

jueves 12 de marzo de 2026

Santa Olalla del Cala reivindica la cultura del ibérico con sus II Jornadas de Tradiciones Ibéricas

El evento, que se celebrará del 20 al 22 de marzo, combinará gastronomía, divulgación, actividades culturales y propuestas para toda la familia en torno a la dehesa y al cerdo ibérico



Descargar imagen

El municipio de Santa Olalla del Cala se prepara para celebrar la segunda edición de las Jornadas de Tradiciones Ibéricas, una cita que volverá a poner en valor la cultura, la gastronomía y las tradiciones vinculadas al mundo del ibérico y a la dehesa, elementos clave de la identidad y la economía de la comarca.

La presentación oficial del evento ha tenido lugar en la Diputación de Huelva y ha contado con la participación del diputado provincial José Carlos Roda, el segundo teniente de alcalde y concejal de Cultura y Turismo del

Ayuntamiento de Santa Olalla del Cala, Ángel Jesús Díaz, y la concejala de Empleo y Formación, Carmen Pequenís.

Durante su intervención, José Carlos Roda ha destacado el valor de esta iniciativa para el territorio. “Estas jornadas ponen en valor la dehesa, la cultura del ibérico y las tradiciones que durante generaciones han dado forma a nuestros pueblos y que forman parte de nuestra identidad como provincia”, ha señalado. El diputado provincial ha subrayado que el evento “no solo celebra una gastronomía reconocida dentro y fuera de la provincia, sino también el conocimiento, el trabajo y el saber hacer de quienes viven y cuidan de nuestro entorno rural”.

Roda ha resaltado el carácter divulgativo y participativo de la programación, que combina actividades técnicas con propuestas gastronómicas y culturales, recordando que “eventos como este contribuyen a dinamizar nuestros municipios, apoyar a los productores locales y reforzar el orgullo por lo que somos y por lo que tenemos”.

Por su parte, el segundo teniente de alcalde, Ángel Jesús Díaz, ha explicado que el objetivo de estas jornadas es consolidar un espacio de convivencia que una tradición, cultura y gastronomía. “Desde el Ayuntamiento buscamos que esta feria sea un punto de encuentro entre vecinos y visitantes, donde podamos compartir la riqueza de nuestros productos, especialmente el cerdo ibérico, tan ligado a nuestra sierra y a nuestra identidad”.

Díaz también ha puesto en valor la participación del tejido empresarial local, destacando la presencia de empresas del municipio dedicadas a la elaboración de productos ibéricos, y ha animado a visitantes de toda la provincia a acercarse a la localidad. “Queremos que cada vez más personas conozcan nuestras tradiciones, nuestra cultura y la belleza de nuestro pueblo. Estoy seguro de que quien venga comprobará que merece la pena”, ha afirmado.

La concejala de Empleo y Formación, Carmen Pequenís, ha sido la encargada de detallar la programación de esta segunda edición, que da continuidad a anteriores iniciativas vinculadas al jamón y la caza celebradas en el municipio. Según ha explicado, las jornadas arrancarán el 19 de marzo con una charla técnica sobre la seca de la encina, a cargo de técnicos del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, centrada en uno de los principales retos medioambientales de la dehesa.

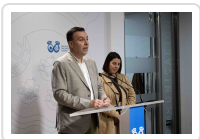
La inauguración oficial tendrá lugar el 20 de marzo, con una cata de vino y jamón con denominación de origen, además de la apertura de los stands de productos ibéricos y de actividades como la venta popular de dulces artesanos o exhibiciones artesanales.

Durante el fin de semana, vecinos y visitantes podrán disfrutar de una variada programación que incluirá talleres de elaboración de embutidos tradicionales, corte de jamón con degustación, showcooking con recetas elaboradas con productos de caza y del ibérico, charlas cinegéticas, música en directo y actividades infantiles, entre otras propuestas.

El domingo se celebrará además un sendero por dehesas ibéricas, que en esta edición recorrerá el Valle del Muchacho, seguido de un desayuno ibérico. La jornada continuará con una exhibición de coches antiguos, degustaciones gastronómicas y actuaciones musicales.

Durante todas las jornadas habrá también tren turístico, exposiciones de fotografías antiguas, maquetas de monumentos locales, exhibiciones de trofeos de caza y otras actividades organizadas por asociaciones del municipio, reforzando así el carácter participativo de la programación.

Desde el Ayuntamiento de Santa Olalla han hecho hincapié en que el objetivo de estas jornadas es promocionar la riqueza gastronómica, cultural y natural del territorio, convirtiendo a este municipio serrano en un punto de encuentro para quienes valoran la tradición, el producto local y el paisaje de la dehesa.



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen