



Dicen que pronto llegará el otoño, y volveremos a disfrutar de sus tonos ocres especialmente en Fuenteheridos, en CASA TINOCO porque es un lugar de encuentro para los tuyos un espacio de celebración colectiva y reposo

Boletín Octubre 2006

Debe desear todo hombre vivir para saber, y saber para bien vivir.
Mateo Alemán (1547-1613) Novelista español

1. Las matanzas de cerdo, una actividad familiar en vías de extinción



La matanza familiar ha ido decayendo con el tiempo. En otra época para muchas familias representaba no sólo su supervivencia culinaria sino también una forma de hacerla variada. Era así toda una fiesta con su liturgia y ritual, en la que participaban todos los miembros de forma especializada: sacrificio, recogida de sangre para las morcillas, chamuscado, despiece, selección de mondongos, elaboración de chorizos, adobos de costillas, ahumados, salado de jamones o paletas... Todos buscando cumplir con la tarea y, al tiempo, gozar de algo colmado de festividad, con reminiscencias de las celebraciones paganas. Lo cierto es que sería imposible entender la cultura de la Sierra de Huelva (y de casi toda España) sin el cerdo. Del cerdo se aprovecha la mayoría de su cuerpo; de ahí su enorme valor a lo largo de la historia. A ello se une su fácil alimentación, ya que prácticamente come de todo.

Es precisamente la alimentación lo que determina las distintas calidades de los jamones. Desafortunadamente no todos los cerdos ibéricos alcanzan la máxima categoría en lo que se refiere a calidad de alimentación, dando lugar a la aparición de tres categorías o calidades: bellota (solo bellota), recebo (bellota y pienso) o pienso.

Cada año, en la localidad serrana de La Nava, se revive en el mes de diciembre el rito de la matanza tradicional. Es una ocasión magnífica para entrar en contacto directo con la cultura del cerdo ibérico en nuestra sierra.



2. Noticias y eventos de interés - OCTUBRE

- Día 1**
Aracena. Ronda de Campanilleros y Rosario de la Aurora. (1 y 8)
Jabugo. Fiestas patronales de San Miguel
Zufre. Feria Artesanal
- Día 7**
Cumbres de Enmedio. Fiesta de la Virgen del Rosario
Galaroza. Los Campanilleros
Galaroza. Fiestas del Rosario
- Día 8**
Galaroza. Fiestas del Rosario en Navehermosa
- Día 12**
Almonaster la Real. Jornadas de Cultura Islámica. (12 a 15)
Cala. La Pilarica
- Día 15**
Aracena. Ronda de Campanilleros y Rosario de la Aurora (15 y 22 y 29)
- Día 19**
Aracena. Iberjamón. Feria del Jamón y del Cerdo Ibérico. (19 a 22)

- Día 27**
Aracena. Jornadas Fotográficas de Aracena
- Día 29**
Almonaster la Real. Cross Subida a la Mezquita
Cala. Procesión de la Virgen de Cala
- Día 30**
Santa Ana la Real. Migas de Tosantos

Iberjamón. Feria del Jamón y del Cerdo Ibérico.

La ciudad de Aracena (Huelva) acoge la XI Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico. Su objetivo es crear un marco de exposición y un foro de encuentro y debate en torno al sector del ganado porcino y productos del cerdo ibérico, de suma importancia en estas tierras desde tiempos inmemoriales. Todos los ganaderos y productores del cerdo ibérico se dan cita en el Polideportivo Municipal y en el Recinto de Exposiciones Ganaderas, donde además de los stands se celebrarán numerosas jornadas técnicas, conferencias, degustaciones, sorteos.





3. La historia de la Sierra de Aracena

Discurre a lo largo de la parte norte de la Provincia, entre las estribaciones occidentales de Sierra Morena, que conforma dos zonas diferentes en torno a Cortegana y a Aracena. Por sus ricos yacimientos mineros esta región ha tenido siempre fuerte atractivo para todos los pueblos mediterráneos que penetraban por el Sur de la Península, adquiriendo posteriormente en la zona del río Tinto fundamental importancia en la economía y desarrollo provincial. Existe un punto fundamental en nuestro recorrido, la Peña de Arias Montano, sobre la que erige la Ermita de Los Angeles.

Desde este lugar la panorámica es magnífica...castaños, encinas, alcornocos y cerezos, constituyen una auténtica sinfonía de verdes tonalidades. Al pie de la Sierra de Aracena, Almonaster la Real, de origen árabe. Entre sus monumentos merecen destacarse la Ermita de Sta. Eulalia de Mérida, la iglesia parroquial y el Castillo - mezquita, declarado de interés nacional, y construido a principios del s. X con restos romanos y visigodos, aunque modificado y ampliado durante la reconquista.

Existen además otros lugares de gran belleza: S. Cristóbal, la Lena, el Bienteveo y el Balneario del Manzano. En la margen del Chanza se encuentra Aroche, con vestigios de culturas megalíticas e importante pasado romano por sus murallas. Posee un Castillo árabe del s. XII, conjunto de casas góticas y barrocas, Iglesia gótico-renacentista de la Asunción, Museo Arqueológico Municipal y Museo del Santo Rosario.

Pluma a la Diana - ELABORACIÓN:

Ingredientes (para 4 personas)

600g de pluma de cerdo ibérico
1 puerro
200 g de champiñones frescos
1 pimiento rojo
2 pimientos verdes
2 cucharaditas de salsa Perrins
1 pizca de pimienta
½ litro de nata
aceite de oliva
sal

1. Preparar la salsa Diana:

- Picar el puerro, el pimiento rojo y los pimientos verdes - sofreír
- Añadir los champiñones limpios y cortados en laminas
- Cuando estén los champiñones hechos, añadir la nata, la salsa Perrins, sal y pimienta
- Dejar a fuego lento unos 7/8 minutos

2. Dorar la pluma de cerdo ibérico y reservar.

3. Verter la salsa Diana sobre la pluma ibérica.

Receta del Restaurante Biarritz - Fuenteheridos



4. Tarifas, ofertas y promociones

TRABAJO Y ... UN JAMÓN

Esta opción es para todas las empresas que quieren elevar la motivación y cohesión de su equipo, o desarrollar actividades en común con sus ejecutivos, cuerpos directivos, trabajadores, proveedores u otros. La Casa Tinoco les ofrece todos los medios técnicos y audiovisuales para poder realizar actividades en sus aulas complementando este el tiempo de trabajo con una gastronomía inigualable. Además, el grupo tendrá la oportunidad de compartir un jamón.

El precio incluye alojamiento en régimen de pensión completa en Casa Tinoco, medios audiovisuales y material de trabajo, barril de cerveza y un jamón ibérico de bellota.

Precio por persona en habitación doble: 180 euros

Precio por persona en habitación individual: 200 euros

IVA 7% incluido



Para más información pueden consultar nuestras ofertas en www.casatinoco.com o llamando al 647.900.639.

Costumbres y Curlosidades de la Sierra: "Léxico Serrano"

Aguzalápiz = Sacapuntas.
Cañafote = Saltamontes.
Carfote = Castaña asada y pelada.
Escorrifarse = Deslizarse, resbalarse.
Espeluciar = Despeinar.
Matajogazo = Esfuerzo grande.

"¡Déjame el aguzalápiz!"
"¡Vaya pedazo de cañafote!"
"¡Tráeme un puñado de carfotes!"
"Me estoy escorrifando de la silla".
"Me he levantao to despelucio".
"¡Vaya matajogazo tiene esta cuesta!"

Puede visitar el Museo del Léxico Serrano instalado en el Ayuntamiento de Fuenteheridos siendo este el primer Museo de estas características que existe en Andalucía.

Horario de visita de lunes a viernes de 9.00 a 14:00 horas.