

Viernes, 3 de febrero

20:00 h. Inauguración de la exposición **GUIJUELO Y SU INDUSTRIA CON NOMBRE PROPIO**. Lugar: Hall del Ayuntamiento.

20:30 h. **INAUGURACIÓN Y PRESENTACIÓN** de las XXXVII Jornadas de la Matanza Típica de Guijuelo. **PREGÓN-HOMENAJE A LA MUJER CHORICERA DE GUIJUELO** a cargo de Alba Sánchez, periodista y presentadora de 8Magazine Salamanca de Cyl TV. Acto amenizado al son de la gaita y el tamboril. Con la colaboración del Grupo Folclórico El Torreón. Reparto de dulces y perrunillas con aguardiente. Música y baile. Lugar: En la Carpa de la Plaza Mayor.

Sábado, 4 de febrero

MATANZA INSTITUCIONAL

12:00 h. **MATANZA TÍPICA** al son de la gaita y el tamboril, con aguardiente y perrunillas en la Plaza de Castilla y León.

NOMBRAMIENTO DE MATANCEROS DE HONOR

D. Pedro Gutiérrez Moya, conocido como "El niño de la Capea". Torero

D. Pedro Gutiérrez "El Capea". Torero

Dª. Elena Salamanca, periodista de Antena 3 Noticias.

Despiece, faenado y exposición de los productos del cerdo.

13:30 h. **DEGUSTACIÓN** de matanza con fines **SOLIDARIOS**. Adquiera su ticket en la Plaza de Castilla y León.

14:00 h. **COMIDA DE MATANZA**, en los Salones El Pernil Ibérico. (Imprescindible reserva previa).

De 12:00 a 14:00 h. Jornada de puertas abiertas en el Museo de la Industria Chacinería.

7ª Ruta de Pinchos de la Matanza por los establecimientos hosteleros de la localidad. (Del 3 al 26 de febrero)

Domingo, 5 de Febrero

FINAL DEL XIII CAMPEONATO DE ESPAÑA DE CORTADORES DE JAMÓN

10:30 h. Los finalistas son convocados.

11:30 h. Sorteo de jamones para los finalistas.

12:00 h. Final del XIII Campeonato de España de Cortadores de jamón.

14:30 h. Entrega de premios y reparto de jamón (Previa recogida de tickets. Donativo solidario de 5 euros).

Lugar: En la Carpa de la Plaza Mayor.

Viernes, 10 Febrero

V FERIA GASTRONÓMICA

18:00 h. Inauguración de la V Feria Gastronómica. Exposición, degustación y venta de productos típicos. Talleres gastronómicos y catas.

Lugar: En la Carpa en la Plaza Mayor. (Consultar programa específico).

Sábado, 11 Febrero

MATANZA NOCTURNA DEDICADA A LA HOSTELERÍA

De 11:00 a 22:00 h. V Feria Gastronómica. Carpa Municipal en la Plaza Mayor. (Consultar programa específico).

13:30 h. Cata-degustación bodegas Yllera. Dirigida por Marcos Yllera, presidente del Grupo Yllera. Lugar: En los Salones El Pernil Ibérico.

14:00 h. **COMIDA DE MATANZA**

Lugar: En los Salones El Pernil Ibérico. (Imprescindible reserva previa).

19:00 h. Desfile arriero iluminado con velas por las calles de la Villa.

Lugar: Salida desde la Plaza Mayor.

20:00 h. **PREGÓN DEL ARRIERO Y MATANZA TÍPICA** al son de la gaita y el tamboril, con aguardiente y perrunillas. Lugar: en la Plaza de Castilla y León.

NOMBRAMIENTO DE MATANCEROS DE HONOR

D. Fernando Jauregui, prestigioso periodista, colaborador en periódicos como El País. Ejerció de subdirector de informativos de Telecinco y trabajó en la Cope y RNE, entre otros medios.

D. Jesús y Marcos Yllera, fundador y presidente, respectivamente, del Grupo Yllera con bodegas en Rueda, Ribera de Duero y vinos en Rioja.

D. Domingo López Chaves, torero salmantino que este año celebra el 25 aniversario de su alternativa.

21:00 h. **DEGUSTACIÓN** de matanza con fines **SOLIDARIOS**. Adquiera su ticket en la Plaza de Castilla y León.

De 19:00 a 22:00 h. Jornada de puertas abiertas en el Museo de la Industria Chacinería.

7ª Ruta de Pinchos de la Matanza por los establecimientos hosteleros de la localidad. (Del 3 al 26 de febrero)

Domingo, 12 Febrero

FIESTA DEL MONDONGO

De 11:00 a 15:00 h. V FERIA GASTRONÓMICA.

Lugar: En la Carpa de la Plaza Mayor.

12:00 h. Elaboración de los chorizos culares y prueba del mondongo.

Lugar: En la Plaza Mayor.

Exposición de los productos del cerdo. Bailes típicos de matanza y juegos populares.

13:30 h. **DEGUSTACIÓN** con fines **SOLIDARIOS**. Adquiera su ticket en la Plaza Mayor. Productos cortesía de Legumer. Acto amenizado con música a cargo de la Asociación Sociocultural Atagomsa.

7ª Ruta de Pinchos de la Matanza por los establecimientos hosteleros de la localidad. (Del 3 al 26 de febrero).

Sábado, 18 Febrero

MATANZA TÍPICA DE CARNAVAL

11:45 h. Recibimiento a las Cofradías.

Lugar: En la Plaza de Castilla y León.

12:00. **MATANZA TÍPICA** al son de la gaita y el tamboril, con aguardiente y perrunillas

Lugar: En la Plaza de Castilla y León.

Maestro de Ceremonias: D. Carlos Santos, periodista de RNE y D. Luis Larrodéra, humorista, actor y presentador de radio y televisión.

NOMBRAMIENTO MATANCEROS DE HONOR

Dª. Pepa Muñoz, chef del restaurante El Quienco de Pepa, presidenta de la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE).

Dª. María Teresa Mayoral y **D. Manuel Seisdedos Mayoral**, del bar Bus Ultra, uno de los más antiguos de Salamanca.

D. Ramón Aranguena, periodista y humorista.

D. Juan María Serrano Pardo y **D. Juan Carlos Pérez Pizarro**, presidente y vicepresidente, respectivamente del Club Goldwing España.

D. Óscar Barra Gómez y **D. Victoriano Sánchez Martín** representantes del Club Ferrari España.

13:30 h. **DEGUSTACIÓN** de matanza con fines **SOLIDARIOS**. Adquiera su ticket en la Plaza de Castilla y León.

14:00 h. **COMIDA DE MATANZA**, Gran Cocido. En los Salones El Pernil Ibérico. (Imprescindible reserva previa)

De 12:00 a 14:00 h. Jornada de puertas abiertas en el Museo de la Industria Chacinería

7ª Ruta de Pinchos de la Matanza por los establecimientos hosteleros de la localidad. (Del 3 al 26 de febrero)

Sábado, 25 Febrero

XXV CAPÍTULO COFRADÍA GASTRONÓMICA DE GUIJUELO.

DEDICADA AL FOLKLORE TRADICIONAL

11:45 h. Recibimiento a las Cofradías

Lugar: En la Plaza de Castilla y León.

12:00 h. **MATANZA TÍPICA** al son de la gaita y el tamboril, con aguardiente y perrunillas

Lugar: En la Plaza de Castilla y León.

Maestro de Ceremonias: D. Javier Pérez de Andrés, matancero 2011 y Premio Nacional de Gastronomía 2022.

NOMBRAMIENTO MATANCEROS DE HONOR

D.ª Amaya Arzuaga, Diseñadora y empresaria de Bodegas Arzuaga-Navarro.

D. Óscar Calleja, chef director del Restaurante Ment de Salamanca.

D. Zacarías Puente Herbuso, presidente de la Cofradía del Queso de Cantabria.

D. José Manuel de Bustos, tamborilero. Agrupación Salmantina de Tamborileros.

D. Ceferino Torres, folklorista guijuelense. Fundador del Grupo 'Surcos'.

D. Gabriel Calvo, músico y folklorista.

D. Pepe Gil Cacho, de la Asociación Cultural Escuela de Tamborileros de Salamanca.

D. Ángel Rufino de Haro 'El Mariquelo'. Tamborilero.

13:30 h. **DEGUSTACIÓN** de matanza con fines **SOLIDARIOS**. Adquiera su ticket en la Plaza de Castilla y León.

14:00 h. **COMIDA DE MATANZA**, Gran Cocido. En los Salones El Pernil Ibérico. (Imprescindible reserva previa).

19:00 h. Preparación de aperos para 'La Pesada'. Se ruega asistir con atuendo matancero.

20.00 h. Fiesta Benéfica de 'La Pesada' en los Salones El Pernil Ibérico. (Imprescindible reserva previa).

Domingo, 26 Febrero

FIESTA DEL MONDONGO.

DEDICADA A LOS AMIGOS DE LA CAPA ESPAÑOLA

12:00 h. Elaboración de los chorizos culares y prueba del mondongo.

Exposición de los productos del cerdo. Bailes típicos de matanza.

Acto amenizado con música a cargo de la Asociación Sociocultural Atagomsa.

Lugar: En la Plaza Mayor.

13:30 h. **DEGUSTACIÓN** con fines **SOLIDARIOS**. Adquiera su ticket en la Plaza Mayor. Productos cortesía de Legumer.

14,00 h. **Despedida a Don Cerdo Ibérico. 'Cochino matado, invierno solucionado'** Cierre de la fiesta de las XXXVII Jornadas de la Matanza Típica, en la Plaza Mayor.

7ª Ruta de Pinchos de la Matanza por los establecimientos hosteleros de la localidad. (Del 3 al 26 de febrero).

