

Muro celebra este sábado su I Jornada de la matanza

El programa incluye también la degustación de productos típicos

SORIA. Muro se va a sumar este año a la ya amplia lista de localidades que celebran en la provincia de Soria sus tradicionales jornadas de la matanza. Lo hará a partir de este próximo sábado, día 9 de diciembre, gracias a una iniciativa emprendida por los integrantes de la Asociación Amigos de Muro, que van a contar con la colaboración del Ayuntamiento de Ólvega para poder llevarla a cabo.

La agrupación ha organizado este evento, dentro de lo que es la programación de actividades de otoño, con el lema I Jornada de la Matanza 'Sus domesticus de Augustóbriga'. En este sentido, sus responsables han señalado que la actividad se ha preparado "siguiendo con el programa de actos relacionado con el pasado histórico de la localidad de Muro", adelantando que se van a mezclar "la tradición popular y la historia, ya que se pretende recrear algunos aspectos del arte culinario de los romanos".

Asimismo, desde la organización se ha recordado que "en diferentes yacimientos arqueológicos han aparecido restos de huesos del esqueleto del cerdo, lo que demuestra que era una especie común en la cocina romana", y se comenta que "en cualquier civilización, el arte culinario muestra



La matanza se revive desde hace años en muchas localidades. S.R.

una característica de muy importante de su cultura, su forma de vivir y de pensar; por ello, conociendo qué comían, y cómo comían, podremos aprender más sobre nuestros antepasados y su legado en nuestra cultura".

Todo esto ha servido de base a la Asociación de Amigos de Muro para organizar, este próximo sábado, la I Jornada de la Matanza en la localidad; una jornada con un programa de actividades en el que, en primer lugar, se va a recrear la matanza tradicional del cerdo, para, acto seguido, pasar a la elaboración de diferentes recetas de la cultura romana que se han rescatado para la ocasión.

Sobre el programa en sí, la organización ha informado de que el punto de partida, a las 11.30 horas, será la matanza del animal, procediéndose al descuartizamiento del cerdo y a la recogida de la sangre para preparar las morcillas. Finalizada esta primera parte del espectáculo, sobre las 13.30 horas, habrá una degustación de productos del animal y de platos romanos. A entrantes como el jamón o el chorizo, se van a sumar 'entonantes' como los torreznos y el picadillo, o segundos platos como los lomos en aceite de oliva o 'chumarros' y costillas a la brasa.