

FESTA DELA MATANZA

ALHAMA DE MURCIA

IX



AYUNTAMIENTO
ALHAMA DE MURCIA
Concejalía de Festejos

9/10
Febrero
2019

SÁBADO 9 FEBRERO

9:30 h.- Apertura de la carpas en el recinto ferial. Desde las 10 de la mañana, **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 sobre aperos y herramientas, relacionados con la matanza, así como fotos de la Fiesta de la Matanza tradicional en Alhama. A cargo Dña. Mariola Guevara Cava (Alcaldesa de Alhama de Murcia).



11:00 h.- "RECORRE EL MUSEO". Visita guiada gratuita al Museo Arqueológico Los Baños. Inscripción previa en la Oficina de Turismo (968 633 512), en el Museo Arqueológico Los Baños (968 630 776) u online.

11:00 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 **Juan Ramírez Muñoz**, matachín, colaborador y promotor de la Fiesta desde sus inicios.

11:30 h.- Actuación de la Rondalla "**Cantores de Alhama**".

12:00 h.- Se comienza a cocinar **PAELLA CON CARNE DE MATANZA**. El grupo que ganó el tercer premio del Concurso de Arroces "Mayos 2018" Pedro López Yúfera, cocinará una paella para degustar entre los asistentes.

12:15 h.- Actuación del grupo del "**Taller de Cuerda del Centro de Mayores**".

12:30 h.- Degustación de **MORCILLAS**.

13:00 h.- Actuación del grupo “**Músicos de Sonata y Cuadrilla de La Costera**”.

13:15 h.- Degustación de **SALCHICHAS**.

13:45 h.- Actuación del **Grupo Folklórico “Villa de Alhama”**.

14:00 h.- Degustación de **FRITÁ**.

14:30 h.- Degustación de **PAELLA**.

17:00 h.- Actuación del **Coro Rociero “Villa de Alhama”**.

17:30 h.- Degustación de **SOBRASADA**.

17:45 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 quedó en primer lugar del Concurso de Migas “Feria 2018” Juan Ramírez Martínez, cocinará migas para degustar entre los asistentes.

18:30 h.- Exhibición del cortador de jamón profesional, **José Javier Muñoz**. El jamón se ofrecerá para degustar.

18:30 h.- Actuación de la “**Edad de Oro**”.

19:10 h.- Actuación del Grupo “**Los Zalameros**”.

19:15 h.- Degustación de **MORCÓN**.

19:45 h.- Degustación de las **MIGAS**.

20:00 h.- Actuación de los Grupos de Música Joven **THE WRONG WAY** y **AKAMARA**.





DOMINGO 10 DE 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 y otro a las 11'30 horas, inscripción previa hasta el 6 de febrero, en la Concejalía de Festajes (Casa de Cultura).

11:00 h.- Actuación del grupo “**Cuadrilla de El Berro**”.

11:30 h.- Degustación **SOBRASADA**.

11:45 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 “**Aires de Espuña**”.

12:40 h.- Degustación **VARIADA**.

12:45 h.- Entrega de Diplomas a los niños y niñas participantes en el **TALLER DE ELABORACIÓN DE SALCHICAS**.

13:00 h.- Actuación del grupo “**La Colla del Ramblar**”.

13:45 h.- Actuación del **Coro Rociero “Aromas del Rocío”**.

14:15 h.- Degustación de **OLLA FRESCA**.

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

ORGANIZAN Y COLABORAN

COMITÉ ORGANIZADOR:

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

AYUDANTES:

María Elías, Antonio Herrera, Emilia Serrano, Lola Asensio, Manuel Gambín, Josefina Mendoza, Juan F. Hernández, Benjamín Muñoz, María García, Clemente García, Juan Mula, José Moreno, Lázaro Cánovas, Francisco Romero, Gloria García, Ana Mª Tor, Lázaro Portero, Pepi García, Ascensión Moreno, Isabel Serrano, Josefina Aledo, Ángel Huertas, Antonio Muñoz, Carmen Barceló, Paul Stratford, Allison Stoneman, Juan Manuel García, José Javier Muñoz (cortador de jamón). En la Paella Pedro López Yúfera. En las Migas Juan Ramírez Martínez. Pedáneos/a y pedanías de Alhama. Peña LA FOSCA.

GRUPOS MUSICALES, COROS Y RONDALLAS:

Cantores de Alhama, Grupo de Coros y Danzas Virgen del Rosario, Cuadrilla de La Costera, Músicos Sonata, Coro Rociero Villa de Alhama, Taller de Cuerda del Centro de Mayores, Grupo Folklórico Villa de Alhama, La Colla del Ramblar, Aires de Espuña, La Edad de Oro, Coro Rociero Aromas del Rocío, Cuadrilla de El Berro, Los Zalameros, The Wrong Way, Akamara.





SATURDAY 9th FEBRUARY

9.30 am- Opening of the festival Marquee and display of instruments, tools and equipment associated with the acts of a Matanza, as well as photos of a traditional Matanza in Alhama. 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 showing the traditional tools of the Matanza and photographs of traditional Matanzas in Alhama de Murcia, by the Mayor of Alhama, Mrs. Mariola Guevara Cava.

11.00 am.- "Recorre el Museo". Free guided tour in Spanish to the Archaeological Museum Los Baños. Previous booking required at the Tourist Office (968 633 512), Archaeological Museum Los Baños (968 630 776) or online.

11.00 am.- "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 Juan Ramírez Muñoz, a professional matachín (the name given to a person who undertakes the Matanza), who has collaborated and worked to promote this festival from its inception.

11.30 am.- Live music from the traditional music group **"Cantores de Alhama"**.

12.00 (noon).- Work begins to prepare a **PAELLA WITH PORK MEAT FROM THE MATANZA**. The winner of the third prize in the "Mayos 2018" rice cooking competition, Pedro López Yúfera, will cook a paella for all attendees.

12.15 pm.- Live music from the traditional music group **"Taller de Cuerda del Centro de Mayores"**.

12.30 pm.- Free "**morcillas**" for all to taste (sweet black sausages).

01.00 pm.- Live music from the traditional music groups **"Músicos de Sonata"** and **"Cuadrilla de La Costera"**.

01.15 pm.- Free "**salchichas**" for all to taste (pork sausages).

01.45 pm.- Live music from the traditional folk music group **"Grupo Folklórico Villa de Alhama"**.

02.00 pm.- Free samples of "**FRITÁ**" for all to try.

02.30 pm.- Free **PAELLA** for all attendees.

05.00 pm.- Live music performance by the group **"Coro Rociero Villa de Alhama"**.

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

- 05.45 pm.-** Live traditional music from the folk group “**Grupo de Coros y Danzas Virgen del Rosario**”.
- 06.15 pm.-** Work begins to prepare **MIGAS CON TROPEZONES** for all, cooked by Juan Ramírez Martínez, the winner of the “Feria 2018” Migas competition last year, with the help of friends.
- 06.30 pm.-** Display of ham cuttings by a professional; with all the ham cut served to attendees.
- 06.30 pm.-** Live music from the traditional music group “**La Edad de Oro**”.
- 07.10 pm.-** Live music from the group “**Los Zalameros**”.
- 07.15 pm.-** Free **MORCÓN** for all to try (White sausage).
- 07.45 pm.-** Free **MIGAS** for all to sample.
- 08.00 pm.-** Live music from the young music groups “**The Wrong Way**” and “**Akamara**”.

SUNDAY 10th FEBRUARY

- 08.00 am.-** Work begins to prepare a giant “olla fresca” (a pork stew made with 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 6th in the Concejalía de Festejos (Casa de Cultura).
- 11.00 am.-** Live music from the traditional folk music group “**Cuadrilla de El Berro**”.
- 11.30 am.-** Free **SOBRASADA** for all to try (a red pork meat paste with sweet paprika and other spices).
- 11.45 am.-** Ceremony to officially recognise the businesses collaborating with this edition of the Fiesta de la Matanza.
- 12.00 (noon).-** Live music from the group “**Aires de Espuña**”.
- 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.
- 01.00 pm.-** Live music from the traditional music group “**La Colla del Ramblar**”.
- 01.45 pm.-** Live music from the group “**Coro Rociero Aromas del Rocío**”.
- 02.15 pm.-** Free **OLLA FRESCA** for all to try (a rich pork stew, cooked over a period of hours with beans and pulses)
- 02.30 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)

PATROCINAN Y COLABORAN:



-AKAMARA-