

Imagen:
Realizada por IA

LA FIESTA DE LA MATANZA DE NAVALAFUENTE

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.

📍 Navalafuente, C. de Madrid



Entre finales de enero y comienzos de febrero, dentro de las celebraciones invernales de Navalafuente. La fecha concreta puede variar cada año, por lo que conviene consultar la programación municipal.

La Fiesta de la Matanza de Navalafuente forma parte del ciclo de Invierno y Carnavales y recupera una de las prácticas tradicionales que durante siglos marcó el calendario doméstico de las familias rurales de la Sierra Norte de Madrid. Más que una celebración gastronómica, esta fiesta permite comprender cómo la matanza del cerdo constituía un momento fundamental para garantizar el abastecimiento alimentario de todo el año y cómo ese trabajo se desarrollaba de forma colectiva, implicando a familiares, vecinos y diferentes oficios especializados.

La celebración recrea de manera divulgativa las distintas fases de este proceso tradicional, mostrando las labores de despiece, elaboración de embutidos y aprovechamiento integral del animal, acompañadas de degustaciones populares, música tradicional y actividades culturales. A través de estas recreaciones se pone en valor una forma de vida profundamente ligada al territorio, a la economía de subsistencia y al conocimiento transmitido entre generaciones sobre la conservación de los alimentos, la elaboración artesanal de productos cárnicos y la organización comunitaria del trabajo durante el invierno.



La fiesta refleja cómo las bajas temperaturas de los meses invernales condicionaban el calendario agrícola y ganadero, haciendo de este periodo el momento más adecuado para realizar la matanza y garantizar la correcta conservación de la carne y los embutidos que abastecerían a las familias durante gran parte del año.

SABÍAS QUE

Tradicionalmente, la matanza del cerdo no era únicamente una tarea doméstica, sino también un importante acontecimiento comunitario. Familiares, vecinos y personas con conocimientos especializados colaboraban en las distintas labores, favoreciendo la transmisión de técnicas, recetas y saberes relacionados con la elaboración de embutidos y la conservación de los alimentos. En muchos municipios de la Sierra Norte, estas prácticas han sido recuperadas mediante jornadas divulgativas que ayudan a mantener viva esta parte del patrimonio cultural.

CONEXIONES

La Fiesta de la Matanza de Navalafuente conecta con la ganadería tradicional, la elaboración artesanal de embutidos, la conservación de alimentos, la gastronomía de invierno, los oficios de matarifes, carniceros, charcuteros y elaboradores tradicionales, así como con la música popular, las celebraciones comunitarias y los conocimientos transmitidos entre generaciones que forman parte del patrimonio cultural de la Sierra Norte de Madrid. También permite comprender la estrecha relación entre el clima invernal, la organización del trabajo rural y las formas tradicionales de aprovechamiento de los recursos.

FUENTES DOCUMENTALES

Ayuntamiento de Navalafuente – Programación oficial de la Fiesta de la Matanza.

Comunidad de Madrid – Turismo y Agenda Cultural.

Sierra Norte de Madrid – Portal oficial de turismo y patrimonio.

Bibliografía especializada sobre patrimonio etnográfico y cultura tradicional de la Sierra Norte de Madrid.