



# Ardales

## **Fiesta de la Matanza**

El interior de la provincia de Málaga es conocido desde el punto de vista gastronómico por mantener sus señas de identidad. El aceite de oliva o el vino son algunos de los productos que más se reivindican en los últimos tiempos, aunque dejan hueco a los productos derivados del cerdo, que desde hace siglos han formado parte de las despensas de los pueblos malagueños. Desde hace más de una década, la villa de Ardales, situada en el Valle de Guadalteba, ha querido sin complejos homenajear la elaboración tradicional de embutidos y carnes porcinas con una jornada conocida como la Fiesta de la Matanza. En este día se puede conocer cómo se elaboraban antiguamente las chacinas y otros derivados cárnicos. Para ello, mujeres del pueblo recrean con utensilios de otras épocas los métodos tradicionales para elaborar embutidos. Esta fiesta lleva a la práctica el conocido dicho que “del cerdo se aprovecha todo”, resumiendo la filosofía que estaba detrás de las tradicionales matanzas caseras.

Una forma práctica y succulenta de acercarse a los sabores porcinos es la degustación de miles de botones (panecillos) con salchichón, chorizo o morcilla. Esto es sólo el aperitivo, ya que en la plaza se preparará carne en salsa al más puro estilo ardaleño. Los vecinos de allí aseguran que este estofado de cerdo tiene en su elaboración un secreto que muy pocos conocen. Aunque ese toque secreto no se conozca, se saben al menos los ingredientes básicos con los que se elabora un gran perol: carne magra de cerdo, pimiento, tomate, cebolla y ajo. Como ha ocurrido en las últimas ediciones, las degustaciones de este succulento plato ardaleño tienen lugar en torno a las dos de la tarde.

Pero además, los visitantes pueden adquirir numerosos productos típicos del pueblo y de la comarca, gracias a la muestra artesanal y gastronómica que se monta en la propia plaza de la villa con la colaboración de una veintena de puestos, donde se puede ver la gran diversidad de embutidos que salen

del cerdo, como el morcón, el lomo o el famoso salchichón blanco de Ardales. También están presentes otros productos famosos del pueblo, como sus dulces, puesto que su repostería es conocida por su calidad y por su variedad, aunque destaca muy especialmente la galleta de almendra, un producto que todavía hoy se realiza de una forma tradicional en establecimientos del pueblo. En estos puestos tampoco faltan otros elementos propios de la cocina ardaleña y de su comarca, como el aceite de oliva virgen extra y el queso de cabra.

### **Fecha de celebración**

febrero

### **Información turística**

Ayuntamiento, Plaza de la Constitución, 1 (29550).

Tlf: 952 458 087; Fax: 952 458 169  
informacion@cuevadeardales.com