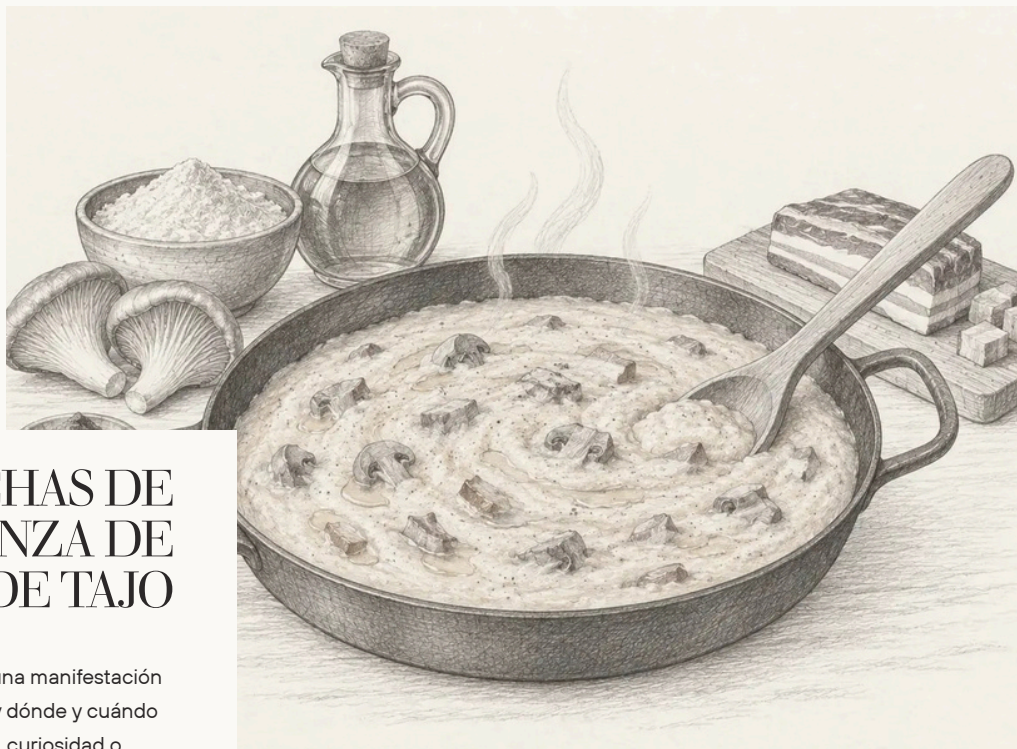


Imagen:
Realizada por IA



LAS GACHAS DE MATANZA DE FUENTIDUEÑA DE TAJO

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.

 Fuentidueña de Tajo, C. de Madrid

 Tradicionalmente, las Gachas de Matanza se vinculan a San Andrés, el 30 de noviembre, fecha que marcaba el comienzo de la temporada de matanza y la preparación de la despensa para los meses de invierno.

Las Gachas de Matanza de Fuentidueña de Tajo forman parte del patrimonio gastronómico tradicional de la comarca de Las Vegas y constituyen uno de los platos más representativos del inicio del invierno en este territorio.

Aunque su elaboración se asocia tradicionalmente a la festividad de San Andrés, celebrada el 30 de noviembre, su significado cultural trasciende esa fecha concreta. La festividad marcaba tradicionalmente el comienzo de la temporada de la matanza del cerdo y el inicio de un periodo del año dedicado a la conservación de los alimentos y a la preparación de la despensa para los meses más fríos. Por este motivo, las gachas se integran dentro del ciclo de Invierno y Carnavales, ya que forman parte de las prácticas alimentarias y comunitarias que caracterizan este momento del calendario tradicional.

Preparadas con harina de almorta, ajo, pimentón y productos procedentes de la matanza, como panceta, chorizo o torreznos, las Gachas de Matanza representan una cocina basada en el aprovechamiento de los recursos disponibles y en la transmisión de conocimientos culinarios entre generaciones.

En Fuentidueña de Tajo, este plato ha adquirido una identidad propia y continúa siendo el elemento central de una celebración gastronómica que reúne a vecinos y visitantes, manteniendo vivo un patrimonio culinario estrechamente vinculado al municipio.

Más allá de la receta, las Gachas de Matanza permiten comprender la relación entre la gastronomía, la economía doméstica y el calendario tradicional del mundo rural, donde la llegada del frío marcaba el comienzo de un nuevo ciclo de trabajo, conservación de alimentos y vida comunitaria.

SABÍAS QUE

La base tradicional de estas gachas es la harina de almorta, un ingrediente muy ligado a la cocina popular de Castilla. Junto con ajo, pimentón y productos de la matanza, daba lugar a un plato energético elaborado con ingredientes disponibles en el entorno y pensado para los meses más fríos.

CONEXIONES

Las Gachas de Matanza conectan la gastronomía con el calendario agrícola y ganadero, la matanza tradicional del cerdo, la conservación de alimentos y la economía doméstica rural. También permiten entender cómo la llegada del invierno organizaba no solo la alimentación, sino el trabajo familiar, la despensa y los momentos de reunión de la comunidad.

FUENTES DOCUMENTALES

Ayuntamiento de Fuentidueña de Tajo
Turismo Fuentidueña de Tajo
Guía turística municipal de Fuentidueña de Tajo