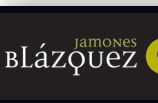


Colaboradores Matanza Típica



Colaboradores Matanza Típica



DURANTE EL MES DE FEBRERO GUIJUELO SERÁ CAPITAL MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA DEL CERDO IBÉRICO

ORGANIZA:

Ayuntamiento de Guijuelo

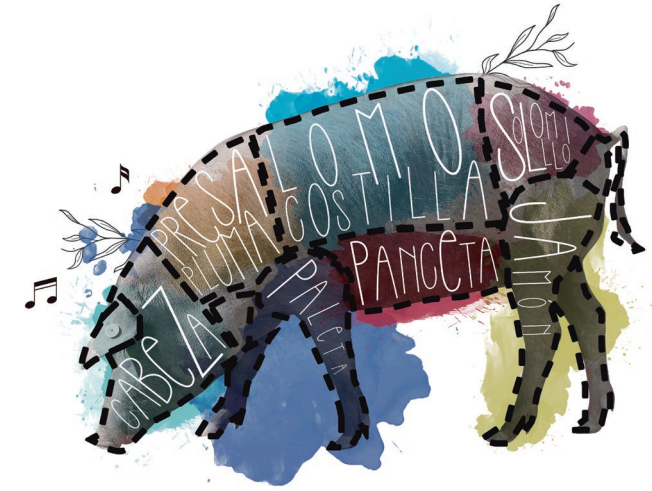
COLABORA:

Chus Merino (625 325 486), Asociación Amigos de la Matanza, Industria Chacinera y Diputación de Salamanca

Todos los actos se realizarán según la legislación vigente.

Todas las degustaciones se repartirán previo donativo a favor de una Entidad Benéfica.

el le XXXVIII Jornadas DE LA MATANZA TÍPICA Guijuelo FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL febrero 2024



Organiza:



Ayuntamiento
de Guijuelo

Colabora:



Viernes, 2 de febrero

20:00 h. Inauguración de la exposición 'Cien años de historia de la industria chacinera'. Hall del Ayuntamiento.

20:30 h. INAUGURACIÓN Y PRESENTACIÓN de las
XXXVIII Jornadas de la Matanza Típica de Guijuelo

Pregón-homenaje al gremio chacinero de Guijuelo a cargo de Luis Falcón, *periodista de El Español*. Acto amenizado al son de la gaita y el tamboril. Con la colaboración del Grupo Folclórico 'El Torreón'. **En los Salones de 'El Pernil Ibérico'.**

Sábado, 3 de febrero

MATANZA INSTITUCIONAL. DEDICADA AL GREMIO CHACINERO

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

Maestro de Ceremonias: Fernando Jauregui, periodista.

Director de la Matanza: Javier Pérez de Andrés, *matancero 2011 y Premio Nacional de Gastronomía 2022.*

NOMBRAMIENTO DE MATANCEROS DE HONOR

D^a. Eustaquio Andrés, *presidente y fundador del Grupo Andrés, I Premio 'Empresario del Año de Salamanca'.*

D. Alejandro Hernández Talaván, *cocinero del Restaurante Versatil con una estrella Michelin.*

D. Ángel Expósito, *periodista coordinador de informativos de la cadena COPE y presentador de 'La linterna'*

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 Chacinera.

8ª Ruta de Pinchos de la Matanza por los establecimientos hosteleros de la localidad.

(Del 2 al 25 de febrero).

**Sábado, 10 febrero. MATANZA TÍPICA DE CARNAVAL.
HOMENAJE AL GRUPO FOLCLÓRICO "EL TORREÓN"**

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

Directora de la Matanza: *Elena Salamanca, periodista de Antena 3.*

NOMBRAMIENTO DE MATANCEROS DE HONOR

D. Enrique Tomás, *empresario.*

Club Porsche de España.

D^a. Esther Vaquero, *periodista y copresentadora de Noticias 2 de Antena 3.*

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 Chacinera.

8ª Ruta de Pinchos de la Matanza por los establecimientos hosteleros de la localidad.

(Del 2 al 25 de febrero).

Viernes, 16 febrero. VI FERIA GASTRONÓMICA

18:00 h. Inauguración de la **VI Feria Gastronómica.** A cargo del chef, *Yayo Daporta.* Exposición, degustación y venta de productos típicos. Talleres gastronómicos y catas.

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

Sábado, 17 febrero. MATANZA DE LOS ARRIEROS

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

11:30 h. Desfile arriero por las calles de la localidad.

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

Maestro de Ceremonia: *Sergio Martín Herrera.*

Directora de la Matanza: *Sandra Ibarra.*

NOMBRAMIENTO DE MATANCEROS DE HONOR

D^a. María Eizaguirre, *directora de Comunicación y Participación de la Corporación RTVE.*
D. Yayo Daporta, *chef con una estrella Michelin y dos soles de la Guía Repsol. Jurado de la segunda edición de 'Top chef'.*

D. Manuel Fariña y Manu Fariña López, *de bodegas Fariña.*

D. Quico Taroji, *periodista y presentador de 'Aquí la tierra'. Conocido como el 'capitan Q'.*

D. Marco Pérez, *Novillero.*

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

8ª Ruta de Pinchos de la Matanza por los establecimientos hosteleros de la localidad.

(Del 2 al 25 de febrero).

14:00 h. Cata-Degustación. Bodegas Fariña, dirigida por Manu Fariña, director general de las bodegas. Seguidamente GRAN COCIDO-COMIDA DE MATANZA, **en los Salones El Pernil Ibérico. (Imprescindible reserva previa)**

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

20:30 h. Fiesta Benéfica de 'La Pesada' en los Salones 'El Pernil Ibérico'. Degustación de Matanza. (Imprescindible inscripción previa).

Domingo, 18 febrero. FIESTA DEL MONDONGO

De 11:00 a 15:00 h. VI Feria Gastronómica. **Carpa Municipal en la Plaza Mayor.**
(Consultar programa específico).

Choricero mayor: *Juan Ramón Lucas.*

12:00 h. Elaboración de los chorizos culares 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.*

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

8ª Ruta de Pinchos de la Matanza por los establecimientos hosteleros de la localidad.
(Del 2 al 25 de febrero).

Viernes, 23 febrero

CELEBRACIÓN DEL IV CONGRESO NACIONAL DE ACAGUJ.

ACCIONES FORMATIVAS EN EL CENTRO CULTURAL.

Sábado, 24 febrero

**XXVI CAPÍTULO COFRADÍA GASTRONÓMICA DE GUIJUELO.
MATANZA NOCTURNA DEDICADA A LA HOSTELERÍA**

14:00 h. COMIDA-MARIDAJE, **en los Salones El Pernil Ibérico.**

(Imprescindible reserva previa)

18:45 h. Recibimiento a las Cofradías, **en la Plaza de Castilla y León.**

19:00 h. 'MATANZA TÍPICA' al son de la gaita y el tamboril, con aguardiente y perrunillas **en la Plaza de Castilla y León.**

Director de matanza: *Carlos Santos.*

NOMBRAMIENTO MATANCEROS DE HONOR

D. Anxio Graná Rosales, *vicepresidente de la Cofradía de la Cigala.*

D. Cándido López Cuervo *en representación de la familia del Mesón de Cándido.*

D. José Luis Pérez, *periodista que presenta y dirige 'Trece al día' en TRECE.*

D. Moisés Rodríguez Martínez, *Presentador del Canal 24 Horas de TVE.*

D. Javier Negre, *periodista y presidente del grupo EDA. Ex colaborador de programas televisivos como 'El programa de Ana Rosa' o 'Espejo Público'.*

20:00 h. DEGUSTACIÓN de matanza con fines SOLIDARIOS.

Adquiera su ticket en la Plaza de Castilla y León.

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

8ª Ruta de Pinchos de la Matanza por los establecimientos hosteleros de la localidad.
(Del 2 al 25 de febrero).

Domingo, 25 febrero

FIESTA DEL MONDONGO. FIN DE FIESTA

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.
En la Plaza Mayor.

12:30 h. Encuentro de tamborileros 'Alberto Vela'.

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 XXXVIII Jornadas de la Matanza Típica, **en la Plaza Mayor.**

8ª Ruta de Pinchos de la Matanza por los establecimientos hosteleros de la localidad.
(Del 2 al 25 de febrero).

