

## ¿Qué es la Matanza?

La Matanza es una tradición muy arraigada entre las familias y pueblos de Castilla y León. Es una excelente ocasión para reforzar los lazos de unión entre los miembros de la familia y amigos, y todavía hoy en día sigue siendo todo un acontecimiento.

### ACORRALAMIENTO

El ceremonial comienza con el acorralamiento del cerdo en la pocilga y seguidamente se lleva hasta el banco.

### COLOCACIÓN EN EL BANCO

Tumbar y sujetar el cerdo en el banco tiene sus dificultades. Se trata de inmovilizar al cerdo, sí, pero sin machacar o dañar su carne que es muy delicada (por ejemplo los jamones)

### SACRIFICIO

La sangre del cerdo se recoge en un caldero y algunas familias la utilizaban para preparar morcillas. Otra aplicación típica en las matanzas era una vez solidificada la sangre se cortaba y con los hígados y mucha cebolla se preparaba en una tartera unas patatas buenísimas (se llamaba "chanfaina").

### CHAMUSCADO

Una vez sacrificado el animal, se procede a la quema de las cerdas con un soplete de gas. En el pasado el cerdo se chamuscaba con paja de centeno. El animal se tumbaba de barriga en el suelo, se recubría por completo con encaños de centeno y se prendía fuego a la paja. Una vez chamuscado completamente se lava con agua caliente y se pela la piel raspando y restregando con el cuchillo hasta dejarlo bien limpio.

### VACIADO

Con el cerdo boca arriba sujetándolo por sus patas se abre por la mitad y con una macheta se rompe el hueso del esternón para sacar los pulmones y el corazón. A continuación se cuelga del techo y se sacan las tripas en un balde con mucho cuidado de que no se rompan, así como las mantecas para hacer "coscarones". Se deja colgado hasta el día siguiente para que se enfríe y tenga tiempo el veterinario de analizar las muestras para autorizar el consumo.

### LIMPIEZA DE LAS TRIPAS

Mientras tanto se retira a mano la grasa de las tripas y se cortan a la justa medida de los chorizos. Las tripas delgadas se usan para hacer chorizos, y las más gruesas para salchichón. Tras lavar adecuadamente, se dejan a remojo en un caldero con agua de sal hasta el día de hacer los chorizos para que suelte el olor a tripa.

### DESPIEZE

Tras superar las pruebas sanitarias se procede a desarmar el animal y sacar las partes más importantes: lomos, solomillos, jamones, espalda, espinazo, cabeza y panceta. La carne se separa de los huesos y se hecha a la artesa.

### PICADO Y ADOBADO

Con la máquina de picar chorizos (ahora eléctrica, antes manual) se pica la carne en tiras, y seguidamente se procede al adobado a base de pimiento, orégano, sal y ajos y se deja reposar en la artesa de madera durante un par de días.

### EMBUDADO

Con la misma máquina de picar chorizo ahora se retira el disco de picado y se coloca un embudo donde se coloca la tripa que se rellena con las "chichas" para obtener el chorizo, el cual se ata y se cuelga en "latas" (varas de avellano) en la cocina de lumbre.

### CURADO

Para curar bien la matanza es importante asegurar una buena ventilación sin corrientes de aire, haciendo lumbre para combatir la humedad y asegurar así que los chorizos estén secos, ahumados y no críen moho. En algunas familias los chorizos una vez curados se envasan al vacío o se congelan en arcones. En otras ocasiones, una vez curados los chorizos se metían en grandes tinajas de barro con aceite y se dejaban en la despensa para conservarse más frescos. Así se conseguía que se conservaran más tiempo.



Restaurante Horno de Asar



## INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tels: 921 48 90 61 / 921 48 91 64 / 610 50 26 72  
 Fax: 921.48.91.97 - Persona de contacto: Eduardo Alonso  
 Ctra. N-603, Km.80 - 40421 ORTIGOSA DEL MONTE (Segovia)  
 e-mail:eduardo@laventa-vieja.com  
 www.laventavieja.es

# XXIII DE LA Fiesta Matanza 2011





# Programa del día



## 12:30 h. ALMUERZO

Salutación de bienvenida por los responsables. Retirada de tarjetas. Entrega de las herramientas de trabajo (plato, cuchara, tenedor y mandil). Degustación de bollos de pueblo, con anís y aguardiente. Suelta del cerdo.

Almuerzo a base de sopa castellana, caldo y vino de la Ribera del Duero en porrón, con pan de hogaza y pinchos de parrilla de nuestro Plato Matancero compuesto de las siguientes delicias:

- Chorizo Casero - Panceta adobada - Sumarros de cerdo
- Pincho de magras - Morcilla de arroz - Butifarra

Participación activa y voluntaria en la elaboración de productos típicos de matanza (chorizo, morcilla, picadillo). Juegos, pasatiempos, torreznos, morcillas, pan y más vino.

## 14:30 h. COMIDA MATANCERA

Comida homenaje a la cocina matancera. Se nombrará Rey y Reina de la Matanza. Sobremesa amenizada con mas jotas y bailes (\*). Sorteo de lotes de embutidos de nuestra fábrica FUENTEBLANCA.

## 17:30 h. BAILE

Brindis de despedida con el tradicional "Canto de los Años".

(\*). Amenización a cargo de nuestro popular dulzainero Juanjo y sus acompañantes, Barajas, Pepe, Marga y Saturnino, que nos harán pasar el rato con sus dichos, dimes, diretes, chascarrillos de pueblo, brindis y letrillas populares.

# Comida

## PRIMERA PASADA

Judiones de La Granja de San Ildefonso, con oreja, pie y rabo

Caldero de patatas guisadas con costillas adobadas de la matanza anterior

Pimientos rojos en asadillo con bonito del norte

## SEGUNDA PASADA

Cochinillo asado en nuestro horno con ensalada de la huerta (PROCOSE)



## PARA POSTRE

Flan Casero de La Venta Vieja con neulas de chocolate

**Precio: 45,00 € (Adultos) y 20,00 € (niños hasta 7 años)**  
**Almuerzo, comida y baile incluidos**

Para poder "bajar" esos platos, contamos con un excelente servicio de "porrones" repletos de un vino fresco frutal de la Ribera del Duero.

En la sobremesa no podrá faltar el Café y la Sidra, para brindar y emplazarnos para futuras muestras.

Los mejores productos de matanza, elaborado artesanalmente, podrá usted adquirirlos en FUENTEBLANCA que es nuestra tienda de embutidos caseros.



# Calendario

## FEBRERO

Sábados 5,12, 19 y 26

L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

## MARZO

Sábados 5,12, 19 y 26

L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

## GRUPOS

Consultar la posibilidad de establecer otras fechas. (También entre semana)

