

XI FIESTA DE LA MATANZA

11 / 12 FEBRERO 2023

ALHAMA DE MURCIA



AYUNTAMIENTO
Alhama de Murcia





SÁBADO 11 FEBRERO

9:30 h. Apertura de la carpa en el Parque La Cubana. Desde las 10:00 h., **despiece tradicional de cerdos en canal. Elaboración de embutidos:** morcilla, salchicha. Como en las últimas ediciones, se cocinarán sartenes de fritá.

10:30 h. Inauguración de la exposición “**Rememoramos 10 años de la Fiesta de la Matanza en Alhama**”, sobre aperos y herramientas, relacionados con la matanza, así como fotos de estos diez años de la fiesta de la Matanza tradicional en Alhama. A cargo Dña. Mariola Guevara Cava, Alcaldesa de Alhama de Murcia.

12:00 h. Actuación de la Rondalla ‘Cantores de Alhama’.

12:05 h. Se comienza a cocinar **paella con carne de matanza**. La ganadora del concurso de arroces Mayos 2019, Victoria Andreo, cocinará una paella para degustar entre los asistentes.

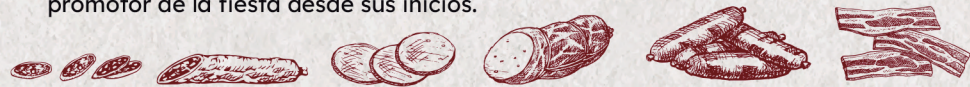
12:30 h. Degustación de **morcillas**.

13:00 h. Actuación de la Cuadrilla de El Berro.

13:15 h. Degustación de **salchichas**.

13:45 h. Actuación del Grupo Folklórico Villa de Alhama.

14:00 h. Entrega de la **manita dorada** en homenaje a una persona o institución que haya colaborado y promocionado la fiesta de la Matanza. Este año la distinción ha recaído en José Antonio Hernández Miras, matachín, colaborador y promotor de la fiesta desde sus inicios.



14:15 h. Degustación de **fritá**.

14:30 h. Degustación de **paella**.

17:20 h. Degustación de **sobrasada**.

17:25 h. Exhibición del cortador de jamón profesional, David García Romera. El **jamón** se ofrecerá para degustar.

17:30 h. Actuación del grupo de **Coros y Danzas Virgen del Rosario de Alhama**.

18:15 h. Se empiezan a hacer las **migas con tropezones**. El grupo que ganó el concurso de migas Feria 2022, Pedro Ferragut cocinará migas para degustar entre los asistentes.

18:30 h. Actuación de la **Edad de Oro**.

19:30 h. Actuación del grupo **Los Zalameros**.

19:15 h. Degustación de **morcón**.

19:45 h. Degustación de las **migas**.





DOMINGO 12 FEBRERO

8:00 h. Comenzamos a elaborar la **gigantesca olla fresca**.

10:00 h. Taller de elaboración de salchichas, para niños. Dos grupos uno a las 10:00 h. y otro a las 11:30 h., inscripción previa hasta el 8 de febrero, en la concejalía de Festejos (Casa de Cultura).

11:00 h. Actuación del grupo del Taller de cuerda del Centro de Mayores.

11:15 h. Degustación **sobrasada**.

11:30 h. Entrega de diplomas y reconocimiento a las empresas colaboradoras en esta edición de la fiesta de la Matanza.

12:00 h. Actuación del grupo Músicos de Sonata y Cuadrilla de La Costera.

12:40 h. Degustación **variada**.

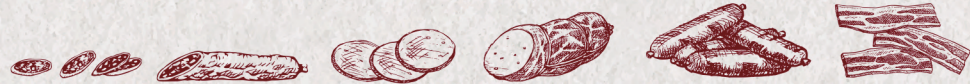
12:45 h. Entrega de diplomas a los niños y niñas participantes en el taller de elaboración de salchichas.

13:00 h. Matanza "a martillo" del Cerdito Gebero (hucha de la Asociación de Vecinos de Gebas).

13:15 h. Actuación del grupo La Colla del Ramblar.

14:15 h. Degustación de **olla fresca**.

14:30 h. Y de postre, degustación de los tradicionales **paparajotes**.



SATURDAY 11TH FEBRUARY

9.30 am. - Opening of the festival Marquee in Parque La Cubana. From 10.00 am onwards, traditional butchering of a pig and preparation of cold meats and delicatessen products: the different sausages including morcilla, salchicha... and, as in previous years, frying pans of fritá (pork liver, offal, etc..).

10.30 am. - Official Opening of the exhibition “We remember 10 years of the Fiesta de la Matanza in Alhama”, by the Mayoress Mrs. Mariola Guevara Cava. Display of instruments, tools and equipment associated with the acts of a Matanza, as well as photographs of the last ten editions of this event.

12.00 pm. - Live music from the traditional music group “Cantores de Alhama”.

12.05 pm. - Work begins to prepare a paella with pork meat from the matanza. The winner of the “Mayos 2019” rice cooking competition, Victoria Andreo Andreo, will cook a paella for all attendees.

12.30 pm. - Free “morcillas” for all to taste (sweet black sausages).

1.00 pm. - Live music from the traditional music group “Cuadrilla de El Berro”.

1.15 pm. - Free “salchichas” for all to taste (pork sausages).

1.45 pm. - Live music from the traditional folk music group “Grupo Folklórico Villa de Alhama”.

2.00 pm. - “La Manita Dorada”, official award of recognition to a person or institution who has worked to promote the Fiesta. This year the award goes to José Antonio Hernández Miras, matachín (the name given to a person who undertakes the Matanza), who has collaborated and worked to promote this festival from its inception.

2.15 pm. - Free samples of “FRITÁ” for all to try.

2.30 pm. - Free PAELLA for all attendees.

5.20 pm. - Free SOBRASADA for all to try (a red pork meat paste with sweet paprika and other spices).

5.25 pm. - Display of ham cuttings by a professional, David García Romera, with all the ham cut served to attendees.

5.30 pm. - Live traditional music from the folk group “Grupo de Coros y Danzas Virgen del Rosario”.



6.15 pm. - Work begins to prepare “MIGAS CON TROPEZONES” for all, cooked by Pedro Ferragut, the winner of the “Feria 2019” Migas competition, with the help of friends.

6.30 pm. - Live music from the traditional music group “La Edad de Oro”.

7.30 pm. - Live music from the music group “Los Zalameros”.

7.15 pm. - Free MORCÓN for all to try (White sausage).

7.45 pm. - Free MIGAS for all to sample.

SUNDAY 12TH FEBRUARY

8.00 am. - Work begins to prepare a giant “olla fresca” (a pork stew made with rice, beans and pulses).

10.00 am. - Workshop for children to make SALCHICHAS (pork sausages). Two groups starting at 10 am and 11.30 am. Prior registration required until February 8th in the Concejalía de Festejos (Casa de Cultura).

11.00 am. - Live music from the traditional music group “Taller de Cuerda del Centro de Mayores”.

11.15 am. - Free SOBRASADA for all to try (a red pork meat paste with sweet paprika and other spices).

11.30 am. - Ceremony to officially recognise the businesses collaborating with this edition of the Fiesta de la Matanza.

12.00 pm. - Live music from the traditional music groups “Músicos de Sonata y Cuadrilla de La Costera”.

12.40 pm. - Free samples of various delicatessen products to try.

12.45 pm. - Delivery of diplomas to the participating children in the “salchichas making” workshop.

1.00 pm. - Breaking of the Association of Neighbours of Gebas piggy bank.

1.15 pm. - Live music from the group “La Colla del Ramblar”.

2.15 pm. - Free OLLA FRESCA for all to try (a rich pork stew, cooked over a period of hours with rice, beans and pulses).

2.30 pm. - Free traditional dessert in the form of PAPARAJOTES (a lemon leaf coated in a batter made of flour, egg and lemon zest and then fried and dusted in sugar and cinnamon).

ORGANIZAN Y COLABORAN

COMITÉ ORGANIZADOR:

Ayuntamiento de Alhama de Murcia, Francisco Rubio, Diego Andreo, Juan Ramírez, Antonio Navarro, Diego Mula, Pedro Cerón, Antonio Cánovas, José A. Hernández, Francisco Provencio, Alfonso Soriano, Juan J. Guillermo, Leonor Chuecos, Antonio Herrera, David García.

AYUDANTES:

Juan Mula, Francisco Romero, Emilia Serrano, Lola Asensio, Manuel Gambin, Pepi Hernández, Lucía Martínez, Solène Blu-tisserand, Clemente García, Ana María Tort, María García, Lázaro Portero, Pepi García, Ascensión Moreno, Isabel Serrano, María Elías, Benjamín Muñoz, Antonio Muñoz, Paul Stratford, Allison Stoneman, Juan Manuel García, Pedro Sánchez, Silvia Mayor
En la Paella Victoria Andreo. En las Migas Pedro Ferragut.

Pedáneos/a y pedanías de Alhama.

Peña LA FOSCA. Peña KÉDÉKÉ, Peña FOGOSOS

GRUPOS MUSICALES, COROS Y RONDALLAS:

Cantores de Alhama, Cuadrilla de El Berro, Grupo Folklórico Villa de Alhama, La Edad de Oro, Los Zalameros, Taller de Cuerda del Centro de Mayores, Cuadrilla de La Costera, Músicos Sonata La Colla del Ramblar.



PATROCINAN Y COLABORAN

