

Imagen:  
Realizada por IA

## LA MATANZA TRADICIONAL DE MORALZARZAL

En esta ficha te acercamos, de manera breve, a una manifestación de nuestro patrimonio vivo: te contamos qué es y dónde y cuándo se vive. En *¿sabías que?* descubrirás una historia, curiosidad o detalle que ayuda a comprenderla mejor. En *conexiones* mostramos cómo se relaciona con otros saberes, oficios, lugares, sabores o tradiciones del territorio. Y en *fuentes documentales* encontrarás las referencias utilizadas para construir la información, y de consulta.

 Moralarzarzal, C. de Madrid



Entre finales de enero y febrero. Consulta cada año la programación municipal ya que la fecha suele variar.

La Matanza Tradicional de Moralarzarzal forma parte del ciclo de Invierno Ritual y Carnavales y recupera una de las prácticas domésticas y comunitarias que durante generaciones desempeñó un papel fundamental en la alimentación de las familias de la sierra madrileña. La celebración permite comprender cómo la matanza del cerdo constituía un momento clave del calendario invernal, garantizando el abastecimiento de carne y embutidos para gran parte del año.

La jornada recrea de forma divulgativa las distintas fases tradicionales de la matanza, desde el despiece hasta la elaboración de embutidos y otros productos derivados, acompañadas de degustaciones gastronómicas, música tradicional y actividades culturales abiertas al público. A través de esta recreación se ponen en valor los conocimientos relacionados con la conservación de los alimentos, el aprovechamiento integral del animal y la organización comunitaria que caracterizaba estas jornadas de trabajo compartido.



### SABÍAS QUE

Tradicionalmente, la matanza del cerdo reunía a familiares, vecinos y personas con conocimientos especializados que colaboraban en las distintas tareas de despiece, elaboración de embutidos y conservación de la carne. Más allá de su función alimentaria, estas jornadas constituían un importante espacio de transmisión de conocimientos y fortalecimiento de las relaciones comunitarias.

### CONEXIONES

La Matanza Tradicional de Moralarzarzal conecta con la ganadería tradicional, la elaboración artesanal de embutidos, la conservación de alimentos, la gastronomía de invierno y los oficios de ganaderos, matarifes, carniceros, charcuteros y elaboradores tradicionales. También se relaciona con la música popular, la participación vecinal y los conocimientos transmitidos entre generaciones que forman parte del patrimonio cultural de la Sierra de Guadarrama, permitiendo comprender cómo el clima y la organización comunitaria condicionaban la vida cotidiana en el medio rural.

### FUENTES DOCUMENTALES

Ayuntamiento de Moralarzarzal – Área de Cultura, Turismo y Fiestas.

Comunidad de Madrid – Turismo y Agenda Cultural.

Sierra de Guadarrama – Recursos de promoción turística y patrimonio cultural. Bibliografía especializada sobre patrimonio etnográfico y cultura tradicional de la Sierra madrileña.