1 y 2 de febrero de 2025

Celebración Solidaria

XX MATANZA TRADICIONAL



A BENEFICIO DE

A beneficio de la Asociación Española Contra el Cáncer

Asociación Banco de Alimentos de Ciudad Real

ORGANIZA

Casa Pepe ★★★ Hotel y Restaurante

COLABORA

La Sagra · Bodegas Naranjo · Hervas Majan · Efran distribuciones · customar · abrasador





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. Muy especial este año ya que es nuestra XX Jornada de la Matanza, lo cual nos hace muy felices poder compartirlo con vosotros.

Como es tradición en nuestras jornadas, este año **los Distinguidos Matanceros serán… ¡los Voluntarios de la AECC!** representados por Isabel Alcaide, que nos acompañará durante estos dos días de fiesta y tradición.
Trasladaremos nuestros cochinos 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

BIZUM código **06506**

El **precio de la entrada para cada día es de 37€ por persona más 1 kilo de alimentos no perecederos**. Los niños menores de 10 años solo pedimos 1 kilo de alimentos.

VOLUNTARIOS DE LA AECC DE CIUDAD REAL

Si tenemos que hablar del **CORAZON** de esta Asociación, lo son sus **voluntarios**. Nada sería posible sin esta impagable y gran labor de los que fundaron esta asociación en 1990, siendo voluntarios en actividades de soporte, en acompañamiento de pacientes y familiares en hospitales y domicilio, así como el voluntariado de ciencia y prevención.
Un total de mil voluntarios y cientos de colaboradores representan 70 localidades y 3 hospitales de nuestra provincia. Este equipo sigue formándose para llegar a su noble objetivo: que nadie que pase por esta enfermedad esté sola.
¡No hay cómo pagar tanta labor!

ISABEL ALCAIDE

COORDINADORA VOLUNTARIADO CR



Después de estar 4 años como voluntaria, Isabel avanzó como coordinadora del equipo. En un principio no creía que fuera capaz de afrontar la parte más dura: entrar a la habitación y manejar las emociones propias y las de los enfermos, pero gracias al equipo que conforman y apoyada en sus compañeros, se ha convertido en una gran mujer que lleva liderando al equipo, su FAMILIA, más de 29 años. En palabras de Isabel: *“Me ha apasionado siempre este trabajo, ya que dar luz cuando una situación se vuelve oscura, es un alimento para el alma”.*

PROGRAMA DE ACTOS

Sábado 1 de febrero 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, muchaaaaaa cerveza de La Sagra y muchasssssss más cosas.

A partir de las 21:30 h



Entrantes
Pisto manchego
Papas revolconas con torreznos

Caldo de jamón para entonar el cuerpo

Plato fuerte
Lomo asado de cerdo con crema
de queso

Postre
Bizcochá manchega
Café, chupito de mistela y mucha fiesta….

Actuará el grupo de flamenco “Son de la Mancha”
y después bailoteo con nuestro DJ David Briones
¿Resistirán tus caderas?

CASA PEPE
★★★ Hotel y Restaurante

PROGRAMA DE ACTOS

Domingo 2 de febrero MANOS A LA OBRA

Empezamos temprano, a las 10 de la mañana de mano del equipo de Victoriano Sandía, quien estará 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
Revuelto de la casa
Pipirrana
Migas manchegas

Plato fuerte
Las habichuelas del "Gran Serafín"

Postre
Flan de huevo casero



REPETIMOS... Mucho vino de Bodegas Naranjo
Cerveza La Sagra y mucha agua para las personas que anoche se quedaron con sed
y música de SAMIL ♥

CASA PEPE ★★★ Hotel y Restaurante