

XIII Fiesta de la matanza en San Martín de las Ollas

Una perfecta organización hizo pasar a los asistentes una fenomenal jornada en esta localidad de la Merindad de Valdeporres



■ Los pasados 8, 9 y 10 de diciembre pudimos disfrutar de la tradicional fiesta de la Matanza en San Martín de las Ollas en la Merindad de Valdeporres, ya son trece años los que se lleva celebrando esta tradicional fiesta, organizada por la Asociación Beato Manuel y el Grupo Espeleológico Merindades y patrocinada también por la Asociación Beato Manuel.

La fiesta se dividió en tres jornadas, la primera el jueves día 8, comenzó a las 4 y media de la tarde con los preparativos para la elaboración de morcillas. Pochar cebolla, pochar ajos, picar el pimentillo, preparar el orégano y la



pimienta, o cocer el arroz, fueron las labores de ese día, acompañadas de la degustación de un buen aguardiente.

Al día siguiente, comienza el estizado del cerdo, es decir sacar las distintas piezas del cerdo para elaborar los platos. Sacar los lomos, las costillas, las chuletillas o preparar la carne para el picadillo y así al día siguiente tenerlo to-

do preparado para cocinar.

Aquí se fabrica todo a la antigua usanza, a partir del cerdo de forma artesanal se obtienen los manjares que ya conocemos, chuletillas, chuletillas, torreznos, y se elabora el picadillo y las riquísimas morcillas, receta de Ascen, que es de lo que más gusta a la gente que hasta allí se acerca.

El sábado 10, todos los cocineros y ayudantes se pusieron manos a la obra y comenzaron a cocer las morcillas, asar los morros, torreznos y freír el picadillo, que puntualmente estuvieron listos a la una y media de la tarde, hora a la que comenzó el reparto de estas ricas viandas entre todos los asistentes que se acercaron hasta San Martín de las Ollas.

Aquí se fabrica todo a la antigua usanza, a partir del cerdo de forma artesanal se obtienen los manjares que ya conocemos, chuletillas, chuletillas, torreznos, y se elabora el picadillo y las riquísimas morcillas



A esa hora ya había una larga cola esperando para comer, este año se repartieron más de 700 raciones y la gente se acercó desde muchos rincones de la comarca, sobre todo de Villarcayo, Medina, Espinosa de los Monteros, y pueblos de alrededor, que acompañados con un buen vino y pan de leña pudieron degustar los deliciosos manjares de la matanza.



PROMOCIONES TESLA XXI

Viviendas nuevas en el casco histórico de Medina de Pomar
(Junto a la Policía Local)

1 y 2 dormitorios
Amplios camarotes
Garaje Incluido

CON FINANCIACION 100%

Arpovecha la rebaja del IVA -4%
Desde 55.800€ con camarote

C/ RONDA Y NUÑO RASURA - 09550 MEDINA DE POMAR TFNOS.: 944230907-08 - 606 991 460 - 635 711 813