

XII Jornada de la Matanza y Vino de Ribera del Duero

PROGRAMA -29 FEBRERO-

11.00 PLAZA DE SAN LLORENTE DEL VALLE

- ◆ Bienvenida y Pregón a cargo de D. MIGUEL CASTAÑEDA, Periodista y presentador de TvCyL, Pregonero de la Matanza 2020.
- ◆ Faenas tradicionales de la matanza del cerdo amenizadas por el grupo de dulzainas y tamboriles del Valle.
- ◆ Elaboración de chorizos de manera tradicional.
- ◆ Degustación de vino Ribera del Duero, de las bodegas colaboradoras.
- ◆ Degustación de unas ricas sopas de ajo y picadillo típico de matanza.

TALLER DE ELABORACIÓN DE CERDITOS DE ARCILLA

CUENTACUENTOS para los más peques de 3 a 8 años.

14:00 **SORTEO REGALOS** (con el número del ticket de las jornadas).

15.00 **COMIDA: CALDERETA DE CERDO Y ARROZ CON LECHE** (sólo 150 comensales y reservado previamente).

PRECIO JORNADAS: 7 €/PERSONA, Incluye, unas pastas al inicio de las jornadas con orujo, o agua, sopas de ajo, picadillo, vino de nuestras bodegas colaboradoras, copa de cristal para degustar el vino, cuenco de barro para degustar nuestras sopas de ajo y participación en el sorteo de algunos premios al final de la jornada.

NIÑOS MENORES DE 10 AÑOS 2€ (sopas de ajo + picadillo + taller).

MENORES DE 18 AÑOS: 5 € (sin copa ni alcohol)

VENTA DE TICKETS: Hasta las 13:00H

ORGANIZA:

Asociación para el Desarrollo Rural del Valle del Cuco

COLABORA:

*Excm. Diputación de Valladolid
Ayuntamiento de Bocos de Duero
Ayuntamiento de Corrales de Duero*

*Ayuntamiento de Curiel de Duero
Ayuntamiento de San Llorente del Valle
Bodegas Comenge
Bodegas y Viñedos Señorío de Bocos
Real Castillo de Curiel
Bodegas Legaris
Bodegas Arco de Curiel*