



Fiesta
de la
MATANZA
Tradicional

2020



SEQUEROS

Sábado 8 de febrero

10:00 h. Inicio del acto en la Plaza de la Iglesia. **Nombramientos de Matancera y Matancero de Honor.**

10:20 h. **Cata de "Vino dulce de la Moza Santa"**, acompañado de **aguardiente serrano y perrunillas.**

10:30 h. Tradicional **pesado del marrano en arrobas, chamuscado, despiece, inspección y selección de piezas.** Todo ello **dirigido por D. Joaquín Del Río Iglesias** y narrado por un **Maestro de Ceremonias.**

11:30 h. **Exposición de productos del cerdo y de los utensilios utilizados.**

12:00 h. **Demostración de corte y degustación de rico jamón.**

12:30 h. **Probadura de productos frescos del cerdo:** hígado encebollado y con vinagre.

13:00 h. **Gran subasta** de las piezas del marrano.

13:30 h. Nos acompañará en el acto central del día, **Raúl De Dios con la actuación "Acordionísimo".**

(En caso de inclemencias meteorológicas, disfrutaremos del espectáculo en la Casa de Oficios, a las 17 h.)

14:00 h. Comida Matancera: patatas meneadas con torreznos, chichas y parrillada de productos del cerdo, todo regado, con nuestra **limonada especial Sequereña**, preparada por Juanito de Bodega La Galeana.

18:00 h. Para rematar un gran día, **conviértete en un Chocolatero** más (así nos llaman a los de Sequeros).

D. Manuel Roda Vega, ilustre tamborilero, nos acompañará con su arte durante la jornada.

INSCRIPCIONES OBLIGATORIAS (CON POSIBILIDAD DE ABONO ANTICIPADO) **HASTA EL 6 DE FEBRERO**, EN NUESTRA WEB: www.sequeros.es, POSTERIOR ADQUISICIÓN DE TICKETS DE LA COMIDA (5 EUROS), EN LA PLAZA DEL ALTOZANO DE 10 a 13 h. DEL MISMO DIA.

Horarios aproximados. Actividad gratuita para empadronados y niños hasta 16 años. Reservado derecho de admisión.

¡¡GRACIAS A TODOS LOS COLABORADORES!!