

27 y 28 de enero de 2024

Celebración Solidaria

# MATANZA TRADICIONAL



ORGANIZA



A BENEFICIO DE



HAZ TU RESERVA



926 814 079

# CELEBRACIÓN SOLIDARIA DE LA MATANZA TRADICIONAL

Un año más en Restaurante Casa Pepe no queremos faltar a nuestra cita con la tradición y la solidaridad. Ya estamos trabajando en esta gran fiesta para disfrute de todos los que queráis acompañarnos por una buena causa.

## LOS PRÓXIMOS DÍAS 27 y 28 de Enero

Nuestros cochinos serán trasladados desde el maletero de Inzajis en Villafranca de los Caballeros.

Seguimos celebrando estas jornadas con el mismo fin que años anteriores: SOLIDARIDAD.

Un año más, 8 € de la entrada irán destinados a la **AECC** y 4€ más un kilo de comida para el **Banco de Alimentos**. Para las personas que quieran colaborar y no puedan llegar hasta aquí pueden hacerlo usando ese código QR.

COLABORA EN:



[dona.contraelcancer.es](https://dona.contraelcancer.es)

 **BIZUM** código 06506

El precio de la entrada para cada día es de 35€ por persona más 1 kilo de alimentos no perecederos. Los niños menores de 10 años solo pedimos 1 kilo de alimentos.

Como es también tradición en nuestras jornadas contamos con la figura de la **Distinguida Matancera en este año 2024 Mari Carmen Camacho** será quién nos acompañe durante estos dos días de fiesta y tradición.

## MARI CARMEN CAMACHO

Nacida en Ciudad Real en 1973 y muy vinculada a Calzada de Calatrava donde vive la mayor parte de su familia y amigos y donde se escapa siempre que puede.

Desde muy joven su vocación y deseo era ser ENFERMERA. Estudió en la Escuela Universitaria de Enfermería de Cuenca y durante varios años trabajó en los hospitales de Toledo, Manzanares y Puertollano. Hasta 1996 que llegó al Hospital de Alarcos en Ciudad Real.

Ha desarrollado la mayor parte de su carrera profesional en el Servicio de Urgencias y en el Servicio de Transfusiones del Hospital de Alarcos. También ha estado vinculada a la Hermandad de Donantes de Sangre de Ciudad Real, ayudando en la colectas en los pueblos de nuestra provincia.

Fue en 2005 cuando se trasladó al Hospital General de Ciudad Real y cuando se involucra en la GESTIÓN. Primero como Supervisora de Enfermería de los Laboratorios y desde 2015 como Supervisora de Consultas Externas y Gabinete de pruebas especiales.



# PROGRAMA DE ACTOS

## Sábado 27 de enero NOCHE DE TRADICIONES

### A partir de las 19 horas

Llegada de los cochinos elegidos por su calidad por nuestro amigo Andrés "El Bule"  
Una vez que los "guarros" estén a buen recaudo, bajaremos el termostato de nuestra cámara frigorífica "Patio del PIBE" dónde pasarán la noche.

**Y aquí comienza nuestra fiesta...** con tapas y viandas de nuestra tierra.

Artesanía y **Showcooking de las auténticas gachas manchegas a cargo de José Crespo.**  
Y para acompañar estos momentos **Cata de vino Viña Cuerva Airén de Bodega Naranjo** y mucha diversión...

También tendremos nuestro **rincón de juegos:** cubilete, parchís, cartas y rayuela para los más peques y para los mayores tiro de la cuerda

No faltará muchoooooo vino de Bodegas Naranjo, muchaaaaaaa cerveza y muchassssss más cosas.

---

### A partir de las 21:30 h

#### Entrantes

Pisto manchego con su huevo de corral

Croquetas de Jamón

Caldo de jamón de la matanza del año pasado bien calentito

#### Plato fuerte

Liingote de cochinete tostón con romero y tomillo

#### Postre

Leche frita

Café, chupito de mistela y mucha fiesta....

Acompañados por nuestro DJ David.

¿Se resistirán tus caderas?



# PROGRAMA DE ACTOS

## Domingo 28 de enero MANOS A LA OBRA

Empezamos temprano, a las 10 de la mañana de mano de Paco Sandía dirigiendo la elaboración de los embutidos.

Los primeros pasos irán acompañados con el típico sol y sombra, unos mantecados y pestiños para entonar el cuerpo.

Y seguimos la faena...

Sobre las 13 horas tapas... más tapas... y muchas tapas... CONCENTRADAS EN LA BARBACOA DE NUESTROS QUERIDOS PROTAGONISTAS... DÍGASE "LOS GUARROS"

Además habrá más tapas escogidas por nuestro Chef y contaremos con la amenización de la charanga "**Los que nunca fallan**", quienes acompañarán en procesión a las famosas habichuelas de Serafín cocinadas desde primera hora.

Serafín siempre busca voluntarios para pelar cebollas... No todo va a ser SOLO COMER... HABRÁ QUE TRABAJAR.

Por si os falta energía, la charanga ¡¡LOS QUE NUNCA FALLAN!! te recargarán

---

### **Para compartir**

Machacón de la abuela

Pipirrana "un clásico"

### **Plato fuerte**

Las habichuelas del "Gran Serafín"

### **Postre**

Flan de huevo casero y fruta natural

REPETIMOS... Mucho vino de Bodegas Naranjo

Cerveza y mucha agua para las personas que anoche se quedaron con sed

y música de GRUPO SAMIL

