



GUIJUELO



Autoridades de Guijuelo y Pinhel, representantes de la USAL, el pregonero, el maestro de ceremonias e integrantes de la delegación china, ayer en Guijuelo durante la jornada institucional. :: FOTOS: WORD

Perfil internacional en la 34 edición de la matanza típica

El Consistorio formalizó el hermanamiento con Pinhel e invitó a una delegación de cocineros chinos con estrellas Michelin

:: REDACCIÓN / WORD

GUIJUELO. Las XXXIV Jornadas de la Matanza Típica, Fiesta de Interés Turístico Regional, arrancaron ayer con la cita institucional más internacional de las últimas tres décadas. El hermanamiento con la localidad portuguesa de Pinhel, que ayer se hacía efectivo; el nombramiento a la Universidad de Salamanca como Matancero De Honor en la persona del vicerrector de Política Académica y Participación Social, Enrique Cabero; y la presencia de una delegación china en la que destacaba la presencia de cuatro chefs que poseen estrella Michelin y del reconocido escultor Xu Hongfei, hacían de esta cita una de las más internacionales desde que se inició el ciclo hace más de 30 años.

«Estamos orgullosos de contar

El vicerrector Enrique Cabero afirmó que la USAL apoyará la investigación en Guijuelo

con esta implicación internacional», apuntaba el primer edil, Francisco Julián Ramos Manzano que un año más presidía la primera matanza.

Tras sus palabras se sucedían los agradecimientos. El primero, el del vicerrector Enrique Cabero que, tras explicar que para elegir la ubicación de la Universidad hace ocho siglos ya se tuvo en cuenta que Salamanca era un lugar idóneo no solo por sus buenos aires sino por su alimentación. «La USAL está en deuda con vosotros», llegaba a apuntar asegurando que la unión de la Universidad de Salamanca y Guijuelo «se mantendrá en el presente y también en el futuro». «La Universidad

estará ahí, apoyando la investigación y potenciando nuevos mercados», añadía Cabero.

En esa línea de internacionalización, el hermanamiento con la localidad lusa de Pinhel venía a poner de relieve la línea de promoción que desde hace años realiza el Ayuntamiento. «Para Pinhel es un honor estar aquí», agradecía el presidente de la Cámara de Pinhel, Rui Ventura asegurando que «el hermanamiento se centra en una cultura y una tradición común». «Ambos pueblos somos gentes simples y trabajadoras que miramos hacia el futuro», dijo momentos antes de que un brindis con los espumosos de la deno-



Una vecina reparte viandas tras la matanza.

minación de origen Vino de la Beira Interior sirviera de preludeo para la firma del documento de hermanamiento.

Para cerrar el acto, el alcalde Francisco Julián Ramos quiso reconocer la presencia del reconocido escultor chino Xu Hongfei, que actualmente expone su obra en Salamanca, y que junto a cuatro chefs estrella Michelin y al presidente de la Platafor-

ma Cultural Hispano-China, Francisco Guzmán, también participaron de la primera matanza de 2019. «Estamos muy agradecidos por la invitación ya que mañana (por hoy) comienza el año nuevo chino que en esta ocasión es el año del cerdo», apuntaban desde la delegación.

Xu Hongfei quiso obsequiar al Ayuntamiento con una de sus obras. «Se trata de un cerdo y una mujer rolliza que en china, hace años era símbolo de riqueza y buena salud», explicaba el escultor. Después del intercambio de regalos le llegaba el turno al pregonero, José Manuel Parada y al Maestro de ceremonias, el periodista Sergio Martín que este año se dedicó a retransmitir la matanza «como si se tratase de una retransmisión en directo», explicaba.

Era el momento de comenzar un ritual que cumpliendo con las exigencias legales no sacrificaba al cerdo en público, sino detrás de una pérgola que a modo de biombo impedía a los asistentes ver el momento del sacrificio. Después, la fiesta continuaba con el chamuscado y despiece del animal, tiempo en el que no faltó la degustación de aguardiente y perrunillas o las sabrosas chichas que repartieron las Águedas.



Los cocineros chinos posan junto a las Águedas de Guijuelo.