

lunes, 11 de febrero de 2019

MATANZA TRADICIONAL DEL CERDO IBÉRICO

Galaroza vuelve, un año más, a celebrar la Matanza Tradicional del Cerdo Ibérico, enfocándose principalmente en el despiece de las diferentes partes del cerdo que se convertirán posteriormente en exquisitos manjares como jamones y paletillas, cañas de lomo o chorizos y salchichones.



Con la colaboración de:



Ayuntamiento de Galaroza

-PLAZA DE LOS ÁLAMOS-

12:00 H. Despiece del Cerdo Ibérico MANCHADO DE JABUGO, donado por la Finca "La Dehesa".

13:30 H. GUISO DE MATANZA (Precios Populares)

A las 15.00 H. DESPUECE DEL CERDO "DOBLE FILO"

A partir de las 15:00 h. TRIO "DOBLE FILO"

A las 16:00 h. ANIMACIÓN

Y además...

**MERCADILLO-SUBASTA DE CARNES IBÉRICAS
DULCES CASEROS (A Beneficio de Cabalgata de Reyes)
DEMOSTRACIÓN DE ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS**

BARRA A BENEFICIO DE COLECTIVOS CACHONEROS

[p://www.galaroza.es/export/sites/galaroza/es/.galleries/imagenes-noticias/Noticias-2018/Cartel-Matanza.jpg](http://www.galaroza.es/export/sites/galaroza/es/.galleries/imagenes-noticias/Noticias-2018/Cartel-Matanza.jpg)

El Ayuntamiento de Galaroza ha organizado para el día 02 de marzo de 2019 la tradicional Matanza, una cita que viene celebrándose en Galaroza desde hace décadas y que pone en valor los trabajos artesanales de producción y elaboración de productos ibéricos, unos productos que dan fama a la comarca en general y a nuestro municipio en particular.

Un valor añadido para este evento es el hecho de contar con un cerdo Manchado de Jabugo, donado por la Finca La Dehesa, una de las variedades de ibérico que mayor calidad y popularidad está adquiriendo en los últimos años.

[\(/system/modules/com.saga.sagasuite.noticia/elements/e-attachment.jsp\)](#)