

7<sup>AS</sup>

JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
"SABOREANDO LA MATANZA"

8, 9 Y 10 DE FEBRERO DE 2008

Ven a  
Mansilla de  
las Mulas  
a saborear los excelentes  
productos de la matanza  
tradicional de nuestra tierra.

oreja, rabo, morcilla, solomillo,  
costillas, lomo, lacón, lengua,  
chorizo, jamón, jijas, morcilla,  
oreja, rabo, costillas, solomillo,  
lengua, lomo, lacón,  
jamón, jijas,  
chorizo



# MENÚ DEGUSTACIÓN

- ▣ Jamón
- ▣ Lomo
- ▣ Chorizo
- ▣ Salchichón

- ▣ Torreznos
- ▣ Jijas
- ▣ Morcilla

- ▣ Alubias con oreja y rabo
- ▣ Patatas con costilla
- ▣ Lacón con verduras

- ▣ Lengua estofada
- ▣ Ensalada
- ▣ Solomillo al estilo de la casa

- ▣ Postre casero

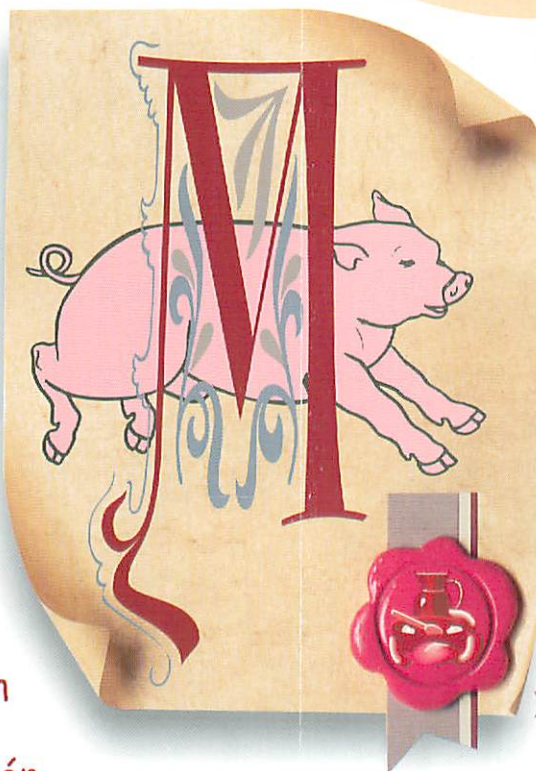
- ▣ Vinos Tierras de León

-Café / Orujo de León

Precio (IVA incluido): 20 €

\* Los restaurantes podrán variar algún plato para ofrecer alguna especialidad de la casa, siempre con productos de la matanza.

\*Durante los días de las Jornadas, los restaurantes participantes ofrecen en sus bares, a la hora del vino, tapas de productos de la matanza.



Viernes día 8: 20,30 h.

En el Ayuntamiento de Mansilla de las Mulas,  
Presentación de las VII Jornadas Gastronómicas:  
"Comiendo cerdo desde la Prehistoria..."

**Jesús Celis Sánchez**

(Director del Instituto Leonés de Cultura)

Haz tu reserva en  
cualquiera de los  
Restaurantes:

➤ **Alberguería**

**del Camino**

C/ Concepción, 12

Tfno.: 987 311 193

➤ **Casa Marcelo**

C/ Postigo, 1

Tfno.: 987 310 930

➤ **C. Turismo Rural**

**EL PUENTE**

C/ de los Mesones, 12

C/ Puente, 11 y 13

Tfnos.: 987 310 762

➤ **El Gallo** Ctra. Cistierna, Km. 17

Tfno.: 987 310 359

➤ **El Hórreo** Avda. Valladolid, 87

Tfno.: 987 310 130

➤ **El Viejo Hórreo del Tío Faico**

Avda. de la Constitución, 58

Tfno.: 987 311 220

➤ **La Taberna de Gelo**

C/ Los Mesones, 18 Tfno.: 675 948 090

➤ **San Martín**

Avda. Picos de Europa, s/n

Tfno.: 987 310 094

# "A todo cerdo le llega su sanmartín"

Este sabio refrán encierra, sin duda, una alegoría que no tiene nada que ver, cuando se usa maliciosamente, ni con el cerdo ni con San Martín.

Pero sí es verdad que en Mansilla, villa del Camino de Santiago, ilustre donde las haya, de gran tradición mesonera y hospitalaria, llegada la feria de San Martín comienza la época de la matanza del cerdo, como antaño, cuando se compraban bien cebados en la plaza y a los pocos días se sacrificaban en el corral de la casa familiar, con todas las prolijas operaciones requeridas hasta que el cerdo, transformado en jamones, chorizos, lomos, lacones, morcillas, tocino, etc, etc, sólo le faltaba orearse para su consumo.

En la actualidad se conserva en Mansilla con gran pujanza, aunque de forma distinta, la tradición de la matanza del cerdo que, además, adquiere carácter lúdico y social con la celebración que desde hace años el C.I.T. Mansilla Medieval y los hosteleros de nuestra villa organizan para la degustación de los típicos productos del cerdo que ofrecen superándose cada año en su presentación y calidad.

Celebramos este año la VII edición de las Jornadas Gastronómicas "Saboreando la Matanza" a las que invitamos a mansilleses y foráneos, a los que conocen sobradamente los excelentes productos de Mansilla y la maestría de los hosteleros de la villa y a los que todavía no han tenido el placer de degustarles, asegurándoles que si prueban es seguro que volverán a repetir en las siguientes ediciones. Les esperamos en Mansilla los días 8, 9 y 10 de febrero. Y no les defraudaremos.

Organizan:



CENTRO DE INICIATIVAS TURÍSTICAS  
**MANSILLA MEDIEVAL**



**FECITCAL**

FEDERACIÓN DE CENTROS DE INICIATIVAS TURÍSTICAS DE CASTILLA Y LEÓN

Patrocina:



**Junta de  
Castilla y León**

Colabora:



**Ayuntamiento de  
Mansilla de las Mulas**