

VIERNES 6 DE FEBRERO

20:00 h.- Inauguración de la EXPOSICIÓN "LA MEMORIA DE LA LUZ" de **Diamantina Sánchez**.
En el Hall del Ayuntamiento

20:30 h.- INAUGURACIÓN Y PRESENTACIÓN de las **XL JORNADAS DE LA MATANZA TÍPICA DE GUILJUELO**. Pregón a cargo de **D. Jorge Díaz**, ganador del Premio Planeta 2021 como parte del seudónimo Carmen Mola.

Acto amenizado al son de la gaita y el tamboril, por **"El Torroón"**
En los Salones de "El Pernil Ibérico".

SÁBADO 7 DE FEBRERO

MATANZA DEL GREMIO CHACINERO

12:00 h.- "MATANZA TÍPICA" al son de la gaita y el tamboril, con aguardiente y pernullinas, en la Plaza de Castilla y León.
Maestro de ceremonias: **D. Juan Gato**, periodista.

NOMBRAMIENTO DE MATANCEROS DE HONOR:

D. Jorge Díaz, ganador del Premio Planeta 2021.
D. Ricardo Arambarri, CEO de la compañía de vinos Vintae.
D. Salva Ballesta, presidente de Leyendas de España. Exfutbolista y entrenador español.
D. Patxi Salinas, exfutbolista y entrenador.

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.

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

14:00 h.- COMIDA DE MATANZA.
En los Salones "El Pernil Ibérico". (Imprescindible reserva previa).

10ª Ruta de Pinchos de la Matanza
por los establecimientos hosteleros de la localidad. (Del 6 de febrero al 1 de marzo).

SÁBADO 14 DE FEBRERO

MATANZA TÍPICA DE CARNAVAL

12:00 h.- "MATANZA TÍPICA" al son de la gaita y el tamboril, con aguardiente y pernullinas, en la Plaza de Castilla y León.
Director de Matanza: **D. Pedro Gutiérrez Moya "El Niño de la Copea"**, diestro.

NOMBRAMIENTO DE MATANCEROS DE HONOR:

D. Nacho Abad, periodista presentador del programa "En boca de todos" de Cuatro.
D. Adolfo Gómez, director general de la marca Serafina de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de Sobao Pasiego.
D. Borja Jiménez, torero sevillano afinado en Salamanca.
D. Manuel Leyes, prestigioso traumatólogo y cirujano ortopédico de conocida depositaria.
D. José Luis Sánchez Sánchez, Doctor en Fisioterapia por la Universidad de Salamanca.
D. José Ortega Cano, torero retirado.

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.

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

14:00 h.- COMIDA DE MATANZA.
En los Salones "El Pernil Ibérico". (Imprescindible reserva previa).

10ª Ruta de Pinchos de la Matanza
por los establecimientos hosteleros de la localidad. (Del 6 de febrero al 1 de marzo).

SÁBADO 21 DE FEBRERO

12:30 h.- Encuentro de Tamborileros **"Alberto Vela"**. Organizado por el Grupo Folclórico **El Torroón**.
En la Plaza de Julián Coca.

MATANZA TÍPICA NOCTURNA DEDICADA A LA HOSTELERÍA

14:00 h.- GRAN COCIDO - COMIDA MATANZA.
En los Salones El Pernil Ibérico. (Imprescindible reserva previa).

19:00 h.- PREGÓN Y MATANZA TÍPICA al son de la gaita y el tamboril, con aguardiente y pernullinas.
En la Plaza de Castilla y León.

Maestro de ceremonias: **D. Javier Gállego**, periodista.
Director de Matanza: **D. Carlos Santos**, periodista.

NOMBRAMIENTO DE MATANCEROS DE HONOR:

D. Cristian y Jonatan Ojeda, hermanos al mando de Casa El Vive en Alba de Tormes.
D. José Ángel y Sergio Rodríguez, propietarios del bar La Fresa de Salamanca.
D. Álvaro Nieto, director de The Objective.

Despiece, faenado y exposición de los productos del cerdo.

20:00 h.- DEGUSTACIÓN de matanza con fines SOLIDARIOS.
Adquiera su ticket en la Plaza de Castilla y León.

De 18:30 h. a 21:00 h.- Jornada de puertas abiertas en el Museo de la Industria Chacinera.

21:00 h.- Preparación de aperos para "La Pesada". Se ruega asistir con atuendo matancero.

21:30 h.- Fiesta Benéfica de "La Pesada".
En los Salones "El Pernil Ibérico". (Imprescindible reserva previa).

10ª Ruta de Pinchos de la Matanza

DOMINGO 22 DE FEBRERO

FIESTA DEL MONDONGO

12:00 h.- Elaboración de los chorizos cuляres y prueba del mondongo.
Exposición de los productos del cerdo. Bailes típicos de matanza.

13:30 h.- VERMÚ matancero.
En la Plaza Mayor.

14:00 h.- COMIDA POPULAR.
Carpa de la Plaza Mayor. Adquiera su ticket de forma anticipada.

10ª Ruta de Pinchos de la Matanza
por los establecimientos hosteleros de la localidad. (Del 6 de febrero al 1 de marzo).

VIERNES 27 DE FEBRERO

VIII FERIA GASTRONÓMICA

18:00 h.- Inauguración de la VIII FERIA GASTRONÓMICA.
Exposición, degustación y venta de productos típicos. Talleres gastronómicos y cetas.

Todos los actos se celebran en la carpa municipal ubicada en la Plaza Mayor. (Consultar programa específico).

SÁBADO 28 DE FEBRERO

MATANZA DE LOS ARRIEROS

XXVIII CAPÍTULO DE LA COFRADÍA GASTRONÓMICA DE GUILJUELO

De 11:00 a 22:00 h.- VIII FERIA GASTRONÓMICA.
Carpa Municipal en la Plaza Mayor. (Consultar programa específico).

11:30 h.- Desfile arriero y recibimiento a las Cofradías
En la Plaza de Castilla y León.

12:00 h.- PREGÓN DEL ARRIERO.
"MATANZA TÍPICA" al son de la gaita y el tamboril, con aguardiente y pernullinas.
En la Plaza de Castilla y León.

NOMBRAMIENTO DE MATANCEROS DE HONOR:

D. Nacho Sandoval, presidente Cofrade Mayor en representación de la Cofradía del cocido madrileño.
D. Diego García Aspizos, CEO de Grupo Pescaderías Coruñesas.
D. María Jaramado, periodista. Jefa de Tribunales de El Debate.
Dª. Ángela Banzas, escritora finalista del Premio Planeta 2025.
D. Toni Montserrat, escritor.

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.
Amenizada por la Tuna Femenina de la Universidad de Salamanca.

De 12:00 a 14:00 h.- Exposición de carros y aperos, obra del Padre Blas.
En la Plaza de Castilla y León.

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

14:00 h.- COMIDA DE MATANZA.

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

10ª Ruta de Pinchos de la Matanza
por los establecimientos hosteleros de la localidad. (Del 6 de febrero al 1 de marzo).

DOMINGO 1 DE MARZO

FIESTA DEL MONDONGO - FIN DE FIESTA

De 11:00 a 15:00 h.- VIII FERIA GASTRONÓMICA.
Carpa Municipal en la Plaza Mayor. (Consultar programa específico).

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

14:00 h.- Despedida a Don Cerdo Ibérico.
"Cochino matado, invierno solucionado"
Cierre de la fiesta de las XL Jornadas de la Matanza Típica.
En la Plaza Mayor.

10ª Ruta de Pinchos de la Matanza
por los establecimientos hosteleros de la localidad. (Del 6 de febrero al 1 de marzo).