

26º FERIA DEL EMBUTIDO

FIESTA DE INTERÉS  
TURÍSTICO REGIONAL

# XXIX Mataunza Tradicional Extremeña



**LLERENA**  
22 DE MARZO 2025





XXVIII Matanza Tradicional Extremeña y XXV Feria del Embutido (2 de marzo de 2024). Llerena.

## TELÉFONOS DE INTERÉS

<b>OFICINA DE TURISMO</b> 924870551	<b>EST. AUTOBUSES</b> 924871013	<b>RENFE</b> 902432343
<b>BOMBEROS</b> 924870025	<b>POLICÍA LOCAL</b> 924870007	<b>GUARDIA CIVIL</b> 924873819
<b>MUSEO HISTÓRICO</b> 924870551	<b>CENTRO DE SALUD</b> 924870250	<b>HOSPITAL</b> 924877000



# MATANZA TRADICIONAL EXTREMEÑA

Texto: Fernando Valmaseda.

CEO de RV Edipress, grupo especializado en el sector del Turismo, Ocio y Gastronomía y director del programa de radio y televisión Miradas Viajeras, ambos a nivel nacional y líderes del sector.

Hace tiempo... hace ya mucho tiempo, en mi querida Extremadura, en la que siento como mi Casa, en esa tierra de magia, de luz, de profundas tradiciones, arraigadas costumbres, gentes hospitalarias y unas raíces fuertes que ahondan en la historia de nuestra tierra y que permiten compartir, tanto con los de aquí, "como con los de allá", nuestras fiestas y costumbres... hace ya mucho tiempo, tuve la oportunidad de poder vivir en primera persona, rodeado de mi familia, uno de los momentos más íntimos, más especiales, más festivos, auténticos y ancestrales que jamás olvidaré, y que siempre defenderé y narraré con la sensibilidad, pasión y conocimiento que requiere dicho momento... hace ya mucho tiempo, tuve la oportunidad de vivir la gran fiesta de Llerena, a la que os invito a todos... la matanza...!!!

Símbolo de identidad cultural y popular, esta Fiesta, catalogada de Interés Turístico Regional, es mucho más que una celebración, es un homenaje a todas esas generaciones que, década tras década, han mantenido la esencia de nuestras costumbres y nuestras raíces como una forma de revivir un verdadero ritual, que era una auténtica forma de vida para nuestros antepasados, pero que tiene sus orígenes con la expulsión de los judíos a finales del Siglo XV, cuando los hebreos conversos que aún quedaban en Llerena, querían demostrar a los llenerenses que se habían convertido al Cristianismo. Por eso, qué mejor que demostrarlo en un lugar público, a la vista de todos...

De ello han transcurrido muchos siglos, muchas lunas, y muchas generaciones que, sin embargo, han sabido transmitir la verdadera esencia de esta Fiesta que yo, muchos años después de contemplarla con los ojos de un niño asombrado, hoy la cuento como un relato apasionante, didáctico y conmemorativo de las raíces de una tierra maravillosa en la que seguimos haciendo una oda a lo que fuimos, lo que somos y a lo que debemos mantener y preservar, con un gran orgullo de pertenencia, y con un sentimiento identitario de nuestra cultura más auténtica, de nuestras tradiciones, de nuestro patrimonio y de ese sentimiento espontáneo, que durante los días previos a la Fiesta, aflora en los llenerenses y en los viajeros que se acercan hasta aquí para vivir en primera persona uno de esos momentos experienciales... que, sin duda alguna, se convierten en inolvidables...

Por eso, hoy, desde esta Tribuna, déjame que te cuente que este año volveré a la Plaza de España para volver a revivir, desde primera hora del 22 de Marzo que ya ansío que llegue con la alegría del viajero que regresa, con el regustillo de los dulces y el aguardiente, con el sabor de las migas, probadillas y carnes, con el homenaje a la sabiduría culinaria del cocido... y con el regalo de las sonrisas de cuantos se acerquen a Llerena, ese día, para alzar la copa, entre risas, anécdotas, leyendas, reencuentros y muchas historias que compartir, y brindar por una Fiesta que es alma de ese municipio, origen de Extremadura y la excusa perfecta para vivir y descubrir uno de esos pueblos de los que jamás te querrás ir... o si lo haces... al que siempre desearás volver.



# LLERENA

BADAJOS  
MÉRIDA

CÓRDOBA

SEVILLA

## ● DE TAPAS Y COMIDAS...

1. Rte. Puerta Valencia
2. Bar Rte. La Encina
3. Rte. Hotel Rural La Fábrica
4. Don Pepe
5. El Mesón
6. Sabores de la Campiña Sur
7. Budy
8. Rte. Hospedería Doña Mariana
9. Alquitara Gastro Lounge
10. Peña Flamenca
11. Kebab
12. Los Claveles
13. Zurbarán
14. La Casineta
15. La Posada
16. Bar Deporte
17. El Bodegón
18. Ateneo Llerenense
19. Bar Tomatito
20. Bar Luque
21. Café bar San Antón
22. Bar La Barita
23. Las Palmeras
24. Café bar La Granada
25. Casa Antonio
26. Bar Hogar de Mayores
27. Bar Estación de Autobuses
28. Coffe&Park Trastadas

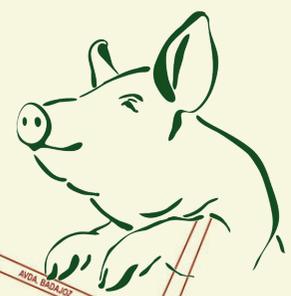
## ● DE COPAS

1. Treize
2. Cafetería Pub La Galería
3. Magnet Café y Copas
4. Pub Quemasdá
5. Pub Chaplin
6. La Guayabera
7. Pub Pachanga
8. Pub El Gato Negro
9. Bar La Fuente

## ● MONUMENTOS PARA VISITAR

 ASEOS PÚBLICOS

 PUESTOS



# XXIX MATANZA TRADICIONAL XXVI FERIA DEL EMBUTIDO



- 1 El Rincón Ibérico
- 2 Bodegas Mena
- 3 Embutidos Villazán Santos
- 4 Hacienda "El Vedado"
- 5 Quesos El Prado de Llera
- 6 Leomar. Pescados y congelados
- 7 Embutidos Hnos. Cáceres
- 8 Garrapiñadas Manuel Fernández
- 9 Embutidos y quesos Manuel Calderón
- 10 Embutidos Cogasa
- 11 Gourmet Hilario Robles
- 12 Embutidos Hnos. Palacios
- 13 Quesería El Majadal
- 14 Dulces Convento Santa Clara
- 15 Embutidos Jamón y Salud
- 17 Chocolate Moro
- 18 Tartas Mariquita
- 19 Horno Las Espigas

Asociaciones

PLAZA DE ESPAÑA

PLAZA DE ESPAÑA

PLAZA DE ESPAÑA

PLAZA DE ESPAÑA



**Ayuntamiento**



**VENTA  
platos y vasos**



# XXIX MATANZA TRADICIONAL XXVI FERIA DEL EMBUTIDO

Pza. de España



Pza. de España ASEOS PÚBLICOS  
(más cercanos: Ayuntamiento y calle Pedro Paz)  
C/ Corredera

## ¿Qué visitar en Llerena?

1 LAZA DE ESPAÑA	PARROQUIA NTRA. 5 A. DE LA GRANADA Plaza de España	9 PARROQUIA SANTIAGO (en la actualidad, cerrada por obras)
2 AYUNTAMIENTO Plaza de España	CONVENTO DE SANTA CLARA 6 C/ Corredera	10 MUSEO HISTÓRICO C/ Zapatería
BIBLOTECA MUNICIPAL 3 C/ Santiago	7 PALACIO JUSTICIA C/ Corredera	11 CASA MAESTRAL SALA DE ARTESANÍA C/ Cárcel
4 CC LA MERCED C/ Bodegones	8 MURALLAS	

# MATANZA TRADICIONAL EXTREMEÑA

## 21 y 22 de marzo 2025



### VIERNES 21 DE MARZO

**17.00h.** Museo Histórico (Sala infantil).

**Talleres** infantiles: “Crea en la Matanza”.

**19.00h.** Salón J. Simeón Vidarte.

Presentación del **documental** “La Matanza, un ritual ancestral”, producido por Marcos Daniel Elguero.

**19.45h.** Patio Universidad Popular.

Actuación del Coro “**Turdulia**”.



### SÁBADO 22 DE MARZO

**9.00h.** Degustación de **dulces** típicos y **aguardiente**.

**10.00h.** Degustación de **migas**.

**10.30h.** **Despiece** del cerdo. Presentación y explicación didáctica a cargo de la periodista extremeña **Sara Bravo**.

**12.00h - 14.00h.** Programa en directo de **Onda Cero** Sur de Extremadura.

**12.00h.** Actuación del grupo de coros y danzas “**El Moral**” (Usagre).

Pasacalles a cargo de la charanga “**De pueblo en pueblo**”.

**13.30h.** Degustación de **probadillas**, **carnes** y **cocido**. Comida elaborada por los cocineros **Pepe Valadés** y **Raúl Regaña**.

**16.30h.** Concierto de **Aurelio Gallardo**

**Se recomienda:** Prestar atención a las pertenencias personales para evitar posibles extravíos.

Hacer un uso correcto de instalaciones, espacios y mobiliario urbano.

Se invita a disfrutar de un ocio respetuoso y de una Fiesta libre de agresiones sexistas y homófobas.