NOTA DE PRENSA
GABINETE COMUNICACIÓN AYUNTAMIENTO EL RONQUILLO

V JORNADA GASTRONÓMICA DE MATANZA TRADICIONAL
DOMINGO 16 DE DICIEMBRE DE 2018, EL RONQUILLO

La V Jornada Gastronómica de Matanza Tradicional, es una jornada temática que organiza el Ayuntamiento de El Ronquillo, con el objetivo de promocionar fuera de nuestra localidad la riqueza gastronómica del municipio, en esta ocasión, en relación a una de las especialidades de la zona, el cerdo.

Esta actividad es también una apuesta del Ayuntamiento de El Ronquillo por el sector hostelero del municipio y está enfocada a dar participación e impulsar a los establecimientos locales, favoreciendo el consumo en los mismos.

Visitar El Ronquillo en esta jornada se convierte en el plan perfecto para los amantes de la gastronomía de calidad ya que se pueden saborear en la Ruta Gastronómica exquisitas tapas de cocina tradicional serrana con los productos de la matanza del cerdo como base.

Para disfrutar al máximo de la jornada el Ayuntamiento realiza en una de las principales calles del municipio y para todos los públicos un **Ritual de Matanza** donde se muestra el proceso de despiece del cerdo. Tras el despiece todos los asistentes pueden participar en la **Puja de las piezas**.

Tras la puja de piezas se celebra un **Taller de Realización de Chacinas para todos los públicos donde los asistentes pueden realizar y llevarse su propio chorizo, además durante el Ritual de Matanza** se ofrece a los asistentes una pequeña **degustación**.

Para amenizar la tarde se desarrollarán **espectáculos de cante** de asistencia totalmente gratuita en Plaza de España, en esta ocasion nos acompañarán Javier Aguilar con su espectáculo flamenco y Chezband, banda que te ofrece las mejores versiones de rock de los 50’s a los 80’s.

En esta quinta jornada participant 10 bares y restaurant locales: **Casa Ferrer, La Olla, Casa Paco, Restaurante Alojamiento La Estación, Hogar del Pensionista, El Laurel, El Rincón de la Baronesa, Restaurante Granja Aventura, Resturante Alojamiento Puerto Cabero y Centro Juvenil**. Entre los platos que podrás saborear, deliciosas tapas de carrillada en salsa, lomo con tomate, riñones en salsa, constillas ibéricas, montadito de pringá, oreja en salsa, papas ravalonas, escalopines a las tres pimientos, asadura de matanza, prueba de matanza, cocido de matanza, gazpacho de asadura, panceta frita, riñones al Jerez, ensalada de hígado o revueltos de la casa con chorizo.

Programa de actividades:

12:00h. Ritual de Matanza tradicional y Puja de piezas en C/ Virgen de Gracia.

El Ayuntamiento de El Ronquillo presenta, con motivo de la V Jornada Gastronómica de Matanza Tradicional, el ritual del despiece del cerdo de la forma tradicional, como se realiza en las matanzas caseras del cerdo, habituales en los municipios serranos.
Dicho ritual tendrá lugar en calle Virgen de Gracia el domingo 16 de diciembre a partir de las 12:00 h. Su asistencia es totalmente gratuita. A cargo de este despiece estarán como en ediciones anteriores José Retamino y José Martínez. Encargado de retrasmitir el proceso el Concejal Delegado de Ganadería y Agricultura Benito Parrilla. Colaboran Servicio Veterinario Antonio Porras Guillén y en la asistencia durante todo el proceso la Asociación de Mujeres Romero y Jara.
Tras el acto de despiece se procederá a la puja de las diferentes piezas resultantes, a la cual podrán optar todos los asistentes que así lo deseen.

13:30h. Taller de elaboración de chacinas en C/ Virgen de Gracia a cargo de la Asociación de Mujeres Romero y Jara. Pequeña degustación.

14:30h. Ruta de Tapas. Saborea las tapas participantes en la V Jornada Gastronómica de Productos de Matanza Tradicional.

15:30h. Espectáculo Flamenco: Javier Aguilar, en Plaza de España.

16:30h. Actuación de grupo "Chezband", en Plaza de España.

Establecimientos y tapas participantes:

Casa Ferrer: Carrillada en Salsa y Lomo con tomate
Casa Paco: Riñones en Salsa y Costillas Ibéricas
Hogar del Pensionista: Montadito de Pringá y Oreja en Salsa
El Laurel: Papas Ravolonas y Escalopines a las Tres Pimientas
La Olla: Asadura de Matanza y Prueba de Matanza
Restaurante La Estación: Cocido de Matanza y Gazpacho de Asadura
El Rincón de la Baronesa: Prueba de Matanza y Costillas Ibéricas
Restaurante Granja Aventura: Panceta Frita y Riñones al Jerez
Restaurante Puerto Cabero: Ensalada de Hígado y Orejas en Salsa
Centro Juvenil: Costillas Ibéricas y Revuelto de la Casa con Chorizo

El Ayuntamiento de El Ronquillo te invita a conocer este pueblo con encanto, municipio a tan solo 25 minutos de Sevilla por autovía, con un entorno espectacular e inmojorable riqueza gastronómica.

Organiza: Ayuntamiento de El Ronquillo
Más información: ronquillocomunicacion@gmail.com Telf: 954 13 10 09