

Novedad de la XIX Jornadas Gastronómicas del Cerdo Ibérico

SERVICIO DE AUTOBÚS

(Precio: 1€.)

LINEA 1

(Cáceres- Montánchez)

Salida:

Avda. Portugal

Cáceres: 12:00h

Torreorgaz: 12:15h

Torrequemada: 12:20h

Torremocha: 12:25h

Valdefuentes: 12:35h

(Parada: El Regajo)

Torre de Santa María: 12:45h

(Parada: la charca)

Albalá: 12:50h

LINEA 2

(Trujillo- Montánchez)

Salida:

Restaurante "E Bizcocho"

Trujillo: 12:00h

La Cumbre: 12:15h

Ruanes: 12:30h

Salvatierra: 12:35h

Zarza de Montánchez: 12:45

LINEA 3

(Almoharín- Montánchez)

Salida:

La Vega

Almoharín: 12:00h

Arroyomolinos: 12:15h

Alcuescar: 12:30h

- Los municipios donde no se indica lugar de salida, saldrá desde sus respectivas paradas de autobuses.
- El horario de vuelta será a las **20:30h**, desde la parada de autobuses de Montánchez.

SERVICIO DE LUDOTECA

Sábado y domingo de 15:00-19:00 horas.

Lugar: Sala Tirso Lozano (bajos de la Biblioteca). Consultar cartel a parte para inscripciones.

INFORMACIÓN GENERAL

- Los tickets de degustación y de los platos típicos de matanza, se dispensarán en el lugar habilitado por el Ayuntamiento en horario de 12:00 a 19:00 horas.
- El **Servicio de Asistencia Sanitaria DYA**, se instalará en la Plaza del Altozano de 12:30 a 20:00 horas.
- La Oficina de Turismo permanecerá abierta durante las Jornadas.
- Teléfono de información del Ayuntamiento de Montánchez: **927 38 00 01**

MONTÁNCHEZ

6, 7 y 8 de diciembre 2019

XIX Jornadas Gastronómicas del Cerdo Ibérico

Organiza:



Excmo. Ayuntamiento
de Montánchez



MONTÁNCHEZ
12 de diciembre 2019

Programa de actividades

VIERNES 6 DE DICIEMBRE

- 11:00h. MASTERCLASS- DEGUSTACIÓN “DE LA DEHESA A LA MESA”.**
Lugar: Teatro de los Encuentros
David Lavado (maestro cortador, campeón de España de corte de jamón), **Javier lavado** (cortador profesional y empresario del sector jamonero), **Carlos Pérez** (cortador profesional y empresario de sector jamonero), **Antonio Garzón** (Licenciado en Enología. Enólogo de Cooperativa de Montánchez), **Celestino Sánchez** (Representante de la Cooperativa de vino, Sierra de Montánchez), realizan una masterclass en la que nos introducirán en el mundo del ibérico y conoceremos los caldos que se producen en nuestra localidad. Los expertos en el sector jamonero nos enseñarán a: conocer su historia, raza, alimentación, importancia de los derivados del cerdo en nuestra localidad, y como aprender a seleccionar un buen ibérico. El enólogo nos hablará sobre la elaboración del vino, las variedades y el maridaje. La masterclass incluye unas nociones de **iniciación al corte y una cata maridaje de vino y jamón**.
Inscripciones: Ayuntamiento de Montánchez, hasta el jueves 5 de diciembre. Precio: 15€. Aforo máximo: 40 personas.
- 19:30h. INAUGURACIÓN DE LAS XIX JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CERDO IBÉRICO DE MONTÁNCHEZ.**
Lugar: Teatro de los Encuentros.
El acto será dedicado a **las matanceras, mujeres que merecen un reconocimiento especial por haber trabajado generación tras generación en las matanzas tradicionales**, un oficio en extinción que merece el recuerdo y agradecimiento por parte de todos.
Seguidamente, se entregará un obsequio a la **ganadora del concurso de diseño del cartel promocional, Eva Flores Galán, y del dibujo del plato cerámico conmemorativo** de estas jornadas, Carla Alvarado Galán.
Para terminar la velada, disfrutaremos de la actuación del grupo musical de flamenco-rumba **Cachaba**.
Para finalizar se ofrecerá una degustación de productos ibéricos y vino para los asistentes.
- 23:00h. DJ ANIMADOR** en Discoteca Marilá. Patrocina y organiza la empresa.

SÁBADO 7 DE DICIEMBRE

- 08:00h. MATANZA DIDÁCTICA.** Degustación de migas extremeñas.
Lugar: El Salor.
- 11:00h. TALLER DE INICIACIÓN AL CORTE DE JAMÓN.**
Lugar: Teatro de los Encuentros.
En el taller, con una duración aproximada de 3 horas, impartido por ACOCYREX (Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura), a través de la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez, se tratarán los siguientes temas:
Norma de calidad del ibérico, D.O Dehesa de Extremadura, manejo ganadero del cerdo ibérico, manejo en industria de jamones y paletas, equipo de corte, equipo de envasado, técnicas de corte, técnicas de seguridad y emplatado creativo.
Inscripciones: Ayuntamiento de Montánchez, hasta el jueves 5 de diciembre. Aforo máximo: 20 personas. Actividad gratuita.
- 12:00h. INAUGURACIÓN DE LA CARPA** y bienvenida por parte de las autoridades a las empresas expositoras.
Lugar: Plaza de España.
- 12:30h. APERTURA DE STANDS** y exposición de productos gastronómicos.
- 14:00h. DEGUSTACIÓN DE PLATOS TÍPICOS DE MATANZA.**
Lugar: Plaza de España (soportales del Ayuntamiento).
- 19:30h. CIERRE DE LA CARPA.**
- 20:00h. MATINÉ** en el Salón Marilá, a cargo de la orquesta **Etiqueta Negra**. A continuación, **DJ**. Organiza y patrocina la empresa.
-
- ## DOMINGO 8 DE DICIEMBRE
-
- 11:00h. RUTA GUIADA POR EL CASTILLO.**
Salida desde los soportales del Ayuntamiento.
- 11:30h. TALLER DE ALIÑADO Y LLENADO DE EMBUTIDOS.**
Lugar: Plaza del Altozano.
- 12:30h. APERTURA DE STANDS** y exposición de productos gastronómicos.
- 14:00h. DEGUSTACIÓN DE PLATOS TÍPICOS DE MATANZA.**
Lugar: Plaza de España (soportales del Ayuntamiento).
- 19:00h. CIERRE DE LA CARPA.**
- 20:00h. MATINÉ** en el salón Marilá, a cargo del Musical Scala. A continuación, **DJ**. Organiza y patrocina la empresa.