

Cientos de personas asisten en la Isla del Soto de **Santa Marta de Tormes** a las actividades programadas en torno a la muerte del cerdo desde primera hora de la mañana. La comida central reunió a más de 350 comensales

Contra el frío, el calor de la matanza

EÑE/ PAULA ZORITA

Santa Marta de Tormes—Tras el éxito de la primera edición, Santa Marta de Tormes celebró por segundo año consecutivo su Fiesta de la Matanza Tradicional, una iniciativa que contó con el apoyo de la Diputación de Salamanca y que congregó a cientos de personas durante toda la jornada en la Isla del Soto para participar de la liturgia en torno a la muerte del marrano; todo ello pese al intenso frío.

Después de los preparativos a primera hora de la mañana, los presentes pudieron disfrutar de una degustación gratuita de aguardiente y perrunillas.

Acto seguido se celebró el nombramiento de los matanceros de honor. Manuel Muiños, presidente nacional de Proyecto Hombre y Proyecto Hombre Salamanca, fue el primero en recoger esta distinción. También fueron nombrados matanceros de honor Jorge Carlos Moro, presidente de la Asociación de Hostelería de Salamanca; Carolina López, en representación de Rosario Álvarez, directora del Centro Ave María de Madres Solteras, y Manuel Mesón, propietario de una carnicería santamartina, que además se encargó de despiezar al marrano. Todos ellos se mostraron ilusionados con el reconocimiento y recibieron una medalla, una chapela y un mandil con el escudo de Santa Marta.

El propio alcalde del municipio, David Mingo, fue el encargado de hacer entrega de estos simbólicos enseres y afirmó que la jornada de la matanza es “un día entrañable y festivo y una manera de mantener vivas nuestras tradiciones y mostrarlas a los más jóvenes”.

A continuación se prosiguió con las tareas propias de la matanza y tras el chamuscado y despiece del cerdo se procedió a sortear las piezas del mismo (jamones, paletas, lomos y solomillos entre otras). Tras este sorteo, llegó el momento más entrañable y familiar, ya que se prosiguió con la tradición de la matanza con los más pequeños como protagonistas. Los niños colaboraron activamente en la elaboración de los chorizos con la carne picada del cerdo.

Llegó la hora de comer, y más de 350 personas continuaron con la jornada festiva gracias a una degustación típica a base de chichas, patatas meneás, bebida y pan.

En la organización del evento también fueron partícipes tanto la Asociación de Empresarios y Comerciantes ‘Quédate’, como las águedas del municipio, y estuvo en todo momento amenizada por el ‘El Marriquelo’, además del maestro de ceremonias ‘Oli’.



Inicio del despiece del cerdo, paso posterior al chamuscado del mismo, durante la II Matanza Tradicional de Santa Marta. FOTOS: EÑE



Manuel Mesón, Manuel Muiños, David Mingo, Carolina López y Jorge Moro.



Los presentes se abrigaron para no perderse detalle de la tradición.



El matancero de honor Manuel Mesón colgando la carne del marrano.



Las águedas repartieron aguardiente y perrunillas a los presentes.