del año, o al menos la mayor parte de los meses de éste.</p>		
ESPECIFICIDAD:	ESTADO DE CONSERVACIÓN:	RESTRICCIONES:
Media	Bueno	0

UBICACIÓN: Válor		
PLANO DE SITUACIÓN:		0
DATOS DEL RECURSO		
ACCESOS:	SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTOS:	PROMOCIÓN:
Por Puerto de la Ragua, A-337 y A-4130.		0
TEMPORALIDAD:	AMENAZAS:	0
De noviembre a enero		
RELACIÓN CON OTROS RECURSOS:		
Recursos gastronómicos, ferias y fiestas.		
PROPIEDAD:	ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN:	
0	0	
OTROS DATOS DE INTERÉS:		
<p>El día de la matanza se desayuna una o dos horas antes de que amanezca y generalmente se hace un desayuno fuerte ya que el día de la matanza suele ser duro y se trabaja rápido; La sesión comienza apenas salido el sol: entre las 9 y las 10 de la mañana. El matarife va provisto de un gancho con el cual engancha al cerdo por la mandíbula y lo lleva hasta el banco de madera. Junto con el matarife con su cuchillo se sitúan: quienes sujetan al animal con unas cuerdas; y varias mujeres y niños con cubos para recoger la sangre —que se empleará posteriormente en la elaboración de las morcillas— y dotados de cucharas para removerla para evitar que se cuaje. Es muy importante para conseguir una buena calidad final de los productos del cerdo el adecuado drenaje de la sangre del animal. El picado de la carne se realizaba el día después, ya que prácticamente la totalidad del cerdo se dejaba colgado de una viga, oreando, a resguardo de perros y alimañas, en la parte baja de un frío almacén bien ventilado durante la noche posterior a su sacrificio. Por la mañana se comenzaba con el trabajo, utilizando cuchillería especial y muy diversos recipientes, algunos de ellos casi específicos de la matanza como el tajador. Así, cortando y despiezando se iban distribuyendo las partes del cerdo a diferentes 'especialistas': los que salaban los jamones y las paletillas, los que picaban, sazocaban y añadían el ajo para los chorizos, los que adobaban el lomo, los que ponían en salazón el tocino y los que cocinaban los trozos restantes para la concurrencia de personas que trabajaban ese día. Se asaba en la lumbre la moraga, que son los primeros trozos de carne aliñada con ajo y pimienta molida, y se acompañaba con un buen vino de "pitarra", el vino joven de ese año.</p> <p>La extracción de la grasa tenía lugar en la tarde del segundo día, se metían los mantos de grasa en calderos al fuego y se fundían; se extraía el líquido en tinajas de barro, empleadas posteriormente para hacer chicharrones o en la conservación de trozos de carne, chorizos o lomos. Parte de la grasa se empleaba en la producción de jabón. La operación de embutir los chorizos solía comenzar a partir del tercer día de matanza, y podía durar entre uno y dos días, dependiendo de la cantidad de carne disponible. Se empleaba para ello una máquina especial que mediante presión introducía la carne picada en la tripa de cerdo.</p>		
MÁS INFORMACIÓN Y PROPUESTAS:		
http://www.afuegolento.com/noticias/147/reportajes/5468/la-matanza-del-cerdo-en-andalucia http://es.wikipedia.org/wiki/Matanza_del_cerdo#La_matanza		
FOTOGRAFÍAS: Si		