

Calabazares (Huelva) honra al tomate en celebración de su "Matanza Vegetal"

Noticias

Se pretende divulgar los valores de su principal producto: el tomate que se cultiva en sus huertos.

La aldea onubense de Calabazares, perteneciente a Almonaster la Real, celebra este fin de semana su tradicional "matanza vegetal", una iniciativa de carácter bianual con la que se pretende divulgar los valores de su principal producto: el tomate que se cultiva en sus huertos.

Organizada por la Asociación de Vecinos Los Portales con la colaboración del Ayuntamiento de Almonaster, la actividad que supone "un rito" en la sierra de Huelva consiste en la recolección, preparación y embotellado del tomate, bajo la técnica del 'baño maría' lo que permite garantizar su conservación para su consumo durante los meses de invierno.

Se denomina "matanza" porque se utilizan elementos como cuchillos o recipientes, los mismos que en las matanzas tradicionales de cerdos, y lo que se persigue es poner en valor el ecoturismo en la comarca como forma de desarrollo sostenible y la difusión de los productos gastronómicos de la Sierra de Huelva.

En torno a ella, según han informado fuentes municipales, se ha articulado además un conjunto de actividades tanto lúdicas como formativas, entre ellas, conferencias, exposiciones, una demostración del embotellado de tomates por las mujeres de la aldea o actividades medioambientales y musicales.

Además, la organización ha previsto una visita guiada a algunas de las 400 huertas con las que cuenta la aldea, así como el denominado 'Mercado de la Tierra' y una muestra gastronómica.

Como es tradicional, se llevará a cabo un homenaje a los hortelanos de mayor edad en la aldea, en la que viven de forma fija unas 180 personas durante todo el año.

Almonaster la Real, la localidad de la que depende Calabazares, está situada en la Sierra de Aracena a los pies del Cerro de San Cristóbal, a 115 kilómetros de Huelva capital.

Redacción