

LA MATANZA DEL CERDO

Después de casi un año de mimar al *cochino* (cerdo), alimentándolo con cereales, coles, calabazas y otros frutos de la tierra, llega la hora de arremangarse, preparar el cuchillo, y celebrar la fiesta del sacrificio respetuoso del animal. Todo ello es necesario para abastecer nuestra despensa y así poder sobrellevar el año siguiente.

Del cerdo se aprovecha todo, o ¡casi todo! Las partes del animal que no son usadas para hacer buenos jamones, *salpicões*, *alheiras*, chorizos y *botelos*, son saladas y guardadas, porque del cerdo nada se desperdicia.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES:

1^{er} Día:

- Matanza del *cochino*;
- Taller de preparación de embutidos.

2^o Día:

- Crucero por el río Duero;
- Paseo a pie.

El programa de actividades se realiza entre los meses de **diciembre y enero**.

El crucero por el río Duero es realizado en cooperación con los operadores marítimo-turísticos de la región.

PARA EL MÁXIMO DISFRUTE DE LAS ACTIVIDADES, ACONSEJAMOS EL USO DE:

- Calzado adecuado para caminar por el campo y la montaña;
- Calcetines suaves, sin costuras;
- Protección para la cabeza, ropa acorde con la climatología;
- Binoculares;
- Cámara fotográfica;
- Una pequeña mochila con avituallamiento y agua.

PRECIO:

- 2 días = 127,00 €/persona (*)



(*) **Incluye:** Transporte hasta los lugares de la actividad, crucero por el río Duero, equipamiento adecuado, guía especializado, seguro obligatorio y 4 comidas basadas en la gastronomía y en los productos tradicionales locales.

Para más información consulte por favor los **Términos y Condiciones**.

Aconsejamos la lectura de la sección de
Buenas Prácticas

MÁS QUE AVENTURA, NATURALEZA Y CULTURA.

