



## Cofradía Gastronómica de Guijuelo Salamanca

Amigos Cofrades,

En primer lugar, deseamos un fantástico año gastronómico, en segundo deseamos un año relleno de salud y en tercero, informaros que nuestro próximo XIV Capitulo, tendrá lugar los días 28 de Febrero durante las XXIV Jornadas de la Matanza Típica.

Será un placer, como todos los años, si el tiempo lo permite, recibir una representación de vuestra cofradía y pasar otro día jamón juntos.

Desde Guijuelo os enviamos un fuerte abrazo.

Chús – 625 32 54 86

**Hotel Torres 923 58 14 51**  
**Hotel Entredos 923 15 81 97**  
**Hotel Cubino 923 40 46 00**

**Casa Rural 10 personas 666 61 50 98**  
**Casa RURAL 6 personas La Gloria 665 47 86 58 Ledrada 13 kms**  
**Casa RURAL 6 personas La Gloria 665 47 86 58 Ledrada 13 kms**  
**Hostal Cuatro Calzadas - 923 308 236. Martinamor a 25 kms**



Miembro de  
Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas - FECOES  
Conseil Européen des Confréries Enogastronomiques - CEUCO



**Cofradía Gastronómica de Guijuelo  
Salamanca**

**Guijuelo 2009**  
**XIV Capítulo Cofradía Gastronómica de Guijuelo**

**28 DE FEBRERO, SABADO**

**Programa**

10:30 h. Reunión de Cofradías en la Plaza de la Matanza  
11:00 h. Desfile Cívico por las calles de la villa. Visita al Museo de la Industria  
13'00 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.  
Maestro de Ceremonias Juan Carlos Cerezo, presentador "Cine de Barrio"

**NOMBRAMIENTO MATANCEROS DE HONOR**

Sonia Luengo, periodista Cadena Ser - Salamanca  
Jose Manuel Vilebella, escritor  
Agustin Bravo, presentador TV

Lorenzo Diaz, periodista, Onda Cero

**COFRADE DE MERITO**

Asociación Industria de la Carne  
Manuel Fernández Fuertes

**COMIDA DE MATANZA (con reserva)**

22'00 h. - Fiesta del Jamón a los sones del saxofón.

Concursos - Fiesta de La Muñeca - Baile

Clausura

**Menú**

Cichas de la matanza, Migas Castellanas

Sangre encebollada

Mejillas asadas

Pastel de Talentos con salsa de mostaza

Jamón de Guijuelo reserva

Ensalada de Regato

Patatas meneas con papada

Solomillo Ibérico con foie y salsa de vino

POSTRE : Helado de Jamón con pan de Bellota y tocino de CIELO

Vinos "Solorca" Tinto D.O. Ribera

Café de puchero

Aguardiente y Perrunillas de "Tío Manolo"

**Precio del Menú 45 €uros**

Lunchs - Fiesta del Jamón 20 € uros



Miembro de  
Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas - FECOES  
Conseil Européen des Confréries Enogastronomiques - CEUCO