

2022



# XI RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

## PROGRAMACIÓN

### VIERNES 11 de Marzo de 2022

19:00h Jornada técnica dirigida a ganaderos "Sanidad y nutrición de pequeños rumiantes"  
Organiza: Ayuntamiento de El Real de la Jara  
Colabora: INALSA y Andalucía Emprende  
Lugar: Centro de Interpretación Ribera del Cala - Rafael Díaz

### SÁBADO 12 de Marzo de 2022

Pasacalle inaugural a cargo de la Banda Municipal de Música de El Real de la Jara.

10:00h Visita turística guiada.

11:30h Despiece didáctico del cerdo ibérico  
Elaboración artesanal de chacinas

13:00h VI Concurso "Dehesas El Real de la Jara"  
Mejor Jamón Ibérico de bellota  
Mejor Cortador de Jamón  
Mejor Plato Creativo

16:30h Entrega galardones Premio VI Dehesas El Real de la Jara

17:30h Actuación grupo flamenco Surcompás

19:00h Actuación grupo Indiana Rock

21:00h Actuación DJ Karly

### DOMINGO 13 de Marzo de 2022

10:00h Visita turística guiada

11:30h Despiece didáctico del cerdo ibérico  
Elaboración artesanal de chacinas

13:00h Exhibición de Corte de Jamón a cargo de los Campeones de España:  
Francisco Rivero (2015) / Florentino Mateos (2010) y la Cortadora Profesional  
Laura Polvillo.

15:00h Showcooking a cargo del chef Javier Abascal  
Aperitivo: Aliño de asadura Principal: Potaje de garbanzos con carrillada y calabaza  
Degustación gratuita de la receta elaborada

17:00h Actuación del Coro Romero "Esencia y Jara"

COLABORA

Miguel Ángel  
Pina Delgado

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

José Fernández  
Ronquillo

  
VARGAS ROMERA  
S.L.  
MANTENIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES