



SEVILLA.- Los días 15, 16 y 17 de marzo, antesala de la Primavera

## **El Real de la Jara se prepara para el X Rito Gastronómico con el cerdo ibérico como protagonista principal**

**En el V Premio Dehesas El Real de la Jara se elegirá el mejor jamón ibérico de bellota y el mejor cortador de jamón**

La localidad de El Real de la Jara celebra el 15, 16 y 17 de marzo la X edición del **Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico**, un evento eminentemente gastronómico que tiene mucho arraigo en el municipio y que pretende dar a conocer el ancestral rito de la matanza tradicional, coincidiendo con el fin de la montanera.

También tendrá lugar el **V Premio Dehesas El Real de la Jara**, un concurso para galardonar al mejor jamón ibérico de bellota de cuantos se presenten y un concurso paralelo para elegir al mejor cortador de jamón.

El Real de la Jara dedica la práctica totalidad de su término municipal a la cría y engorde de cerdo ibérico. Más de 16.000 hectáreas del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla dedicadas a un animal que proporcionará después ese gran tesoro de nuestra gastronomía como es el jamón ibérico de bellota.

Los principales productores de nuestro país se nutren de cerdos provenientes de nuestras dehesas. Por ese motivo se ha querido dar el nombre de “Dehesas El Real de la Jara” al galardón, que este año celebra su 5ª edición. Hay que agradecer la generosidad de las empresas participantes, que aportan jamones de una categoría superior, así como los cortadores de jamón, que provienen de distintos puntos de la geografía nacional.

### **Tradición, cultura y turismo en torno al cerdo ibérico**

La matanza del cerdo es una costumbre rural que consiste en el sacrificio del cerdo para la elaboración de embutidos y la obtención de los preciados jamones y paletillas ibéricas, manjares tan apreciados en nuestra gastronomía. Los orígenes de esta práctica son ancestrales, siguiendo el mismo procedimiento desde hace siglos. La matanza se celebra en los meses de frío, entre diciembre y febrero, fundamentalmente, ya que el clima de estos meses es esencial para la óptima curación de todos los productos.

Además de la utilidad como sustento alimenticio para las familias serranas, esta tradición tiene un marcado carácter festivo. El día de la matanza es también una jornada de reunión familiar en la que sus miembros participan activamente, tanto en el sacrificio como en la preparación de piezas y la elaboración posterior de los distintos productos: chorizo, salchichón, entraña, morcón, caña de lomo, manteca, chicharrones, etc.



El Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico comenzará el viernes 15 de marzo con una jornada técnica, dirigida a emprendedores, ganaderos y agricultores que llevará el título: **"El Autónomo en 2019"**, organizada por el ayuntamiento con la colaboración de Andalucía Emprende.

El sábado 16 de marzo, a partir de las 11 de la mañana, en una carpa instalada en la céntrica Plaza de Andalucía se procederá al despiece didáctico del cerdo ibérico. El matarife, los ayudantes y las matanceras explicarán a los participantes el despiece del cochino, así como la manera de extraer las carnes y vísceras y su forma de aprovechamiento. Actividad que crea una gran expectación entre el público, ya que a todos les gusta saber de qué parte del animal proceden las exquisitas viandas que consumimos del cerdo ibérico.

Una vez concluido el despiece del animal se subastarán algunas de las piezas obtenidas y se procederá a la degustación de todo tipo de productos tradicionales de la matanza: prueba de chorizo, morcilla de olor, aliño de asadura, panceta y papada asada, cardillo, migas y el plato por excelencia de carne asada. Todos platos típicos, muchos de los cuales se elaboran la jornada previa, gracias a los cerdos donados por ganaderos del pueblo.

A las 13:00 h. comenzará el concurso **V Premio Dehesas El Real de la Jara**, el jurado estará presidido por el Alcalde de El Real de la Jara, Carmelo Cubero, Almudena de la Maza, de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, Francisco Rivero, Maestro Cortador Campeón de España en 2015, y Miguel Prieto, Maestro Cortador, que ejercerá de director del concurso. El público podrá degustar el jamón a un precio de 5 € la ración.

### **Showcooking y exhibición de Campeones de España**

El domingo 17 de marzo, además del despiece didáctico del cerdo ibérico, a partir de las 13:00 h. habrá una exhibición de a cargo de los Maestro Cortadores Jesús García, Francisco Rivero y Pablo Montiel, Campeones de España en 2013, 2015 y 2016, respectivamente. Serán presentados por el Chef. Dani del Toro, participante de conocido programa de televisión Master Chef 4, quien además ofrecerá una muestra de cocina en directo (*showcooking*) en colaboración de las expertas matanceras de la localidad.

Sábado y domingo a partir de las 10:00 h. habrá una Ruta Turística que incluirá la visita al Castillo-Fortaleza. Por la tarde habrá juegos populares para los más pequeños y actuaciones musicales en directo.

El Real de la Jara forma parte del Parque Natural Sierra Norte de Sevilla, siendo la localidad de este enclave natural mejor comunicada con la capital, a poco más de 45 minutos, a través de la Autovía de la Plata. Ofrece a los visitantes múltiples opciones en cuanto a rutas de senderismo y parajes pintorescos: la Ribera del Cala, el embalse de El Pintado, el sendero de La Lobera, el Castillo de Las Torres, etc. Estos parajes forman parte de la Reserva de la Biosfera "Las Dehesas de Sierra Morena" de la UNESCO.



### **NOTA ACLARATORIA**

Adecuándonos a los tiempos, el rito gastronómico que celebramos en El Real de la Jara se hace siguiendo las normas de seguridad e higiene exigidas por la Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio. BOE número 268, de 8 de noviembre de 2007. Así mismo, no se realiza sacrificio alguno de los animales durante el mismo, sino que las piezas ya vienen preparadas desde el matadero municipal. Solo se recrea el acto familiar/tradicional de la obtención y elaboración de los productos.