
Gran implicación de las asociaciones de Carrión de Calatrava en la Fiesta de la Matanza para recibir al año

Enviado por multimedia en Sáb, 21/01/2017 - 13:36
Sábado, 21 Enero, 2017

Subtitular: Los octogenarios “La Salva” y Julián, padre de “Satur” el carnicero, son el alma de esta jornada que promueve la dieta mediterránea saludable, a la que asisten cientos de personas

Contenido:

Las asociaciones locales dan vida por su fuerte implicación a la Fiesta de la Matanza, en pro de la dieta mediterránea saludable, organizada hoy por el Ayuntamiento y la OMIC Mancomunada del Campo de Calatrava en Carrión de Calatrava (Ciudad Real), destacando, sin duda, también el dinamismo y la calidad de los entrañables octogenarios Salvadora Espinosa Téllez, “la Salva”, y Julián Rodríguez, el hijo de “Satur”, uno de los carniceros más decanos de la localidad.

Cientos de personas de estas asociaciones participan hoy en esta Fiesta de la Matanza popular que organizan cada año para dar la bienvenida al año nuevo. El equipo municipal de Gobierno, con su alcaldesa Ana María López al frente, ha participado en la misma, explicando la primera edil como “se trata de pasar una jornada de convivencia intergeneracional, recuperando esta tradición que poco a poco se va perdiendo, haciendo una llamada de atención sobre la importancia de una alimentación sana y saludable, y de la convivencia entre vecinos”.

La alcaldesa agradecía la gran implicación de la Asociación de Mujeres, la Asociación de Mayores Santiago Apóstol, con su nuevo presidente al frente Crescencio Ignacio; la Sociedad de Cazadores; Naturalistas Tablas de Calatrava; San Cristóbal, Coral Santiago Apóstol, Hermandad de la Piedad, OMIC Mancomunada del Campo de Calatrava, y otros voluntarios, entre ellas “la Salva”, como se conoce a una cocinera octogenaria, Carnicería Saturnino y a Restaurante Casa Pepe por ceder las grandes ollas para los distintos guisos del día.

Desde las 9 de la mañana del sábado, el carnicero Saturnino y la OMIC Mancomunada han dirigido esta Fiesta en torno al cerdo, auxiliado por mujeres, hombres y niños en el Salón de Usos Múltiples, que han preparado unas estupendas judías con chorizo y un rico “revientalobos” del almuerzo, con naranjas españolas de postre, y regado con limoná, vino manchego y cerveza. Igualmente guisaron gachas y migas que se han degustado en el desayuno.

La alegría de “la Salva” y los chorizos al ritmo de mete y “apreta”

Las mondongueras de Carrión, como se conoce popularmente a las matanceras en esta localidad, cuna de la Orden de Calatrava, han vuelto a protagonizar esta jornada, con guisanderos y asociaciones. Gran parte de los chorizos, morcillas, costillas o lomos y jamón del “guarro” se degustarán posteriormente durante Carnaval, y en abril, en las Fiestas de la Encarnación, patrona de Carrión.

La alegría de “la Salva” contagia a todo el que se acercaba hoy a la zona de guisanderos y guisanderas. Salvadora Espinosa, a sus 84 años y navajilla manchega en mano, lleva más 65

guisando para el pueblo en celebraciones como las Migas de la Virgen el sábado Santo para la Hermandad de la Virgen de la Encarnación. “A mí las cantidades grandes me salen mejor que las pequeñas, menudas judías, migas, pollos con arroz y caldereta he cocinado”, dice mientras da a la periodista un sopón de pan con revientalobos a probar, acompañada de su hijo Manolo, más conocido por Barullo (en recuerdo de los televisivos Chiripitifláuticos de antaño), que prefiere sobre todo el aliño de las berenjenas calatravas de su madre, “al estilo antiguo como antes”.

Al otro lado, en la zona de matanceras, Julián Rodríguez dirige el despiece del cerdo y la elaboración de chorizos patateros, que precisan de sal, pimiento molida, orégano, pimienta, laurel, carne de cerdo y patata. Mujeres y hombres se afanan en las tareas, al ritmo alegre de “mete y ‘apreta” (aprieta), como decía una de ellas, tanto para moler, como amasar como embuchar los chorizos.

URL de**origen:**

<https://gabinetemultimedia.com/content/gran-implicacion-de-las-asociaciones-de-carrion-de-calatrava-en-la-fiesta-de-la-matanza-para>