

VIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CERDO IBÉRICO

Del 3 al 5 de diciembre de 2010



Fotografía: Xisco Fernández. www.xiscofernandez.com

MONTÁNCHEZ



(CÁCERES)



Excmo. Ayuntamiento
de Montánchez



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES



JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural



I.E.S. SIERRA DE MONTÁNCHEZ

Excmo. Ayuntamiento de Montánchez: 927 38 00 01 • Oficina de Turismo: 927 38 07 63 • aytomontanchez@hotmail.com

VIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CERDO IBÉRICO

Del 3 al 5 de diciembre de 2010



Excmo. Ayuntamiento
de Montánchez



Fotografía: Xisco Fernández. www.xiscofernandez.com

MONTÁNCHEZ
(CÁCERES)

Excmo. Ayuntamiento de Montánchez:
927 38 00 01

Oficina de Turismo:
927 38 07 63
aytomontanchez@hotmail.com



Excmo. Ayuntamiento
de Montánchez



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES



ADISMONTA
Centro de Montánchez
y Lengua

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural



I.E.S.
SIERRA DE MONTÁNCHEZ

CAJA DE EXTREMADURA
Obra Socio-Cultural

Caja España

Caja Duero

Cajasol

SALUDA

El 28 de octubre del próximo año 2011 se conmemorarán los 200 años de "LA BATALLA DE LA SORPRESA" en la que las tropas anglo-españolas al mando del General Hill infringieron una severa derrota a las tropas francesas, que al mando del General Girard, estaban acampadas en el vecino pueblo de Arroyomolinos.

Para aquellos que no deseen visitar el glorioso sitio, escribe Richard Ford en 1.831, pueden evitarlo tomando un camino nuevo, más corto, a la izquierda que lleva a MONTÁNCHÉZ, (Mons Anguis). Esta altura fortificada tiene un castillo que fue la prisión del ministro válido Rodrigo Calderón. Esta es la capital más importante del comercio del jamón y del tocino de Extremadura, dirigirse a este lugar para los precios del mercado. Probablemente fue en este Mons Anguis donde el Duque de Cercos se alimentó con "ces petits jambons verneils" (esos pequeños jamones rojos) que el Duque de Saint Simón comió y admiró tanto "Ces jambons ont un parfum si admirable, un goût si releve et si vivifiant qu'on en est surpris: il es impossible de rien manger si exquis"

(Estos jamones tienen un aroma tan admirable, un gusto tan extraordinario y vivificante que nos quedamos sorprendidos. Es imposible comer algo más exquisito). Richard Ford "Manual para Viajeros por España y lectores en Casa" publicado en Londres por John Murray en 1.845. (Texto extraído del libro de María Dolores Maestre "12 viajes por Extremadura").

Hoy, como entonces, los jamones y embutidos de Montánchez se siguen elaborando con el mismo mimo y conocimiento tradicional... y siguen manteniendo la misma calidad. Por eso os invitamos a visitarnos y a pasar con nosotros estos días ¡¡vuestros sentidos os lo agradecerán!!.

FELICES FIESTAS

Juan Alcázar Rubio. Alcalde de Montánchez

PROGRAMA

Viernes, 3 de Diciembre

16:00 horas. Inauguración de la muestra itinerante del proyecto DEMETER, organizada por la Consejería de Agricultura y Desarrollo rural de la Junta de Extremadura, dentro del programa de cooperación transfronteriza, España-Portugal 2007-2013 y CEDER. Lugar: Carpa situada en el patio del Colegio Público. C/ Cerca de la Torres. La muestra permanecerá abierta los días 4 y 5 de diciembre, a partir de las 12:00 horas.

18.00 horas. Inauguración de la exposición fotográfica "Matanza Extremeña". El autor, Xisco Fernández, nos muestra de una forma gráfica y didáctica las distintas fases de esta tradición en un magnífico reportaje fotográfico. Lugar: Casa de Las Nogalas. La exposición permanecerá abierta los días 4 y 5, de 12 a 14 horas.

20.00 horas. CONCURSO DE CATAS DE JAMÓN. El Jurado estará presidido por D. Jesús Flores, Premio Jamón de Oro Villa de Montánchez 2.010.

21.00 horas. Entrega del Jamón de Oro Villa de Montánchez 2.010 a D. Jesús Flores, enólogo de reconocido prestigio nacional e internacional.

Los actos se cerrarán con una degustación de productos ibéricos y un vino de honor para todos los asistentes. Lugar: Hotel Fuentes del Salor.

Sábado, 4 de Diciembre

8.00 horas. Matanza didáctica. Degustación de migas extremeñas para todos los madrugadores. Lugar: C/ Amador Díaz Mateos.

11.00 horas. Inauguración de la Feria. Apertura al público de los stands en la carpa de la Plaza de España.

14.30 horas. Degustación de platos de matanza en la Plaza de España.

Domingo, 5 de Diciembre

11.00 horas. Apertura al público de los stands en la carpa de Plaza de España.

13.00 horas. Desfile-exposición de coches clásicos.

14.30 horas. Degustación de platos de matanza en Plaza de España.

20.30 horas. Clausura de las Jornadas Gastronómicas. Teatro: La Compañía "Al Revés Producciones", pondrá en escena la obra "Miguel, compañero del alma. Compañero" cedida por la Excm. Diputación Provincial de Cáceres. Lugar: Teatro de los Encuentros. C/ Fuente Ibáñez,1

Durante los días 4 y 5 de Diciembre, alumnos de la especialidad de Turismo Medio Ambiental, del Taller de Empleo TAMUJA, realizarán visitas guiadas por el Castillo y zona del Canchalejo. Información en la Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Montánchez.