



28 Febrero, DOMINGO



**XX Capítulo
Cofradía Gastronómica de Guijuelo
XXI CAPITULO COFRADIA GASTRONÓMICA DE
GUIJUELO**

10.00 h.- Desayuno Ibérico del Cofrade
11.00 h.- Desfile por las calle de la Villa.

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

Director de Matanza, **Sergio Fernández, Cocinero TV**

NOMBRAMIENTO MATANCEROS DE HONOR

Enric Rivera, periodista gastronómico
Pepa Chacón, periodista
Placido Jorge Carballo, Chef, Rte. Viva Galicia
Manuel Torreiglesias, periodista
COFRADE DE MÉRITO
Constantino Cascón Bueno, eclesiástico guijuelense

COMIDA DE MATANZA (con reserva)

Durante el mes de febrero Guijuelo será el centro mundial de la cocina del
cerdo Ibérico

Organiza: Chus Merino - 625 32 54 86

matanzatipicadeguijuelo@gmail.com

Precio Menú 30 €



GUIJUELO 2016

**XXXI Jornadas
de la
Matanza Típica**

Del 30 de Enero al 28 de Febrero



**Guijuelo Capital de la
Gastronomía del cerdo ibérico**