



# *Desarrollo y Menús Matanza Didácticas Restaurante Los Cotos*

## **MATANZA DIDACTICA EXTREMEÑA**

*Vive la tradicional matanza del cerdo extremeño, disfruta de una jornada acompañada de una exquisita degustación de productos típicos de la matanza, mientras aprendes en un taller a picar, adobar, embutir y curar todos los productos del cerdo ibérico que luego podrás llevarte a casa*

*Y es que las tierras extremeñas son bien conocidas por la calidad de sus cerdos ibéricos y de sus productos: chorizos, lomos, salchichones, jamones, además, **la matanza** es una de las tradiciones populares que se mantienen.*

*“La Matanza extremeña se ha convertido en un auténtico ritual que configura una muestra fundamental de la cultura, ligada a las tradiciones y a los modos de vida, de unos hombres y mujeres anónimos que constituyen una comunidad territorial. Esta matanza es el reflejo de una sociedad de raíz campesina que aprovecha los recursos de la zona y que ve en la cría del cerdo una salida en tiempos de escasez, que fueron en esta tierra casi usuales.*

*La Matanza se desarrolla en el invierno, en los meses de noviembre a marzo. Es la época en la que cesan las lluvias otoñales y aumentan las heladas y nieblas. La elección del tiempo de la matanza viene determinado precisamente por eso, por el ambiente frío y las fuertes heladas, que además de dejar sembrados los campos y riberas de hielo, escarcha y carámbano, es el ambiente idóneo para que los productos que se almacenan alcancen el estado perfecto para ser consumidos con posterioridad.*

*El cerdo ya ha sido engordado a lo largo del año y previamente se procede a su remate final durante «la montanera», época en la que pueden consumir la bellota y correr por el campo libremente... Podemos aprender mucho más sobre el tema si visitamos el Museo del Jamón Ibérico de Monesterio (recientemente inaugurado) [Museo del Jamón Ibérico de Monesterio](#)*



*Se aclara que los visitantes no participan del sacrificio y vaciado de los animales a no ser que lo pidan expresamente.*

*Es muy interesante saber que todo va acompañado por exquisitas **degustaciones** y acompañado del tradicional vino de pitarra extremeño y aguardientes caseros de la zona.*

### **PROGRAMA (el horario de la programación podemos modificarlo)**

- Llegada al cortijo sobre las 9 horas
- Desayuno
- Matanza y despiece del cerdo
- Visita Museo del Jamón de Monesterio ( [museo del jamón ibérico de monesterio](#))
- Visita fabrica de embutidos
- Almuerzo tradicional Matanza Extremeña
- Merienda con café y dulces típicos de la zona

### **OPCIÓN 1**

*A las 9 horas, pasaran al comedor donde se les servirá el desayuno a base de:*

- *Café*
- *Zumos, infusiones, etc.*
- *Migas Extremeñas, tostadas con manteca colora y zurrapa de lomo*
- *Copa de aguardiente o licor durante la matanza*

*Sacrificio del cerdo a las 9.30 horas aproximadamente, si desea presenciar el sacrificio deberá pedirlo expresamente. Caso contrario lo regular es que el cerdo se sacrifique sin presencia de público.*

*A continuación se chamusca y el matarife, mientras trabaja, irá describiendo el procedimiento de despiece y la obtención de las distintas piezas, así como el proceso de aliño y salazón de embutidos, jamones y lomos. Para entrar en calor, durante este tiempo se sirve una copa de licor tradicional (aguardiente o similar)*

*Luego aproximadamente 2 / 3 hs. de tiempo libre, en los que le concertamos una visita al Museo del Jamón Ibérico de Monesterio para*

Restaurante Cortijo Los Cotos. Monesterio Tel 924516664 Móvil 670218190

Web: [www.cortijoloscotos.com](http://www.cortijoloscotos.com) E-mail: [cortijocotos@telefonica.net](mailto:cortijocotos@telefonica.net)



*posteriormente visitar una fábrica de embutidos de la localidad en las que podrán visitar sus salas de despiece, secaderos y tiendas\*.*

*A las 14 hs. vuelta al cortijo donde pasarán al comedor y servido en mantel y por camareros, se degustarán las distintas piezas del cerdo preparadas en barbacoa y acompañadas con ensalada, cerveza, vino Pitarra. y refrescos*

*A saber:*

- Panceta, costilla, chorizo en greñas*
- Lomo ibérico,*
- Secreto ibérico.*
- Cabezal (presa de entraña ibérica)*
- Solomillo ibérico*
- Aceitunas machadas*
- Ensaladas variadas*
- Guiso de patatas con huesos a la cocina tradicional o arroz caldoso con costillas*
- Fruta del tiempo*
- Café y dulces típicos de la zona (perrunillas y/o virutas caseras).*

*Precio y disponibilidad: consultar*

## *OPCIÓN 2*

*Igual opción 1 pero si el cochino que se sacrifica desean llevárselo preparado en las distintas piezas que lo componen, que incluyen todas las piezas nobles del cocino (lomo, solomillo, secretos, presas ibéricas y mogones de carne procedentes de los jamones y paletillas), así como preparado de prueba de chorizo y salchichón procedentes de partes mas pequeñas del propio despiece del cerdo*



### *Precio Opción 2*

*Al precio de la opción 1ª se le suma 460 €, invariable con respecto al número de comensales( excepto cuando el número es inferior a 25, en este caso el precio es de 33 €), esta cantidad que se corresponde con el precio del cerdo ibérico en vivo más su sacrificio y de un peso aproximado de 13/14 arrobas*