

bio Porcino
ueno si soy un cerdo?
omes si soy un Guarro?
explico, si...



Benaoján

Fiesta de la Chacina

El preponderante papel que jugó en toda la mitad del siglo pasado la elaboración de productos artesanales derivados del cerdo ha convertido a Benaoján en un referente para los mejores paladares, concentrando la gran mayoría de fábricas de embutidos de la zona. Si hay días de ajetreo en Benaoján, éstos son los que preceden a la Navidad. Enclavado en un anfiteatro imponente de montañas que parecen prestarle eterno cobijo, el pueblo recobra su antigua imagen de factoría chacinera. Las pocas fábricas de embutidos que quedan, residuo de las más de una treintena que existieron en otros tiempos y surtieron con el sello de la calidad y el buen hacer a los mercados de Andalucía y buena parte de la Península, amén de tierras allende de sus fronteras, se desviven en un hervidero humano para atender la demanda que se produce en estas fechas.

Las calles huelen a lomo, chorizo frito y, sobre todo, al aroma salobre de los secaderos, donde se enristraron en su día jamones, bu-

tifarra y morcón, impregnando de un ambiente gratificante que abre el apetito y prepara las papilas gustativas para paladear los productos sabiamente aderezados que se pueden percibir apenas se ponga el menor empeño en ello.

Aprovechando las fechas previas a las navidades, el municipio procura proveer las despensas malagueñas, junto al mantecado case-ro (todavía hay quien lo elabora al gusto de las abuelas recurriendo a la manteca de cerdo y al ajonjolí), turrón y cava, además del chorizo rondeño y la lustrosa morcilla de la Serranía, entre otros bocados exquisitos derivados del cerdo ibérico.

Hasta una veintena de stands ofrecen sus productos artesanales, no sólo de Benaoján sino de los pueblos limítrofes como Montejaque (dulcería, tahonas centenarias y postres de la firma Al-Jaque, deliciosas conservas de frutas que viene acaparando la atención por lo novedoso de sus fabricados). Este día es una magnífica oportunidad para visitar las fábricas en plena

producción, participar en las degustaciones que el Ayuntamiento organiza, olvidándonos un poco del taimado colesterol, además de hacer provisiones de sustanciosas viandas y disfrutar del sabor del lomo de cerdo recién frito o del chorizo secado al sol, sintiendo en nuestro cuerpo el aire de la sierra.

Fecha de celebración
puente de la Inmaculada

Información turística

Ayuntamiento, Plaza San Marcos, 1
(29370). Tlf: (+34) 952 167
046 Fax: (+34) 952 167 337
benaojan@sopde.es