

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

Se trata de inmovilizar al cerdo, 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 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 crien moho.



Restaurante Horno de Asar



Las Casas de la Venta Vieja  
[www.toprural.com](http://www.toprural.com)



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

mail:eduardo@lavena-vieja.com - [www.laventavieja.es](http://www.laventavieja.es)



XXI

Muestra de la Matanza 2009

# Programa del día

## 12,30hs – 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.

## 14,30hs – Comida matancera

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

## 17,30hs – 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, directes, 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” estos 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, elaborados artesanalmente, podrá usted adquirirlos en FUENTEBLANCA que es nuestra tienda de embutidos caseros.

# Calendario

## Febrero 2009

Sábados días 7, 14, 21 y 28

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 2009

Sábados días 7, 14, 21 y 28

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

23/30 24/31 25 26 27 28 29

## Grupos

Consultar la posibilidad de establecer otras fechas (también entre semana)

