

ORGANIZA:
ASOCIACIÓN DE SAN ESTEBAN DE LA SIERRA

Esta Asociación nació a fines del año 2008 con el objetivo de trabajar por el desarrollo social, cultural y sostenible de San Esteban. Reúne a personas de diferentes grupos de edad que residen en el pueblo, o que se encuentran fuera pero interesadas en él. Siguiendo estos objetivos, está organizando actividades de recuperación de fiestas y patrimonio y mantiene una estrecha colaboración con otras organizaciones públicas y privadas de la localidad y la región. Sus miembros son ciudadanos activos que apuestan por una vida rural en movimiento y desarrollo pleno. asociacionanesteban@gmail.com

COLABORAN:
AYUNTAMIENTO DE SAN ESTEBAN DE LA SIERRA

El Municipio se encuentra situado al sur de la provincia, a unos 65 km. de Salamanca por la carretera C-512. Con poco más de 300 habitantes y a unos 600 m. de altitud, se encuentra en la Comarca de la Sierra de Francia, al sur del Campo Charro y al borde de la meseta castellana. Ubicado sobre una ladera junto al Río Alagón, goza de un micro clima que modera las temperaturas y posibilita el cultivo de vides y olivos, así como de cerezos y otros frutales. Posee una rica arquitectura popular y numerosas manifestaciones de la cultura tradicional, que lo envuelven de encanto.

ASOCIACIÓN DE AYUNTAMIENTOS DEL ALTO ALAGÓN

Esta Asociación reúne los municipios de Endrinal, Los Santos, Casafranca, Frades, Monleón, San Miguel de Valero y San Esteban de la Sierra. Su objetivo es valorar el patrimonio material e inmaterial de los territorios asociados como elemento de salvaguarda, protección, recuperación y como actividad generadora de riqueza y bienestar para las comunidades que la integran; fundamental para el desarrollo del turismo rural y cultural, estableciendo las bases de una cooperación duradera, conservando la identidad propia y buscando la creación de elementos complementarios a la oferta turística. (www.altoalagon.es).

ESTABLECIMIENTOS: ALOJAMIENTOS, BARES, COMERCIOS, RESTAURANTE Y COOPERATIVA DE VINO DE SAN ESTEBAN DE LA SIERRA

INFORMACIÓN DE TRANSPORTE PÚBLICO:
Estación de Autobuses: 923 236 717

Sábados:

- Salamanca-San Esteban: 14,30 h
- San Esteban- Salamanca: 18,55 h

Domingos:

- Salamanca-San Esteban: 12,00 h
- San Esteban-Salamanca: 19,20 h



ASOCIACIÓN SAN ESTEBAN

Plaza Mayor S/N; 37671 San Esteban de la Sierra (Salamanca)
www.sanestebandelasierra.net / asociacionanesteban@gmail.com



**JORNADAS DE LA
MATANZA TRADICIONAL**

SAN ESTEBAN DE LA SIERRA

31 DE ENERO

1 DE FEBRERO

LA MATANZA TRADICIONAL DEL CERDO

Del cerdo se aprovecha casi todo su cuerpo, con lo que ello representa para una economía familiar precaria y autosuficiente. Por otro lado, también su popularidad radica en el hecho de su fácil alimentación, ya que este animal come prácticamente de todo y tradicionalmente era engordado a base de las sobras de la casa. En épocas pasadas para muchas familias representaba su supervivencia culinaria, además muy variada, por la cantidad de productos más o menos elaborados que pueden salir de él.

La matanza, tal y como se conoció antiguamente, hoy está desapareciendo y con ella una ocasión para reunir a familiares y amigos en un proyecto común. El tiempo era un gran condicionante para la matanza, ya que hacía falta un día fresco pero no húmedo. Entre mediados de diciembre y mediados de enero, tenía lugar todos los años la matanza.

Era una fiesta, chicos y grandes, familias extensas acudían durante esos días a proveer el futuro y llenar las despensas para otro duro año. Requería el trabajo de todos los hombres y mujeres disponibles.

También la matanza tenía sus platos típicos según la tradición familiar, los filetes de cerdo y el picadillo “las chichas” junto con el porrón de vino nunca faltaban, la sangre frita con cebolla, garbanzos con orejas, pies y codillo, cortezas fritas, solomillos y costillas falsas, las migas con ajos y pasas, callos picantes, morcilla a granel, sin pellejo, las chichorras o chicharrones del entresijo untadas con miel y azúcar. La jornada de la matanza era una fiesta culinaria de la buena comida castellana.

SÁBADO 31 DE ENERO

LUGAR: PLAZA MAYOR DE SAN ESTEBAN

HORA: 10 : 00 Y A LAS 22:30

- Matanza y Chamusque de los Cerdos
- Aguardiente y Perronillas
- Degustación de Chichas y otros Productos de la Matanza acompañados de Pan de Leña y Vino Tiriñuelo
- Inauguración de la Exposición de Útiles y Aperos de la Matanza Tradicional
- Grupo de Música Tradicional
- Toque de **“Tapaderas”, “Soga” y “Fumeiros”** Tradicionales para los Niños
- Ruta de **“Pinchos Matanceros”** por los bares de la localidad
- 22:30: Convite y Baile en los locales del Ayuntamiento

DOMINGO 1 DE FEBRERO

LUGAR: PLAZA MAYOR DE SAN ESTEBAN

HORA: DESDE LAS 12:00

- Degustación de Productos de la Matanza acompañados de Pan de Leña y Vino
- Subasta de Jamones
- Exposición de Útiles y Aperos de la Matanza Tradicional
- Ruta de **“Pinchos Matanceros”** por los bares de la localidad