



GUIJUELO 2020
XXXV JORNADAS DE LA
MATANZATÍPICA
Fiesta de Interés Turístico Regional de
Castilla y León
Del 1 al 23 de Febrero



22 Febrero, SÁBADO

XXV CAPITULO COFRADIA GASTRONOMICA DE GUIJUELO

12'00 h. Recibimiento a las Cofradías, en la plaza de la Matanza
"MATANZA TÍPICA" al son de la gaita y el tamboril.

Degustación típica de matanza, aguardiente y perrunillas.

Director de Matanza, **José María De Juana, periodista**
Maestro de Ceremonias **Carlos Santos, director programa "Entre dos luces" RNE**
Mondonguero Mayor **Joao Carlos Breda, presidente Cofradías de Águeda**

NOMBRAMIENTO MATANCEROS DE HONOR

Inés Sainz, mis España1997, periodista
José Manuel Pascua, Restaurante Bambú y Hotel Gastronómico Eunice
Ramon Pradera, Asociación motera, Sin Reder
Kike Romero, Fundación K0 MADRID
Alfredo Menéndez, Director Programa "Gente Despierta" RNE

Degustaciones típicas de matanza.
Visita a la Villa y Museo de la Industria.
COMIDA DE MATANZA (con reserva)

23 Febrero, DOMINGO

Plaza Mayor de Guijuelo
11.30H.- FIESTA DEL MONDONGO
Choricero de Honor, **Cofradía de Águeda**

"Ruta de la Matanza" Diferentes rutas con guía, para degustar los productos ibéricos

Visita al Museo de la industria

Cada día contaremos con un menú diferente

Durante el mes de febrero Guijuelo será Capital Mundial de la Gastronomía del Cerdo Ibérico