

XII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

10-11-12
MARZO
2023

El Real
de la Jara 
vive lo real



Junta de Andalucía

Andalucía



Sierra Morena de Sevilla
MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS



PARQUE NATURAL
Sierra Norte



QUERCUSXXI



GRUPO sánchez rasero.com

ASILAMIENTO TÉRMICO Y FRÍO INDUSTRIAL





EL REAL DE LA JARA

TRADICIÓN Y CULTURA EN TORNO AL CERDO IBÉRICO

En pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla y ubicado a unos 80 Km de la capital, se halla El Real de la Jara. Un pueblo ganadero con más de 16.000 Ha de terreno de encinas y alcornoques que conforman un frondoso bosque dedicado en su mayoría a la cría y engorde del rey de la dehesa, el cerdo ibérico.

Pueblo limítrofe entre Extremadura, Huelva y perteneciente a la provincia de Sevilla, este municipio de 1500 habitantes alberga distintos monumentos como la fortaleza situada en un cabezo al norte de la población desde la cual a escasos metros se sitúa la antigua calzada romana de la Vía de la Plata. A su paso por la localidad tiene lugar la cuarta etapa del Camino de Santiago por la que miles de peregrinos se nutren de un paisaje lleno de naturaleza e historia.

El Real de la Jara forma parte de la Reserva de la Biosfera "Dehesas Sierra Morena" y debido a su poca contaminación lumínica se convierte en un lugar privilegiado para el avistamiento de astros y especialmente las perseidas o lluvias de estrellas, es por eso que desde 2014 posee el prestigioso certificado internacional "Reserva Starlight".

En su gastronomía cabe destacar todos los productos del cerdo ibérico los cuales son de la mejor calidad, haciendo de ellos un manjar para los paladares de todos los lugareños y visitantes que encuentran en sus platos el auténtico sabor del ibérico de bellota.

El Rito Gastronómico de la Matanza del cerdo ibérico se convierte en un evento turístico, cultural que surge hace 14 años como un evento gastronómico que pretende dar a conocer el ancestral rito de la matanza tradicional. Una fiesta que desde tiempos inmemorables representa la abundancia de alimentos y la reunión familiar donde sus miembros participan conjuntamente en la elaboración de los distintos embutidos y la obtención de los preciados jamones ibéricos que el paso del tiempo y su idóneo clima los convertirán en el producto estrella de nuestra gastronomía.



Ayuntamiento El Real de la Jara



ayto_elrealdelajara



954733007

www.elrealdelajara.es

XII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

PROGRAMACIÓN

VIERNES 10 DE MARZO DE 2023

- 19:00h** Jornada técnica dirigida a ganaderos "La dehesa y su futuro"
- Organiza: Ayuntamiento El Real de la Jara y Andalucía Emprende
Lugar: Centro de Interpretación Ribera del Cala - Rafael Díaz

SÁBADO 11 DE MARZO DE 2023

Pasacalle inaugural a cargo de la Banda Municipal de Música

- 10:00h** Visita turística guiada
11:00h Despiece didáctico del cerdo ibérico
Elaboración artesanal de chacinas
12:00h Acto institucional a cargo de autoridades
13:00h VII Concurso "Dehesas El Real de la Jara"
Mejor jamón ibérico de bellota, mejor cortador de jamón y mejor plato creativo
Plato de jamón a 5€
16:30h Entrega de galardones Premio VII "Dehesas El Real de la Jara"
17:00h Actuación Coro Romero Esencia y Jara
18:00h Actuación grupo flamenco Barrio Viejo
20:00h Actuación grupo rock Doctor Diablo
22:00h Actuación Dj Jonas y Dj Karly

DOMINGO 12 DE MARZO DE 2023

- 10:00h** Visita turística guiada
11:00h Despiece didáctico del cerdo ibérico
Elaboración artesanal de chacinas
12:00h Exhibición de Corte de Jamón "con acento de mujer" a cargo de las maestras cortadoras:
Laura Polvillo, María Reyes Nzang, Rocío Acosta y Raquel Acosta.
13:30h Showcooking a cargo del chef Bosco Benitez | Restaurante La Cochera del abuelo
y presentador de Tierra de Sabores de Canal Sur TV:
1. Panceta ibérica a la plancha con piña y cebolleta
2. Carrillada de cerdo ibérico con chocolate negro y apio nabo
Degustación gratuita de las recetas elaboradas
16:00h Actuación grupo rock-blues Cadiztexas
17:00h Actuación grupo rock Indiana
19:00h Actuación Oli Dj

EXCMO. AYUNTAMIENTO
EL REAL DE LA JARA

ORGANIZA



COLABORA



Molino
de Piensos
EL REAL DE LA JARA
S.A.T. 5882

José Fernández
Ronquillo



VII PREMIO DEHESAS

EL REAL DE LA JARA

A partir de las 13:00 h en Plaza de Andalucía

11
MARZO
2023



RACIÓN DE JAMÓN

PREMIOS

- AL MEJOR JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
- AL MEJOR CORTADOR DE JAMÓN
- AL MEJOR PLATO CREATIVO



EXCMO. AYUNTAMIENTO
EL REAL DE LA JARA



ORGANIZA

COLABORA

Alba Romero
IBÉRICOS DE BELLOTA

OKO DE LAS ENCINAS



CABALLERO
JAMONES

SIERRA DE SEVILLA
altus ibérico

CARMELO



Andalucía RESTAURANTE
SANTA OLALLA DEL CALA
HUELVA

Parque Natural Sierra Norte
CorSevilla

REINA DE LOS ANGELES
FABRICA DE PRODUCTOS IBÉRICOS
- desde 1920 -

Olalla

Miguel Ángel
Pina Delgado